

Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного образования города Иркутска «Дворец детского и юношеского творчества»



**Сценарий интерактивной экскурсии
«Мой дом – моя крепость:
путешествие в русскую избу XIX века»
(Приложение)**

Иркутск, 2025

Сценарий интерактивной экскурсии «Мой дом – моя крепость: путешествие в русскую избу XIX века» Авторы: Пашковская Надежда Николаевна, педагог дополнительного образования МАОУ ДО г. Иркутска «Дворец творчества», Качурова Галина Давыдовна, Джумок Светлана Николаевна, Панова Марина Ивановна, методисты МАОУ ДО г. Иркутска «Дворец творчества»: Иркутск, - 2025, 28 стр.

Сценарий интерактивной экскурсии «Мой дом – моя крепость: путешествие в русскую избу XIX века» является эффективным инструментом для формирования и развития структурного звена самосознания – «психологическое время личности» и предлагает уникальный опосредованный путь погружения в историко-культурный контекст семейных ценностей и традиций. Предлагаемый материал адресован педагогам образовательных организаций, проявляющим интерес к развитию творческого потенциала обучающихся, стремящимся воспитывать у них бережное отношение к исторической памяти и культурному наследию и позволит эффективно организовать увлекательное занятие или внеклассное мероприятие, направленное на изучение местной архитектуры и приобщение детей к творчеству.

Введение

В рамках реализации федерального инновационного проекта «Формирование самосознания и внутренней позиции личности обучающегося через моделирование воспитательного пространства посредством интеграции потенциала микросоциума» методистами Дворца творчества и педагогом творческого объединения «Мастерская чудес» Пашковской Надеждой Николаевной был разработан педагогический проект «Мой дом – моя крепость». Данный проект, решая задачи прикладного творчества, одновременно становится эффективным инструментом для формирования и развития структурного звена самосознания – «психологическое время личности» и предлагает уникальный опосредованный путь погружения в историко-культурный контекст семейных ценностей и традиций.

Согласно концепции Валерии Сергеевны Мухиной «Психологическое время» личности – это субъективное восприятие человеком временного промежутка своей жизни, включающее:

- связную временную перспективу: умение осмысленно связывать прошлый опыт, актуальное настоящее и будущие цели;
- чувство непрерывности «Я»: ощущение внутреннего единства и самости на разных этапах жизненного пути;
- способность к историческому мышлению: понимание себя как части большего исторического и культурного процесса.

По утверждению Валерии Сергеевны: «...в школьном возрасте формирование личности ребёнка происходит в контексте других людей: своей семьи, сверстников, своего народа, своей страны. Ценности, исторический опыт и традиции своей семьи и общества, необходимое чувство связи с семьёй, людьми вокруг, своим народом и страной будет для него устойчивой опорой выбора своего жизненного пути».

Одним из самых интересных событий в реализации проекта «Мой дом – моя крепость» для ребят (по их признанию) стала экскурсия в архитектурно-этнографический музей «Тальцы» вместе с педагогом и родителями, где участники проекта познакомились с уникальными памятниками деревянного зодчества XVII-XIX веков (Спасская башня Илимского острога, усадьбы крестьян, бурятский улус). Получили визуальные и тактильные впечатления о масштабе, конструкции, быте, культуре и традициях прошлого. Ребята узнали о технологиях (как ткали, как рубили избу, как работал гончар), о социальном укладе (ролях в семье, общине), о символике орнаментов дома и обрядов. Познакомились с обычаями и семейными традициями русской семьи в XIX веке, разнообразием предметов домашнего обихода, их названиями и значением. Через детали быта (прялка, ухват, зыбка) воссоздается целостный образ эпохи, интегрируемый в личную картину мира.



Данная экскурсия легла в основу проектирования и создания макета русской избы XIX века. Ребята с помощью педагогов и родителей создали макет русской избы XIX века, самостоятельно изготавливали предметы быта, расставляя их по нужным зонам, соблюдая правила и традиции. Изучая устройство избы, значение красного угла, печи, предметов быта, они не просто собирали информацию, а восстанавливали в воображении целостную картину жизни предков. Таким образом формируется чувство причастности к истории, «удлиняя» личную временную линию в прошлое.



Экспозиция макета русской избы XIX века представлена в открытом доступе в МАОУ ДО г. Иркутска «Дворец творчества» для всех желающих познакомится с историей, обычаями и семейными традициями русской семьи XIX века, а педагог дополнительного образования творческого объединения «Мастерская чудес» Пашковская Надежда Николаевна с удовольствием проведет увлекательную экскурсию в прошлое наших предков.

«Наши предки говорили: «Мой дом – моя крепость». Но что делало простую деревянную избу крепостью? Не толстые стены, а порядок, традиции, духовность и тепло семьи. Каждый угол, каждый предмет здесь был не случаен. Давайте зайдем и почувствуем это!».

Интерактивная экскурсия

«Мой дом – моя крепость: путешествие в русскую избу XIX века»

Целевая аудитория: участники проекта, обучающиеся, родители, гости МАОУ ДО г. Иркутска «Дворец творчества».

Продолжительность: 45-60 минут.

Место проведения: экспозиция макета русской избы в МАОУ ДО г. Иркутска «Дворец творчества»

Ведущий: педагог дополнительного образования творческого объединения «Мастерская чудес» Пашковская Надежда Николаевна.

Цель: формирование и развитие структурного звена самосознания «Психологическое время личности» через образовательное событие «Интерактивная экскурсия «Мой дом – моя крепость»».

Задачи

Образовательные:

- изучить устройство русской избы XIX века, её внутреннее пространство и функциональные зоны;
- ознакомиться с основными предметами домашнего обихода, орудиями труда и кухонной утварью крестьянского хозяйства;
- рассмотреть повседневные занятия жителей русской избы (приготовление еды, ведение хозяйства, ремесло, праздники и народные обряды);
- узнать о роли семейного уклада и традиций, передаваемых из поколения в поколение.

Развивающие:

- развитие умения анализировать исторические факты и сравнивать их с современными реалиями;
- формирование способности к эмпатическому восприятию культурных особенностей прошлых эпох;
- совершенствование коммуникативных навыков через взаимодействие в группе.

Воспитательные:

- воспитание уважения к народным традициям, культуре своего народа и региона;
- укрепление чувства гордости за свою семью, деревню, край, страну;
- поддержка понимания ценностей семейной солидарности, взаимопомощи и бережного отношения к дому и хозяйству;
- привитие любви к родному краю, стремление сохранять и передавать традиции следующим поколениям.

Планируемые результаты

Предметные

- Освоение учащимися устройства традиционной русской избы XIX века, основных элементов жилого пространства и функционального значения каждой зоны.
- Формирование представлений о назначении традиционных предметов домашней утвари, орудий труда и кухни, используемых в быту крестьянского населения.
- Усвоение исторических фактов о социальных ролях и занятиях в семье, типичных для периода XIX века.
- Понимание различных аспектов психологического времени личности через историко-бытовой контекст;

- Овладение понятием «историко-культурный контекст» и освоение методов изучения быта предыдущих поколений

Метапредметные

- Способность сопоставлять исторические события и бытовые условия XIX века с современной жизнью.
- Навык анализа культурно-исторической среды, выявление взаимосвязей прошлого и настоящего.
- Совершенствование способностей группового взаимодействия и коммуникации.
- Владение навыками исследовательской деятельности и проектной работы.
- Умение задавать вопросы и находить на них ответы в процессе обсуждения;
- Умение выражать свои чувства и мысли по поводу восприятия времени в группе

Личностные

- Воспитание уважения к национальным традиционным культурам и региональным особенностям быта.
- Развитие чувства гордости за свою семью, историю родного края и государства.
- Укрепление ощущения личной сопричастности к национальной культурной среде.
- Пробуждение желания изучать семейные корни, обычаи и наследие своей местности.
- Осознание своих эмоций и чувств, связанных с восприятием, развитием, изменением психологического времени.

