

ДОМ КАЗАЧЬЕЙ СЕМЬИ

Подготовила ученица
8 класса
Сысоева Валерия



Расположение деревни казаков.



Будни казаков.











**Культура малой родины
богата**

**Пред вами жилище
предков- хата.**

**Турлучная, а крыша-
камышом.**

**Её жильцам погода
нипочём.**

**В ней лавки, стан, комод и сундуки,
Макитры, глэчики и ложки, рушники.
Как правило, плетнём окружена,
Запрятана в тени садов она.**





Казачья кухня конца XIX-
начала XX веков

Обычно казачий курень имел от двух до пяти комнат: столовую, залу и две спальни. Первая от входа комната была и передней, и кухней, и столовой. Здесь семья стряпала и ела. В этой комнате находилась и печь. В кухне, вдоль стола и стены стояли лавки, у более зажиточных – деревянные стулья. Здесь же стоял поставец со столовой и чайной посудой.



«Зала», или горница всегда выглядела очень торжественно. Иконы висели в каждой комнате.



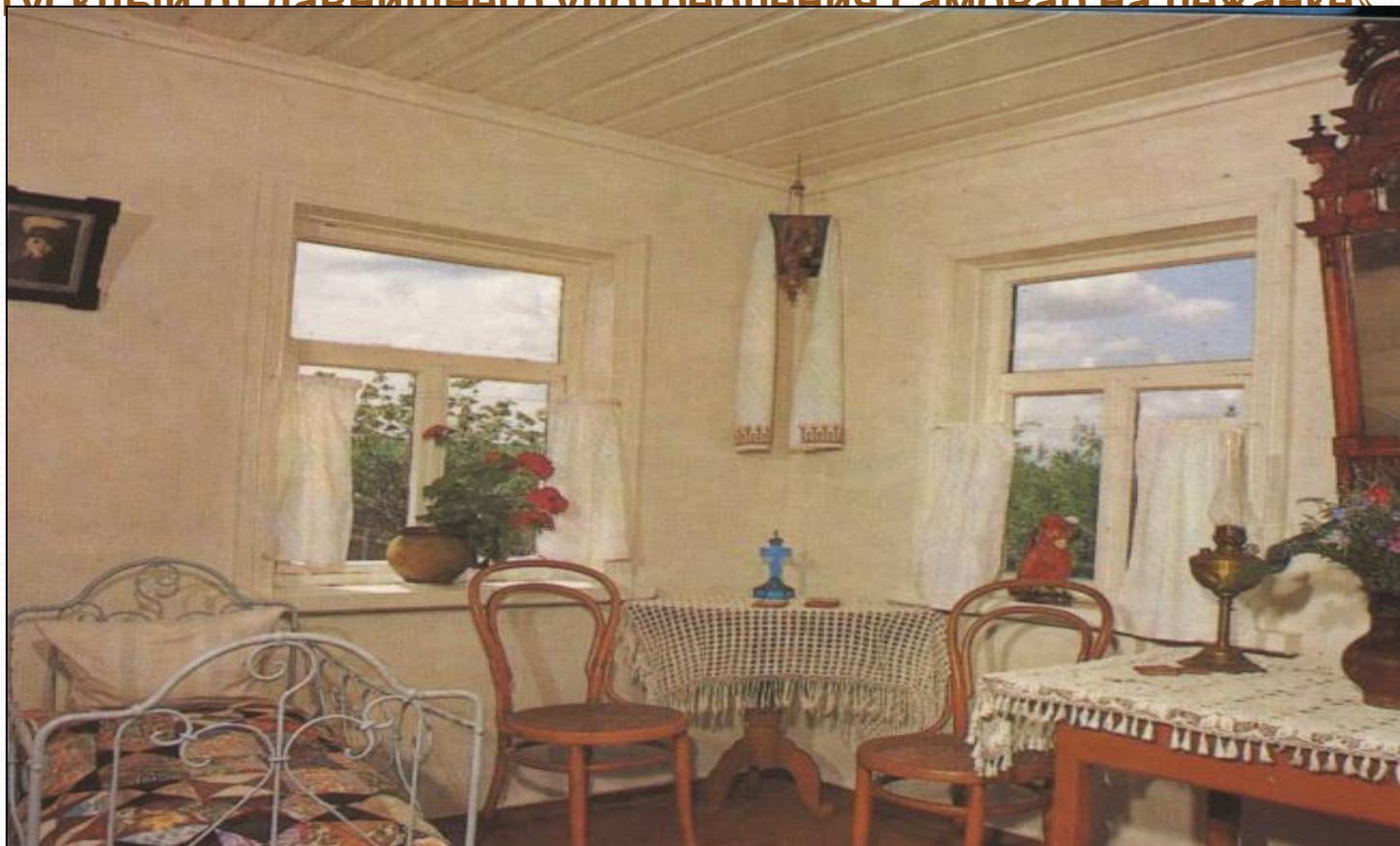
Внутреннее убранство комнаты в казачьем курене.



