

РУССКАЯ ПЕЧЬ

Выполнил: Студент группы С-32

Саутнер Артем

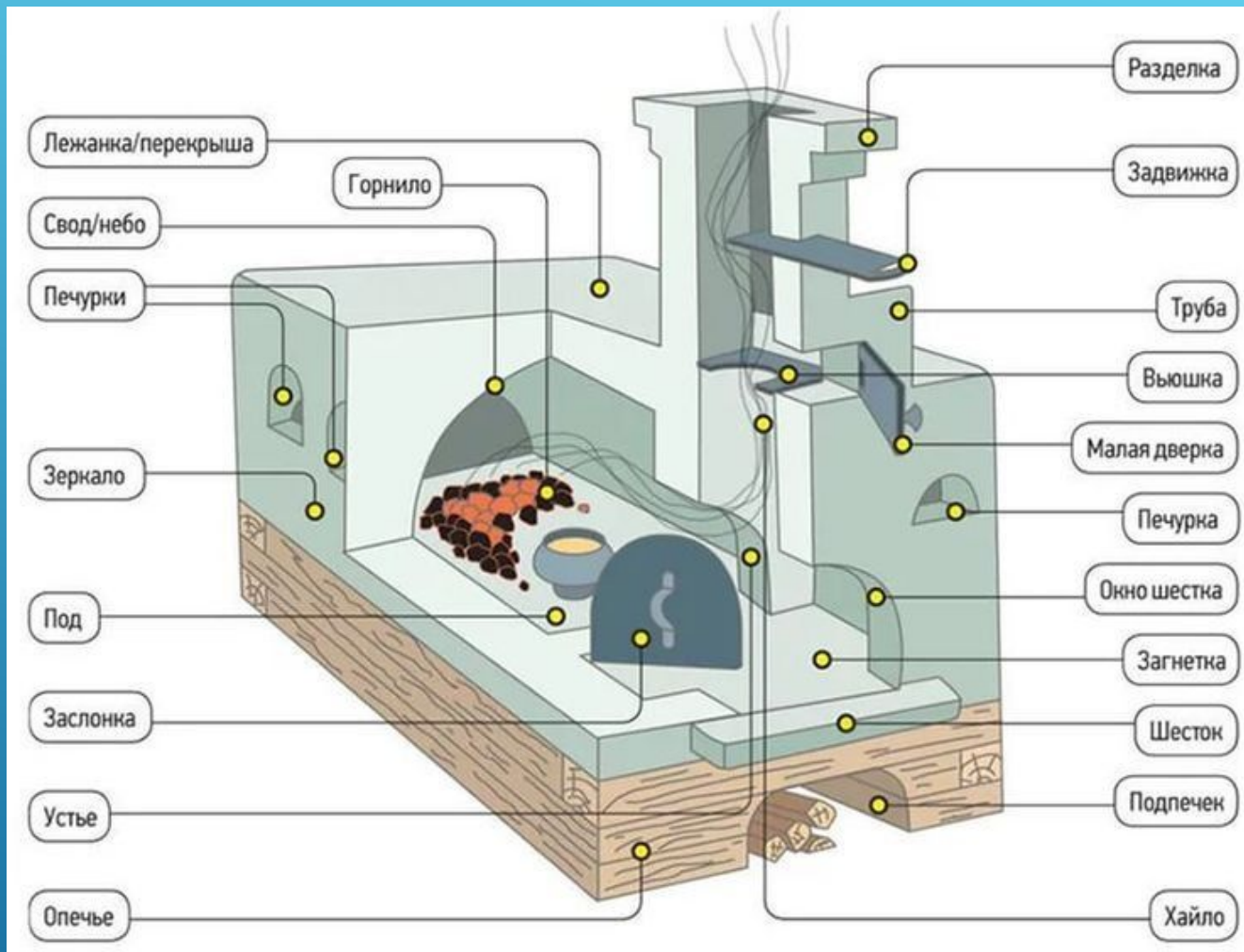
Руководитель: Иванова О. В.

- ▶ Одна из главных задач наших предков заключалась в организации обогрева жилища. Для этого с древних времен славяне использовали разного рода печи и очаги. Первые печи представляли собой каменный очаг или каменку. Это сложенная без раствора груда камней, в середине которой имелась ложбина для дров. Огонь нагревал камни, которые накапливали тепло, а затем постепенно отдавали его окружающей среде. Где-то в XIV веке стали появляться первые курные печи. Их строили из камня с применением глиняного раствора. Куриные печи не имели дымохода и топились “по-черному”. Дым выходил на улицу через при открытую дверь и окна. Топка курной печи требовала большого искусства: дым должен был тонкой струйкой подниматься наверх и, стелясь по потолку, уходить к окну или дверь. По этой причине потолок в избе делался высоким. Со временем он становился закопченным. Привычный нам внешний вид русская печь принимает где-то к началу XVIII века. Именно тогда стали выводить сквозную трубу за пределы кровли, и дым свободно удалялся наружу.