Материалы экспозиции: макет русской избы (*Приложение 1*), перечень предметов интерьера макета представлен в (*Приложении 2*).

Сценарий экскурсии Подготовительный этап

За несколько дней до начала мероприятия педагог делает анонс и предлагает детям узнать, что такая русская изба у родителей (законных представителей), поинтересоваться жили ли или живут родственники в избах.

Также просит обучающихся подобрать различные пословицы и поговорки об избе.

Организационный этап (5-7 минут)

Место: У входа в зону экспозиции.

Задача: Создать эмоциональный настрой, обозначить цель экскурсии и связь с проектом.

Приветствие: Здравствуйте! Добро пожаловать в нашу «Мастерскую чудес» и в удивительное путешествие во времени. Сегодня мы не просто посмотрим на макет, а попытаемся понять образ мысли и образ жизни наших предков.

Интерактив: ребята, я знаю, что вы подготовились к нашей экскурсии и подобрали различные пословицы и поговорки об избах. Кто скажет какие?

Обучающиеся: говорят пословицы и поговорки, рассказывают, почему в них именно так говорится.

Примеры пословиц и поговорок об избе:

Изба красна углами, обед пирогами.

Без хозяина изба сирота.

Не изба хозяина красит, а хозяин избу.

Хозяину бояться нечего: сам себе господин, а в избе тепло.

Всякая птица своё гнездо любит, всякому человеку своя изба мила.

Дом невелик, да лежать не велит.

Определение цели. Педагог спрашивает у ребят, о чем им будет интересно узнать об избе, постепенно дети приходят к определению цели экскурсии.

Связь с проектом. Короткий рассказ о проекте «Мой дом – моя крепость» и его главной идеи: дом как основа личности, связь поколений, «удлинение» своей жизненной линии в прошлое.



Основной этап

«Путешествие по углам и смыслам» (35-45 минут)

Место: Непосредственно у макета.

Метод: Комбинированный рассказ с элементами диалога, демонстрацией зон макета, вопросами к аудитории, тактильным знакомством.

Внешний облик и вход. Порог и Матица

Объект: Общий вид макета, дверь, потолок (матица).

Наши предки жили в гармонии с окружающим миром, были людьми домовитыми, хозяйственными и семейными. Главным сосредоточием всей жизни была изба и всё пространство подразделялось на четыре части, так называемые «углы»: «печной», «дверной», «красный», «задний».



В словаре Ожегова: «Изба - деревянный крестьянский дом». Слово «изба» произошло от древнерусского «истьба», «истопка», первоначально так называли отапливаемую жилую часть дома с печью. Под одной крышей, проживали нескольких семей, связанных кровными узами. Если семья была слишком большой, не хватало места на всех, то изба с теплым очагом прирастала дополнительными пристройками. Потолок делали из колотых пополам жердей, брусья укладывали на массивную балку, которую называли матица. Щели между жердями обмазывали глиной, поверх потолка для утепления насыпали различный материал: землю, песок, солому. Вообще матица имела важное символическое значение в избе, являясь оберегом и границей между внешним и внутренним миром избы, без приглашения хозяев гостям не позволялось пересекать эту границу. Она часто украшалась орнаментом, иногда на ней записывались имена предков. Окна в избах были небольшими, рамы чаще делались двойными. Если рамы были одинарные, то на зиму окна снаружи, как в старину, закрывали соломенными или дощатыми щитами. Двери делались низкими и, входя через низкие двери в дом, человек невольно кланялся иконам на божнице.

Вопросы: «Как вы думаете, зачем двери делались низкими?» «Что могло значить пересечь матицу без спроса?»

Сердце дома – Печной угол

Объект: Печь, утварь вокруг (ухват, кочерга, чугунки), условная занавеска.

Рассказ: Сердцем любого дома была большая русская печь, которую звали «матушкой». Она стояла справа или слева от двери и считалась очагом семейной жизни, ведь вся жизнь большой семьи кипела вокруг неё: здесь готовили традиционные русские блюда, пекли хлеб, сушили грибы-ягоды, стирали бельё, мылись. Печное устройство было продумано до мелочей. В конструкцию высотой в тридцать три ряда кладки, включая трубу, входили: подпечье, горнило, дымовые проходы с вышуками. Толстые кирпичные стенки долго сохраняли тепло даже в самый лютый мороз. К печке относились с любовью, держали в чистоте, белили известью, иногда украшали росписью и изразцами.



На верхнюю лежанку укладывали спать детей, там же излечивались от болезней. Печь символизировала уют, домашний очаг, безопасность и защищённость. Складывали её на мощном деревянном основании – «опечье», топили один раз в день. Вокруг печи всегда кипела жизнь: здесь собиралась вся семья, велись беседы, решались важные вопросы, передавались традиции и навыки. Для разогрева такой печи требовалось много дров, но печь долго держала тепло. Печь не только обогревала, на ней готовили пищу, сушили материал и продукты, спали. Дрова горели в топке, и она была такой большой, что туда может поместиться взрослый человек. Печка была отличной банькой, в которой пар исцеляет от множества болезней. Всякая хвороба пройдет, если прогреть свои косточки в печи. Зола служила вместо мыла. Хозяйка добавляла печную золу, когда стирала белье и оно становилось белоснежным и крепким.

Возле печи хранились приспособления, связанные с ней: кочерга, ухват, помело, деревянная хлебная лопата, сковородник. Кочергой выгребали золу из печи. Ухватом стряпуха ловко цепляла пузатые глиняные горшки и отправляла их в жар. В ступе толкла зерно, очищая его от шелухи, а с помощью мельницы перемалывала в муку. Помело и лопата были необходимы для выпечки хлеба: помелом подметали под печи, а на лопату сажали будущий каравай.

Русская печь для хозяйки была удобна в пользовании, на шестке (площадка перед устьем) она держала приготовленную пищу, чтобы она была теплой; на шестке оставляла

раскаленные угли, чтобы растопить печь в следующий раз. Сор из избы выносить было нельзя, его сжигали в печи.

Рядом с печью был голбец - конструкция для подъема на печь и полати, а также спуска в подклет (кладовка в полу для хранения снеди и прочих необходимых вещей). Голбец был у полатей, которые предназначались для детей, старших в семье или почетных гостей, так как это было самое комфортное и теплое место в доме. В подпечье в морозы держали животных. К печи также можно было присоединить трубу самовара.



Печь играла большую роль и в свадебных обрядах: молодожёнов сажали на печь как символ вступления в новый жизненный этап. В день рождения ребёнка наблюдали за огнём в печи: если он горел тихо, считалось, что ребёнок будет здоровым и спокойным. Также печь ассоциировалась с женским началом и материнством, так как именно женщина в традиционном обществе часто была «хозяйкой» печи. Но печь имела и мистическое значение: считалось, что в ней или за ней живёт домовой, а духи дома обитают в печи. Печную золу использовали в лечебных мазах и отварах, а также верили в целебные свойства печного пара. Напротив устья печи, мог стоять хозяйственный столик, над ним традиционно навешивали посудник. В посуднике держали горшки – «роговатики», глиняные тарелки и миски. Здесь же лежала поварешка – «уполовник». Ложки могли храниться в ящичках посудника, обеденного стола, в шкафу у рундука, в кужонке на прилавке, середина избы была рабочим местом.

