



Масленица для детей: празднуем дома

Прежде чем взять ребенка на праздничное гулянье, расскажите ему историю Масленицы. Масленица — это проводы зимы и подготовка к Великому посту, центральному посту в православии.

Поэтому кратко и доступно расскажите ребенку, откуда пошел этот праздник и что он означает, какие традиции с ним связаны. А чтобы ваш рассказ вышел не слишком сухим и скучным, разучите с ним традиционные масляные песни и стихотворения, к примеру:

Мы давно блинов не ели,
Мы блиночков захотели,
Ой, блины мои, блины,
Ой, блиночки мои.



Кстати, о блинах. Почему бы не привлечь ребенка к выпечке этого традиционного лакомства? Помочь в выпечке блинов на Масленицу могут дети практически любого возраста. Дети постарше могут помогать замешивать тесто. А ребенок помладше с удовольствием будет смазывать сковородку наколотым на вилку куском масла (или половинкой картофелины, обмакнутой в масло).

Можно поручить ребенку и другое ответственное задание: класть на готовые блины начинку и сворачивать их треугольником или рулетиком. Ну а самая почетная миссия — это, конечно же, дегустировать готовые блины.

Масленица для детей: уличные забавы

Выберитесь на природу и поиграйте в веселые игры. Одна из самых простых и веселых игр — «**сорви шапку**». Дети становятся в круг, в центр выходят два соревнующихся, у каждого из них на голове надета кепочка. Задача — первым сорвать кепку с головы противника. Победитель выбирает себе нового соперника.

Есть и еще одна вариация этой игры — «**петушинный бой**». В этом случае поверх курток соперников нужно повязать шарфы или пояса, а под них подоткнуть платки — «хвосты». Задача — первым выдернуть платок соперника из-под пояса.

Вы можете поиграть и в другие традиционные игры: тяни-толкай, перетягивание каната, метание «блинов» из снега в снежную же «печку». Можно обойтись вообще без соревновательных игр, а просто поиграть в снежки, построить снеговика, покататься на санках, поваляться в снегу.



Главное — чтобы было весело!

Масленица для детей наверняка станет незабываемым праздником, если вы приложите немного усилий, чтобы сделать его таким.

Рецепт «ЦАРСКИЕ БЛИНЫ»

Для теста. 3 яйца, 8 стол. ложек молока, 2 стол. ложки сахара, 5 стол. ложек муки.

Для начинки. 1 апельсин, 1 лимон, 4 стол. ложки сахара, 100 г замороженной клубники, 100 мл воды, мороженое.

Смешайте в миксере яйца, молоко, муку и сахар до образования однородной массы, поставьте тесто на 20 минут, накрыв полотенцем. Испеките тонкие блинчики и оставьте остывать. Чтобы приготовить начинку, апельсин и лимон помойте, снимите кожуру, нарежьте ее на тонкие полоски. Сахар разведите в воде, положите цедру в сироп и варите, непрерывно помешивая, в течение 10 минут. На каждый блинчик положите небольшой шарик мороженого, сверху обвяжите кулечки цедрой. Поставьте блинчики в морозильник на 3 часа. Ягоды разморозьте, сделайте из них пюре, добавьте сахар. Непосредственно перед подачей на стол достаньте блинчики из морозильной камеры и обжаривайте на сильном огне в течение минуты. Подавайте, полив ягодным пюре. С румяной корочкой, а внутри - мороженое.



Пословицы и поговорки к празднику Масленица

Не житьё-бытьё, а Масленица.
Не всё коту Масленица, будет и Великий пост.
Это Масленица идет, блин да мед несет.
Без блинов — не Масленица.
Блинцы, блинчики, блины, как колеса у весны.
На горах покататься, в блинах поваляться.

