

Проект «МАСЛЕНИЦА»

Автор: Дорошенко Е.А., воспитатель

«Ничто не скрепляет народ, как традиции. Именно на них опирается культуросообразность. Чем богаче традиции, тем духовно богаче народ и тем выше его национальная гордость и человеческое достоинство».

Г.Н. Волков

Актуальность реализации проекта:

Современное общество характеризуется ростом национального самосознания, стремлением понять и познать историю, культуру своего народа. Вопросы духовно-нравственного воспитания являются приоритетными с точки зрения государственной политики в области образования. Возрождение России, поддержание международного статуса связано сегодня не только с решением политических, экономических, социальных проблем, но, прежде всего, с воспитанием высоконравственной личности гражданина нашего Отечества, развитием его духовности, личностным принятием исторически сложившейся морали и нравственности.

В настоящее время актуальным стало социально – личностное развитие дошкольников, развитие нравственных ценностей, забота об эмоциональном благополучии детей.

Народная культура – одно из средств нравственного, познавательного и эстетического развития детей. Русская народная культура оказывает огромное влияние на формирование духовного мира ребенка, развитие его интеллекта, эмоций, творческих способностей. Россия богата своими традициями, обычаями, народными праздниками.

Одним из таких праздников является большое народное гулянье в конце зимы «Масленица» и непосредственное участие в празднике оставляет более полное и глубокое представление о нем, дает детям возможность понять всю глубину, широту и глубокий смысл этого веселого и немножко грустного праздника.

Цель

проекта:

Формировать представление о народных традициях у детей дошкольного возраста путем погружения в атмосферу праздника Масленица, приобщать детей к традициям и обычаям русского народа, способствовать общему развитию детей и формированию национальной культуры детей и взрослых через воспитание любви и развитие интереса к настоящему и прошлому родной страны, родного края.

Задачи:

дидактические:

- формировать представление детей и их родителей о традиционной русской культуре, знакомить с историей и традициями русского народа на примере праздника Масленица;
- познакомить с русским народным фольклором, связанным с празднованием Масленицы (песни, залички, частушки, сказки, игры)
- познакомить с традиционным русским укладом, традиционной национальной одеждой, изделиями народного промысла.
- познакомить с блюдами традиционной русской кухни, историей появления блинов.

развивающие:

- способствовать развитию интереса к истории родной страны, обычаям и традициям в жизни людей, к обрядовым русским праздникам;
- развивать поисковую деятельность, творческую активность;
- развивать интерес к русскому народному фольклору и желание принимать активное участие в проведении тематических развлечений, досугов, НОД;
- развивать коммуникативные навыки, формировать умение помогать друг другу, общаться друг с другом,
- формировать самооценку своих поступков, учить доброжелательно оценивать поступки других людей;
- активизировать творческий потенциал родителей, привлечь их к активному сотрудничеству с ДОУ.

воспитывающие:

- воспитывать нравственно-патриотические качества, основанные на знании русских традиций, гордость за свой народ;

- воспитывать уважение к прошлому и культурно-историческим ценностям русского народа, желание сохранить и приумножить богатства своего народа;
- воспитывать интерес и любовь к русскому национальному фольклору, эмоциональное сопереживание и желание участвовать в игре-действии.
- воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми, толерантность к особенностям национальной культуры каждого ребенка;
- ориентировать родителей воспитанников на приобщение детей к своей национальной культуре в семье, на воспитание у детей уважения и интереса к культурно-историческим ценностям родной страны и к культурным особенностям других наций.

Новизна проекта:

Ежегодное проведение развлечения, посвященного празднику Масленица, стало в нашем детском саду уже хорошей и веселой традицией. Данный же проект рассчитан на полноценное погружение детей, родителей и сотрудников ДОО в атмосферу подготовки и проведения празднования Масленичной недели. Не одномоментное, а более долгосрочное соприкосновение с древнерусскими традициями способствует формированию более глубоких и эмоционально насыщенных представлений детей и их родителей о традиционной русской культуре, способствует более занимательному и продуктивному знакомству с историей и традициями русского народа.

И, что немаловажно, данный проект способствует укреплению взаимопонимания и толерантности в жизненной среде нашего ДОО, собравшего под свое теплое крыло деток разных национальностей. При разработке проекта были учтены требования ФГОС. Данный проект построен на интеграции всех образовательных областей программы. В ходе реализации проекта используются как традиционные формы процесса воспитания, развития и обучения детей, так и современные ИКТ, здоровьесберегающие технологии, особое внимание уделяется личностно-ориентированному подходу в общении с детьми, тесному сотрудничеству с родителями.

