**ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»**

**Темы для самостоятельной работе обучающихся группы 2219**

**по дисциплине/МДК/УП/ПП История Брянского края**

**Уважаемые обучающиеся, после выполнения заданий отправляйте фото конспектов, либо скриншоты выполненных заданий на электронную почту** safronoff.o2016@yandex.ru

**Преподаватель Сафронова С.В.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Тема | Задания |
| 1 | **Пограничный край Московского государства. Хозяйства, быт и нравы брянчан в XVI-XVII веках (** | **(Составить конспект)****Крестьянское хозяйство.** Бортницкий топор. (Выгоничскийрайон Брянской области). Бортевое пчеловодство или бортничество («борть» — дупло дерева) — древнейшая форма пчеловодства, при которой пчёлы живут в дуплах деревьев — естественных или специально выдолбленных. Внутри дупел делались крепления для сот, а для отбора мёда использовались узкие длинные отверстияХотя главным занятием брянских крестьян было хлебопашество, значительное место в хозяйстве занимали промыслы: бортничество, охо­та (в том числе «бобровые гоны»), а также рыболовство - реки еще были полны крупной рыбы: щук, сомов, судаков и даже стерляди. Мёдом и рыбой брянские крестьяне платили в том числе часть оброка. Мёд в те времена использовали вместо привычного нам сахара, приготовляя сла­дости и даже хмельные напитки. В книге «Домострой», замечательном историческом памятнике эпохи средневековья, служившем руководством по ведению домашнего хозяйства, имеется инструкция - «Указ о всяких медах кислых, как меды сытити всякие, и морс ягодный делати, и квас медвяной простой ставити, и пиво простое посычивати мёдом». Здесь же приводятся рецепты хранения редьки, вишни, слив и яблок в медовой па­токе, изготовления яблочной пастилы на меду.Дом в Брянском крае, на юге лесной зоны, избу ставили прямо «на­земь», нижние венцы (ряды брёвен) засыпали землёй - получалась невы­сокая земляная насыпь вдоль стен («завалинка»). Рубленая бревенчатая (примерно 4x4 метра) изба (слово происходит от «истба» - отапливаемое помещение) имела двухскатную тесовую крышу и деревянный пол. Ма­ленькие окна были затянуты бычьим пузырем или тканью, пропитанной конопляным маслом. Топили избу «по-чёрному» - дымохода не было, дым выходил через устье печи в дверь и в отверстия под потолком. Русская печь имела верхнюю часть плоскую, удобную для лежания. Топка дела­лась большой - более метра в высоту и полтора в ширину, со сводчатым верхом и плоским глиняным дном-подом, сооруженным на бревенчатом накате поверх основания печи - опечка - небольшого сруба в три-четыре венца из бревен.На Брянщине печи обыкновенно располагали в дальнем от входа углу избы; при этом устье было обращено к боковой стене. Был распространен обычай мыться и париться в печах, как в маленькой бане. Иностранцы, посещавшие Московию, писали, что у московитов бани - лучшее сред­ство лечения почти всех болезней, тем более, что профессиональных вра­чей и аптекарей почти не было.Освещались дома восковыми и сальными свечами или лучиной -горящей длинной щепкой, закрепленной в кованый железный зажим-све­тец. Главной мебелью в доме были стол и лавки. На полках хранилась де­ревянная и глиняная посуда. В наиболее богатых домах бытовала посуда из стекла. В сундуках лежало различное добро. В «красном» восточном углу избы висели иконы.К избе примыкали неотаплива­емые помещения. В сенях хранились орудия труда. Сени соединяли избу с клетью, где летом жили и спали, а зи­мой хранили запасы. Рядом с избой на огороженном дворе находились погреба, хлев, са­рай, сенник. За пределами двора рас­полагались овины, житницы, амба­ры. В овинах сушили хлебные снопы перед обмолотом, а необмолоченный хлеб и зерно хранили в житницах. К   крестьянскому двору также прилегали конопляники, капустники, хмельни­ки (участки земли, засаженные коноплёй, капустой, хмелем).Уклад жизни. Трудовой день крестьянина начинался рано: летом вставали с восхо­дом, зимой и осенью задолго до рассвета. Летом с рассветом крестьянин шел косить, работал до девяти, завтракал и опять работал. Пообедав в полдень и поспав часок, крестьянин ворошил и убирал сено. Пока мужи­ки косили луг, бабы жали рожь. Вечером - дела по дому: рубка и возка дров, строительство или починка избы, хозяйственных построек, изгоро­ди, изготовление колес, саней, ремонт упряжи и сельскохозяйственных орудий.В крестьянской семье трудиться начинали в раннем возрасте: все члены семьи имели свои обязанности по хозяйству. Мальчиков уже в 5-6 лет отправляли пасти скотину и ухаживать за ней. С десяти лет они уже боронили, ворошили и копнили сено, а с двенадцати и пахали самостоя­тельно. В 14-15 лет сыновья выполняли наряду с отцом все работы. Де­вочек с 5 лет отправляли в няньки или поручали полоть огород, в 11 лет сажали за прялку, к 12 годам они уже делали почти все работы по дому.