Очень трудолюбивы женщины Кубани. Традицией было в казачьих семьях: девушка не выйдет замуж, пока не вышьет себе и жениху наряд. В каждой семье, женщины должны были владеть различными видами рукоделия: ткачеством и вышивкой

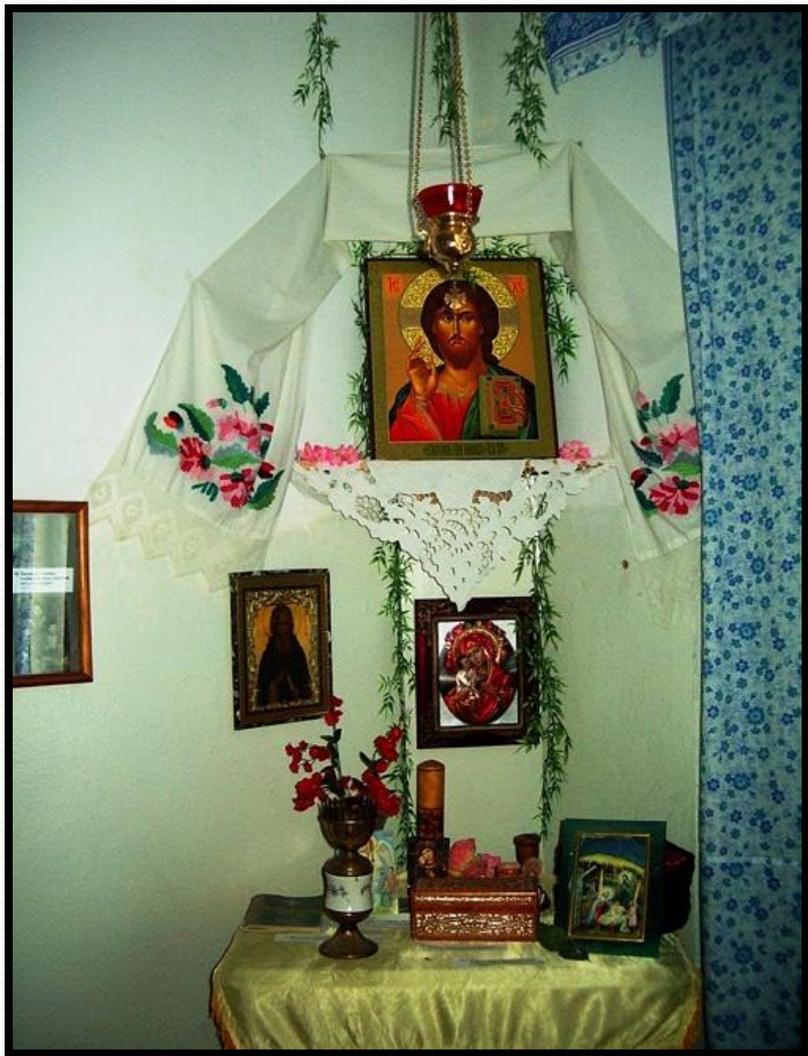


М. Шолохов так описывает интерьер дома: «В тесном коридорчике половину места занимал заваленный разной рухлядью сундук.... В передней никого не было. Он прошел во вторую... Взглядом обхватил всю обстановку: тяжелый застав икон в переднем углу горницы, кровать, столик, пятнистое от старости зеркальце под ним, фотографии, несколько дряхлых, венских стульев, швейную машину, тусклый от давнишнего употребления самовар на печанке»



Интерьер одной из комнат дома на хуторе Кружилине





Самым главным местом в горнице считался **Святой угол**. Православные казачие семьи все свои важные моменты связывали с именем Господа. Просили благословение на службу, брак, постройки, и др. Самая главная на картине икона Сергия Радонежского покровителя просвящения и образования.