Вид проекта: групповой, творческий

Продолжительность проекта: краткосрочный (1 неделя)

Участники: дети II младшей группы, воспитатели, родители, муз. работник.

План работы для воспитателя :

1. Сбор информации об истории праздника;
2. Подбор картинок с изображением «Масленичных забав», «Масленичных гуляний»;
3. Подготовить папку – передвижку «Рецепты блинов к Масленице».
4. Организовать для родителей выставку детских работ;
5. Организовать фотовыставку «Наша масленичная неделя»;

Формы организации:

1. Беседа, общение.
2. Игры: дидактические, сюжетные, пальчиковые, хороводные, подвижные.
3. Моделирование.
4. Экскурсия.
5. Слушание и разучивание фольклорных произведений.
6. Развлечение.
7. Просмотр презентаций и мультфильмов, рассматривание репродукций картин, иллюстраций, предметов народного быта и декоративно-прикладного искусства.
8. Интегрированная НОД.

Виды совместной деятельности воспитателя с детьми:

Беседа: «Что такое Масленица».

Заучивание стих. «Радость в каждый дом».

Рисование «Испеки блин на сковороде».

Заучивание заклички на блины:

«Уходи мороз косматый,

Слышишь, старый, или нет.

А над садом, а над домом

Голубой весенний свет».

Аппликация: «Солнышко лучистое».

Подвижные игры: «Карусель», «Гори, Солнце, ярче».

Пальчиковые игры: «Солнышко-ведрышко», «Снежки».

Игровая ситуация: «Приглашаем гостей на блины».

Работа с родителями:

Привлечь родителей к изготовлению куклы - Масленицы;

Консультация для родителей: «Масленица широкая».

Привлечь родителей к приготовлению блинов вместе с детьми.

Порекомендовать посетить Масленичные гуляния в Городском саду в воскресенье.

Ожидаемый результат:

Дети должны получить первичные представления о празднике Масленица;

Получение представлений о народных играх, обрядах;

Получение эмоционального удовлетворения от участия в праздновании Масленицы;

Развитие творческих способностей через продуктивные виды деятельности;

Приложение

Конспекты занятий

Художественно эстетическое развитие

Рисование «Испеки блин на сковороде»

Задачи:

Познакомить детей с народным праздником Масленица.

Совершенствовать навыки рисования карандашом.

Упражнять в словообразовании.

Развивать глазомер, мелкую и общую моторику.

Воспитывать интерес к праздникам и традициям своего народа.

Оборудование:

Листы бумаги в форме сковороды с незакрашенным кругом в середине.

Цветные карандаши.

Ход занятия:

Масленица - веселый народный праздник, который появился очень давно, но так полюбился людям, что его празднуют до сих пор.

Масленица продолжается целую неделю - семь дней. Во время масленичной недели празднуют окончание зимы. Люди, уставшие от снега и холода, радуются солнышку, которое начинает греть все больше и больше.

Проводам зимы и посвящен этот праздник.

Название «Масленица» возникло потому, что на этой неделе мясо уже не ели, а масло и другие молочные продукты еще можно было кушать.

Начинается празднование в первый день недели - понедельник, его называют «встреча». В этот день делают куклу-чучело и строят снежные горки, и, конечно же, ну-ка отгадайте загадку:

Горячий, румяный,

Сытный, желанный,

Бабушка с утра печёт,

Угощается народ. (блин), начинают печь блины.

А перед тем, как испечь блины, давайте поиграем в словесную игру:

«Какие бывают блины»

Обыкновенный блин можно назвать разными необыкновенными словами, слушайте внимательно. подсказывайте старательно:

На тарелке он один - называем просто ... (блин).

Много испекли их мы - тогда назовем ... (блины).

Испекли для дочек - назовем ... (блиночек).

Будет кушать их сынок - назовем тогда ... (блинок).

Огромный, как домище - назовем ... (блинище).

Вот вылили на сковороду блинное тесто белого цвета, а вы уж, постарайтесь, испеките его до готовности - раскрасьте так, чтобы было похоже на готовый вкусный блинчик. (Детям предлагается лист бумаги в форме сковороды и его нужно закрасить желтым карандашом).

