



УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКОЕ
ПОСОБИЕ
«ТРАДИЦИОННЫЙ БЫТ В
РУССКОМ ДОМЕ»



ТРАДИЦИОННЫЙ БЫТ В РУССКОМ ДОМЕ

| | | | | | |
|---------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Дом | <u>100</u> | <u>200</u> | <u>300</u> | <u>400</u> | <u>500</u> |
| Быт | <u>100</u> | <u>200</u> | <u>300</u> | <u>400</u> | <u>500</u> |
| Пища | <u>100</u> | <u>200</u> | <u>300</u> | <u>400</u> | <u>500</u> |
| Труд | <u>100</u> | <u>200</u> | <u>300</u> | <u>400</u> | <u>500</u> |
| Ремесло | <u>100</u> | <u>200</u> | <u>300</u> | <u>400</u> | <u>500</u> |

 ВЫХОД



ДОМ 100

Как выбирали наши предки места проживания и строительный материал для дома?



ОТВЕТ

Поселения часто возникали в лесистых местах, по берегам рек, озёр, так как водные пути были тогда естественными дорогами, которые связывали многочисленные города Руси. В лесу зверь и птица, смола и дикий мёд, ягоды и грибы, «Возле леса жить – голодному не быть» говорили на Руси. Жизненное пространство раньше славяне отвоёвывали себе у леса, подсекая и обрабатывая ниву. Строительство начиналось с валки леса и на расчищенной земле появлялось поселение - «деревня». Слово «деревня» образовано от слова «дervь» (от действия «дърати») – то, что выдирается с корнем (лес и заросли). Строились не день и не два. Сначала надо было освоить участок. Готовили землю под пашню, рубили, корчевали лес. Так возникла «заимка» (от слова «занимать»), а первые постройки назывались «починками» (от слова «почин», т.е. начало). Селились рядом родственники и просто соседи (те кто рядом «сели»). Для строительства дома наши предки рубили деревья хвойных пород (наиболее стойкие к загниванию) и брали только те, которые падали верхушками на восток. Молодые и старые деревья, а также сухостой были непригодны для этого. Священными считались одиночные деревья и рощи, выросшие на месте разрушенной церкви, поэтому их тоже не брали для постройки дома. Рубили в морозы, потому, что дерево считалось в это время мертвым (древесина в это время суше). Именно рубили, а не пилили: считалось, что так дерево лучше сохранится. Брёвна складывали в штабеля, весной с них снимали кору, выравнивали, собирали в небольшие срубы и оставляли сушиться до осени, а иногда и до следующей весны. Только после этого приступали к выбору места и строительству дома. Таков был опыт многовекового деревянного строительства.

[назад](#)



[таблица](#)



ДОМ 200

«Не для лета изба рубится, а для зимы» - как назывался крестьянский срубный дом и как выбирали место для него?



ОТВЕТ

Самый древний и простой тип русских построек состоит из «клетей» – небольших четырёхгранных срубов. Одна из клетей обогревалась «очагом» и поэтому называлась «истьба», от слова «истобка», отсюда и появилось название русского дома – «изба». ИЗБА – деревянный (бревенчатый) срубный жилой дом. Дома строились большие, все вместе под одной крышей жили деды и отцы, внуки и правнуки – «Семья сильна, когда над ней крыша одна». Избу рубили обычно из толстых брёвен, складывая их в сруб. Сруб складывался из «венцов». Венец – это четыре бревна, уложенные горизонтально в квадрат или прямоугольник и по углам связанные врубками (углубления, чтобы брёвна плотно «садились» одно на другое). От земли до крыши таких «венцов» надо было собрать около 20. Самым надёжным, теплым, считалось скрепление бревен «в обло» (от слова «облый» – круглый), при котором круглые бревенчатые концы брёвен врубали друг в друга и они немного выходили за пределы стены, углы такого дома не промерзали. Брёвна сруба связывались так плотно, что даже лезвие ножа не проходило между ними. Место для дома выбирали очень тщательно. Никогда не строили избу на месте старой, если прежнее жильё сгорело, разрушилось от бед. Ни в коем случае не ставили избу «на крови» или «на костях» - там, где на землю упала хотя бы капля человеческой крови или нашли кости, бывало и такое! Нехорошим считалось место, где однажды опрокинулся воз (в доме не будет богатства), или когда-то проходила дорога (по ней в дом могли прийти несчастья), или росло кривое дерево. Люди старались заметить, где любит отдыхать скот: это место сулило удачу владельцам построенного там дома.





ДОМ 300

Как называются основные элементы декоративного убранства избы?



ОТВЕТ

1. «Конёк - охлупень» – оберег дома от злых сил. Конек вытёсывали из очень толстого дерева, которое выкапывали с корнем, корень обрабатывали, придавая ему вид конской головы. Коньки смотрят в небо и защищают дом не только от непогоды. Конь в древности был символом солнца, по старинным поверьям, солнце по небу везут крылатые невидимые кони, вот и громоздили на крышу конька, чтобы поддержать солнышко.

2. Из – под конька спускалась искусно вырезанная доска – «Полотенце», названная так за сходство с вышитым концом настоящего полотенца, и символизирующая солнце в зените, слева от неё такая же доска символизировала восход солнца, и справа символизировала закат.

