

Министерство образования и науки Мурманской области  
**МКУ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ**  
**КОВДОРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА**  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа № 2»

**Открытое кружка дополнительного образования**  
**«Сластеево»**

**Конспект занятия:**

**«Здравствуй, масленица»**

Составила:  
Учитель технологии Малыгина Л.И.

Ковдор, 2024 г.

Тема раздела: «Дрожжевое тесто».

Тема занятия: «Здравствуй, масленица».

*Цели:* I. Образовательная: ⌚

познакомить учащихся с русскими народными обычаями;

⌚ научить учащихся выпекать блины;

⌚ совершенствовать их навыки и умения в приготовлении блюд.

II. Развивающая: ⌚ развивать их творческое воображение, активность.

III. Воспитательная: ⌚ воспитывать гордость за свои национальные корни.

*Задачи:* ⌚ печь блины;

⌚ принимать гостей.

*Тип занятия:* комбинированный.

*Методы проведения занятия:* сообщение нового материала, закрепление, практическая работа.

Межпредметные связи: история, информатика.

Оборудование и наглядные пособия:

⌚ на стенах плакаты с пословицами и поговорками;

⌚ на двери – масленица – кукла из мочала;

⌚ столовая и кухонная посуда;

⌚ скатерти, салфетки;

⌚ продукты,

Запись на доске:

Понедельник – «ВСТРЕЧА»

Вторник – «ЗАИГРЫШ»

Среда – «ЛАКОМКА»

Четверг – «РАЗГУЛЯЙ»

Пятница – «ТЕЩИНЫ ВЕЧЕРКИ»

Суббота – «ЗОЛОВКИНЫ ПОСИДЕЛКИ»

Воскресенье – «ПРОЩЕННЫЙ ДЕНЬ».

## План занятия:

### I. Организационная часть

- 1.1. Встреча с воспитанниками.
- 1.2. Создание рабочего настроения.

### II. Познавательные сведения из истории праздника «Масленица».

- 2.1. Историческая справка.
- 2.2. Праздник «Масленица», стишки, прибаутки, особенности масленой недели.

### III. Практическая работа.

- 3.1. Правила ТБ при работе электроплитой, с кухонной посудой, столовыми приборами.
- 3.2. Сервировка стола, угощение гостей.
- 3.3. Рецепты приготовления блинов.

### IV. Итог занятия:

- 4.1. Достижение целей и задач.
- 4.2. Анализ выполненных работ.
- 4.3. Контрольные вопросы по разделу.
- 4.4. Уборка рабочих мест.

Дорогие ребята, уважаемые гости! Мы рады приветствовать вас на нашем занятии кружка «Сластеево»! Скоро, совсем скоро Масленица и наше занятие посвящено именно этому празднику. Но вначале давайте поразмышляем... Подумайте, ребята, за что мы любим праздники?

Примерные ответы:

- возможность встретиться с дорогими и близкими тебе людьми,
- это время, когда вся семья собирается вместе,
- вкусно поесть,
- повеселиться...
- и т.д.

**Я:** К сожалению, я не услышала «попеть песни» ... русские перестали петь...Если старшее поколение, собираясь за праздничным столом, еще кое-

где поет, то молодежь – нет!!! Потускнели праздники... и люди-то как-будто охладели...

А вы обратили внимание, что из названий предприятий общественного питания постепенно исчезают такие названия, как «Русский чай», «Пельменная», «Блинная», «Чайная»...? А что взамен?

Уч-ся: «Макдональдс», «Пицерия»,.....

Я: Русские перестают быть русскими... Масленица, пожалуй, самый, что ни на есть, русский праздник, сохранившийся с языческих времен.

Наше сегодняшнее занятие построено на базе народных обычаев. Тема занятия: «Здравствуй, масленица». Мы познакомимся с праздником, узнаем о народных обычаях, о некоторых рецептах блинов, постараемся передать духовное состояние народных гуляний и, конечно же, испечем блины и угостим всех, ведь русская душа – самая щедрая.