Интерактив: Предложить представить звуки и запахи этого угла: шорох соломы, треск дров, запах свежего хлеба, пар от варящихся щей.

Женское и мужское пространство в русской избе

Женский угол

Вопрос: «На праздниках женщины и мужчины часто ели за разными столами, как вы думаете – почему так могло быть?» (Участники экскурсии дают предположительные ответы)

Женский угол называли по-разному: бабьим кутом, печным углом, середой, теплюшкой, шомышой. Угол находился напротив устья печи, был рабочим местом хозяйки, то есть женской половиной. Там она готовила пищу, там были все принадлежности для стряпни и все приспособления для приготовления пищи. Предметы, связанные с русской печью, всегда стояли у печи: кочерга, ухват, помело, деревянная хлебная лопата, сковородник и прочая кухонная утварь. Бабий угол отделяла занавеска или даже деревянная перегородка. Закрытый печной угол образовывал маленькую комнатку, имевшую название "чулан" или «куть». Он являлся исключительно женским пространством в избе: здесь женщины готовили пищу, отдыхали после работы.



Никогда мужчины на «женскую территорию» не входили и не трогали ту утварь, которая считается женской. А чужой человек и гость даже заглянуть в бабий кут не мог, это было оскорбительным. Долгими зимними вечерами женщины ткали полотно, плели половики, шили из домотканого полотна одежду. На женской половине избы были шкафчики для кухонной посуды, полки для столовой посуды, ведра, чугуны, кадки. Хозяйка содержала свой угол в порядке и четко знала, где что лежит и как расходуется, ведь ей нужно быстро успеть приготовить пищу. Из-за печной занавески девушка выходила во время смотрина в нарядном одеянии, а также ждала жениха в день свадьбы. Женщины здесь кормили младенцев подальше от посторонних глаз. Женщины и дети находились днём на женской половине возле печки.

Печной угол считался местом тёмным и нечистым. Считалось, что там живёт домовой, через печную трубу могла влететь в дом ведьма, попадал в виде огненного змея дьявол. Если маленький ребенок плохо спал по ночам и капризничал, то перед тем, как уложить ребенка спать, для домового ставили угощение.

Во время праздников, когда в дом приезжало много гостей, у печи ставился второй стол для женщин, где они пировали отдельно от мужчин, сидевших за столом в красном углу.

Мужской (Дверной) угол

Вход избы - это рабочая часть дома, которая служила одновременно прихожей, гостиной, столовой и спальней. В небольшой избе, около 25 квадратных метров, жила семья из 7-10 человек. Каждый член семьи знал свое место: мужчины много работали, а днём отдыхали на мужской половине избы - в «дверном углу» или «хозяйском». Рабочим местом хозяина дома был угол, который находился справа от входа. Это место считалось местом защитника, стражка дома. В этом углу была лавка - ящик, у которого с обеих сторон были доски, вырезанные в форме конской головы, поэтому эта лавка называлась «коник». Лавка мужчины была короткой и широкой. Здесь хозяин мог работать и что-то мастерить, занимался ремонтом, мастерил посуду, плел корзины, ремонтом обуви, плетением корзин, починкой сбруи. изготавливали ведра, кадки. Свои инструменты он хранил под лавкой, там же были рыболовные принадлежности и конские сбруи. На этой же лавке отец семейства и спал. От слова «коиник» и произошло слово «кожка» - кровать.



Духовный центр – Красный угол

В русской избе по диагонали от печки находился Красный угол – духовный центр русской избы, самый почётный. Его называли «святой», «божий», «передний», «старший», «большой». Красный угол освещён солнцем лучше всех других углов в доме, всё в доме ориентировано по отношению к нему. Здесь находился домашний иконостас. Традиционно считается, что икона не должна висеть, её нужно установить в отведённое ей место на особой полочке. В красном углу совершились ежедневные моления, с которых начиналось любое важное дело. Само название "красный" означает "красивый", "хороший", "светлый". Его убирали вышитыми полотенцами, лубочными картинками, открытками. Горела лампада, свечи. Под иконами и рушниками хранили свежеиспечённый хлеб, освященную вербу, первые и последние колосья урожая, богословские книги. Помимо образов Христа и Богородицы в нем могли быть и образы наиболее чтимых святых, чаще всего св. Георгия Победоносца и св. Параскевы Пятницы. Все крестьяне в старину были верующими. Само слово "крестьянин" произошло от «христианина».



Входивший в избу человек, ещё у порога, первым делом находил глазами этот угол, снимал шапку, крестился, низко кланялся иконам и произносил: «Мир дому сему». В связи с этим сложилась даже поговорка «Без Бога — не до порога».

Самых дорогих гостей хозяева сажали в Красный угол, во время свадьбы здесь сидели жених и невеста. Если гость без приглашения хозяина прошел и сел в красный угол — это считалось грубейшим нарушением этикета.

В Красном углу, под иконами, стоял большой обеденный стол. Каждый день в определённый час за столом собиралась обедать вся крестьянская семья, все крестились перед едой и читали молитву. Ели чинно, вставать во время еды было нельзя. Глава семьи начинал трапезу. Он разрезал еду на куски, разламывал хлеб. Женщина обслуживала всех за столом, подавала еду. Трапеза была длинная, неторопливая, долгая. У каждого члена семьи было своё место за столом: хозяин дома во время еды сидел под иконами. Его старший сын - по правую руку от отца, второй сын - по левую, а третий - рядом со старшим братом. Хозяйка дома размещалась напротив мужа со стороны печи на приставной скамье - так было удобнее подавать еду. На «женской лавке» дома садились женщины и дети. Нарушать заведенный порядок в доме было нельзя, за это могли строго наказать.



Столу придавалось большое значение в красном углу дома и в целом в избе. Стол в избе стоял на постоянном месте. Если дом продавали, то его продавали обязательно вместе со столом! Не разрешалось на обеденном столе располагать посторонние предметы, потому что это место самого Бога. Нельзя было стучать по столу: «Не бей стола, стол — Божья ладонь!». Всегда на столе должен был быть хлеб — символ достатка и благополучия в доме. Говорили так: «Хлеб на стол — так и стол престол!». Стол устанавливался



обязательно вдоль половиц. Считалось, что продольное имело «положительный» заряд, а поперечное – «отрицательный», поэтому все предметы в доме старались уложить в продольном направлении. Также поэтому именно вдоль половиц садились при обрядах, чтобы всё удачно прошло. Скатерть на столе в русской традиции тоже имела очень глубокий смысл и составляла единое целое со столом. Выражение «стол да скатерть» символизировало гостеприимство, хлебосольство. Свадебные скатерти хранили как особую реликвию. Скатертью покрывали стол не всегда, а в особых случаях. По праздникам стол покрывали вышитой белой скатертью.

От Красного угла вдоль стен, под потолком, в обе стороны расходились полки – «надлавочницы». На них мог лежать различный инструмент: приспособления для вязания сетей, витья веревок, заготовки для плетения из бересты. На полки возле Красного угла ставили самую красивую домашнюю утварь, хранили наиболее ценные бумаги, предметы. Повсеместно у русских был распространен обычай при закладке дома класть деньги под нижний венец во все углы, причем под Красный угол клали более крупную монету.

Вопросы:

Почему красный угол назывался «святым», «божьим», «передним»?

Какие важные события происходили в Красном углу?

Опишите символы и орнаменты, украшающие красный угол.

Назовите самые известные русские поговорки, связанные с хлебом и столом.

