

**Быт
и
хозяйственный уклад казаков
Подготовила воспитатель старше –
подготовительной группы
Коба Н. В.**



Домостроение

Домостроение – важный элемент традиционной народной культуры. В нём обычно принимали участие, если не все, то большая часть жителей станицы.



Самым простым жилищем была
полуземлянка, крытая камышом или соломой
- курень



Стены плели из двух рядов прутьев или камыша, а пространство между ними для тепла и прочности заполняли землёй. Крыша была камышовая, с отверстием для выхода дыма.



Курень внутри и снаружи обязательно белился. Белый цвет – это символ чистоты и опрятности. Крыши под камышом и соломой. Пол здесь обмазывался глиною. Хату огораживали вот таким плетнём.



Главная комната в курене - казачья светлица -

Горница

Самым главным местом в горнице считался **Святой угол**



Важным предметом в казачьем быту была **кровать**



В комнате стоял стол , покрытый скатертью кружевной, связанной крючком. На нём самовар. На стенах развешивались семейные фотографии в рамках. Земляной пол застелали домоткаными половиками. На полу стояла деревянная прялка с веретеном, а рядом люлька для ребенка.

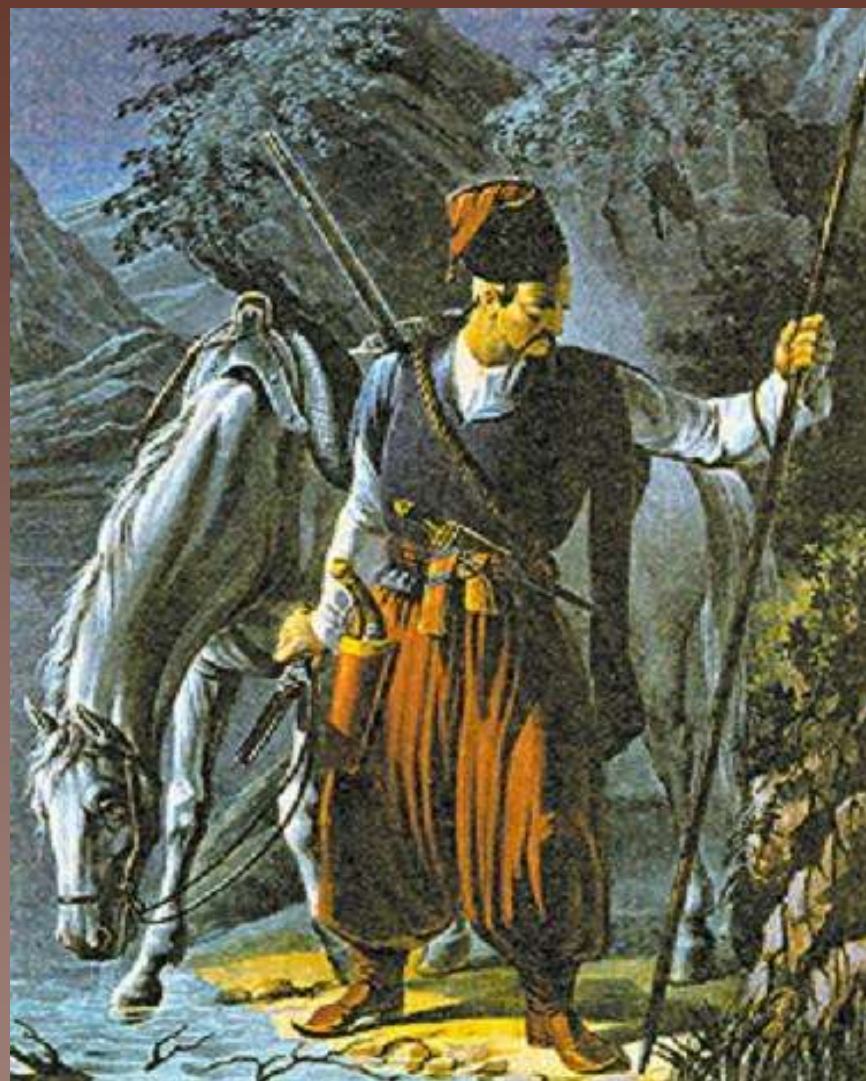


ОДЕЖДА КАЗАКОВ

Приталенная блуза,
широкая книзу юбка,
бусы, платок, туфли



Рубаха, штаны-шаровары, шапка, башмаки



Казачья пища

Основой питания казачьей семьи являлись пшеничный хлеб, рыба, продукты животноводства и садоводства. Наиболее популярным считался борщ, который варился с кислой капустой, с фасолью, с мясом, салом, в постные дни - с растительным маслом.