Один из древнейших праздников на Руси – Масленица. Масленицу повсюду ожидали с большим нетерпением. Это самый веселый, самый разгульный и поистине всеобщий праздник! Всю неделю веселились и стар и млад, провожая зиму, торопя приход весны. Масленица справляется за семь недель до Пасхи и приходится на период с конца февраля до начала марта. В этом году неделя Масленицы с 11 по 17 марта.

По материалам прошлого столетия Масленицу нередко открывали ребяташки, которые сооружали снежные горы и скороговоркой произносили такое приветствие Масленице: «Звал-позывал честной Семик широкую масленицу к себе в гости во двор. «Душа-ль ты моя, Масленица, перепельные косточки, бумажное твое тельце, сахарные твои уста, сладкая твоя речь! Приезжай ко мне в гости на широк двор на горах покататься, в блинах поваляться, сердцем потешиться».

У каждого из семи дней Масленичной недели – свой смысл и обычай. Вся же неделя именовалась «честная, широкая, веселая»; боярыня-масленица, госпожа Масленица, объедуха, сырная неделя. Масленичная неделя была буквально переполнена праздничными делами; обрядовые и не

обрядовые действия, традиционные игры и затеи, обязанности и поступки до отказа заполняли все дни. Сил, энергии, задора хватало на все.

Поскольку царила атмосфера всеобщей радости и веселья. Каждая хозяйка имела свой рецепт приготовления блинов и держала его в секрете от соседей.

**УЛЬЯНА:** Накануне вечером (перед тем, как печь блины), когда появятся звезды, старшая в семье женщина выходила на реку, озеро или к колодцу потихоньку от прочих и призывала месяц выглянуть в окно и подуть на опару: Месяц ты месяц, Золотые твои рожки! Выглянь в окошко Подуй на опару!

**Я:** И вот наступает 1-й день.

**НАСТЯ Г.** Понедельник – «ВСТРЕЧА»: ходят друг к другу в гости. В этот день можно зайти поздравить соседа, подарить куклу-масленицу.

**ДАША С..** После этой встречи ребятишки сбегают с гор и кричат: «Приехала Масленица!»

**ГОША** Вторник – «ЗАИГРЫШ»: по улицам гуляют ряженые, останавливаются возле домов, заигрывают с молодыми хозяйками, приглашают на улицу.

**ВАСИЛИСА.** Не отставали от ребят и взрослые: в один из первых дней они тоже ходили от дома к дому и собирали на Масленицу, припевая

Масленица-кривошейка,  
Встречаем тебя хорошенько,  
С блинцами, с каравайками,  
с вареничками!

**Я:** Кстати, катанию с гор придавался особый смысл. В старину, например, существовал обычай «лучшим пряхам в семье кататься с гор на донцах, причем у той, которая дальше всех прокатится, считалось, что будет самый лучший лен.

**ЗАХАР** Вообще катание на тройках наперегонки, под песни и гармонию, с шутками и объятиями – типично русское масленичное увеселение, в котором не принимали участие только младенцы и старики.

**УЛЯ** Третий день – среда – «ЛАКОМКА»: угощали друг-друга блинами со сметаной, медом и т.д., руководствуясь поговорками: «Блин добро не один», «Блины брюха не портят», «Блин не клин - брюха не расколется» - поедали огромное количество блинов.

**Я:** А КАКИЕ ЗНАЕТЕ ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРКИ ВЫ? ДАВАЙТЕ УКРАСИМ СОЛНЫШКО ЛУЧИКАМИ ИЗ ПОСЛОВИЦ И ПОГОВОРОК.

Пришла маслена неделя  
Была у кума на блинах.  
У кума была сестрица,  
Печь блины-то мастерица  
Напекла их кучек шесть,  
Семерым их не поесть.  
А сели четверо за стол,  
Дали душеньке простор  
Друг на друга поглядели  
И . . . блины-то все поели!

