

МАТРЕШКА



МАТРЕШКА –

символ материнства и семьи.
Это образ самой милой, красивой,
пышной и румяной женщины
с простым русским
именем Матрена.

Эта игрушка-куколка, внутри которой
спрятано еще несколько подобных,
но меньших по размеру. Олицетворяет
мать большого семейства.

Самая большая кукла является
как бы защитницей,
берегиней всего рода, символом
дома, семейного уюта.

Она красивая и нарядная, яркая,
блестящая, излучающая достаток и
благополучие.

Матрешка символизирует
не только достаток, она является
символом жизни, продолжения
рода, единства семьи.

БАЛАЛАЙКА



БАЛАЛАЙКА –

струнный щипковый инструмент.

Название «балалайка», или, как ее еще называли, «балабайка», происходит от созвучных русских слов балакать, балабонить, балаболить, балагурить, что значит болтать, пустозвонить.

Эти понятия передают суть балалайки – инструмента шутливого, легкого, «бренчливого», не очень серьезного.

Балалайку придумали крестьяне. Постепенно она распространилась среди скоморохов, разъезжающих по стране. Скоморохи выступали на ярмарках, веселили народ,

зарабатывали на пропитание.

БЕРЕЗА



БЕРЕЗА -

самое обычное и необычное дерево.
Белоствольная красавица — символ

добра и красоты, символ родной
земли.

Почему кора берёзы белая?

В ней присутствует особое
окрашивающее ее вещество
«бетулин».

Именно оно придаёт берёзе белую
окраску. Ни у одного дерева в мире
нет такого цвета коры.

Береста – верхний слой коры берёзы.

Нам знакомы выражения:
«содрать бересту», «туес из бересты»,
«берестяная грамота».

Берёза – дерево сердечное.

Даже листья у неё сердцевидной
формы. Берёза может прожить до 150
лет. Везде, где бы ни присутствовала
белоствольная красавица,
она всегда радует
наш взор.

ДЕРЕВЯННАЯ ЛОЖКА



ДЕРЕВЯННАЯ ЛОЖКА -

столовый прибор. Для изготовления
деревянных ложек используют
экологически чистый материал: липу,
осину, клен, рябину, поэтому
пользоваться деревянными ложками
полезно для здоровья.

Деревянную ложку отесывали из
баклуши топориком, затем теслой,
остругивали ножом и резали кривым
резаком, а черенок и коковку
обрабатывали ручной пилой.
Украшали деревянные ложки резьбой
и расписным узором.

Пища станет в стократ вкуснее и
ароматнее, если ее есть деревянными
ложками. К тому же, если
пользоваться деревянной ложкой во
время трапезы, то Вы никогда не
сможете обжечься горячей пищей.

Деревянные ложки можно
использовать и как превосходный
музыкальный инструмент.

ПЕЧЬ



ПЕЧЬ -

это очаг для приготовления пищи, варочная камера - горнило, и есть то место, в котором разводят огонь и готовят пищу.

Разогретое горнило часами хранит тепло, в нём можно готовить очень вкусную еду.

Печь считается самой главной в избе. Она находилась в центре избы, для обогрева всего дома.

Русская печь должна быть большой, чтобы в избе долго сохранялось тепло.

Печь не только обогревала избу, на ней сушили одежду, обувь, в печке пекли хлеб, готовили еду.

На лежанке,
на печи лежали, чтоб тепло было.

19 мая - День русской печки!

КОЧЕРГА-



КОЧЕРГА -

приспособление для сгребания горящих дров в печи и размешивания углей. Представляет собой толстый железный прут с загнутым концом. Всегда ставилась возле печной топки. Пока топится печь, кочерга-хозяйка трудится неустанно. Как только разгорелись в печи дрова и горящие поленья нужно отодвинуть, кочерга тут как тут. Выпало из огня поленце на помощь ему приходит все та же кочерга. Проходит несколько секунд, и дымящееся поленце, придвинутое кочергой к печному костерку, уже горит ярким пламенем. Словом, этот печной инструмент всегда должен быть под рукой. Дрова ворошили кочергой для того, чтобы огонь веселей

горел в печке.

УХВАТ



кузнице.

УХВАТ-

приспособление, представляющее собой длинную деревянную палку с металлической рогаткой на конце. Ухватом захватывали и ставили в русскую печь глиняные горшки и чугуны.

Под каждый размер чугунок был свой ухват.