Сени

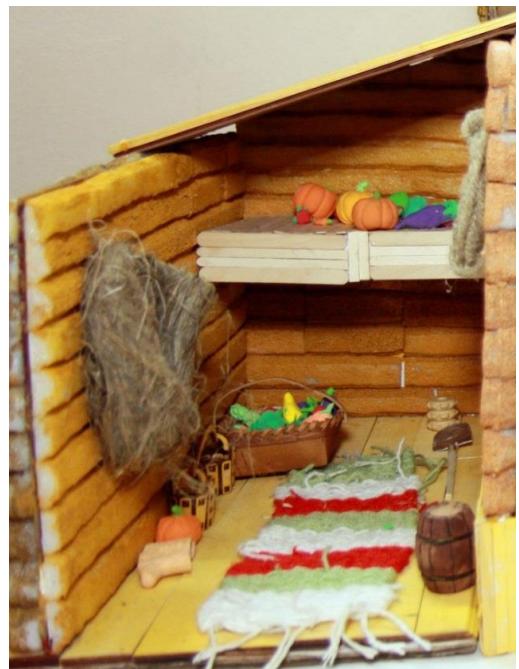
Сени использовались, как хозяйственное помещение. Это просторное помещение отделяло жилую часть дома от хозяйственной и служило своеобразным тамбуром, предохранявшим жилые комнаты от проникновения холодного воздуха с улицы и неприятных запахов из хлевов. Здесь могли ставить большой ларь для хранения муки, летом – чан для воды. Там устраивали полки, на которых лежали смазанные и обмотанные тряпками серпы, хранили топорницу. В сени выносили свежеиспеченный хлеб – остужать, тут же мог стоять блинный столик, который вносили в избу, когда стряпали, а также корыто для стирки белья и стол с каменными жерновами для размола муки. В сенях стоял и шкаф для молочных продуктов, в нем же могли держать и стряпню – хлеб, выпечку, их складывали в лучинные корзины, чтобы мыши не погрызли. Здесь устраивали шкаф для хранения постельных принадлежностей. В летнее время в сенях могли спать. Здесь устраивались и девичьи посиделки – зимние встречи молодежи. Помните старинную русскую песню:

Ах вы сени, мои сени, сени новые мои!

Сени новые, кленовые, решётчатые!

Уж и знать, что мне по сенечкам не хаживати.

Мне мила дружка за рученьку не важивати.



Вопрос: Ребята, скажите в рассказе о сенях и песне все слова вам знакомы? какие мы уже не употребляем в разговорной речи?

Обучающиеся: топорница, сени, хаживати, важивати.

Жизненный уклад: труд, сон, детство.

Мебель в избе

Мебели в нашем понимании этого слова в русской избе почти не было. Самое ценное в крестьянском доме – парадную утварь, праздничную одежду, приданое дочерям, деньги – хранили в сундуках с замками. Оформление сундука могло поведать о зажиточности его хозяина. На полу в избе лежали половики, которые ткала хозяйка. Также она ткала ткань, в основном из льняных нитей, потому что всю одежду крестьяне делали сами, ткацкий станок был почти в каждой семье. Неизменной спутницей крестьянских женщин была прядка. Нарядную прядку мастерил добрый молодец в подарок своей невесте, дарил на память муж жене, отец дочери, потому её старались украсить и сделать нарядной. Прядку-подарок хранили всю жизнь и передавали как великую ценность следующему поколению.

Мебель делилась на переносную и стационарную, которую устанавливали, как только достраивали дом. Лавка - очень важная деревенская мебель. Неподвижные лавки были вделаны прямо в стене дома, а еще были переносные лавки (скамьи), которые приставлялись к неподвижным лавкам и можно было устроить постель пошире. На длинной лавке у окна сидели за рукодельем женская половина семьи. Ещё была посудная лавка, на ней не сидели, а хранили посуду, женщины готовили на этой лавке еду. Возле печки стояла кутная лавка, для ведер с водой. К боковой стенке голбца был приделан приступок, в виде узкой длинной лавки, на которую вошедший мог присесть без приглашения хозяина.

Из переносной мебели в избе имелись стол, скамьи и сундуки, в которых хранили одежду, обувь и одеяла. Позднее появились низкие напольные шкафы.

Стены и полы были некрашеными. Для поддержания чистоты каждую субботу полы тщательно мыли, или «стирали», что, наверное, более точно. Для этого из золы заваривали щёлок, смешивали его с песком и полученной смесью при помощи голика (венника без листвьев) тёрли половицы. Вымытый пол до полного высыхания застилали свежей соломой или «припоном» – грубым полотнищем, сшитым из трех кусков ткани, сотканной из льна. Чтобы полы меньше пачкались, рабочую обувь крестьяне снимали в сенях или у дверей, при входе, в избе надевали валенки. Два раза в год, на Рождество и на Пасху, тщательно мыли не только полы, но и потолки, и стены.

В будние дни изба была скромной: стол стоял без скатерти, стены без украшений. В печном углу и на полках была расставлена простая утварь, но в праздник преображалась: стол выдвигался на середину, накрывался скатертью, на полки выставлялась праздничная утварь, хранившаяся до этого в сенях.

Сундуки

У заботливой хозяйки вся одежда была чистая, пусть даже многократно починенная, лежала в сундуках, переходила из поколения в поколение, передавалась по наследству. Требовались сундуки и для запасов - в больших дубовых и сосновых ларях хранили зерно, муку и другие продукты, в них хранились новые ткани: холсты, сукно, шёлк, кожу. На чердаках, в сундуках, хранили запас лыка, войлока, сермяги (грубого толстого сукна). В зависимости от назначения сундуки различались по размерам.



Сундуки на Руси были настоящими хранителями семейного быта, он был в каждом доме, а уж если их было несколько, то семья считалась зажиточной. Были распространены два вида сундуков - с плоской и выпуклой откидной крышкой. Они различались и по размеру: маленькие служили шкатулками для хранения ценных украшений, денег, бытовых мелочей. Форма была простой - прямоугольной или напоминавшей русскую избу со светелкой - терем, откуда и название: сундучок-теремок. Сундуки обивались полосками железа, обтягивались кожей, обивались медными гвоздями с фигурными шляпками, украшались орнаментом. Такие расписные сундуки вносили радость и уют даже в небогатый дом. Часто в них делали потайные ящички, закрытые замками. Покупка обходилась недешево, иногда стоимость сундуков превосходила стоимость лошади или коровы, а отдельные экземпляры стоили дороже дома, зато хозяин был спокоен за своё добро. Свой сундучок получала невеста на выданье, для хранения приданого. Недаром русская пословица гласит: «Невеста в колыбельку, приданое в коробейку».

Половики



Половики - это постилки на пол для прохода, полотнища, узкие коврики, плетёнки для утирки ног. Они занимали в избе значительное место, их стелили на лавки и на пол. По всей избе тянулись радужные домотканые дорожки! Половики и впрямь своей формой напоминали дорогу, стелющуюся по земле. По большим праздникам половиками застилали полы во всей избе. Крестьяне ткали их на ткацком стане из лоскутков материи, порезанной на узкие полоски, чередуя

более тёмные цвета со светлыми. Кроме того, широкие цветовые полосы отделяли друг от друга узкими полосками контрастного цвета. Половик играл особую роль в свадебном обряде. Молодожёны вместе с хлебом заходили в дом по половикам, расстеленным от порога до красного угла, «чтобы не по голому полу идти», так как считалось, что в противном случае они будут жить бедно. Особое место половику отводилось и в похоронных обрядах - хозяйка расстилала чистый половик от порога к столу, приглашая таким образом к столу домового, а дно гробасыпала опилками, поверх которых настилала старый половик.

Прялка

Неизменной спутницей крестьянских женщин была прялка. Нарядную прялку мастерил добный молодец в подарок своей невесте, дарил на память муж жене, отец дочери, потому её старались украсить и сделать нарядной. Прялку-подарок хранили всю жизнь и передавали как великую ценность следующему поколению.

