

Тарусская Керамика

Все, что нужно знать

Художественно-историческая справка о традициях искусства народного художественного промысла

- На исторической территории города Тарусы Калужской области население традиционно занималось изготовлением керамических изделий из местных глин.
- В начале 1970-х годов на современной территории города археологом А.С. Фроловым обнаружено городище, которое интерпретировалось как место формирования исторического ядра древней Тарусы (Фролов А.С. «Очерки истории Тарусы», Москва, 2006). Археологические исследования тарусского городища открыли культурный слой, который содержал большое количество находок керамики. Среди них - фрагменты тонкостенной профилированной посуды, в том числе с чёрным лощением, датированные при исследовании второй половиной XI в. Производство керамической посуды было обязательным промыслом в городах того времени, таким древним городом была и Таруса («Таруса в X-XIV веках: (по данным археологии)», А. Фролов, О. Прошкин, Калуга, Золотая аллея, 2011).
- В результате археологических исследований, проведённых на территории города, установлен период возникновения местного гончарного промысла – XIV-XV век. Найденная керамика представлена сосудами красножгущейся глины с орнаментацией волнистыми и прямыми линиями, штампованным орнаментом, а также чернолощёной и обварной посудой. Для декорирования использовались ангобы.

- В 1930-е годы в городе работала гончарная артель, выпускавшая большой ассортимент крынок, горшков, мисок и др. Работали и индивидуальные мастера. Продукция гончаров сбывалась на многочисленных калужских ярмарках, а также – в самой Тарусе на центральной площади.



- Сведения о бытовании народного гончарного промысла в Тарусе и территориях, прилегающих к городу, также содержит архив семьи художника В.Д. Поленова – владельца усадьбы «Борок» (ныне Государственный мемориальный историко-художественный и природный музей-заповедник художника Василия Поленова в Заокском районе Тульской области, на правом берегу Оки). Особый интерес у художника вызывала чернолощёная тарусская керамика.
- Развитию гончарного и кирпичного промыслов способствовали большие залежи глин. В XIX веке в Калужской губернии активно проводились геологические изыскательские работы. Богатейший материал собран и опубликован в 1904 году Н.Н. Боголюбовым в книге «Материалы по геологии Калужской губернии». При активных изыскательских работах по поиску полезных ископаемых (угля, руды) изучались и строительные материалы - известняк, глина. Согласно материалам исследований, в Тарусском уезде, в самой Тарусе и в её окрестностях находились достаточные запасы для производства керамики «грубой обыкновенной глины, нежной красной и черной марганцевой глины».
- Сегодня в древнем историческом городе России - Тарусе в продолжение традиций тарусского народного гончарного промысла действует общество с ограниченной ответственностью «Народные Художественные Промыслы – Тарусский Художник».
- История создания производства начинается с преобразования Тарусского завода бытовой химии в Тарусский экспериментальный завод НИИ художественной промышленности на основании приказа Министерства местной промышленности РСФСР от 30 апреля 1974 года №182.
- С 1979 года выпускающиеся на предприятии керамические изделия: горшочки для жаркого, кувшины, кружки, чайники, блюда, тарелки, цветочные горшки, вазы для цветов и прочие сувениры пользовались большим спросом в Москве и именовались как – «Тарусская керамика».
- Дополнительный успех предприятия пришелся на олимпийский 1980 год, с государственным заказом символа Омипиады-1980 – олимпийского мишки. Предприятие производило олимпийский символ в трех размерах, в большом количестве и они пользовались большим спросом.
- **Предприятие выпускает продукцию и имеет традиционные стили/виды/направления декорирования керамики. И вот они…**

«Фляндровка»

- — это один из древнейших способов росписи керамики, при помощи которого получается уникальный рисунок. В результате получается волнистый узор из разноцветных полосок и каплей ангоба. Считается, что она зародилась еще в Киевской Руси и дошла до наших дней благодаря своей незаурядности и яркости.
- Со временем «Фляндровка» стилизовалась и стала одним из основных видов росписи на предприятии, и даже в какой-то степени – визитной карточкой Тарусской керамики. Ранее на предприятии для фляндровки использовались 3-4 цвета ангобов, в настоящее время палитра значительно расширилась, и эта роспись заиграла новыми яркими красками. Каждые изделия уникальны и не похожи друг на друга, так как это ручная роспись и, невозможно предположить – как мастер поведет рукой и как «ляжет» ангоб на изделие.



