

ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ: «ДЕРЕВЯННАЯ ПОСУДА»

Выполнил:

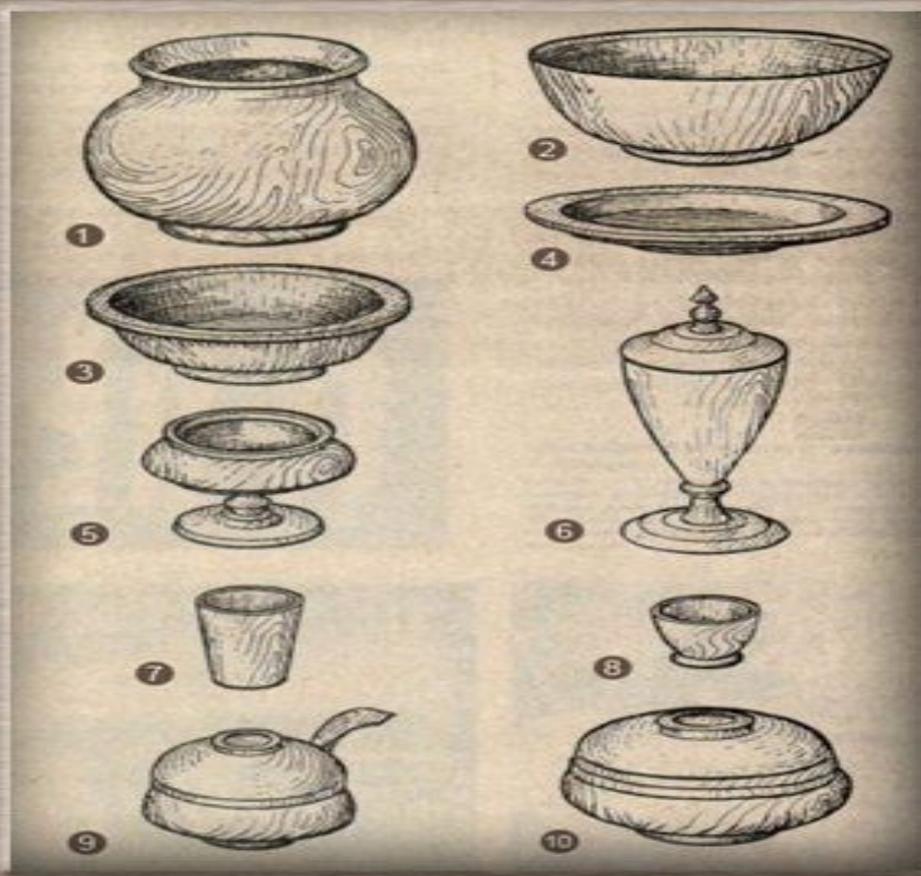
Студент 4 курса

Константинов С.А.

ДЕРЕВЯННОЙ ПОСУДОЙ ЧЕЛОВЕЧЕСТВО ПОЛЬЗОВАЛОСЬ ИЗДРЕВЛЕ. СТРЕМЛЕНИЕ К КРАСОТЕ И КОМФОРТУ ПРИСУЩЕ ЧЕЛОВЕКУ ЕЩЕ С ТЕХ ВРЕМЕН, В ТОМ ЧИСЛЕ ЭТО КАСАЕТСЯ И УТВАРИ: СКОЛЬКО РАЗНООБРАЗНОЙ ПОСУДЫ, ПРЕДМЕТОВ БЫТА БЫЛО НАЙДЕНО В МЕСТАХ ЖИТЕЛЬСТВА НАШИХ ПРЕДКОВ, СКОЛЬКО ЕЕ СОХРАНИЛОСЬ НА ПЫЛЬНЫХ ЧЕРДАКАХ СТАРЫХ ДОМОВ! НО, К СОЖАЛЕНИЮ, НА СЕГОДНЯ ДЕРЕВЯННАЯ ПОСУДА НЕЗАСЛУЖЕННО ЗАБЫТА. А ВЕДЬ ПОСУДА ИЗ ДЕРЕВА ОБЪЕДИНЯЕТ В СЕБЕ МНОГО КАЧЕСТВ.



РЕМЕСЛЕННИКИ СОЗДАЛИ ПОИСТИНЕ СОВЕРШЕННЫЕ ФОРМЫ: СТАВЦЫ, СТАВЧИКИ, БРАТИНЫ, БЛЮДА, ЧАШИ, КУБКИ, ЧАРКИ, СТАКАНЫ . МАСТЕРСТВО, ПЕРЕДАВАЕМОЕ ПО НАСЛЕДСТВУ, СОВЕРШЕНСТВОВАЛОСЬ ТВОРЧЕСТВОМ КАЖДОГО ПОКОЛЕНИЯ.



- Распространенные формы русской токарной посуды. XV-XVIII вв.: 1 - братина; 2 - чаша; 3, 4 - блюда; 5, 6 - кубки; 7 - стакан; 8 - чарка; 9 - ставчик; 10 - ставец.

- В деревянной посуде еду не приготовишь, но принимать пищу из нее одно удовольствие. Особой любовью деревянная посуда пользовалась во многих странах Азии. Например, японцы и китайцы и сейчас предпочитают тарелки, салатницы, миски и плоские блюда из дерева. В европеизированных же странах популярность такой посуды постепенно сошла на нет, однако в последние годы интерес к деревянной посуде возродился (что связано и с популяризацией азиатской кухни во всем мире).