Обычно ухватов возле печи было несколько, они были разного размера, для больших и маленьких чугунов, горшков, и с ручками разной длины.

Без ухвата достать из печи чугунок или горшок с приготовленной едой было крайне сложно.

Ухват изготавливали в деревенской

ЩИ



ЩИ-

национальное русское блюдо.

Они состоят из капусты, мяса или грибов, моркови, петрушки, лука, чеснока, укропа, перца, лаврового листа и сметаны.

Их ели все от мала до велика и цари, и крестьяне. Щи должны обязательно готовиться

в чугунке или глиняном горшке в русской печи, и не просто вариться, а томиться и настаиваться для того, чтобы они приобрели насыщенный уникальный вкус и аромат.

Сам горшок для щей был особо почитаемым предметом обихода.

Щи – признанное национальное блюдо, поэтому народ придумал много пословиц о щах. Например: «Щи да

каша пища наша» «Щи лаптем хлебать». А вот пословица «Не жалея гостю щей» призывает хозяина быть хлебосольным и щедро угощать гостя.

ГЛИНЯНЫЙ ГОРШОК



Части горшка называли «по человечески»: тулово, горло, ножка, ручка, а целиком горшок сравнивали с головой.

ГЛИНЯНЫЙ ГОРШОК-

традиционный тип русской посуды. Этот сосуд специально приспособлен для готовки в печи,

и на протяжении нескольких веков он был главной посудой на Руси.

Лепили горшки изначально женщины. Потом появились мужчины-гончары.

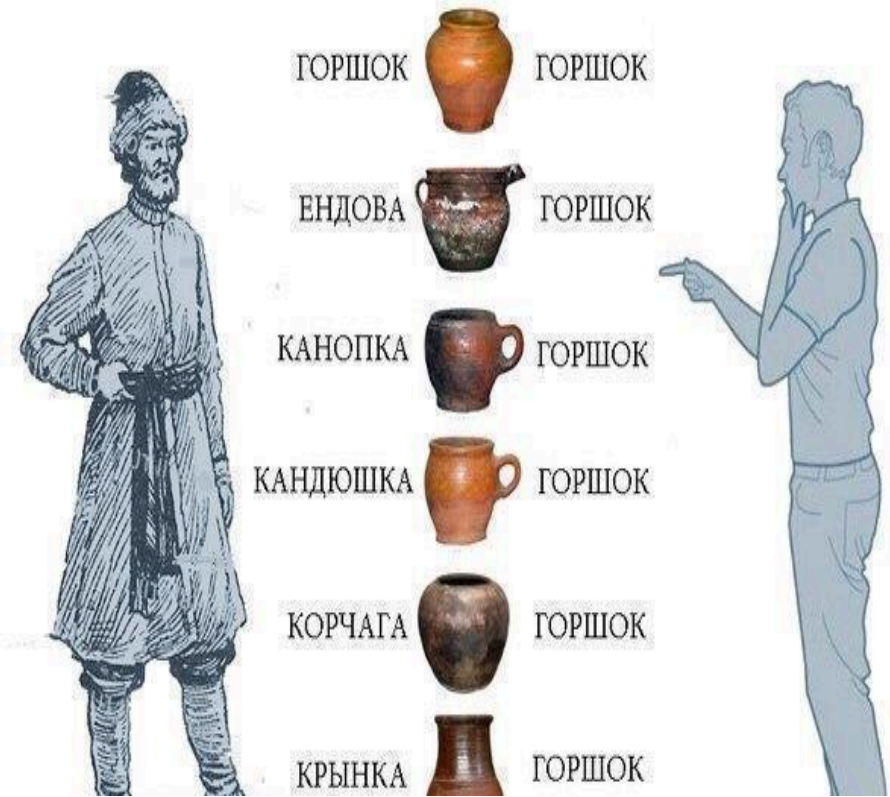
Горшки из глины обязательно обжигались для крепости.

Это были сосуды округлой формы, которые великолепно переносили длительное время нахождения в печи.

При этом нагревание горшка и его содержимого происходило с боковых сторон.

Горшок в семье берегли, обращались уважительно,

ВИДЫ СТАРИННЫХ СОСУДОВ:



соединённые боками или
перемычками. Один — для щей,
другой — для каши.

ВИДЫ СТАРИННЫХ СОСУДОВ:

Братина — большой горшок для
подачи пищи на стол.

Горшенятко — маленький горшочек.

Горшок-луковник — конусообразный
горшок с ручкой.