Какие румяные и вкусные получились у вас блины, молодцы. А давайте нашу «масленицу» и кукол угостим чаем с блинами.

Аппликация «Солнышко лучистое»

Задачи:

Продолжать знакомить детей с народным праздником Масленица.

Закреплять навык наклеивания, знание геометрических фигур;

Воспитывать у детей интерес к аппликации, к праздникам и традициям своего народа.

Оборудование:

Круги и полоски из бумаги желтого цвета, оборудование для аппликации.

Ход занятия:

- Угадайте мою загадку:

Ночью спрячется оно –

Станет во дворе темно.

Утром снова к нам в оконце

Бьётся радостное ... (солнце)

- Правильно, это солнышко.

Посмотрите у нас на картине тоже солнышко.

А что напоминает по форме? (*Круг, солнце круглое*).

А его лучики, какую фигуру напоминают? (*Круг*)

Но вот солнышко скрылось за тучей, цветы поникли, воробьи нахохлились, зайцы приуныли:

"Плачет серый воробей: « - Выйди, солнышко, скорей,

Нам без солнышка обидно, в поле зернышка не видно",

Плачут зайцы на лужайке, сбились, бедные, с пути:

"Нам до дому не дойти".

Ребята, давайте прогоним тучу, тогда всем вновь станет весело.

Мы с вами наклеим на желтый круг много лучей вокруг него - вот так.

Но для того, что бы у вас получилось красивое и аккуратное солнышко нужно размять пальчики.

Физкультминутка:

Пальчиковая гимнастика.

Солнышко, солнышко (манят пальчиками)

Выгляни в окошко (соединяют большой и указательный пальчик, делая

окошко)

Приходи к нам солнышко (манят руками)

Посвети немножко. (Качают поднятыми руками над головой)

- Молодцы, а теперь пора спасать солнышко, садитесь на свои места.

Звучит тихая музыка.

- Чем мы сегодня с вами занимались?

- Как вы думаете, солнышко радо, что мы его спасли.

- Солнышко говорит вам спасибо, вы сегодня молодцы очень хорошо потрудились.

- Давайте мы развесим ваши солнышки по группе, чтобы у нас всегда было светло.

Художественное слово

Пальчиковая игра «Солнышко - ведрышко».

(Дети встают и повторяют за Хозяйкой:)

- Солнышко-ведрышко! (Руки поднять вверх и развести в стороны).

Взойди поскорей,

Освети, обогрей (Руки развести перед собой).

Телят да ягнят, (Пальчиками правой руки «пробежаться» по левой руке снизу вверх).

Ещё маленьких ребят (Пальчиками левой руки «пробежаться» по правой руке сверху вниз).

Народная игра малой подвижности «Солнышко» .

Нужно встать в круг и взяться за руки, ведущий в центре изображает солнышко. Дети ведут хоровод и поют:

Гори, солнце, ярче –

Лето будет жарче,

А зима теплее (круг сжимается),

А весна милее (круг расширяется).

Потом ведущий неожиданно кричит «Горю!!!». Это сигнал детям разбегаться в разные стороны. А ведущий их ловит.

Народна подвижная игра «Петушки».

На площадке чертят круг. В кругу стоят двое играющих. Каждый из играющих встает на одну ногу, другую сгибает в колене, поддерживает ее за пятку одной рукой. Задача играющих - вытолкнуть противника из круга, не используя при этом руки и стоя на одной ноге. (Толкают друг друга плечами).

Подвижная игра «Гори, Солнце, ярче».

В центре круга - "Солнце " (на голову ребенку надевают шапочку с изображением солнца). Дети хором произносят:

Гори, солнце, ярче -

Летом будет жарче,

А зима теплее,

А весна милее. Дети идут хороводом. На 3-ю строку подходят ближе к "солнцу", сужая круг, поклон, на 4-ю - отходят, расширяя круг. На слово "Горю!" - "солнце" догоняет детей.

Подвижная игра «Карусель».

Дети образуют круг, берутся за руки и двигаются по кругу под слова: «Еле, еле, еле, еле завертелись карусели. А потом, потом, потом, Все бегом, бегом, бегом Тише, тише, не спешите, карусель остановите! Раз-два, раз-два,. Вот и кончилась игра» Сначала дети идут по кругу, затем бегут, с окончанием слов останавливаются.

Словесная игра: «*Какие бывают блины*»

Обыкновенный блин можно назвать разными необыкновенными словами, слушайте внимательно. подсказывайте старательно:

На тарелке он один - называем просто ... (блин).

