

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №3
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
художественно-эстетическому направлению развития детей города Курлово

«История появления самовара на Руси»



Подготовила: Ефремова М.А., старший воспитатель



Чаяпитие за самоваром — отличительная черта русского традиционного быта. Самовар был не просто бытовой принадлежностью, он олицетворял собой благополучие, семейный уют и достаток. Его передавали по наследству, он входил в девичье приданое. Он красовался на самом видном месте в доме, занимал почетное место на столе.

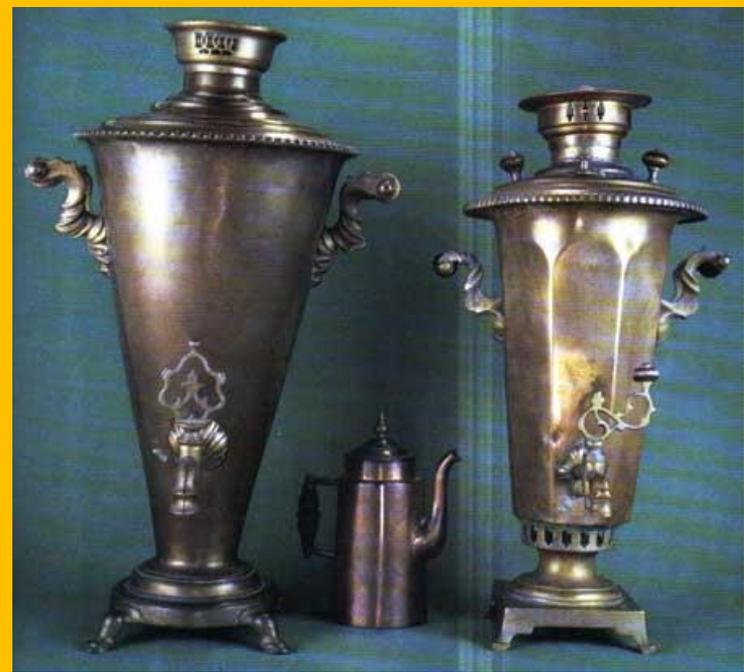


Самовар — это устройство для приготовления кипятка. Сам варит — отсюда и слово произошло. Своим появлением самовар обязан чаю. В России чай был завезен в 17 веке и использовали его как лекарство для богатых людей (*знати*).

В 18 веке на Урале и в Туле появились самовары – кухни, которые представляли собой братину – разделенную на три части - в двух варилась пища, а в третьей – чай. Сбитенник и самовар- кухня являлись родственниками самовара.



Где и когда появились первые самовары? Кто его изобрел, неизвестно. Известно, что отправляясь на Урал в 1701г, тульский кузнец промышленник Демидов И. захватил с собой искусных рабочих, медных дел мастеров. Возможно уже тогда в г. Тула изготовлялись самовары.



УСТРОЙСТВО САМОВАРА

Душничок (отверстие на крышке самовара для выпуска пара при кипении воды в самоваре)

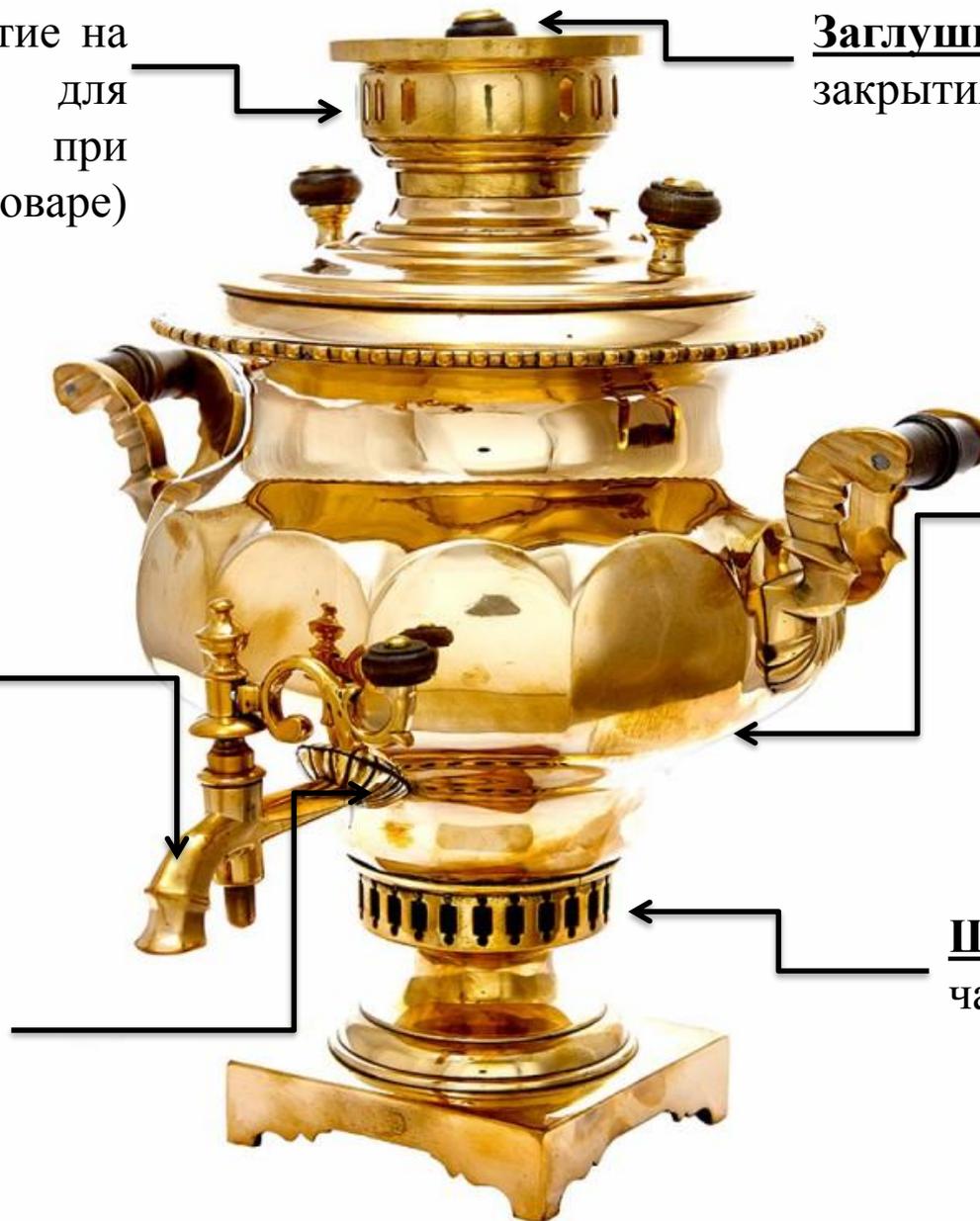
Заглушка (колпачок для закрытия кувшина)

