ГОАУ АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ «СВОБОДНЕНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

Конспект практического занятия

**«Как на Маслену неделю»**

 Воспитатель Симакова Людмила Борисовна

Конспект занятия

**«Как на Маслену неделю»**

Цели мероприятия: приобщение обучающихся с ОВЗ к традициям русского народа.

Обучающая: знакомство со старинными - добрыми традициями русского народа.

Развивающая: развивать умение готовить блины и начинки к ним.

Воспитательная: воспитание уважения к народным обычаям, приобщение к старинным календарным традициям.

Коррекционная задача: научить слабовидящих и незрячих детей готовить блины.

Ход занятия.

Организационный момент.

Воспитатель: сегодня мы будем праздновать Масленицу! . С древнейших времён одним из самых любимых праздников в народе является Масленица. Этот праздник не имеет точной даты, но каждый год его отмечают в конце февраля или начале марта, в эти дни провожают зиму и встречают весну.

Масленица- один из самых радостных праздников.

Главный герой этого праздника – блин. Круглый , румяный, горячий – символ Солнца.

Считалось, что человек, плохо и скучно проведший праздник Масленицы, будет неудачлив весь следующий год. Блины являются основным угощением и символом Масленицы. Их пекут каждый день с понедельника, но особенно много с четверга по воскресенье. Традиция печь блины была на Руси еще со времен поклонения языческим богам. Ведь именно бога солнца Ярило призывали прогнать зиму, а круглый румяный блин очень похож на летнее солнце.

 Воспитатель: Расскажу я вам сказку. Говорят, что раньше не было зимы и в помине, крестьяне работают не разгибая спины целый год только уберут урожай и снова землю пашут. Но вот стало холодать, то в одном краю, то в другом - это зима колдунья на свет появилась, а народ у нас гостеприимный и рады радешеньки ей, а сами думают, хоть отдохнем, работать еще надо лежи на печи, да ешь калачи.

А зима пришла с подарками со снегами большими, с морозами, да вьюгами, а ребятишкам раздолье и коньки, и санки, и лыжи, и в снежки поиграть можно и снежную бабу слепить. Зима видит, что все ей рады – радешеньки она и гостит 1 месяц,2 месяц и3 проходит, а уходить Зима и не собирается.

Закручинились люди, зима хорошо – земелька отдохнула, да и ребятишек потешила, но когда в сусеках пусто – и на душе грустно и совсем не весело. Человек трудом живет и землей кормится.

Ведущая: Решили люди Зиму перехитрить, стали они ее замасливать, да блины печь румяные да горячие, как Солнце красное. Стали песни петь, Зиму не прогонять, а уговаривать уйти и уступить Весне – краснее!

1 день: Понедельник – встреча

Начальный день Масленицы получил название – встреча. В этот день начинали печь блины .Первый блин в понедельник никогда не ели, а оставляли его для душ усопших, отдавали его нищим, чтобы они помолились за упокой. В этот же день из соломы делали чучело Масленицы. Его обряжали в женскую одежду с масляным блином или сковородой в руках, насаживали на шест, катались с ним, а затем ставили на горку или возвышенное место. После обеда все шли кататься со снежных гор и петь песни:

Масленица, Масленица!

Мы тобою хвалимся,

На горах катаемся

Блинами объедаемся!

Первый день катания был детским, взрослые присоединялись к катанию в середине недели.

Катание с гор было связано с приметой: те, кто дальше всех скатится с горы, вырастет самый хороший лён.

Исторические факты

Выпекать блины на Руси начали в период язычества. Впервые упоминается о них в VIII веке. Тогда блин называли жертвенным хлебом.

 В старину замешивание блинного теста было окружено таинством. При замесе использовали два вида муки. Смешивали гречневую с пшеничной. Рецепт закваски скрывался.

Блины называли хлебом, который соединяет мир, живущих на земле, с обителью мёртвых. Наши далёкие предки фанатично верили, что души ушедших теряют способность воспринимать объёмную форму предметов. Считали, что реальность видится душами в плоском изображении. Именно поэтому выпекали плоские блины, которые использовали в ритуалах при погребении близких и их поминании. Было принято угощать первыми выпеченными блинами нищих и просить их помянуть усопших.

По традиции блины положено брать руками, не используя столовых приборов. Это тоже пошло издревле. Считалось, что разрезав блин или, проткнув его, накликаешь беду.

 Блинами кормили женщин накануне родов, чтобы души ушедших помогали и защищали их. Поздней блины стали почитать, как символ солнца. С ними на Масленицу устраивали проводы зиме и встречу весне. Этот обычай сохранился по сегодняшний день.

Практическое занятие.

Воспитатель проводит инструктаж по ТБ при работе с плитой и сковородой.

Требования безопасности при пользовании электрической плиткой

1. Перед включением проверьте исправность шнура питания. Устанавливайте плитку на огнеупорную подставку (кирпич, асбест и т. п.). Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.

2. При включении плитки штепсельную вилку вводите в гнезда штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дерганием за шнур.

3. Для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой.

ребования охраны труда во время работы с кухонной электроплитой

4. Во время работы с кухонной электроплитой необходимо встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, при этом убедиться в нормальной и стабильной работе ее нагревательных элементов.

