

X Межрегиональная научно-практическая конференция  
«НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ»

*Секция: Культурология*

**История ложки и её значение в настоящее время**

**Митрофанов Дмитрий**

4 класс (10лет),

МБОУ Школы №175

г.о. Самара

Руководитель:

**Костюшко Светлана Валерьевна,**

учитель начальных классов

МБОУ Школы №175

г.о. Самара

Самара, 2020

## План

I. Введение.....	3
II. Основная часть:.....	3
1. История эволюции ложки.....	4
2. Ложка в русской культуре.....	11
3. Разновидности ложек по использованию в наше время.....	13
4. Опрос одноклассников.....	19
III. Заключение.....	20
IV. Источники и литература.....	21

## **1. Введение**

Как-то, вернувшись из командировки, мама привезла очередную сувенирную ложку. На это время у нас дома уже была небольшая коллекция деревянных расписных ложек. Я обратил внимание, что и в столовых приборах, которыми мы пользуемся ежедневно, присутствуют совершенно разные ложки по форме, по размеру, по дизайну, и по назначению в применении.

Мне стало очень интересно история происхождения (эволюции) ложки, разновидности ложек и применение.

**Гипотеза:** ложка – предмет, хранящий нашу историю и культуру.

**Цель работы:** знакомство с историей появления ложки и ее ролью в русской культуре

**Задачи:**

1. Изучить историю происхождения ложек, последовательное их изменение с ходом времени и эпох.
2. Изучить какие разновидности ложек существуют в настоящее время и где они применяются.
3. Доказать, что ложка неотъемлемая часть культуры русского человека.

**Методы и приемы исследования:** отбор и анализ текстов по данной теме, опрос.

**Актуальность:** данный материал может пригодиться для изучения на классных часах, для использования на внеклассных мероприятиях, для расширения кругозора, для воспитания интереса к культуре и истории своей страны, для воспитания чувства гордости за богатое культурное наследие Российской Федерации.

## 2. Основная часть.

### 2.1. История эволюции ложки.

Я приступил к изучению истории эволюции ложки. В настоящее время без ложки никто не может обойтись. Ее производят из разных материалов. Размер и форма столового предмета зависит от его назначения: кофейная, чайная, десертная. Мы сразу понимаем, чем будем, есть то или иное блюдо.



рис .1



рис.2

**Ложка** – настолько древнее изобретение, что невозможно установить временной промежуток ее существования. Исследователи называют разные даты ее рождения. Предположительный возраст колеблется от трех до семи тысяч лет. Неизвестно даже происхождение названия этого слова. Лингвисты видят общеславянский корень в словах «лизать» или «елозить», а также «лог», что означает «углубление». Возможно происхождение от греческого – «глотать». Одно известно точно, что ложка появилась гораздо раньше вилки. Ею можно есть как твердую, так и жидкую пищу, а вилкой – только твердую.



рис.3



рис.4

Когда то, давным-давно, люди жили в пещерах и шалашах, еду готовили на кострах. Ели жареное мясо, растения и ягоды, что находили в лесу и ели руками. Что такое суп, каша они не знали. Но, научившись добывать огонь, люди стали готовить пищу на костре. Пить горячий жидкий бульон через край и доставать мясо из бульона, руками было горячо и неудобно. Поэтому человек стал думать, что бы ему такое сделать, изобрести, и придумал ложку.

## Доисторические времена



рис. 5

Первую ложку древний человек делал из глины. Она выглядели как небольшие глиняные ковшики с короткими ручками.

## Доисторические времена



рис. 6

А так же, подобием ложек были морские раковины, половинки ореховой скорлупы или согнутые плотные листья растений. До сих пор некоторые племена в Африке и Южной Америке используют вместо ложки - удобные раковины моллюсков.



рис. 7

Древние греки изготавливали ложки из перламутровых раковин.

## Древняя Греция



рис. 8

Но, такие ложки были не прочными и часто ломались. Тогда люди стали вытесывать ложки из камня. Раскопки подтвердили, что в Древнем Египте использовали столовые приборы еще в пятом веке до нашей эры – из камня. Такие ложки были тяжелыми. Во время еды обжигала губы, т.к. камень быстро нагревается от горячей еды.

