

Особенности быта населения Белгородчины в **16 – 19** вв.

Автор: Самара Елена Ивановна
учитель истории и обществознания
МОУ СОШ №46 г. Белгорода

Методические рекомендации по использованию материала презентации

- Белгород возник как город-крепость для охраны южных рубежей Московского государства от набегов крымских татар в конце 16 века, являлся центром Белгородской засечной черты. Первыми его жителями были как служилые люди, так и крестьяне из центра России и Украины, которые бежали сюда от крепостной зависимости. Именно им предстояло освоить «дикое» поле, русские богатейшие черноземы юга России, а также создать самобытную культуру, основанную на синтезе украинских и русских традиций.
- Материал презентации может быть использован в курсе отечественной истории при изучении тем, посвященных социально-экономическому и духовному развитию народов центральной России в 16 -19 веках.

Содержание

- Быт и занятия
 - Традиции крестьянского стола
 - Уклад жизни в семье
 - Календарные и семейно – бытовые праздники
-

Быт и занятия

- Жители Белгородчины унаследовали от своих далеких предков древнюю земледельческую культуру. Были выработаны и соответствующие пахотные орудия – от легкого однозубого орала, до двузубой сохи до плугов.



Быт и занятия

- Почвенные и климатические условия сделали земледелие, базировавшееся на разных видах перелогов, когда распахивались участки целинных и залежных земель, основным занятием. Несколько лет такие поля давали хороший урожай, потом их надолго забрасывали, превращая в залежь для восстановления плодородия.



Быт и занятия



- Орудия уборки урожая были однообразны: жали серпом, косили разными типами кос. Наиболее распространенными земледельческими культурами были рожь, овес, ячмень, пшеница, гречиха, репа, бобовые. Позднее появились кукуруза, подсолнечник и картофель.

Быт и занятия



С земледелием тесно было связано скотоводство. Преобладало пастбищно-стойловое содержание скота, позволявшее сочетать умения и навыки кочевого и оседлого населения. Крупный рогатый скот, лошади, овцы, свиньи, домашняя птица были обязательной принадлежностью обычного крестьянского хозяйства. Скот использовали как тягловую силу и для получения молока, мяса, шерсти и кожи.

Быт и занятия

- Помещики не только продавали зерно, но и перерабатывали его на муку, крупу и как следствие появления мельницы на селе. Муку простую, ситную или крупчатку получали из ржи и пшеницы. Высококачественная мука изготовлялась только из пшеницы, путем неоднократной просушки и толчения. Более трудоемкими были работы по выделыванию круп, получаемые при толчении овса и проса.



Быт и занятия



- Практически все крестьяне, однодворщики, кроме работы в поле занимались различными ремеслами. Одни занимались сапожным делом, другие портным, кузнечным, плотницким, столярным ремеслом.

Быт и занятия



- Женщины сверх полевых работ управлялись с рукоделием, пряли лен, шерсть, ткали холсты, ковры, простые полотна и сукна для своего потребления и на продажу.

Традиции крестьянского стола



- Пища была разнообразна, особенно в урожайные годы. Хлеб в доме «всему голова». В основном хлеб из ржаной муки, в зависимости от ее качества он был сытный. По большим годовым или престольным праздникам на столах появлялся белый крупчатый хлеб из пшеничной муки. В неурожайные годы хлеба не хватало и пекли его с добавками ячменя, овса, трав, желудей. Любили блины, особенно на масленицу и к храмовым праздникам. Их пекли из пресного теста, гречневой муки, а к столу подавали с маслом, творогом, сметаной. Пекли пироги с разнообразной начинкой.

Традиции крестьянского стола



- Летом у поселян основным продуктом были щи из свежей капусты и свеклы. Часто на столе были **тюря** - самая простая еда: хлеб или сухари, корки покрошенные в воде с солью), кулеш, уха, каша с молоком. В скоромные дни, в зависимости от достатка были и мясные продукты.
- Зимой основным продуктом были кислая капуста, отварной горох, щи с квашеной капустой, соленые огурцы, квас, хрен, лук, редька, каши. К праздникам готовили пиво, брагу, медовуху, квас, **изготавливали вино**.

Традиции крестьянского стола



- Посуда преобладала деревянная и керамическая, в употреблении были также металлические и стеклянные. Зажиточное сословие приобретало фарфоровые чайные и столовые сервизы, серебряные приборы. У крестьян посуда и утварь в основном были деревянные: бочки, кадки, коробка, сундуки, ковши, корыта, ведра, миски, ложки. Много в обиходе керамической посуды: горшки, чашки, кружки, миски. Преобладали в основном железные сковородки, половники, ковши, миски, тарелки.