Терракотовая посуда

- С годами методом творческого варьирования на основе народной традиции отработан особенный стиль: изделия выполняются из красножгущейся глины и подвергаются лощению. Такая посуда называется «Терракот». Данный термин происходит от итальянских слов «terra cotta» – обожженная земля.
- При такой обработке/декорировании – изделия сохраняют естественный/природный цвет керамики.



Чернолощение



- Предприятие возродило традиционный местный способ обработки керамических изделий

- Активно используя методы творческого варьирования, появились новые виду декорирования изделий



- В настоящее время чернолощёная посуда, дополненная с красочными орнаментами, пользуется огромным спросом.




1974
50
2024
ТАРУССКАЯ КЕРАМИКА
РЕКОМЕНДУЕТ
"Вишенки"
РУЧНАЯ 100% РАБОТА


"Орнаменты"
Тарусская Керамика
ОСНОВАНО В 1974 ГОДУ
www.takeramika.ru


1974
50
2024
ТАРУССКАЯ КЕРАМИКА
"Узоры"
РУЧНАЯ РАБОТА
100%

- Тарусскую керамику отличают традиционные народные формы – простые и лаконичные. Мотивами росписи является растительный орнамент: стилизованные полевые цветы и травы, фрукты и ягоды.




"Гербарий"
сделано только для тебя
ручная работа
Тарусская Керамика
ОСНОВАНО В 1974 ГОДУ
www.takeramika.ru


"Яблоневый цвет"
Тарусская Керамика
ОСНОВАНО В 1974 ГОДУ
ООО "НХП - Тарусский Художник"

- Для декорирования изделий также применяется прорезной узорный декор: на поверхности изделия процарапывается рисунок, затем все изделие подвергается лощению, в рисунок забиваются цветные глазури.



- Так же на предприятии наши мастера работают в технике художественной ручной лепки



- Ну и конечно же – наш современный хит!!!



Тарусская Керамика
основано в 1974 году

ВАЗЫ И БАНКИ
ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ И ПРОДУКТОВ



Керамическая посуда идеально подходит для хранения продуктов. Если засыпать муку или крупу в керамический горшок, то жучки в них не заведутся. Именно поэтому керамика испокон веков была популярна в деревнях.

А умеете ли вы хранить лук, картофель или морковь, различные крупы, именно так красиво, эстетично, с радостью для глаз и пользой для семьи?

В этом поможет вам художественное изделие, выполненное в классических традициях и дарящее тепло и уют вашему дому. Что тут еще скажешь — красная глина, есть красная глина! Да и такой предмет просто приятно подержать в руках!

Вы можете поставить его на полку, на подоконник и даже на пол он в любом случае украсит собой интерьер.

Глина сама поддержит нужный микроклимат внутри горшка, например, даже влажный лук просушит и долго сохранит его твердым, сухим и золотистым, а картофель и морковь останутся свежими и сочными!

Тарусская Керамика
основано в 1974 году

КРЫНКИ·КУВШИНЫ



Керамические кувшины — замечательный выбор для любого мероприятия, да и просто — незаменимая составляющая современной кухни и сервировки. Благодаря особым свойствам керамики, компот, сок или морс в таком сосуде будут долго сохранять прохладу и свежесть. В нем также можно подавать подогретые напитки, например, молоко или какао. Многие виноделы предпочитают продавать дорогие вина в кувшинах из керамики. Ведь в них надолго сохраняются все ценные свойства вина. И не только. В настоящее время можно подобрать керамические кувшины совершенно разных форм и дизайна.

Крынки неплохо подходят для хранения разливного молока. Молоко в крынке могло стоять и не киснуть трое-четверо суток, а варенья и соленья хранились в керамических глечиках без крышек почти год и не плесневели. И нет лучшей посуды для получения простокваши, чем глиняная крынка! Но помните, что простокваша получится только из настоящего, не порошкового, молока. Для получения простокваши достаточно залить молоко в глиняную крынку или большой горшок, поставить сосуд в теплое место на сутки, накрыв сверху полотенцем или крышкой.

Чем хороша глиняная посуда!

