

Каша масляная, ложка крашенная



Загадки

Если я пуста бываю,
Про тебя я забываю,
Но когда несу еду -
Мимо рта я не пройду.

По моей тарелке
Лодочка плывёт.
Лодочку с едою
Отправляю в рот.

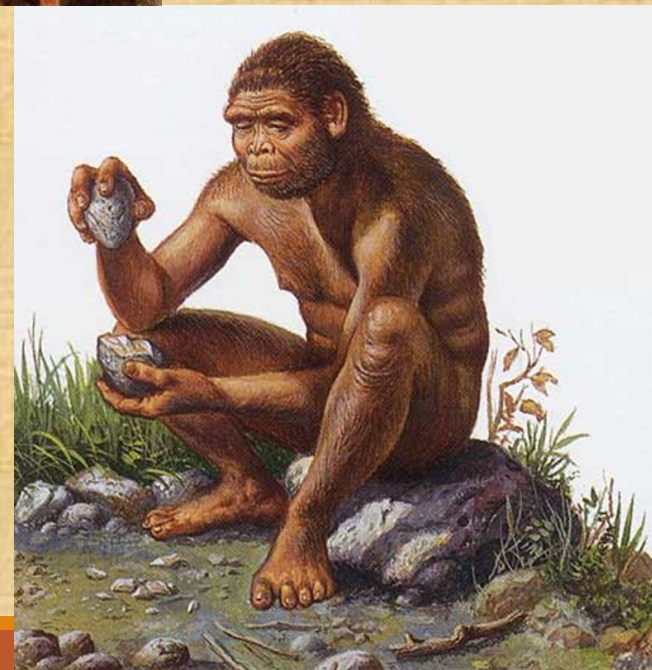
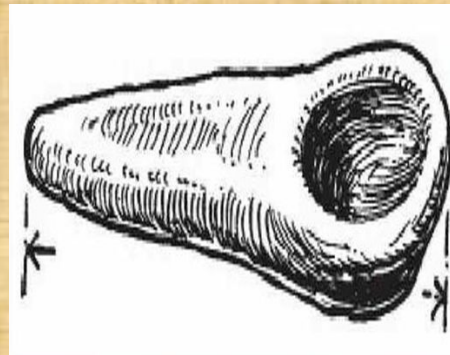
Длиннохвостая лошадка
Привезла нам каши сладкой.
Ждёт лошадка у ворот -
Открывай пошире рот.

Сама не ест,
А людей кормит.

Древние времена

История создания такого полезного прибора как ложка началась еще во времена неолита.

Давным-давно у людей не было ложек и они ели руками. Затем у них появились первые ложки, которые люди делали из глины, но эти ложки были не прочные, они ломались, крошились. Люди стали делать каменные ложки. Эти ложки были тяжёлые, неудобные и тоже ломались. Тогда для этого брались любые материалы, будь то рога, кости, раковины, ореховая скорлупа, дерево.



Древнейшие цивилизации

В Египте ложки делали из слоновой кости, камня и дерева. Часто их покрывали религиозными изображениями. Греки пользовались удобными по форме морскими ракушками, которые применяли в качестве ложек ещё древнейшие люди

Научившись плавить металлы, люди стали делать ложки и из них. Так, известно, что древние египтяне использовали преимущественно ложки из бронзы, а жители Эллады – из серебра.. Во время расцвета римской и греческой цивилизаций появилась бронзовая и серебряная посуда. Сохранилось много экземпляров бронзовых и серебряных ложек этого периода, которые хранятся в исторических музеях по всему миру.



Ложки на Руси

Когда именно на Руси стали использовать этот прибор неизвестно, но установлено, что первую серебряную ложку отлили для Владимира Красно Солнышко в 998 году. Интересен тот факт, что европейцы начали применять ложки на несколько веков позже, предпочитая потреблять пищу руками.

В «Повести временных лет» упоминаются деревянные и серебряные ложки. Деревянными пользовался простой люд, металлическими – знать. А на пиру у князя Владимира дружинники возмутились, когда их стали потчевать не с серебряных ложек, а с деревянных.

«Повесть временных лет»



Нестор - первый русский летописец.

«Повесть временных лет» — первая русская летопись начала XII века.