Уклад жизни в семье



- Сложившиеся порядки повседневной жизни соблюдались строго и, передаваемые из поколения в поколение, сохраняли многие традиции, обряды и пережитки. Неограниченной властью среди домочадцев пользовался глава семьи. Получали свое развитие родственные связи, вытекающие из самой семьи, а так же дружеские связи. Общие интересы, взаимопомощь между соседями способствовали росту духовного общения, совместному проведению праздников, обмену информацией, дальнейшему развитию народных традиций.

Календарные и семейно – бытовые праздники



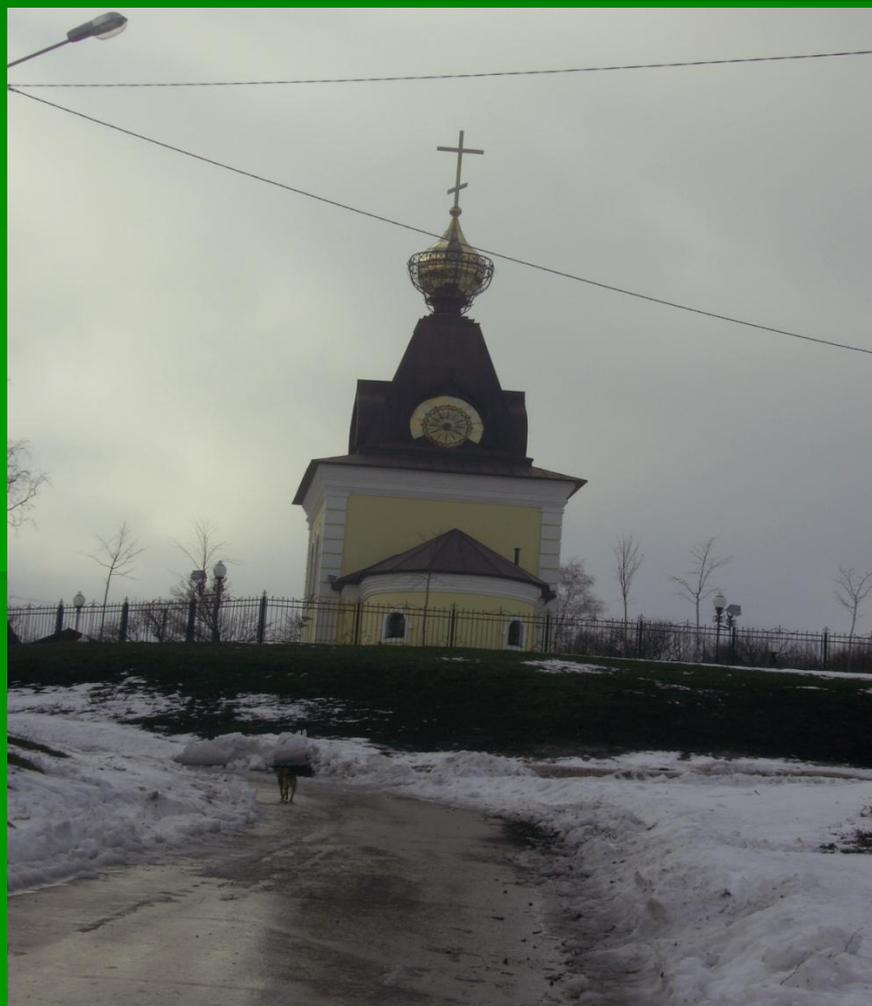
- Времена года, сельскохозяйственные работы, церковно-христианские праздники способствовали проведению ритуалов, празднеств, обычаев, обрядов, вобравших в себя быт, нравы и опыт многих поколений с переплетением давних народных традиций далеких предков.

Календарные и семейно – бытовые праздники



- **Предновогодние и новогодние праздники** – сочельник, рождество, новый год, крещение – были особо почитаемы. В этот период устраивались гадания, колядки, массовые гуляния. Наиболее яркими из **весенних** праздников были масленица, пасха, Троицын день.

Календарные и семейно – бытовые праздники



- В русском народе из далеких времен идет обычай, когда на **Иванов день** собирались все на берегах водоема на веселые игрища. В этот день собирают травы и корни. И еще огромное количество **православных праздников**, как в прошлом, так и сейчас неразрывно связывают человека с природой.