


## Приложение 1

Утверждаю:



Директор МОУ СОШ № 1 О,  
с. Зелёная Роща

 Дрововозова Л.Ю.  
Приказ №12 –д от 03.03.2022 г.

### Сценарий квест – игры «Масленица»

#### Цели и задачи квест - игры:

- Познакомить с народным праздником Масленицы;
- развивать интерес к российской истории и народным традициям.
- организация увлекательного, полезного досуга детей.

#### Ход мероприятия:

Этот праздник к нам идет  
Раннею весною,  
Сколько радостей несет  
Он всегда с собою!  
Ледяные горы ждут,  
И снежок сверкает,  
Санки с горок вниз бегут,  
Смех не умолкает.  
Дома аромат блинов  
Праздничный чудесный,  
На блины друзей зовем,  
Будем есть их вместе.  
Шумно, весело пройдет  
Сырная Седмица,  
А за ней – Великий пост,  
Время, чтоб молиться.

Здравствуйте, ребята, скажите о каком празднике это стихотворение? (Ответы детей).  
Передвигаясь от станции к станции вы будете узнавать интересные факты о Масленице.

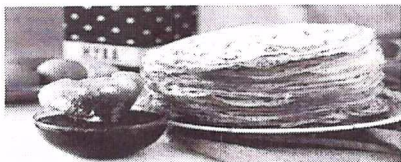
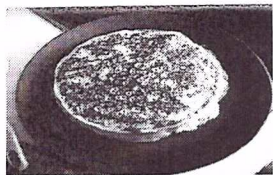
Уважаемые участники ваша задача: передвигаться от станции к станции по своему маршрутному листу.

#### 1 станция «Читательская грамотность»

**Прочитайте внимательно статью из Википедии и выполните задания.**

**Блины** — блюдо русской, немецкой, кавказской кухонь, выпекаемое из жидкого теста на сковороде.

Русские блины выпекаются из пшеничного дрожжевого теста. Подаются горячими с растопленным сливочным маслом или сметаной. Также могут быть поданы с икрой, солёной (копчёной) рыбой и любым другим гарниром по желанию. Блины из пресного теста в кулинарии называются блинчиками. В них может быть завёрнута различная начинка: творог, мясо, рис, грибы, варенье, яблоки. В осетинской и чечено-ингушской кухнях блины готовят из смеси пшеничной и кукурузной муки.



В Западной Европе и Средней Азии блины готовят из пресного теста. Блинчики фр. crêpe пекут во Франции, Австрии и США.

Блины разных народов: мордовские пачат, болгарские палачинки, венгеро-закарпатские палачинта, польские налесники, украино-белорусские налистники, монгольские гамбир, индийские доса, эфиопские ынджера.

В русской кухне блины появились не позднее IX века. Предшественниками блинов и оладьев из дрожжевого теста (кислого, заквашенного) были блинчики, оладьи и лепёшки из пресного теста. Блины пекли из различных видов муки и их смесей: пшеничной, гречневой, ржаной, овсяной, пшённой, гороховой. Простонародье в основном использовало ржаную муку. Красными называли блины из гречневой муки, белыми — из пшеничной.

Из практики выпекания блинов произошёл известный фразеологизм «первый блин комом», когда при попытке перевернуть первый блин (или снять со сковороды, если блины пекутся в русской печи) он часто рвётся и сминается по причине недостаточной густоты теста или промасленности и нагрева посуды (плохо отделяется от неё).

Фразеологизм известен с XVIII века.

**Задание 1.** Как называются блины в разных народах и странах мира? **Соотнесите** название блинов и страну, **опираясь** на текст статьи.

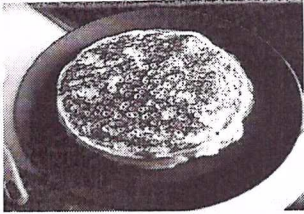
А. Польша	1. <u>налистники</u>
Б. Украина и Белоруссия	2. <u>ынджера</u>
В. Монголия	3. <u>палачинки</u>
Г. Эфиопия	4. <u>налесники</u>
Д. Индия	5. <u>доса</u>
Е. Болгария	6. <u>палачинта</u>
	7. <u>гамбир</u>

**Прочитайте внимательно статью из Википедии и выполните задания.**

**Блины́** — блюдо русской, немецкой, кавказской кухонь, выпекаемое из жидкого теста на сковороде.

Русские блины выпекаются из пшеничного дрожжевого теста. Подаются горячими с растопленным сливочным маслом или сметаной. Также могут быть поданы с икрой, солёной (копчёной) рыбой и любым другим гарниром по желанию. Блины из пресного теста в кулинарии называются блинчиками. В них может быть завёрнута различная начинка: творог, мясо, рис, грибы, варенье, яблоки. В осетинской и чечено-ингушской кухнях блины готовят из смеси пшеничной и кукурузной муки.





