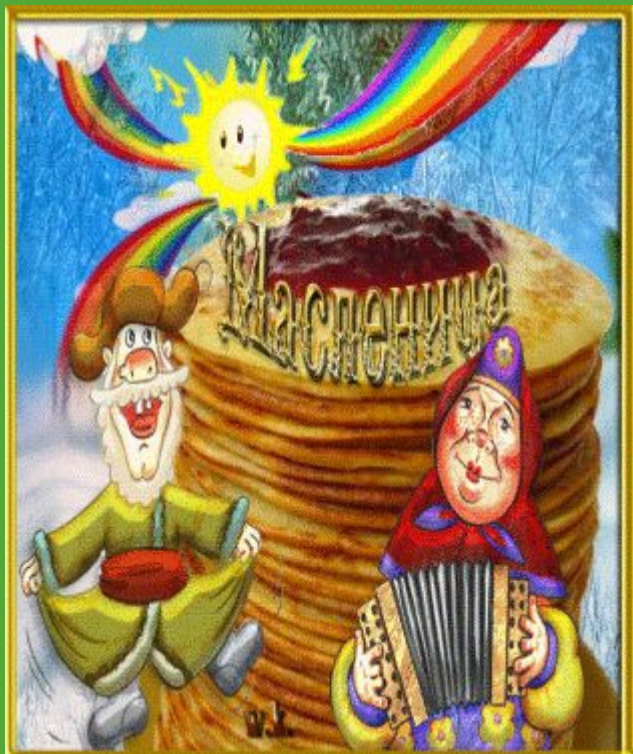


Фольклорный праздник для детей
среднего и старшего возраста
**«ГОСПОЖА
ШИРОКА
МАСЛЕНИЦА»**



Автор: Сивкова Евгения Анатольевна, 9 класс
Руководитель: Зиновьева Ирина Ивановна,
заместитель директора по воспитательной
работе МБОУ «Горковская средняя
общеобразовательная школа», руководитель
кружка русской старины «Истоки».

Адрес: Ямало – Ненецкий округ,
Шурьшкарский район, село Горки, ул.
Школьная, 8.

Цель мероприятия:



- ▣ **Возрождение народных традиций.**
- ▣ **Пробуждение интереса у школьников к народным обычаям и традициям.**
- ▣ **Воспитание духовности, нравственности, уважительного отношения к народному наследию.**

Из истории праздника.



ПОНЕДЕЛЬНИК – ВСТРЕЧА

На первый день Масленицы наш народ справляет встречу Честной Масленицы, широкой боярыни. Дети с утра выходят на улицу строить снежные горы. После этой встречи дети сбегают с гор и кричат: "приехала Масленица! Приехала Масленица!" и «Душа ль ты наша Масленица, перепелиные косточки, бумажное тельце, сахарные твои уста, сладкая твоя речь! Приезжай к нам в гости на широкий двор, на горах кататься, в блинах поваляться, сердцем потешиться, умом повеселиться, речью насладиться! Приезжай к нам на семидесяти семи санях козырных ,на лошадаках вороных- к нам не пир пировать, а блины поедать! Слава тебе, барыня Масленица! Слава! Встреча оканчивается кулачным боем.

ВТОРНИК - ЗАИГРЫШ

- ◆ На заигрыш с утра приглашаются девицы и молодцы - покататься на горах, поесть блинов. В богатых домах к этому дню братцы устраивали горы для сестриц среди двора. Матушки посылали позываток - звать по родным и знакомым дочек и сынков, с наказом; у нас-де горы готовы и блины испечены - просим жаловать. Гостей принимали со встречами у ворот и крыльца. Устраивались девичьи качели, поездки на лошадях, катание с ледяных гор, воздвигались снежные городки.

Ледяна наша гора крута,
А от солнышка гора ясна.
А на горушку снега сыплют,
А нас мамочки домой кличут.
Нам домой идти не годится,
Нам хочется с горы скатиться-
С горушки до самой опушки,
От опушки до самой избушки.



СРЕДА - ЛАКОМКА

- На лакомки , в среду, тёщи приглашали своих зятьёв к блинам, а для забавы любимого зятя сзывали всех своих родных. Детвора обходила дворы и за исполнение масленичных песен получала от хозяев блины.

Мы давно блинов не ели
Мы блиночков захотели.
И сыр, и творог-
Всё летело за порог.
Весело было нам!
Достанется и вам!



ЧЕТВЕРГ – ПЕРЕЛОМ

В широкий четверг начинается масленичный разгул: катание в санях по улицам, разные обряды и кулачные бои. В Сибири Масленица возится на нескольких санях, на которых устраивается корабль с парусами и снастями. Здесь усаживаются люди, медведь и Честная Масленица. Четверг слыл разгульным и назывался «широкий четверг» или «разгвляй-четверток», на него жгли масленичные костры.

Эй, Масленица!

Эй, Непогасница!

Садись на саночки,

На самые запяточки,

Катись с горки до ворот,

Чтобы видел весь народ.