Рукомой (урьльник) - рукомойник,
подвесной горшок с двумя
диаметрально расположенными
носиками и ручками.

Цедилка — горшок с одним
маленьким отверстием центре дна.

Чугунок (печной горшок) — чугунный,
иногда алюминиевый горшок
обратногрушевидной формы для
варки и тушения в русской печи.

Щанки (близнята, спарыши) — два
горшка с одной общей ручкой,

ЧУГУНОК



ЧУГУНОК-

это горшок, отлитый из чугуна в кузнице. Этот металл мог выдержать самый жаркий огонь. Пользовались им так же, как и глиняным, для варки в русской печи.

Основное отличие — прочность и долговечность, а также то, что чугун отлично держит тепло, позволяя "томить" каши и супы. В чугунке можно готовить удивительно вкусную и полезную пищу с сохранением всех витаминов и питательных элементов.

В чугунке и кашу варят, и картошку, и щи.

А вкусно как!

Ни в какой кастрюле такой

вкуснятины не сварить!
Одним словом, чугунок - это горшочек из сказки, который готовит сам, будто по волшебству.

КАША



КАША –

означает кушанье из крупы.

Сваренная на воде или на молоке, эта полезная еда, помогает всем стать здоровыми и сильными. Издавна каша любимое кушанье среди русских людей. Его использовали и в будни, и в праздники. Ни одно застолье не обходилось без каши. Даже на царских пирах каша занимала почетное место. Поэтому про неё говорили:

каша – матушка наша.

В старину на Руси был даже праздник каши 26 июня. В этот день украшали дома букетами гречихи и просили святую Акулину, чтобы она дала богатый урожай. У русских князей

существовал обычай – в знак примирения с врагом варить кашу. Без каши мирный договор считался недействительным. С тех пор про несговорчивых людей говорят: «С ним каши не сваришь».

СУНДУК



СУНДУК-

это большой ящик с откидной или съёмной верхней крышкой.

Используется как ёмкость для хранения предметов обихода — одежды, ценных вещей, продуктов. Самый главный критерий, по которому выбирали сундук — это его прочность.

Поэтому сундуки, в первую очередь, делали из прочного и долговечного дерева.

Скрыня или сундук для одежды являлся важным элементом дома. Скрыня переходила по наследству

от матери к дочери. В него складывалось приданое девушки, которое она получала после замужества. Располагался этот элемент интерьера русской избы чаще всего рядом с печкой.

ЛУКОШКО



лукошко может иметь множество соответствующих названий: грибница, ягодница, севалка, корзинка, туесок.

ЛУКОШКО-

Небольшая круглая корзинка с прямыми стенками и плоским дном.

Предназначена для сбора ягод, грибов, орехов, хранения сыпучих продуктов.

Может иметь крышку и дугообразную ручку. Плетут ее из гибких, плоских полос любого, подходящего природного материала

(береста, лыко, дранка).

Выделяется из всех видов корзин прежде всего, своей лёгкостью.

В зависимости от назначения,

ЛАПТИ



будничные — из широкого
лыка, праздничные — из вяза.
А для прочности внутрь клали
солому, подошвы подшивали
конопляной веревкой.
Ноги в такой обуви не мерзли
и не промокали.
Сушили лапти
у печи.

ЛАПТИ-

появились на Руси
в глубокой древности.

В других странах
их не носили.

Плели лапти из липового
лыка, ракиты, ивы, вяза,
березы, дуба.

Лыко размачивали, очищали
от коры, разрезали
на полосы и на специальной
колодке начинали плести.

Плели разные лапти:

БАРАНКИ



некую функцию
съедобной погремушки.
«Сушка», «бублик», «баранка»
обозначают один и тот же
хлебобулочный продукт.
Удивительно, но в Древней Руси
слово «баранок» было
мужского рода и использовалось
в единственном числе. Человек,
производящий данный вид хлеба
назывался бараночник.

ГАРМОШКА

БАРАНКИ-

традиционное национальное
хлебобулочное изделие.

Готовили их из обваренного теста,
предварительного скрученного
в жгуты.

Название свое они получили
за схожесть с бараньим рогом.
Из-за своей необычной формы
с дыркой внутри маленьким
деткам очень удобно держать
его в руке, плюс он выполняет



задиристый, свойственный именно народному инструменту. Она зазвучала на каждом празднике. Привычные для русского человека рожки и балалайки были забыты, народ охотнее всего отплясывал под гармонь. Нравится гармошка и звучным голосом, и простотой обучения игре, и своими «небольшими» размерами. Мастера «Тульской Гармони» украшают ее ручной росписью, которая придает гармонии национальный колорит и делает ее украшением оркестра народных инструментов.

