

Презентация



▣ Тема: Русская печка

- ▣ Подготовила:
 - ▣ преподаватель ФКП ОУ № 316
 - ▣ Вишнякова Виктория Сергеевна









Русская печь

- ▣ Русская печь — кирпичная или глинобитная печь для выпечки хлебобулочных изделий, приготовления пищи, отопления жилых помещений и различных других задач. Широко распространена в России, Белоруссии, на Украине, в Румынии и Молдавии. Основным видом топлива служат дрова, также могут использоваться торф, солома, кизяк^[1], камыш, лозга и другие горючие органические материалы^[2]. Непригодна для топки каменным углём, имеющим температуру горения в среднем 1000 °С.

История

- В VIII—XIII веках на восточнославянских и финно-угорских^[3] территориях было распространено несколько типов печей^[4]. В Северной Руси преобладали печи-камни, сложенные из камней насухо без скрепляющего раствора. В Старой Ладог основания каменных печей достигали 1,5 м в поперечнике^[5]. В Изборске известны также глиняные печи, возведённые на каменном основании — на каменной площадке размером около 1×1 м строился полый глиняный купол высотой около 1 м^[6]. Известны печи, сложенные из камня и глины. Они были наиболее распространены на Верхнем Дону, в Поочье и в Среднем Поднепровье. Основания таких печей достигали 1,5×2 м. В Верхнем и Среднем Поднепровье более широко были распространены глиняные печи. Размеры их доходили до 1,5 м в поперечнике и до 1,2 м в высоту^[7].
- В указанный период избы не имели устройств для вывода дыма, и он выходил в двери и в небольшие оконца в стенах (отопление «по-чёрному», курная изба). На рубеже XV и XVI веков появилось устройство для вывода дыма. Первоначально оно представляло собой деревянный короб. С появлением огнеупорного кирпича печи приобрели трубы, а сами они постепенно приобрели к началу XVIII века тот вид, который сейчас известен как «русская печь».

Приготовление пищи

- В печи варили, парили, жарили, пекли, грели и «томили». Жарили у устья (перед горящим топливом), варили и парили непосредственно в горниле при растопленной или догорающей печи, подогревали на шестке, пекли и томили в горниле после топки.
- Хлеб и другую выпечку выпекали на поду печи. Для этого тщательно очищали печь от углей и золы. В печи должен быть «изволочный жар» — температура оптимальная для начала выпекания; её определяют, бросая пригоршню муки на под — мука должна довольно быстро покоричнеть, но не обугливаться. Благодаря большой теплоёмкости русской печи температура в ней убывает постепенно в течение длительного времени, что благоприятствует получению хорошей выпечки и хлебов — сначала быстро образуется хрустящая корочка, а затем «доходит» внутренний слой.
- Для приготовления пользовались чугунками, перемещаемыми ухватами (рогачами), и сковородами со сковородниками (цапельниками, чапельниками). Посуда по большей части изготавливалась из чугуна, однако применялись и глиняные сковороды и горшки; в XX веке распространились алюминиевые горшки и сковороды. В глиняных кувшинах особенно вкусным получалось жирное топлёное молоко с коричневой пенкой. При печи, кроме трёх ухватов и сковородника, были ещё две кочерги для перемешивания углей и выгребания золы.
- В конструкции печи мог иметься отдельный вход для подсоединения к дымоходу печи трубы угольного самовара.

Отопление

- Обычно печь начинали топить с середины октября (с Покрова) и топили до апреля (до Благовещенья) или мая. Русская печь располагалась практически в центре комнаты и прогревала её равномерно. На печи устраивался лежак (лежанка) — наиболее тёплое место в доме. Рядом с печью традиционно строился голбец (голубец), в котором хранили домашнюю утварь, а верх его мог являться продолжением лежака. Размеры лежака были различны, наибольшие позволяли располагаться на печи до 5-6 человек, но обычно он был двухместным. Высота такого лежака чаще всего позволяла человеку сидеть. Зимой при регулярной топке на лежанке стабильно поддерживается температура +25...+27 °С. Печь белилась или украшалась изразцами.

Мытьё

- ▣ В печах с широким (до 1,5 м^[14]) и высоким (до 1,2—1,4 м^[14]) горнилом можно было мыться и париться^[15]. Баня внутри русской печи: печь протапливается, в чугунах нагревается вода^{[16][17][18]}. После топки с пода печи убирается зола и насыпается солома. Жар сгребается в угол печи. После этого можно мыться, забравшись в печь и даже осторожно париться веником, чтобы не натаскать на себя сажи.

Сопутствующая утварь

- ▣ Ухват (*рогач*) необходим для установки в печь и изъятия оттуда чугунов, используемых вместо кастрюль. Чапельник (*сковородник*) служит для перемещения сковород без ручек (*чапéл*), деревянная лопата (*садник*) — для перемещения хлеба и выпечки, кочерга — для перемещения, выгребания углей и дров в растопленной печи.
- ▣ Чугуны — жаропрочная, как правило, чугунная, реже алюминиевая посуда. Сковороды — чаще всего использовались *чапéлы* — сковороды без ручки, удерживаемые чапельниками. Другая посуда для приготовления пищи: горшки, кринки, утятницы, гусятницы, противни и т. п.
- ▣ Помело — предмет для очистки пода от углей и золы перед посадкой хлеба или мытьём людей. Представляет собой длинный черенок с закреплёнными на конце сосновыми или можжевельновыми ветками, соломой, мочалом или тряпкой.

Спасибо за внимание

