

КУХОННАЯ УТВАРЬ



Для заготовки впрок солений, квашений, мочений, кваса, воды, для хранения муки, крупы использовались **КАДКИ**.





ГОРШОК - предмет бытовой, утилитарный, в обрядовой жизни русского народа приобрел дополнительные ритуальные функции. Ученые считают, что это один из самых ритуализированных предметов домашней хозяйственной утвари. В поверьях народа горшок осмыслялся как живое антропоморфное существо, у которого есть горло, ручка, носик, черепок.



Для подачи на стол кушаний использовалась такая столовая утварь как **БЛЮДО**. Оно было обычно круглой или овальной формы, неглубоким, на невысоком поддоне, с широкими краями.



Для питья и приема
пищи служила
ЧАША. С чашей
связывались приметы
и поверья: в конце
праздничного обеда
принято было
выпивать до дна
чашу за здоровье
хозяина и хозяйки, не
сделавший этого
считался врагом.
Осушая чашу, желали
хозяину: "Удачи,
победы, здоровья".



единственным приспособлением для еды, пока не появились вилки, служили **ЛОЖКИ**. В основном они были деревянными. Ложки украшались росписью или резьбой. Нельзя было ставить ложку так, чтобы она опиралась черенком на стол, а другим концом на тарелку, так как по ложке, как по мосту, в миску может проникнуть нечистая сила. Не разрешалось стучать ложками по столу, так как от этого "лукавый радуется" и "скликаются на

обед злые духи"