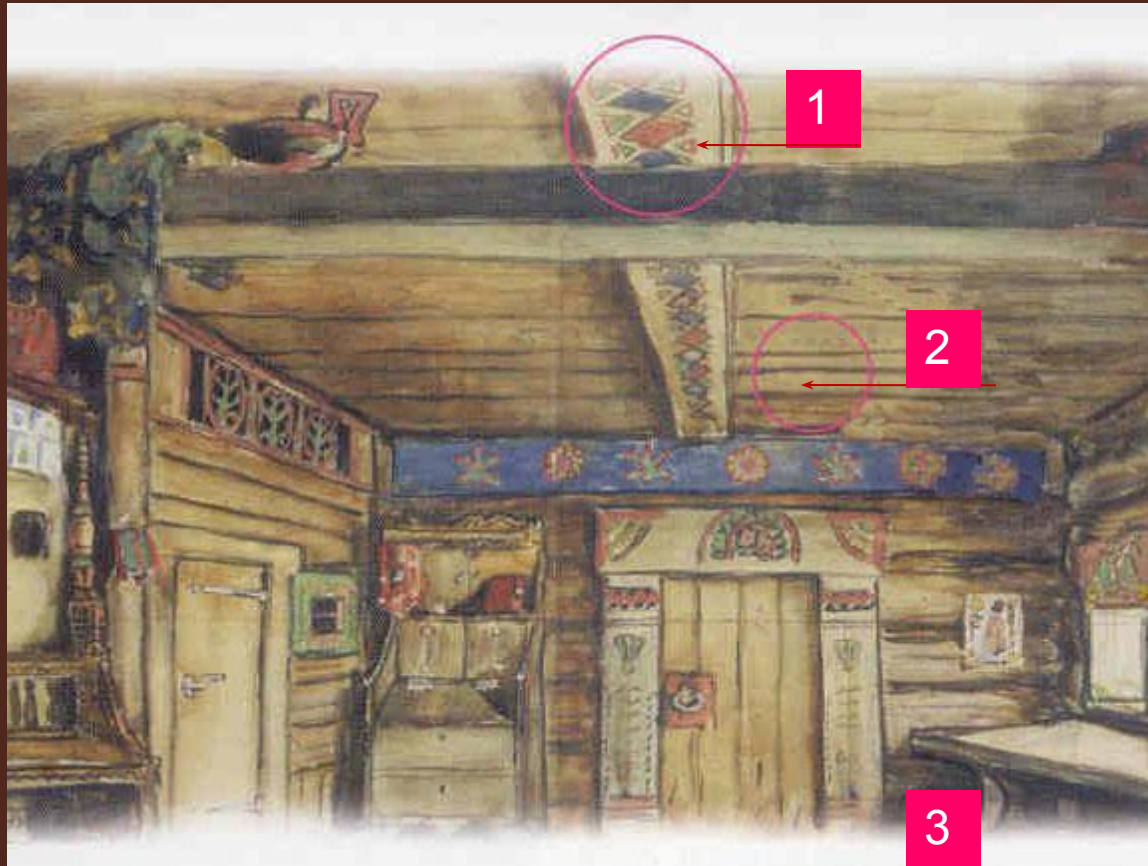
3. Фасад дома – это стена выходящая на улицу, - уподоблялась лицу человека. На фасаде располагались окна. Слово «окно» произошло от древнего названия глаза – «око», и окна считались глазами на лице дома, поэтому деревянные резные украшения окон называются «Наличниками». Часто окна дополнялись «ставнями». В южных избах до окон можно было дотянуться руками, а вот на севере дома ставились на высоком «подклете» (то, что под клетью). Поэтому для закрывания ставней устраивались специальные обходные галереи – «гульбища», которые опоясывали дом на уровне окон. Окна раньше закрывались слюдой или бычьими пузырями, стёкла появились в XIV веке. Свету такое окно пропускало мало, зато зимой в избе лучше сохранялось тепло.

4. Крыша дома с передней и задней стенками в виде бревенчатых треугольников символизировала «лоб» на лице дома, древнерусское название лба звучит как «чело», а выступающие из-под крыши резные доски – «Причелины».

[назад](#)



[таблица](#)



ДОМ 400

Что символизировали и как были устроены верхняя и нижняя границы в жилом пространстве избы?

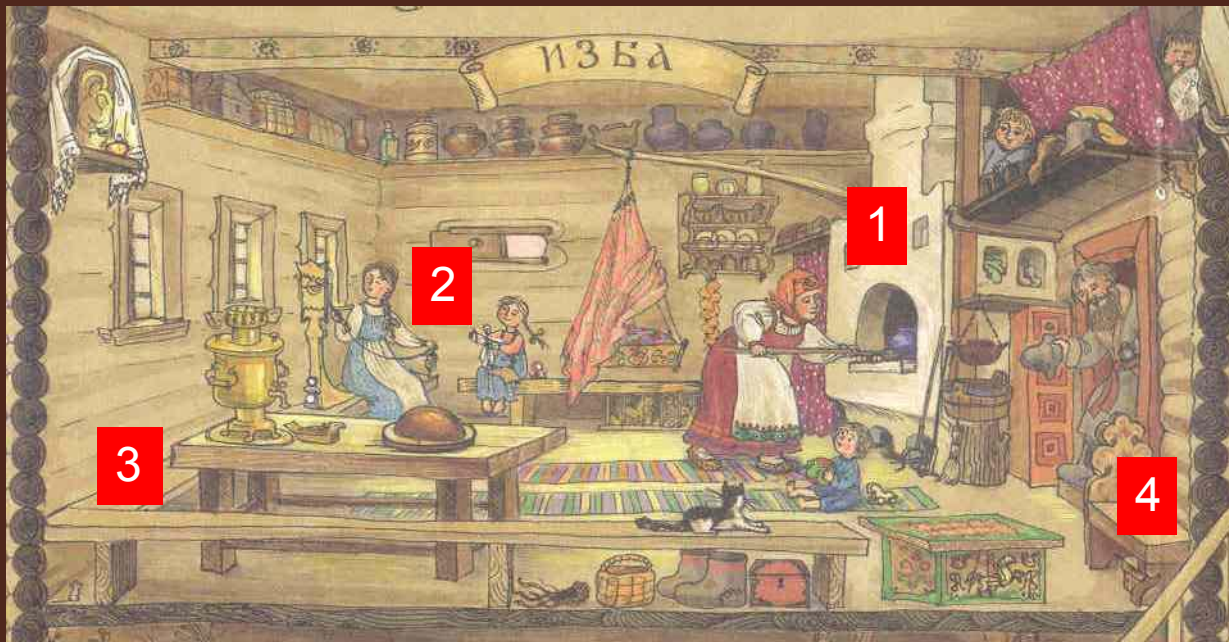
→ ОТВЕТ

Потолок (2) в избе делался из тёса (то есть из досок, вытесанных из брёвен). Верхней границей избы служил потолок. Доски поддерживались «Матицей» (1) – особенно толстым брусом, который врубали в верхний венец, когда был поставлен сруб. Матица проходила поперёк всей избы, скрепляя и удерживая собой стены, потолок и основание кровли. Для дома матица была тем же, чем для дерева корень, а для человека мать: началом, опорой, основой. К матице подвешивались различные предметы. Сюда прибывался крюк для подвешивания очепа с колыбелью (гибкая жердь, даже при легком толчке, такая колыбель качалась). Только тот дом считался полноценным, где скрипит очеп под потолком, где детишки подрастая нянчат младших. С матицей связывались представления об отчем доме, счастье, удаче. Не случайно, отправляясь в дорогу, нужно было подержаться за матицу. Потолочины на матицу всегда укладывались параллельно половицам. Пол (3) – это граница, отделяющая людей от «нелюдей»: домовых и др. Пол в доме настилали из половинок брёвен (отсюда и слово «половицы», и он опирался на толстые балки, врубленные в нижние венцы сруба. Сами половицы связывались с идеей пути. Постель (а в летнее время часто спали прямо на полу) полагалось стелить поперёк половиц, иначе человек уйдёт из дома. А сваты при сватовстве старались сесть так, чтобы смотреть им вдоль половиц, тогда сговорятся и уведут невесту из дома.



ДОМ 500

Каким был внутренний мир русской избы?



