



Сту́па



Это инструмент для толчения или растирания чего-либо. Продукт помещают в ступу и оказывают на него воздействие предметом продолговатой формы — **пестом**. Слово произошло от старого русского слова ступать — переставлять ногу с места на место.

В старину ступами называли стенобитные орудия, а также тяжёлые колотушки и трамбовки для уплотнения земли. Иногда ступами называли вещи в виде столбиков, стаканов, стопок.

Ступы бывают различного размера - от больших, примерно в половину роста человека, до совсем маленьких, настольных. К примеру, в больших ступах изготавливали крупы из неочищенных зерен пшеницы, ячменя, проса, гречихи. Зерно, когда его толкут в ступе, освобождается от оболочки и частично размельчается.

Ступа присутствовала в каждом крестьянском хозяйстве. Ступа напоминала большое ведро с широким основанием (для устойчивости) и изготавливалась из твёрдых пород дерева. Пест делали из того же дерева, придавая ему продолговатую цилиндрическую форму. Представляете, сколько требовалось сил, чтобы размолоть пестом в ступе хотя бы килограмм муки?

В славянском фольклоре ступа является одним из неперемненных атрибутов Бабы Яги.





Маслобойка

Это приспособление для изготовления сливочного масла из слегка скисшего молока, сливок или сметаны, путём сбивания — механического воздействия на обрабатываемый продукт. Старые маслобойки представляли собой подобие деревянного ведра, высокую кадушку, в которую заливали сливки и погружали деревянную палку, к которой был прикреплен круг с отверстиями.

Палкой двигали внутри кадушки, совершая движения, похожие на удары пестика в ступе. Поэтому и говорили, что масло сбивают. При движении палки сливки интенсивно продавливались через отверстия в диске. При этом маленькие частицы жира, растворенные в сливках, «склеивались», образуя светловато-желтую массу, сливочное масло. По мере образования масла двигать палку становилось все труднее и, в конце концов, процесс прекращали. При температуре 18 – 20 градусов для сбивания кадушки масла требовалось час – полтора. Кроме масла при сбивании образовывалась пахта – белковая обезжиренная жидкость. Ее пускали на корм животным или же на изготовление других пищевых продуктов.





Расписные ложки.



Русское слово “ложка”, по мнению ученых, произошло от слова “лог” - овраг, углубление. Она очаровывает всех неповторимым колоритом. Для изготовления деревянных ложек используют экологически чистый материал: липу, осину, клен, рябину, поэтому пользоваться деревянными ложками полезно для здоровья. Деревянные ложки не портят вкуса приготовленной пищи. История деревянной ложки берёт своё начало десять веков тому назад.

Создавая такую ложку, необходимо было выполнить 52 операции. Деревянную ложку отесывали из баклуши топориком, затем теслой, остругивали ножом и резали кривым резакком, а черенок и коковку обрабатывали ручной пилой. Украшали деревянные ложки резьбой и расписным узором.





Чугунок



Это крупный сосуд, горшок из чугуна, позднее также из алюминиевого сплава, округлой формы, для тушения и варки в русской печи. Особенностью чугуна является его форма, повторяющая форму традиционного глиняного печного горшка: зауженный к низу, расширяющийся к верхней части и снова сужающийся к горлу. Такая форма позволяет ставить чугунок в печь и вынимать его из печи с помощью особого инструмента — ухвата, представляющего собою разомкнутое металлическое кольцо на длинной деревянной ручке. Объём разный — от 1,5 до 15 (полтора ведра) литров.





Кринка

Это расширяющийся книзу удлинённый глиняный (есть и стеклянные) горшок для молока. Кринка похожа на широкий глиняный кувшин без ручки и крышки. Кринка, как правило, имеет форму шарообразную книзу и сужающуюся, чаще всего, более выпрямленную кверху.

Кринка — символ деревенской жизни и натуральной пищи.

Именно в кринке хранят молоко и простоквашу, топят молоко в печи. Кринки были объёмом 1—2 литра.