Много испекли их мы - тогда назовем ... (блины).

Испекли для дочек - назовем ... (блиночек).

Будет кушать их сынок - назовем тогда ... (блинок).

Огромный, как домище - назовем ... (блинище).

Стихотворение для разучивания:

Радость – в каждый дом!

Встанем утром рано,

Напечём блинов

С творогом, сметаной,

С мёдом. Будь здоров!

С маслом и вареньем,

Вот Вам угощение!

Закличка на Масленицу:

«Трынцы-брынцы, пекитесь, блинцы. Мажьтесь масленее — будет повкуснее».

Уходи мороз косматый,

Слышишь, старый, или нет.

А над садом, а над домом

Голубой весенний свет.

Пословицы , поговорки:

-«Как на масляной неделе в потолок блины летели»,

-«Блинцы, блинчики, блины, как колеса у Весны.»

-«Солнышко-вёдрышко, нарядись!

Солнышко-вёдрышко, покажись!»

Загадки на масленицу: (Автор загадок: *Ирис Ревю*)

Зиму с ней мы провожаем,

И Весну-Красну встречаем,

Ей блины вкусны пекут,

Даму эту как зовут?

Ответ: Масленица.

Чучелом ее сжигаем,

Едим масло и блины,

И весну мы ожидаем,

Это — праздник старины.

Ответ: Масленица.

С сыром, маслом и сметаной,

Дырчаты и румяны,

Ароматны и вкусны,

Аппетитные ...**(блины)**.

Горячий, румяный,

Сытный, желанный,

Бабушка с утра печёт,

Угощается народ.

Ответ: Блин.

Консультация для родителей

«Широкая масленица»

В народном календаре февраль называется «сечень», то есть месяц, отсекающий зиму. И хотя поскрипывает еще снежок под ногами, а мороз пощипывает щеки, это не пугает. Даже в самые морозные дни ясное небо и яркое солнце обещают скорое тепло.

Пришел месяц бокогрей,
Бок корове обогрей,
И корове, и быку,
И седому старику...

Такие припевки выкрикивали обычно деревенские ребяташки. В конце февраля начинались отелы, то есть появлялось молоко. «Пролилось маслице на дороги, уноси, зима, ноги» - говорили в народе. Именно на конец февраля – начало марта и приходилось время празднования Масленицы. Хотя она и не имеет в календаре точного срока, праздника этого никогда не пропускали. Не было на Руси семьи, дома, двора, селения, города, где бы, не отмечали масленичную неделю. Была она всегда шумной, с безудержным весельем, с ряжеными, с песнями и играми.

Памятна Масленица, прежде всего блинами, а их множество видов. Кроме блинов на стол ставили оладьи, вафли разных форм, жаренное в масле тесто и любую по вкусу выпечку. Золотистым жаром светились на столе мучные изделия как маленькие солнечные зайчики. Тесно им было в помещении. Выносили столы на улицы и тут же пекли блины. Рядом шипели самовары, а возле них ставили холодный квас или теплый сбитень. Припасали к празднику и рыбу, и молочные продукты. Мяса не ели, так как примостилась Масленица на краю церковного поста и неделя называется «мясопустной»

К началу праздника дома все тщательно мыли и скоблили, подбеливали печи, украшали своим рукоделием, готовили особые костюмы.

Первый день недели назывался «встречи». В некоторых средне- и южнорусских губерниях выходили за околицы встречать праздник. В Калужской губернии это доверяли девушкам. «А вот масленица на двор въезжает, ее девушки встречают», - пели они. В Псковской губернии детвора, скатываясь с горок, кричала «Приехала! Пришла Масленица!»

Вторник – «заигрыш». Начинались уличные гулянья. Закрывали лица смешными масками, надевали костюмы. Изменялась внешность, и наступала, как бы новая жизнь - веселая, радостная.

В городах и деревнях строили горки, заливали водой склоны. Возле них собиралось много молодежи, устраивали веселые катания, играли в снежки.

Праздник набирал силу. Со среды или четверга начиналась «широкая Масленица», на которую звали «гостей со всех волостей». Выездные сани украшали коврами, раскладывали на них подушки в ярких наволочках. Кони вычищены, гривы расчесаны, сбруя сверкает медными бляшками, под дугой звенят колокольчики.