Кран (для подачи кипяченой воды)

Стенка (основная часть самовара, куда наливается вода для кипячения)

Репеек (фигурная пластинка, прикрепляемая к стенке самовара, в которую врезается кран)

Шейка (нижняя часть самовара)

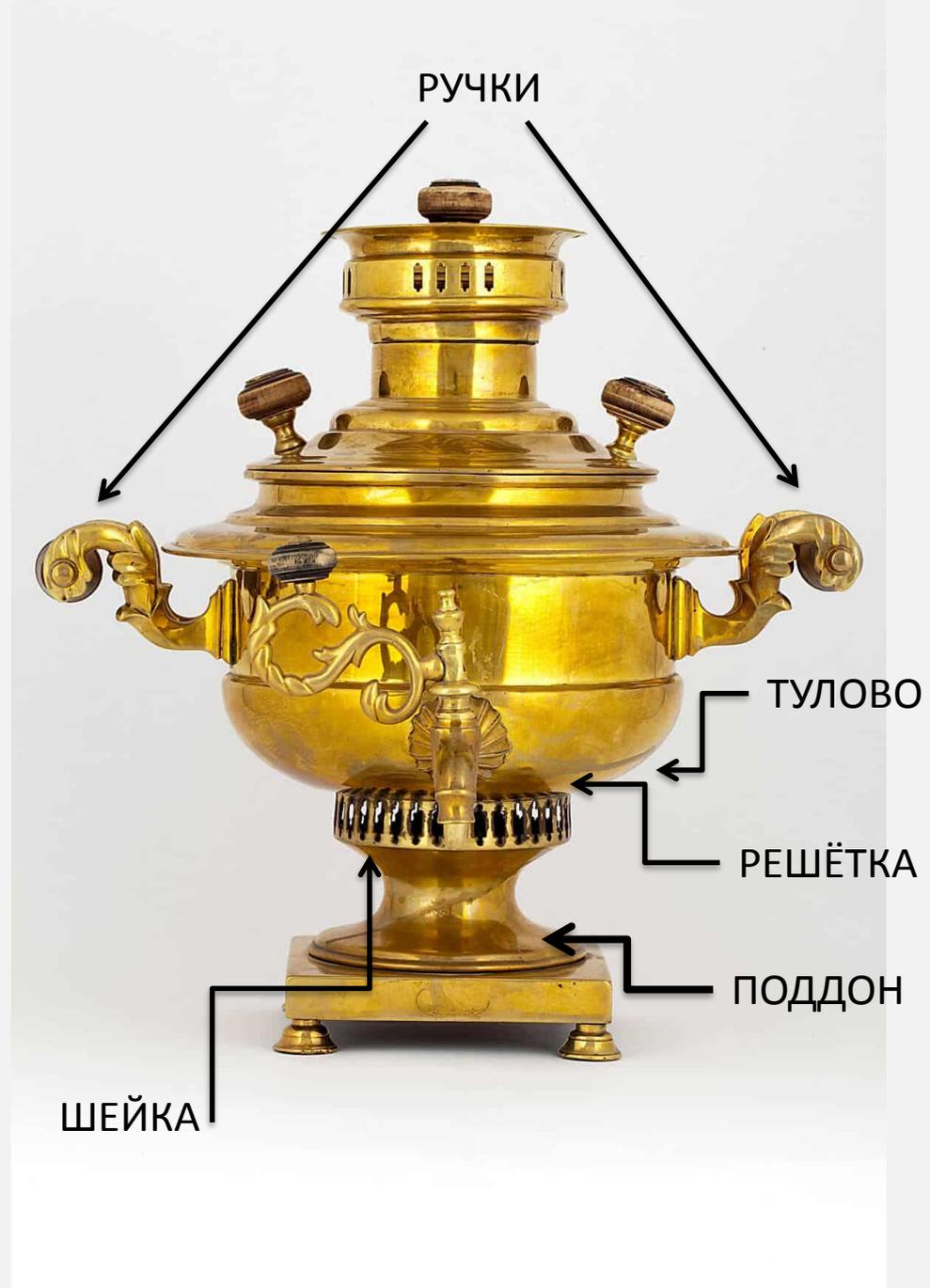


Самая важная часть самовара Тулово (стенка) . В тулово вливается вода для кипячения.

Не менее важная деталь — специальная полость для топлива, которая находится в центре корпуса самовара , называется - (кувшин).

В нижней части кувшина есть (решётка), на которую кладётся топливо. Тулово соединяется с нижней частью (поддоном), основанием самовара, к которому крепятся ножки.

В месте соединения шейки и поддона, изнутри, находится доньшко. Здесь скапливаются продукты горения древесного топлива: зола и угольки. Сбоку на корпусе находятся ручки.





В 20 веке самовару была отведена только одна роль — кипячение воды и подача к чайному столу. Выделились три формы: коническая, цилиндрическая, сферическая приплюснутая.

Конструкции ручек, кранов, конфорок, ножек стали разнообразнее. В 1912 году количество выпускаемых самоваров в Туле достигла 660 тысяч штук в год.

Производство первых самоваров

Процесс изготовления самоваров был очень сложен, он составлял 12 этапов. Весь процесс был разделен на определенные операции, каждый мастер выполнял свою работу. В производстве участвовали семь специалистов:

1) Наводильщик. Он сгибал и спаивал медный лист, выделывал из него соответствующую форму. За неделю он мог сделать 6-8 заготовок.

2) Лудильщик. В его работу входило вылуживание оловом внутренней части самовара. В день он мог сделать 60-100 штук.

3) Токарь. Он точил и полировал самовар с помощью специального станка, который вертел рабочий (вертельщик). В день получалось сделать до 12 штук.

4) Слесарь. Изготавливал комплектующие (краны, ручки, ножки).

5) Сборщик. Из отдельных частей он собирал самовар, припаивал ножки, краны. За неделю он собирал до 24 самоваров.

6) Чистильщик. Этот рабочий мог очистить до 10 самоваров в день.

7) Токарь по дереву. Занимался изготовлением деревянных шишечек к крышкам.



Производство первых самоваров



