

Цикл задач о русской избе

Т.А. Курдай

Имя задачи: Задача об углах русской избы

Автор: Курдай Т.А., руководитель школьного Центра «Русь» средней школы № 19 г. Калининграда.

Метапредметная область или предмет: Кружок «Моя Русь».

Класс: 5.

Тема: В крестьянской избе.

Профиль: Общеобразовательный.

Уровень: Общий.

Текст задачи. Одним из символов Руси, заложенных в нас, где-то на генном уровне, является русская изба. Она воспета поэтами и художниками, и воспринимается нами как целостная система этических и этнических взглядов, обусловленных не только архитектурными нормами строительства, но и христианским мироощущением и наших предков, и нас. В интерьере русской избы ничего нет случайного. Даже углы и те имели каждый свое предназначение. Как назывались эти углы в русской избе, в чем их особенность?

а) Выделите ключевые слова для информационного поиска.

б) Найдите необходимую информацию.

в) Обсудите и проанализируйте собранную информацию.

г) Сделайте выводы.

д) Сравните ваши выводы с выводами известных людей.

Возможные информационные источники

Короткова М.В. Путешествие в историю русского быта. М.: Дрофа, 2003.

http://www.fondcultura.ru/htmls/method/texts_history/izba.htm

<http://lerk.ru/art108.htm>

<http://www.v-nedv.ru/articles203.html>

Культурные образцы

http://www.fondcultura.ru/htmls/method/texts_history/izba.htm

Задний угол истари был мужским. Здесь помещали коник — короткую широкую лавку, врубленную вдоль задней стены. Коник имел форму ящика с откидной плоской крышкой. От двери (чтобы не дуло ночью) коник отделялся вертикальной доской-спинкой, которой часто придавали форму конской головы. Это было рабочее место мужчины. Здесь плели лапти, корзины, ремонтировали упряжь, вязали сети и т.д. Под коником или в самом ящике хранили инструменты. Представление о конике как чисто мужском месте избы сохранялось вплоть до 30-х годов XX века. Женщине на коник садиться было неприлично.

Зато печной угол — царство женщины. Здесь у самого окна (у света) против устья печи всегда ставили ручные жернова (два больших плоских камня), поэтому угол называли еще «жерновым». Вдоль стены от печи к передним окнам шла широкая судная лавка — своеобразный кухонный стол. На стене висели наблюдники — полки для посуды.

В печном углу женщины готовили пищу, отдыхали. Здесь во время больших праздников, когда приезжало много гостей, они ставили для себя отдельный «женский» стол. Мужчины даже своей семьи зайти в печной угол без особой надобности не могли. Появление же там постороннего мужчины расценивалось как грубое нарушение этикета. Более того, в некоторых северных деревнях появление постороннего мужика на бабьей половине избы воспринималось как оскорбление для всей деревни.

Будущая невеста во время всего сватовства должна была слушать разговор из печного угла. Оттуда она выходила и во время смотрин. Там ожидала приезда жениха в день свадьбы. И выход оттуда в красный угол воспринимался как уход из дома, прощание с ним.

Парадной частью избы был красный угол. Как бы ни располагалась в избе печь, красный угол всегда находился по диагонали от нее. Красный угол всегда хорошо освещался, так как окна прорубались в обеих стенах, составляющих этот угол. В самом углу, сразу под полавочником помещали божницу с иконами и лампадкой, отчего угол получил ещё название «святого». Божницу устраивали в виде полочки (иногда двухъярусной), на которую ставили иконы. Считалось,

что икона должна обязательно стоять, а не висеть. На божнице хранились святая вода, освящённые верба и пасхальное яйцо, Евангелие. Сюда же, за иконы, складывали счета, долговые расписки, платёжные тетради, поминальники. Непременно лежало пёрышко для обметания икон.

Сверху на божницу вешалась занавеска или «божник». Так называли специально вытканное и вышитое узкое, длинное полотенце (20–25 см х 300–400 см). Его украшали вдоль одной стороны и на концах вышивкой, тканым орнаментом, лентами, кружевами. Вешали божник так, чтобы прикрыть иконы сверху и с боков, оставив открытыми лики.