В Западной Европе и Средней Азии блины готовят из пресного теста. Блинчики фр. crêpe пекут во Франции, Австрии и США. Блины разных народов: мордовские *пачат*, болгарские *палачинки*, венгеро-закарпатские *палачинта*, польские *налесники*, украино-белорусские *налистники*, монгольские *гамбир*, индийские *доса*, эфиопские *ынджера*. В русской кухне блины появились не позднее IX века. Предшественниками блинов и оладьев из дрожжевого теста (кислого, заквашенного) были блинчики, *оладьи* и *лепёшки* из пресного теста. Блины пекли из различных видов муки и их смесей: пшеничной, гречневой, ржаной, овсяной, пшённой, гороховой. Простонародье в основном использовало ржаную муку. Красными называли блины из гречневой муки, белыми — из пшеничной.

Из практики выпекания блинов произошёл известный фразеологизм «первый блин комом», когда при попытке перевернуть первый блин (или снять со сковороды, если блины пекутся в русской печи) он часто рвётся и сминается по причине недостаточной густоты теста или промасленности и нагрева посуды (плохо отделяется от неё). Фразеологизм известен с XVIII века.

**Задание 2.** На перемене шестиклассник Серёжа в разговоре с одноклассниками о рыбалке услышал интересную фразу, в которой был употреблён известный фразеологизм: «Ты первый раз был на рыбалке и смог сразу поймать такую большую рыбу? Молодец! Первый блин всегда комом!»

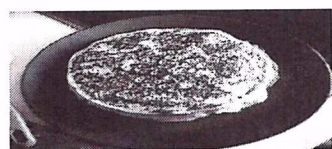
Верно ли был употреблён фразеологизм в данном контексте?

Да	<input type="checkbox"/>
Нет	<input type="checkbox"/>

**Прочитайте внимательно статью из Википедии и выполните задания.**

**Блины́** — блюдо русской, немецкой, кавказской кухонь, выпекаемое из жидкого теста на сковороде.

Русские блины выпекаются из пшеничного дрожжевого теста. Подаются горячими с растопленным сливочным маслом или сметаной. Также могут быть поданы с икрой, солёной (копчёной) рыбой и любым другим гарниром по желанию. Блины из пресного теста в кулинарии называются *блинчиками*. В них может быть завёрнута различная начинка: творог, мясо, рис, грибы, варенье, яблоки. В осетинской и чечено-ингушской кухнях блины готовят из смеси пшеничной и кукурузной муки.



В Западной Европе и Средней Азии блины готовят из пресного теста. Блинчики фр. crêpe пекут во Франции, Австрии и США.

Блины разных народов: мордовские *пачат*, болгарские *палачинки*, венгеро-закарпатские *палачинта*, польские *налесники*, украино-белорусские *налистники*, монгольские *гамбир*, индийские *доса*, эфиопские *ынджера*.

В русской кухне блины появились не позднее IX века. Предшественниками блинов и оладьев из дрожжевого теста (кислого, заквашенного) были блинчики, *оладьи* и *лепёшки* из пресного теста. Блины пекли из различных видов муки и их смесей: пшеничной, гречневой, ржаной, овсяной,

пшённой, гороховой. Простонародье в основном использовало ржаную муку. Красными называли блины из гречневой муки, белыми — из пшеничной. Из практики выпекания блинов произошёл известный фразеологизм «первый блин комом», когда при попытке перевернуть первый блин (или снять со сковороды, если блины пекутся в русской печи) он часто рвётся и сминается по причине недостаточной густоты теста или промасленности и нагрева посуды (плохо отделяется от неё). Фразеологизм известен с XVIII века.

**Задание 3.** Прочитайте данные утверждения. Найдите все **верные** варианты, которые представлены в статье.

- Тесто для блинов делали не только из пшеничной и ржаной муки, но и из гороховой и пшённой.
- Красными называли блины из пшеничной муки, белыми – из гречневой.
- Устойчивое словосочетание «первый блин комом» известно с XVIII века.
- Простой народ чаще всего для приготовления теста использовал ржаную муку.
- В Средней Азии оладьи и лепёшки готовят из пресного теста.
- Известно, что в русской кухне блины появились позднее IX века.
- В Западной Европе любимой начинкой для блинов считается джем.