Важным предметом в казачьем быту была **кровать**, изготовленная из дерева своими руками. Обязательно было обилие подушек, перин. Кровать – это место отдыха всё должно этому служить! Женщина здесь всё тщательно украшала. Обратите внимание на наволочки: они своеобразно изготовлены, это тонкая и кропотливая работа обычных крестьянок. Конечно это изделие не на каждый день, а праздничная, либо для гостя. Детям и взрослым залезать на кровать, сидеть на такой постели категорически запрещалось. Застелена кровать ярким лоскутным одеялом, опять много красного цвета, цвета жизни. В жизни людей всё было так разумно устроено, что чем больше узнаёшь, тем больше изумляешься! Маленькие остатки от шитья не выбрасывали, а собирали вот в такой весёлый узор. Одеяло тоже сшито самой хозяйкой. Девочки рано приобщались к такой работе, в 4 года девочка уже умела шить.



На стене вы видите **ковёр**. Он
трофейный.





Возле кровати родителей находится **колыбель**. Она обычно передавалась из поколения в поколение и служила много лет.. Колыбель покрыта пологом. Для чего? Когда дитя рождалось, то 40 дней ребёнка нельзя было показывать чужим людям, боялись дурного глаза, а после 40 дней можно, т. к. ребёнок был под защитой Бога (тогда крестили в 40 дней). Ночью в окно светила луна, она мешала ребёнку спать, полог защищал. В окно залетали мошки, полог оберегал.

Русская печь — массивная печь с лежанкой (полатями), используемая для приготовления пищи и обогрева помещений, широко распространённая в России, Белоруссии, Украине.

В каждой хате была **русская печь**, она являлась не только вместилищем пищи, домашним очагом, но и воплощала идею благополучия в доме, семейного тепла.



Русская печь в интерьере крестьянской избы. Справа стоят ухваты, лопата и кочерга.





Выделяемые части русской печи.

Подпечье, подпечек — довольно большая полость под *подом* печи, внутри *опечья*, куда обычно укладывались дрова для следующей топки, ненужные предметы и там могли спать домашние животные.

Подшесток — холодная *печурка* под *шестком*, чаще всего там хранилась часть посуды.

Шесток — площадка перед *устьем*, на которую устанавливалась посуда, только что извлеченная из *горнила* или помещаемая туда; все манипуляции с горячей заполненной посудой производились на *шестке*.

Печурки — неглубокие ниши в теле печи, служат для улучшения теплообмена, туда также помещается посуда, грибы и травы для сушки.

Щеки — так называется фасадная стенка *горнила*.

Устье — отверстие между *щеками*, через которое *горнило* сообщается с комнатой и дымовой трубой; через устье закладывается топливо и помещается посуда.

Порожек — верхняя часть устья до *свода*, придерживает дымовые газы под *сводом* для более полной отдачи тепла.

Под — нижний слой *свода* печи является основанием верхнего *свода* *горнила*, укладывается для обеспечения прочности из стесанного на конус кирпича по цилиндрической поверхности.

Горнило — собственно топка, топливник печи.

Свод — верхняя и наиболее ответственная часть *горнила*, свод нередко раскаляется и поэтому подвержен выщерблению. Поверх *свода* укладывается массив, принимающий и запасующий тепло, из материала, обладающего высокой удельной **теплоёмкостью**. В худшем случае это засыпка, которая обязательно должна быть послойно залита глиняным раствором.

Хайло — у печей с *колпаком* над *шестком* служит для выпуска дымовых газов в трубу.

Перекрыша — самый верхний слой кирпича, располагающийся над массивом или засыпкой; на *перекрыше* обычно устраивалась *лежанка*.

