

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА № 2082

# ПРОЕКТ – ИССЛЕДОВАНИЕ « ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА »



Работа  
учителей \_\_\_\_\_ классов  
Карповой Е.С.

---

# ЧЛЕНЫ ТВОРЧЕСКОЙ ГРУППЫ



ГАНАБА  
МАРТИН.



ШЕЛОКОВА  
ЮЛИЯ.



КАРПОВА Е.С.



СТАРШИНОВ  
ИЛЬЯ



МОРАРЬ  
ФЕДОР



ЧЕСТНОВА  
МАРИЯ



САФОНОВА  
СОФЬЯ.



ЩЕПЕТИЛЬНИКОВА  
ЕКАТЕРИНА.



АРИФУЛЛИН  
АЙРАТ.

## ТИП ПРОЕКТА:

---

- ИНФОРМАЦИОННЫЙ,
- ТВОРЧЕСКИЙ.

## СРОКИ ДЕЙСТВИЯ ПРОЕКТА:

28 ФЕВРАЛЯ – 15 МАРТА

## ПРЕДМЕТ ПРОЕКТИРОВАНИЯ:

ФОЛЬКЛОРНЫЙ ПРАЗДНИК «ШИРОКАЯ  
МАСЛЕНИЦА»



# ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:

---

- Познакомить учащихся с историей возникновения праздника;
- Приобщить к традициям и обычаям празднования;
- Приблизить детей к народной культуре;
- Воспитывать любовь к своей Родине.



# ЗАДАЧИ ПРОЕКТА:

---

- Возродить интерес к русским праздникам;
- Привлечь к активной творческой деятельности учеников;
- Учить работать в группах;
- Учить работать с информацией.



# ЧУЧЕЛО МАСЛЕНИЦЫ



# ПРИГЛАШЕНИЕ НА ПРАЗДНИК



# ВЫСТАВКА РУШНИКОВ



# ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПОИСКОВОЙ РАБОТЫ



# ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПОИСКОВОЙ РАБОТЫ



# ВЕСЕЛАЯ МАСЛЕНИЦА



# БОГАТЫРСКАЯ СИЛУШКА



# ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ БЛИНОВ



## ***Блины Царские сливочные (старорусский рецепт).***

Для теста: 200гр. сливочного масла, 6 желтков, 1 ст. сахара, 100 г муки, 250 гр. сливок, 0,5 ч. л. ванилина.

Растопить сливочное масло, добавить желтки и хорошо размешать. Всыпать сахар и всю смесь растерать, поставив миску в холодную со льдом воду, пока масса не начнет пениться. Отдельно в кастрюле развести муку и сливки, довести до кипения, постоянно размешивая, и проварить на слабом огне, чтобы масса загустела. Массу охладить, добавить во взбитое с желтками масло, взбить. Добавить сахар, взбитые густые сливки и перемешать. Выпекать на слабом огне. Готовые блины сбрызгивать лимонным соком, подавать с ягодами из варенья или фруктовым желе.