## 2 станция «Математическая грамотность»

### «Математика и Масленица»

Задача 1.

«Пожалуйста, уважаемая Марья Ивановна, к нам за стол со всею роднёй. Я очень вкусные поджарил с двух сторон блинчики на специальной маленькой сковородке. Каждая сторона блинчика поджаривалась за 30 секунд, а на сковороде помещается только два блина. За какое наименьшее время я смог поджарить 3 блинчика специально для Вас милая теща?»

Ответ: 1 мин 30 с.

Задача 2.

Привести примеры русских поговорок, в которых «семь» означает «много».

Ответ:

- а) У семи нянек дитя без глазу
- б) Семь раз отмерь, один раз отрежь
- в) За семь верст киселя хлебать
- г) Семеро одного не ждут
- д) Семь пятниц на неделе
- ж) Один с сошкой, семеро с ложкой

Задача 3.

- А вы знаете, какие продукты нужны, чтоб блины печь и с чем их едят? Тогда отвечайте.

Выбрать из списка:

Сорока – белобока

Задумала блины печь,

На рынок пошла

И вот, что взяла...

Парное молоко	– да!
Куриное яйцо	– да!
Крупа манная	
Капуста качанная	
Мясной холодец	
Сахар да соль	– да!
Белая фасоль	
Масло топленое	– да!



Рыбка соленая	
Китайский рис	
Лавровый лист	
Чернослив да изюм	– да!
Шоколадный лукум	
Перец болгарский	
Соус татарский	
Клубничное варенье	– да!
Бисквитное печенье	

Задача 4.

Четыре девочки Галя, Лена, Юля, Даша угощали друзей блинами с икрой, со сметаной, с вареньем, со сгущёнкой. Известно, что у Гали блины без варенья и сметаны. Девочка, которая принесла блины со сметаной, дружит с Леной и Юлей. У Лены не было в холодильнике ни икры, ни варенья. Какими блинами угощала друзей каждая девочка?

Задание № 4.

Вычислить стоимость 1 блина вашего рецепта. Цена продуктов и таблица определения веса продуктов в граммах прилагаются.

<p><b>Рецепт блинов "Зебра"</b>  1 стакан муки  2 стакана молока  1 стакан воды  1 яйцо  1/4 стакана растительного масла  1 столовая ложка какао  1 чайная ложка ванилина  2 столовые ложки сахара  1 чайная ложка соли,  Полученную массу разделить на две части. В одну половину добавить какао. На сковородку наливать по очереди фигурным зигзагом.  Выход 16 блинов</p>	<p><b>Рецепт блинов "Вкусные"</b>  2 стакан муки  4 стакана молока  2 яйца  1/2 стакана растительного масла  4 столовые ложки сахара  Выход 32 блина</p>	<p><b>Рецепт «Маминых» блинов</b>  4 яйца,  <math>\frac{1}{4}</math> чайной ложки соли,  4 столовые ложки сахара,  <math>\frac{1}{5}</math> столовой ложки соды,  3 стакана молока,  1 стакан кипятка,  3 стакана муки,  <math>\frac{1}{4}</math> стакана растительного масла  <math>\frac{1}{2}</math> столовой ложки уксуса,  Выход 35 блинов</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Таблица определения веса продуктов в граммах**

продукты	стакан	1 столовая ложка	1 чайная ложка
мука	200 г	30 г	10 г
Молоко	250 г	15 г	5 г
Растительное масло	200 г	10 г	6 г
сахар	250 г	25 г	8 г
<b>1 л жидкости равен 1000 г</b>			

**Таблица цены продуктов**

продукты	цена	количество
мука	40 руб	1 кг
сахар	60 руб	1 кг
яйцо	70 руб	1 десяток

растительное масло	120 руб	1 л
молоко	64 руб	1 л

Соль, соду, ванилин, какао, уксус при расчётах не учитывать.

### 3 станция «Финансовая грамотность»

1) На масленице работает 3 лошади. Прокат 25 минут. Скорость 1 лошади 80 км/ч. Скорость 2 лошади в 2 раза больше первой, а скорость 3 лошади в 5 раз больше второй. Каждая лошадь работает по 6 прокатов. Сколько километров накатают лошади вместе?

