

Корыто породило в русском языке целый ряд слов и названий.

Корытина, ложбина, впадина.

Корытник – корытный мастер.

Корытница – женщина, которая возится с корытом, а корытный –служитель при псовой охоте, который кормит собак.

Корытничать – ходить по чужим обедам.

Корытнями называли на Волге долблёные лодки. В наше время корытом чаще всего называют старые автомобили или суда.

Корыто фигурирует в русских фразеологизмах, как «всё на свете корытом покрыто». А также великий поэт А.С. Пушкин написал «Сказку о рыбаке и рыбке», где упоминал о корыте.

Я стиральная
машина,
И не надо гнуть
вам спину,
Постираю всё
сполна
Даже лучше,
чем жена.

А ты- старое
корыто,

Старомодно и сердито,
Даришь людям ты усталость,
Преждевременную старость!-

А корыто отвечало:

-Зря , машина, ты ворчала...
Хвастовство быстрой стареет,
Не становится добрее.

Лишь в корыте может мать
Малое дитя купать!

Хохочу я сладко, звонко

Вместе с маленьким ребёнком!



Корыто и сечка на Руси

Известная нам мясорубка была изобретена в Европе в середине 19 века, но долго оставалась предметом роскоши. В России хозяйки использовали сечку. Это прекрасный инструмент для шинкования и измельчения продуктов в деревянном корыте. Использовали его для рубки мяса, капусты и других овощей, грибов.

Корыто, в котором рубили продукты, изготавливалось из цельной колоды, а изгиб его дна соответствовал изгибу лезвия сечки, чтобы максимально увеличить поверхность соприкосновения.

Рукоять сечки могла быть гладкой деревянной или металлической с рельефными ободками, чтобы не выскальзывала из руки. Тяжелая цельная металлическая рукоятка усиливала рубящий удар, но для работы с ней требовались сильные руки. Сечками с длинной деревянной ручкой рубили в больших корытах капусту на зиму. Работали стоя, сразу по несколько человек.

Изначально сечки ковали кузнецы. В 19 веке в России с развитием промышленности кухонные принадлежности стали производить более массово, и сечки наравне с ножами изготавливали методом штамповки. В СССР сечки делали из листовой стали. Они не имели интересных декоративных элементов.



МАДОУ «Детский сад № 58»



История одного предмета Корыто и сечка

МАДОУ «Детский сад № 58»

618400, Пермский край, г. Березники,
ул. Л. Толстого, 27

Тел. 8(3424) 20 14 04

Корыто и сечка

Происхождение незаменимой посуды (**корыта**) происходит в десятом веке. Оно было основой домашнего хозяйства и служило для самых разных целей. В корыте можно стирать, засаливать овощи, месить тесто или готовить сусли для кваса. В специальных корытах готовили корм для домашней скотины и птицы. Они назывались водопойными или кормовыми.

Как и в любую другую ёмкость, в него можно было сложить яблоки или капусту, в перевёрнутом виде корыто использовали как большую крышку, чтобы накрыть ей что-нибудь, лежащее на земле. Форма корыт десятого века полностью повторяет форму корыт, которые известны нам сегодня. Оно всегда имело вытянутую форму, закруглённое дно и невысокие борта. Маленькие корытца в старину применялись для приготовления пищи, для кормления свиней использовались корыта побольше – от 60 сантиметров до метра длиной. Изготавливали корыта преимущественно из мягких пород дерева – липы, сосны или осины.



Сечку в каждой местности называли по-разному: где-то «сечка» – от слова «сечь», где-то «тяпка» – от слова «тяпать». Как бы ни менялось название, но неизменным оставалось назна-

чение этого предмета – рубка, измельчение продуктов. Можно сказать, служила она «мясорубкой». Изобретена она была в Европе в середине 19 века, но долго оставалась для русского человека предметом роскоши. Рукоять ее могла быть гладкой деревянной либо же массивной металлической, токарной работы, с рельефными ободками для того, чтобы не выскальзывала из руки. Тяжелая цельная металлическая рукоятка усиливала рубящий удар, но и для работы с ней требовались сильные руки. Сечками с длинной деревянной ручкой рубили в больших корытах капусту на зиму, работали стоя, по несколько человек.

Но не надо думать, что в наше время сечка полностью вышла из обихода. Не только в деревне, но и в городе современные хозяйки используют сечки для рубки мяса, потому как мясо рубленное вкуснее, чем молотое на мясорубке. Также играет свою роль мода на старину и возврат к натуральным продуктам и способам их приготовления. Вот и достают поварахи из кладовок и сундуков бабушкины сечки и корыта, и даже покупают новые, благо выпускают такие кухонные принадлежности и сейчас, хотя и в гораздо меньших объемах, чем раньше.

