

Из истории посуды



Посуда керамическая и глиняная, была придумана в древности, 6-7 тысяч лет тому назад. Первая посуда, конечно, не была такой красивой и ровной, какую мы можем видеть сегодня.

Производство посуды было ручным и делали её из простой глины. Позже оказалось, что не каждая глина подходит для изготовления посуды.



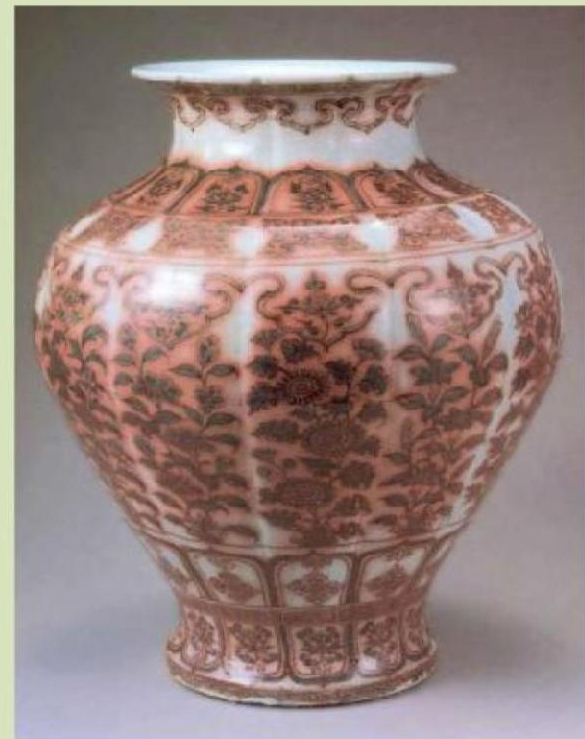
Отличные сорта глины, ещё в древности, нашли в Китае. Из этой глины можно было производить фарфор. Обычная глина, часто, трескалась при сушке и обжиге. \Со временем люди догадались замешивать в глину другие добавки, например, песок. От него посуда стала крепкой и водостойкой.



Храмовая ваза



Ваза с пионами



Ваза в форме дыни

Как делалась первая посуда?

Если посмотреть на древнюю посуду, то она состоит из отдельных кругов. Заготовленный материал из глины, раскатывали тонкими жгутиками и укладывали по спирали - кругами, до нужной высоты. Получался сосуд в виде горшка.



*Потом горшок
выглаживался и
острой палочкой
наносился орнамент.
Затем следовала
сушка и обжиг на огне.*



ПОСУДА В ДРЕВНЕЙ РУСИ.

Слова посуда, долго не было в Древней Руси. То, из чего можно было есть, называли "СУДНО". А то, из сего можно было пить - "СОСУДОМ". Очень часто слово СОСУД употребляли, как общее слово для названия столовой посуды. Первый раз слово ПОСУДА встречается В Руси в 17 веке.



БЛЮДО.

Блюдо одно из самых древних предметов столовой посуды. Деревянные, керамические, оловянные или серебряные блюда, подавались на стол. Было принято из одного блюда есть вдвоём и даже втроём. В старину, даже возникали споры, кому и с кем есть из одного блюда. В сохранившихся рецептах царской кухни, порции были рассчитаны на двух человек.



Блюда малого размера, в Древней Руси, подавались менее именитым гостям. Отсюда и произошли слова: БЛЮДЕЧКО и БЛЮДЦЕ.



МИСКА.

Миска – очень удобный вид посуды для супа, похлёбки, каши. В особенности для русской кухни, богатой супами и кашами. Миска была незаменимым столовым предметом. Миски выполняли роль и тарелок. Кроме простых горшков и мисок, в русской избе, зачастую, не было никакой другой посуды. Часто миски были очень большими, и из них ела вся семья. В старинных книгах по этикету, подробно описывалось, как нужно есть из общей миски. Хорошей манерой считалось тщательно обтирать ложку, прежде чем снова взять суп из общей миски.



ГОРШОК.

Горшок - главный глиняный (керамический) сосуд для приготовления пищи и подачи её на стол.

От глиняного горшка берут начало многие современные виды посуды: кастрюли, супницы, банки.

В горшках не только готовили пищу, но и хранили крупу, муку, масло.



ТАРЕЛКА.

Тарелка - значительно более позднее слово, но это самый привычный для нас вид столовой посуды.

Считается, что русское слово «ТАРЕЛКА», произошло от немецкого слова «ТАЛЕР». Об этом говорит и тот факт, что уже в 16 веке, тарелку называли: талера, тарель, торел.

Впервые тарелку стали использовать во Франции. Они не были похожи на современные и даже имели четырёхугольную форму.





Впоследствии, научились наносить цветную глазурь на посуду, и она приобрела современный вид.

Помимо керамических и фарфоровых тарелок были и металлические (из меди, серебра и золота).



ГОРШОК

Горшок - «горнец» и «гончар» (горънчар) происходит от древнерусского слова "грынь".

По В.Далю – «округлый глиняный сосуд, различного вида и назначения, выжженный на огне.



БРАТИНА.

