

# Каша масляная, ложка крашеная



# 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.

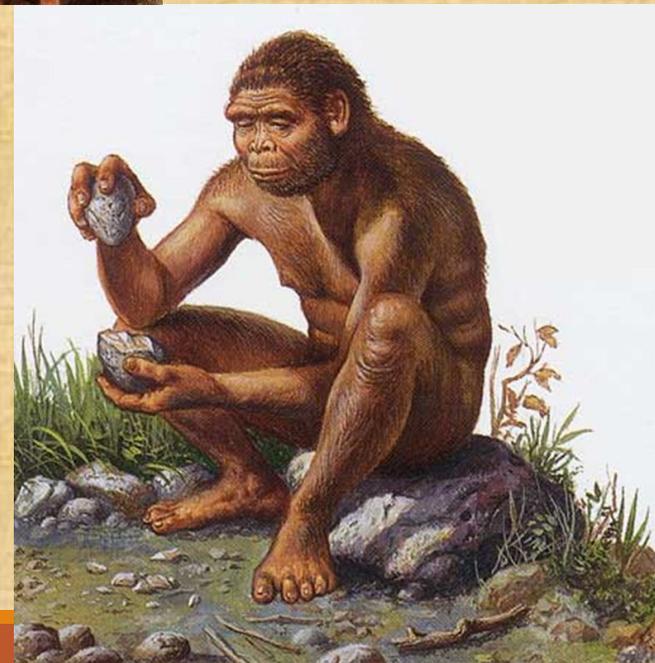
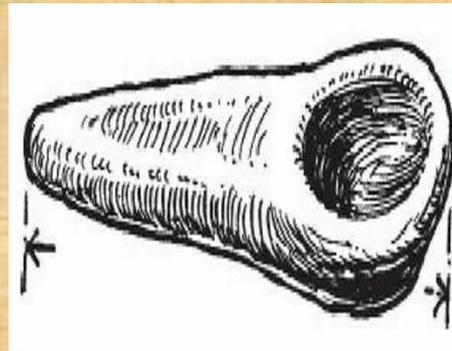
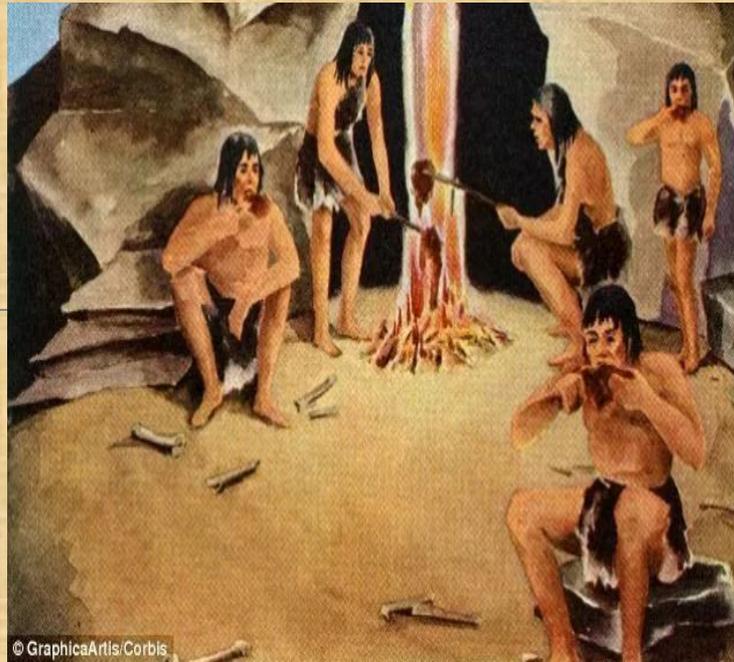
Длиннохвостая лошадка  
Привезла нам каши сладкой.  
Ждёт лошадка у ворот -  
Открывай пошире рот.

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 семьёй. Каждому находилась работа по силам. Делали ложки из разных пород деревьев. При этом иногда первые этапы - раскалывание чурбана на баклуши (чурки), обтесывание баклуши вчерне - 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!