Вдоль стен (передней и боковой) красного угла шли лавки. Вообще лавки устраивали вдоль всех стен избы. Каждая имела своё назначение и название. На них сидели, спали, хранили вещи. Влево от двери шла лавка задняя, или пороговая. Её-то и называли коником. За ней, вдоль левой длинной стены избы, от коника к красному углу шла лавка долгая, отличавшаяся от других своей длиной. Подобно печному углу, эта лавка традиционно считалась женским местом. Здесь шили, пряли, вязали, вышивали. Поэтому эту лавку называли ещё «бабьей». На долгую лавку клали в доме покойника, называя её «смертной».

Вдоль передней стены, от красного угла к печному, устраивали лавку короткую (она же красная, передняя). На ней во время семейной трапезы сидели мужчины. От передней стены к печи шла лавка судная. Поскольку её использовали в качестве кухонного стола, то и делали выше остальных. Зимой же под этой лавкой, забранной решётками, устраивали на-

РЕСУРСЫ

сест для кур. И наконец, вдоль длинной стороны печи, до двери шла лавка кутная. На неё ставили ведра с водой, горшки, чугушки, укладывали выпеченные хлеба.

Лавка в крестьянском доме — это особое место, на которое позволено сесть не каждому. Чужой, входя в избу, должен был стать у порога, пока хозяева не пригласят войти и сесть. При переходе девочки в ряд девушки-невесты она должна была преодолеть «полавочный путь» (несколько раз пройти по лавке взад и вперед) и только потом впрыгнуть в сарафан или поневу.

Но вернемся в красный угол. Здесь кроме божницы у сходящихся лавок (долгой и короткой) всегда ставили стол. В XI–XIII веках стол делали глинобитным и неподвижным. Тогда и определилось его постоянное место в доме. Подвижные деревянные столы появляются лишь к XVII–XVIII векам. Стол делали прямоугольным по форме и располагали всегда вдоль половиц в красном углу. Любое выдвигание его оттуда могло быть связано лишь с обрядовой или кризисной ситуацией. Особую роль играл стол в свадебных обрядах. Каждый этап сватовства и подготовки к свадьбе обязательно завершался застольем. А перед отправлением к венцу в доме невесты происходил ритуальный обход женихом и невестой стола и благословение их.

Вообще, стол осмыслялся как аналог храмовому престолу. Плоскую столешницу почитали «Божьей ладонью», дающей хлеб. Потому стучать по столу, за которым едят, считалось грехом. В народе говорили: «Хлеб на стол, так стол престол, а хлеба ни куска — так и стол доска».

В красном углу происходили все значимые семейные события. Здесь выкупали невесту, отсюда её возили на венчание в церковь, в доме жениха её сразу вели тоже в красный угол. Во время уборки урожая первый и последний сноп торжественно устанавливали в красном углу. Человек, пришедший в гости, мог пройти в красный угол только по особому приглашению. Во время строительства избы, если под углы первого венца клали монеты на счастье, то под красный угол клали самую крупную. Этот угол избы всегда старались особо украсить и держать в чистоте. Когда в середине XIX века в крестьянском быту стали появляться обои, то часто ими оклеивали лишь один красный угол.

<http://lerk.ru/art108.htm>

Самое большое и светлое место называлось красным углом. Тут на стене располагали иконы, на специальной полочке — божнице, под которой находился стол, за которым собиралась вся семья. Стол был стационарным, глинобитным, и был символом единства и неизменности, быть приглашённым за которым считалось великой честью. Красный угол и стол в нём — вот Алтарь и Престол, где вершилась жизнь семьи, где советом и миром формировалась наша ментальность, где и сватались, и провожали в последний путь. Столешница почиталась как «Божья ладонь», дающая хлеб, поэтому и по сегодняшний день не принято на Руси стучать по столу.

<http://www.v-nedv.ru/articles203.html>

Чем массивнее была печь, тем больше тепла она накапливала, поэ-

Педагогические технологии № 2 2012 г.

