

## Масленица с детьми



Окончание зимы и начало весны – это особое время. Дни становятся длиннее, солнце дает больше света, небо радуется чистотой, а воздух - прозрачностью. В России отмечается очень душевный праздник – Масленица. Веселье может длиться целую неделю и сопровождается ярмарками, песнями, плясками, ряженьем, игрищами, посещениями гостей, семейными встречами. Масленицу зазывают и приглашают, радуясь победе над суровой и холодной зимой.

Приезжай ко мне в гости...  
На широкий двор,  
На горах покататься,  
В блинах поваляться,  
Сердцем потешиться.

Масленицу называют сырной неделей, потому что в это время ели много сыра и яиц. Но, конечно же, на празднике самым главным угощением были БЛИНЫ - исконно русское блюдо, которое можно сравнить с семейным кругом, теплом, солнцем, началом жизни. А ещё это очень вкусно, красиво и празднично! Только представьте: вся семья собирается вместе, а на столе - румяные блинчики с абсолютно разными начинками, разной консистенции, сложенные в совершенно разной форме: свёрнутые в рулеты, сложенные платочками-треугольниками, выстроенные домиком. На любой вкус!

Ну, разве можно придумать традицию вкуснее? Но самое главное – совместное, семейное время и прекрасное настроение. А с хорошим настроением и блины получатся румянее и вкуснее!

Создайте свой семейный блинный ритуал на Масленицу. Возможно, вы позовёте в гости братьев и сестёр, бабушек и дедушек и других родственников, угостите их всех румяными блинчиками, поделитесь новостями, будете разговаривать, смеяться вместе! А ещё - добавьте в эту традицию элемент игры. Так всем будет веселее! Выберите по считалке ответственного за выпечку блинов. Заводить тесто можно под руководством опытного кулинара, а вот непосредственно выпеканием могут заниматься все вместе, группкой или по очереди. Родителям наверняка будет интересно попробовать блинчики, приготовленные детьми.

Также по считалочке, по договоренности или заведенной традиции можно выбрать и рецепт блинов. А может быть в вашей теплой компании будет определена последовательность выпекания блинов по разным рецептам. Также интересно будет договориться о разделении обязанностей. Например, кто-то готовит продукты, кто-то заводит тесто, кто-то выпекает блинчики, а кто-то их украшает... В конце блинной трапезы возможно будет составить свой хит-парад из самых понравившихся блинчиков: самый большой, самый красивый, самый необычный, самый вкусный, самый тонкий, самый толстый.... Чем больше номинаций, тем больше удовольствия получит каждый.

Дерзайте! Вкусной вам Масленицы!!!