В пятницу выезжали «на тещины вечерки», то есть к «теще на блины». Пожившиеся в этом году должны были обязательно навестить родной дом молодой жены.

Последний день Масленицы называли «поцелуйный день», или «прощеное воскресенье». Хороший существовал обычай: вместе с уходящей зимой отпускать все обиды, накопившиеся за год. Очистить душу, простить всех и получить прощение для себя. В каждом доме утро начиналось с того, что дети просили прощения у родителей, младшие - у старших. В знак полного примирения целовались. Потом шли в другие дома, к родным и знакомым, там повторяли обряд. Даже случайные встречные могли обратиться за прощением и получить отклик сердечной доброты. Россияне становились в этот день как бы одной большой семьей. Этот последний день был самым шумным и насыщенным развлечениями. Традиционно устраивались соревнования в силе и ловкости: массовые и «один на один». О кулачных боях многие знают лишь понаслышке. Но до сих пор помнят правила: лежачего не бьют, в руки ничего не берут. К последнему дню строили в городах и крупных селах крепости из снега. В прощенное воскресенье устраивали шумное взятие снежной крепости. Удальцов – победителей купали в снегу.

Чучело Масленицы делали не везде, в основном в средней и южной России. В воскресный вечер повсюду полыхали костры – «жгли Масленку». Масленицу называли обманщицей: развеселит, раззадорит, полыхнет огнем и погаснет. С догоравшими кострами заканчивались празднества. Детворе сообщали: «Сгорели молоко и масло, остался только редькин хвост на великий пост».

Масленичные обряды с их весельем, огнем костров, катанием в снегах должны были растопить, прогнать утомившую зиму. Однако и во время поста не забывал народ о встрече весны. Ее ждали, закликали. Чтобы ускорить прилет птиц, устраивали 22 марта праздник птиц. Из теста лепили

птичек, раскладывали им крылышки, распускали хвостик, вставляли глазки из изюминок и сажали в печку. Появлялись оттуда теплые, золотистые птички на радость малышне. Весна, как считали крестьяне, начинается со дня Благовещения – 7 апреля. По этому дню примечали погоду на лето: коли солнышко с утра до вечера, об яровых тужить нечего, погода ясная – лето грозное, а мокро – лето грибное. Смотрели, как прилетают птицы. Ранний прилет жаворонков – к ранней весне. Грач прилетел – через месяц снег сойдет. Птицы выют гнезда на солнечной стороне – к холодному лету, а если весной паутины много – к жаркому лету.

Рецепты блинов на «Масленицу».

Шоколадные блины.

Ингредиенты: 1 ст. муки; 2 яйца; 2/3 ст. молока; 1/3 ч.л. соли; 3 ст.л. сахара; 20 гр сливочного масла; 50 гр темного шоколада; -растительное масло для жарки блинов.

Способ приготовления : В миске смешиваем яйца, молоко, сахар и соль. На водяной бане растапливаем шоколад со сливочным маслом. Яичную смесь легко взбалтываем. Шоколад и масло размешиваем деревянной лопаткой. Добавляем муку и взбиваем до однородной консистенции. Добавляем шоколад. Хорошенько размешиваем. Раскаляем сковороду, смазываем маслом и выпекаем как обычные блины, но они будут немножко более толстыми. Такие блинчики лучше подавать с соусом.



Блины русские дрожжевые.

Ингредиенты: 600 г пшеничной муки, 1 столовая ложка сахара, 5 чайных ложек сливочного масла, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 4 стакана молока, 3-4 столовые ложки оливкового масла.

Способ приготовления: Подогреть 3 стакана молока, растворить в нем дрожжи, добавить 1/2 столовой ложки сахара, соль, яичный желток и растопленное сливочное масло. Все перемешать и всыпать 300 г муки. Замесить тесто, накрыть полотенцем или салфеткой и поставить в теплое место для брожения. Примерно через 2 часа, когда объем теста увеличится вдвое, развести его оставшимся молоком, предварительно подогретым. Добавить оставшиеся муку и сахар и постепенно влить хорошо взбитый яичный белок. Опять вымесить тесто и дать ему подняться. В общей сложности, тесто должно бродить около 3-х часов. Сковороду смазать тонким слоем растительного масла и нагревать до тех пор, пока не исчезнет дым. Осторожно зачерпнуть ложкой порцию теста и разлить по сковороде. Когда нижняя сторона блина подрумянится, смазать верхнюю сторону растительным маслом и перевернуть. Когда подрумянится вторая сторона блина, опять смазать верхнюю сторону растительным маслом и переложить блинчик в кастрюлю, укутанную полотенцем. Подавать блины горячими или теплыми с медом, сметаной или вареньем.



