

Жаворонушки (фольклорный праздник)

Автор: Administrator

22.04.2018 16:25 - Обновлено 22.04.2018 17:11



Жаворонушки 

(ФОЛЬКЛОРНЫЙ ПРАЗДНИК)

20 апреля 2018 г. в средней группе "Муравьишки"

прошел фольклорный праздник "Жаворонушки"



В современных условиях федеральные государственные стандарты дошкольного образования уделяют большое внимание традициям русского народа. Это правильно: традиции помогают ребёнку понять уникальность своего народа, узнать его историю, полюбить родину, ощутить её значимость в своей жизни. То, что усвоено в детском возрасте, остаётся с человеком на всю жизнь. Особенно значимый этап для этого —

дошкольный период. Ребёнок, фактически, впитывает обычаи и традиции народа, становится полноценным носителем своей культуры, сохраняет её и передаёт следующим поколениям.

Православные праздники повышают духовно-нравственный уровень детей, положительно влияют на их поведение и самосознание.

Задачи праздника:

- пробудить интерес к традициям своего народа;
 - развить творческие способности;
 - получить эмоциональный отклик на происходящие события;
 - поощрить положительные качества (щедрость, доброту, гостеприимство, уважительное отношение к старшим);
 - расширить знания о жизни наших предков;
 - познакомить с красивыми обрядами, устным творчеством, играми и развлечениями, фольклорными произведениями;
 - развить речь при помощи песенок, поговорок, пословиц и закличек;
 - активировать познавательную деятельность;
 - создать положительные эмоции от ярких народных образов;
 - научить тому, что пригодится в жизни.
- Ребята звали Жаворонков закличками, а вместе со сказочным героем в виде "Весны" ребята пели песни, водили хороводы, играли в игры.
- И в подарок каждый ребенок получил - "Жаворонков" испеченных из теста.



Жаворонушки (фольклорный праздник)

Автор: Administrator

22.04.2018 16:25 - Обновлено 22.04.2018 17:11



Жаворонушки (фольклорный праздник) 22.04.2018 16:25 - Обновлено 22.04.2018 17:11

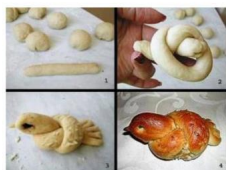
Рецепт "Жаворонков"

«Жаворонки» — чисто языческий праздник и хозяйки до сих пор пекут птичек из теста. Давайте и мы попробуем изготовить этих пернатых. =)

Для теста: 2 кг муки, 50 г дрожжей, 250 г растительного масла, 1 стакан сахара, 0,5 л воды, щепотка соли. Для смазки: сладкий крепкий чай.

Жаворонки делаются из крепкого, упругого теста. Из куска хорошо выбродившего теста раскатать валик, нарезать на куски массой примерно 100 г, раскатать из них жгуты, завязать узлом, головке придать соответствующую форму, воткнуть изюминки-глаза, слегка примять пальцами хвостик, сделать маленьким ножичком надрезы-перышки, смазать поверхность настоем крепкого чая с сахаром, испечь.

Голубки, как и жаворонки, изготавливаются из жгута теста, который надо раскатать так, чтобы один конец был тонким и гибким — головка, а все тело потолще, удлиненное, его надо слегка примять пальцами. Хвост веерообразно надрезать ножиком. Для крылышек тесто тонко раскатать, вырезать крылышко, надрезать перышки, смазать чаем, последняя деталь — изюминки-глазки.



Кремлевская Вилентина Михайловна Ефимова-Андреевна, музыкальный руководитель