Они выполнялись без рисунка с толстыми стенками, с утолщенным верхним краем и иногда были глазурованы в верхней более узкой части. Форма горла, его диаметр и высота рассчитаны на обхват рукой и в то же время рука должна проходить для того, чтобы помыть кринку внутри. Кринка служила хорошим местом для хранения молока, как парного, так и холодного. Ввиду того, этот сосуд был выполнен из пористого материала (глины), молоко, как будто бы дышало (молоко просачивалось через стенки и испарялось с наружной части, понижая температуру молока) и поэтому сохранялось лучше





Горшок глиняный

(от *горшек, горнчек, горнец*; уменьшительно от горн) в традиционной русской культуре собирательное название разнообразных, обычно низких устойчивых, глиняных сосудов с широким горлом, главным образом кухонных. Предназначались для готовки и хранения пищевых продуктов. Форма их идеально приспособлена для русской духовой печи. Размеры горшков разного назначения различны: от небольших — на 200—300 г каши — до 2—3-ведёрных. Чаще они не имели орнамента или украшались круговыми прямыми или волнистыми полосками, а также рядами ямочек вокруг венчика и на плечиках.





Бидон

Это металлическая ёмкость для перевозки жидкостей, чаще всего молока, либо жидкого топлива (керосина, дизельного топлива), с одной или несколькими ручками для переноски. Как правило, цилиндрической (реже — прямоугольной) формы с широким горлом. Закрывается обычно металлической крышкой.

В бидонах, предназначенных для транспортировки на транспортных средствах могут использоваться герметически закрывающиеся крышки — чтобы не допустить пролива при опрокидывании бидона.





Подстакáнный

Это подставка, охватывающая и поддерживающая стеклянный стакан, в большинстве своем цилиндрической формы, имеющая ручку для того, чтобы употреблять горячий чай, не обжигая ладони. В России подстаканники традиционно используются в железнодорожном транспорте как обязательный элемент сервировки стола (их использование значительно повышает устойчивость стаканов).

Считается, что подстаканники современной формы появились в российских пассажирских поездах в бытность.

Подстаканник похож на цилиндрическую подставку, в которую ставится стакан, с ручкой, которая позволяла удобно держать посуду в руке, не обжигая ладонь.





Согласно историческим данным, первые подстаканники появились еще в Российской империи. Этот факт связан с тем, что женщинам по правилам этикета полагалось пить напитки с фарфоровых чашек, а вот мужчины могли делать это только с помощью стаканов. Это было достаточно неудобно, поскольку горячее стекло обжигало руку.

Изначально подстаканник выполнял только функцию поддержки посуды и производился исключительно для удобства. Но со временем этот предмет приобрел более торжественный вид, а для его изготовления использовалась техника художественного литья. Подстаканник стал более качественным и красивым. Для его изготовления выбирались рисунки, придумывалась композиция. Аксессуар могла себе позволить буржуазия, считая его предметом роскоши.





Форма для выпекания хлеба (хлебопекарная форма)



Использованием духового шкафа, хлебопекарной печи или кондитерской печи. Первые формы для выпечки были керамическими. Сейчас наиболее популярны формы для выпечки из эмалированного или оцинкованного железа, часто с антипригарным покрытием.

Чугунные формы для выпечки хлеба прогреваются равномерно, но достаточно долго. Формы практически не деформируются и долго служат. Хлеб в них хорошо пропекается. Чем дольше используете такие формы для хлеба, тем меньше в них подгорает выпечка. Из недостатков можно отметить большой вес и хрупкость.

Формы из нержавеющей стали легкие, прочные. Благодаря тонким стенкам, хлеб в них выпекается быстрее и при более низкой температуре, чем требуется для чугуна. В форме из нержавейки хлеб не теряет своих вкусовых и визуальных качеств. Сам материал не поддается воздействию кислот и щелочей. Полированные формы являются более гигиеничными. Матовые достаточно устойчивы к механическому воздействию.





Дуршлаг

Это предмет кухонной утвари в виде маленькой кастрюли или ковш с отверстиями на дне (а иногда и по бокам). По своему предназначению подобен сити.

Дуршлаг широко используется на кухне при приготовлении блюд. Он предназначен для отделения жидкости от твёрдых веществ, например, после варки макаронных изделий, круп, картофеля и пр. Также дуршлаг используется для мытья и промывания ягод, грибов, мелких фруктов и овощей, а также отцеживания творожной сыворотки.

Чаще всего дуршлаг делают из лёгкого металла, например, алюминия. В ходу также стальные дуршлаг, покрытые эмалью, и дуршлаг из нержавеющей стали. Иногда используется и пластмасса, но такие дуршлаг не рекомендуется применять для процеживания горячей продукции. Часто изделие выпускается с одной длинной ручкой или двумя короткими ушками, расположенными на противоположных сторонах.



A decorative border surrounds the central text. It features a repeating pattern of red strawberries with green leaves and yellow flowers on a dark background. The border is framed by a red ribbon-like element.

Альбом
старинной домашней утвари
«ПЕРВЫЕ ПОМОЩНИКИ»

