

**КРАТКОСРОЧНЫЙ ПРОЕКТ  
В СТАРШЕЙ ГРУППЕ  
«НЕЗАБУДКА»  
«ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА»**



Подготовили воспитатели: Башилова Ирина Михайловна,  
Травникова Елена Владимировна

Тема: «**Широкая масленица**»

Тип проекта : познавательно - творческий, **краткосрочный**.

Участники проекта : воспитатели, дети, родители.

Сроки реализации проекта : с 20 по 27 марта 2023 г.

Возраст детей: 5-6 лет.



# Актуальность проекта :

Тема проекта *«Широкая масленица»* является актуальной. Россия богата своими традициями, передающимися из поколения в поколение, и **Масленица** – один из самых любимых всеми, народный праздник, происходящий в конце зимы, всегда отмечался ярко, шумно и весело, с блинами, ярмарками и скоморохами. **Масленица** навсегда оставляет самые светлые впечатления, прививая интерес к историческому прошлому страны. В результате реализации этого **проекта** дети приобретают знания о смене сезонов, узнают новые песни, сказки, пляски, игры. У детей формируется познавательный интерес, воспитывается эмоциональное, положительное отношение к традициям.

Усвоение традиционных культурных эталонов не только детьми, но и их родными, близкими, сотрудниками детского сада.

# Этапы реализации проекта

## Подготовительный:

- Разработка содержания **проекта**, составление плана работы;
- Подбор информации и материалов для реализации **проектных мероприятий** (народные игры - забавы, частушки, иллюстрации, художественная литература, аудиозаписи с русскими народными песнями, тематическое занятие);
- Изготовление лепбука «Великая Масленица»;
- Подбор материалов для продуктивной деятельности;
- Заучивание закличек, частушек;

## Основной:

- Проведение тематического занятия;
- Художественно-творческая деятельность.
- Разучивание **масленичных частушек**, русских народных песен, закличек;
- Чтение художественных произведений по теме.
- Прослушивание музыкальных композиций.

## Заключительный:

- Оформление выставки продуктов детской деятельности «*Масленица*»;
- Оформление сборника рецептов «*Блинный пир на весь мир*»;
- Развлечение «Широкая Масленица»

## Взаимодействие с родителями:

- Рецепты приготовления блинов для выпуска сборника «*Блинный пир на весь мир!*»;
- Приготовление блинов для чаепития;

## Цель:

Повышение интереса к традициям русского народа (*праздник Масленица*).

## Задачи:

### **Обучающие**

- Расширять представления детей о русском обрядовом празднике «*Масленица*»;
- Познакомить с различными жанрами устного народного творчества.

### **Развивающие**

- Развивать коммуникативные способности;
- Развивать память, мышление, внимание;
- Развивать интерес к русским народным традициям;

### **Воспитательные**

- Содействовать формированию сотрудничества в детско-родительских отношениях;
- Воспитывать патриотизм, основанный на традициях народа;
- Формировать любовь к Родине, ее традициям.

## **Формы реализации проекта :**

- Беседы по теме;
- Совместная творческая деятельность;
- Создание творческих работ детей;
- Разучивание закличек, частушек, русских народных песен, игр;
- Чтение стихотворений, художественных произведений;
- Тематическое занятие.

## Фото отчет

Сказка о злой Зиме и  
доброй Масленице



Народные игры - забавы,





Фото сессия



Совместная творческая деятельность,  
создание творческих работ детей



# Развлечение «Широкая Масленица»





## Лепбук «Великая Масленица»



**Игра «Найди тень», «Увлекательные вертушки»**



**«Дыхательные тренажеры»**



**Игра «Собери картинку»**

# Сборник рецептов «Блинный пир на весь мир!»



## Рецепт блинов от семьи Кирилла Жигал

### Простые блины на воде

куриные яйца – 1 штука;

вода – 250 миллилитров;

сода – 0,5 чайной ложки (гасить ее не нужно);

сахар – 3 столовых ложки;

мука – 1,5 стакана.

Как приготовить

Куриное яйцо вбейте в глубокую кастрюлю или самую обычную миску. К нему сразу же всыпьте указанное количество сахара. Миксер подключите к сети и на максимальных оборотах взбейте яично-сахарную смесь.

Теперь влейте воду, которую подогрейте до слегка теплого состояния (данная процедура нужна для того, чтобы сода быстрее вступила в реакцию с ингредиентами). Снова все взбейте буквально несколько секунд. Достаточно, чтобы ингредиенты просто смешались.

Теперь добавьте пищевую соду и всыпьте сразу же муку. Еще раз включите миксер и хорошо все взбейте. Комков быть не должно иначе блинчики после жарки будут не привлекательными по виду.