В день «лакомки» тещ посещали зятя, для которых она устраивала настоящий пир (если зять был по душе). Этому обычаю посвящено огромное количество пословиц, поговорок, песен, анекдотов и пр.

- 🕒 Зять на двор – пирог на стол.
- 🕒 У тещи для зятя и ступа доит.
- 🕒 Придет зять, где сметанки взять?

**ВИКА:** Четверг - «РАЗГУЛЯЙ»: люди славили весну, сжигали ненужные вещи, водили хороводы с бубнами, трещетками, рожками да свистульками. Ходили от дома к дому, отгоняли несчастье, горе, зло. Четверг называли широким. Масленичный разгул разворачивался во всю

ширь. Всем миром выходили на кулачные бои, возведение и взятие снежного городка, на конские бега.

**ДАША М.:** Пятница – «ТЕЩИНЫ ВЕЧЕРКИ»: зятя приглашали тещ, угощали их, веселили. Теща обязана была прислать с вечера все необходимое для выпечки блинов.

**НАСТЯ С.:** Суббота – «ЗОЛОВКИНЫ ПОСИДЕЛКИ»: В этот день приглашали родственников хозяина дома. Невестка дарила подарки сестрам мужа: куклу-масленицу, пряники, мыло.

**ОЛЕСЯ:** Воскресенье – «ПРОЩЕННЫЙ ДЕНЬ». Устраивали проводы Масленицы. С утра ребяташки собирали дрова для костра, чтобы сжечь Масленицу.

Ельник, березник

На чистый понедельник!

Уж то ли не дрова –

Осиновы дрова,

Березовы дрова!

Подавайте их сюда

На Масленицу

На горельщицу!

Молодежь в саях с чучелом Масленицы ездилa по деревне до темноты, с песнями, шумом. А поздно вечером выезжали на озимь и здесь на приготовленном костре чучело сжигали. Прощай, Масленица, Прощай, красная! Наступает великий пост. Дадут нам редьки хвост. А мы редьку не берем, Кота за уши дерем!

**НАСТЯ Г:** У Масленичного костра собиралось всегда много народу, было весело, звучало много песен. С Масленицей прощались и в шутку, и всерьез.

Все дети хором:

Масленица, прощай!

А на тот год опять приезжай!

Я: И в преддверии великого поста, стремясь очиститься от всего греховного, люди просили друг у друга прощения за нанесенные обиды – нарочные и нечаянные и прощали друг друга. «Прощеное воскресенье» - русский обычай. Перед строгими днями Великого поста, который следовал за Масленицей, необходимо очистить душу, повиниться. В этот же день все навещали родственников, друзей и знакомых, обменивались троекратным поцелуем, кланялись и просили прощения друг у друга, если обидели словами или поступками, в ответ обычно говорят «Бог простит!». Главное - простить всех самим: «Всех грешных прощаю, простите и меня, грешного!». Также ходили на кладбище, оставляли на могилах блины, молились и поклонялись праху родных.

Вот таким был праздник Масленицы на Руси в давние времена. Сейчас идет возрождение народных праздников, народных традиций.

Блины - это одно из древнейших блюд русской кухни, появившееся в языческие времена, т.е. еще до крещения Руси. Слово “блин” - искаженное от “млин” или “мелин” - изделие из намолотого, мучное блюдо.

Поначалу блины были атрибутом поминок: первый блин отдавали нищим, чтобы усопших помянуть.

**Я:** Все знают поговорку «Первый блин комом»? А почему комом? ..... Разве дело только в непрогретой сковороде? Первый блин предназначался душам усопших родителей. Его клали на подоконник и говорили при этом: «Честные наши родители, вот для вашей души блинок» или отдавали нищим для помина родителей. «Комом» - от местоимения «кому» - значит «не мне». Вернее, это мне комом будет, если забуду, кому первый блин испечен. «Не будь родителей и мы бы не веселились»

**ВАСИЛИСА** Первый блин – комом,

Второй – знакомым,

Третий – родне,

А четвертый – мне.