ПЯТНИЦА - ТЁЩИНЫ ВЕЧЁРКИ



- ◆ На тёщины вечёрки зятя угощают своих тещ блинами. Приглашения бывают почётные, со всею роднёю, - к обеду; или запросто - на ужин. В старину зять обязан был с вечера лично приглашать тещу, а потом, утром, присылать нарядных зватых.

СУББОТА – ЗОЛОВКИНЫ ПОСИДЕЛКИ

- На золовкины посиделки молодая невестка приглашала своих родных к себе. Если золовки были ещё в девушках, то невестка сзывала не только их, а и прежних своих подруг-девиц; если же золовки были выданы замуж, то она приглашала родню замужнюю и со всем поездом развозила гостей по золовкам. Новобрачная невестка обязана была одарить своих золовок подарками.

ВОСКРЕСЕНЬЕ - ПРОЩЁНЫЙ ДЕНЬ

Проводы Масленицы, прощание с нею справляются на Руси с разными обрядами.

Проводы Честной Масленицы состояли в поезде по городу и сёлам. Для поезда сколачивали несколько дровень и саней. В середине дровни ставили большой столб, на него клали колесо, на колесо сажали мужика, опытного в разных забавах и причитываниях. Вместо лошадей запрягали иногда разукрашенных людей. Такой поезд разъезжал по всем улицам; впереди и вокруг него пели, играли и плясали скоморохи - колоброды. Прощание между родными и знакомыми происходит вечером. Прощаться приходят родные к старшему в роде, бедные к богатым. В старые годы на прощание приносили пряники. Прощаясь, говорили по обыкновению друг другу: "Прости меня, пожалуй, буде в чём виноват пред тобою". Прощание завершалось поцелуем и низким поклоном.

*А мы Масляну провожали,
Тяжко-важно по ней вздыхали:
Дорогая Масляна, воротись,
До красного лета протянись!*



Всю неделю Масленицы в народе называют так же Проводами Зимы.



ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРКИ О МАСЛЕНИЦЕ:

(ОБЪЯСНИТЕ СМЫСЛ ВЫСКАЗЫВАНИЙ)

- Масленица семь дней гуляет.
- Не житьё, а масленица
- Масленица – объедуха, деньгам подбируха.
- Блин не клин, брюхо не расколется.
- Без блинов – не Маслена.
- В прощённый день, как на Пасху, - все целуются.

ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА

**Масленица,
Масленица!
Авдотьи́на племянница!
Поезжай в Ростов,
Покупай холстов-
На платья, на юбки,
На новые шубки.**

Сказали: Масленка, семь недель,
Ой рано-раненько, семь недель.
Остается Масленке один день,
Ой рано-раненько, один день.
Напели девушки песен решето,
Ой рано-раненько, решето.
Поставили решето на крыльцо,
Ой рано-раненько, на крыльцо.
Откуль взялся вор-воробей,
Ой рано-раненько, вор-ворбей.
Скинул-бросил решето в конопель,
Ой рано-раненько, в конопель.

Конкурс блинов

«Как на масленой неделе
Из печи блины летели
Ой, блины, блины, блины,
Ой, блиночки мои!»
Наша старшая сестрица
Печь блиночки мастерица!
Ой, блины, блины, блины,
Ой, блиночки мои!»



БЛИН- СИМВОЛ СОЛНЦА.

ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ.

- ▣ **Нужно:**
- ▣ **Гречневая мука – 2ст.//13 руб.**
- ▣ **Молоко – 4ст.// 48 руб.**
- ▣ **Дрожжи– 30 гр. // 7 руб.**
- ▣ **Пшеничная мука – 2ст. // 9руб.50к.**
- ▣ **Сливочное масло- 2 ст.л.// 7 руб.**
- ▣ **Яйца – 3 шт.// 18 руб.**
- ▣ **Сахар – 1ст .л. // 1 руб.**
- ▣ **Соль – на кончике ножа // 50 коп.**
- ▣ **Сливки – 100г // 14 руб.**
- ИТОГО : 118 руб.**

- ▣ **Сделайте гречневую муку, для этого в миксере перемелите гречку , высыпьте её в эмалированную кастрюлю. Затем вылейте 2ст. тёплого молока, предварительно разведите в нём дрожжи. Поставьте в тёплое место. Когда тесто подойдёт, размешайте его деревянной ложкой , влейте ещё 2ст . молока , добавьте 2ст . пшеничной муки , перемешайте .Вновь поставьте в тёплое место . Когда тесто подойдёт второй раз , добавьте 3 яичных желтка , растёртых с растопленным маслом , сахаром и солью , перемешайте. Взбейте сливки, добавьте взбитые в крутую пену яичные белки(3шт.) перемешайте с тестом . поставьте в тёплое место на 20 минут . Выпекайте как обычные блины .**



С ИЗЮМОМ И КУРАГОЙ.

▣ **Нужно:**

▣ **Мука – 100г // 3 руб.50к.**

▣ **Молоко – 200г // 12 руб.**

▣ **Яйцо – 1шт. // 6 руб.**

▣ **Сахар – 20 г // 80 коп.**

▣ **Сливочное масло – 40г // 8 руб. 40к.**

▣ **Изюм и курага – 60 – 70 г // 12руб.30к.**

▣ **Морковь - 50г // 1 руб. 50к.**

▣ **Сметана – 50г // 7 руб.**

ИТОГО : 51 руб. 50 коп.