ОТВЕТ

В крестьянской избе каждый угол имел своё значение. Основное пространство избы занимала печь (1). Печь делали из глины с добавлением в толщу камней. Русскую печь использовали для отопления, приготовления пищи людям и животным, для вентиляции и освещения помещения. Разогретая печь служила постелью для стариков и малышей, здесь же сушили одежду. В теплом устье печи мыли младенцев, а если не было бани, то тут «банились» и взрослые члены семьи. На печи хранили вещи, сушили зерно, лук, чеснок, она лечила - в ней парились при недугах. На лавке, что рядом с печью хозяйка готовила пищу, сюда же складывались вынутые из печи хлеба. Это место в избе называлось «Печной угол» или «Бабий угол» - от устья печи до передней стены дома - царство женщины (2), здесь стояла вся нехитрая посуда, которая была в хозяйстве, здесь она работала, отдыхала, растила детей. Рядом с печью на гибкой жерди, закреплённой на матице, висела колыбель. Здесь у самого окна всегда ставили ручные жернова – мелющее устройство (два больших плоских камня), поэтому угол ещё назывался «Жерновым». Парадной частью избы был «Красный угол» (3). Как бы не располагалась в избе печь (справа или слева от входа), красный угол всегда находился по диагонали от неё. В самом углу всегда располагали «Божницу» с иконами и лампадой, отчего угол получил ещё название «Святого». «Задний угол» истари был мужским (4). Здесь помещали «конник» («кутник») - короткую широкую лавку в форме ящика с откидной плоской крышкой, в нём хранили инструменты. От двери он отделялся плоской доской, которой часто придавали форму конской головы. Это было место хозяина. Здесь он отдыхал и работал. Здесь плели лапти, ремонтировали и изготавливали утварь, упряжь, вязали сети и т.д.





БЫТ 100

В чём предназначение и местоположение
стола в русской избе?

→ ОТВЕ
I

Самое почетное место в «красном углу», кроме божницы, у сходящихся лавок (долгой и короткой) занимал стол. Стол обязательно покрывался скатертью. В XI – XII веках стол делали глинобитным и неподвижным. Тогда –то и определилось его постоянное место в доме. Подвижные деревянные столы появляются лишь к XVII – XVIII векам. Стол делали прямоугольным по форме и располагали всегда вдоль половиц в красном углу. Любое выдвигание его оттуда могло быть связано только с обрядовой или кризисной ситуацией. Стол никогда не выносили из избы, а при продаже дома стол продавался вместе с домом. Особую роль играл стол в свадебных обрядах. Каждый этап сватовства и подготовки к свадьбе обязательно завершался застольем. А перед отправлением к венцу, в доме невесты происходил ритуальный обход женихом и невестой стола и благословление их. Новорождённого обносили вокруг стола. В обычные дни обход стола запрещался, все должны были выходить с той стороны с какой заходили. Вообще, стол осмыслялся как аналог храмовому престолу. Плоскую столешницу почитали «Божьей ладонью», дающей хлеб. Потому стучать по столу, за которым сидят, скрести ложкой о посуду, бросать остатки пищи на пол, считалось грехом. В народе говорили: «Хлеб на стол, так и стол престол, а хлеба ни куска – так стол доска». В обычное время между застольями на столе могли находиться лишь хлеб, завернутый в скатерть, и солонка с солью. Постоянное пребывание хлеба на столе должно было обеспечить достаток и благополучие дома. Таким образом, стол был местом единения семьи. У каждого домочадца было своё место за столом, которое зависело от семейного положения. Самое почетное место за столом – во главе стола – занимал хозяин дома.





БЫТ 200

При помощи чего и как освещали внутреннее пространство избы?



ОТВЕТ

Слюда, и пузыри, и даже стёкла того времени только немного пропускали свет и избу приходилось дополнительно освещать. Самым древним устройством для освещения избы считается «камелёк» - небольшое углубление, ниша в самом углу печи. В камелёк клали горящую лучину, хорошо просушенная лучина давала яркий и ровный свет. Лучиной называли тонкую щепку из берёзы, сосны, осины, дуба, ясеня, клёна. Чуть позже камелёк появилось освещение лучиной, вставленной в «Светец». Для получения тонкой (менее 1 см) длиной (до 70 см) щепы полено распаривали в печи над чугуном с кипящей водой и надкалывали с одного конца топором, затем раздирали на лучины руками. Вставляли лучины в светцы. Простейшим светцом был стержень из кованого железа с развилкой на одном конце и остриём на другом. Этим остриём светец вставляли в щель между брёвнами избы. В развилку вставляли лучину. А для падающих угольков под светец подставляли корыто с водой. Позже появились кованые светцы, в которых горело несколько лучин. По большим праздникам для полноты света в избе зажигали дорогие и редкие свечи. Со свечами в темноте ходили в сени, спускались в подпол. Зимой со свечами молотили на «гумне» (крытая площадка для молотьбы). Свечи были сальными и восковыми. Сальные свечи чаще были «маканцами». Для их изготовления брали говяжье, баранье, козье сало, растапливали его и макали в него фитиль перекинутый через лучину, замораживали и так несколько раз, получали «маканцы», которые часто выходили тощими и неровными. Восковые свечи выделывали катанием. Воск разогревали в горячей воде, раскатывали в валик, плющили его в длинную лепёшку и, положив на край лепёшки фитиль из льна или пеньки, вновь закатывали в валик.





БЫТ 300

Как использовались в доме кочерга, ухват, помело и хлебная лопата?



ОТВЕТ

В народе говорили: «Кочерга в печи хозяйка». В старину печная кочерга была одним из символов домашнего очага, дающего пищу и тепло, без которого невозможно семейное благополучие. Пока топится печь, кочерга-хозяйка трудится неустанно. Как только разгорелись в печи дрова и горящие поленья нужно отодвинуть в глубь печи, кочерга тут как тут. Выпало из огня поленце и чадит в дальнем углу топливника, на помощь ему приходит все та же кочерга. «Ухватом» вносили в русскую печь чугунок (от полутора до десяти литров). Прежде чем отправить чугунок в печь, его ставили на шесток около устья и подводили под его тулово рога ухвата. Рядом с чугуном под рукоятку ухвата подкладывали подходящего размера каток (круглое поленце). Нажав на конец рукоятки, чугунок слегка приподнимали и, опираясь ухватом на каток, вкатывали в печь и ставили в намеченном месте пода. Без сноровки это сделать было непросто. Ухваты, как и горшки, были разных размеров, поэтому их много стояло у печи, их берегли и они долго служили людям. «Помело» неизменно находится при духовой русской печи и предназначено для очистки шестка и пода. Чаще всего под в печи подметали перед тем, как печь пироги. Помело предназначалось исключительно для печи. Употреблять его для каких-то других целей строго запрещалось. В старые годы, когда в каждом деревенском доме пекли хлеб, а по праздникам — пироги, при печи полагалось иметь широкую деревянную «лопату» на длинном черенке. Лопатой, сделанной из доски, сажали в печь хлеб. Хлебная лопата тоже требовала почтительного к себе отношения. Её ставили только ручкой вниз.





БЫТ 400

Где хранилась одежда, ткани и ценные предметы домашнего быта ?

