

"Народная культура кубанских казаков"

Виртуальный ФолкУрок в рамках Всероссийской акции "Народная культура для школьников"

Гончарное ремесло на Кубани было распространено в местах, где имелась глина, пригодная для изготовления керамики. Краевед И. Д. Попко называет четыре основных района, где гончарное дело получило значительное развитие. Это станицы Пашковская, Старощербиновская, Рождественская и Баталпашинская. Станицы Пашковская и Елизаветинская обладали лучшими на Кубани залежами гончарной глины.



"Народная культура кубанских казаков"

Виртуальный ФолкУрок

Как известно из многих исторических источников, заселения Кубани происходило в конце XVIII века в основном выходцами из южных регионов России и восточной Украины, что в значительной мере повлияло на формирование традиционной культуры Кубани.

Во взаимодействии восточнукраинской и южнорусской традиций формировались локальные особенности народного декоративно-прикладного искусства, в том числе и в гончарстве.

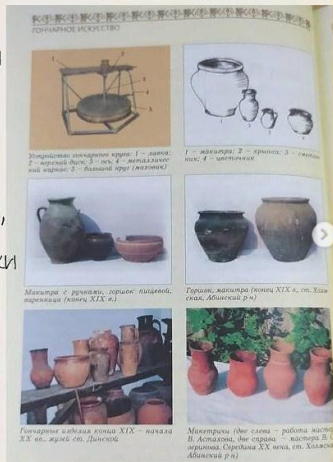
В начале XIX не только в отдельных станицах Кубани, но и во многочисленных районах России над производством гончарных изделий трудились очень многие мастера.

В быту глина была одним из самых важных материалов, который использовали не только для изготовления посуды, детских игрушек, свистулек и музыкальных инструментов; её также применяли в строительстве домов (изготовление сырцового кирпича, внутренняя отделка полов и стен хаты).

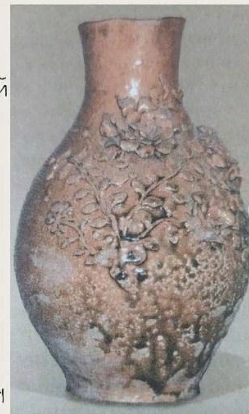
Центром производства гончарных изделий Черномории благодаря хорошей глине стала станица Пашковская.



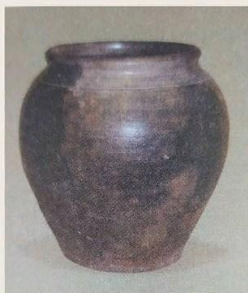
Наиболее распространёнными изделиями были: глзичики, макитры, сметанник, кувшины, пасочницы, цветочки и др. Украшались поливой, росписью, рельефным орнаментом.



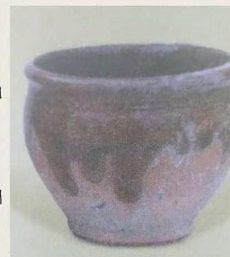
Распространённым видом простой бытовой посуды является горшок, имеющий в большинстве случаев красивую выпуклую поверхность с плавной линией силуэта. Отверстие у него небольшое, диаметр почти равен донцу.



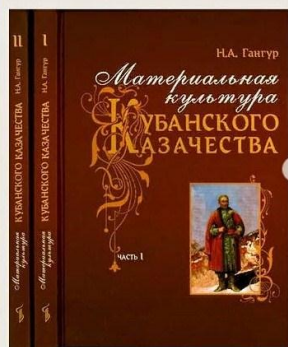
По величине горшки бывают неодинаковые – от совсем маленьких до сравнительно больших (ёмкостью от 1 до 3 литров).



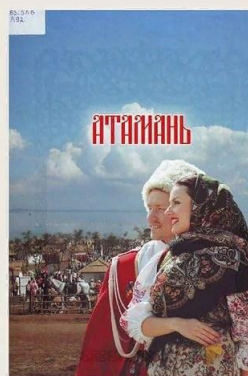
Горшки использовались для приготовления пищи, солений, хранения воды, узвара, томления фруктов в печи и т.д. Маленький горшок для хранения молочных продуктов, варки пищи (кашник) называется махотка/махоточка.



Литература по теме:



Литература по теме:



Лариса Баитовенко,
заведующая городской библиотеки

Городская библиотека в социальной сети: 