

**Деревянная посуда —  
прошлое,  
настоящее,  
будущее.**



## История деревянной посуды

Дерево является первым материалом, обработку которого освоил человек, из него делались первые орудия, в древности из дерева строились дома и целые деревни, а чуть позже взмывали ввысь деревянные городки, которые местами сохранились до сих пор, даже Московский Кремль был первоначально построен из дерева.

Древесина также прекрасно подошла для изготовления посуды и предметов домашнего обихода. Хотя известны и факты, что в древней Руси гостям не подносили яства в деревянной посуде, а клали еду на стол в специальные углубления. Получается стол и являлся посудой. Времена шли, и данный метод потчевания гостей посчитали неудобным, некрасивым. Настало время использования **деревянной посуды** и тогда человек понял все её преимущества. По данным археологических раскопок нам известно, что уже в VIII веке до нашей эры человек пользовался деревянной утварью, при этом замечена была даже декоративная резьба на посуде.



Деревянную посуду на Руси делали в основном из лиственных деревьев, методы ее изготовления были разнообразны. Деревянная посуда была различных видов: долблёная, резаная, точеная, бондарная, собранная из клёпок и соединённая обручами.

Особой популярностью пользовалась **точеная посуда**, она имела наибольшее распространение — **деревянная кружка, стакан, ступки с пестиком, деревянная тарелка, деревянная ложка** и многое другое, более крупная посуда, используемая в хозяйстве, такая как **ведро, лохань, деревянный бочонок**, изготавливалась бондарным способом, также имевшим большую популярность.

Мастерство и секреты ремесленников передавалось из поколения в поколение, эти люди всегда пользовались уважением среди жителей деревень и городов.

Деревянная посуда была у всех, независимо от достатка человека. Из деревянной тарелки, которую в то время называли «**ставчиком**» или «**ставцем**» (тарелка с плоским дном и крышкой), кушали крестьяне и князья, помещики и простолюдины. Самым распространенным предметом на кухне у многих являлась, конечно, **деревянная ложка**. Видов ложек было очень много: ложки для салатов, для супа, для рыбы, для десерта, для горчицы, для детей, протирка, межеумок, сибирская.



Применение деревянной посуды на Руси заключалось в использовании её для подачи еды на стол, хранения продуктов и в хозяйстве. В настоящее время редко у кого увидишь деревянные тарелки, чаши, хотя можно отметить повсеместное использование сахарницы,

деревянной хлебницы, скалки, ступки для специй, толкушки для пюре, разделочных деревянных досок, лопатки, ложки с удлинёнными рукоятями для помешивания вторых блюд во время приготовления.

На сегодняшний день использование деревянной посуды — это в основном хранение продуктов. В деревянных бочонках маринуют, засаливают грибы, капусту, огурцы, помидоры и перцы. В данном случае они обретают несравнимо приятный аромат и вкусовые качества. Прекрасно хранится в деревянной посуде соль и сахар,

хлеб, вино, рис, макаронные изделия, овсянка, манка, пшено и многие другие крупы.

В настоящее время деревянная посуда является также и элементом декора помещения. Расписанные деревянные ложки прекрасно смотрятся на стене кухни около плиты, создавая уют, комфорт, наполняют помещение некой теплотой, душевной добротой, можно с уверенностью сказать, что хорошей хозяйке деревянная посуда на кухне пригодится и в хозяйстве не помешает.



## Виды деревянной посуды

Хотелось бы отдельно сказать о видах деревянной посуды, отметим одно — их великое множество и все можно перечислить с трудом, перечислить, к ним относятся: **деревянная сахарница, скалка, солонка, толкушка, разделочная доска, деревянные тарелки, бочонки из дерева, различные емкости и многое другое.** Более подробно рассмотрим самые распространённые на Руси.

### 1. Ушаты.

В древности они были достаточно популярны. Для чего же они были нужны? В них было удобно переносить воду, также их использовали для хранения вина, мёда и масел. Изготавливались они из стволов березы или осины, внешне они имели форму цилиндра, отмечена их

хорошая устойчивость. Название этого вида деревянной посуды связано с тем, что ушат завершался сверху клёпками с отверстиями, внешне похожими на уши. О нём слагали загадки, он очень сильно полюбился нашим предкам, а всё благодаря его удобству в использовании.



Ушат (12 литров)

## 2. Ставец.

В индивидуальном пользовании отмечена популярность ставцев. По размеру они были различны, внешне напоминали чашу с плоским дном с крышкой, были и виды с рукоятями. В основном их использовали для хранения хлебобулочных изделий или более маленькой по размеру посуды.



### 3. Братина.



Братина представляет собой кувшин, внешне напоминает по форме шар с зауженным кверху носиком. Его использовали для подачи напитков для гостей на различные торжества. Около братины аккуратно расставляли стопы, чарки, кубки и тарелки с яствами.

### 4. Чаша.



Не менее распространённым видом деревянной посуды были чаши. Практическое использование — для питья воды и других напитков.

