

Кубанская посуда



Посуда из дерева



Бытовые предметы, выполненные из дерева были прочными, водонепроницаемыми. Их вырезали вручную с помощью ножа и стамески.

Макитра и макогон



Макогон это
деревянная
закруглённая внизу
палка, которой на
Дону толкли в
макитре семена льна,
растирали мак,
творог, масло и т. п.

Солоница



На обеденном столе казака самой почётной посудой с древних времён была солоница. Соль ценилась дорого, её берегли. Вместе с караваем хлеба, соль с солоницей всегда участвовали в торжественных ритуалах. Хлебом-солью встречали почётных гостей, поэтому солоницу старались украсить, сделать её нарядной.

Плетёные изделия



Плетёные из лозы и чакана (камыш) корзины, сапетки, короба, сундучки находили широкое применение в хозяйстве донских казаков. Они хорошо вентилировались, поэтому в них хранили зерно, овощи, рыбу. Искусство плетения не утрачено в наши дни.

Короб круглый

Сундук



Плетёнка



Глиняная посуда



Корчаги и миска

Распространена на Дону была также и глиняная посуда. Её можно было встретить и в семье бедного, и в семье зажиточного казака. Каждый гончар летом в день делал до 140 горшков, а зимой до половины. В год получалось до 15 тысяч горшков, которые на месте продавались по 15-20 рублей за тысячу.

Махотка



Глиняные сосуды имели самые разнообразные формы: кубышки - узкогрудые - посудыны с широко раздутыми боками, махотки - низкие кувшины с широким горлом, с ручкой, носиком, иногда с крышкой.

Молочник



Издrevле хозяйки ставили на стол молочник — традиционный кувшин с молоком, морсом, квасом или другим натуральным напитком. Сегодня этот симпатичный сосуд — пожалуй, самое удобное, очаровательное и полезное вместилище для «жидких витаминов», незаменимый в современном доме.

Кашник



Добрая ладца

Готовили еду в русской печи, было это дело совсем не хлопотным. Крупу засыпали в глиняный горшок, заливали водой, приправляли специями, солили, сластили, добавляли сало или масло. Горшок накрывали крышкой и оставляли в печи до утра на остывающих углях. К утру, к завтраку, в семье уже была готова ароматная "рассыпуха." Еда в русской печи больше парилась или, как говорят сейчас, "томила" - вот почему такими вкусными получались каши.

Кувшин



Горшки всегда были самой распространённой и самой необходимой посудой в старину. Их количество в хозяйстве доходило до 30-40 шт. И происходило это потому, что для каждого блюда был свой горшок. Был горшок - кашник, горшок - луковник, горшок братина, горшок- корчага.

К горшкам относились очень бережно, и даже если они трескались, их не выбрасывали, а обматывали берестой и использовали их в другом качестве.

Кубышка



Кубышка - это сосуд каплевидной формы с узким горлышком: одно время он делался достаточно большим и с ручкой, так как применялся для подачи в нём вина к столу. Но со временем кубышка потеряла ручку, так как их стали использовать для хранения денег. Кубышки набитые доверху монетами, затыкали пробками и закапывали в землю. И с тех пор выражение "складывать деньги в кубышку" прочно вошло в русский язык.

Двойняшки



Это склеенные между собой два одинаковых горшка с общей ручкой. Придумали наши предки этот сосуд для того, чтобы удобно было носить в поле обед. В одной руке можно было нести и щи и кашу.

Металлическая посуда



Гляк

Первая металлическая посуда появилась у казаков благодаря их многочисленным походам, из которых они привозили огромное количество медной и латунной посуды. Так на Дону появились дагестанские сосуды, персидские пиалы, чайники – кастрюли, кофейники восточного происхождения. Широкое распространение получили медные гляки. В таких горшкообразных, с сильно вздутыми боками и узким горлышком сосудах кипятили воду в русской печи.

Кувшин



Котелок



Металлическая посуда была очень практична, поэтому пользовалась большой популярностью как в быту у казачек, так и в дальних походах казаков.



В казачьей кухне всегда царил полный порядок, где помимо печи для хлеба, размещалась плита для приготовления пищи и полки с домашней утварью. На полках и шкафах – подставках расставлялись кастрюли и чугунки. Миски, деревянные ложки, вёдра – казаны и медные объёмистые кубы для воды. Кухню украшали самовар и турки для варки кофе. Особое место имели разнообразные глиняные сосуды.

Казачи всегда были радушными хозяевами, они с радостью приглашали гостей к столу поесть «что бог послал». Таким образом они демонстрировали привольную и сытую жизнь на Дону.