**Самигуллина Равия Раифовна,**

**воспитатель МАДОУ «Машенька»**

**город Ноябрьск**

**ПРОЕКТ**

**«Ох, блины, блины, блины»**

**Тип проекта:** познавательно **-**  творческий

**Возрастная группа:** старшая группа

**Длительность:** недельный

**Участники проекта:** дошкольники старшей группы, воспитатели, музыкальный руководитель, родители воспитанников.

**Актуальность проекта:**

Масленница – один из самых любимых народных праздников, происходящих в конце зимы, всегда отмечался ярко, шумно, весело, с блинами, ярмарками и скоморохами и всегда оставляет самые светлые впечатления, прививает интерес к историческому прошлому страны.

В нашем современном мире многое безвозвратно уходит из жизни народа, его памяти. Наш долг – успеть сохранить все ценное и достойное будущего из народной культуры, его материального и духовного наследия.

Наследие каждого народа содержит ценные идеи и опыт воспитания. Сохранение и развитие традиций каждого народа актуально для нашей многонациональной страны. Приобщение к народным традициям обеспечивает духовное и нравственное развитие личности.

Ключевая роль дошкольного воспитания заключается в создании условий для формирования гармоничной, духовно богатой, физически здоровой, развитой личности, обладающей эстетическим сознанием, задатками художественной культуры, творческими способностями к индивидуальному самовыражению через различные формы творческой деятельности.

В дошкольном возрасте формируются глубокие чувства любви и привязанности к своей культуре, к своему народу, к своей земле. Знание истории своего народа, родной культуры, участие в народных праздниках, духовно обогащает ребенка, воспитывает гордость за свой народ, поддерживает интерес к его истории и культуре.

Данная тема помогает детям глубже познакомиться с русскими обычаями и традициями.

Непосредственное участие в празднике оставляет более полное и глубокое представление о нем, дает детям возможность понять всю глубину, ширину и глубокий смысл этого праздника.

**Цель проекта:**

Формирование представлений о народных традициях у дошкольников путем погружения в атмосферу праздника «Масленица»; приобщение детей к традициям и обычаям русского народа.

**Задачи:**

1. Познакомить детей с русским народным праздником «Масленица», с различными жанрами устного народного творчества;

2. Развивать художественно-творческую деятельность путем ознакомления с предметами декоративно-прикладного искусства русской культуры;

3. Формировать любовь к Родине, ее традициям;

4. Ориентировать родителей воспитанников на приобщение детей к русской культуре в семье;

5. Способствовать выражению полученных знаний через продуктивные виды деятельности;

6. Привлечь родителей к совместной деятельности.

**Этапы проекта:**

1. МОТИВАЦИОННЫЙ.

1.1. Разработка проекта:

* Обсуждение вариантов проведения и возможностей участия в празднике родителей и детей.
* Подготовка информации для родителей о народном празднике «Масленица».
* Планирование и проведение занятий, совместной и игровой деятельности с детьми.

2. МОДЕЛИРОВАНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ.

2.1. Разработка праздника:

- Планирование проведения праздника;

* Обсуждение оформления группы.
* Подбор необходимых атрибутов для игр на празднике.
* Оформление уголка для родителей с информацией о народном празднике «Масленица»
* Оформление «блинного» уголка с рецептами блинов.

2.2. Совместная деятельность взрослых и детей.

1. Беседы о празднике, о его праздновании на Руси.
2. Чтение и разучивание закличек, поговорок, стишков.
3. Разучивание хороводных и подвижных игр.
4. Лепка по теме: «Масленица – блиноедка»
5. Ручной труд: Изготовление девочки «Масленницы».

3. РЕФЛЕКСИВНЫЙ:

1. Проведение масленичной недели.

2. Праздник для детей, проведение хороводных и подвижных игр,

3. Чаепитие на день «Лакомки».

**Приложение №1**

**Весёлые посиделки в группе «Здравствуй масленица». Показ презентации «Здравствуй масленица»**

**Ход мероприятия:**

Заклички:

1. Внимание! Внимание!  
   Велено до вас  
   Довести в сейчас указ,  
   Продиктованный самой  
   Нашей матушкой Зимой:

(вместе: Непременно все должны  
 Быть на проводах зимы!»)

2. «Каждый год числа сего,  
 Как гласит указник,  
 Будь то город аль село,  
 Выходи на праздник

(вместе: Непременно все должны  
 Быть на проводах зимы!»)

