

СОВЕТСКОЕ
ДОМОВОДСТВО
и кулинария
по ГОСТу





СОВЕТСКОЕ ДОМОВОДСТВО *и кулинария* *по ГОСТу*



Издательство «АСТ»

Издательство «Миллион меню»



Вести домашнее хозяйство по всем правилам не так просто, как может показаться на первый взгляд. Хотя современная техника во многом облегчает нам эту задачу, времени на обустройство дома, уборку, стирку, уход за одеждой, обувью и подобные дела у нас уходит немало. А сколько важных мелочей приходится учитывать хозяйке, которая день за днем поддерживает в квартире порядок и создает уют, – все и не перечесть!





Как не хватает нам порой мудрых советов наших мам и бабушек, которые в совершенстве владели секретами этого мастерства!

Например, они знали, как можно сохранить продукты свежими без холодильника, как хранить хлеб, чтобы он не черствел и не плесневел, как вымыть посуду без опасной «химии» – с помощью старых проверенных средств, как избавиться от неприятных запахов в квартире, не используя искусственные ароматизаторы, и многое другое.



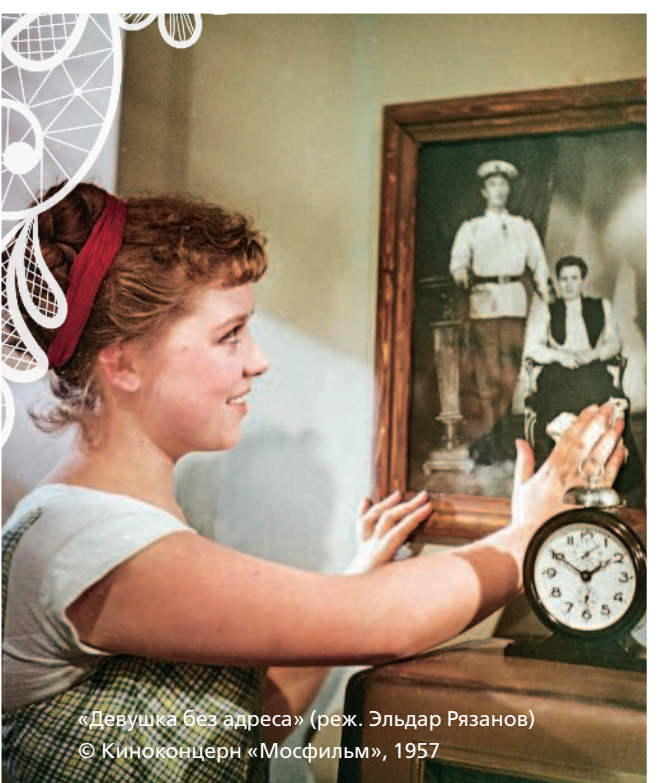
© Миллион меню www.mmm-toto.ru



Мы решили обратиться к опыту советских лет, чтобы открыть эти и другие секреты ведения домашнего хозяйства своим читателям.

Воспользовавшись нашими советами и кулинарными рецептами, вы сможете пополнить свои знания по домоводству и приготовить множество вкусных и полезных блюд, которые непременно понравятся вашим родным и друзьям.





«Девушка без адреса» (реж. Эльдар Рязанов)
© Киноконцерн «Мосфильм», 1957

**XX ВЕК ДЛЯ НАШЕЙ СТРАНЫ
СТАЛ ВРЕМЕНЕМ ПЕРЕМЕН.
БУКВАЛЬНО ЗА НЕСКОЛЬКО
ЛЕТ НА СМЕНУ ОТСТАЛОМУ
АГРАРНОМУ ОБЩЕСТВУ
В НАШЕЙ СТРАНЕ ПРИШЛО
ИНДУСТРИАЛЬНОЕ.
МИЛЛИОНЫ БЫВШИХ
КРЕСТЬЯН ПЕРЕЕХАЛИ
В ГОРОДА, МИЛЛИОНЫ
СЕМЕЙ ПОЛУЧИЛИ
ОТДЕЛЬНЫЕ КВАРТИРЫ.
ПО-НОВОМУ ТЕПЕРЬ
СТРОИЛСЯ И БЫТ, ВЕЛОСЬ
ДОМАШНЕЕ ХОЗЯЙСТВО.**

Если до революции большинство семей производили предметы быта, одежду и продукты для собственного стола сами, то в советские годы открылись тысячи отечественных предприятий, выпускавших мебель, бытовую технику, ткани, одежду, обувь, посуду, кухонные приборы и др. Уже в 1920-е годы в СССР общесоюзный Комитет по стандартизации при Совете Труда и Обороне, а затем и другие организации стали разрабатывать единые для всей страны государственные общесоюзные стандарты (ГОСТы) на различные товары и пищевые продукты – от производственного оборудования до хлеба и колбас.

Конечно, для этого понадобились тысячи специалистов в самых разных областях. По всей стране открывались училища, техникумы и вузы, которые стали готовить ткачей, закройщиков одежды и швей, обувщиков, поваров, кулинаров и технологов пищевого производства. В школах появился предмет «домоводство», на уроках которого девочек учили кулинарии и шитью, а в домах пионеров и школьников работали многочисленные кружки по вязанию, вышивке, макраме и др.



