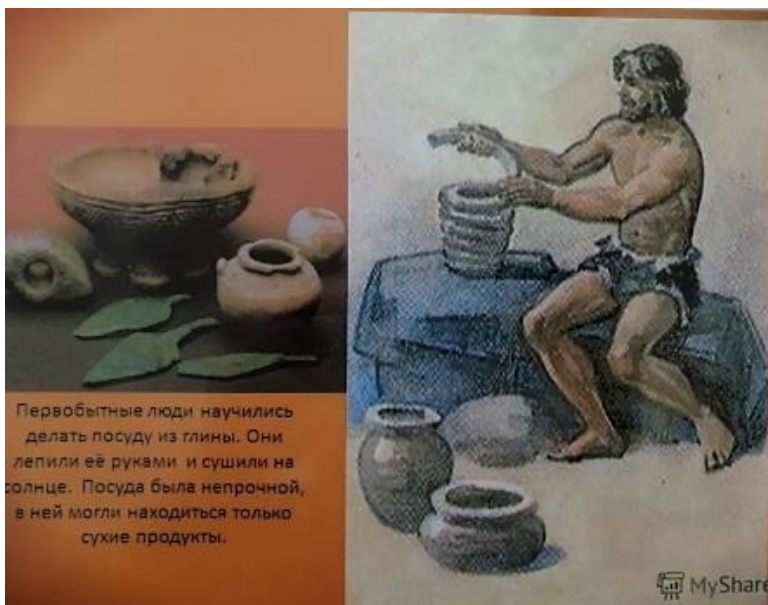
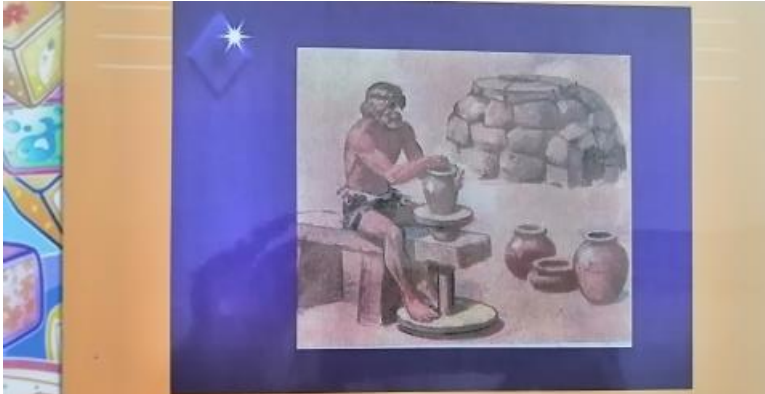


Река времени «Посуда»





Потом придумали гончарный станок и печь для обжига глиняной посуды. Люди научились обжигать посуду из глины в печи, теперь в ней можно было хранить воду и молоко, готовить пищу на огне.

Изготовление глиняной посуды



Из собранного урожая они научились готовить еду, а для этого нужна была посуда. Первобытные люди научились плести из тонких прутьев корзины, в которых хранили продукты. Обмазывая корзину глиной, в ней можно хранить зерно и муку. Затем люди научились лепить горшки из глины и обжигать их в огне очага. В глиняной посуде можно было не только хранить продукты, но и варить пищу на огне.

Керамика,
керамическая посуда –
это посуда из красной



Посудой на Руси пользовались с древних времён. Русская национальная посуда
так и осталась деревянной и глиняной. Сначала она была простая, без особой
красоты



Потом появилась металлическая посуда – из чугуна выплавляли чугушки. Ими пользуются и в наше время. Как вы думаете, где и когда?



- Ковши – скопкаръ в нем подавали квас, медовуху. На севере ковнам придавали формы птиц, ладьи, копей



Расскажи о посуде



Что это?



Какого цвета?



Какой размер?



Какая форма?



Из какого материала
сделана?



Из каких частей состоит?



Для чего нужна?



Канопка - глиняный сосуд,
выполняющий функции
кружки.



Миска - небольшая посуда, мисочка для
индивидуального пользования

MyShared

Кисельница - большая миска с носиком. Кисельница - кувшин для подачи киселя на стол. Удобный предмет и для ковша и для половника и для кружки, а также с носиком для слива остатка киселя.



MyShared



Горшок Братина - посуда, в которой подавалась еда к столу, отличается от обыкновенного горшка ручками. Ручки к горшку приклеиваются так, чтобы за них было удобно братья.



Горшок для топления масла - специализированная форма керамической посуды, имела волнистую каёмку и непосредственно ручку для снятия с печи.



Гусятница - керамическая утварь для жарения мяса, рыбы, картофеля в русской печи. Представляла собой глиняную сковороду с невысокими бортиками, овальной или круглой формы.



Латка - древняя глиняная продолговатая сковорода для жарки овощей, закрывалась глиняной крышкой.

Горшок - главным сосудом для приготовления пищи и для подачи на стол длительное время был глиняный горшок. В горшке можно было готовить пищу (суп, кашу, мясо, рыбу, овощи), а также в горшке можно хранить крупы, муку, масло.



Крынка - сосуд для хранения и подачи молока на стол.



Характерной особенностью кринки является высокое, довольно широкое горло, плавно переходящее в округлое тулово. Форма горла, его диаметр и высота рассчитаны на обхват рукой. Молоко в таком сосуде дольше сохраняет свою свежесть, а при прокисании дает толстый слой сметаны, который удобно снимать ложкой.

My Shared



Подойник - утварь для дойки, представляет собой глиняный сосуд с открытым широким горлом, носиком, расположенным в верхней части, и дужкой.

Полевик горшок - керамический сосуд для носки питья в поле.





Черепушка - керамическая миска малого размера. Предназначалась для второстепенных блюд - салатов, соленьев и приправ в древней Руси.

Опарница - керамическая посуда для подготовки опары и выхаживания теста на пироги, белые булki, блины.



Ендова

Ендова - невысокая чаша с носком для слива. Большие ендовы вмещали до ведра жидкости. Известны тверские и северодвинские их варианты.





Фарфор, фарфоровая посуда - это посуда из белой глины.





Посуда из меди и серебра.
Знаменитые русские самовары
сделаны из меди. Изящный чайник и
стакан из серебра. Известно, что
серебро очищает воду и это полезно
для здоровья. До сих пор люди
пользуются этой посудой.



Пластиковая посуда изготовлена
тоже из пластмассы. Как вы
думаете, где она применяется?
Чем она удобна?



Столовая



Чайная



Кухонная посуда - в которой готовят пищу. С ней мы ежедневно встречаемся на кухне — это: сковороды, кастрюли, ковши, сотейники и др.



Фарфор



Пластмасса



Метал

Материалы из которых сделана посуда



Дерево



Стекло



Серебро