- **Во-первых,** экологичность глиняной посуды. Это идеальный вариант для людей, заботящихся о своем здоровье, так как глина – природный материал, добываемый из верхних пластов земли, а значит экологически чистый материал.
- **Во-вторых,** еще издавна считалось, что керамическая посуда обладает удивительными свойствами извлекать из человека негативную энергетику, а взамен давать ту положительную, что взяла от природных элементов – воды, земли, света и воздуха. Пища, приготовленная в глиняной посуде, быстрее восстанавливает силы человека и лучше усваивается.
- **В-третьих,** глиняная посуда обладает уникальной способностью впитывать и отдавать влагу и при этом производить саморегуляцию уровня влажности и температуры – т.е. быть своеобразным керамическим термосом. Глиняная посуда, благодаря своей пористой структуре позволяет, запекаемой в ней пище, дышать, а также влагу, накопившуюся в ней во время готовки блюда, она отдаёт продуктам.
- **В-четвертых,** керамическая посуда очень удобна для хранения в ней различных продуктов. Если вы решили крупы или муку хранить в глиняных горшках, то будьте уверенны: в них никогда не заведутся никакие насекомые. Если в такую посуду вы нальёте квас или компот, то они долго будут оставаться холодными, а кофе или чай, наоборот, сохранят тепло. Молоко в глиняной посуде дольше остается свежим.
- **Подведем итог:** питательные вещества, естественный вкус и аромат продуктов лучше всего сохраняются именно в глиняной посуде. Продукты в порционных горшочках мягко прогреваются, а природный материал глина сохраняет естественную энергию земли и структуру приготовленного блюда. Еще такие блюда быстро усваиваются, не требуя дополнительных энергетических затрат организма на переваривание. Глиняная посуда имеет свою неповторимую ауру и несет положительную энергетику. Итак, преимущества глиняной посуды очевидны, так что все в ваших руках.

Правила эксплуатации и ухода за керамическими изделиями

- ***Поздравляем, Вы сделали правильный выбор. Глиняные изделия обладают способностью вытягивать из людей негативную отрицательную энергию и наполнять той, которую она получила за долгие века, а то и тысячелетия, от солнца, воздуха, воды, земли – четырех первоэлементов и стихий.***
- Глина не токсична и не окисляется, в процессе производства наших керамических изделий используются только сертифицированные, экологически чистые, безопасные для здоровья сырьё и материалы.
- Обжиг изделий происходит при температуре свыше 1000C^0, при этом само керамическое изделие сохраняет свою пористость.
- **Перед первым использованием:** промыть теплой водой, просушить полотенцем. Можно прокалить: поставить в холодную духовку в холодную духовку нагреть до 200C^0, выключить и дать остыть до комнатной температуры.
- **Где готовим: Духовка(любого типа), СВЧ-печь – ДА; плиты/панели (любого типа), открытый огонь, мангал – НЕТ!!!**
- **Не использовать для кипячения воды электронагревательными приборами типа «кипятильник»**

- Запекать продукты можно в глиняной посуде любой формы, даже не предназначенной с первого взгляда для запекания: в миске, плошке, чашке, тарелке.
- При закладывании продуктов в керамическую емкость для запекания оставляйте место 2-3см до края изделия, чтобы избежать выплескивания вашего блюда через край.
- При непосредственном процессе приготовления блюда, керамическую посуду рекомендуется ставить в холодную духовку или слегка разогретую, но не более чем до 100^0С.
- Керамика выдерживает высокие температуры в духовке, низкие температуры в морозилке, но **не рекомендуется подвергать её резким перепадам температур,** т. е. посуду, в которой заморожены или охлаждены продукты, не следует сразу из холодильника помещать в горячую духовку, наливать в холодную керамику – горячую жидкость, и - наоборот.
- После использования: изделия моются вручную мягкой губкой (без абразива), либо можно в посудомоечной машине (кроме терракотовых – не покрытых глазурью).
- Перед тем как убрать, посуду необходимо тщательно просушить, не накрывая крышкой.
- Для приготовления блюд из мяса и рыбы лучше использовать разные изделия.
- В процессе хранения/использования керамических изделий, на глазурованной поверхности может появиться мелкая сетка из трещин – это есть следствие естественного температурного расширения глины и не является браком. На качество приготовления продуктов данный факт не влияет.
- **ВАЖНО: Керамические изделия, хоть и очень прочные, но при использовании необходимо обращаться с ними аккуратно, чтобы не разбить.**
- **Если керамическая посуда имеет дефекты в виде трещин – её категорически нельзя подвергать нагреву, так как при нагреве она может лопнуть и повредить вашу бытовую технику, а также нанести ущерб здоровью.**
- ***Соблюдая эти нехитрые правила пользования нашей керамикой, и добавив немного своей фантазии и креатива - Вы получите большое удовольствие от нашей продукции.***