тому порой занимала почти четверть избы. От её расположения зависела внутренняя планировка дома. Потому и возникла поговорка: «Плясать от печи». По диагонали от неё находился красный, или святой, угол. Здесь располагалась божница, висела лампадка. Войдя в избу, гость оказывался лицом к иконам, на которые крестился, кланялся, а уж потом здоровался с хозяевами. Под образами стоял обеденный стол с лавками. В красный угол сажали самых почётных гостей.

Напротив красного угла располагалась печной, или бабий, угол [кут]. Здесь женщины готовили пищу, пряли, ткали, шили и т. д. Тут же стоял шкаф для хранения кухонной посуды — посудник. От остального пространства кут отгораживали занавеской. Мужчины не должны были заходить сюда, а появление в нём чужого человека рассматривалось как оскорбление всей семье. Угол за печью называли закутом, или запечьем.

Около входной двери находился мужской угол — коник. Здесь ставили большой рундук — наглухо вделанный в пол и стены сундук с плоской крышкой. В нём хранили самое ценное имущество, на нём же спал хозяин дома. В конике выполняли мелкие мужские работы.

Короткова М.В. Путешествие в историю русского быта. М.: Дрофа, 2003.

Угол около устья печи так и называли — «бабий кут», т.е. женский угол. Здесь хозяйка готовила пищу, здесь был шкаф для хранения кухонной посуды — посудник.

Другой угол — около двери и напротив окна — был мужским. Здесь стояла лавка, на которой хозяин ра-

ботал, а иногда и спал. Под лавкой хранили крестьянское добро. А на стене висела конская сбруя, одежда и принадлежности для работы. Угол этот, как и стоявшую здесь лавку, называли *коник*: на лавке делали узоры в виде конской головы.

Методический комментарий

Решая задачу, учащиеся находят информацию о русской избе, о тонкостях обустройства, функциях её углов. Таким образом, расширяются их знания о быте на Руси, воспитывается интерес к истории своей Родины. Информационный материал может стать основой интересной экскурсии в школьном Центре «Русь», а также помочь в создании угла в экспозиции «Русская изба».

Имя задачи: Задача о русской печи

Автор: Курдай Т.А., руководитель школьного Центра «Русь» средней школы № 19 г. Калининграда.

Метапредметная область или предмет: Кружок «Моя Русь».

Класс: 5.

Тема: В крестьянской избе.

Профиль: Общеобразовательный.

Уровень: Общий.

Текст задачи.

Центральное место в русской избе занимала печь. Достаточно вспомнить, что и само слово «изба» произошло от «истопить». Истопкой называлась отапливаемая часть дома, отсюда и слово «истьба» (изба). Печь в доме была «царица», и обращались к ней «Госпожа». Однако у этой «Госпожи» было немало предна-

РЕСУРСЫ

значений. Какие функции выполняла русская печь? Можно ли её назвать «труженицей»? Если да, то приведите примеры. Расскажите о тонкостях строительства печи.

а) Выделите ключевые слова для информационного поиска.

б) Найдите необходимую информацию.

в) Обсудите и проанализируйте собранную информацию.

г) Сделайте выводы.

д) Сравните ваши выводы с выводами известных людей.

Возможные информационные источники

Короткова М.В. Путешествие в историю русского быта. М.: Дрофа, 2003.

http://www.fondcultura.ru/htmls/method/texts_history/izba.htm

<http://lerk.ru/art108.htm>

<http://www.v-nedv.ru/articles203.html>

Культурные образцы

http://www.fondcultura.ru/htmls/method/texts_history/izba.htm

Иногда имя возникает по границе, что отделяет «то» от «этого». Так получил имя *город* — «то, что *огорожено*». Чаще же имя возникает от центра того мира, который хотят назвать. Так получила имя *изба*. Древнерусское «*истьба*» (дом, баня) считают заимствованным из древневерхненемецкого языка, где *stuba* — «*тёплое помещение, баня*».

