**День русской печки.**

Самой главной в русской избе была печь. В ней готовили еду, пекли хлеб, сушили одежду и грелись, у нее собирались всей семьей. Печка располагалась в центре избы, а ее труба через крышу выходила наружу. Печку складывали из кирпича, а сверху обмазывали глиной и белили. Человек, который умел класть печи, назывался печником. Он пользовался почетом и уважением. Ведь хорошая печь в доме — гордость и для печника, и для хозяина.

Еда в печке получалась особенно вкусной. Пищу в ней готовили не в кастрюлях, а в чугунках, и доставали их специальным приспособлением — ухватом. Еще одна спутница печки — кочерга. Эта загнутая железная палка помогала двигать дрова и ворошить угли, чтобы огонь в печи горел как надо. Топили печку только зимой, березовыми или дубовыми дровами.

А в детском фильме «Новогодние приключения Маши и Вити» печка – волшебная, она умеет разговаривать и петь. 