→ ОТВЕТ

«Сундук» – этим словом обозначался большой прямоугольный ящик из пиленых досок с крышкой на петлях, закрывающийся на замок. В нём русские люди хранили одежду и ценные вещи. Различные сундучные изделия на протяжении веков составляли важную часть интерьера крестьянских изб, его выставляли на видное место свидетельствуя о богатстве семьи. Сундуки в которых хранили приданное невесты зачастую были очень больших размеров и вносились в дом только единожды - при его строительстве. На Руси, когда рождалась девочка, ей тут же начинали готовить приданое – это называлось «нагнетать сундуки». Приданое было залогом успешного брака. После замужества девушка оставляла родной дом и забирала с собой сундуки с приданым: подушки, перины, одеяла, полотенца (изготовленные самой невестой), одежду, домашнюю утварь, украшения. Во многих домах сундуки разного размера выставляли в виде горки, т.е. ставили один на другой, иногда их численность достигала потолка. В крестьянском доме сундуки использовались не только для хранения добра, но и служили подставкой под подушку, скамьёй, а иногда и местом для дневного послеобеденного сна. Сундуки, подголовники, ларцы, скрины, шкапулки - богато декорировались. Обычно их оковывали для прочности полосами железа, лужёного или воронёного. Заказчики предъявляли сундучным мастерам определённые художественные требования: сундуки должны быть не только вместительными, прочными, но и красивыми. Для этого сундуки расписывали темперными красками, разведившимися на яичном желтке. На сундучных изделиях часто встречались изображения льва или грифона, они считались зверями сильными, мужественными, хорошими защитниками нажитого человеком добра.





БЫТ 500

Какое значение имело вышитое полотенце в крестьянском быту?

→ ОТВЕТ

На Руси полотенца развешивали в избе для праздничного убранства. Их красочные узоры оживляли ее бревенчатые стены, придавая праздничность, делая жилище нарядным. Полотенцем окаймляли божницу в красном углу, вешали на окна, зеркала, стены. В старом крестьянском быту полотенцем называли - полотнище белой ткани домашнего производства, отделанное вышивкой, тканым цветным узором, лентами, полосами цветного ситца, кружевом и т.д. Длина полотенец была от 2 до 4 м, ширина 36—38 см. Оно украшалось, как правило, на концах, полотнище орнаментовалось редко. Особенно богато украшалось большое «рукобитное» полотенце, так называемое «стенное» (длиной в стену) . Во время рукобитья его дарили жениху, вешая ему на шею. Это означало, что невеста просватана, и жених кидал полотенце своей родне. Им украшали божницу на все время свадьбы, а при поездке к венцу привязывали к дуге свадебной повозки. «Дарные» полотенца, которыми невеста одаривала родню жениха, меньше украшались, чем рукобитные. Полотенцем (а сверху шалью) покрывали невесту, когда везли в церковь. Полотенцем связывали жениха и невесту, как бы символизируя этим крепость их семейной жизни. Значительную роль полотенце играло в родильных и крестильных обрядах, а также в похоронной и поминальной обрядности. По обычаю, богато орнаментированные полотенца являлись необходимой частью девичьего приданого. На второй день свадьбы молодуха развешивала свои рукотворные полотенца в избе поверх полотенец свекрови, чтобы все гости могли полюбоваться на ее работу. Полотенце присутствовало во многих обычаях и обрядах русской семьи. Такое предназначение полотенца исключало использование его для вытирания рук, лица, пола. Для этой цели пользовались «рукотерником или утиркой».





ПИЩА 100

Какие растительные и животные масла
изготавливали на Руси?

→ ОТВЕ
Т

Так что же такое «масло» на самом деле? Что ни говори, любишь – не любишь, а без жира, составляющего основу масла, жизнь человека была бы невозможна, так как каждая клеточка нашего организма окружена защитной жировой пленкой. Наиболее часто употребляемыми на Руси растительными маслами всегда были льняное и конопляное. А привычное нам подсолнечное масло вошло в употребление значительно позже, в начале 19-го века. Употребление растительных масел было разрешено даже во время самых строгих многодневных постов, поэтому его второе «народное» имя - масло постное. Конопляное масло — жирное растительное масло, получаемое из плодов растения конопля, обычно путём выжимки, оно обладает великолепными питательными, защитными и регенерирующими свойствами. К сожалению, в наше время конопля воспринимается, как наркотическое растение и запрещена к выращиванию. Льняное масло не уступало коноплянному и всегда было одним из наиболее ценных и важных продуктов питания. Масло льна - это и пища, и лекарство, и косметика. Но, если льняное масло обладает специфическим запахом, то тыквенное и кедровое относятся к самым вкусным. В медицинских целях часто применяли масло шиповника и ореха. Масло животного происхождения на Руси сбивали из сливок, сметаны и цельного молока. Наиболее распространенным способом приготовления масла было перетапливание сметаны или сливок в русской печи. Отделявшуюся маслянистую массу остужали и сбивали деревянными мутовками, лопатками, ложками, а зачастую и руками. Готовое масло промывали в холодной воде. Поскольку свежее масло не могло долго храниться, крестьяне перетапливали его в печи, получая топлёное масло.

[назад](#)



[таблица](#)



ПИЩА 200

Почему на Руси говорили - «Без соли, без хлеба - половина обеда»?

→ ОТВЕТ

На столе в русском доме постоянно лежал хлеб, а рядом стояла солонка, соль была своеобразным оберегом, ведь наши предки верили, что соль защищает от враждебных сил. В старину, когда господствовало натуральное хозяйство, соль была у восточных славян едва ли не единственным покупным продуктом. Соль была очень дорога, и ее берегли. Этим объясняется и широко распространенная примета, что просыпать соль — не к добру - последует наказание. Каравай хлеба и солонка с солью украшали свадебный стол, его дарили на новоселье, с ним приходили к новорожденному ребёнку, как с благословением, а отправляющемуся в дорогу путнику и дорогому гостю при встрече подносили хлеб – соль, с пожеланием богатства и благополучия, тем самым выражали своё расположение к ним. Давным - давно слово «каравай» произносили и писали, как «коровай». Очень давно люди, чтобы задобрить Богов, приносили в жертву домашних животных (коров), но жизнь не позволяла расстаться с коровой кормилицей. Вот тогда и стали лепить коров из теста, а позже – хлеб с рожками, который называли «коровай». Так как основной зерновой культурой была рожь, то и пекли, в основном, ржаной хлеб. На Руси издревле ржаной хлеб был основным продуктом питания, замешивался он на натуральной закваске и был трех сортов: 1) **пушной, или мякинный**, из плохо провеянной ржи и непросеянной муки; 2) **решотный** — из ржаной муки, просеянной через очень редкое сито (решето); 3) **ситный** — из ржаной муки, просеянной через обычное частое сито. Но там где сеяли пшеницу, выпекали и белый хлеб. Самым лучшим считался «кирпичатый» – хлеб, выпеченный из хорошо просеянной пшеничной муки. Помол муки, тщательность её просеивания определяли вкус хлеба.