ПЕРВЫЕ ПЕЧИ НА РУСИ

- ▶ Русская печь располагалась в центре избы таким образом, чтобы в каждом уголке дома было тепло.
- ▶ При строительстве новой избы сначала определяли место, где должна располагаться печь. Остальные помещения проектировали исходя из этого. Чаще всего печи были очень большими и занимали чуть ли не половину дома.
- ▶ Обычно печь имела высоту от 1.5 метров и выше, и по площади занимала от 2 кв.м.
- ▶ Русская печь работала по принципу теплоаккумулятора и могла сохранять тепло до 24 часов.
- ▶ Из-за большого веса для русской печи делали опечье - подобие фундамента. Он представлял собой небольшой деревянный сруб.
- ▶ Пространство под печью (подпечье) использовали для сушки дров. Иногда там размещали погреться домашнюю птицу.
- ▶ Горнило - камера, где сгорали дрова, а в дальнейшем готовилась еда.
- ▶ Под - дно горнила. Его поверхность должна быть гладкой и иметь наклон в сторону устья печи. На нем хозяйки выпекали хлеб.
- ▶ Заслонка закрывала устье печи.
- ▶ Труба дымохода изначально делалась строго вертикальной. Такая конструкция хорошо подходила для приготовления пищи, но была недостаточно эффективна в плане обогрева жилища.
- ▶ Позднее стали применяться удлиненные и изогнутые дымоходы. С их помощью русская печь могла аккумулировать в себя больше тепла, а расход дров уменьшался. Были у таких конструкций и недостатки: из-за неравномерного нагрева на печи часто появлялись трещины.
- ▶ За печкой следила старшая в доме женщина. Она с вечера складывала возле устья печи дрова на следующий день. За ночь они подсыхали. Рано утром вставала первой и разводила огонь, ставила на печь чугушки и горшки, в которых готовила еду. Через несколько часов, когда дрова полностью сгорели, выгребала золу и угли, подметала дно печи и ставила в неё хлеб. Устье закрывалось заслонкой, и печь долго сохраняла тепло. Отсюда и пошло выражение "хранительница очага".

РАСПОЛОЖЕНИЕ И УСТРОЙСТВО РУССКОЙ ПЕЧИ



РАСПОЛОЖЕНИЕ И УСТРОЙСТВО РУССКОЙ ПЕЧИ

- ▶ Для домочадцев печь была сердцем и душой дома, началом и концом всего. Она определяла образ жизни и распорядок дня, давала людям тепло, еду и здоровье.
- ▶ С печкой связано много поверий и обычаев. Люди всегда приписывали ей магические свойства. По деревенской традиции печные угли нельзя было отдавать в другую избу. Считалось, что вместе с ними семью может покинуть достаток.
- ▶ По тому, как горит огонь в печи, люди определяли погоду. Если весело потрескивают поленья - это к морозу. А когда дрова горят вяло и больше дымят - жди оттепели.
- ▶ Даже сейчас русская печь не теряет своей популярности. Многие домовладельцы устанавливают её в своих загородных домах. Русскую печь можно использовать как для приготовления пищи, так и в качестве резервного источника тепла.



ПЕЧКА - ЦАРИЦА ДОМА

- ▶ Русская печь многофункциональна. Ее использовали для разных нужд, от обогрева и приготовления пищи, и до сна на ней и даже для мытья. А так же для разных других нужных в хозяйстве дел, таких как: сушки на ней ягод и грибов, стирки, разогрева самовара, использование ее теплых ниш для обогрева белья, посуды, одежды, и так далее.



ФУНКЦИИ РУССКОЙ ПЕЧИ

- ▶ Конструкция печи позволяла использовать одно и те же ее части для различных видов тепловой обработки пищи. Пищу можно было варить или парить, жарить, печь или томить. Обычно:
- ▶ жарили у входа в топку;
- ▶ варили в топке;
- ▶ на шестике подогревали ранее приготовленную пищу;
- ▶ томили продукты внутри печи, после топки;
- ▶ на поду – выпекали.

Кулинарная русская печь, приготовление пищи в которой проработано веками, по-прежнему неповторима. Современные кухонные печи, духовки, микроволновки и пароварки уже дают совсем другой эффект.