Детали делали по домам, только сборка и отделка проходила на фабриках. Порой в целой деревне изготавливали одну деталь для самовара, раз в неделю детали собирали и везли на лошадях на фабрику для сдачи.

Самовары продавались на ярмарках. Специальные самоварные ряды были организованы на знаменитых ярмарках: Нижегородской и Макарьевской. В начале июня туляки отправляли самовары в Нижний Новгород. На лошадях товар добирался до Алексина, затем по Оке их водный путь лежал до Нижнего Новгорода. Такая доставка была наиболее выгодной. Продавались самовары на вес, сделанные из красной меди стоили дороже, чем модели из латуни. Чтобы запросить большую цену, торговцы прибегали к хитростям: заливали в самовар свинец, вставляли чугунную решетку.

Почему чай из самовара такой вкусный?

Тот, кто хотя бы раз попробовал чай из настоящего русского самовара, убедился в том, что чай из самовара намного вкуснее. Почему? Ответ оказывается прост.

В электрическом чайнике вода слишком быстро закипает, разрушая структуру воды, становясь бесполезной, а при многократном кипячении вредной. Переворачивая чайник, в чай попадают вредные вещества, которые собираются на дне. Носик самовара расположен выше уровня скопления тяжелой воды, поэтому можно получить полезную воду, мягкую и вкусную. Сверху у самовара есть конфорка, на которую ставят заварочный чайник. Он не кипятится, но находится в тепле, настаиваясь



Самовар раздула Тула-

Тула — Родина моя —

Белой скатертью взмахнула

От Заречья до Кремля.

Самовар гудит

И топчет тропку в небо белый дым.

Гдеб ты ни был днем ли, ночью-

Словно дома рядом сним.

Он гудит в лесной избушке,

В городах, среди степей...

Из него нередко Пушкин

Чаем потчевал друзей.

Полководец, князь Суворов

За собой его возил.



Самовар наш нюхал порох,

Видел крепость Измаил.

Он гудит не уставая

Двести лет уже подряд,

Самовар-душа живая-

Друг веселью, сказке брат.

Теплым светом, добрым светом

У него горят бока.

Видно взгляд умельца это

К нам дошел через века.

Видно мудрое свеченье

Это-сердца доброта.

Это-мастера уменье.

Вдохновенье, красота.

Самовар гудит и тянет

От него теплом сосны.

Всей земле тепла достанет,

Сказок, песен, тишины...

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