ПИЩА 300

«Хороша кашка, да мала чашка» - любили каши на Руси, а из каких круп их готовили?

→ ответ

Ещё со времён средневековой древности в нашей стране возделываются рожь, овёс, пшеница, ячмень, просо, гречиха. Сегодня в нашей стране из этих злаков вырабатывают следующие виды круп: из гречихи – ядрицу и продел; из проса – пшено шлифованное; из овса – крупы: недробленую, плющеную, хлопья и толокно; из ячменя – крупу перловую и ячневую; из твердой пшеницы при помолах вырабатывают манную крупу. Давно наши предки заимствовали навыки изготовления муки, овладели «тайнами» выпечки различных изделий из забродившего теста. Вот почему в пище наших предков существенное значение имеют пироги, расстегаи, блины, пирожки, кулебяки, оладьи, блинчики и др. Многие из этих изделий издавна стали традиционными для праздничных столов: курники -- на свадьбах, пироги, блины -- на масленицу, «жаворонки» из теста -- в весенние праздники и т. д. Не менее типичны для русской традиционной кухни блюда из всевозможных круп: различные каши, крупеники, овсяные кисели, запеканки. В более северных краях нашей страны особое значение имеют блюда, приготовленные из пшена. Просо служило сырьем для получения муки, крупы, варки пива, кваса, приготовления супов и сладких блюд. Эта народная традиция сохраняется и в настоящее время. Каша была повседневной едой и трёх основных видов – рассыпчатая, вязкая и жидкая; в неё добавляли молоко, жир, масло, яйца, грибы и т.д. На Руси их более двадцати: гречневая простая, гречневая с горохом, пшённая, овсяная, пшеничная, морковная, репная, гороховая и т.д. Ели каши и с различными добавками из селёдки, семги, белуги. Особым блюдом на Руси была «кутья», её готовили из зёрен пшеницы с добавлением мёда.





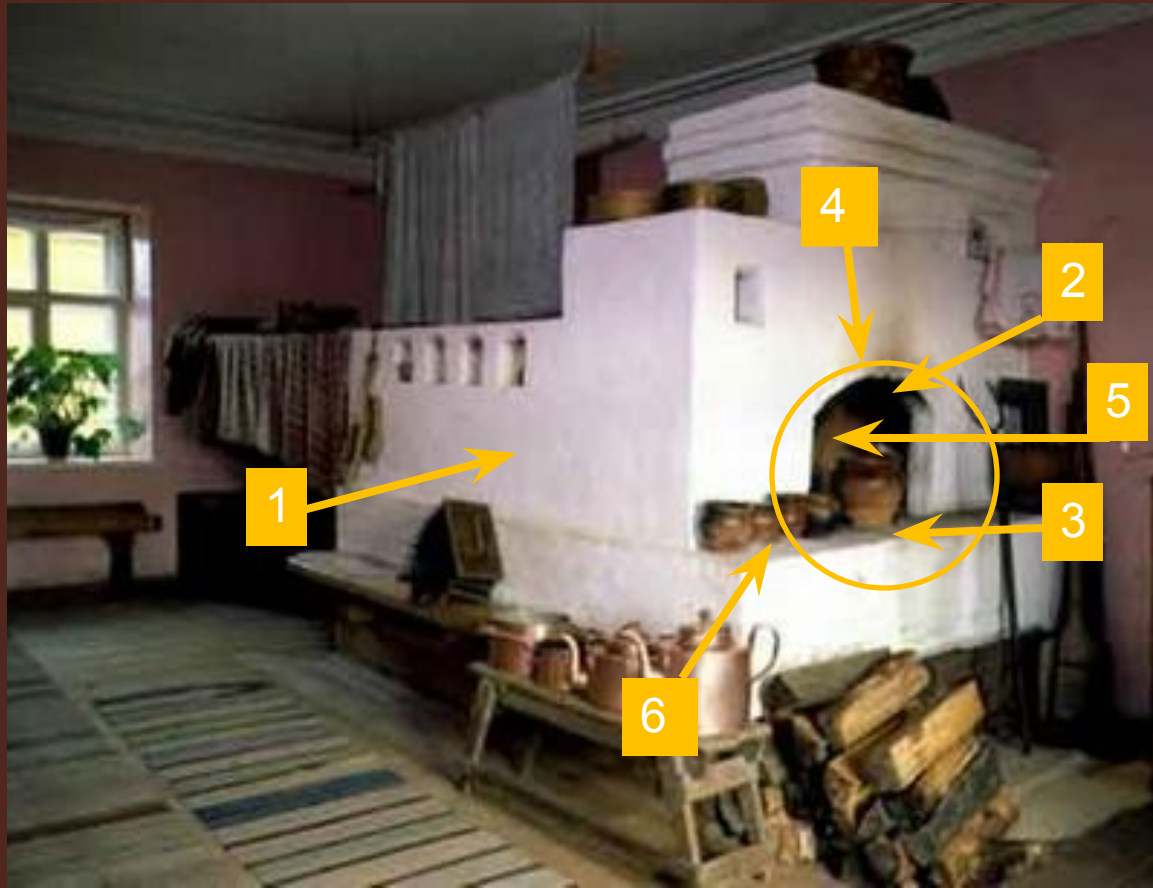
ПИЩА 400

Какие овощные культуры возделывали на Руси?

→ ОТВЕ
Т

Не только зерновые культуры возделывали наши предки. Из древности, сквозь века дошли до наших дней и стали основными на нашем огороде такие культуры, как, капуста, свёкла, репа, брюква, тыква, морковь, горох, лук, чеснок. Наиболее широко применялась на Руси квашеная капуста, которую было возможно сохранять до нового урожая. Капуста служила незаменимой закуской, приправой к разным блюдам. Щи из различных видов капусты являются заслуженной гордостью нашей национальной кухни, хотя их и готовили еще в Древнем Риме, где специально выращивалось очень много капусты. Просто многие овощные растения и рецепты блюд «перекочевали» из Древнего Рима через Византию на Русь после принятия на Руси христианства. Репа в России до конца XVIII - начала XIX вв. имела такое значение, как сегодня картофель. Репу использовали повсеместно и из репы готовили множество блюд, фаршировали, варили, парили. Репу использовали как начинку для пирогов, из неё готовили квас. Репка содержит в своем составе очень ценные биохимические соединения серы, являющиеся при регулярном употреблении в пищу отличными иммуностимуляторами. Позднее репа стала выходить из употребления, но появился картофель и пословица - «Картофель – хлебу подмога», стали культивировать помидоры, огурцы. Тыква на Руси появилась в XVI веке и сразу стала популярной у крестьян благодаря своей урожайности, неприхотливости, полезности и способности к длительному хранению. Свекла считалась исключительно целебным продуктом, с ранней весны до поздней осени употребляли в пищу и корнеплоды, и ботву растения.





ПИЩА 500

«Когда в печи жарко – тогда и варко» - как
устроена русская печь?