Сковороду нагрейте, можете смазать ее немного сливочным или растительным маслом. Влейте на разогретую сковороду половину половника подготовленного теста. Нагните сковороду на один край, а затем на второй, чтобы тесто равномерно растеклось по всей окружности сковороды. Жарьте блин в течение 30 секунд с одной стороны, а затем переверните его и жарьте еще 15 секунд с другой.



## Рецепт блинов от семьи Юли Зиминной

### Блины на молоке

#### Ингредиенты:

молоко – 600 мл.;

сахарный песок – 1 ст. ложка с горкой;

соль – щепотка;

яйца – 2 шт.;

мука — 300 г;

растительное масло – 2 ст. ложки в тесто + для жарки.

#### Приготовление

Берем глубокую посуду. Взбиваем яйца до однородного состояния, добавляем сахарный песок и соль. Наливаем к яичной смеси молоко, высыпаем просеянную пшеничную муку. Тщательно перемешиваем. Оставляем тесто в покое на 15 — 20 минут.

В эту же миску выливаем масло. Вновь размешиваем все ингредиенты. На средний огонь ставим сковородку, смазываем ее небольшим количеством масла. Поварешкой черпаем тесто и аккуратно выливаем его на раскаленную сковороду. Обжариваем блины с двух сторон до румяности.





## Рецепт блинов от семьи Ани Троицкой

### Сдобные блины на кефире

кефир – 1 литр;  
кипяченая вода – 1 стакан;  
яйца – 4 шт.;  
мука пшеничная – 2 стакана;  
сливочное масло – 1 ст. ложка;  
сметана 15% – 1 ст. ложка;  
сахарный песок – 1/2 стакана;  
соль – 1 ч. ложка;  
сода – 1/3 ч. ложки.

### Приготовление

Кефир размешиваем с сахарным песком, солью, сметаной и с маслом. Ставим греться на медленный огонь, до полного растворения сахарных крупинок. Следим, чтобы кефир не закипел. Готовую массу немного остужаем.

В отдельной таре взбиваем яйца, добавляем просеянную муку и соду, хорошо перемешиваем. Выливаем часть остывшей кефирной массы и тщательно размешиваем, дабы избежать образования комков. Добавляем оставшийся кефир и воду. Готовому жидкому тесту дать «отдохнуть» 5 – 10 минут.

Обжариваем блинчики. Готовые блины выкладываем друг на друга, промазав сливочным маслом.



## Рецепт блинов от семьи Влада Никитина

### Сырные блинчики с зеленью

#### Ингредиенты:

молоко – 3 стакана;

мука – 2 стакана;

сыр – 300 г;

сахар – 2 ч. ложки;

соль – 2 ч. ложки;

разрыхлитель – 2 ч. ложки;

растительное масло – 4 ст. ложки;

свежая зелень (укроп, лук) – пучок.

#### Приготовление

В молоке комнатной температуры, размешиваем сахарок, яйца и соль. Сыр трем на мелкой терке, добавляем к молочной смеси, тщательно перемешиваем, чтобы сыр не взялся комком. Просеиваем муку с разрыхлителем (можно заменить содой), добавляем в миску с молоком. Хорошо размешиваем. Зелень промываем, удаляем излишки влаги, мелко режем, высыпаем к тесту. Выливаем масло. Вновь все размешиваем. Выпекаем блины на разогретой сковороде.



## Рецепт блинов от семьи Вероники Храмцовой

### Торт блинный с творогом.

Ингредиенты для теста:

мука – 350 г;  
сахарный песок – 40 г;  
ванилин – 0,5 ч. ложки;  
яйца – 2 шт.;  
молоко – 1,5 стакана;  
сливочное масло – 20 г;  
сода – 1/2 ч. ложки;  
соль каменная – на острие ножа.  
творог зернистый – 400 г;  
сливки 35% — 400 г;  
сахарная пудра – 150 г;  
вишневый джем – 6 ст. ложек.

### Приготовление

В молоко добавляем топленое сливочное масло, яйца, соду, сахарный песок, соль, ванилин и пшеничную муку. Венчиком замешиваем слегка густоватое тесто. Убираем в сторонку на часик. Займемся начинкой, для этого нужно: творог протереть через сито, смешиваем с 1/2 частью сахарной пудры. Сливки взбиваем до устойчивых пиков, добавляем оставшуюся сахарную пудру, вновь взбиваем до полного растворения сахарных крупинок. Смешиваем творог и сливки, растираем вилкой до однородного состояния.

Обжариваем блины.

Соединяем торт. Перекладываем один блин на плоскую посуду, смазываем столовой ложкой крема, равномерно распределяя творожно-сливочную массу по всему блинчику. Накрываем следующим блином и проделываем ту же самую процедуру.

Четвертый и восьмой блин промазываем 3 ст. ложками джема. Промазываем блины, пока не закончится крем. Блинный торт с творогом готов. Отправляем в холодильник на пару часов, чтобы он успел пропитаться.



**Спасибо за внимание!**