Первая встреча у девочки с прялкой происходила в младенчестве - к зыбке привязывали игрушечную прялицу, а то и настоящую прялку с куделью и веретеном. Делалось это для оберегания сна младенца, так как считалось, что ребёнку мешает спать существо, приходящее по ночам. Лет в пять начинали обучение прядению, именно тогда отец дарил дочери её первую прялку, которая была соразмерна её росту, но представляла из себя копию взрослой. Ей давали прядь грубую пряжу из обрывков льняных волокон. Прялка состояла из лопасти, к которой привязывали кудель, тонкой ножки и донца, которое ставилось на лавку, на него садилась

пряха. Левой рукой она вытягивала прядево, а правой вращала *веретено*— суживающуюся к обоим концам палочку длиной около 30 см с утолщенной серединой. На веретено наматывали нить. Это был тяжелый труд, но под умелой рукой веретено крутилось, как волчок.

По умению тянуть нить в будущем будут судить об умелости невесты. Недаром русская есть пословица «Пряди, девица, не ленись, по лавкам не тянись!» И обучение было строгим: в день нужно было выпрясть около 60 метров нити! Процесс обучения проходил под присмотром бабушек. Соберутся вечером девочки, девушки и бабушки, прядки с собой приносили. Прядут и песни поют. Будущая женщина перенимала традиции, нормы и правила поведения, принятые в обществе. Именно тогда в её память откладывались сотни услышанных песен, сказок и историй. Долгими зимними вечерами собирались женщины в какой-то избе, в середине комнаты стоял светец с несколькими горящими лучинами, а малец всё время менял их, чтобы огонь не погас. Крестьяне верили, что все орудия труда надо беречь от злых сил, поэтому на веретене, гребнях и прядках делали специальный орнамент и узоры - по мнению крестьян, это оберегало «от сглаза». В пожилом возрасте, когда женщина теряла свои силы, она пряла нить своей жизни уже круглогодично, и прядь шерсть становилась символом старости. Существовали такие примеры, когда прядлку кладли в гроб. Так прядлка становилась спутницей женской судьбы - от рождения до смерти.



Ткачество

К весне прядение заканчивалось, крестьяне принимались за ткачество. Из сарай приносили *ткацкий стан* - деревянную раму из брусьев, которую устанавливали на подставке. На раму натягивали нити *основы*, перпендикулярно этим нитям протаскивали другие нити – *уток*. Переплетение этих нитей и составляло ткань. Ткань из льна была сероватого цвета, холсты белили на солнце, расстелив их перед домом, а если хотели получить цветную ткань, то пользовались красителями – корой, листьями, цветами. Потом уже шили крестьянскую одежду – рубахи и порты. Рубахи были широкими и длинными, почти до колен. Под мышками выкраивали специальные детали – *ластовицы*, чтобы в рубахе было удобнее работать: рукава в таком случае не мешали движениям руки и собирали пот. На плечах, груди и спине рубахи пришивали подкладку – *подоплеку*, которую также могли заменять по необходимости. По вороту и плечам рубахи отделяли вышивкой, которая украшением и оберегала человека от нечистой силы.

Корыто

Корыто, ёмкость, выдолбленная из половинки бревна, было самым необходимым предметом в хозяйстве. Форма корыта не менялась на протяжении веков, всегда была такая, как и сейчас, вытянутая. Размеры варьировались: от самых больших, 2 м в длину при ширине около 40-50 см, до малых, имевших длину 30-40 см и ширину 15-20 см. У корыта было самое разнообразное назначение: маленькие корытца применялись на кухне для приготовления пищи, резки и рубки продуктов. В корыте стирали и купались, в него складывали яблоки или капусту. Корыта могли иметь разные названия: в водопойных или кормовых корытах кормили

скотину и птицу, они назывались „жёлоб“, „колган“, „колода“, „комяга“, „кормяга“, „кормушка“, „ясли“, „вяслы“, „каптух“. Их ставили в хлевах, на дворах, около колодцев, если в деревне не было пруда или реки - для водопоя стада. Корыто для остуживания пива или сусла называли „лохань“, „лубня“. Корыто для стирки и замачивания белья - „бельемойка“. Для замешивания теста использовали „дрожженик“.

В семье было до десяти корыт различного назначения, потому что дерево было доступным материалом, а выдолбить мог любой, умевший пользоваться топором и скобелем, мужик. Даже после того, как корыто теряло возможность исполнять свое прямое предназначение, его не выбрасывали. Ему находили другие применения: как крышка для ям или других ёмкостей, как ящик для рассады, а зимой дети катались в них с горок, как в санках!

Ступа

Ступа, сосуд, в котором пестиком дробили продукты, изготавливавась из твердого материала: камня, железа, твердых пород дерева. Она была в каждом крестьянском доме, Она выдалбливалась из части ствола дерева березы. «Семь потов сойдет, пока крупу к варке приготовишь», –говаривали опытные хозяйки. В ступах отделяли оболочку и перемалывали зерна пшеницы, ячменя, проса, гречихи. Толчение было одним из этапов приготовления льняного и конопляного масла. Насыпанное в ступу зерно толкли длинными метровым пестами, с вырезанной перемычкой посередине для руки. Толкли крупы ровно столько, сколько необходимо для приготовления каши, основного вида питания - «Нет пищи краше, чем русская каша». Заготавливали крупу на одну или две недели, так как при длительном хранении толчёная крупа могла прогоркнуть. После использования ступу ставили вверх дном, а пест в уголок.

Домашняя ступа считалась не просто хозяйственной утварью, она обладала целительными свойствами: в ней пытались истолочь все болезни, как у взрослых, так и у детей. Во время засухи парни бросали в колодец ступу, пест, кувшины, чтобы вызвать дождь. Ступа с пестом использовалась, как атрибут свадебного обряда - сваха, прежде чем войти в избу к девушке, трижды крутила вокруг себя ступу, чтобы сватовство было удачным.

Корзины

На Руси плетение корзин было обычным делом, каждый крестьянин мог сплести хорошую корзину: маленькие и большие, круглые и прямоугольные, овальные и конические, с простым и сложным плетением, с крышками и без них. Без корзин в хозяйстве обойтись было трудно: в них носили белье на речку; брали в дорогу, отправляясь в дальний путь; в них собирали урожай; с ними ходили по грибы.



Валёк

Утюг, как бытовой предмет, знаком каждому человеку, но его предшественником довольно долго использовали «валек» и «рубель». Высушенное белье наматывалось на «валек» и каталось по столу «рубелем». Во все времена человек старался выглядеть чисто,



красиво и опрятно. Вещи должны были быть не только чистыми, но выглаженными. «Углевые» утюги походили на небольшие печки: внутрь корпуса закладывались раскаленные березовые угли. Чтобы снова разжечь

поостывшие угли, в отверстия дули, либо размахивали утюгом из стороны в сторону. Такие утюги были тяжелыми, и гладка превращалась в настоящее силовое упражнение. Позже вместо углей внутрь утюга стали вкладывать раскаленную чугунную болванку. Угольные утюги чадили в домах до середины прошлого века. Были и литые чугунные, разогреваемые на открытом огне или в горячей печи. Угольный утюг просуществовал почти сто лет.