А уже через некоторое время стали петь да плясать, Масленицу провожать – горячими, ароматными, румяными.

**Я:** Они хранили в жизни мирной

Привычки милой старины:

У них на Масленице жирной

Водились русские блины.

*А.С.Пушкин*

Блины – символ Масленицы. Круглый, румяный блин, как нельзя лучше, символизирует Ярило – солнце.

“Блин – символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков” - писал Куприн А.И.

Конечно, блины с давних времен известны многим народам. Русские блины отличаются от общепринятых.

- Во-первых – это обязательно дрожжевые.
- Во-вторых - они, как правило, небольшого размера, - приблизительно с чайное блюдечко.
- В-третьих – они непременно смазаны сливочным маслом.

**Я:** А сейчас из этого конверта достанем рецепт блинов, а также, заваривания чая, как же блины без чая, вы их продемонстрируете, приготовите тесто, выпечете блинчики, угостите наших гостей.

б) Технологическая инструкция приготовления блинов и чая.

*Норма продуктов для блинов:*

*Мука-500 грамм,*

*Молоко-1 литр*

*Яйца-2 штуки*

*Соль – 1 чайная ложка*

*Сахар-3 столовых ложки*

*Дрожжи- 60 грамм      Способ приготовления:*

*1. Дрожжи развести в 2-х стаканах тёплого молока. Всыпать 250 грамм муки, размешать*

*и поставить в тёплое место для подъёма (опара).*

*2.Перемешать соль, сахар, яйца.*

*Всыпать остальную муку. Вымесить.*

*3. Влить 4 стакана молока.*

*Снова размешать. Дать подняться Жарить на сковороде, предварительно смазав её маслом.*

*Готовый блин смазать сливочным маслом, выложить на тарелку. Подавать со сметаной, вареньем или медом.*

*Норма продуктов для блинчиков:*

*Мука-4 стакана,*

*Молоко-1 литр*

*Яйца-4 штуки*

*Соль – 0,5 чайной ложки*

*Сахар-4 столовых ложки*

*Масло растительное 6 столовых  
ложек*

*На один стакан чая полагается 50 мл заварки чая (одна чайная ложка сухого чая), 150 мл кипятка. Заваривать в керамическом чайнике.*

*Предварительно обдать чайник кипятком. Всыпать сухую заварку, залить кипятком на 3\4. Подождать 7-10 минут. Долить кипятком. Закутать чайник или воспользоваться грелкой на чайник. Для улучшения вкуса из чайника надо отлить 1 стакан чая, затем влить его обратно. Чай готов.*

### **Напоминаю правила безопасной работы**

### **При пользовании электроплитой:**

Опасность в работе:

- ожёг
- поражение током.

### **Что нужно сделать до начала работы:**

- проверить исправность плиты;
- при выборе посуды дно должно соответствовать размеру конфорки плиты;

- дно сковороды должно быть ровным.

#### **Что нужно делать во время работы:**

- следить, чтобы растительное масло не попало на горячую поверхность, это приведет к возгоранию;
- избегать попадания жидкости на плиту;

#### **Что нужно сделать по окончании работы:**

- выключить плиту;
- поверхность кухонной плиты после остывания протереть влажной тканью

#### ***При работе со сковородой***

#### **Опасности в работе:**

- возгорание масла, ожог.

#### **Что нужно сделать до начала работы:**

- проверить качество ручек сковороды.

#### **Что нужно делать во время работы:**

- следить за температурой масла;
- следить, чтобы масло не попало на плиту;
- класть продукты на сковороду осторожно, предупреждая возможности брызг горячего масла;
- переворачивать продукты на сковороде от себя.

