

Областное Государственное Автономное Профессиональное  
Образовательное Учреждение  
«Белгородский Строительный Колледж»

Презентация на тему  
«История русской печи».

Белгород 2021г.

Работу выполнил студент группы С-32:  
Сагайдачников Егор Вадимович  
Руководитель: Иванова О. В.

# История русской печи. Появление

Первобытные люди разводили огонь в своих пещерах, грелись около него и готовили на костре пищу. Какой-то рационализатор придумал поддерживать огонь под сводом из глины еще в каменном веке. Первая русская печь появилась X-XI веке, это было сводчатое глинобитное строение, немного отличающееся от традиционного привычного варианта. Та печка, которую сегодня знают все, стала возводиться в домах в начале XVIII века.

Есть поговорка «Плясать от печки». Возникла она не просто так, а потому что перед тем как начать строительство избы, люди прикидывали место расположения печи. Планировка остальных помещений зависела именно от этого. Сначала строили опечье, то есть специальный массивный настил, на котором затем располагали все печные аксессуары, а их было немало - кочерги, хлебные лопаты (на них выпекали вкусные караваи), ухваты. Под опечьем находилось подпечье, место, где в холодное время года сидели куры. Они не должны были мерзнуть, иначе семья могла лишиться свежих яиц.

Женщинам печь заменяла стиральную машину, а зола - отбеливатель. Белье укладывалось в горшок из чугуна, заливалось водой. Туда же кидался мешочек с золой, взятой из печки. Горшок ставили в печь и кипятили. Чудеса, но после этого белые вещи становились не просто чистыми, а приобретали белоснежный оттенок. К тому же увеличивалась их прочность.



# История русской печи

Дверцы печки растворены, угли раздуты,  
И кирпич закопчен, и огонь тускловат, Но  
гляжу я на пламя, и кажется, будто Это  
вовсе не угли, а звезды горят. Звезды  
детства горят, звезды неба родного , Я  
сизжу у огня, и мерещится мне, Будто  
сказка отца вдруг послышалась снова,  
Песня матери снова звенит в тишине.  
Полночь. Гаснет огонь. Затворяю я  
дверцу — Нет ни дыма, ни пламени, нет  
никого. Что ж осталось? Тепло,  
подступившее к сердцу, Песня матери,  
сказка отца моего. Р.Гамзатов. «У очага».  
История русской печки

## РУССКАЯ ПЕЧЬ

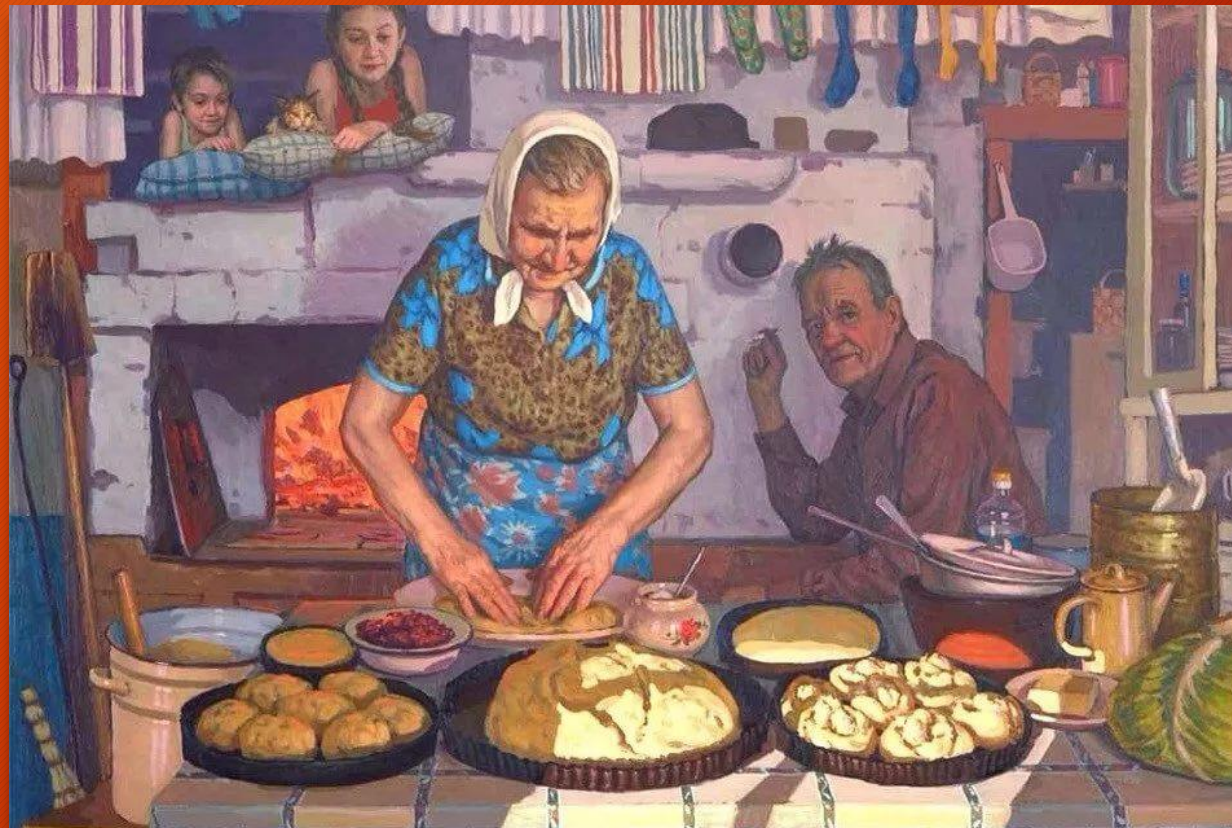
Сначала избы топились «по-черному», то есть печь не имела трубы и дым уходил через дверь или через специальное окошко под потолком.



