

#### 14.03.24. Масленица. Широкая масленица.

Педагоги: Янченко П.П. Загibalова А.С. Приходько Е.А. Буянкина М.Н.,  
и дети подготовительной группы «В».



Масленица-один из самых любимых в России праздников, самый шумный и веселый в народном календаре праздник. На переходе от зимы к весне на Руси издавна на Масленицу как бы повторяли зимние Святки. Однако Масленица берет начало еще в языческих традициях наших далеких предков-древних славян, которые в конце февраля - в начале марта устраивали проводы Зимы - праздник, посвященный рождающемуся Солнцу. Потому и эмблемой этого старинного праздника стал блин, как знак Солнца. Главная участница Масленицы - большая соломенная кукла, по имени Масленица (Марена). Ее наряжали в платье, на голову повязывали платок, а ноги обували в лапти. Куклу усаживали в сани и возили по всей деревне, а рядом с санями бежали ряженые, которые кричали разные заклички, шутки, дразнилки. А потом, в заключение всех затей, обрядное чучело сжигали. Каждый

день Масленицы имеет свое название и значение. Понедельник- встреча, делают куклу - Масленицу. Наряжали ее и везли на горку. С этого дня дети каждый день катались на горке. Вторник - заигрыш, все ходили друг к другу в гости и выпрашивали блины, пели песни, шутили. Среда-лакомка. Родственники с детьми ходили в гости. Угощались блинами, пели, танцевали, шутили. С этого дня и взрослые начинали кататься на горе. Четверг - широкий, разгуляй четверток. В этот день больше всего было игр: конские бега, кулачные бои, строили снежный городок и брали его штурмом, катались на санях, лыжах. Ряженые веселили народ. Пятница - тещины вечеринки. Зять должен пригласить тещу и угощать ее блинами. Суббота - золовкины посиделки. Молодожены приглашали к себе в гости родных, угощали, вели разговоры о хорошем, вспоминали всех родных. Воскресенье - прощенный день, все просили прощения друг у друга, даже если никого не обижал. Обрядную куклу везли в поле и там сжигали на костре, а пепел веяли на полях, чтобы урожай был богатый! Замечательные традиции соблюдают и в нашем детском учреждении.





Замечательный праздник «Масленица прошел у нас в четверг 14.03. С играми, шутками, забавами на праздник приходили веселить детей скоморохи, баба яга.



Для ребят была организована квест-игра, в которой на каждой станции были организованы игры, посвященные масленичной неделе.







Как и полагается в конце праздника, когда уже пришли в группу, всех угощали блинами с вареньем. Уходя домой дети с родителями могли посетить торговые ряды. На масленичной ярмарке было что выбрать: соленья, варенье, печенье, пироги, вафли, книги, игры, игрушки, разные сувениры и многое другое. Все это принесли родители и педагоги, к концу дня торговые

ряды были пустые! Всё очень всем понравилось!



На следующий день педагоги с детьми изготовили из бумаги красоток-малениц и пошли в гости в библиотеку, где нас с радостью всегда ждут! Татьяна Николаевна рассказала обычаи этого праздника и предложила поиграть в народные игры: «Кто больше напечет блинов», «Вытолкни из круга плечом, стоя на одной ноге», «Принеси в ложке», «Золотые ворота».

А в конце игр, Татьяна Николаевна и Татьяна Сергеевна устроили нам чаепитие с конфетами и сушками! Чай был очень ароматный, заваренный по старорусскому рецепту с душистой травой-чабрецом! Благодарим Вас от души за ваше гостеприимство!





# Масленица

*Как на масленой неделе  
Из печи блины летели!  
С пылу, с жару, из печи,  
Все румяны, горячи!  
Масленица, угощай!  
Всем блинчиков подавай.  
С пылу, с жару - разбирайте!  
Похвалить не забывайте.*



## Рецепт "Масленичных блинчиков"

### Состав

- молоко или вода с молоком - 0,5 литра,
- яйца - 3 шт,
- мука - 280-300 г,
- масло растительное - 3 столовых ложки,
- сахар - 1 столовая ложка,
- соль - 1 чайная ложка (без горки)

### Приготовление

В миску влить молоко или воду с молоком, добавить яйца, соль, сахар, растительное масло и хорошо размешать. Постепенно добавляя просеянную муку, замесить тесто по консистенции немного жиже, чем на оладьи. Для выпечки блинчиков сковороду хорошо разогреть и смазать маслом.

\* Удобно смазывать сковороду разрезанной пополам луковицей или картофелиной, обмакивая ее в растительное масло.

Налить в центр сковороды тесто (примерно половину черпака) и, слегка поворачивая сковороду, распределить тесто по всей поверхности сковороды ровным тонким слоем. Готовые блинчики, пока они еще горячие, смазать сливочным маслом.

В такие блинчики можно положить начинку и свернуть их в форме конвертика, рулетика, трубочки.



[www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru)

**Провожаем зиму, весну встречаем! Блины печем и всех прощаем!  
Масленица, прощай! А на тот год приезжай! Масленица воротись!  
В новый год покажись! Прощай, Масленица! Прощай, красная!**