

Temat: Garncarstwo na Kaszubach.

Dobri dzień!

Dzisiaj kolejny zawód z serii „Ginące zawody na Kaszubach” – garncarstwo.



Garncarstwo jest jednym z najstarszych rzemiosł na Kaszubach. Wazony, dzbany, dwojaki, lichtarze, kufle, talerze, wszystkie wyrabiane ręcznie przy użyciu koła garncarskiego napędzanego jedynie siłą nóg. Następnie suszone przez okres 3 – 7 dni i poddawane obróbce. W taki właśnie sposób powstaje wspaniała ceramika kaszubska.

Przez lata Kaszubi szkolą się i uczą aby zostać mistrzem swojego fachu, a następnie przekazują zdobytą wiedzę młodszym i tak z pokolenia na pokolenie, z dziada pradziada do dziś zachowała się tradycja garncarstwa na Kaszubach. W Chmielnie, w rodzinnym zakładzie Neclów, możemy przekonać się na własne oczy jak wygląda proces wyrabiania naczyń z gliny, a nie jest to wcale takie łatwe. Po wyschnięciu ręcznie uformowanego naczynia należy poddać je pobiółce, czyli zmianie naturalnego koloru gliny. W kolejnym etapie należy naczynie wypalić w piecu osiągnąjącym temperaturę 800 - 850°C. kiedy przedmiot uzyska odpowiednią twardość do pracy przystępują kobiety, które ręcznie zdobią naczynia, pokrywając je glazurą, aby ceramika nabrała połysku i po raz kolejny wypala się je, tym razem w temperaturze ponad 900°C. Dopiero tak przetworzone naczynie jest gotowe do użytku. Niektóre warsztaty wyrabiały też ceramiczne kafle do pieców ozdabiane motywami zaczerpniętymi z kaszubskich haftów.

Obejrzyjcie film:

https://www.youtube.com/watch?time_continue=13&v=sfkdQ1aCATc&feature=emb_logo

Zapraszam do galerii:

<https://www.necel.pl/galeria>

<https://www.necel.pl/galeria/zdjecia-z-historii-muzeum>

Pòzdrówióm, do ùzdrzeni!