

## Методическая разработка «Масленица»

Воспитатель: Здравствуйте, ребята!

Заканчивается зима, начинается весна. Дни становятся длиннее и светлее, яркое солнце светит на голубом небе. На Руси в это время устраивались народные гулянья. Называли этот праздник - «Масленица». Это веселый, разгульный праздник длится целую неделю: ярмарки, песни, пляски, ряженые, игрища. Недаром его величали в народе широкой Масленицей, «Масленица» - это долгожданное прощание с зимой (ПРОВОДЫ ЗИМЫ) и веселая встреча ВЕСНЫ. Издавна люди считали весну началом новой жизни и почитали Солнце, дарящее жизнь и силы всему живому и, конечно же, на празднике было главное угощение - блины, этот древний славянский символ возврата солнца и тепла в природе, в честь Солнца люди на Масленицу пекут блины.

Главная участница празднования - большая кукла сделанная из соломы по имени Масленица. Куклу Масленицу наряжали в одежду, повязывали платок а на ноги обували лапти. Куклу сажали на сани и с песнями и танцами везли на самый высокий пригорок. Рядом вприпрыжку скакали ряженые, выкрикивали шутки, дразнились. На сани с куклой Масленицы садили молодого парня, наряжали его в разные колокольчики, бубенцы, погремушки. Ставили перед ним сундук с пирогами, блинами, рыбой. Под смех и шутки сани с куклой возили по всей деревне, Праздник продолжался до вечера, а в концовке праздника проводили обряд прощания с Масленицей - сжигали куклу, символизирующую Масленицу.

И сегодня мы вместе будем печь блины.

Восп-ль: Ребята, а вы знаете из чего делают блины? Я сейчас буду загадывать вам загадки, а отгадочки я буду на стол выставлять.

1. Из неё пекут ватрушки, и оладьи, и блины.

Если делаете тесто, положить её должны. (Мука)

2. Из водицы белой всё, что хочешь делай:

Сметану, простоквашу,

масло в кашу вашу.

Каждый день его ты пей.

И для Кота не пожалей.

Что это?

Загадку отгадать легко.

Конечно это ... (Молоко)

3.Мы на хлеб его намажем и добавим к разным кашам. Сделано из молочка.  
Без него не спечь блинка.( Масло )

4.Хоть кристаллик, но не лёд.

Сладкий-сладкий, но не мёд.

Белый - белый, но не снег.

Бывает крепким, как орех.

Если в рот к тебе попал,

Там растаял и пропал. ( Сахар)

5. Хоть на сахар и похожа, вряд ли много съесть ты сможешь. Есть в слезах твоих она. На столе стоит всегда. (Соль )

6.За скорлупой – белок, а за белком - желтка глазок. ( Яйцо)

Блины готовить не легко.

Нужны соль, сахар, молоко,

Яйца, дрожжи и мука.

Всё взбивается слегка.

Тесто получается.

И блинчик выпекается.

В-ль: Сейчас мы будем замешивать тесто: положим в емкость поочередно яйцо, сахар, соль, молоко ,муку и масло и будем размешивать. У нас получилось замечательное тесто. А теперь берем сковородку и будем впекать блины.

Если есть сковорода,

Не страшны нам холода,

Потому что блин горячий —

Это лучшая еда!

То не мышь пищит,

Не мороз трещит,

В сковородке блин

За блином шкворчит..

Ну-ка, съешь блина,

Чтоб пришла весна!

Здравствуй, Масленица!

Дай нам маслица!

Мы блинков себе горячих напечём —

Нам метели и морозы нипочём!

Воспитатель: Ребята, смотрите, какие у нас с вами красивые блины получаются. Теперь мы их поставим на стол и будем все вместе угощаться.

Масленица, прощай!

А на тот год приезжай!

Масленица, воротись!

В новый год покажись!

Прощай, Масленица!

Прощай, красная!