Но уже много сотен лет печи делают с трубой, топят «по-белому»

# История русской печи

Печь объединяла семью: зимними вечерами возле нее садились все домочадцы, и кто-нибудь рассказывал сказку или историю, приключившуюся с ним или услышанную от кого-нибудь, пели протяжные крестьянские песни. Одновременно продолжали делать несложные домашние дела: женщины занимались рукоделием, мужчины что-нибудь чинили. Печь нужна была в любом возрасте. Она остывала только вместе с гибелью всей семьи или дома. Русская печь — слышишь эти слова, и сразу веет стариной, теплом и уютом. Кажется, уж лучше печи ничего до сих пор не придумано, и она по праву исстари занимает самое важное место в доме. Недаром говорится: «Печь греет и варит, печет и жарит. Она накормит, обсушит и порадует душу». А еще говорили: «печь нам мать родная», «на печи все красно лето», «добрая-то речь, коль в избе есть печь», «уж лучше хлебом не корми, но с печи не гони».



# История русской печи

Печи появились у наших предков достаточно рано, так как зимы были суровые и нужен был какой-то источник тепла. Исследователи считают, что уже в VI веке славяне в подавляющем большинстве пользовались печью, а не очагом. Местоположение печи определяло всю планировку жилища. Печь ставили обычно устьем в сторону входа, в правом углу, но были поселения, где предпочитали левый. Таких поселений не много, они являются скорее исключением. Угол напротив устья печи был рабочим местом хозяйки дома и назывался - бабий кут (угол).



# История русской печи

Разожженная печь в зимнее время была одним из основных источников света, а важнейшим женским рукоделием в те времена было прядение. Сидя на лавке возле устья печи, женщина правой рукой вращала веретено, левой же сучила нить и, конечно, то и дело поглядывала в ту сторону. В VIII-X веках печи по-прежнему ставили в дальнем от входа углу, и правостороннее расположение преобладало.

# История русской печи. Устройство

Русская печь. 1-чело, сало, зев, горнило; 2-шесток, припечек; 3-подпечье - место для хранения дров, кочерги и т.п., 4- печурка, 5 - залавок, голбчик (длинный ящик с подъемной крышкой для хранения продуктов и посуды); 6-ухват. Устройство печи

## Устройство печи



### Русская печь.

1-чело, сало, зев, горнило ;  
2-шесток, припечек;  
3-подпечье - место для хранения дров, кочерги и т.п.,  
4- печурка,  
5 – залавок, голбчик (длинный ящик с подъемной крышкой для хранения продуктов и посуды);  
6-ухват.

# История русской печи

Для того, чтобы приготовить пищу в сводах печи делали отверстия диаметром около 20 см. Разведя в печи огонь, в отверстия свода вставляли горшок и варили пищу, как на плите. Пища получалась удивительно вкусной и питательной. Секрет заключается в том, что жар печи распределяется равномерно и температура долго не меняется. Посуда с пищей не имеет прямого контакта с огнём, позволяя содержимому прогреваться со всех сторон равномерно, не пригорая. Кстати, посуда для приготовления пищи в русской печи постепенно приняла форму, в наибольшей степени отвечающую особенностям очага. Керамические горшки и металлические чугуны выпуклы и округлы именно потому, что нагрев в печи осуществляется с боков. Дно горшка, стоящего на поду, нагревается очень слабо, вследствие чего его делают совсем небольших размеров. Да и ухватом поддевать горшок с таким дном гораздо легче.





# История русской печи

Наконец, русская печь довольно успешно выполняла роль бани. Делали это так. Из разогретой печи удаляли угли, под хорошо подметали и устилали соломой. Ставили чугуны с горячей водой, забирались в печь и ложились на солому так, чтобы голова выглядывала из устья. Сбрызгивали свод горнила настоем душистых трав или квасом, отчего в нем резко повышалась влажность воздуха и температура. Ну, а дальше брали березовый веник и хлестали себя так, чтобы, как говорят, «чертям тошно стало». Главная особенность такой парилки — в том, что в печи почти нет пара и все тело равномерно прогревается от горячих стен, из которых исходит сухое тепло. Именно такое тепло лучше всего лечит.



# История русской печи

Однако главным назначением печи всегда было и остается приготовление пищи. Для выпечки хлеба, когда в горниле остаются одни угли, вьюшку в дымоходе закрывают, а заслонку топки приоткрывают. В таком состоянии печь выдерживают 10–15 минут, после чего проверяют температуру пода, бросив на него немного муки. Если мука чернеет — значит, под перегрет, и его продолжают охлаждать. Коричневый цвет свидетельствует о нормальном нагреве, когда в горнило можно сажать хлеб. Кто хоть однажды испробовал хлеб, испеченный в русской печи, томленные щи или кашу, уже не забудет их превосходного вкуса и аромата. В ней прекрасно пекутся пироги, тушатся овощи, мясо и рыба. Все наши ультрасовременные печи не идут ни в какое сравнение с русской духовой печью. А секрет в том, что жар в русской печи распределяется очень равномерно и температура 250–300 °С остается стабильной в течение довольно длительного времени.



# История русской печи. Конец

В 20-х годах 20 века инженер Иосиф Подгородников из Могилёва , специалист по металлургическим печам, предложил новую конструкцию русской печи - так называемую теплушку, в конструкции которой более точно рассчитано движение газов. Русская печь-теплушка обеспечивала равномерный прогрев с пола до потолка. Утратив часть важных задач , русская печь обретает новые , оставаясь актуальной и в наши дни.