Форма ложки

За всю историю ложки ее форма всячески менялась, однако, в строении всегда присутствовали три основные части: черпало (хлебало) для набирания и переноса, держало, предназначенное для управления ложкой и перемычка, соединяющая первое и второе.



Изготовление ложки



Баклу́ша — заготовка
для ложки

Тесло́ — инструмент

Кокóвка — набалдашник
на конце ложки



При изготовлении ложек резчик использовал особый ложкарный топорик, рашпили, резцы, тесло и нож. У опытного мастера процесс производства деревянной ложки, начиная с простейшей топорной заготовки - "баклуши", занимал 20 минут. Мужчины вытачивали, резали. В подмастерьях обычно были мальчишки 7-10 лет, норма их выработки была 70-100 штук в день. Женщины промасливали, грунтовали, красили. Тесальщик, им был обычно подросток 10-15 лет, помощью тесла должен был выдолбить до 100 шт. в день. На специальном токарном станке работал завивальщик. Он вытачивал черенки ложек. По сравнению с баклушником, делающим баклуши, его производительность была намного выше. Ещё был ложкар, который вырезал из баклуши непосредственно ложку, ту её часть, которой едят.

Изготовление ложки

В основном, ложкарное дело развивалась в областях, богатых лесами, но где слабо было развито сельское хозяйство. Ложкарством занимались, по большей части, в холодное время года, когда не было полевых работ. Занимались этим делом всей семьей. Каждому находилась работа по силам. Делали ложки из разных пород деревьев. При этом иногда первые этапы - раскалывание чурбана на баклуши (чурки), обтесывание баклуши в черне - доверяли детям, а заключительные - скобление готовой продукции ножом, ошкуривание и полировку - женщинам. Отсюда, кстати, пошло выражение "бить баклуши", которое первоначально означало: делать очень несложное дело, а позже приобрело иной смысл - бездельничать, праздно проводить время.



Использование ложки



*«Запасливый
гость без ложки
не ходит».*

*«Со своей
ложкой по
чужим обедам».*

В традиционной культуре ложку рассматривали как личную вещь. Свои ложки помечали и избегали пользоваться чужими. Мужской ложкой нельзя мешать пищу, чтобы мужчина не ссорился с женой. Парни и девушки свои ложки применяли в любовной магии. На вечеринках девушка, которая задумала приворожить парня, кормила его из своей ложки. Потом она эту ложку прижигала и никому уже ее не давала. Не разрешалось оставлять ложку на столе или на бортике миски. Это значило открыть доступ для враждебных человеку сил. Ложки часто носили при себе в особых футлярах либо просто за поясом или голенищем сапога

Ложки расписные



Памятник ложкарю Семену, основателю ложкарного промысла, на территории ОАО «Хохломская роспись», 1999 г. на тысячелетие русской ложки

Ложкарный промысел был распространён в Вятской, Архангельской, Оренбургской губерниях. Особенно широкого развития он достиг в Нижегородской. Более, чем в 130 сёлах Семёновского уезда занимались ложкарным делом на промышленной основе. На Нижегородской земле издавна ловко резали ложки. Но, поистине популярными они стали, благодаря уникальной технологии — хохломской росписи. Такие ложки не боялись ни воды, ни горячего и служили очень долго. в начале XX века выработывали в среднем за год 100 миллионов ложек, а в 1910 году было достигнуто рекордное число – 170 миллионов штук

Семеновские мастера делали ложки «такие приглядные да ловкие, – пишет современный сказочник С. В. Афоньшин, – что люди тюрю с квасом, горох и кисель без масла и приправы хлебали и прихлебывали».



Ложки резные



Типы ложек



Таблица ложек. Народные русские деревянные изделия. Бобринский А.А. М., 1912.

Знаком народного быта С. В. Максимов так охарактеризовал популярность изделий нижегородских умельцев: «Они мастеров... ложку „межеумок“, которой вся православная Русь выламывает из горшков крутую кашу и хлебают щи, не обжигая губ».

Лжица — ложечка для раздачи святого причастия с крестом на рукоятке (так еще древние русичи именовали всякую ложку). На окончании черенка старообрядческой ложки для причащения вырезали двуперстие.

Межеумок — простая русская широкая ложка средней величины. Этим словом обозначали не только ложку, а вообще все то, что было нечто средним, ни туда, ни сюда, не принадлежало ни к тому, ни к другому сорту).

