проект

«ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА»

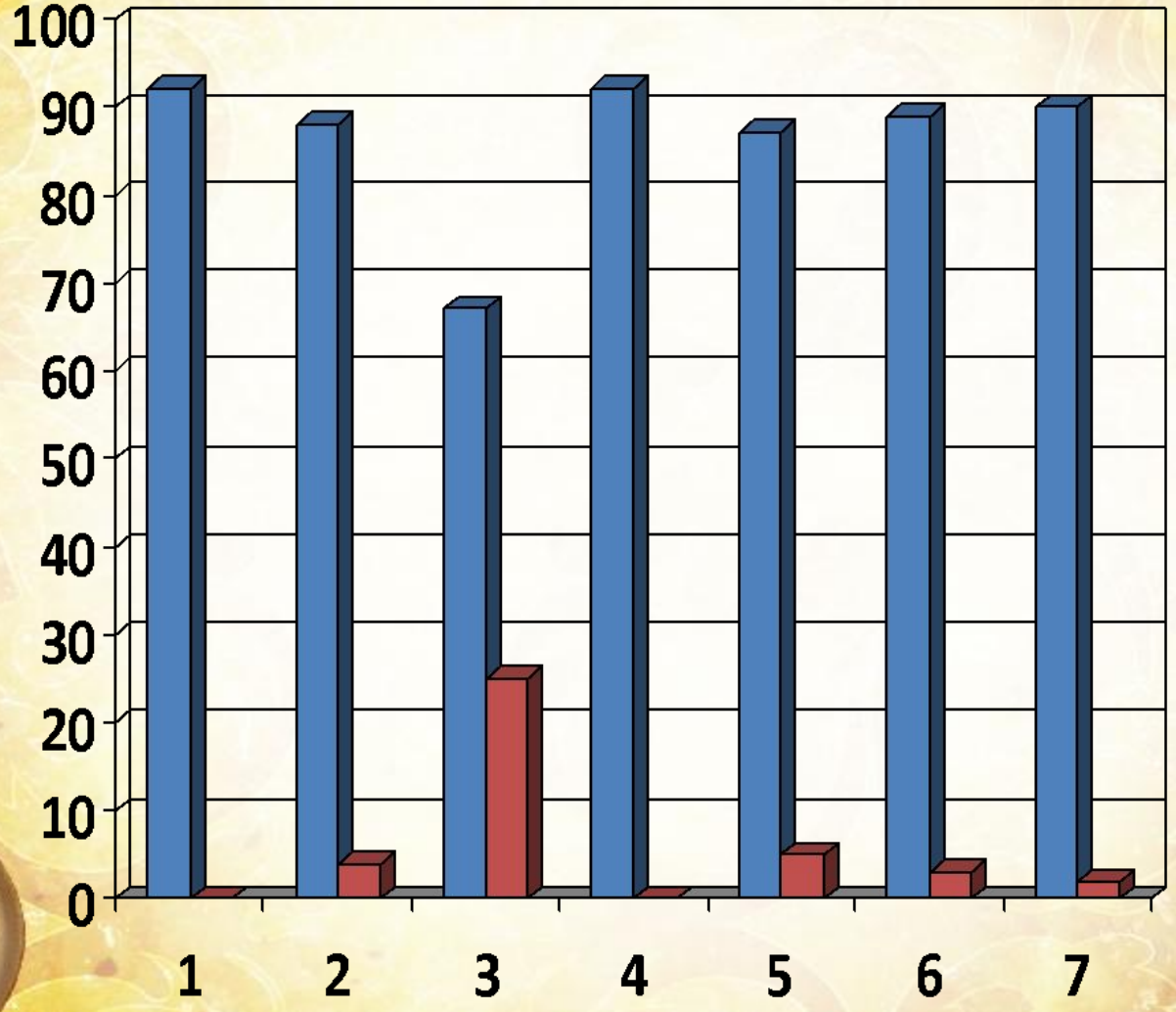
<u>Основные задачи исследовательской работы</u>

- изучить историю праздника;
- узнать, как празднуется Масленица у разных народов мира;
- изучить обычаи традиционной русской Масленицы;
- уточнить и выделить важные моменты (символы) Масленичных гуляний;

Объект исследования - русская народная культура, обрядовый праздник «Масленица».

Гипотеза нашей работы – современные дети интересуются народными традициями и хотят узнать еще больше.