25 ноября празднуется День гармониста

ВАЛЕНКИ

ГАРМОШКА-

народный музыкальный инструмент, который неразрывно связан с русским фольклором. Тембр гармонии - звонкий,



ВАЛЕНКИ-

род высоких сапог, свалянных из шерсти. Их валяли обычно на одну колодку, то есть не различая правой и

левой ноги. Валенки были очень дорогие. Деревенский богатей надевал черные валенки мягкие, с начесом, из тонкой шерсти, а крестьянин с трудом обзаводился твердыми серыми валенками. Иногда семья имела только одну пару валенок. Носить их приходилось по очереди или по старшинству. В старину валенки считались ценным подарком, а иметь собственные валенки было престижно. По валенкам для невест выбирали жениха. Если жених в валенках, — значит богатый человек. В них щеголяли не только зимой, но и летом, так как в валенках не страшны ни мороз, ни жара.

РУБЕЛЬ

желобками. В старину рубель изготавливали из дуба, рябины, березы, клена или липы.

На одной стороне доски вырезались поперечные скругленные желобки, а другую сторону оставляли гладкой или наносили незатейливые резные и рукописные узоры.

В первую очередь, рубель использовали в домашнем хозяйстве. С помощью него женщины при стирке или глажке выколачивали белье ребристой стороной. Попросту говоря, рубель был прототипом обычного утюга. Также рубель использовали и в качестве своеобразного музыкального инструмента.

РУБЕЛЬ

– это деревянная доска с вырубленными поперечными

ПРЯЛКА



ПРЯЛКА

предмет народного быта, орудие труда, на котором пряли нитки

"Пряслице" - так называлась прялка в Древней Руси. На Руси прялки делали из клёна, осины, берёзы и липы. Прялка была раньше в каждом доме, передавалась от матери к дочери и считалась одним из почитаемых предметов в доме. Много месяцев, проводила женщина за прялкой. Чтобы не скучать, пряжи собирались вместе. Пряли и рассказывали сказки, шутили и пели. Незаметный труд пряжи требовал удивительного терпения. Каждая девушка должна была приготовить себе приданое, а женщина - одеть семью. Поэтому девочка в старину начинала прядь уже в 6- 8 лет.

САМОВАР

родина самовара – город Тула.
Поэтому самовар называют тульским.
Делали самовары из серебра, меди,
железа, даже из фарфора. Чтобы
самовар был красивым, его ножки,
краники, ручки делали в виде рыб,
львов, петухов. Каждый мастер
старался придумать свой,
непохожий на других самовар.
Чаепитие – многовековая традиция
гостеприимства. Русские люди
считали, что совместное чаепитие
поддерживает любовь и дружбу
между членами семьи, скрепляет
родственные и дружеские связи,
Самовар означал достаток, семейный
уют, благополучие. Вся семья
собиралась за столом, на который
водружался самовар, и по русской
традиции пили чай с вареньем,
пирогам, блинами....

САМОВАР-

старинное русское изобретение, для
нагревания воды. Считается, что

КОРОМЫСЛО



КОРОМЫСЛО-

это толстая изогнутая деревянная планка с крючками или выемками на концах для ношения двух вёдер на плече. Изготовление коромысел всегда было делом творческим.

Ни одно коромысло не было похожим на другое. Они были разных расцветок: крашеные и некрашеные, отличались по форме и по узорам. Подчас бондарь - ведерник сам делал коромысла в комплекте с ведрами. В старину носить воду на коромысле всегда считалось чисто женским делом. Девушки и женщины на Руси обладали умением носить воду коромыслом. Когда идешь за водой, два пустых ведра должны быть в левой руке, а само коромысло — в правой. Например, по традиции, невеста в день свадьбы должна принести ведра воды на коромысле, украшенном лентами, при этом не пролив ни капли.

ЗЫБКА - КОЛЫБЕЛЬ



ЗЫБКА – КОЛЫБЕЛЬ-

колыбель (люлька) для младенца. Колыбелька зыбко покачивалась в воздухе, отсюда и название - зыбка. Заказывали ее хорошему мастеру с добрым сердцем, который изготавливал ее с молитвами и любовью. Люди победнее мастерили колыбельки сами. Матери готовили полог, он защищал от комаров, мух и света. Ткань подбиралась красивая или вышивалась вручную кружевами. В бедной семье пологом мог стать старый бабушкин сарафан. На дно зыбки стелилась солома. В богатых семьях перина для младенца, набивалась лебяжьим пухом. Зыбка передавалась от поколения к поколению: только малыш подрастал, он уступал место новорожденному. Зыбка, изготовленная из прочного дерева, могла прослужить 200 лет.