Бутырка — бурлацкая ложка. Название, по всей видимости, произошло от слова «бутырить» — переворачивать, мешать, перемешивать. Она такая же широкая, как межеумок, но толще и грубее. Она считалась самой крупной. Бурлаки носили ее за ленточкой шляпы на лбу вместо кокарды, как своеобразный знак отличия, «вывеску».

Ложка **баская, или боская** — долговатая и тупоносая. Ещё есть полубаская — немного покруглее (слово «баский» означало: красивый, красный, видный, разукрашенный).

Носатой называли всякую остроносую ложку. Уж не про нее ли поговорка: «Ложка-то узка, таскает по три куска: надо ее развести, чтобы таскала по шести!»

Делали в Нижегородской губернии и **складные** ложки — они были наиболее дорогими, а еще дюжинные, или **чайные, горчичные, сливочные, икрянки** и другие.

Из истории современной ЛОЖКИ



В 1825 году немецкий врач Э. Гейтнер открыл в Саксонии фабрику и начал выпускать столовые приборы из аргентана (сплава меди с никелем и цинком). Это был красивый, похожий на серебро, материал. И сравнительно дешевый. Спустя несколько лет по всей Европе стали делать столовые приборы из аргентана, который называли по-разному: альфенид, мельхиор... Сегодня за приборами из такого материала закрепилось название «*мельхиоровые*». В начале 20-ого века открытие нержавеющей стали стало важным событием для развития столовых ложек. Добавление хрома снизило риск коррозии металла и повысило его стойкость и долговечность. В настоящее время ложки изготавливаются из разнообразных металлов и их соединений, однако, как и раньше наиболее красивыми, ценными, дорогими, качественными и безопасными остаются серебряные ложки.

Интересно, что ложка на протяжении всей своей истории рассматривалась как один из самых популярных и ценных подарков. В Европе, например, в эпоху Возрождения на религиозные праздники дарили ложки с изображением Христа и его учениками. Такие ложки назывались *апостольскими*. ***Они начинают свою историю с первых веков христианства и берут начало от лжицы – ложки для причастия.***

История ложки в России



В России изменение в формах и материалах для ложек относятся к Петровским временам. Если раньше их делали из дерева, олова или в лучшем случае из меди, то впоследствии на их производство стало идти серебро, золото или позолота, внешне они стали напоминать настоящие произведения искусства.

Сам Петр I, путешествуя по Европе всегда возил с собой приборы, чем поражал европейские дворы. На Руси соблюдали принцип строжайшей чистоты столовых приборов.

Вот что написано в издании позапрошлого века «Русская старина»: *«У прибора Петра I клались всегда деревянная ложка, приправленная слоновой костью, ножик и вилка с зелеными костяными черенками, и дежурному денщику вменялось в обязанность носить их с собою и класть перед царем, даже если ему случалось обедать в гостях».*

Из истории современной ЛОЖКИ

Издавна на Руси было принято дарить серебряную ложечку на первый зубок младенца. В царские времена серебряную десертную ложку дарили при поступлении ребёнка в гимназию, а столовую – после окончания учёбы.

Традиционным подарком на Руси считалась деревянная расписная ложка на свадьбу. В последствии такую ложку использовали для определения пола будущего ребёнка в семье.

Ожидающая малыша беременная мама кидала подаренную ложку через плечо – если она падала вверх углублением – ждали девочку, если выпуклостью – мальчика.



Музыкальный инструмент



Пословицы и поговорки

- Один с сошкой, а семеро с ложкой.
- Сладок мед, да не по две ложки в рот.
- Сухая ложка рот дерет.
- Хоть ложки мыть, да в миру быть.
- Человека узнаешь, когда с ним пуд соли ложкой расхлебаешь.

Хохломские, псковские,
Тульские, загорские,
Вятские, смоленские,
Ложки деревенские!

Ижорская
пословица

*Большая
ложка рот
разорвёт, а
маленькая
накормит.
овское врея*



Современная ложка



	Ложка столовая
	Ложка десертная
	Ложка чайная
	Ложка кофейная
	Ложка для сахара
	Ложка гарнирная малая
	Ложка для салата малая
	Ложка для соуса малая
	Ложка для снятия пены

Столовые приборы, изготовленные на Ижорских заводах в 60-70 г.г 20 века



Спасибо за внимание!