#### **Что нужно сделать по окончании работы:**

- Сковороду ставить и снимать с плиты, пользуясь прихваткой;
- Инвентарь вымыть и положить в специально отведённое место;

#### **Распределение обязанностей.**

Каждому необходимо испечь как минимум 3 блина, первыми выпекают на блиннице – Захар и Василиса, на сковородах – Ульяна и Даша Маймур. В это время Олеся и Настя Серебрякова заваривают чай, Вика и Настя Гылка сервируют стол, Даша Селезнева и Гоша смазывают выпеченные блины сливочным маслом, затем меняемся.

**Я** Милости просим отведать наших блинов.

Угощайтесь, гости дорогие!

Вот **блинчиков пора**,

Ешьте с пылу, с жару!

Все красивы да румяны. **ВКЛЮЧИТЬ МУЗЫКУ ПРО БЛИНЫ**

Раздать блины и чай.

ВКЛЮЧИТЬ МУЗЫКУ.

Пышные гуляния Ярмарка венчает.

До свиданья, Масленица, приходи опять!

Через год Красавицу снова повстречаем.

Снова будем праздновать, блинами угощать!

А сейчас вернёмся к нашему Солнышку.

Я хочу вам подарить маленькое солнышко, но у него нарисованы только глазки и нос, а какое оно у вас будет – веселое или грустное, решать вам. Если вам наше занятие понравилось – рисуете веселую улыбку, если нет – то грусть.

**Учитель:** Сегодня мы с вами, ребята, вспомнили частичку наших русских традиций. И если мы не будем знать свою историю, если не будем беречь наши национальные традиции, то в своем развитии мы не будем идти вперед, нам нечего будет передать новым поколениям.

**Я:** Давайте подведем итог.

⌚ Мы научились печь блины.

⌚ Узнали старинные рецепты и новые современные рецепты выпечки блинов.

⌚ Познакомились с историей праздника «Масленица».

⌚ Узнали много новых слов и словосочетаний: Масленица, Пасха, объедаха, обрядовые и необрядовые действия, кукла-масленица, донцы.

Я надеюсь, что занятие всем понравилось. Всем СПАСИБО!

Рецепты.

Блины "Обычные". Разогреть слегка 1 литр молока, влить его во взбитые 2 яйца с небольшим количеством сахара и чуть соли. перемешать. Добавить 4 ст. л. растительного масла. 400 граммов муки просеять, всыпать в тесто и добавить треть пачки сухих дрожжей. Завести тесто, дать чуть настояться и выпекать блины.

Блины гречневые. Взять три стакана хорошей сухой гречневой муки, 2 стакана молока, ложку растопленного масла, 2-3 ложки жидки дрожжей, размешать, выбить хорошенько и поставить на несколько часов в теплое место и, когда тесто еще раз поднимется, брать его ложкой и лить на раскаленную сковороду; подавать на стол горячими с маслом, сметаной, икрой. Каравай из блинов. Испечь блины, поджарить их с обеих сторон, класть в кастрюлю, намазанную маслом, переложить каждый блин слоем какого-нибудь фарша: из мяса, творога, манной каши, раскидать маленькие кусочки масла, потом поставить в печь. Когда подрумянятся и кругом подсохнут, выложить на блюдо и подавать на стол.

Блины царские. Взять полбутылки сливок и стакан муки, размешать, вскипятить. Поставить в холодную воду, остудить. Отдельно на льду в чашке размешать растопленное сливочное масло и шестью желтками и четверть стакана сахару, прибавить туда остуженного теста, снова размешать и добавить полстакана взбитых сливок, выпекать.

Блины с яйцами и луком. Приготовить гречневое или пшеничное тесто, подготовить сковороду, влить тесто, посыпать мелко нарезанными, круто сваренными яйцами и луком, выпекать. Блинчики с яблоками. Испечь блины, поджарить их с обеих сторон, класть в кастрюлю, смазанную маслом, перекладывая каждый блин слоем тонко нарезанных яблок, посыпая их мелким сахаром, корицей и гвоздикой, разбрасывая кусочки масла; поставить кастрюлю на час в духовку. Когда кругом подсохнет и подрумянится, выложить на блюдо, осыпать мелким сахаром и подать на стол.