Блины «Бабушкины».

Ингредиенты: 1 л молока, 5 яиц, 1/3 чайной ложки соли, 2 столовые ложки сахара, 0,5 ложки пищевой соды, лимонная кислота на кончике ножа, 2-3 столовые ложки растительного масла, 1,5 стакана кипятка.

Способ приготовления: Взбить молоко с яйцами, добавить во взбитую смесь сахар и соль, снова взбить. Затем добавить соду и лимонную кислоту. Добавить муку в смесь до тех пор, пока она не станет похожа на жидкую сметану. Количество муки зависит от размера яиц. Как правило, уходит примерно 4 стакана. В полученную смесь добавить растительное масло и довести до нужной консистенции при помощи кипятка. Оставить тесто на 15 мин. Затем выпекать блины с обеих сторон. Сковороду следует намазывать маслом только один раз. Налить 1 ложку масла, накалил и вылить его в тесто (помимо уже добавленного). Благодаря этой хитрости блины не будут прилипать к сковороде.



Кружевные блины.

Такие блинчики можно испечь в виде сердечек для своих любимых и дорогих. Для того чтобы создать такую красоту нужно всего навсего блинную смесь перелить в пластиковую бутылку, в пробке которой сделать дырочку и рисовать прямо на горячей сковороде.

Ингредиенты: 2 яйца, 3 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка ванильного сахара, 100 мл водки, 0,5 чайной ложки соли, 1 л кефира жирностью 1%, мука, 1 чайная ложка соды, 3 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления: Взбить яйца с сахаром в пену. Добавить ванильный сахар, соль, водку и взбить еще раз. Влить кефир и все хорошо перемешать. Просеять муку и, перемешивая, постепенно всыпать до тех пор, пока тесто не приобретет консистенцию густой сметаны. Добавить растительное масло и гашеную уксусом соду. Перемешать и дать постоять примерно 20 мин. Затем постепенно вливать кипяток, взбивая тесто, пока оно не станет напоминать жидкую сметану. Разогреть в сковороде растительное масло. Влить немного теста и распределить его по всей сковороде круговым движением. Перевернуть блинчик на другую сторону и готовить еще 30 сек. Когда все блины будут готовы, слегка смазать их сливочным маслом, присыпать сахарным песком, свернуть вчетверо, сложить в кастрюлю, сверху посыпать 2 столовыми ложками сахара и положить 100 г сливочного масла. Накрыть крышкой и поставить в теплую духовку на 15 мин.



Блинчики с мясом.

Ингредиенты: Яйца 2 штуки; сахар 2 ст. ложки; соль 1 ч. ложка; мука 1 стакан; молоко 2 стакана; фарш мясной 250г; морковь 1 штука; перец черный по вкусу.

Способ приготовления: Приготовить начинку: обжарить фарш, добавить натертую на мелкой терке морковь, приправить перцем и солью. Довести до полной готовности в течение 10 минут, постоянно помешивая и избегая образования комков. Яйца взбить, добавить немного соли и молока. Просеять муку и всыпать в смесь, помешивая добавить оставшееся молоко. Размешать до однородного состояния жидкой сметаны. Разогреть сковороду на сильном огне, добавить масло и вылить небольшое количество теста. Жарить с обеих сторон до образования золотистого цвета — не более минуты на каждую из сторон. На центр готового блина положить ст. ложку фарша и завернуть в трубочку или конверт.



Тонкие блинчики на кефире.

Ингредиенты: 150г муки, 120мл кефира, 80г сахара, 75мл воды, 50г сливочного масла, 3 яйца, 1/3 ч.л. соли.

Способ приготовления: Просеянную муку перемешать с сахаром и солью, воду перемешать с кефиром, постепенно добавить в муку, замешивая тесто, вбить яйца, венчиком все взбить, влить негорячее растопленное сливочное масло, перемешать. Выливать тесто половником на хорошо раскаленную сковороду, смазанную растительным маслом и жарить блины с двух сторон до зарумянивания. Если блинчики получаются не слишком тонкими, долейте в тесто еще немного обычной или газированной воды, либо молока.



Коллективная работа «Блинчик»

