# Кухонная утварь

Виртуальная выставка на основе этнографической коллекции музея-заповедника «Дивногорье»

# Кухонная утварь

- Известная нам мясорубка была изобретена в Европе в середине 19 века, но долго оставалась предметом роскоши. В России хозяйки использовали сечку. Это прекрасный инструмент для шинкования и измельчения продуктов в деревянном корыте. Использовали его для рубки мяса, капусты и других овощей, грибов.

**Не только в деревне, но и в городе современные хозяйки используют сечки для рубки мяса, считается, мясо рубленное вкуснее, чем молотое на мясорубке. .**

# Мутовка

Предмет кухонной утвари для взбалтывания, интенсивного перемешивания, размешивания или взбивания вручную различных жидкостей и смесей. Название объясняется сходством с мутовкой в ботанике - частью ствола дерева с одним рядом ветвей. Мутовка может иметь различную конструкцию - обычно это лопаточка, палочка с кружком или спиралью на конце или с рожками или крестовиной на конце.

Большие – для замешивания глины и извёстки, чтобы замазать и побелить печь, для перемешивания запаренных скоту отрубей, для переворачивания белья при кипячении в чугунах-корчагах. Мутовки поменьше использовали для приготовления теста, овощного пюре, киселей, а самую маленькую – для взбивания яичных желтков.

- **Ухват** - ручной инструмент для перемещения глиняных и чугунных горшков для еды, установки их в топку русской печи. Представляет собой металлическую рогатку, закреплённую на длинном черенке. Под каждый размер чугунка был свой ухват.

Ещё одним приспособлением, для готовки в печи была ***качалка***. Она применялась для вынимания из печи чугунов, имела вид "гантели".

**Чапельник (сковородник)** — кухонная принадлежность. Представляет собой крюк с упором на деревянном черенке, предназначенный для захватывания чапе́лы — сковороды, не имеющей ручки и потому пригодной для установки в печь или духовку.

По Далю, слово образовано от диалектного чапать — «хватать, цапать».

Масло сбивали чаще весной и летом, когда удои были более обильны. Для получения масла молоко отстаивали в горшках, затем ложкой снимали сливки или сметану (если молоко скисало) и перекладывали их в маслобойку.

Маслобойка была предметом особой гордости, потому что говорила о достатке в доме, о сытости. Не зря о хорошем хозяине говорили: у него борода масляная…

- **Маслобойка** представляет собой деревянную кадку, суживающуюся кверху, в которой вверх и вниз движется толкач - палка, на конце которой насажен кружок с отверстиями.

- **Кори́то** — большой открытый продолговатый сосуд с округлёнными стенками. Использовали по-разному, как любую ёмкость: для сбора урожая, для заготовки солений, для стирки, купания, для остуживания пива, сусла при пивоварении, в них месят хлеб и из них кормят скот и птицу (водопойное, кормовое корыто).

В перевёрнутом виде использовали как большую крышку — корыто в хозяйстве пригождалось для всего и имело самое разнообразное назначение, а зимой крестьянские дети катались в них с горок, как в санках.

# Посуда. Тогда

## и сейчас

Спасибо за внимание!