У русских уже в давние времена появилась и прочно вошла в быт так называемая «русская печь» (1). Хорошая печь – гордость хозяина., святая святых дома. Огонь горевший в печи, давал свет и тепло, на нём готовили пищу. Это уникальное сооружение играло роль своего рода жизненного центра семьи. Русские печи всегда ставили на «опечке». Это небольшой сруб в три – четыре венца из круглых брёвен. Поверх него устраивали горизонтальный «накат», который засыпали песком и мазали толстым слоем глины. Эта глина служила «подом» для печи. В «подпечье» хранили ухват, кочергу, совок, считалось, что там же живёт домовая. Печь складывали из камня (кирпича), а сверху обмазывали глиной, она должна была как можно дольше держать тепло, а дров требовать как можно меньше. С конструкцией печи связана и форма глиняной посуды, в которой готовили пищу (так называемые «славянские горшки»). Дело в том, что в этой печи посуда нагревается с боков и потому должна иметь большую боковую поверхность. Кроме того, форма горшков наилучшим образом приспособлена для ухватов. По размерам печь была почти кубической: длина 1,8-2 м, ширина 1,6-1,8 м, высота 1,7 м. Верхняя часть печи делалась широкой и плоской, удобной для лежания. Внутреннее пространство печи – «топка» (2), «горнило» – делали большим: высотой 1,2-1,4 м, шириной до 1,5 м, со сводчатым потолком и плоским дном – «подом» (3). Прямоугольное отверстие в передней части горнила - «чело», «устье» (4)- плотно закрывали большой «заслонкой» (5), во избежание потери тепла. Перед устьем устраивали площадку - широкую доску - «шесток» (6), на неё ставилась утварь, чтобы ухватом задвинуть её в печь. Справа и слева от шестка располагались «зольники», где год хранились горячие угли.





ТРУД 100

Развитие каких видов деятельности определило
обилие лесов на Руси?

→ ОТВЕ
I

Древнейшие занятия людей были связаны с местами их обитания. Жизнь в лесах и около водоемов определила главные виды деятельности славян – «рыболовство», «охота» и «бортничество». Лесные промыслы были большим и существенным дополнением в хозяйстве наших предков. В лесах было много всяких зверей: медведей (от слов «ведать мёд»), оленей, лосей. Их шкуры служили и одеждой и одеялом. Охотились на рябчиков, диких уток, зайцев, гусей и другую дичь. Использование даров леса в старину играло большую роль в питании человека. Ореховое масло было одним из самых распространенных жиров. Ядра орехов толкли, добавляли немного кипятка, завертывали в тряпицу и клали под гнет. Масло постепенно стекало в миску. Ореховый жмых тоже использовали в пищу - добавляли в каши, ели с молоком, с творогом. В лесах обитало много диких пчёл, собирательство их мёда называлось «бортничеством» (происходит от слова «бортъ» – дупло дерева, где жили дикие пчёлы). Мёд использовали в пищу, и в качестве лекарства. Из меда готовили различные сладкие блюда и напитки - медки. Занимаясь бортничеством крестьяне сами стали делать ульи и разводить пчёл рядом с домом. Наши предки были прекрасными рыболовами. Орудием ловли служил «гарпун» (метательное оружие), а позже сплетённые «неводы» - сети. Людей, занятых рыбным промыслом, тогда принято было называть ловцами, а торговцев рыбой - рыбаками. Трудно перечислить все виды рыб русских озер и рек. Наиболее высоко по вкусовым качествам ценились осетровые - так называемая «красная рыба». Это название осетровым дано в том смысле и значении, в каком красным в старину называли все редкое, дорогое, красивое: «красная девица», «красное солнышко».

[назад](#)



[таблица](#)



ТРУД 200

«Один день - год кормит» - почему для земледельца сроки обработки земли имели важное значение?

→ ОТВЕТ

Крестьяне жили в окружении прекрасной, но суровой природы. Их жизнь зависела от засухи и дождей, количества работников в семье, сохранности урожая. Главным их занятием постепенно становится «земледелие». Сначала зимой вырубали участок леса. Весной его выжигали, зола служила удобрением. После этого рыхлили мотыгой, смешивая золу с землёй, а затем поле засевали. На большей части России основным пахотным орудием была «соха» или «плуг», наряду с сохой была известна «косуля», применявшаяся для поднятия нови (необработанной почвы). Для разрыхления земли после вспашки, перемешивания пластов и удаления сорных трав использовали «бороны - суковатки» (так называли большую ветвь дерева с не до конца обрубленными сучьями). Для сеяния зерна, семян льна и конопли по всей России применялись корзины - «севалки», для жатвы – «серпы», они были самым распространённым орудием уборки хлебов, для обмолота зерновых культур – «цепы», для обмолота льна и конопли – «вальки», для веяния – «лопаты», для переработки зерна в муку в домашних условиях – «жернова». Крестьяне сеяли просо, пшеницу, ячмень, овёс, рожь, гречиху, коноплю, лен, реже бобы и горох. Хлеб славяне называли «житом» (от слова «жить»), потому что прожить без него не могли: это был главный продукт питания. В каждой деревне были свои знатоки, которые определяли сроки сельскохозяйственных работ. Нужный момент «спелости» земли для пахоты крестьянин определял по вековому опыту своих предков: взяв в горсть землю и крепко сжав её в кулаке, выпускал. Если ком рассыпался при падении – значит земля готова для сева, если падал комом – ещё не поспела (т.е. не просохла). В июне начинался сенокос, в июле и августе – тяжёлая пора уборки хлебов.





ТРУД 300

Откуда возникла пословица: «Посеешь лён, а
пожнёшь золото»?

→ ОТВЕТ

Исстари на Руси возделывали лён который и кормил и одевал людей, наши предки с уважением говорили о нём: «Посеешь лён, а пожнёшь золото». Для переработки стеблей льна в волокно, из волокна в нить использовали «мялки», «трепала», «гребни», «валёк», «прялки», «самопрялки», «веретёна». Прялка была необходимым предметом крестьянского обихода: это и орудие труда, и украшение избы, и свадебный подарок. Веками технология выращивания и обработки льна оставалась неизменной. Созревший лён теребят, то есть выдёргивают из земли, причём вместе с корнями. Затем его высушивают, освобождают от семенных головок (очёсывают), молотят, вымачивают, что позволяет отделить волокно от древесной части стебля, мнут и треплют. Трёпанный лён расчесывают и получают закрученную тонкую ленту – ровницу. Из неё долгими зимними вечерами женщины пряли льняную пряжу – скручивали в нить волокна льна на веретенах или прялках. Во время прядения пальцы левой руки приходилось смачивать, чтобы придать нити «крепость». Прядение – довольно сложная и однообразная работа, чтобы веселее было работать, девушки собирались в какой-либо избе, там пели и вели беседы, но и о работе не забывали. Все старались работать как можно лучше, ведь по тому, какая нить получится, будут судить о мастерстве девушки. Получив достаточное количество ниток, из них делали ткань на ручном ткацком станке. Лён на Руси выращивали не только для того, чтобы из него получать очень ценную по своим свойствам льняную ткань. Известно о том, что в древней Руси из льняной муки, получаемой из размолотых семян льна, пекли вкусный хлеб и лепёшки, льняное масло в постные дни добавляли в пищу, а жмых, после извлечения масла, шёл на корм скоту.