### 5. Деревянные ложки.



Нельзя и не отметить особую популярность деревянных ложек. Самая древняя ложка была обнаружена во время раскопок на Горбунском торфянике в районе Урала. По виду она напоминает плывущую птичку, так как сверху рукоятки вырезана голова птицы, сама ручка имеет

вытянутую форму, черпачок напоминающий крылья. У каждого народа была своя индивидуальная методика изготовления деревянных ложек, разновидностей их насчитывается около 40. Горьковская область славится ложками протирками, салатными, рыбацкими, полубасками, межеумками и все они разной формы. В те времена уже было налажено производство деревянных ложек, в одном селении делали

зарубки посуды из стволов деревьев, в другом выдалбливали углубление, в третьем месте срезалось ножом всё лишнее, и появлялась на свет красивая ложечка с ровной, плавной рукоятью и гладким черпаком пригодная для использования.

## 5. Ковши.



Известно, что на Руси было несколько видов ковшей: Московские, Тверские, Ярославско-Костромские, Вологодские и многие другие. Их использовали для подачи еды на праздничный стол. Ковши Московского производства делали из капа, украшением служил рисунок по всей поверхности посуды. Внешне ковш

напоминает ладью, имеет плоское дно и заостренный носик, есть рукоять небольшая. Материал был настолько прочным, что толщина этого вида посуды составляла около 8 миллиметров, изумительно, не правда ли! Тверские ковши очень сильно отличались от Московских. Их уникальность состоит в том, что изготавливаются Тверские ковши из корня дерева, они чуть длиннее и ниже по высоте, носик заканчивается тремя конскими головами, отсюда и название «конюхи». Есть орнаментная резьба и граненая, прямая рукоять. У Ярославско-Костромских чаша более глубокая и круглее в отличие от предыдущих, по высоте она низкая, края загнуты внутрь. Вологодские ковши имеют второе название — «налевки», что связано с удобством черпания напитков из больших **скопкарей** (ковшей). Рукоять напоминает внешне крюк, на ней красивый орнамент, по форме данный вид ковша, как и предыдущие, напоминает ладью. Самым интересным внешне является ковш «скопкарь». Форма его похожа на ладью, рукоятей две, одна заканчивается головкой птицы, вторая

коня. По размерам они бывают: большими, средними и маленькими. Используются скопкари для подачи напитков на стол. Изготавливают их из корней деревьев.

## **6. Тарелки.**

Обычные деревянные тарелки также в древности были в обиходе. Они различались не только по размеру, но и по глубине, диаметру. Данный вид деревянной посуды использовали каждодневно, также и для подачи еды на стол гостям. Хотя, отметим, что впоследствии у князей стало считаться знаком неуважения подача блюд в деревянной посуде, поэтому они начали использовать для этих целей металлическую, серебряную и золотую.



## **Особенности деревянной посуды**

Говоря о деревянной посуде многие сразу отметят ее недостатки перед посудой, изготовленной из других материалов, и все эти недостатки могут быть описаны одной характеристикой – непрактичность, но наряду с одним этим недостатком деревянная посуда обладает большим количеством бесспорных преимуществ, которых нет ни у какой другой посуды.



**Во-первых:** отмечена экологичность деревянной посуды. Применение в хозяйстве и на кухне такой посуды, в отличие от других не влияет на здоровье человека, в организм не попадают вредные вещества.

**Во-вторых:** при использовании посуды из дерева еда приобретает неотразимый, приятный древесный привкус.

**В-третьих:** деревянная посуда достаточно прочная, хрупкость ей не свойственна, что является большим плюсом, этого не скажешь о стеклянной и керамической.

**В-четвертых:** она очень приятна на вид.

**В-пятых:** её можно использовать в качестве декора помещения или подарка на любое из торжеств.

## **Уход за деревянной посудой**

Давайте теперь рассмотрим, как правильно осуществлять уход за **деревянной посудой**.

1. Запомните сразу, что посуду из дерева нельзя мыть в посудомоечной машинке, если вы поэкспериментируете, то изменения поверхности чаши, тарелки или ложки будет «на лицо», она станет шероховатой и неприятной на вид.

2. Чтобы избавиться от неприятного запаха еды нужно раз в месяц протирать посуду марлей со спиртом или промывать слабым раствором уксуса с водой, после процедур перечисленных выше обязательно хорошо ополосните посуду.

3. Чтобы избавиться от дубильных веществ **деревянной посуды** необходимо замочить её на несколько часов, чаще меняйте воду, после этого протрите её полотенцем досуха.

4. Если ваши ложки после еды окрасились, то можно прокипятить их в воде с хлором, процедура по длительности должна составлять не менее пятнадцати минут. Если посуда впитала запах хлора, замочите ложки в ледяной воде на пару часов.

5. Разделочная доска стала неровной? Возьмите наждачную бумагу и выровняйте поверхность.

6. Дереву со временем свойственно темнеть, чтобы увеличить срок службы посуды нужно как можно чаще ополаскивать её в луковой шелухе или протирать перекисью водорода.

7. После мытья посуды насухо её вытирайте и храните в проветриваемом месте, избегайте влажности.

Сегодня всё больше людей придерживаются здорового образа жизни, занимаются спортом, следят за рационом питания, немаловажную роль играет и выбор посуды для приготовления еды. Экологической посуде необходимо отдать своё предпочтение, если хотите сохранить своё здоровье на долгие годы. Деревянная посуда способна оберегать вас от воздействия неблагоприятных факторов окружающей среды, ведь именно с едой в организм человека поступают вредные вещества и соединения металлов опасные для нас. Со всей серьёзностью подойдите к выбору посуды для приготовления и хранения пищи, заботьтесь о своем здоровье!