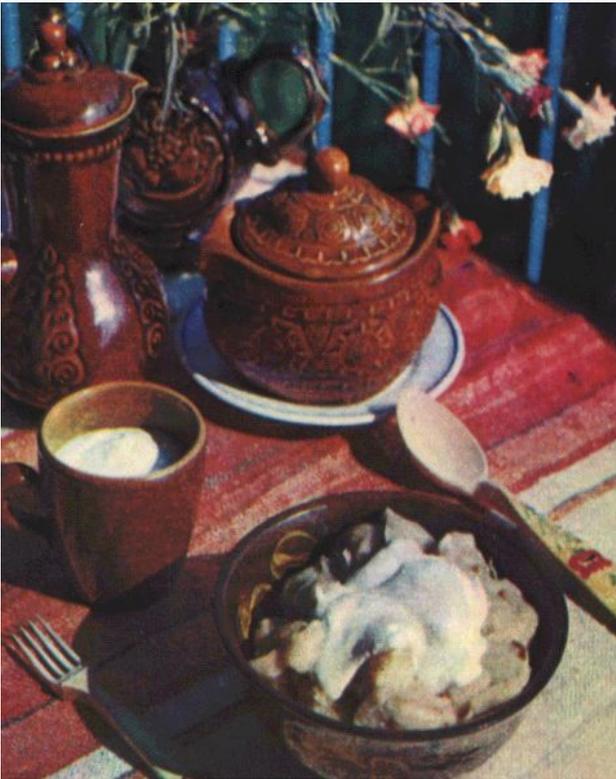


Печь закрыта заслонкой

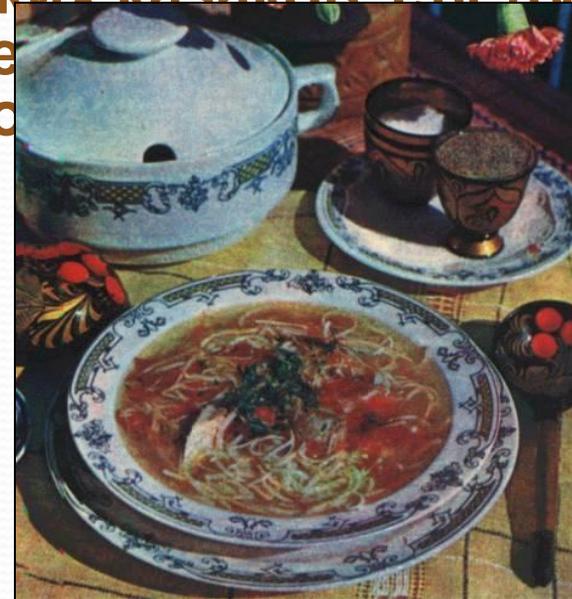


Казачья трапеза (пища и утварь)

Особенности любой национальной кухни зависели от климатических условий, от бытового уклада, от местных традиций. Говоря о пище донских казаков, следует отметить ее разнообразие.



**Шуруборки (пельмени),
запеченные в сметане**



Лапша по-казачьи

Основой питания казаков были продукты земледелия, животноводства, рыболовства, овцеводства и скотоводства. Из пресного теста пекли лепешки (преснушки), бурсаки, розанцы (хворост).



Розанцы (хворост)



**Галушки,
вареники, лапша,
пельмени входили
в число блюд
повседневного и
праздничного
стола.**

Вареники по-донскому



Казачий стол трудно себе представить без рыбы, раков. Самой вкусной из закусок по праву считали икру. Ее подавали к столу не часто, в богатых домах.

Для хранения продуктов,
приготовления и подачи пищи
на стол употреблялась
различная посуда: деревянная,
керамическая, медная,
серебряная, фарфоровая,
стеклянная.



Фарфоровая посуда XIX века.
Завод М.С. Кузнецова



Медная посуда. Конец XIX- начало XX века.

Амальгированная посуда. Конец XIX века.



**Глиняные горшки и корчаги,
деревянные блюда, ложки,
чашки, бочки, сита, решета,
махотки, плетеные из лозы,
чакана, корзины, сапетки,
короба, находили широкое
применение в хозяйствах
донских казаков.**



К середине 18 века в русский быт широко вошли новые напитки чай и кофе. Это вызвало производство огромного количества самоваров и чайников. На Дону жители пристрастились к этим напиткам, любили почаевничать и попить кофею.



Композиция: самовары. Россия XIX- начало XX века.

**На Дону чай пили в прикуску с сахаром и с медом.
Независимо от достатка семьи, почти в каждом курене
подавали к столу этот напиток. Мед сладко пахнул
чабрецом, троицей, луговым цветом.**



**Всем спасибо за
внимание!**