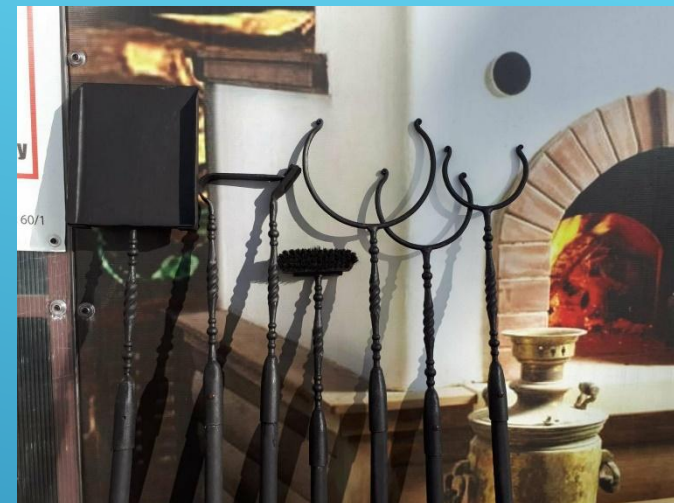
КАК ГОТОВИЛИ В РУССКОЙ ПЕЧИ

- ▶ Подобно тому, как поэт в России больше, чем поэт, так и русская печь – это больше, чем просто печь. Кроме собственно элементов печи, существуют и приспособления для работы с ней:
- ▶ кочерга – для лучшего укладывания дров в огне, перемешивания углей, очистки печи;
- ▶ печной совок – для очистки печи от золы;
- ▶ ухват или рогач – ставить и доставать из печи чугуны;
- ▶ чапельник – для перемещения чапел;
- ▶ сковороды и чапелы (сковороды без ручки);
- ▶ садник – деревянная лопата для посадки и доставания из печи хлеба и выпечки;
- ▶ чугуны – чугунная, реже алюминиевая, огнестойкая посуда;
- ▶ печные горшки – чугунные либо алюминиевые для варки и тушения;
- ▶ корчаги – глиняная посуда для нагрева воды;

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ РУССКОЙ ПЕЧИ

- ▶ крынки (кринка) – топить молоко;
- ▶ утятницы (гусятницы) – тушить мясо, овощи, птицу;
- ▶ противень или судок – для жаренья или выпекания, аналог сковороды;
- ▶ помело – обметать под перед посадкой на него хлеба;
- ▶ ометалочка – обметать от золы и сажи шесток;
- ▶ и другие нужные инструменты

Иногда обходились и вовсе без посуды – например, для приготовления подового хлеба, который выпекался прямо на поверхности пода после топки.



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ РУССКОЙ ПЕЧИ

- ▶ Русская печь топится:
- ▶ дровами от таких пород деревьев, которые дают хороший жар;
- ▶ древесным углем;
- ▶ древесными отходами – щепа, кора;
- ▶ кизяками, торфом.
- ▶ В основном для русской печи используют дрова и уголь. Чтобы печь была жаркой, но при этом расход топлива был не большим, лучше использовать дрова таких пород деревьев, которые медленно прогорают, долго и хорошо держат жар. Подходят для этого дрова от деревьев:
- ▶ семейства березовых – берёза, ольха, лещина, граб и т.д.;
- ▶ семейства сосновых – сосна, ель, кедр, лиственница и другие;
- ▶ плодовых – яблоня, груша, вишня.

Дрова для того, чтобы они прогорали одновременно и давали хорошие угли, стараются наколоть и подобрать одинакового размера, без больших сучков. При этом, чтобы угли получились равномерными, дрова больше не подкладывают, а стараются протопить печь одной партией дров, держа жар от углей, как можно дольше. Чтобы растопить русскую печь дрова укладывают колодцем, а сверху шалашиком щепу для растопки.



ЧЕМ ТОПЯТ РУССКУЮ ПЕЧЬ

- ▶ Знаете ли вы, что на Руси можно было узнать погоду у печи? Деревенские жители знали множество примет, по которым можно было определить – будет тепло или начнутся холода:
 - ▶ ● Потрескивание дров в печи свидетельствует о начале крепких морозов.
 - ▶ ● Если дрова шумят – жди бури.
 - ▶ ● Дрова гаснут и не хотят разгораться – вскоре начнется оттепель.
 - ▶ ● Клубок дыма из трубы поднимается ровно вверх – вскоре будет солнечная, ясная погода, а стелиться вниз или гнется коромыслом – к ненастью.



ПЕЧЬ – ПРЕДСКАЗАТЕЛЬНИЦА ПОГОДЫ

- ▶ Печки на Руси строили большими, ведь вокруг печки кипела жизнь, занимались домашним хозяйством и отдыхали. Наши предки использовали печь не только для варки и нагрева пищи, но и вместо бани.
- ▶ Дети и молодые девушки любили мыться в печи, поскольку считалось, что ее целительный пар защищает от любой хвори. Из печи выгребалась зола, после чего на лопате для хлеба в нее помещали больных детей, чтобы прогреть. Также на основе печной золы делали многие целебные мази и отвары.
- ▶ Зола из русской печи помогала отстирывать белье. Женщины помещали одежду в чугунный котел, наполняли его водой и ставили к белью небольшой мешочек, набитый углем. Котел помещали в печь. Кипячение с углем и добавлением золы не только отбеливало ткань, но и делало ее более прочной.



ПЕЧЬ НА РУСИ ВМЕСТО БАНИ