Любили казаки вареники, галушки. Понимали толк в рыбе: они ее солили, вялили, варили. Солили и сушили на зиму фрукты, варили компоты (узвары), варенье, готовили арбузный мед, делали фруктовую пастилу; широко употребляли мед, из винограда делали вино. Казаки ели больше мяса и мясных блюд (особенно птицу, свинину и баранину), чем другие народы России. Очень ценились сало и жир, так как часто мясные продукты употреблялись как приправа к кушаньям.

Пищу варили, как правило, в печи .В каждой семье была необходимая простейшая утварь: чугуны, плошки, миски, сковороды, ухваты-рогачи, чаплейки, кочерги».



Ели в семье прямо из чугунка, у каждого члена семьи была своя деревянная ложка. Первым начинал есть отец, потом мать, а затем старший ребёнок, средний и так до самого младшего все по ложке. А за младшим снова отец и так по кругу.

Посуда была глиняная. Её делали гончары. Особенное место среди глиняной посуды занимал кувшин. Если в сильную жару в кувшине вода оставалась прохладной, значит кувшин дышал.



Занятия казаков



Любимыми изначальными занятиями была охота, которую называли гульбою, и рыбная ловля.

Ловля проводилась обычно в одиночку при помощи удочек, бредней, переметов, вентерей, сапеток.

Выходили на рыбную ловлю на каюках-лодках, долбленных из цельного ствола дерева, чаще всего вербы.

Земледелие



Основной культурой хлебопашества являлась яровая пшеница. Большое место отводилось и ячменю. Выращивали также просо, рожь, горох, чечевицу, гречиху. Но они считались менее важными, второстепенными культурами.

Убирали хлеб косами и серпами.

Скотоводство

У каждого казака была скотина: быки, овцы, коровы, лошади. Скот, в частности бык, являлся основной тягловой силой



Промыслы и ремёсла

Наряду с земледелием и скотоводством определенную роль в казачьем быту и занятиях играли различные промыслы и ремесла: кузнечное и гончарное, обработка дерева, лозоплетение, ткачество, вышивка, художественная обработка металла, изготовление изделий из кожи и войлочной шерсти.

«Ремесло» - профессиональное занятие – изготовление изделий ручным, кустарным способом.

«Промысел» - мелкое ремесленное производство, подсобное занятие при основном сельскохозяйственном»

Художественная обработка дерева



Деревянная посуда – бочки, ведра, корыта, чаши, ложки, ступы, мешалки и другие предметы изготавливались во всех горных и предгорных станицах, богатых лесом. Из дерева казаки любили мастерить мебель, резные зеркала, наличники окон, деревянные резные надкрылочные зонты, сундуки с росписью.

Гончарное ремесло было распространено в местах, где имелась глина, пригодная для изготовления керамики.



В основном, выделялась простая посуда, незатейливые игрушки для детей.

Формы кубанской керамики просты, орнамент яркий, растительный.

Необходимые в быту кувшины — «глэчики», корчаги для теста, «макитры», миски, ситечки, кружки, рукомойники покрывались коричневой или темно-зеленой глазурью — «поливой».

Лозоплетение



Значительную часть домашней утвари – от овощных корзин до плетней и хозяйственных построек жители станиц делали из лозы.

Всевозможные верши, корзины, разнообразные плетни, кошели (емкости для хранения зерна), овчарни плелись из гибкой, золотистой ивовой лозы. Даже первые кордонные постройки изготавливали казаки из лозы.

Ковань - кузнечное ремесло



Кузнецы были главными мастерами. В каждой станице с конца XIX века работали до пяти кузниц. Здесь изготавливалось всё необходимое для быта станичников - подковы, замки, ухваты, дымники для труб, а также предметы интерьера

Обработка кожи, изготовление поясов, обуви, сёдел



В состав мужского костюма входили сапоги и ноговицы. Праздничной обувью были сапоги. Одним из показателей зажиточных кубанцев были сапоги из хромовой и шагреновой кожи. В начале XX века среди молодёжи распространилась мода на лакированные сапоги.

Ткачество и вышивка



Вышитые узоры не только украшали одежду и бытовые предметы из ткани, но и служили оберегами от злых сил. В каждой семье, независимо от социального положения, женщины должны были владеть различными видами рукоделия

В домах зажиточных казаков имелись вышивальные и ткацкие мастерские, где проводили свой досуг все женщины дома. Творческим процессом руководила хозяйка дома.