Решение:

$$25 * 6 = 150 \text{ минут (общее время проката 1 лошади)}$$

$$80 * 150 = 12000 \text{ км (километров проката 1 лошади)}$$

$$80 * 2 = 160 \text{ минут (общее время проката 2 лошади)}$$

$$25 * 6 * 160 = 24000 \text{ км (километров проката 2 лошади)}$$

$$160 * 5 = 800 \text{ минут (общее время проката 3 лошади)}$$

$$25 * 6 * 800 = 120000 \text{ км (километров проката 3 лошади)}$$

$$12000 + 24000 + 120000 = 156000 \text{ км (накатали 3 лошади вместе)}$$

2) На праздник пришли 600 человек взрослых и 300 человек детей. Сколько нужно испечь блинов, если каждый взрослый съест 12 штук, а ребенок 8.

Решение:

$$(600 * 12) + (300 * 8) = 9600 \text{ (блинов надо испечь всего)}$$

3) Один грамм блинов стоит 1 рубль 50 копеек. Сколько будет стоить один килограмм блинов, если один блин весит 10 грамм?

Решение:

$$10 * 1,5 = 15 \text{ рублей}$$

$$1 \text{ кг} = 1000 \text{ гр.}$$

$$1000 * 15 = 15000 \text{ рублей.}$$

4) На масленицу напекли блины. 18 % из них были с красной икрой, 40 % со сметаной и еще 21 блин был с мясом. Сколько всего блинов испекли на масленицу?

Решение:

$$40\% + 18\% = 58\% \text{ (составляют блины с икрой и сметаной вместе от общего количества блинов)}$$

$$100\% - 58\% = 42\% \text{ (составляют блины с мясом от общего количества)}$$

$$21 : 42\% * 100\% = 50 \text{ (блинов всего испекли на праздник)}$$

5) Для того чтобы испечь блины надо взять 320 грамм муки, сахар в 16 раз меньше, чем муки. А соли на 13 грамм меньше, чем сахара. Масла 25 грамм. Сколько грамм ингредиентов надо чтобы испечь блины? На сколько грамм муки больше, чем масла?

Решение:

$$320 : 16 = 20 \text{ гр. (сахара)}$$

$$320 + 20 + 25 = 365 \text{ гр. (всего ингредиентов)}$$

$$320 - 25 = 295 \text{ гр. (муки больше, чем масла)}$$

$$365 \text{ грамм всего ингредиентов нужно. На 295 грамм муки больше, чем масла.}$$

6) Один килограмм клубники, для начинки, блинов стоит 60 рублей 50 копеек. Мама купила 3 килограмма 200 грамм клубники. Сколько сдачи она должна получить, если у нее было 1000 рублей.

Решение:

$$60 \text{ рублей } 50 \text{ копеек} = 60,50 \text{ рублей}$$

$$3 \text{ килограмма } 200 \text{ грамм} = 3,2 \text{ килограмма}$$

$$3,2 * 60,5 = 193,6 \text{ рублей (необходимо на клубнику)}$$

$$1000 - 193,6 = 806,4 \text{ рублей (сдача которую должна получить мама.)}$$

7) В первом бидоне в три раза больше молока, чем во втором. Если из первого бидона перелить 20 литров во второй, то молока в бидонах будет поровну. Сколько молока в каждом бидоне?

Решение:

$$1 \text{ бидон } 3x \quad 3x - 20$$

$$2 \text{ бидон } x \quad x + 20$$

Так как в задаче в бидонах молока будет поровну, то составим уравнение.



$$3x - 20 = x - 20$$

$$3x - x = 20 + 20$$

$$2x = 40$$

$$x = 40 : 2$$

$$x = 20$$

Значит во втором бидоне 20 литров молока, а в первом бидоне 60 литров.

8)

Количество блинов в порции	Количество порций	Количество блинов
3 блина	- порций	18 блинов
	- порций	19 блинов
	- порций	25 блинов

$$18 : 3 = 6 \text{ порций}$$

19 : 3 = 6 порций и еще один блин остается.

25 : 3 = 8 порций и еще один блин остается.

