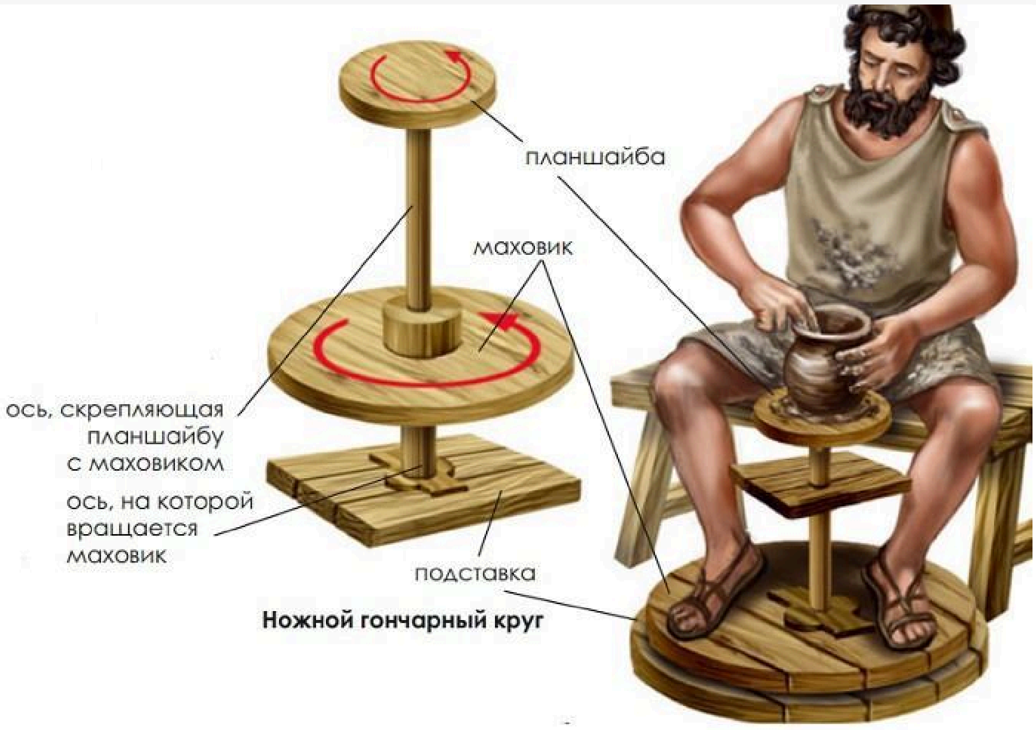
ЭКСКУРСІЯ “Посуд нашых продкаў”



1 экскурсавод

Ганчарныя вырабы – рэчы, выраблены з гліны і прызначаныя для паўсядзённага выкарыстання. Нашы продкі шырока карысталіся посудам для гатавання (**гаршкі,** бабачнікі, латушкі, **макатры,** пражэльнікі, рынкі, цадзілкі, адстойнікі), захоўвання і транспарціроўкі прадуктаў **(збаны, гарлачы, глякі,** слоі, спарышы, адлеўнікі, карчагі), сталовым посудам (**міскі, кубкі,** хлебніцы, маслёнкі, чайнікі, імбрычкі, чашкі), а таксама музычнымі інструментамі (свісцёлкамі, **акарынамі)**.

2 экскурсавод

Ганчарства - агульная назва аднаго з найважнейшых заняткаў нашых продкаў. Назва паходзіць ад слова "горн" ("гран", "гарно"). **Ганчарная справа** з'явілася на Беларусі ў Хст. і дайшла да нашых дзён. У нашым музеі знаходзяцца розныя **збанкі** і **глякі**, гліняны посуд.Трэба адзначыць, што ў такой пасудзіне вельмі доўга захоўвалася тэмпература вады ў жару, калі папярэдне закрывалі яго лісцем хрэна. З такімі глякамі хадзілі на жніво. Збанок з шырокім горлам прызначаўся для малака, смятаны. Яго яшчэ называлі **слоік**. Малако добра захоўвалася ў такім посудзе, яно не закісала, мела натуральны пах.

1 экскурсавод

У гліняным невялічкім **гаршку** гатавалі страву. Вельмі смачная ў ім прасяная каша. А вось і **макітра**. У ёй церлі мак. Сустракалася, што ў ей замешвалі цеста на аладкі. Даследчыкі лічаць, што ўзнікненне керамікі

звязана са звычаем абмазваць глінай плеценыя вырабы. Першабытныя людзі заўважылі, што трапіўшы ў агонь, такое начыненне не спальвалася, а наадварот, станавілася яшчэ больш моцным, хаця плецены каркас выгараў. Гэта і падштурхнула іх да думкі выраблаць посуд з гліны і абкальваць яго на агні. З'явіліся першыя вылепленыя ўручную пасудзіны для гатавання стравы на агні - гаршкі. Мелі яны выпуклы корпус і вострае, ці акруглае дно - каб зручна было мацаваць у пясок ля вогнішча. З часам з'явіліся міскі, кубкі, амфары з ручкамі і іншы гаспадарчы посуд.