Посуда, в которой подавалась еда на стол. Отличается от обычного горшка двумя ручками..

ГОРШОК ДЛЯ ТОПЛЕНИЯ МАСЛА

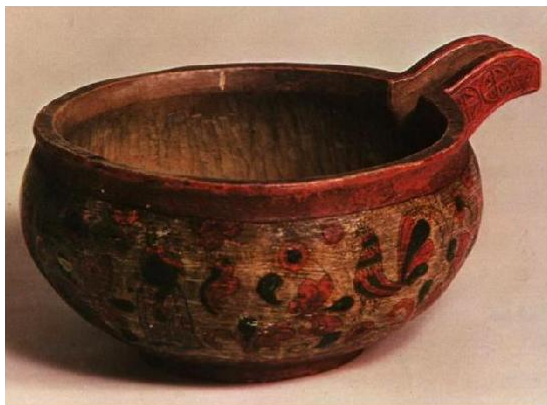
Специализированная форма посуды. Имеет волнистую каёмку и ручку, для снятия с печи.



ГУСЯТНИЦА

Гусятница - керамическая утварь для жарения мяса, рыбы, картофеля, запеканок в русской печи. Представляла собой глиняную сковороду овальной, а иногда круглой формы, с невысокими бортиками около 5-7 сантиметров. Ручка была полый и короткой. В неё обычно вставляли деревянную рукоятку, когда вынимали гусятницу из печи. В самом верху, находился небольшой носик с желобком для слива масла.





ЕНДОВА

Ендова - низкая, большая, керамическая, лужёная братина, с рыльцем для пива, браги, мёда. В ендове подавали питьё на пирах и кораблях.

Крестьяне называли ендовой высокую посудину - иначе, жбан или коновка.

ЖАРОВНЯ

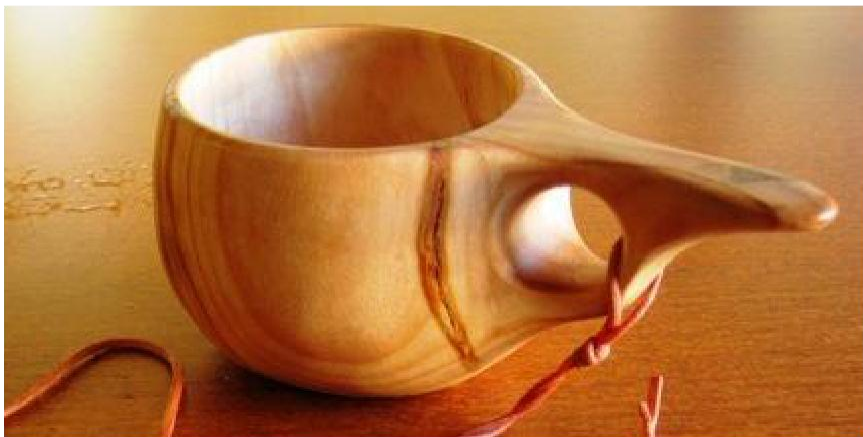
Небольшая печка, в виде сосуда, наполненная горячими углями. В настоящее время используется в Турции, Малой Азии для варки кофе и раскуривания трубок.





КАНДЮШКА

Кандюшка или кандея - то же, что и ендова, но это чаша небольшого размера для питья кваса и перетапливания масла, с последующей подачей его на стол.





ГОРШОК - КАШНИК

Кашник - маленький горшочек с одной ручкой. Предназначался для жарки и подачи на стол густых (вторых) блюд и каш.





КИСЕЛЬНИЦА

Кисельница - большая миска с носиком. Она же и кувшин для подачи киселя на стол.

КОРЧАГА

Глиняный сосуд больших размеров, имевший самое разнообразное применение - нагрев воды, кипячение белья и т.д.

Корчаги были широко распространены по всей России.



ПОДОЙНИК

Ёмкость для доения коров и коз.



КРЫНКА

Глиняный сосуд для подачи молока на стол. Имеет высокое горло. Молоко в таком сосуде, дольше сохраняет свою свежесть. Обычно крынку накрывают влажным, льняным полотном, что придавало молоку прохладу.

КУВШИН

Сравнительно высокий сосуд с ручкой и носиком для наливания воды.





КУВШИН-КРУПЕНИК.

Кувшин - крупеник (или пудовик) применялся для сыпучих продуктов, ёмкостью 15 - 16 килограммов.

ЧАРКА, КОВШ.

Чарка – сосуд для питья, обычно имела загнутую ручку, с помощью которой цеплялась за край более большого сосуда с жидкостью.





ПОЛЕВИК

Керамический сосуд для переноски воды в поле. Ручка делалась для удобства при переноске.

УМЫВАЛЬНИК

Сосуд для умывания. Имеет два носика для слива воды и две ручки для того, чтобы подвешивать его.





ОПАРНИЦА

Опарница (опарник, опара) - керамическая посуда, горшок, в котором ставили опару для замеса теста

ТУЕСА

Туеса – уникальная посуда из берёсты. Молоко в такой посуде не скисало даже на жаре. Туеса использовались так же и для хранения круп, муки.





Из истории
посуды