Метла

Метла, или веник – собранные в пучок прутья, одеревеневшие стебли растений. Полы в русской избе были неокрашенными, поэтому часто уборка их заключалась в подметании мусора. Интересно, что метла стала предметом многих русских поверий и сказок. Например, считалось, что оставленная возле порога дома метла защищает жилище от нечистой силы и недобрых гостей. По народным приметам, нельзя было мести пол вечером или ночью, иначе вместе с мусором можно "вымести счастье" из дома. А в сказках и преданиях метлу нередко наделяли магическими свойствами, приписывая ей способность переносить ведьм и колдунов по воздуху. Эти народные представления подчёркивают тесную связь обыденных предметов быта с духовной культурой русского народа.



Коромысло

Коромысло - это деревянная дуга, по краям которой вешали два ведра, наполненные водой, стираным бельем и другим грузом - так его гораздо легче нести. Носить ведра на нём удобно, поскольку центр тяжести не только равномерно распределён по обоим плечам коромысла, но и находится на уровне поясницы. Материалом служили липа, осина и ива: гибкие, упругие и доступные. Древесину распаривали и придавали коромыслу нужную форму, стягивали края и оставляли сохнуть. Чтобы ведра не соскальзывали, края закругляли, делали зарубки или крепили металлические крючки, а чтобы дерево не сломалось от тяжести ноши, середину дуги укрепляли металлической пластиной. Порой коромысла украшали: расписывали и делали художественную резьбу. Красивую утварь использовали по праздникам, в том числе во время свадьбы - принести невесте воды или умыть свекровь. В таком случае дерево дополнитель но разряжали ленточками и бантиками. Дома коромысло хранилось в углу сеней, стояло вертикально или висело на двух гвоздях, вбитых в стену. Одно приспособление служило около 50 лет.



Серп

Серп - жатвенный нож, полукруглый клинок с зазубренным лезвием, его использовали для уборки зерновых культур и резки трав. Зубцы на лезвии делались в форме лопаток или игл. Считалось, что новыми серпами с заточкой в виде лопаток сначала трудно работать, но по мере их снашивания серп становится всё более и более удобным. Для того чтобы заострить лезвие серпа нужно было его наточить бруском. Серп делали из металла, ручка была

деревянной, короткой, чтобы ее удобнее было держать в руке. Жатва серпом была женским трудом и девочек учили пользоваться им с 10 лет. При жатве серп держали в правой руке, левой рукой обхватывали охапку колосьев и быстрым движением серпа срезали их. Полевые работы отнимали у крестьян много сил, здоровья, времени и были тяжелым и изнурительным трудом. Работа серпом была особенно тяжелой – неудобное полусогнутое положение на протяжении нескольких часов вызывало боль в пояснице и руках. От такого тяжелого труда крестьян, от их страданий и появилось слово «страда» - так стали называть жатву. Старухи, вспоминая свою молодость, говорили: «Была молода, не только хлеб жевала, а по сто снопов в день сжинала».

Лапти

Обувь, которую они делали для себя, должна была быть тёплой и непромокаемой. Такими были крестьянские лапти. Они представляли из себя башмаки, которые плели из узких полос коры и подвязывали веревками. Лапоть был неглубоким, с коротким носком и закреплялся на ноге особым способом.; в задник вплеталась петля, в которую продевали тонкую лыковую веревку. Ею обматывали ногу крест-накрест и завязывали под коленом. Летом веревка наматывалась на полосы холста, а зимой – на полосы сукна. Чтобы укрепить и утеплить лапти, крестьяне подшивали их подошвы конопляной веревкой. Иногда делали подошву из кожи. Для тепла в лапти подкладывали сена. В таких лаптях ноги не промерзали и не промокали. Лапти плели из лыка липы, вяза, ракиты, вереска. С коры снимали верхний слой, а пластины нижнего нарезали узкими длинными полосами. Из них и плел крестьянин лапти с помощью простого инструмента – шила. Свой цвет лапти приобретали после опускания в горячую воду.



А валяная обувь в те времена была низкой, с короткими суконными голенищами; валяли ее дома.

Где спали

Устройство крестьянского дома не предусматривало наличие отдельных спален — вся семья располагалась в одном помещении, где находилась печь. И помещение это было размером с современную квартиру - студию. Не было кроватей, комната не имела перегородок, только занавески. Типовыми местами для ночного сна были: русская печь, полати, лавки из досок, располагавшиеся вдоль стен и сундуки.

В задней части избы от печи под потолком устраивался настил, полати, традиционное спальное место в славянской крестьянской избе, размещенное между печью и стеной дома. Полати устраивались почти под потолком, ведь теплый воздух стремится вверх и здесь не было сквозняков, тепло сохранялось до утра, это было наиболее теплое место в избе, благодаря близости к печи, на них свободно размещалось несколько человек. Летом полати использовались для сушки растений и хранения различных вещей. Существовали народные поверья и традиции в организации спального пространства: нельзя было спать ногами к двери, считалось опасным спать под иконами, дети всегда спали ближе к печи, в определенные дни недели запрещалось спать днем. Спальные принадлежности были просты: матрасы делали из

соломы или из шелухи семян подсолнечника, гречихи или проса), одеяла шили из лоскутов или использовали шубы, зипуны, подушки набивались пером или сеном.



Старые люди спали на полу около дверей, у печи или на печи, дети спали под полатями или на полатах. Взрослые женатые пары в тёплое время ночевали в сенях, в холодное - на лавке под полатями или около печи.



В матицу вкручивали кольцо для гибкой прочной жерди, за которую подвешивали колыбель – люльку. Её подвешивали на длинной деревянной жерди – «очепе», она была также необходима, как стол или печь. Изготавливалась колыбелька из разнообразных пород дерева, ивовых прутьев и украшалась резьбой и яркой росписью. Висела она в Красном углу, но её можно было свободно перемещать по избе. Домотканый постельничек для младенца набивался сеном или мякиной, подушечка была перовая. Матери готовили полог на колыбель, он защищал не только от комаров, мух и света, но и от злых сил. Ткань подбиралась красивая или вышивалась вручную и обшивалась кружевами. В бедной семье пологом мог стать старый бабушкин сарафан. Мать привязывала к ней какую-нибудь веревку, и, если вдруг ребенок заплачет, можно потянуть за нее и покачать колыбель.

Мудрость в деталях. Утварь и порядок

Объект: Разнообразная посуда (деревянная, берестяная, глиняная), сундуки, половики. Каждый материал (дерево, береста, глина) был выбран неслучайно – для сохранения вкуса, тепла, прохлады. Берестяной туес сохранял ягоды свежими, в горшке из глины молоко не кисло.

Организация пространства избы отражала не только практичность, но и глубокие культурные традиции, где каждый предмет и зона имели своё символическое значение.

В избах использовалась бондарная посуда, изготовленная из узких дощечек – «клёпок», стянутых обручами. Такую посуду держали в кладовках или в чуланах.



Бондарная посуда - это деревянная посуда, изготовленная по особой технологии из отдельных дощечек (клёпок), стянутых обручами. Секреты бондарного ремесла передавались от отца к сыну. В каждой деревне был свой бондарь, делающий посуду на заказ, но были деревни, где бондарным промыслом занимались чуть ли не в каждом доме. Мастера были уважаемыми людьми для всего села. Они знали, что, например, кедровая древесина способствует сохранению молока, поэтому из неё делали утварь под молочные продукты: подойники, масленки и поставцы. Легкая и стойкая к гниению древесина ели шла на изготовление вёдер для воды. Знали мастера и то, что огурцы, засоленные в дубовой кадке, приобретают своеобразный аромат, оставаясь крепкими всю зиму, вплоть до весенних дней. До солений дело доходило зимой, и тогда можно было наслаждаться вкусными хрустящими огурчиками или капустой из дубовых бочек. Отменным вкусом обладают яблоки, моченные в дубовой кадушке. Искушённый бондарь и квашиню также постарается сделать из дуба, зная, что дубовая древесина способствует лучшей закваске теста.