Основное пространство избы занимала печь. В иных избах с русской печью создается впечатление, что сама изба строилась вокруг печи. В

большинстве изб печь располагали сразу справа у входа устьем к передней стене, к свету (окнам). Избы с печью слева от входа русские крестьянки пренебрежительно звали «непряхами». Прясть обычно садились на «долгую» или «бабью лавку», тянущуюся по противоположной длинной стене дома. И если бабья лавка находилась справа (при левом расположении печи), то прясть приходилось спиной к передней стене дома, то есть спиной к свету.

Русская духовая печь постепенно сформировалась из открытого очага, известного у древних славян и угрофиннов. Появившись очень рано (уже в IX веке повсюду распространены и глинобитные печи, и печи каменные), русская печь сохраняла свою неизменную форму более тысячелетия. Её использовали для отопления, приготовления пищи людям и животным, для вентиляции помещения. На печи спали, хранили вещи, сушили зерно, лук, чеснок. Зимой под опечком держали птицу и молодых животных. В печах парились. Причём считалось, что пар и воздух печи более здоров и целебен, чем воздух бани. Парение в печи полагалось самым целебным средством от многих болезней. Так, если заболел грудной ребёнок, его считали «недопечённым» и проводили обряд «перепекания» — на время засовывали в протопленную, но несколько остывшую печь на хлебной лопате (ср. Иванушка у Бабы Яги в русских сказках).

Плиты для жарения стали пристраивать к русским печам лишь с конца XIX века, хотя в городах они были известны со времени Петра I. В отличие от очага, огонь разводился внутри печи, что позволяло долго сохранять тепло. Но отдельных камер для топки и

для варки, как это устроено в современных «голландках», не было.

По размерам печь была почти кубической: длина 1,8–2 м, ширина 1,6–1,8 м, высота 1,7 м. Верхняя часть печи делалась широкой и плоской, удобной для лежания. Внутреннее пространство печи — *топка*, *горнило* — делали большим: высотой 1,2–1,4 м, шириной до 1,5 м, со сводчатым потолком и плоским дном — подом. Прямоугольное отверстие в передней части горнила — *чело*, *устье* — плотно закрывалось большой заслонкой, во избежание потери тепла. Перед устьем устраивалась небольшая плоская площадка — *шесток*, на который ставилась утварь, чтобы ухватом задвинуть её в печь. Справа и слева от шестка располагались специальные ниши — *зальники*, или *очелки*, где целый год сохранялись под золой горячие угли. Если хозяйка по недосмотру давала углям в очелках погаснуть, это считалось большим несчастьем для дома. Приходилось брать угли у соседей, которые не всегда их охотно давали — ведь с углями из дома мог уйти и домовый. И только в день зимнего солнцестояния старые угли во всех домах гасили, всей деревней трением добывали новый живой огонь и разносили его по домам на весь будущий год.

Русские печи всегда ставились на *опечке*. Это небольшой сруб в три-четыре венца из круглых брёвен или плах. Поверх него устраивали горизонтальный накат, который засыпали песком и мазали толстым слоем глины. Эта глина и служила подом печи. В подпечье хранили ухват, кочергу, совок, лопаты. Считалось, что там же живёт домовый.

Несмотря на ряд усовершенствований, русская печь до середины

XIX века топилась «по чёрному», то есть не имела дымохода. А в некоторых областях курные печи сохранялись и до начала XX века. В курной печи дым выходил прямо в избу, через устье и во время топки висел под потолком толстым слоем, отчего верхние венцы брёвен были всегда покрыты чёрной копотью. Для осаждения сажи поверх окон по всему периметру избы устраивали специальные широкие полки — *полавочки* (полицы, грядки). Для выхода дыма из избы в стене устраивали небольшие волоковые оконца. Иногда дым выпускали через специальный *дымоволок* — отверстие в стене фронтона под самым коньком. Устраивали в крыше и дымники — деревянные дымовые трубы. Но чаще всего дым выпускали просто через дверь, открывая её во время топки печи. Впрочем, и здесь ухитрялись не терять тепло, устраивая дверь с «полудверкой»: дверь в сени делалась двойной, так что во время топки наружную дверь распахивали настежь, а внутреннюю, не доходившую до притолоки на одну треть, оставляли закрытой. Дым выходил наружу через образовавшуюся щель, а холодный воздух не проникал в избу.