На тринадцатом году обучали шитью и вышивке, в четырнадцать - выма­чивать холсты. Одновременно учили доить коров, печь хлеб, грести сено. Стоглавый собор в 1551 г. предписал священникам венчать девушек не ранее 15 лет, когда наступало совершеннолетие - с этого возраста начина­ли нести повинности в пользу землевладельцев и платить налоги (тягло). Однако уже в 13 лет девочек могли выдать замуж.Похожая картина была в семьях служилых людей, ремесленников, купцов. Их дети с 14-15 лет шли либо на государеву службу, либо за вер­стак, либо на работу в лавку. Школ ни в городе, ни в деревне не было. Грамоте обучали по церковным книгам священнослужители, однако же­лающих познавать эту науку было немного.Молодые семьи «оженившихся» сыновей заводили собственное хо­зяйство. Отделившаяся семья становилась полноправной частью общи­ны. На общем сходе, «миром», крестьяне выбирали старосту, сотских, десятских и целовальников, которые вели дела общины, следили за со­блюдением межей в земельных наделах и отстаивали интересы крестьян перед государством и хозяином. Непререкаемым авторитетом в крестьян­ской среде пользовались старики.По церковным праздникам, следуя наставлениям священников, кре­стьяне старались не работать, но сельскохозяйственный цикл перерывов не допускал, а скудный достаток не позволял пиров-праздников, какие могли устроить себе иные горожане. Германский посол Герберштейн пи­сал: «Более именитые чтут праздничные дни тем, что по окончании богослужения устроят пиршество и пьянство, а простой народ, слуги и рабы большей частью работают, говоря, что праздновать и воздерживаться от работы есть дело господское... что заняться работой более почётно, чем попусту терять достаток и время в питье».Австрийский дипломат Варкоч отметил воздержанность крестьян к питию: они считали опьянение «гнусным состоянием». В то же время, продажа спиртного в городах составляла одну из статей дохода казны. Пьянство в кружечных, сопровождавшееся азартной игрой в «зернь» (в кости) и драками, быстро стало серьезной проблемой в пограничных го­родах. Брянский воевода князь Василий Ромодановскии в донесении в Москву в феврале 1633 года указывал, что «служилые люди платье и вся­кую служивую рухлядь пропивают». Опасаясь, «чтоб в приход литовских людей над городом и над посадом дурна какова и порухи не учинилось от пропойства служилых и жилецких людей», воевода предлагал сократить число кабаков и ограничить продажу водки ратникам.Основной пищей были ржаной и ячменный хлеб. Пшеничный хлеб ели лишь состоятельные люди, в основном горожане. Часто пекли пиро­ги с разными начинками: с капустой, грибами, маком, кашей, сладкие с ягодами и мёдом. Яйца и молочные продукты не были редкостью на кре­стьянском столе в непостные дни: ели яичницу, делали сыр, творог, моло­ко «варёное» (сейчас мы называем его топлёным) и масло.Распространённой едой были каши (ячменная, пшённая, гороховая, реже - гречневая), а также овсяный кисель. «Сарацинское зерно» (т. е. рисовая крупа) бывало на столе лишь у зажиточных горожан.Самое простое в приготовлении блю­до - пареная репа - занимало место, кото­рое сейчас принадлежит картофелю. Упо­требляли в пищу и дары леса - грибы и ягоды. Мясо в деревне ели реже, чем в горо­де; однако в непостные дни в пищу употре­бляли говядину, баранину, свинину, дикую и домашнюю птицу, причём часто разные виды мяса варили вместе в одном горшке. Любой суп, не только рыбный, именовался в те времена ухой. Но наши предки гораздо чаще мяса ели именно рыбу, что поощря­лось и церковными правилами.Её заготавливали множеством способов: солили, вялили, сушили. Сушёную рыбу толкли в ступках, эту муку добавляли «в пост во щи». Щи, даже постные, из свежей или из квашеной капусты, считались роскошным кушаньем. Чая, сахара, заморских вин, крестьяне не ведали. Доступны им были самодельные напитки: мёды хмельные и наливки, квас (хлебный, грушевый, яблочный, березовый), ягодный морс и ячменное пиво. Традиционная одежда. Одежда была своеобразным «паспортом»: по ней легко было опреде­лить принадлежность человека к тому или иному сословию, состоятель­ность и даже семейное положение. Посещавших Московское государство иностранцев поражала пышность, красочность и роскошь одежды знат­ных и богатых людей, и бедность, скромность одежды простонародья.Главной нательной одеждой мужчин и женщин были рубахи, изго­тавливавшиеся из льняного или конопляного полотна, либо из шерстяной ткани (власяницы). Шили их просто: отрез ткани (он назывался «руб», от­сюда и слово «рубаха») складывали пополам, на месте сгиба делали вырез для ворота, боковины сшивали, в оставленные в верхней части отверстия вшивали рукава. Рубахи по вороту и плечам отделывались вышивкой, ко­торая служила не только украшением, но и, по поверьям, сохранившимся с языческих времен, оберегала человека от «сглаза» и «нечистой силы». Мужские рубахи могли доходить до колен. Женщины носили очень длин­ные рубахи - почти до пят, словно легкие платья. Богатые бояре носили дорогие шелковые рубахи.