

## МУЗЕЙ-СТУДИЯ РАССКАЗЫВАЕТ ЧУГУНОК – «ГОРШОЧЕК ВАРИ».

В нашей музей-студии собраны подлинные предметы быта. Вы окажетесь в прошлом и познакомитесь с предметами старины, которыми пользовались наши предки, представите как велось хозяйство и чем занимались раньше, какие профессии, ремесло было в почете.

Вы можете взять эти предметы в руки и отправиться в прошлое.



**Фото. Чугунок металлический – экспонат музейной-студии**

Сегодня в статье мы вам представим предмет быта, без которого не обходился ни одна семья как крестьянская, так и императорская; да, может сами его и в руки не брали, но он был знаком каждому.

**Чугунок** - Горшок из чугуна, позднее изготавливали и алюминиевого сплава, округлой формы, для тушения и варки в русской печи.

### Из инвентарной карточки (ОФ/ПБ-4):

**Автор предмета**

Неизвестен, на чугунке нет клейма изготовителя.  
Даритель экспоната не известен.

**Место производства или бытования**

Свердловская область, предмет передан в музей детского сада с начала образования музейной комнаты.

**Описание/внешний вид**

горшок из алюминиевого сплава, округлой формы, для тушения и варки в русской печи. Горшок зауженный к низу, расширяющийся к верхней части и снова сужающийся к горловине.

**Датировка**

конец 18 -19век

**Материал и техника изготовления**

металл / литье

**Размеры**

155\*165\*220\*125мм

**Сохранность (общая оценка, утраты)**

имеет следы ржавчины по всей поверхности.  
Реставрации не подлежал

### **Что такое чугун?**

Чугун - сплав железа с углеродом. Для изготовления посуды применяют сплав, в котором более 2 % углерода. Увеличение содержания углерода делает сплав более твердым, не поддающимся деформации. Посуда не имеет сносу !

За счёт пористой структуры чугунная посуда сохраняет высокую температуру после нагрева, и это способствует тому, что продукты во время приготовления оказываются словно внутри русской печи. Блюдо не просто нагревается до определенной



температуры, оно томится. Это позволяет сохранять его полезные и вкусовые свойства. В чугунок и кашу варят, и картошку, и щи. А вкусно как! Ни в какой кастрюле такой вкусной еды не приготовишь.

### ***Почему у чугунок такая форма?***

Особенностью чугуна является его форма, повторяющая форму традиционного глиняного печного горшка: зауженный к низу, расширяющийся к верхней части и снова сужающийся к горлу. Такая форма позволяет ставить чугунок в печь и вынимать его из печи с помощью особого инструмента — ухвата, представляющего собою разомкнутое металлическое кольцо на длинной деревянной ручке. Объём чугунок составляет от 1,5 до 20 литров.

### **Историческая справка:**

На Руси он был незаменим в хозяйстве. По весу - это тяжёлый сосуд, так как сделан из чугуна – особого вида металла, который мог выдержать самый жаркий огонь.

Сейчас многие только слышали о том, какая вкусная каша или какие ароматные щи готовили в русской печи в чугунках наши предки. Сосуд ставили в печь за заслонку, и продукты в нем медленно томились, приобретая неповторимый вкус.

В России первая чугунная посуда появилась при Петре I. До этого металл использовали для отливки орудий, ядер, колоколов. С появлением утвари, уральские умельцы, быстро освоили новые способы литья и стали выпускать самые разные предметы домашнего обихода. Широкое распространение чугунок получили в конце XIX — начале XX веков. Как и данный экспонат, они имели клеймо завода-производителя с указанием объёма в литрах. В первой трети XX века эти сосуды начали изготавливаться с эмалевым покрытием. Они, как правило, имели клеймо завода-производителя с указанием объёма в литрах.



**Фото. Эмалированный чугунок, из интернет ресурсов**

Чугунок имел форму традиционного глиняного печного горшка - зауженного к низу, расширяющегося к верхней части и снова сужающегося к горлу. Такая форма позволяла ставить и вынимать его из печи с помощью специального инструмента - ухвата, представляющего собой разомкнутое металлическое кольцо на длинной деревянной ручке.

### ***Сказочные свойства чугунок:***

Поскольку дно и боковые стенки у чугунной посуды прогреваются равномерно, то весь объём блюда даже без перемешивания одновременно готовится и НЕ подгорает! Чугунок - это горшочек из сказки, который готовит сам, будто по волшебству. Он требует минимальной заботы, но зато экономит время и силы в самом процессе готовки.

Наши предки издавна привыкли наделять предметы, окружающие их в жизни, особыми магическими свойствами. Небывалыми колдовскими способностями славился чугунок. Сделанная из него посуда, по поверьям, приносила удачу всем магическим делам мастерам. Потому-то и любили его всевозможные ведьмы, колдуньи и ведуньи.



Чугунная посуда придавала своему хозяину новые силы и сохраняла старые. Вот ведь, поел человек из чугунка – у него тут же второе дыхание открылось...  
Очень сильным магическим зарядом обладал чугун. «Чугун-чугунок мой, вари, печаль-тоска горькая, пропади...»  
Поэтому во всех преданиях, легендах и сказках довольно часто встречается упоминание о чугунках. Он приносил удачу всем магам и чародеям, в нем получалось самое сильнодействующее зелье. Его использовали ведьмы и колдуны в своих целях для усиления эффекта и привлечения удачи. А обычным людям посуда из чугуна придавала новые силы, преумножала старые, открывала источник сил.  
На Руси он был незаменим в хозяйстве. Представлял собой тяжёлый сосуд округлой формы, отлитой из чугуна в кузнице. Этот металл мог выдержать самый жаркий огонь. Чугун известен по всему миру: китайский вок, среднеазиатский казан, русский чугунок.  
В детской литературе часто упоминается горшочек: русская сатирическая сказка «Каша из топора», Братья Гримм «Сладкая каша», А. Миронова «Чугунок», «Волшебный горшочек» и т. д.  
Чугунки получили широкое распространение лишь в самом конце XIX - начале XX веков. Но из-за специфической формы использовать чугуны при приготовлении пищи на газовой или электрической плите неудобно. А в обычной варочной печи чугунок сужением опускался в конфорку, которая закрывалась концентрическими кольцами. Кольца снимались или ставились по потребности: в зависимости от размера чугунка и стадии варки.  
В первой трети XX века эти сосуды начали изготавливаться с эмалевым покрытием. Они, как правило, имели клеймо завода-производителя с указанием объема в литрах.  
Сейчас остаётся всё меньше дровяных печей, круглый чугунок становится экзотикой, а ухват многие видели только в кино. Но по-прежнему выпускаются чугунные сковороды, сотейники, котлы, утятницы-гусятницы, различные формы для выпечки. Появились в России прежде неизвестные нашим согражданам сковородки гриль – квадратной формы, с волнистым дном. Чугунки используются и в походах, на рыбалке, для варки ухи, можно готовить и на обычной плите. Чугунная посуда - вечная, но если по наследству вам её не досталось, её можно купить и сегодня.



Используемый источник:

<https://domznaniya.ru/page/konspekt-nod-istoriya-predmeta-chugunok-i-uhvat-2174736236/>  
<https://dzen.ru/a/ZOEDwy9c-SqufP7f>

**Материал подготовила  
хранитель музейных ценностей  
педагог-психолог Пиянзина О.П.**