Заготавливали продукты в больших объёмах, поэтому солить было принято бочками или кадками, которые хранились в подполье или зарывались в землю. Открывали их по мере того, как продукт дозреет, например, медовуха. Именно нужная древесина помогала сохранять и улучшать вкус овощей за счет дубильных веществ.

К бондарным изделиям в русской избе относились:

- **Бочки** - использовались для хранения кваса, пива, солений, жидкостей, сыпучих продуктов. Изготавливались из дуба, придающего содержимому особый аромат и вкус.
- **Кадки (кадушки)** - ёмкости с широким дном. В них хранили хлеб, крупу, муку, использовали для засолки огурцов, капусты, мяса, рыбы. Кадки меньшего размера называли «кадина» или «кадушечка».
- **Ушаты** - ёмкости с двумя «ушами» (дырочками с каждой стороны), в которые продевали палку для удобства переноски воды.
- **Шайки** - ёмкости с одной ручкой. Использовались в бане для зачерпывания воды, обливания или настаивания трав.
- **Лохани** - большие деревянные ёмкости для воды, стирки или мытья.

- **Ведра** - обручная посуда с открытым верхом, деревянными или железными ушками и дужкой.
- **Жбаны** - небольшие ёмкости с носиком-сливом.
- **Чаны** - крупные ёмкости для обработки продуктов, например, для квашения или приготовления браги.
- **Маслобойки** - ёмкости для сбивания масла.
- **Подойники** - ёмкости для сбора молока.

Бондарные изделия были экологичными: использовались только природные материалы без добавок. Функциональными: конструкция обеспечивает долговечность и герметичность. Эстетичными: ритмичное расположение обрущей и формы придают изделиям художественную ценность.

Горшки

Горшки были главным кухонным сосудом в русской избе. Их изготавливали из специальной горшечной глины - жирной, пластичной, куда добавляли кварцевый песок, а после обжигали в горне. Для прочности и влагоустойчивости на горшок накладывали блестящую свинцовую глазурь. Пища долго не остывала или, будучи охлажденной в горшках, в погребе, не закисала. Форма горшка была хорошо приспособлена для приготовления еды в русской печи - сосуды с пищей находились на одном уровне с горячими дровами и обогревались не снизу, как на открытом очаге, а сбоку. Если бы горшок был более плоским или имел более широкое отверстие, то закипевшая вода могла выплыснуться. Части горшка называли «по-человечески»: тулово, горло, ножка, ручка. Горшки были разных размеров - от маленьких горшочков на 200 г каши до огромных, вмещавших до 3 вёдер жидкости. В избе могло быть до сотни горшков разных объёмов.

Горшки делились на два вида: для приготовления пищи (печные горшки) и для хранения пищи. У каждого горшка было своё название и назначение:

- для приготовления первого блюда — естальник или щаный;
- для каши - кашник;
- для томления грибов, ягод и раков - махотка;
- для мясных продуктов - горшевятко;
- для варки пива, медов, браг, согревания воды - корчага.



В больших глиняных горшках заваривали «загусту» - крутоую кашу из ржаной муки с молоком и маслом. В маленьких горшках парили репу и томили масло или молоко, в больших чугунных сковородах жарили рыбу, пекли овсяные блины. В глиняных сосудах, называемых братинами, готовили квас, вино и пиво. Для мёда использовали сосуд – ендову. в кисельницах подавали кисель из разных ягод, в глиняных крынках держали молоко. Жидкую пищу ели из мисок и черепушек. Для кипячения воды использовались самовары, а если их в хозяйстве не было, то воду грели в медных чайниках.

К горшкам в избе относились бережно, и, если горшок давал трещину, его оплетали берестой и использовали только для хранения сухих продуктов, и не помещали в печь. Про такой горшок говорили: «Молод был — семьей кормил, а старый стал — пеленаться стал».

Форма горшка позволяла ставить чугунок в печь и вынимать его из печи с помощью специального инструмента, **ухвата (рогача)**, длинной палки с металлической вилкой на конце. Обычно в избе их было несколько, разного размера - для больших и маленьких горшков.

Горшок был ритуальным предметом и связан с символикой печи, очага и земли, его осмысливали как вместилище души и духов. В поверьях русского народа горшок часто выступал как оберег, например, чтобы предохранить кур от ястребов и ворон, на забор вешали вверх дном старый горшок. Отбитое горло кувшина или горшок без дна служил воплощением «куриного бога». Такие горшки вешали в курятнике, чтобы куры лучше неслись и их не тревожили кикимора или домовой.

Горшок использовали в свадебных и погребальных обрядах: утром второго дня свадьбы молодых будили тем, что разбивали о дверь горшок - это символизировало перелом в судьбе девушки и парня, ставших мужчиной и женщиной. При переходе в новый дом в горшок брали горящие угли из печи старого дома и высypали в печь в новом доме, а сам горшок разбивали. В народной медицине горшок применяли для лечения: его клали на живот, аналогично банкам. Деньги и ценности хранили тоже в глиняных сосудах – кубышках.

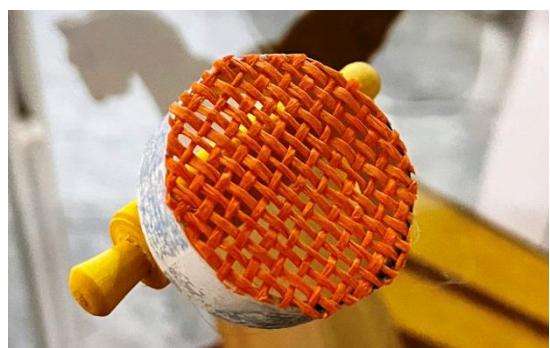
Чугунки

Царь Петр Первый вместе с чугунными пушками и ядрами привёз из Европы первые образцы чугунной посуды. Когда появились дешёвые чугунки, крестьяне перешли на них. Чугунная посуда сохраняет высокую температуру после нагрева и продукты во время приготовления оказываются словно внутри русской печи. Блюдо тогда не просто нагревается, но и томится, и это позволяет сохранять полезные и вкусовые свойства готовящегося блюда. Особенностью чугунка является его форма, повторяющая форму традиционного глиняного печного горшка - зауженный книзу, расширяющийся к верхней части и снова сужающийся к горлу. Сужение книзу и дает вкусовой эффект, присущий только чугунку.



Сито, решето

Очень много было и берестяной посуды, её изготавливали из целого куска бересты или плели из берестяной ленты, называемой «саргой». Такие сосуды брали с собой на покос: в больших туесах – «лубянках» носили молоко и простоквашу, в маленьких – масло, для соли существовали берестяные солонки с деревянными крышками. Для сбора ягод существовали



берестяные корзины – «набиушки». В кужонках, плотных плетёных из бересты корзинках, хранили муку и крупу, а кужонки с низкими бортами использовались при просеивании муки. Их называл ситко или решето. В старину сито использовали в качестве оберега, в гадании и даже в лечении. Просеивание считалось обрядом очищения, а также залогом хорошего урожая. Люди считали, что сито

схоже с небесным сводом, а мелкий дождь называли ситным и считали его целебным. Чтобы вызвать дождь, лили воду через решето, а если его было много, переворачивали, чтобы дождь закончился. Верили, что сито может излечить головную боль, если подержать его над головой, а любая вода, трижды пролитая через сито, становилась лечебной. Такая вода могла оздоровить не только человека, но и животных, растения. На Григория — 13 октября, купали детей из решета, от сглаза. Корову и теленка после отёла обрызгивали водой через решето. На свадьбах сито считалось символом вместилища даров. Как только жених выходил из дома за невестой, его встречали родственники с ситом и лили в него воду, просили жениха испить водицы. Вода мимо льётся и жениху в рот не попадает. А родня припевала: «Чтоб тебе горя в жизни столько напиться, сколько испил ты из сита водицы». Когда молодые выходили из дома невесты, ихсыпали из сита символами семейного достатка – зерном, орехами, монетками. А подаренные на свадьбу подарки складывали в решето.

