

## Корыто для рубки мяса, овощей



Известная нам мясорубка была изобретена в Европе в середине XIX века, но долго оставалась предметом роскоши. В России хозяйки использовали сечку. Это прекрасный инструмент для шинкования и измельчения продуктов в деревянном корыте. Использовали его для рубки мяса, капусты и других овощей, грибов.

Корыто, в котором рубили продукты, изготавливалось из цельной колоды, а изгиб его дна соответствовал изгибу лезвия сечки, чтобы максимально увеличить поверхность соприкосновения.

Рукоять сечки могла быть гладкой деревянной или металлической с рельефными ободками, чтобы не выскальзывала из руки. Тяжелая цельная металлическая рукоятка усиливала рубящий удар, но для работы с ней требовались сильные руки. Сечками с длинной деревянной ручкой рубили в больших корытах капусту на зиму. Работали стоя, сразу по несколько человек.

Изначально сечки ковали кузнецы. В XIX веке в России с развитием промышленности кухонные принадлежности стали производить более массово, и сечки наравне с ножами изготавливали методом штамповки. В СССР сечки делали из листовой стали. Они не имели интересных декоративных элементов.

Источник: <https://ar.culture.ru/ru/subject/koryto-23>