Чтобы соткать 7 метров ткани (столько в среднем уходило на пару рубах), женщина должна просидеть около 14 часов за ткацким станком. До этого нужно было еще прясть нити из льняного или конопляного во­локна или из шерсти.Обязательным элементом одежды мужчин и женщин был пояс. Вый­ти на улицу «распоясанным» (без пояса) считалось крайне неприличным. Мужчины подпоясывали рубахи тоненькими поясками и носили поверх портов (так до середины XVIII века на Руси называли штаны). Порты делались из холста белого или крашенного, или сермяги - грубой шерстя­ной ткани.Женщины помимо рубах носили понёвы - шерстяные юбки длиной до щиколоток. Понева не имела завязок и прикреплялась поясом. Брян­ские женщины понёвы надевали сшитой стороной назад, а края завора­чивали спереди и спускали один на другой. Затем сшитая часть припод­нималась к талии и затыкалась на правом боку за пояс, образуя «кулёк», который или приглаживался к фигуре, или стоял торчком.Верхняя одежда крестьян не отличалась изысками. Это были овчин­ные тулупы (сейчас мы назвали бы их «дублёнками») и армяки (догопо-лая одежда без пуговиц, из грубой шерстяной ткани). Горожане в качестве верхней одежды предпочитали кафтаны с полами ниже колен. С XVII века к кафтану прибавился высокий стоячий украшенный воротник - ко­зырь. Бояре и дворяне могли надевать ферязь - особый кафтан из дорогой ткани, широкий, с длинными до земли рукавами: в один рукав продевали руку, собирая его «гармошкой»; а другой спускали до земли. Эта одежда подчеркивала пренебрежение знати к физическому труду. Отсюда пошло выражение «работать спустя рукава».Исконно русской одеждой была шуба. Шубы носили все слои на­селения - от крестьян до бояр и великого князя или царя. Сверху шубу покрывали различными тканями и шили только мехом внутрь. Крестьяне носили шубы на овчине или зайце, с верхом из сукна. Знать - на куньем, собольем, лисьем меху с верхом из парчи и бархата. В торжественных случаях шубу носили даже летом и даже в помещении. Большое значение имел головной убор женщин. Девушки носили поеязки-очелъя в виде лент, украшенных вышивкой, бусами, бахромой. В отличие от девушки, замужняя женщина не могла показаться на люди с непокрытой головой (простоволосой), чтобы не опозорить себя. В будние дни замужние носили полностью покрывающий волосы повойник (пла­ток или закрученное на голове длинное полотенце), часто дополняемый кикой. Кика - шапочка из бархата или полотна, в которую спереди встав­ляли дощечку, придающую ей форму лопатки или рогов, связанную с языческим культом плодородия. Ношение рогатой кики, характерной для юга Брянщины, преследовалось духовенством.  Торговля  Хотя долгое время в пограничных городах казаков и стрельцов было гораздо больше, чем крестьян и ремесленников, торгово-ремесленное по­садское население неуклонно росло. Привилегированную прослойку по­садского населения составляли богатые купцы. Несущие налоги и повин­ности «чёрные» люди (среди которых были и ремесленники), делились на «сильных» (зажиточных), «середних» и малоимущих.В 1632 году, в грамоте патриарха Филарета о предоставлении свя­щенникам Свенского монастыря права собирать церковную дань с тор­говых людей, впервые упоминается Свенская ярмарка. Она собиралась у стен одноименного монастыря ежегодно 15 августа по старому стилю, в день Успения Пресвятой Богородицы (престольный праздник монастыря) и длилась десять дней.Вскоре Свенская ярмарка стала крупнейшим центром торговли Мо­сковского государства с западными странами. Сюда съезжались русские, украинские, польские, литовские, шведские и немецкие купцы. К сере­дине XVII века брянские купцы торговали здесь поташем, воском, хле­бом, мёдом, льном, пенькой, деревянной посудой, конопляным маслом и железными изделиями, а также собольими мехами, привозившимися из Сольвычегодска. Польские и украинские купцы привозили на продажу дорогое платье, ткани, драгоценные металлы.Торговали на ярмарке люди из разных слоев общества. Документы сохранили имена некоторых из них: купцы Кирилл Климов, Томила Пенчуков, Федос Кольцов, стрелец Федька Ломакин, крестьяне Софронка Рычалов и Васька Шелханов, и Павлик Вяхирев (люди из «низов» в те вре­мена официально не могли использовать полную форму своего имени). Их предприимчивость и нелегкий труд по-своему помогали возрождению не раз и не два подвергавшейся вражеским набегам Брянской земли. Во второй половине XVII века Брянск стал одним из главных торговых горо­дов Московского Царства.**Вопросы:**1) Какую обувь носили крестьяне Брянского края в 16-17 веках ?2) Как называли в тот период времени суп?3) Что такое кика?4) Крупнейший центр торговли 17 века? |

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сафронова С.В.