



МАСЛОБОЙКА

Маслобойка была предметом особой гордости, потому что говорила о достатке в доме, о сытости.

Не зря о хорошем хозяине говорили: у него борода масляная...

Глядя на массивные деревянные предметы, которые с трудом передвигаешь, трудно представить себе, что в них сбивали воздушное душистое масло. Сбивание масла в старой кухне – процесс длительный и неторопливый. Тут и правда, торопиться бессмысленно. И молоко бывает разное, и температура... всего не угадаешь заранее. Гораздо важнее строго и тщательно выполнять все операции. А помогала в этом нашим прабабушкам маслобойка.

Самое раннее упоминание о сбивании масла можно найти в Библии, оно относится приблизительно к 2000 году до н. э. Маслобойка, возможно,

существовала уже в VI веке, так как в Шотландии была найдена крышка от маслобойки, датированная этим временем.

В европейской традиции, наряду с другими домашними делами, сбивание масла маслобойками считалось, главным образом, женским делом.

Более производительными и требующими меньших усилий были маслобойки с ручным или электрическим приводом. В этих маслобойках сливки помещают в специальные барабаны. Барабаны вращаются, и специальные лопасти сбивают частицы жира в однородную массу. По окончании процесса пахту¹ сливают, а образовавшиеся куски масла (их называют масляными зернами) тщательно промывают и просаливают. После этой обработки масляную массу пропускают через вальцы² и получают плотный однородный слой, который можно фасовать, упаковывать или хранить.

Описание маслобойки:

Высокий цилиндрический сосуд бондарной работы (наподобие бочки). Деревянная маслобойка сделана из деревянных тонких клёпок (дощечек). Корпус стянут металлическими обручами. Верх закрывается клиновидной крышкой с отверстием по центру. Внутри находятся четыре деревянные лопасти на металлической изогнутой ручке из круглого восьми миллиметрового прута. Слева имеется круглое отверстие для слива пахты.

Маслобойка первой половины XX века передана в дар музею от Е. А. Филимоновой, жительницы села Карагай, 11.06. 2008.

¹ **Пахта** – уникальный продукт, и для использования его в кулинарии важно понимать, **что это** кисломолочный остаток после приготовления сливочного масла.

² Технология приготовления масла состоит из нескольких операций. ... Но еще масло можно отжимать при помощи **вальцев**. Два вальца при помощи шестеренок вращаются от электродвигателя.