Сами печи чаще делали из глины, лишь добавляя в толщу камни для большей сохранности тепла. Менее рациональной считали печь из обожжённого кирпича. Установка глинобитной печи — это всегда обряд — «печевитье». Хозяин готовил опечек, вымазывал глиняный под и устраивал форму для печи в виде обложенных досками чурок и дощатых стенок. Затем приглашались все парни и девушки деревни на печевитье. Глину, размятую здесь же, на полу избы, вбивали ногами, досками, молотками в приго-

РЕСУРСЫ

товленную форму. Всё это сопровождалось шутками, смехом, ритмичными песнями. За два часа работы печь была готова. На остатках глины устраивали пляски и «печные» угощения.

По наличию печи в постройке судили о её предназначении. Если печи не было, то постройка считалась нежилой. Недаром в русской загадке спрашивается: «Чего из избы не вытащишь?». Отношение хозяев к гостю резко менялось, если ему доводилось посидеть на их печи. Он становился «своим».

<http://lerk.ru/art108.htm>

Занимая треть или четверть всей площади, печь не только обогревала жильё, но в ней готовили, мылись, на ней или около неё спали, она была семейным центром. Стены у печи были глинобитные, с природным камнем в толщине стен, не знал народ раньше кирпича. Со всего селения собирались молодые люди и с песнями и прибаутками возводили за 2–3 часа очаг. На остатках глины хозяином дома устраивался честной пир. Топилась же печь по чёрному почти до середины XIX века, позднее — через приставную трубу, ну а сам потолок был не во всех избах. Дым выпускался через специальные проёмы, дымоволоки, или через открытую дверь, а тепло в избе было за счёт инерции печи, тепла, накопленного при горении. Всё было подчинено сохранению тепла, а низкая дверь хотя и заставляла кланяться при входе, но в основном не позволяла выходить теплу. Так же и высокий порог у двери, спотыкач, берёт тепло, не впуская холодный воздух. Обязательной составляющей избы были сени, неотопливаемое помещение, выражаясь совре-

менным языком, температурный «порог», позволяющий сохранять тепло до 40%, отделяющие холод от тепла.

Дабы печь не разваливалась, углы у неё старались защитить, устанавливая «печные столбы». На них и стены опирались специальные балки, которые делили дом на женскую половину, мужской и красные углы. Эти балки от печной копоти всегда были чёрными и звались «воронцами», не единожды воспетыми эпосом. Воронец, шедший к длинной стене, назывался полатным брусом, поскольку поверх его устраивали полаты, любимое место детей, и где спали. Воронец, шедший к передней стене, называли чуланным; он использовался хозяйкой для повседневной посуды, зачастую отгороженный, образуя небольшой чулан. Задний угол располагался под полатами у двери и был мужским, где делалась практически вся мужская работа от сетей и лаптей до конской сбруи. Печной угол — бабье царство, и ни один мужчина не мог входить туда без особого дела. Здесь варили, шили, пряли, вязали, а у самого окна стояли жернова для помола зерна. Стены уставлены полками для посуды и утвари.

<http://www.v-nedv.ru/articles203.html>

Для обитателей избы печь играла наиважнейшую роль. В ней готовили еду, там же её и оставляли, когда хотели сохранить пищу тёплой не долгое время. В печке сжигали сор — по поверьям, его нельзя было выносить из избы. На печке спали старики и дети, а также больные члены семьи. Русская печь — прекрасное лекарство от простуд, ломоты в костях и мышцах.

Короткова М.В. Путешествие в историю русского быта. М.: Дрофа, 2003.

Печь в крестьянском доме ставили на опечек — фундамент из брёвен. Внутри выкладывали под — днище, где горели дрова и готовили пищу. Верхняя часть печи называлась сводом, отверстие — устьем. Печь занимала почти четвертую часть крестьянской избы. От расположения печи зависела внутренняя планировка избы: даже поговорка возникла — «Плясать от печки». Печь ставили в одном из углов, справа или слева от входа, но так, чтобы она была хорошо освещена. Расположение устья печи относительно двери зависело от климата. В местностях с тёплым климатом печь ставили устьем к входу, в районах с суровым климатом — устьем к стене.