«Я назову тебя зоренькой, только ты раньше вставай. Я назову тебя солнышком, только везде успевай», – пелось в одной из популярных в советское время песен. В те годы хорошая хозяйка должна была быть на все руки мастерицей – уметь шить и вязать, выполнять различные виды ремонтных работ, готовить вкусные блюда для всей семьи – от салатов и закусок до выпечки.

Можно только удивляться, как успевали переделать все дела наши мамы и бабушки! Для многих из них ведение домашнего хозяйства стало не рутинной обязанностью, а любимым занятием и своего рода способом самовыражения. Работа по дому была им не в тягость, а в радость, стараниями их умелых рук он становился уютным и теплым – таким, каким должен быть настоящий домашний очаг, и, конечно, нам стоит многому у них поучиться.





Кухонное оборудование и приспособления

Сейчас уже мало кто помнит, какие виды кухонной утвари и посуды использовали для хранения запасов и приготовления пищи наши далекие предки. Эти названия теперь известны лишь специалистам.

Например, в «Домострое» наряду с котлами и сковородами, горшками, чугунками и решетками упоминаются «медные и железные таганы, чумичи, корцы». Квасы, меды и пиво в старину хранили в корчагах, молоко и молочные продукты – в горницах и кринах, воду и напитки переносили в ендовах...



В советские годы кухонную утварь сменила заводская. Вместо деревянной и глиняной посуды, которую народные умельцы в каждой местности изготавливали в соответствии со своими традициями, стала использоваться произведенная на промышленных предприятиях по единым стандартам – из металла, стекла и других материалов.

В прежние времена в крестьянских семьях в основном использовали самодельную посуду и утварь, и лишь некоторые виды, которые производили ремесленники, покупали по праздникам на ярмарках. Вплоть до 20–30-х годов прошлого века во многих домах члены семьи и в праздники, и в будни пользовались одной миской на всех, и только ложки, которые вырезали из дерева, у каждого были свои.

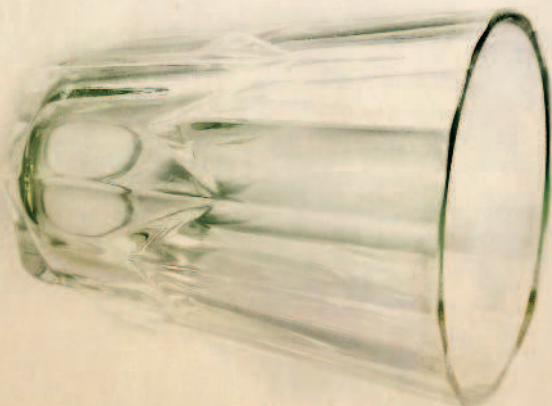
Советская власть решила использовать силу искусства в своих целях, поэтому заводы и фабрики стали выпускать товары, пропагандирующие новые ценности. В 1920–30-е годы на чашках, тарелках и блюдах вместо традиционных цветов или орнамента стали изображаться символы советской эпохи – красные звезды, скрещенные серп и молот в обрамлении переплетенных колосьев, герб РСФСР и т. п. Фарфоровые изделия запечатлели лозунги того времени: «За заем тракторизации», «Все в культпоход», «Учись по радио», «Чисть зубы», а также портреты политических лидеров.

Свое отражение здесь нашли новый быт города и деревни, социалистическое строительство, советские праздники, физкультурная, антиалкогольная и антирелигиозная темы, политическая карикатура, а также такие события тех лет, как открытие первого метро (1935 год), беспосадочные перелеты, строительство канала Москва – Волга (1932–1937 гг.), открытие Всесоюзной сельскохозяйственной выставки (1939 год) и др. Комоды наших бабушек украшали не только знаменитые фарфоровые семь слоников, но и статуэтки в виде спортсменок, крестьян, собирающих урожай, мышей с зерном, балерин, пастушек с овечками, садовниц с лейками и др.

Одним из символов советской эпохи стал обычный граненый стакан. Он был незаменим

*...и в быту, и на работе, на рыбалке, на охоте –
на болоте, на капоте, в гараже и в анекдоте.*

Принято считать, что дизайнером этого вида посуды была скульптор В. И. Мухина – автор знаменитой композиции «Рабочий и колхозница». А после того, как государственный деятель Г. М. Маленков издал приказ, которым разрешалось выдавать некоторым категориям военнослужащих по выходным и праздникам во время обеда 200 г водки, советские граждане прозвали граненый стакан «маленковским».



«НЕТ ЧЕЛОВЕКА В РОССИИ, КОТОРЫЙ БЫ НЕ ЗНАЛ, ЧТО ТРАДИЦИОННЫЙ СОВЕТСКИЙ ГРАНЕНЫЙ СТАКАН – ДВУХСОТГРАММОВЫЙ».

ВЕНЕДИКТ ЕРОФЕЕВ



Граненые стаканы использовали в столовых и больницах, в поездах и в уличных автоматах по продаже газированных напитков. Подходила такая посуда и для отмеривания продуктов, и для лепки пельменей. А в коммунальных квартирах стаканами пользовались..., чтобы подслушивать разговоры соседей за стеной.

А самым распространенным металлом, из которого изготавливали посуду, был алюминий. Еще в 1914 году российский химик Николай Пушин писал: «Россия, потребляющая ежегодно