ТРУД 400

Какой материал использовали для изготовления посуды на Руси?

→ ОТВЕ
Т

Всё необходимое для домашнего хозяйства крестьяне делали сами. Посуду изготавливали из коры деревьев (кузовки, чаши, ведра, бочки), вырезали из дерева (ложки, чашки, тазы), лепили из глины, обжигая затем на огне в печи. По разному называлась посуда одного назначения, но изготовленная из разного материала: сосуд из глины – «горшок», из чугуна – «чугунок», из меди – «медник». Для приготовления пищи очень долго служили людям глиняные горшки, кувшины. Горшки изготавливались самых разных размеров. Главным достоинством горшка была его прочность. В хозяйстве дорожили горшками и берегли их. Если треснул горшок, его оплетали берестяными лентами и хранили в нём крупы. Позже на смену горшку пришли чугуны – луженые металлические сосуды, они сохранили форму горшка. На протяжении веков было создано огромное множество изделий из дерева, глины, металла. Среди них было немало истинно художественных творений, когда бытовой предмет, не теряя своих утилитарных качеств, вместе с тем становился произведением высокого эстетического уровня. Крестьянский дом трудно представить без многочисленной утвари, накапливавшейся десятилетиями. «Утварь» – это посуда для заготовки, приготовления и хранения пищи, подачи её на стол – горшки, латки, лоханки, кринки, миски, блюда, ендовы, ковши, корчики (из них пили мёд, квас, пиво) и т.д.; всевозможные ёмкости для сбора ягод и грибов – корзинки, кузова, туеса и др.; различные сундуки, ларцы, шкатулки для хранения предметов домашнего обихода, одежды и косметических принадлежностей; предметы для разжигания огня и внутреннего освещения дома – огнива, светцы, подсвечники и многое другое.





ТРУД 500

Расскажите для какой работы был нужен ткацкий стан?



ОТВЕТ

В каждом доме, в каждой избушке в осенние дни пряли и ткали женщины. Учились они этому с раннего детства, и годам к шестнадцати девушка была настоящей мастерицей. Получив достаточное количество ниток прядением, из них делали ткань на ручном ткацком станке. Каждая крестьянская семья в старину имела «ткацкий стан». В прошлом мастерицы владели множеством приёмов и видов ткачества. Работа на ткацком стане проходила следующим образом: ткачиха садилась на скамеечку перед первым «навоем», нажимала на подножку, соединённый с этой подножкой «нит» шёл вниз, увлекая за собой один из двух рядов «нитей основы». В образовавшийся «зев» прокидывался «челнок с уточной нитью». Затем крестьянка нажимала вторую подножку, происходило чередование нитей основы: верхние нити опускались вниз, нижние поднимались вверх. В образовавшийся «зев» пропускался челнок, а затем нити утка прибывались «бердом». За зиму хозяйка должна была наткать столько полотна, чтобы хватило на всю семью до следующей зимы, так как все ходили в одежде сшитой своими руками из домотканой ткани. Изготовленную ткань кипятили в русских печах в больших чугунах со щёлоком из золы. Полоскали в проруби, затем расстилали по снежному насту, оставляя на ночь холсты, чтобы не только снег и солнце, но и мороз отбелил полотно. Ткали женщины не только ткань из тонких нитей, годную на бельё, скатерти и полотенца, но и более грубую, которая шла на мешки и портянки. Крестьянки часто окрашивали ткани в разные цвета. Излюбленным цветом на Руси издревле был белый – символ чистоты, красный – символ солнца и чёрный – символ земли и покоя. Для окраски использовали природные материалы: листья, кору, камни.

[назад](#)



[таблица](#)



РЕМЕСЛО 100

В чём смысл пословицы «Ремесло – не коромысло: плеч не отдавит, а век пропитает»?

→ ОТВЕТ

Орудия труда, предметы домашней утвари, одежду и обувь, которыми пользовались крестьяне, должен был кто-то создавать. Уже с древности на Руси были известны своим мастерством люди, занимавшиеся изготовлением самых разнообразных предметов. Их называли «ремесленниками». Центром ремёсел становятся города, где можно было обменять или продать всевозможные изделия. «Ремесло – не коромысло: плеч не отдавит, а век пропитает» гласит русская пословица. Среди крестьян выделялись люди, которые умели прекрасно работать топором. В каждый построенный дом они вкладывали не только своё мастерство, но и душу. Об этом можно судить по избам, которые были срублены «без единого гвоздя» и стоят уже не одну сотню лет, по храмам на Русском Севере, например в Кижах. Настоящий «плотник» любил свой инструмент и бережно с ним обращался. Настоящий мастер так работал топором, что он казался продолжением рук. «Топор всему голова», топором и лес валили и если было нужно, то плотник лезвием топора мог побриться, ложку выстругать, изготовить люльку и игрушку для малыша: повозку и целую тройку со всей упряжью. Плотники кроме топора имели поперечную пилу, ножовку, долото, бурав, струг, скобель. Плотницкий труд многообразен. Подросток начинал постигать его с топорища. Сделать топорище – значит сдать первый экзамен. Иногда мальчишка немало перепортит поленьев, пока добьётся успеха. Топорище надо насадить, и правильно расклинить, чтобы топор не слетел, и хорошо отшлифовать. Всё это требовало терпения, навыков и смекалки. У каждого мастера были свои инструменты, одалживать их было не принято.

[назад](#)



[таблица](#)



РЕМЕСЛО 200

«Только лапоть на обе ноги плетётся, а рукавички – розни» - во что и как одевались на Руси?



ОТВЕТ

Труд русских мастеров – ремесленников обслуживал самые разные стороны крестьянского быта, в том числе изготовление одежды и обуви. Для крестьян главной одеждой была «рубаха», как для мужчин, так и для женщин. Считалось, что все уязвимые места человеческого тела должны были быть укрыты. У каждого были рубахи повседневные и праздничные. Повседневные только обшивали по шву и краям красной нитью, чтобы преградить дорогу злу. Праздничные рубахи богато украшались вышивкой. Считалось, что языком узора человек передаёт Богу свои просьбы. В разных районах Руси на рубаху одевали «понёву» или «сарафан», «передник» или «душегрею», их всячески украшали. Головной убор у русских всегда являлся важной частью костюма. Девушки носили «ленты», а замужние женщины покрывали голову платком или прятали их под кокошник, который в разных местах назывался по-разному: кика, ряска, каблучок. Мужчины носили широкие штаны – «порты» и «рубашки-косоворотки». Всю одежду подпоясывали «кушаком». На голове носили «картуз». Зимой и летом крестьяне обували на ноги «лапти». Их плели из внутренней части липовой или берёзовой коры – лыка. Лапти обычно надевали на холщовые (летом), шерстяные или суконные (зимой) подмотки («онучи»). Онучи закрепляли на ноге «оборами» - кожаными или конопляными верёвками, их прикрепляли к лаптю, обвивали ими ногу и завязывали под коленом. Плелись лапти без различия правой и левой ноги. Будничные лапти без дополнительных приспособлений имели срок годности от трёх до десяти дней. Плетением лаптей занимались, в основном, старики. Хороший мастер мог за день сплести две пары лаптей.