Печь всегда строили на определённом расстоянии от стены, чтобы не было пожара. Небольшое пространство между стеной и печью называлось запечьем — его использовали для хозяйственных нужд. Здесь хозяйка хранила необходимые принадлежности для работы: ухваты разных размеров, кочергу, чепельник, большую лопату.

Ухваты — это «рогатые» полукруглые приспособления для того, чтобы ставить горшки в печку. Низ горшка, или чугуна, входил между рогами ухвата. Чепельником доставали сковороды из печи: для этого посередине железной полосы делали отогнутый язык. Эти приспособления насаживали на деревянную рукоять. С помощью деревянной лопаты ставили в печь хлеб, а кочергой выгребали угли, золу.

У печи был обязательно шесток, где стояли горшки. На него сгребали

угли. Под шестком в нише хранили инвентарь, лучину, а зимой... там жили куры. Были и маленькие ниши для хранения хозяйственных мелочей, сушки рукавиц.

Печь в крестьянской семье любили все: она кормила вкусной, пропаренной, ни с чем не сравнимой едой. Печь грела дом, на печи спали старики. Но более всего времени проводила около печи хозяйка дома.

Методический комментарий

Решая задачу, учащиеся находят информацию о русской печи, о тонкостях её строительства и функциях, которые она выполняла в крестьянском быту. Таким образом, расширяются их знания о быте на Руси, воспитывается интерес к истории своей Родины. Информационный материал может стать основой интересной экскурсии в школьном Центре «Русь», а также помочь в создании макета русской печи.

Имя задачи: Задача о народных приметах в русской избе

Автор: Курдай Т.А., учитель ОБЖ средней школы № 19 г. Калининграда.

Метапредметная область или предмет: Кружок «Моя Русь».

Класс: 5.

Тема: В крестьянской избе.

Профиль: Общеобразовательный.

Уровень: Общий.

Текст задачи. На первый взгляд, русская изба — довольно простая постройка. Крестьянин старался сделать её прочной, тёплой, удобной для жизни. Но при ближайшем рассмотрении оказывается, что процесс строительства избы без единого гвоздя не очень то и прост. Он также, как планировка и

РЕСУРСЫ

интерьер дома, был не только научно обоснован, но и тесно связан с верованиями наших предков, народными приметам. Какие народные приметы и поверья, связанные с русской избой, соблюдались крестьянами в старину?

а) Выделите ключевые слова для информационного поиска.

б) Найдите необходимую информацию.

в) Обсудите и проанализируйте собранную информацию.

г) Сделайте выводы.

д) Сравните ваши выводы с выводами известных людей.

Возможные информационные источники

http://www.fondcultura.ru/htmls/method/texts_history/izba.htm

<http://lerk.ru/art108.htm>

<http://www.v-nedv.ru/articles203.html>

Культурные образцы

http://www.fondcultura.ru/htmls/method/texts_history/izba.htm

В саму избу вела низкая одностворчатая дверь, вытесанная из двухтрёх широких пластин твёрдого дерева (преимущественно дуба). Вставлялась дверь в дверную колоду, составленную из двух толстых тёсаных дубовых плах (косяков), верхняка (верхнего бревна) и высокого порога. Порог в быту осознался не только как препятствие для проникновения в избу холодного воздуха, но и как граница между мирами. И как со всякой границей, с порогом связано множество примет. При входе в чужой дом полагалось остановиться у порога и прочесть краткую молитву — укрепиться для перехода на чужую территорию. Отправляясь в даль-

нюю дорогу, следовало немного молча посидеть на лавке у порога — проститься с домом. Повсеместен запрет здороваться и прощаться, разговаривать друг с другом через порог. Для успешного первого преодоления границы дома кладут на порог ребёнка, который только что родился, или сразу после его крещения. В свадебном ритуале жених и поезжане (участники свадебного поезда), приехав за невестой, должны перепрыгнуть через порог её дома, не касаясь его ногами. Невеста же, входя в дом жениха после венчания, должна немного постоять на пороге. При выносе из дома гроба с покойником им три раза ударяли о порог — человек прощался с домом.