ИЗБА



ИЗБА-

это дом из брёвен. Новая изба никогда не строилась на месте старой.

Ориентиром для выбора служили домашние животные. Место, которое

они выбирали для отдыха,

считалось самым благоприятным для строительства дома. Жилище

делали из дерева, и говорили:

не построить избу, а «срубить дом».

Делали это при помощи одного

топора, а позднее - пилы. Избу

рубил из лиственницы или

березы. Стены и потолки в

русской избе не красили.

Вход в избу начинался с сеней.

Жилая часть всегда была очень

тёплой и отапливалась печью.

В русской избе была всего одна комната, которую хозяева делили на

несколько частей. Обязательной

частью избы был печной и «красный

угол».

ТУЕСОК



ТУЕСОК-

берестяной короб с плотно прилегающей крышкой. Применяется для хранения продуктов, грибов, ягод, яиц. Благодаря особым свойствам бересты, продукты в туеске долго сохраняются свежие. Верхний слой покрыт белым налетом, который отражает солнечные лучи.

Горячая жидкость в туесе долго не остывает, а холодная - не согревается. Также известны антисептические свойства бересты.

Молоко в берестяном туеске хранится дольше, а хлеб целую неделю будет оставаться свежим.

С берестяными туесами ходили в лес по ягоды, причем для детей, которым, как правило,

доверяли это занятие, пока взрослые работали в поле, мастерили особые туеса – не очень большие, с удобными ручками.

КРЫНКА



КРЫНКА -

глиняный сосуд для молока, который изготавливают на гончарном круге. Кусок влажной глины кладётся на плоскую круглую подставку, которая крутится с большой скоростью. Человек своими руками придаёт глине нужную форму. Людей, занимающихся этой работой, называют гончарами. В крынке хранят молоко. Она имеет вытянутую форму. Дношко и горло крынки примерно одного размера, а вот к середине крынка расширяется. Для чего? Чтобы вместить в себя больше молока, и чтобы удобно было обхватить сосуд рукой. Молоко

в таком сосуде дольше сохраняет свою свежесть, а при прокисании дает толстый слой сметаны, который удобно снимать ложкой.

ПОМЕЛО



ПОМЕЛО -

пучок мочала, ветоши, хвороста или связка прутьев, насаженные на деревянную палку (помелище), инструмент предназначенный для обметания печного пода перед посадкой хлеба в печь. По сути это обычный веник. Даже была профессия помельщик. Это был человек, который сам и создавал эти мётла.

Помело неизменно находится при духовой русской печи и предназначено для очистки шестка и пода. Использовали для обметания печи перед посадкой хлеба, пирогов. В Великий четверг принято было

делать новое помело. Оно, по народным представлениям, обновляло печь, охраняло её от разрушения, за ветками для его изготовления ходили с песнями в лес.

УШАТ



УШАТ-

невысокое деревянное ведро, с «ушками». Поэтому и называется ушат. В каждом «ушке» есть отверстие, в которое при переноске вставляется палка. В отличие от ведра ушат предназначен для переноски воды только вдвоем, поэтому и вмещает ее значительно больше, чем обычное ведро. Чем тяжелее был ушат с водой, тем труднее было поднимать его на плечи.

Использовали ушат не только для того, чтобы принести

воду для бани, но и, например, для засолки мяса или сала, для полива огорода, стирки белья,

В праздник в ушатах подавали гостям квас, а в повседневной жизни держали воду, запаривали веники для бани.

КОРЫТО



КОРЫТО -

открытая продолговатая емкость. Свое название предмет получил от слова «кора», потому что изначально именно из нее делались первые корыта. Впоследствии его стали мастерить из половинок бревна, выдалбливая в них углубления.

Для этого подходили мягкие породы деревьев – липа, сосна или осина. Корыто в хозяйстве могло пригодиться для всего и имело самое разнообразное

назначение: для сбора урожая яблок, капусты и других плодов, для заготовки солений, для стирки, купания, для замеса теста и кормления скота.

В перевернутом виде его использовали как большую крышку. Зимой дети катались на нем с горок, как на санках.

