

Консультация: «Масленица»

Материал подготовила:
Филимонова Т.Н.

Важная задача родителей и педагогов детского сада — с раннего возраста приобщать детей к русским национальным традициям, неотъемлемой частью которых являются народные праздники. Ведь это время отдыха, ощущения радости и полноты жизни, веками отработанный способ единения людей.

Празднование Масленицы длится семь дней, каждый из которых имеет свое назначение и особый смысл. Праздник Масленица – это всегда шумные развлечения, гулянья, старинные обряды, а главное – встречи с родными, гостеприимство, подарки и вкусные угощения на столе.

***Масленица, Масленица,
Дай блинком полакомиться
Прогони от нас метели,
Прокати на карусели.
Растопи холодный лёд,
Пусть весна скорей придёт!***

Масленица это один из самых ярких, веселых, шумных и незабываемых праздников в году. Обычно дети принимают участие в масленичных гуляниях, развлечениях, но мало кто из них может объяснить смысл происходящего. В интересах развития ребенка, расширения его кругозора родители могут рассказать много любопытного о масленице.

Масленица – это праздник, который отмечали еще наши бабушки и прабабушки, то есть появился он давно. В масленичную неделю провожали зиму и встречали весну. Понаблюдайте вместе с ребенком за изменениями природы и найдите признаки, которые свидетельствовали бы о приближении весны: раньше встает солнце, которое понемногу начинает пригревать, начали щебетать птицы.

Детям будет интересно узнать, что главным символом Масленицы считаются блины. В древности они олицетворяли собой солнце — такие же круглые, жёлтые и горячие. Люди верили, что вместе с блином они поглощают частицу солнечного тепла и могущества, которое даёт жизнь и силы всему живому на земле.

Испеките вместе с ребенком блины, это главное угощение в масленицу. Спросите, на что похож блин. Возможно, малыш сам догадается, что блин символизирует солнце. Если ему трудно будет ответить на данный вопрос, помогите наводящими вопросами. Попробуйте блины и со сметаной, и с вареньем, и со сгущенкой. «Блин не клин, живота не расколёт»,

Обычаи и традиции

Встреча Масленицы является символом прихода весны и тепла.

Наши предки отмечали Масленицу целую неделю: первые три дня носили название Узкая Масленица, а последние четыре дня — Широкая Масленица. В начале недели разрешалось заниматься хозяйством, а во время празднования Масленицы все дела нужно было отложить.

Каждый день Масленицы имеет своё название и определённые традиции:

Понедельник — «Встреча». Принято встречать Масленицу, готовить продукты к праздничному столу и печь блины.

Вторник — «Заигрыш». Можно начинать с гуляний: катания с горок, на санях и на каруселях. Также в этот день принято заниматься сватовством.

Среда — «Лакомка». В этот день тёща накрывает пир для зятя и его гостей.

Четверг — «Разгуляй». В этот день пора прекращать хозяйственные работы и начинать гуляние.

Пятница — «Тёщины вечерки». В этот пятничный день мужчина обхаживает маму своей возлюбленной: официально приглашает тещу в дом, куда она приходит со своими подругами.

Суббота — «Золовкины посиделки». В этот день женщина должна звать родственников мужа к себе.

Воскресенье — «Прощёное воскресенье». В этот день принято провожать Масленицу. В этот день сжигается соломенное чучело хозяйки праздника, наши предки верили, что таким образом можно ускорить процесс прихода весны.

Ни один день празднования Масленицы не проходил без блинов, которые по своей форме и цвету напоминают яркое весеннее солнце. Наши предки считали, что съедая круглые румяные блины, они получают частичку солнечного тепла и силы.

Блины на Масленицу выпекали из разных видов муки, тесто могло быть пресное или дрожжевое. Подавали на стол блины со всевозможными начинками.

Существует множество рецептов блинов. Вот один из них:

Ингредиенты:

3 яйца;

½ чайной ложки соли;

½ чайной ложки соды;

1 столовая ложка сахара;

2 столовые ложки растительного масла;

160 г муки;

500 г кефира.

Приготовление:

Взбейте яйца, соль, соду и сахар.

Добавьте масло, по половине просеянной муки и кефира и тщательно перемешайте.

Внесите оставшуюся муку и кефир и

ещё раз перемешайте до однородности.

Дайте тесту настояться 15 минут.

Смажьте сковороду маслом и хорошенько разогрейте.

Распределите по ней тонкий слой теста и обжаривайте на среднем огне до золотистого цвета с обеих сторон.

Периодически сковороду нужно снова смазывать маслом.