В русских деревнях существовало множество приёмов символического очищения дверей. В день Богоявления (Крещения), например, повсеместно окропляли двери крещенской освящённой водой, рисовали на них углём кресты, выжигали освящённой в страстной четверг свечой кресты на притолоке (вершняке). С этой же целью на дверной косяк или на порог прибавляли случайно найденные подкову, нож, обломок косы.

Так центром домашнего мира провозглашается огонь. Не случайно настоящий хозяин избы, домовый, живёт под печью. И при переезде в новый дом нужно обязательно перенести из старого горящие угли, а вместе с ними и домового. По сути, домовый — это дух домашнего огня.

Отношение хозяев к гостю резко менялось, если ему доводилось посидеть на их печи. Он становился «своим».

Практически все обряды перехода того или иного члена семьи в новый статус включали ритуальное обращение к печи. Так при родах, помо-

гая роженице, открывали все заслонки в печи. В заключение свадебного пира бросали в печь пустой горшок, приговаривая: «Сколько черепья, столько молодых ребят!». В печи, поддавая пар квасом и пивом, проводили обряд очищения невесты перед свадьбой («невестина баня»).

Тесто связан стол и с поминальной обрядностью. Если вдруг стол начинал шататься, то, считалось, должен умереть хозяин дома. На стол во время поминок ставили отдельный прибор для покойника. Если же покойник «заложный» (умерший не своей смертью), то кушанья для него ставили под стол.

<http://lerk.ru/art108.htm>

Для обитателей избы печь играла наиважнейшую роль. В ней готовили еду, там же её и оставляли, когда хотели сохранить пищу тёплой недолгое время. В печке сжигали сор — по поверьям, его нельзя было выносить из избы.

<http://www.v-nedv.ru/articles203.html>

Жилище возводили в определённые сроки. Считалось, что лучше начинать строительство дома в Великий пост и не заканчивать его до Троицы (вспомним пословицу: «Без Троицы дом не строится»). Нельзя было браться за строительство в так называемые тяжёлые дни — понедельник, среду, пятницу, воскресенье. Благоприятным для старта постройки считалось время после новолуния.

Новый дом оставляли на некоторое время незаконченным. В стене или в крыше проделывали отверстие, чтобы через него вылетели все беды и напасти. Когда же всё было готово,

в жилище сначала пускали кошку или курицу с петухом, которые «проверяли», можно ли здесь жить. Вместе с людьми переезжал и домовый — его везли в поношенном лапте, в который насыпали землю из-под печи старого дома. Из прежнего жилища привозили и горячие угли в горшке, иконы и хлеб-соль. Так новый дом «приручали», делали своим.

С печкой связано немало примет и поверий. Кто посидел на печи в доме, тот считался уже не гостем, не чужим, а своим человеком. О счастливых случаях говорили, что они родились в печи. Если пропадала скотина или кто-то из домашних не возвращался вовремя домой, их имена выкликали в печную трубу. С печью связаны и главные обряды жизненного цикла. Когда к девушке приходили сваты, она залезала на печь. Спуститься вниз означало согласиться выйти замуж, перейти к другому очагу. Завершая свадебный обряд, бросали в печь пустой горшок и приговаривали: «Сколько черепков, столько молодых ребят». Новорождённого мыли со словами: «Расти с брус вышины да с печь толщины». Слабеньких детей в печи символически перепекали: если ребёнок не «допёкся» в материнской утробе, то надо сделать это в печи.

Методический комментарий

Решая задачу, учащиеся находят информацию о русской избе, о народных приметах и обычаях. Таким образом, расширяются знания учащихся о быте на Руси, воспитывается интерес к истории своей Родины. В ходе решения задачи учащиеся узнают о тех приметах, которые дошли до наших дней. Информационный материал может стать основой интересной экскурсии в школьном Центре «Русь».