

Экспозиция «Предметы крестьянского труда и быта»

Здравствуйте, уважаемые гости. Я – экскурсовод музея «Родные истоки» Королёва Анастасия. Наш музей существует уже давно. Основателем его был, учитель истории, Кряжов Сергей Николаевич.

В этом кабинете музей размещен впервые в этом году, ранее он был в другом помещении, что было не очень удобно. К сожалению, этот класс не смог вместить все экспонаты, которые у нас имеются, часть их осталась на прежнем месте.

Наш музей возобновляет свою работу и сегодня первая экскурсия. Я рада приветствовать вас на креневской земле, и сегодня я расскажу вам о тех вещах, которые находятся в этой комнате. Каждая из вещей экспозиции имеет свою историю: что-то принесено из походов, что-то нам подарили местные жители.

Кренёво в старых источниках упоминается как Криново, название деревни произошло от названия кринка, то есть селение, где делали глиняную посуду – кринки. Старожилы говорили, что здесь была гончарная мастерская. Владели гончарной мастерской Мельниковы.

Кринки – изделия креневских мастеров, к сожалению, сейчас совершенно вымершее.

Глиняная посуда была самой распространенной утварью Древней Руси. В нашем краеведческом музее хранятся несколько образцов старинной глиняной посуды, изготовленной местными мастерами-гончарами.

Слово «кринка» (кувшин) произошло от слова «кривой». Особенностью кринки является высокое, довольно широкое горло, плавно переходящее в округлое тулово.



Кринка, как правило, имеет форму шарообразную книзу и сужающуюся, чаще всего, более выпрямленную кверху. Кринки были объемом 1-2 литра. Они выполнялись без рисунка с толстыми стенками, с утолщенным верхним краем и иногда были глазурованы в верхней более узкой части. Высота была в основном 18-20 см, диаметр 12-13 см. Форма горла, его диаметр и высота рассчитаны на обхват рукой и в то же время рука должна была проходить для того, чтобы помыть кринку внутри. А сушили вымытые кринки летом прямо на деревянном заборе.

Кринка служила для хранения молока как парного, так и холодного, ведь стеклянных банок тогда не было. Чаще кринки не закрывали крышками, а прикрывали марлей или легкой тряпочкой, чтобы молоко «дышало». Но были и с крышками.

Молоко в такой посуде сохранялось лучше, долго не скисало. Кринку ставили на стол, в ней молоко хранили, в кринке молоко ставили в печь. Именно в этой посуде оно топилось в настоящей русской печи, не пригорая. Здесь у нас представлено несколько разновидностей таких кринок.

Различали женские и мужские кринки. Когда женщина выбирала себе кринку, она первым делом брала ее в руку за узкое место: проверяла, сможет ли держать сосуд одной рукой. Следом она засовывала другую руку внутрь. Рука проходит — значит, кринка подходящая. У мужских кринок было второе

название — «холостяцкие». Горлышко у такой крынки было очень широкое — чтобы поместилась мужская рука.



Глиняный горшок

Горшками называли не высокие сосуды с широким горлом. Применяли их для приготовления пищи. Пища в таких горшках нагревалась равномерно со всех сторон. Можно предположить, что в таком горшочке готовили кашу. Ещё одним применением такого горшка могло быть хранение сыпучих и не сыпучих продуктов, например круп, масла.



. Канопка – глиняный сосуд, выполняющий функции кружки.

Кроме крынок в нашем музее есть большие глиняные горшки – корчаги с широким горлом. Корчаги представленные в нашем музее без ручек, но могли быть с двумя вертикальными ручками или одной ручкой. Подарены они жителями деревни Кренёво.

. Использовали такие корчаги для нагревания и хранения воды, варки пива, кваса, браги, бучения — кипячения белья со щелоком во время стирки.

Корчага могла иметь форму горшка, кувшина с вытянутым, почти цилиндрическим туловом. Корчаги-кувшины имели ручку, укрепленную на горловине, и неглубокий желобок — слив на венчике. В корчагах-горшках пиво, квас, вода сливались через отверстие в тулове, расположенное около донца. Его обычно затыкали пробкой. Корчага не имела, как правило, — крышки. При варке пива горловину закрывали холстом, обмазав его тестом. В печи тесто запекалось в плотную корку, герметически закупоривая сосуд. При кипячении воды, бучении белья сосуд закрывали доской после того, как огонь в печи прогорал. Пиво, квас, воду сливали из корчаги через отверстие в нижней части тулова. В каждом крестьянском хозяйстве их обычно было по несколько штук разных размеров, от корчаг в полведра (на 6 литров) до корчаг на два ведра (24 литра). Корчагу часто использовали для хранения различных продуктов: в них хранили муку, крупы, сушеные грибы и яблоки.

Глиняная посуда долго сохраняет тепло и холод, раньше, когда не было холодильников, люди хранили продукты в глиняной посуде, чтобы они не портились. В настоящее время предметы глиняной посуды стали лишь музейными экспонатами, а не предметом домашнего обихода. А ведь сделанная из природного материала, без вредных добавок, глиняная посуда не вредна для человека. Но были и недостатки — она легко ломалась, поэтому с этой посудой обходились аккуратно и бережно.

<https://pandia.ru/text/77/469/54479.php> адрес описания музейных экспонатов