ОДНО ИЗ ГЛАВНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ ДЕРЕВЯННОЙ ПОСУДЫ – ЕЕ ЭКОЛОГИЧНОСТЬ. ИЗ ДЕРЕВЯННЫХ МИСОК И САЛАТНИЦ ПРИЯТНО ПРИНИМАТЬ ПИЩУ БЛАГОДАРЯ ПОЛОЖИТЕЛЬНЫМ АССОЦИАЦИЯМ С ТРАДИЦИОННОСТЬЮ И ПРИРОДНОСТЬЮ. ЕСЛИ ОДИН И ТОТ ЖЕ НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ БУДЕТ ПРОДАВАТЬСЯ В СТЕКЛЯННЫХ И ЖЕСТЯНЫХ БАНКАХ ИЛИ В ДЕРЕВЯННЫХ БОЧОНКАХ, БОЛЬШИНСТВО ЛЮДЕЙ ПО ЭТОЙ ЖЕ ПРИЧИНЕ ИНСТИНКТИВНО ВЫБЕРУТ ПРОДУКТ В ДЕРЕВЯННОЙ ТАРЕ



В ДЕРЕВЯННОЙ ПОСУДЕ ПРОДУКТЫ ПРЕКРАСНО СОХРАНЯЮТСЯ. ПРИ ЭТОМ ОНА МОЖЕТ ОБОГАТИТЬ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТА.



СЛИВОЧНОЕ МАСЛО И МЕД НАИБОЛЕЕ КОМФОРТНО ХРАНЯТСЯ В ДЕРЕВЯННОЙ ТАРЕ, КОТОРАЯ НАДЕЛЯЕТ ИХ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ АРОМАТОМ.



ЕЩЕ ОДНО ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО ДЕРЕВЯННОЙ ПОСУДЫ – ЕЕ ПРОЧНОСТЬ.



ПОСУДА ИЗ ДЕРЕВА ПОЛЕЗНА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ. ВЕДЬ ЭТОТ ПРИРОДНЫЙ МАТЕРИАЛ НЕ ВЫДЕЛЯЕТ НИКАКИХ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ В ЕДУ. НАОБОРОТ, ПИЦЦА В ТАКОЙ ПОСУДЕ НАСЫЩАЕТСЯ ПРИЯТНЫМ ДРЕВЕСНЫМ АРОМАТОМ, ПИТАЕТСЯ ДУХОМ ПРИРОДЫ. ДРЕВЕСИНА НАПОЛНЯЕТ ЕДУ МНОГИМИ МИКРОЭЛЕМЕНТАМИ, В ЧАСТНОСТИ, ЙОДОМ, ЧТО БЛАГОТВОРНО ВЛИЯЕТ НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА.



- Основным недостатком посуды из дерева является то, что со временем она потемнеет. Но с этой проблемой можно бороться. Восстановить первоначальный цвет деревянной посуды можно, протерев ее обычной перекисью водорода, а потом тщательно промыть



НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ДЕРЕВЯННУЮ ПОСУДУ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНКЕ. ТАКЖЕ СТОИТ ПОМНИТЬ О ТОМ, ЧТО НОВУЮ ДЕРЕВЯННУЮ ПОСУДУ ЗАМАЧИВАЮТ В ВОДЕ НА 2 НЕДЕЛИ, ЧТОБЫ УДАЛИТЬ ДУБИЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА ИЗ ДРЕВЕСИНЫ.



ЧТО КАСАЕТСЯ СЕРВИРОВКИ, ТО ДЕРЕВЯННУЮ ПОСУДУ МОЖНО СМЕЛО СОЧЕТАТЬ С ФАРФОРОВОЙ, НО ЖЕЛАТЕЛЬНО, ЧТОБЫ ОНИ СОВПАДАЛИ ПО СТИЛЮ.



Деревянная посуда бывает разной: посуда, предназначенная для приема пищи, и та, которая служит только для декоративной цели. Вторую для хранения пищи использовать нельзя, так как при ее изготовлении применяют химические вещества, вредные для здоровья. Разово, конечно, можно подать в ней салат, но для систематического использования в практических целях она не годится.

ДЕКОРАТИВНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ ПОСУДА.



ПОСУДА ИЗ ДЕРЕВА – ЭТО ОРИГИНАЛЬНАЯ И КРАСИВАЯ ВЕЩЬ, КОТОРАЯ СТАНЕТ ОТЛИЧНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ К ЛЮБОЙ КУХНЕ. ТАКАЯ ПОСУДА НРАВИТСЯ ХОЗЯЙКАМ И ЯВЛЯЕТСЯ НЕЗАМЕНИМЫМ АТТРИБУТОМ КУХНИ В СТИЛЕ КАНТРИ. ВЫБИРАЯ ТАКУЮ ПОСУДУ, ВЫ МОЖЕТЕ БЫТЬ УВЕРЕНЫ В ЕЕ ВЫСОКОМ КАЧЕСТВЕ, ЭКОЛОГИЧНОСТИ, БЕЗОПАСНОСТИ И ОРИГИНАЛЬНОСТИ!



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