## Древний Египет

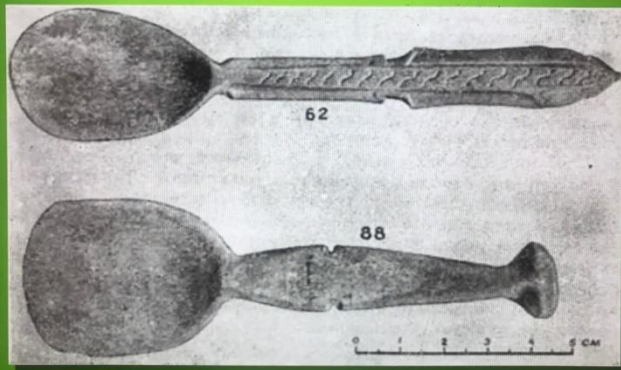


рис. 9

Потом люди стали делать ложки из кости или рога. Костяные ложки были более гладкими и легкими, не обжигали губы во время еды, как это случалось с каменными ложками.





рис. 10



рис. 11

А так же, люди научились делать ложки из дерева. Деревянные ложки делали из липы, осины, клена. Ложка получалась легкая, красивая и не нагревалась от горячей пищи. Расписывать ложки начали намного позже, начиная с 19 века.



Рис. 12



А потом человек стал делать ложки не только из разных материалов, но и по форме, потому что назначение у ложек разное.

Во время расцвета римско-греческой цивилизации появились бронзовые и серебряные приборы.



рис. 13

В XV веке появились металлические ложки из латуни, олова и меди, а богатые аристократы пользовались золотыми и серебряными приборами. При дворе Петра I подавались серебряные приборы, при Екатерине – золотые. В XVIII веке открыли новый металл алюминий, появилась мода на алюминиевые приборы. И, вообще, ложки стали менять свою форму и изготавливаться в соответствии с текущей модой. Так появились ложки в стиле барокко, рококо, классицизма. Так, в Европе в XV веке Апостольские ложки – 12 штук с изображениями апостолов на черенке.

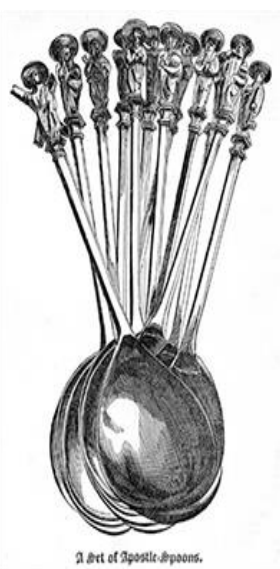


Рис.14

Сегодня основными материалами для изготовления столовых приборов, в том числе и ложек, являются нержавеющая сталь, иногда с покрытием из золота и серебра на локальных участках, алюминий и пластмасса.



рис. 15

В 19 веке появились сувенирные ложки, стало модным изображать на ручках гербы городов или местные ландшафты. Ложки продавались в местных магазинчиках и лавках, стало модным привозить из путешествия какую-нибудь ложечку-безделушку. Вот так и появилась новая индустрия – туризм.



рис. 16



рис. 17



рис. 18



рис. 19

## 2.2. Ложка в русской культуре.

До крещения Владимиром русского народа, люди не пользовались столовыми приборами. Пищу употребляли прямо руками. В целях повышения культурного уровня православного люда, великий князь издал приказ, в котором повелевал отныне пищу подносить только с их помощью. С этих времен и началась история создания деревянной ложки. Появились мастера, которых называли «ложжари», искусно вырезавшие их разной длины, формы и объема. Из чурбана делалась грубая заготовка, которую впоследствии отшлифовывали специальными растениями и камнями. Обычно они изготавливались из липы и плодовых деревьев, таких как вишня, слива, яблоня, рябина. Со временем, помимо обычных изделий с толстой ручкой, стали появляться более изящные творения, с резными узорами и росписью. Не каждый мог сотворить красивую, легкую и удобную ложку. Мастерство оттачивалось годами и передавалось как ценное наследие подмастерьям или сыновьям.

Ложки использовались как в городах, так и в крестьянских хозяйствах, подавались к столу в будние и праздничные дни, и служили единственным приспособлением для приема пищи.

В традиционной культуре ложку рассматривали как личную вещь. Свои ложки помечали и избегали пользоваться чужими.

Существовали особые правила пользования ложкой:

- После каждого зачерпывания еды из общей миски ложку облизывали с обеих сторон и снова опускали на стол, лишь прожевав пищу, снова брали ложку со стола и черпали ею из миски. Тот, кто не выпускал ложку из рук, считался самым прожорливым.
- Мясо ели только тогда, когда в миске не оставалось другой еды, и лишь после того, как хозяин даст указание: стукнет ложкой по столу, можно приступать.
- Если кто-нибудь вел себя за столом не так, как подобает, - смеялся, разговаривал, то его наказывали, ударив ложкой по лбу.