5. Для процесса приготовления пищи использовать только эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать при приготовлении пищи алюминиевую посуду. Запрещено использовать эмалированную посуду со сколами на ней эмали.

6. Любые кастрюли или баки заполнять жидкостью не более 3/4 от их объема, в связи с тем чтобы закипающая жидкость не выплескивалась и не переливалась, тем самым не заливала электроплиту.

7. Крышки горячей посуды на электроплите брать только полотенцем или прихваткой и открывать только от себя, чтобы не получить ожоги выходящего пара.

8. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты особенно соблюдать осторожность, быть внимательным, брать посуду только за ручки полотенцем или прихваткой. При использовании электроплиты в пищеблоке, баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее только вдвоем.

9. Для предотвращения ожогов рук брызгами кипятка или паром при перемешивании горячей жидкости в посуде на электроплите использовать ложки или половники с длинными ручками.

10. Сковородки ставятся или снимаются с кухонной электроплиты только с помощью сковородников.

Русские блины – самый простой и вкусный вариант

Русские блины получаются именно такими - тонкими, румяными. Подать к столу их можно со сметаной, вареньем, медом, джемом – в общем, со всем, что найдете в холодильнике.

Воспитатель предлагает детям рецепт блинов, которые они будут готовить.

Состав теста: 500 мл молока, 3 яйца, 280 г (2 ¼ чашки) муки, 1-2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки подсолнечного масла или масло сливочное.

Готовим: Вбить яйца в миску, добавить сахар и соль. Осторожно перемешать венчиком, пока не растворятся соль и сахар. Добавить 200 мл молока и снова перемешать. Добавить муку и –перемешать до однородности теста. Добавить оставшееся молоко и размешать до полной однородности и эластичности. Под конец добавляем растительное масло. И пусть тесто отдохнет в течение 20 минут.

Выпекаем: Нагрейте сковороду и добавьте немного масла для первого раза. Вылейте порцию теста на горячую сковороду и быстро наклоните ее из стороны в сторону, чтобы тесто равномерно растеклось. Когда края блина начинают выглядеть суховатыми и немного подрумяненными, переверните блин. Подождите примерно такой же промежуток времени или чуть меньше и опрокиньте блин на большую плоскую тарелку и смажьте кусочком сливочного масла.

 Практическая работа. Распределение обязанностей каждого ученика.

Для незрячих:

Фая на ощупь разбивает в миску яйца, накладывает сахар, а Алёна отмеривает два стакана молока. Дети по очереди добавляют соль, соду, муку.

Размешивают тесто до густоты сметаны. Чтобы понять, готов ли состав для выпекания, девочки пробуют размешать сметану в банке.

Тесто готово. Мальчики приступают к выпеканию блинов. Разогревают сковороду. Смазывают её салом и наливают первый блин. Специальной лопаточкой переворачивают и снимают готовый блин на тарелку. Девочки по очереди смазывают блины и укладывают на блюдо. Затем они фаршируют блины.

 Незрячие дети пробуют испечь блины. Под руководством воспитателя они

 повторяют процесс выпекания.

В конце процесса выпекания блинов выключается электроплита. Дети

 вскипятили и заварили чай, сервировали стол. Чаепитие.

 Воспитатель подводит итог занятия.

Масленица на Руси (исторические факты)

Впрочем, в каждой местности складывались собственные традиции распорядка масленой недели. Так проводы масленицы в одних губерниях начинались уже с пятницы, в других откладывались до воскресного вечера. По деревням с песнями и приговорами двигалась процессия с соломенным чучелом Масленицы, которую чествовали, приглашали снова вернуться на следующий год, а потом увозили за околицу, где сжигали на костре. В некоторых местах во время проводов возили сани с укрепленным на столбе колесом; на колесе восседал румяный крепкий мужик, держа в одной руке штоф вина, а в другой - калач. Колесо, вероятно, символизировало круговорот годового солнечного движения. Что касается фигуры мужика с калачом, то исследователи народного быта видели в нем или олицетворение масленицы или воспоминание о языческом божестве, покровителе плодородия и семейных достатков.

Вполне возможно, что масленичные шествия, столь полюбившиеся Петру I, своими истоками были связаны и с этими простонародными традициями. Сам Петр в подобных процессиях старался играть скромную роль, нарядившись то шкипером, то барабанщиком, а его супруга часто была одета голландской крестьянкой. Зато крестьянин на масленой неделе мог превратиться в царя. В конце XVII века тверской помещик Н. Б. Пушкин донес, что его крестьяне в субботу на масленице выбрали себе царя, с великим торжеством водили его по деревням и всполохи чинили с знаменами и с барабанами и с ружьем. Перепуганный помещик усмотрел в игровом действе проводов масленицы политическую крамолу.

Драматург А. Н. Островский, задумав ввести в пьесу Снегурочка сцену проводов масленицы, записывал обрядовые праздничные песни, услышанные в русских деревнях. И в Снегурочке племя берендеев, жившее в доисторические времена, прощалось с масленой неделей так же, как и современники драматурга, как, может быть, и сейчас еще прощаются с ней в русской глубинке.