Утварь и порядок в доме были тесно связаны с традициями, хозяйственными потребностями и символическим значением разных зон избы. Каждая лавка в избе имела своё название, связанное с её расположением или с традиционными представлениями о распределении деятельности по гендерному признаку (мужская, женская лавки). Вещи служили долго, чинились, почти ничего не выбрасывалось. Порядок в избе был ритуальным: субботняя уборка с золой, мытье полов к праздникам.

Заключительная часть. Рефлексия и выводы (5-8 минут)

Место: общий план у макета.

Цель: Обобщить, связать прошлое с настоящим, подчеркнуть идеи проекта.

Под QR кодом спрятана мини-викторина (ссылка

<https://learningapps.org/watch?v=pdyyyz137226> из одного вопроса:

«Что делало избу «крепостью»?»

Нужно выбрать правильные ответы:

Четкий порядок и уклад (у каждого своего места и дела).

Гармония мужского и женского начал (коник и печь, защита и забота).

Духовный стержень (Красный угол – совесть и традиции дома).

Единство семьи (общий труд, общая трапеза, общий сон).

Неправильные ответы:

Игнорирование традиций;

Хаотичность пространства и отсутствие четких обязанностей членов семьи;

Отсутствие порядка и ответственности;

Отсутствуют чёткое распределение ролей.

Наше путешествие в русскую избу XIX века – это окно в прошлое, оно открывает удивительную возможность прикоснуться к корням нашей истории, почувствовать неразрывную связь времен и ощутить себя звеном в цепочке поколений. Мы словно перенеслись в эпоху наших предков, погрузились в атмосферу старинного деревенского быта, узнали, какими ценностями руководствовались наши прапрабабушки и прадедушки, как

складывался уклад их жизни, какие заботы наполняли каждый день, какие мечты волновали сердца.

Именно здесь мы понимаем важность исторического сознания, которое позволяет видеть жизнь не фрагментарно, а целостно, ощущать глубинную преемственность традиций, понимать значение семейной истории и культурных корней каждого отдельного человека. Русская изба становится своеобразным символом семейного очага, где хранится мудрость веков, передающаяся из поколения в поколение.

«Дом-крепость» – это не просто четыре стены и крыша над головой. Настоящая крепость находится внутри нас самих: это внутренняя гармония, основанная на уважении к своим истокам, сохранение духовных ценностей, умение жить в согласии с собой и окружающими людьми. Это тепло семейных уз, поддерживающих нас в трудные времена, радость совместного труда и общих праздников, забота друг о друге и взаимопонимание. Именно эта нить, связующая настоящее с прошлым, формирует сильную и уверенную в себе личность, способную творчески строить будущее, сохраняя лучшее из опыта прошлого.

Информационные источники и литература

1. Мухина В.С. Личность: Мифы и Реальность (Альтернативный взгляд. Системный подход. Инновационные аспекты). М.: Национальный книжный центр, 2017 - 503 с.
2. Мухина, В.С. Психология детства / В.С. Мухина. — Москва : Академия, 2018. — 432 с.
3. Семенов, Ю.И. Этногенез и культура восточных славян / Ю.И. Семенов. — Москва : Наука, 2015. — 384 с.
4. Смирнова, Г.А. Русская изба: быт и обычаи / Г.А. Смирнова. — СПб.: Лениздат, 2019. — 256 с.
5. Соловьев, С.М. История России с древнейших времён / С.М. Соловьев. — Москва : Эксмо-Пресс, 2017. — 768 с.
6. Тихонова, Р.Н. Народная кухня и кулинария / Р.Н. Тихонова. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2016. — 320 с.
7. Черепанова, Н.Ю. Интерьер русской избы XVIII—XIX вв.: Историко-художественное исследование / Н.Ю. Черепанова. — Екатеринбург : УрФУ, 2017. — 288 с.
8. Фаминыцын, А.С. Богатырские сказки и легенды русского народа / А.С. Фаминыцын. — Санкт-Петербург : Азбука-классика, 2018. — 448 с.
9. Холодов, А.В. Основы традиционной культуры народов Сибири / А.В. Холодов. — Томск : Томский государственный университет, 2019. — 368 с.
10. Шангина, И.И. Жизнь и традиции русского народа / И.И. Шангина. — Москва : Белый город, 2017. — 352 с.
11. Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефона // Электронная версия энциклопедии. — Режим доступа: <https://brockhaus.ru/>. — Дата обращения: 10.09.2023.

Приложение 1

Макет русской избы



Приложение 2

Перечень предметов интерьера макета русской избы, представленной в экспозиции

- 1. Красный (святой) угол** (кутный) (иконостас, божница).
Здесь спала хозяйка, почётное место в избе)
- 2. Божница с полками** (часть Красного угла)
- 3. Печь** (Царица избы)
- 4. Горнило** (топочная камера)
- 5. Запечье** (пространство между стеной и печью)
- 6. Бабий кут** (между печью и противоположной
стеной, там шли женские работы)
- 7. Мужской угол, коник** (лавка у входа, где мужчина делал работу или отдыхал)
- 8. Лавки, лежанки** (деревянная мебель для отдыха)
(на них сидели, спали, ставили утварь)
- 9. Полати** (кровать в виде дощатого настила
на возвышенности между печью и стеной)
- 10. Ступа** (для толчения и растирания чего-либо)
- 11. Зыбка, колыска, колыбелька** (люлька младенца)
- 12. Половик, дорожка, дерюга** (полотно для пола)
- 13. Сундук, ларь** (ящик с крышкой для хранения одежды)
- 14. Коромысла** (дуга для ручного ношения вёдер с водой)
- 15. Чугунок** (для приготовления еды в русской печи)
- 16. Кочерёжка** (для перемешивания топлива в печи)
- 17. Братина** – (глиняный сосуд для кваса, пива, вина)
- 18. Горшок** (для томления масла)
- 19. Гусятница** (для жарки мяса, рыбы, картофеля)
- 20. Ендова** (глиняный сосуд для мёда, вина, пива)
- 21. Кисельница** (кувшин для подачи киселя)
- 22. Крынка** (глиняный сосуд для молока)
- 23. Корчага** (ёмкость для варки щей, пива, кваса)
- 24. Кувшин** (для подачи воды и напитков)
- 25. Кубышка** (глиняный сосуд для хранения денег)
- 26. Миски, чепецушки** (тарелки для жидкой еды)
- 27. Ушат** (кадка для переноса воды, соления сала)
- 28. Лохань** (ёмкость для стирки)
- 29. Ситко или решето** (для просеивания чего-либо)
- 30. Кадки (кадушки)** (для хранения хлеба, крупы, муки, засолки огурцов, капусты, мяса, рыбы)
- 31. Шайки** (ёмкости для бани)
- 32. Жбаны** (ёмкости с носиком-сливом)
- 33. Подойники** (ёмкости для сбора молока)
- 34. Лапти** (летняя обувь)
- 35. Серп** (для жатвы)
- 36. Рубель** (для глажения белья)
- 37. Валёк** (для стирки белья)
- 38. Веретено** (для прядения)
- 39. Садник** (деревянная лопата для хлеба)
- 40. Корыто** (для стирки белья и т.д.)