РЕМЕСЛО 300

«У кузнеца рука легка, была бы шея крепка!» -
почему кузнечное мастерство считалось самым
уважаемым на селе?

→ ответ

Одним из важнейших ремёсел было кузнечное дело. Люди, которые занимались им, назывались «кузнецами». Кузнецы делали различные предметы, необходимые для жизни людей в доме и в поле: косы, серпы, плуги, подковы, для лошадей, замки, топоры, молотки, иглы, рукомошники, колокольчики для коров и другое. По народным поверьям, кузнец куёт свадьбу, куёт судьбу; наши предки верили, что первый плуг сковали Св. Кузьма и Демьян, покровители кузнечного искусства и 14 ноября, в день памяти святых, отмечается праздник кузнецов («Кузьминки»). Кузнецы единственные мастера по изготовлению подков. В ранние века железо было настолько дорогим, что любая вещь из него считалась большой ценностью. А в крестьянском хозяйстве было ещё большей редкостью, и поэтому найти подкову, из которой можно было что-либо изготовить для дома – нож, скребок или просто гвоздь, действительно было удачей. Поверье говорит, что злой дух не проникает в дом, если на двери подкова. Но её нужно правильно подвешивать: «клещами» вверх, т.е. раскрытой частью вверх к небу. А объясняется это тем, что добрые силы, спустившись с неба, зайдут в подкову и останутся в доме. Если же «клещи» смотрят вниз, то добрые силы уйдут в землю. Работали кузнецы в кузнице, которая строилась на краю деревни. В кузнице был полумрак, чтобы можно было определить степень нагрева железной заготовки «на глазок», по цвету раскаленного металла. Большая печь в кузнице называется горном. Мехи, горн, наковальня, молоты и кувалды разной величины – вот и всё оборудование кузницы. Изготовление каждой железной вещи требовало большого труда, сноровки и умения, а без кузнеца ни коня подковать, ни светец сделать. Поэтому и уважали кузнецов.





РЕМЕСЛО 400

«Не Боги горшки обжигают», - а кто?

→ ОТВЕТ

Одним из самых древних на земле является гончарное ремесло. Настоящим открытием для человека было свойство глины превращаться на огне из мягкой в твёрдую, как камень. «Гончары» обычно работали в избах. Орудиями их производства были гончарные ручные и ножные круги и деревянный нож, которым после формовки на круге поправляли и счищали изделие, сглаживая неровности. Гончары сначала мнут глину, затем лепят на гончарном круге из мягкой глины посуду, а потом обжигают её в печи или в горне. Гончарное искусство развивалось в тех областях, где имелись белые, синие, красные глины, залегающие крупными массивами, и лес, использовавшийся для обжига готовых изделий. В сёлах и небольших городах работали гончарные мастерские, производившие необходимую в крестьянском хозяйстве утварь: горшки, кринки, миски, блюда, корчаги и даже сковороды и противни. В Древней Руси помимо утилитарной, у горшка была и иная служба. Строители использовали горшок для усиления звука в каменных церквах и называли такой горшок – «голосником» (обычный горшок вставляли в стену так, чтобы его горлышко было обращено в помещение). Одним из видов гончарных промыслов было изготовление глиняной игрушки. Русская народная игрушка тесно связана с древнеславянскими культовыми обрядами и верованиями. Например женская фигура символизировала «Мать – землю», конь – «Солнце», птица – «Воздушную стихию». Предполагают, что происхождение различных глиняных свистулек берёт своё начало от древнего обряда, когда свист считался средством отпугивания злых сил. Свой хрупкий товар гончары продавали на ярмарках, проходивших в ближайших сёлах, или развозили по окрестным деревням, обменивая на муку, зерно, масло, яйца.

[назад](#)



[таблица](#)



РЕМЕСЛО 500

Какой вид рукоделия входил в разряд обязательных занятий крестьянских девушек и женщин?



ОТВЕТ

Рукодельными работами – прядением пряжи, вязанием крючком и спицами, плетением кружев, вышиванием, аппликациями лентами, басмой, позументом – обычно занималось женское население деревни. При этом девушкам не полагалось изготавливать те вещи, которые использовались в повседневном обиходе: дерюги, половики, на матрасники и т.п. – они должны были только готовить себе приданое. Всю семью обшивали и одевали замужние женщины. Старухи пряли и ткали полотно на продажу. Девочки в крестьянской семье приучались к рукоделию с 7-8 лет. В произведениях народного творчества – в пословицах, загадках, песнях умение вышивать расценивалось как то, что девушка «вошла в ум – разум» и готова к браку. Следует отметить, что, согласно народным представлениям, вышивание – это не простая «украса», а сакральный процесс. В традиционной народной культуре орнаментальные композиции выполнялись с целью создания оберега – магического средства охранить владельца от болезней, бед, напастей. Именно это, прежде всего и способствовало тому, что традиционные сочетания элементов орнамента в течение долгого времени не изменялись даже тогда, когда стал забываться первоначальный смысл какого-либо символа. Вышитым орнаментом украшали одежду, полотенца, скатерти, подзоры простыней, рубахи, головные уборы, ширинки – небольшие платки. Вышивка выполнялась обычно красными или белыми нитками по белому полотну домашней выделки. Для вышивания использовалась короткая стальная игла и пяльцы – круглая или прямоугольная рама, на которую натягивалась ткань. В разных областях России получили распространение разные технические приёмы вышивки: роспись, гладь (атласник), набор, тамбур .

[назад](#)



[таблиц](#)



[ВЫХОД](#)



ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Басаргина А.А. Народоведение. 1-4 кл. : Книга для учителя/ А.А. Басаргина, К.Л.Лисова, Г.Ф.Суворова. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2005. – 279с.
2. Ивлев С.А. Художественная культура средневековья: Материалы для учителя МХК – М.:Международный союз книголюбов, 2001. – 197с.
3. Князева О.Л., Маханева М.Д. Приобщение детей к истокам русской народной культуры: Программа. Учебно – методическое пособие. – 2-е изд., перераб и доп. – Спб.: Детство – Пресс, 2006. – 304с.



[ВЫХОД](#)



ДО НОВЫХ ВСТРЕЧ !

[таблиц](#)



[главная страница](#)

[а](#)