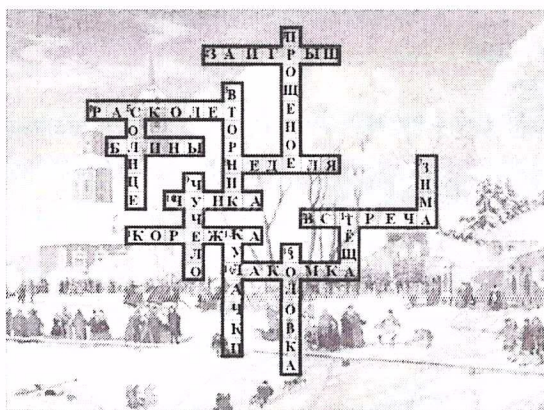
#### 4 станция « Креативное мышление»

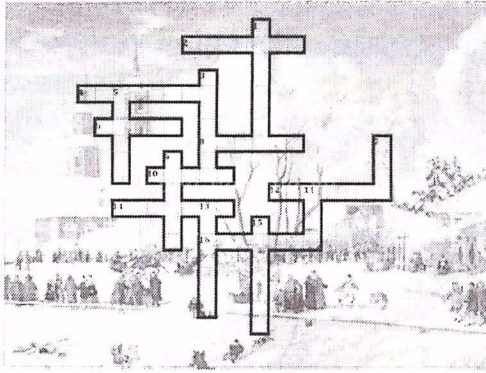
##### Вопросы по вертикале:

1. Воскресение, в которое люди просят друг у друга прощение (*прощеное*)
3. В этот день Масленицы начинались различные увеселения: катания на санях, народные гулянья, представления (*вторник*)
5. Согласно языческим обычаям, его символизирует блин (*солнце*)
7. Масленица – славянский праздник, который символизирует её проводы (*зима*)
9. Его сжигают в последний день Масленицы (*чучело*)
11. В честь неё назван пятый день Масленицы (*тёща*)
13. Эти спортивные бои устраивали на четвёртый день Масленицы . Как они назывались? (*кулачки*)
15. На шестой день Масленицы невестка должна была позвать её в гости и подарить ей подарки (*золовка*)

##### Вопросы по горизонтали:

2. Так называется второй день Масленицы (*заигрыш*)
4. Продолжите пословицу:  
"Блин не клин, брюхо не ..." (*расколет*)
6. Главным блюдом Масленицы являются .... (*блины*)
8. Отрезок времени, в течение которого празднуется Масленица (*неделя*)
10. Так на Руси назывались саночки со стульчиком (*чунка*)
12. Согласно славянскому календарю, так называли первый день Масленицы (*встреча*)
14. Доска, залитая водой и замороженная на холоде, которая заменяла на Руси санки (*корейка*)
16. С этого дня Масленицы начались пиршества во всех домах. Люди лакомились блинами и другими масленичными яствами (*лакомка*)





### Вопросы по вертикале:

1. Воскресение, в которое люди просят друг у друга прощение
3. В этот день Масленицы начинались различные увеселения: катания на санях, народные гулянья, представления
5. Согласно языческим обычаям, его символизирует блин
7. Масленица – славянский праздник, который символизирует её проводы
9. Его сжигают в последний день Масленицы
11. В честь неё назван пятый день Масленицы
13. Эти спортивные бои устраивали на четвёртый день Масленицы . Как они назывались?
15. На шестой день Масленицы невестка должна была позвать её в гости и подарить ей подарки

### Вопросы по горизонтали:

2. Так называется второй день Масленицы
4. Продолжите пословицу:  
"Блин не клин, брюхо не ..."
6. Главным блюдом Масленицы являются ....
8. Отрезок времени, в течение которого празднуется Масленица
10. Так на Руси назывались саночки со стульчиком
12. Согласно славянскому календарю, так называли первый день Масленицы
14. Доска, залитая водой и замороженная на холоде, которая заменяла на Руси санки
16. С этого дня Масленицы начались пиршества во всех домах. Люди лакомились блинами и другими масленичными яствами

### ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ РЕБУСЫ НА МАСЛЕНИЦУ

Ответы:

1. Чучело
2. Масленица
3. Сметана
4. Блин
5. Кони
6. Костер
7. Варенье

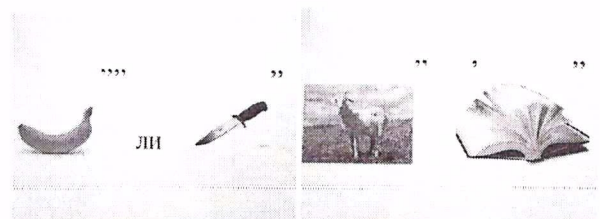
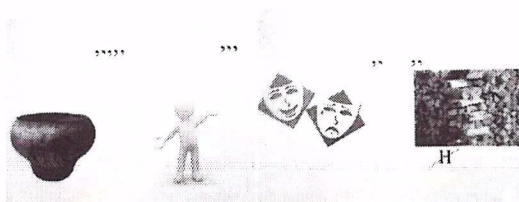
1