ШИРОКАЯ
МАСЛЕНИЦА

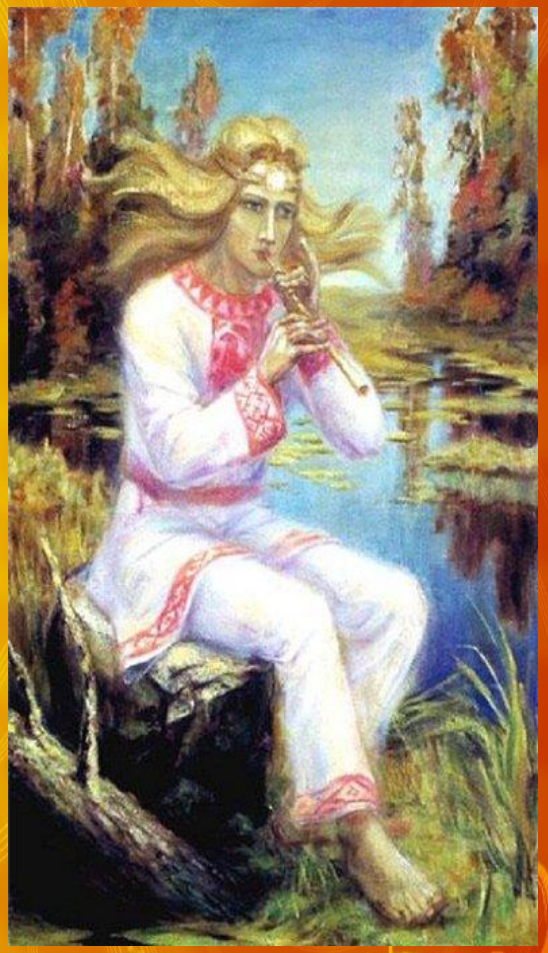

100
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
1
2
3
4
5
6
7
Да
Нет

История праздника

Лада

Морана

Велес



Лель

петрушка

главный герой народного кукольного театра, главный герой ярмарочных увеселений

*Понедельник-встреча масленицы

Вторник-«Заигрыш»

Сычков «Катание на Масленицу».

Среда-
«лакомка
»

Четверг
-
«разгул
»

Пятница-
«тещины
вечерки»

Суббота-

«золовкины
посиделки»

Воскресенье- «прощеный день»

Гречневые блины

АиФ КУХНЯ

РЕЦЕПТЫ В ИНФОГРАФИКЕ

Сложность:

Количество порций: x4

Активное время приготовления: 1,5 часа

Пассивное время приготовления: 2,5 часа

1 стакан пшеничной муки

1 стакан гречневой муки

3 желтка

2 белка

1 ст.л. сахара

2 стакана молока

20 г свежих дрожжей

2 ст.л. топленого масла

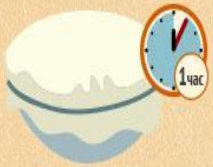
3 ст.л. растительного масла

Соль

шаг 1

Опара: в 1 стакане теплого молока развести дрожжи, добавить половину муки пшеничной и гречневой.

шаг 2

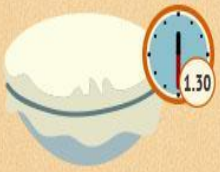


Вымесить и поставить в теплом месте на 1 час.

шаг 3

Добавить 1 стакан теплого молока, соль, сахар, желтки и масло. Оставшуюся муку.

шаг 4



Вымесить и оставить на полтора часа в теплом месте.

шаг 5

Белки взбить в крутую пену, перемешать.

шаг 6

Выпекать блины на растительном масле.

РАСПЕЧАТАЙ И ПОВЕСЬ!

АРГУМЕНТЫ И ФАКТЫ КУХНЯ aiffood aif_food @aiffood aiffood

Блины из манной крупы

Приготовление блинов

- Манная крупа – 1/2 стакана
- Мука – 1/2 стакана
- Молоко – 3 стакана
- Яйца (желтки) – 2 шт.
- Сливочное масло – 10 г
- Соль – по вкусу

В стакан кипящего молока засыпать манную крупу и добавить масло. Сварить кашу до готовности и поставить в холод на 1 час.

Замесить тесто из муки, желтков, 2 стаканов молока и соли. Смешать тесто с остывшей манной кашей. Вымешать массу до однородной консистенции. Печь блины на маленьких