К ложкам относились бережно. Часто их носили при себе в особых футлярах, либо просто за поясом или в голенище сапога. Ложка была верным другом солдату во время войны.

Малышу, который только родился, со времени Крещения Руси, было принято дарить ложку из серебра, потому что с давних пор известны целебные свойства серебра, его противовирусные и противогрибковые свойства.

В России принято преподносить малышам детские серебряные ложечки «на зубок», к появлению первого зубика. Все помещаемое в ложечку для первого «прикорма» обеспечит защиту ребенка от различных ненужных проблем. К тому же научно доказано, что использование детьми

серебряных столовых принадлежностей способствует безболезненному росту зубов и отличному аппетиту.

В народной медицине использовали ложку в различных способах лечения. В Вологодской губернии при лечении испуга зачерпывали ложкой воду из блюда и поливали на четыре угла стола; затем снимали воду ложкой обратно в блюдо и этой водой лечили человека или скот.

Ложки - древнейший славянский ударный музыкальный инструмент. С древнейших времён восточные славяне употребляли ударные инструменты в ратном деле, на охоте, в обрядах, в пастушестве и в качестве музыкального инструмента для создания ритма в песнях и плясках. Кто и когда первый додумался превратить наши обыкновенные столовые ложки в ударный инструмент, сказать теперь совершенно невозможно. Но то, что это и прежде и теперь самый простой, самый распространенный инструмент русского народа, - бесспорный факт. Игра на ложках достигала в прошлом веке высокого мастерства, о таких музыкантах слагали легенды. Да и сейчас существует целая школа игры на деревянных ложках. Ложечники выступают соло, сопровождают пение и пляски, а также входят в состав различных ансамблей мира.

### 2.3. Разновидности ложек по использованию в наше время.

Я многое узнал из истории происхождения ложки и о том, что разновидностей ложек существует множество видов. В зависимости от предназначения по использованию ложки бывают самыми разными. Ложки делятся на два типа - основные и дополнительные (вспомогательные). И если с «основными» разбираться-то особо не в чем, то вот с «дополнительными» можно просто запутаться.

«**Основные**» ложки относятся к самому распространенному виду ложек - для еды.



Рис.

23

Столовая и суповая ложка. Предназначена для поедания супов, каш и соусов. Длина столового предмета 18-21 см. Чаша ложки вмещает приблизительно 18 мл жидкости.

Десертная. По размеру это «золотая середина» между столовой и чайной. Иными словами, она в два раза больше чайной, и в полтора раза меньше столовой. Объем такого изделия, как правило, около 10 мл.

Чайная и Кофейная. Этим прибором мы привыкли размешивать сахар в чае или же вкушать восхитительное мороженое. Иногда её используют и для десертов. Объем чайной ложки обычно не превышает 5 мл. Кофейная – незаменима для любителей насладиться латте и других популярных кофейных напитков. Объем в два раза меньше чайной – всего 2,45 мл.

**«Вспомогательные» (дополнительные) ложки.**

Эти труженицы всегда готовы помочь в приготовлении блюд на кухне. Впрочем, одной кухней их возможности не ограничиваются. А вот какими бывают эти помощницы.

Разливательная .





рис. 24

Поварешка, черпак, половник - это все о ней, о разливательной ложке. Объем этого незаменимого прибора начинается от значений 100 миллилитров и более. На каждой кухне должно иметься несколько поварешек. Черпак применяют для зачерпывания первых (жидких) блюд и соусов. Компоты, кисели и пунш тоже разливают с помощью этого вида ложек.

#### Соусная ложка.



рис. 25

Соусная – обычно идет в комплекте с соусником, характеризуется наличием носика и вытянутой формой.

#### Ложка для яиц. Рис. 26





Важно, чтобы она была не из серебра, так как от соприкосновения этого металла яйца темнеют. Длина ложки 11 см.

#### Ложка для мороженого.



рис. 27

Форма черпачка более круглая. Иногда ложка для мороженого выглядит как лопаточка со слегка изогнутыми краями. 14.8 см. Такая ложка подаётся отдельно вместе с мороженым.