Традиционной
утварью для
русского
застолья
являлись
ЕНДОВЫ

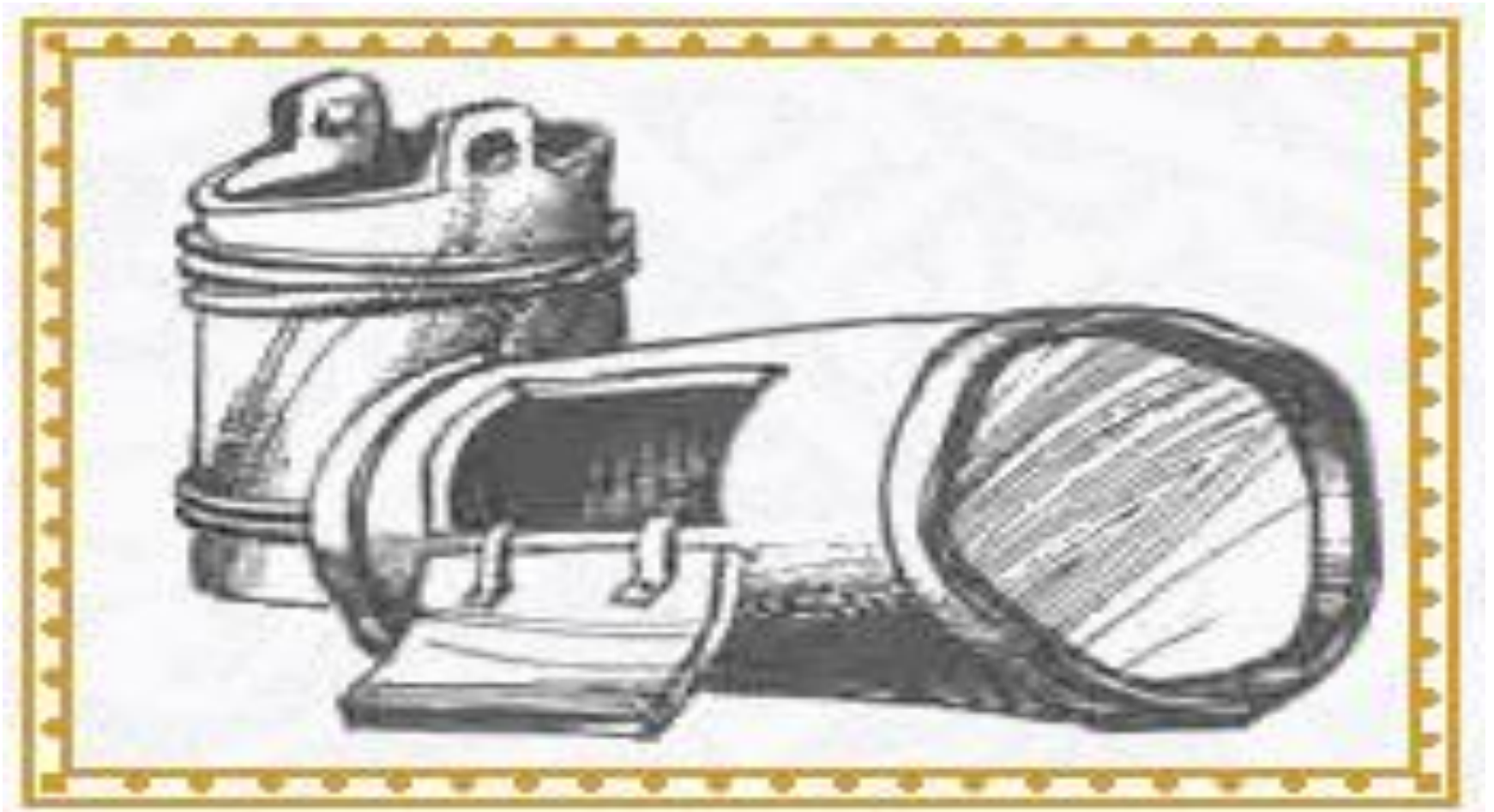


Традиционной утварью для русского застолья являлись **ЕНДОВЫ, КОВШИ, БРАТИНЫ, СКОБКАРИ**. Ендовы не считались ценными предметами, которые необходимо выставлять на самое лучшее место в доме, как это, например, делалось с братиной или ковшами.



**КОЧЕРГА, УХВАТ,
СКОВОРОДНИК,
ХЛЕБНАЯ ЛОПАТА,
ПОМЕЛО** - это предметы,
связанные с очагом и
печью. С помощью ухвата
передвигали горшки и
чугунки в печи, Перед
посадкой хлебов в печь
под печи очищали от угля
и золы, подметая его
помелом.

БОДНЯ, предмет домашней утвари, представляла собой деревянную емкость для хранения одежды и мелких предметов домашнего обихода.



- **Чисто гречневые блины.**

За пять или за шесть часов растворить тесто из четырех стаканов гречневой муки, трех стаканов теплого молока или воды, 1 столовой ложки растопленного масла, двух желтков и 5 или 10 гр. сухих или 2-4 ложек жидких дрожжей размешать и выбить веселочкою как можно лучше. Когда поднимется, выбить снова, посолить ложкою соли ровно с краями, обварить 1.5-2 стаканами горячего молока или воды, как сказано выше, выбить, можно доложить 2 взбитые белка, размешать, дать подняться, и когда поднимется, то, не мешая уже более теста, чтобы не опало, перенести его осторожно на назначенное место, брать ложкою и печь, как сказано в примечании.

- **Пряники шоколадные.**

400 гр. сахара распустить в не совсем полном стакане воды, смешать с 1.5 стаканом меда, варить в большой кастрюле, всыпать 12 гр. поташа, немного корицы, кардамону, гвоздики, английского перцу и 200 гр. миндаля, мелко изрубленного вместе с кожицею. Сняв с огня, всыпать 600 гр. муки, размешать до гладкости, выложить на стол, посыпанный мукою, вымесить тесто руками; если бы было немного жидко, прибавить муки, раскатать, нарезать пряники разными фигурками, сложить на железный лист, слегка намазанный несоленым маслом, вставить в летнюю печь; когда подрумянятся вынуть.

600 гр. сахара, немного воды вскипятить раза два, когда сироп будет тянуться, всыпать 200 гр. тертого шоколада, размешать, намазать этою массою сперва одну сторону пряников, когда в печи высохнут, тогда и другую и опять в печь.