- ▣ Муку, молоко , яйцо , смешайте и процедите , выпекайте блины .Одновременно нашинкуйте морковь и тушите её с небольшим количеством масла , затем выложите в неё курагу , нашпигованную изюмом , и часть масла. Выкладывайте готовый фарш на каждый блин , заворачивайте конвертиком и обжаривайте с двух сторон в масле . подавайте со сметаной .



ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ.

Нужно:

- ▣ Овсяные хлопья – 250г // 25 руб.
 - ▣ Молоко – 0.5 л // 30 руб.
 - ▣ Яйца – 2шт // 12 руб.
 - ▣ Яблоко – 100г // 10 руб.
 - ▣ Соль, сахар – по вкусу // 2 руб.
 - ▣ Масло и жир – для жарки // 8 руб.
- ИТОГО : 87 руб.**

- ▣ Овсяные хлопья залейте молоком, дайте набухнуть . Через час добавьте взбитые яйца , нарезанные тонкими ломтиками яблоки , сахар и соль. На раскаленную с жиром сковороду ложкой наливаете тесто и жарьте блинчики с обеих сторон. Подавайте со сметаной, сахаром и корицей.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ.

Нужно:

Молоко - 3-4ст // 48 руб.

Мука - 2ст // 9 руб.

Дрожжи - 30-40 г // 12 руб.

Картофель - 7-8шт // 8 руб.

Сливочное масло - 4 ст.л // 13 руб.

Сливки - 1/2стакана // 14 руб.

Соль - 1 ст.л // 1 руб.

Яйца - 5шт // 30 руб.

ИТОГО : 135 руб.



- ▣ **2 ст. чуть тёплого молока влейте в кастрюлю , положите дрожжи , размешайте и всыпьте муку , размешайте и дайте тесту подойти . Затем сварите очищенный картофель , готовый протрите через сито. Сложите в кастрюлю , добавьте сливочное масло и сливки , перемешайте . Когда тесто будет готово . положите в него картофельное пюре соль. 5 сырых желтков , 5 сбитых белков . всю массу хорошо перемешайте . добавьте 1-2 ст. молока . Дайте тесту хорошо подняться , затем выпекайте блины .**

СО СВИНИНОЙ.

- ▣ **Нужно:**
- ▣ **Свинина (нежирная) – 500г**
- ▣ **// 125 руб.**
- ▣ **Сливочное масло – 7 ст.л**
- ▣ **// 21 руб.**
- ▣ **Измельчённая луковица – 3 ст.л. // 60 коп.**
- ▣ **Мука – 2ст // 9 руб.**
- ▣ **Яйца – 6 шт. // 36 руб.**
- ▣ **Соль– 1 ч.л. // 40 коп.**
- ▣ **Молоко – 1 ст. // 12 руб.**
- ИТОГО : 204 руб.**

- ▣ **Свинину очистить от жира и плёнок , мелко порубите. В сковороде растопите 3. ст. л сливочного масла , жарьте свинину до готовности . Мясо выложите на бумажное полотенце , промокните , чтобы удалить лишний жир . Добавьте в сковороду 2 ст.л. масла . поджарьте лук до золотистого цвета и также удалите лишний жир. Муку высыпьте в большую миску горкой , сделайте в центре углубление . Добавьте взбитые с солью яйца и хорошенько перемешайте .Затем добавьте молоко и остальное масло . Тесто должно получиться, как жидкая сметана. В тесто положите свинину и лук , перемешайте. На разогретую и смазанную жиром сковороду выкладывайте полученную смесь большой ложкой . выпекайте с**

НА МАСЛЕНИЦУ НАЧИНАЮТСЯ НАРОДНЫЕ ЗАБАВЫ, ИГРЫ.



Выступаем на празднике



**ПРИХОДИТЕ В ГОСТИ К НАМ,
БУДЕМ РАДЫ МЫ ГОСТЯМ !**



**Коллектив кружка
русской старины "Истоки"**

Гори, гори ясно!
Чтобы не
погасло,
Чтобы все метели
разом улетели.
Чтобы все
невзгоды, холод,
непогоды,
Зимние морозы,
неудачи, слёзы –
Пусть они
сгорают, к солнцу
улетают.



ЛИТЕРАТУРА:

- А. Ф. Некрылова. Круглый год. Русский земледельческий календарь.- М., 1989.,
- В. Аникин «Русский фольклор» - Москва, Художественная литература, 1996.
- И. Панкеев «Русские праздники» - Москва, Яуза, 1998
- С. А. Шмаков «Нетрадиционные праздники в школе» - Москва, ЦГЛ, 2007.
- Г. М. Науменко «Народные праздники» - Москва, Центрполиграф, 2006
- Ф. А. Ходжаев, Л. Н. Крючкова. Календарные народные праздники.-М.:Флинта:Наука, 2002.