#### Барная



рис. 28

Характеризуется спиральной или удлиненной ручкой с конусо- или шарообразным кончиком. Такой прибор используется для составления коктейлей, перемешивания ингредиентов и вынимания ягод и фруктов. Шарик необходим для разминания тех же ягод или, к примеру, специй.

Для абсента – эту ложку отличает сложная фигурная форма. Обычно на нее кладут кусок сахара, а сверху наливают абсент.



Рис. 29

### Для фруктов



Рис. 30

Своим внешним видом этот предмет кухонной утвари напоминает обычную столовую ложку, но по краям имеются зазубрины, благодаря которым удобно выковыривать мякоть из киви и некоторых цитрусовых.

### Для оливок

Это ложка позволяет с максимальным удобством вынимать оливки из консервов. Такой прибор имеет длинную ручку и небольшое отверстие для слива жидкости.



Рис.31

### Ложечка для икры



Рис. 32

Небольшая ложечка с необычной чашей в виде совочка.

Должна быть изготовлена из нейтральных, инертных материалов: стекла, кости, дерева.

Перламутра, фаянса, т.к. металл портит вкус икры.

#### Ложка для меда

Это даже и не ложечка в классической форме, а валик, выполненный в форме юлы из дерева, пластика или металла. форма может быть весьма необычна.



Рис.33



рис. 34

## Мерная

Тут, впрочем, всё понятно из названия. Другими словами, это измерительный прибор. Можно взвесить муку, соль, сахар, соду, воду и т.д.



рис. 35

## Расписная деревянная



рис. 36

Деревянная ложка с давних времён гостит не только на столах. В наши дни деревянная ложка – знаменитый русский сувенир. Каждый гость нашей страны старается увезти его с собой на память. Деревянные ложки хороши ещё и тем, что их можно использовать по прямому назначению.

Пицца станет во сто крат вкуснее и ароматнее, если её есть деревянными ложками. К тому же, если пользоваться деревянной ложкой во

время еды, то вы никогда не сможете обжечься горячей пищей. Это прекрасный обычай, который не стоит забывать.

Существует еще не менее нескольких десятков разновидностей ложек – для спагетти, для салата, гарнирные, для заваривания чая, для пончиков и другие, которые используются для самых разных целей.

#### 2.4. Опрос одноклассников.

Знакомы ли мои одноклассники с разновидностями ложек? Знают ли они, из чего изготавливали ложки наши предки?

Я решил провести опрос.

Опрашиваемые	Знаете ли вы, из чего в древности изготавливали ложки (перечислите)	Знаете ли вы разновидности ложек (перечислите)
Знают ответы на поставленные вопросы	65%	70%
Не знают ответы на поставленные вопросы	35%	30%

По ходу опроса одноклассников выяснилось, что 65% ребят смогли назвать по 1-2 виду материалов, из которых изготавливали ложки. А вот о разновидностях ложек знакомы только 30%. Ну и все, конечно же, ребята с удовольствием хотели бы познакомиться и с историей ложки, и её разновидностях.

**Заключение.**



Я изучил историю происхождения ложки, её совершенствование во времени и её разновидности по использованию. Ложка – это отражение нашей культуры и народных традиций.

Надеюсь, моим одноклассникам было так же интересно и полезно узнать много нового про ложку.

Данная работа может пригодиться для изучения на классных часах, для использования на внеклассных мероприятиях, для расширения кругозора, для воспитания интереса к культуре и истории своей страны, для воспитания чувства гордости за богатое культурное наследие Российской Федерации.

В результате работы над исследованием я прикоснулся к одной из страниц истории русского народа и его культуры. Чтобы не быть «Иваном, не помнящим своего родства», я буду и дальше изучать традиции и обычаи своего народа.



## **Источники и литература**

1. <http://folkinst.narod.ru/lozki.html>;
2. <http://baklushi.su/muzej-baklushi/> - интерактивный Музей Баклуши.
3. [ru.wikipedia.org/wiki](http://ru.wikipedia.org/wiki)
4. [yandex.ru/users/merlu/view](http://yandex.ru/users/merlu/view)
5. [nauka.relis.ru /](http://nauka.relis.ru/)
6. [www.membrana.ru/lenta](http://www.membrana.ru/lenta)
7. [www.silvero.ru](http://www.silvero.ru)
8. [www.home-edu.ru](http://www.home-edu.ru)
9. <http://www.festival.1september.ru>
10. [ru.wikipedia.org/wiki /](http://ru.wikipedia.org/wiki/)
11. <http://images.yandex.ru>
12. <http://www.feb.ru>