Это озорное и весёлое прощание с зимой и встреча весны, несущей оживление в природе и солнечное тепло. Люди испокон веков воспринимали весну как начало новой жизни и почитали Солнце, дающее жизнь и силы всему живому. В честь солнца сначала пекли пресные лепёшки, а когда научились приготовлять заквасное тесто, стали печь [блины](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D1%8B).

Древние считали блин символом [солнца](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D1%86%D0%B5), поскольку он, как и солнце, жёлтый, круглый и горячий, и верили, что вместе с блином они съедают частичку его тепла и могущества.

Масленица зиму прощает, Холодную жизнь кончает!

Масленица тепло да солнышко приводит, а вьюги да морозы уходят до следующего года.

Только ведь Масленица – девушка капризная. Она любит, чтобы звали ее долго, хвалили-нахваливали да угощеньями вкусными заманивали.

**Дети читают и зазывают масленицу**

Прощайся, народ, с тоскою! Душа ль ты моя, Масленица!

Праздник общий, мирской! Приезжай к нам в гости  
Ведется порядком строгим давно: В блинах поваляться,  
Людьми умными заведено! Сердцем потешиться!

Дорогая гостья Масленица Мы соломы с крыш надергаем,  
По тебе мы так соскучились! Смастерим мы куклу Масленицу,  
Знаем: коль приходишь ты – С ней пойдем просить с поклонами –  
Зиме конец. Приезжай к нам в гости погостить!  
 Едет Масленица дорогая,  
 Наша гостьюшка годовая!  
 Да на саночках расписных,  
 Да на кониках вороных!

**Приложение № 4 Рецепты блинов.**

**Блины картофельные**

**Нам понадобится:**

- картофель - 4 шт.;

- соль;

- 2 яйца;

- 1 луковица;

- мука;

- сыр.

**Как готовить:**

1. Картофель натрите на мелкой терке или измельчите в блендере.

2. Посолите получившуюся массу.

3. Разрежьте луковицу на 2 половинки, измельчите одну из них.

4. В картофельную смесь добавьте 2 яйца и мелко нарезанный лук.

5. Добавьте такое количество муки, чтобы тесто стало не гуще сметаны.

6. Прокалите сковороду, добавьте растительного масла и начинайте выпекать блины.

7. Когда блины уже готовы, мелко нарежьте вторую половину луковицы и обжарьте до золотистого цвета.

8. Натрите сыр на мелкой терке или измельчите в блендере.

9. Смешайте натертый сыр с поджаренным луком.

10. Получившуюся смесь намажьте тонким слоем на блины, а затем подайте на стол.

**Блины рисовые**

**Нам понадобится:**

- 1 стакан риса;

- 2,5 стакана молока;

- 1 стакан муки;

- 25 г дрожжей;

- 50 г сливочного масла;

- 2 яйца;

- соль.

**Как готовить**

1. Сварите рис в 2 стаканах молока, протрите его через сито.

2. В протертый рис добавьте 1 стакан муки.

З.В полученную смесь добавьте 0,5 стакана молока и 25 г дрожжей.

4. Поставьте тесто в теплое место.

5. Возьмите 50 г сливочного масла и разотрите его с 2 желтками.

6. Взбейте 2 белка, чтобы получилась пена.

7. В поднявшееся тесто положите белки и желтки с маслом, немного посолите и оставьте подниматься дальше.

8. Когда тесто поднимется снова, начинайте выпекать.

**Морковно-яблочные оладьи**

**Нам понадобится:**

- 200 г моркови;

- 1 яблоко;

- 1,5 столовой ложки кефира;

- 1 столовая ложка манной крупы;

- 2 чайные ложки сахара;

- 1 яйцо;

- 50 г чернослива;

- сода;

- уксус;

- соль.

**Как готовить**

1. Морковь натрите на мелкой терке или измельчите в блендере.

2. Взбейте яйца.

3. В измельченную морковь добавьте манную крупу, яйца, кефир.

4. Полученную смесь посолите, добавьте соду, гашеную в уксусе, перемешайте.

5. Оставьте смесь на полчаса.

6. Чернослив мелко нарежьте, яблоко натрите на крупной терке.

7. Добавьте чернослив и яблоки в тесто, тесто еще раз перемешайте.

8. Раскалите сковороду, налейте подсолнечное масло и начинайте выпекать оладьи.

**К блинам можно подавать самые разнообразные начинки!**