



Хочу всё знать

ЧУДО-ПЕЧКА

В СТАРИНУ ПЕЧКА БЫЛА ЦЕНТРОМ ДОМА. ОНА ГРЕЛА И ОСВЕЩАЛА ЖИЛИЩЕ, НА НЕЙ СПАЛИ, В НЕЙ ГОТОВИЛИ И ДАЖЕ МЫЛИСЬ! ОБО ВСЕХ СЕКРЕТАХ ПЕЧКИ ЗНАЕТ НАТАЛЬЯ ШАДРИНА. НАТАЛЬЯ НИКОЛАЕВНА РАБОТАЕТ В ПАРКЕ РЕГИОНАЛЬНОГО ЗНАЧЕНИЯ «КЛЮЧИ» ПРОХОРОВСКОГО РАЙОНА И ВОДИТ ЭКСКУРСИИ ПО МУЗЕЮ ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ «ДЕРЕВНЯ КОСТРОМА».



ДОМ ВОКРУГ ПЕЧИ

Как только семья решала строить дом, в первую очередь планировали, где будет стоять печь. Традиционно она находилась в северной части комнаты. Саму печь делали из кирпичей. Сложить её по правилам – дело непростое. И поэтому печников очень ценили в деревне. Каждый мастер вносил небольшие изменения во внутреннее устройство печи. А потом хозяева могли украшать свою красавицу как захотят. Например, чтобы уберечь семейный уют, на печи рисовали красных петухов, которых считали символом огня.

И ДРОВАМИ, И КИЗЯКОМ

Топили печку дровами, если рядом с селением был лес. Только представьте: вокруг деревни – перепаханное поле, ближайшие деревья в двух-трёх километрах от дома. Надо добираться на телеге. Затем дерево нужно свалить. Сейчас с помощью бензопилы это лёгкая задача, а раньше приходилось топором изрядно помахать. Потом сваленное дерево необходимо было разделить на части, чтобы погрузить на телегу. Затем доставленные к дому брёвна распиливать, наколоть и аккуратно сложить. У двоих крепких работников на один воз уходил целый день.

А вот у нас в области часто топили печки кизяком – смесью навоза и соломы. Особенно в тех местах, где леса было мало.



Идеальная температура

Если печку хорошенько протопить, то температура в ней достигает 200 градусов. Современные духовки, к примеру, могут нагреваться и до 300 градусов, но все вкусности мамы готовят при 180-200 градусах. Так что в русской печи всегда была идеальная температура для приготовления пищи.

В печи варили и жарили, запекали и томили пищу. Сначала, когда ещё горел огонь, готовились основные блюда – репа, щи, каша. В это же время можно было пожарить блины или оладьи. А после того как дрова сгорят, золу и угольки убрали, подметали под

(так называли нижнюю часть внутренней части печи) и ставили выпекаться хлеб и пироги.



19 МАЯ
ОТМЕЧАЕТСЯ
ДЕНЬ
РУССКОЙ
ПЕЧИ



Спим и лечимся

На печи был устроен лежак. Тёплая печь – место особенное, поэтому там обычно спали старики и болящие. Если была возможность, для детей строили полкаты – лежанки, устроенные между печкой и стеной дома. Получался такой второй этаж, где можно было отдыхать.

Рядом с печкой, поближе к потолку, развешивали разные травы. Засохшие пучки так и висели до поры до времени. В нужный момент их снимали и использовали для чая или лекарственного отвара.

Вместо баньки

Баня в прошлом была роскошью, которую могли себе позволить хозяйства побогаче. Остальных выручала чудо-печка. Печь всегда строили так, чтобы в ней сидя помещался взрослый человек и одна-две чашки с водой.

После приготовления пищи внутреннюю часть печки – горнило – очищали от золы, на дно выстилали солому и выливали два ведра воды. Вода создавала пар, и получалась баня-парилка!

Сначала мылись те, кто любил погорячее. Обычно это был отец. Поэтому считают, что отсюда пошла фраза: «Не лезь поперёд батьки в пекло». А по мере остывания и все остальные. Самых маленьких мыли в конце, когда жар спадал.



Маргарита ГАВРЫШ.

Фото из архива парка «Ключи»