2 экскурсавод

Першапачаткова вырабы ляпілі ад рукі з фармовачнай масы без абпальвання. Паступова асноўным кампанентам фармовачнай масы стала гліна, у якую для павелічэння трываласці дадавалі сухую траву, лубяныя валокны, тоўчаныя ракавіны, жарству, пясок. З XIX ст. фармовачную масу рабілі з аднаго або двух-трох розных гатункаў гліны шляхам працяглай пластычнай апрацоўкі (нагамі, рукамі, таркай, стругам). Падрыхтаваную масу дзялілі на невялікія кавалкі, дастатковыя для вырабу адной пасудзіны (камякі, галкі, галушкі, грудачкі, клёцы). Фармавалі пасудзіну на нажным або ручным ганчарным крузе.

1 экскурсавод

За шэсць стагоддзяў у гэтай тэхналогіі нічога не змянілася: круг, нож (*шналь*); дрот з дзвюма ручкамі для зразання вырабу з ганчарнага круга; паралонавая губка, скрабок і гліна – вось і ўсё што трэба для вырабу добрага посуду.

Перад пачаткам працы неабходна паставіць на лаву посуд з вадой для змочвання рук і гліны. Тут жа павінна знаходзіцца добра перамешанае глінянае цеста, накрытае вільготнай анучай. А яшчэ цёплыя, любячыя гэтую працу (без ран і парэзаў) рукі і добры настрой.

2 экскурсавод

Для надання ганчарным вырабам неабходнай шчыльнасці, іх абавязкова абпальваюць пасля сушкі у печы. Робіцца гэта ў двухкамерным горне: у ніжняй камеры гараць дровы, праз спецыяльныя адтуліны ў перакрыцці полымя трапляе ў верхнюю камеру, дзе знаходзіцца падрыхтаваны да абпалу посуд. Саджанне ганчарных вырабаў у печ вырабляецца з такім разлікам, каб вырабы верхняга шэрагу перакрывалі толькі частку гарлавіны пасудзіны або вырабу, размешчанага ў ніжнім шэрагу. У адваротным выпадку, для ўтвараемага ў вырабе пару не будзе вынаходу і вырабы будуць дэфармавацца.

1 экскурсавод

Перад тым, як змясціць посуд у печ, горн на працягу трох гадзін разаграваюць. Выраб вынімаюць з печы пры ўмовах астуджэння яго да хатняй тэмпературы. Увесь працэс астуджвання займае звычайна 10-12

гадзін. Працягласць абпалу залежыць ад выгляду вырабаў, уласцівасцяў гліны, канструкцыі печы, выгляду паліва і таму у кожным асобным выпадку будзе неаднолькавай. Абпал ганчарных вырабаў можна рабіць на любым паліве, аднак лепшым лічацца добрыя сухія дровы.

2 экскурсавод

Ганчарныя вырабы пасля абпальвання адразу загартоўваюць ахалоджаннем у абвары. Абвар - апошняя стадыя апрацоўкі глінянага посуду, у прыватнасці, гаршка, робіцца адразу пасля таго, калі гарачы посуд вынімаюць з горну. Раствор (баўтуха) – абвара - рыхтавалі для загартоўвання распаленага да чырвані ў ганчарнай печы глінянага посуду. Рабілі раствор у выглядзе рэдкай рошчыны з жытняй ці пшанічнай мукі на вадзе, часта з дабаўленнем бурачнага ці капуснага расолу, дамешкам ільняной ці канаплянай трасты, тоўчанага драўлянага вугалю, сажы.

1 экскурсавод

Прытрымліваючы жалезнымі абцугамі, збан акунаюць у загадзя прыгатаваны раствор. Пасля абвару гліняны посуд становіцца болей трывалы, змяняецца і вонкавы выгляд посуду: ён пакрываецца шматлікімі цёмнымі плямамі, якія надаюць яму непаўторную своеасаблівасць. Ганчары сцвярджаюць, што плямы засцерагаюць змесіва пасудзіны ад ліхіх вачэй.

Беларускія ганчары поўнасцю забяспечвалі сваімі вырабамі насельніцтва Беларусі. Вясковыя рамеснікі прадавалі або абменьвалі свае вырабы на збожжа ў навакольнай мясцовасці.

Традыцыйныя гліняныя вырабы:
Гарлач (для малака).
Слоік (для салення, варэння, мёду).
Гляк (лазенка) - для падрыхтоўкі чаю, напояў, гарачых адвараў.
Гаршок для прыгатавання ежы.
Макацёр - міска для ўжывання ці падачы ежы на стол.