2

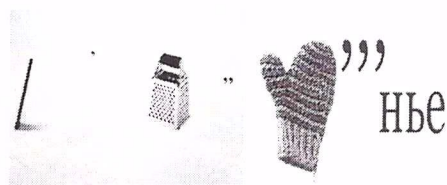
3

4

5







## Заколдованные слова

1. ЛИНЬБ
2. ЁАЩТ
3. ОПРДЫВО
4. ДЕЛСИОПИК
5. НИЕЩЕОПР
6. ЫВБАЗА
7. ИКРПАЗДН

## Заколдованные слова

1. ЛИНЬБ - БЛИНЫ
2. ЁАЩТ - ТЁЩА
3. ОПРДЫВО - ПРОВОДЫ
4. ДЕЛСИОПИК - ПОСИДЕЛКИ
5. НИЕЩЕОПР - ПРОЩЕНИЕ
6. ЫВБАЗА - ЗАБАВЫ
7. ИКРПАЗДН - ПРАЗДНИК

## 5 станция «Естественно-научная грамотность»

## «Масленица- объедуха»

л	у	к	с	а	х	а	р	п	о	и	м	в	с	в	а	т	о
у	к	ч	а	с	м	у	к	а	п	р	с	а	в	е	л	ь	м
а	м	л	и	м	о	н	с	а	м	о	к	я	й	ц	а	л	в
с	м	е	с	к	л	а	с	о	л	ь	д	и	м	в	а	у	е
м	е	л	о	ч	и	к	в	а	р	е	ц	м	а	с	л	о	б
ы	м	о	л	о	к	о	д	а	л	е	к	в	а	г	у	р	е

Масло, мука, молоко, яйца, соль, сахар.

«Блинчик» 6 ингредиентов

Выдается лист с буквами, на котором необходимо найти компоненты самого распространенного масленичного лакомства.

**Рецепт блинов:** молоко, сахар, яйца, мука, соль, масло

**Масленица по дням недели**

**Задание. Соотнести: день недели, название дня и традиции**

В славянской традиции праздничная седмица делится на две части: Узкую Масленицу, с понедельника по среду, и Широкую, с четверга по воскресенье. Каждый день этой недели имел своё название и традиции.

**Понедельник — встреча Масленицы.**

В этот день начинали печь блины. Первый предназначался предкам — его клали на окно, относили на кладбище или отдавали нищим за помин усопших (эта традиция тоже родом из дохристианских времён — так просили у предков помощи и заступничества перед матерью-землёй). В этот день мастерили качели и карусели, балаганы, готовили чучело Масленицы и выставляли его до воскресенья на пригорочек. Молодые приглашали к себе тещу — учить их печь блины.

**Вторник — Заигрыш.**

В этот день молодёжь каталась с горок, на каруселях, ходили друг к другу на блины. Парни и девушки высматривали суженых.

**Среда — Лакомка.**

Звали в дом гостей — друзей, родных, соседей. Их угощали медовыми пряниками, пирогами и блинами. Также в среду тещи кормили блинами своих зятьёв.

**Четверг — Разгуляй.**

С этого дня начинается Широкая Масленица. Хозяйственные работы прекращались, начинались гулянья, игры, катания на санках, весёлые хороводы и песни.

**Пятница — Тёщины вечёрки. Гостевой день**

Тёща шла к зятю с ответным визитом по его личному приглашению. Приглашения бывали почётные к обеду, со всей роднёй, или запросто, на один ужин.

**Суббота — Золовкины посиделки.**

Невестки приглашали в свой дом сестёр мужа, угощали блинами и одаривали подарками. Если золовки были ещё в девушках, то невестка созывала своих подруг-девиц; если были замужними, то она приглашала родственниц-молодух.

**Прощёное воскресенье. Проводы.**

В этот день прощались с зимой и Масленицей, сжигая чучело под весёлые песни и частушки (не всегда приличные). Пепел развеивали по полям, чтобы год выдался плодородным. А также просили прощения у родных и знакомых за все «вольные и невольные» обиды, нанесённые в течение минувшего года.