САДНИК



САДНИК-

плоская широкая лопата на длинном черенке. Предназначалась для отправки хлеба или пирога в печь.

Русские мастера изготавливали садник из сплошного куска древесины - осины, липы или ольхи.

Найдя дерево нужного размера и подходящего качества, его раскалывали на две части, высекая из каждой по одной длинной доске. После чего их гладко

остругивали и чертили контур будущего садника, стараясь убрать всевозможные сучки и зазубрины. Вырезав нужной формы садник, его тщательно зачищали. Сначала на садник клали капустный лист, чтобы хлеб не подгорел, сверху на него - тесто из ржаной муки в виде колобка, и отправляли его в печь.

КАДКА



КАДКА -

емкость для заготовки впрок солений, квашений, для кваса, воды, для хранения муки, крупы. Как правило, кадки делались из деревянных дощечек – клепок, стянутых обручами. Кадки изготавливались из древесины лиственных деревьев: осины, липы, дуба. Обручи –

из ветвей ивы, черемухи, орешника.

Для солений ценилась дубовая древесина, содержащая консервирующие вещества, которые убивают бактерии и придает солениям аромат и вкус.

Кадки делались в форме конуса или цилиндра.

Необходимой принадлежностью кадки были кружок и крышка.

Кружком прижимали помещенные в кадку продукты, сверху укладывали гнет.

БОЧКА



БОЧКА -

тара, деревянный сосуд цилиндрической формы, который можно перекачивать. Бочку делают только вручную! Бондари собирают её из деревянных планок, которые плотно состыковывают друг с другом.

Щели просмаливают.

Бока скрепляют

металлическими обручами.
Вставляют в готовое изделие днище и крышку. После этого бочку подвергают обжигу. В еловых бочках раньше хранили икру, использовали для засолки грибов, перевозили дёготь, смолу и т.п. Бочки из осины отлично переносят влияние влаги, поэтому в них удобно хранить сухие сыпучие продукты в сырых помещениях. Бочки из липы использовали в качестве тары для зерна, муки и сахара. А для хранения сливочного масла лучшими считались бочки из ольхи.

ЛОСКУТНОЕ ОДЕЯЛО



ЛОСКУТНОЕ ОДЕЯЛО -
это одеяло, лицевая сторона которого сшита из разноцветных и пёстрых кусочков ткани. Причиной появления лоскутного шитья явилась бедность. Матери шили их

для новорожденных,
а невесты — себе в приданое.

Бережливые
хозяйки годами собирали
обрезки тканей, оставшихся после
раскроя, или кусочки
износившейся одежды.

Лоскутное одеяло — неременный
атрибут убранства русского
крестьянского дома, где
царил уют, созданный
талантливой женской рукой.

Оно вносило красоту в скромный
повседневный быт, дарило радостные
краски бедному крестьянскому
жилью, согревало в самые
холодные вечера.

САРАФАН

САРАФАН-

женская одежда без рукавов, с
широкими проймами, на лямках.
Сарафан одевали поверх рубахи,
по длине он доходил женщине



до щиколотки, полностью скрывая ноги. Русский сарафан носили и как повседневную и как праздничную одежду. Девушка на выданье должна была иметь в приданом до 10 сарафанов разных расцветок. Сарафаны украшались спереди узорной полосой, тесьмой, серебряным кружевом, узорными пуговицами, вышивкой, поэтому девочек с детства учили вышивать. Богатые люди шили сарафаны из дорогих заморских тканей – бархата, шелка. Молодые носили красные и бордовые, а пожилые - синие и черные.

КОКОШНИК



КОКОШНИК -

это старинный головной убор, символ русского национального костюма.

Название происходит от

древнерусского слова «кокошь» («кура», «наседка»). Их носили только замужние женщины: с давних времен считалось, что, выйдя замуж, нужно покрывать голову и прятать волосы. Украшали кокошник аппликациями из парчи, вышивали золотыми или серебряными нитями, бисером, бусами или жемчугом, а иногда и драгоценными камнями. Их делали специальные мастерицы, «кокошницы». Даже в бедных семьях стремились обзавестись нарядным головным убором, который бережно передавался от поколения к поколению. В повседневной жизни кокошники не носили, прибегая для торжественных случаев.

БОГАТЫРЬ

БОГАТЫРЬ





ЖЕРНОВА

ЖЕРНОВА



ХЛЕБ ДА СОЛЬ

БЕРТЕНО