

ЧУГУН



Чугу́н (*чугуно́к*) — горшок из чугуна (отсюда и название посуды), округлой формы, для тушения и варки в русской печи. 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 чугу́н в печь и вынимать его из печи с помощью особого инструмента — ухвата, представляющего собой разомкнутое металлическое кольцо на длинной деревянной ручке.

«Чернец – молодец, в красно золото залез. До смеху хохочет, выскочить хочет». Угадали что это? Это чугунок. 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.

Даже если вы не видели чугу́нный горшочек в реальности, то форма его знакома по сказкам, кинофильмам или книжным иллюстрациям. В деревенских избах с русской печью даже и в наше время чугунок – обязательный предмет кухонной утвари. Сделан он по подобию глиняных горшков, распространенных и применяющихся на Руси с древности.

Первая чугу́нная посуда в России 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. Постепенно тяжелые огромные ёмкости сменили казаны, горшки, утятницы, чугу́нки, сковороды, кастрюли и прочая посуда, которой мы пользуемся до сих пор. Кто хотя бы раз попробовал суп или томленую картошку из чугу́нка, не забудет вкус этих блюд. Суть – в длительном томлении продуктов, при этом пища не пригорает, сохраняя все полезные свойства и аромат.

Незаменима такая посуда для русской печи, так как в объемном сосуде без особых хлопот готовили обед (щи, кашу) для всей семьи. Ручки у чугу́нка не предусмотрены. В печь ставили горшки с помощью ухвата – длинной деревянной палки с металлической рогаткой на конце.

Хозяюшки на Руси сноровисто управлялись с чугу́нками, несмотря на то, что некоторые емкости были тяжелыми.

Объемы чугу́нков – от маленького литрового до 15 – 20 литровых. Использовались чугу́нки для различных нужд: приготовления блюд,

нагревания воды. Пища получалась вкусная, ароматная, здоровая. Сверху чугу́нок закрывался крышкой так же изготовленной из чугуна.

В нашем мини-музее имеется большой чугу́нок, который был передан нам семьей из села Щербаковка, Каслинского района, Челябинской области.

