УДК 069(571.4)

ББК 79.14

DOI 10.31554/2222-9175-2020-40-125-132

Н. Н. Покровский

КОММУНИКАТИВНЫЕ ПРАКТИКИ МУЗЕЯ НАУКИ
И ТЕХНИКИ СО РАН В ИЗУЧЕНИИ ПОВСЕДНЕВНОЙ
ЖИЗНИ СОВЕТСКОГО ЧЕЛОВЕКА

Публикация является продолжением цикла статей, направленных на введение в научный оборот вещевых и письменных исторических источников, актуализацию научно-технического наследия, популяризацию бытовых практик. Научная новизна работы связана с использованием материалов из собрания Музея науки и техники СО РАН. Знакомство с историей создания, практикой применения и конструктивными особенностями советских бытовых приборов может оказать существенную помощь при изучении повседневной жизни советских граждан.

Ключевые слова: музееведение, история техники, история повседневности, техническое наследие, социокультурное пространство.

N. N. Pokrovsky

COMMUNICATIVE PRACTICES OF THE MUSEUM
OF SCIENCE AND TECHNOLOGY OF THE SB RAS
IN THE STUDY OF THE DAILY LIFE OF THE SOVIET MAN

The publication is a continuation of a series of articles aimed at introducing into scientific circulation material and written historical sources, updating the scientific and technical heritage, and popularizing household practices. The work's scientific novelty is related to the use of materials from the collection of the Museum of Science and Technology of the SB RAS. Familiarity with the history of creation, application practices, and design features of Soviet household appliances can be of great help in studying the daily life of Soviet citizens.

Keywords: museology, history of technology, history of everyday life, technical heritage, socio-cultural space.

Очевидно, что бытовая техника играет заметную роль в жизни современного человека. Не вызывает сомнения и то, что, изучая историю повседневности, нельзя обойтись без знаний истории развития, практики применения и основных принципов функционирования домашней техники. В статье на основе собрания предметов Музея науки и техники СО РАН (далее – музей) проводится обзор некоторых видов бытовой техники 2-й половины XX в., имевшей распространение на территории СССР. Настоящая публикация продолжает серию статей, посвященных введению в научный оборот новых источников по истории науки и техники, что и является ее целью. Объектом исследования избраны предметы фонда музея из раздела «Бытовая техника». Предметом – исторический процесс их совершенствования и трансформации практики применения в домашнем хозяйстве. Методоло-

ПОКРОВСКИЙ Николай Николаевич – кандидат исторических наук, старший научный сотрудник, ведущий сектором Федерального государственного бюджетного учреждения науки «Институт истории СО РАН» (г. Новосибирск, Россия). E-mail: pokrov@li.ru.

гическую основу работы составляет метод синтеза исторического и технического изучения объекта. Научная новизна работы связана с введением в научный оборот ранее не опубликованных предметов из состава указанного музейного фонда. Статья охватывает период с начала 1950-х по конец 1980-х гг. Такие временные рамки не случайны. За прошедшее после окончания войны пятилетие удалось достичь существенного прогресса в удовлетворении базовых потребностей населения, восстановить разрушенное войной хозяйство, что позволило партии и правительству переключить внимание на проблему улучшения быта советских людей. Высвободились значительные мощности оборонных заводов, переориентированных на производство товаров народного потребления, в т. ч. и бытовой техники. Верхняя временная граница обозначена концом советской эпохи, когда новая идеологическая парадигма изменила как само понятие советского быта, так и степень присутствия в повседневной жизни россиян бытовых приборов и техники отечественного производства, сведя ее в последующие годы к минимуму.

Музей начал свою работу в 2006 г. В его основу легло собрание вещественных и письменных исторических памятников новосибирского коллекционера Н. Н. Бородина [Запороженко, Покровский 2019: 106]. Коллекция музея не раз описывалась в научной литературе [Покровский 2017]. Предметы бытового назначения объединены в отдельный музейный фонд «Бытовая техника». Он включает в себя несколько сотен единиц хранения и состоит из ряда групп. Структура этого фонда приводилась в предыдущей статье, в которой мы подробно рассмотрели универсальные приборы для обработки и приготовления пищи путем нагревания: примусы, керосинки, паяльные лампы, плиты [Он же 2019]. В данной работе будет уделено внимание специализированным приборам для обработки пищевых продуктов путем нагрева.

Наиболее многочисленной группой такого типа являются приборы для нагрева и кипячения питьевой воды с целью приготовления на ее основе различных напитков, в основном чая и кофе, а также ряда прохладительных напитков. К ним относятся самовары, чайники, кофейники и другие устройства, служащие аналогичным целям. Здесь нужно различать предметы, предназначенные для кипячения воды, для заваривания (настаивания) основы напитка (чая, кофе и т. д.), для подачи на стол готовых напитков, и предметы, совмещающие эти функции.

Специальные жаровые приборы для нагревания воды находят в китайских раскопках IV в. н. э. Первое упоминание самовара на территории России встречается в таможенных документах 1740 г. В них говорится о 16-фунтовом медном луженом самоваре, изготовленном на Иргинском заводе Акинфия Демидова. Промышленное их производство началось несколькими годами позже в Туле. «Упоминание о тульском самоваре встречается лишь в 1746 г.» [Самовар]. В отличие от китайских и монгольских, нагревательные элементы российских самоваров располагались под котелком для воды, а не в центре него [Хого].

В собрании музея имеется всего один жаровый самовар. Он был изготовлен в конце 1940-х гг. на одном из старейших заводов Тулы – Тульском машиностроительном заводе «Штамп» им. Б. Л. Ванникова (сокращенно ОАО «Машзавод “Штамп”»), выделившемся в 1937 г. из Тульского патронного завода. Данный самовар имеет традиционную для таких приборов вертикальную конструкцию. Внутри бака для воды находится трубчатая топка (кувшин), переходящая в жаровую трубу, в верхней своей части оканчивающуюся коротким выхлопным патрубком. После заправки самовара водой на патрубок надевают металлическую крышку с деревянными, окрашенными белой эмалью шарообразными ручками (шишками). Загрузка

топлива ведется сверху. После загрузки и розжига топлива на патрубок надевается дымовая труба, снабженная, как правило, специальной рукоятью для удобного ее надевания и снятия. Труба длиной около 1 м – обязательное дополнение любого твердотопливного самовара. Она обеспечивает необходимую для горения тягу воздуха через топку, располагающуюся вместе с зольником и поддувалом в самом низу прибора у основания топки. Для раздачи нагретой жидкости в нижней части бака имеется краник с конусным уплотнением и запорным устройством «самоварного» типа. Особенностью этого вида запорного устройства является небольшой угол поворота его регулирующей рукоятки (вертка) от закрытого до полностью открытого состояния. Он составляет не более 90°, что позволяет оперативно управлять струей вытекающей жидкости. Верток, так же как и крышка, снабжен деревянным шарообразным наконечником для предохранения рук от ожогов. После завершения процесса нагревания жидкости и полного прогорания топлива вместо трубы на выхлопной патрубок устанавливают конфорку для заварного чайника либо колпачок (тушилку), чтобы исключить попадание остаточных топочных газов в окружающее пространство и уменьшить тягу воздуха через нагреватель, приводящую к непроизводительному охлаждению нагретой жидкости. Русская традиция чаепития известна «парной подачей» к столу двух сосудов: заварочного чайника с крепкой заваркой и емкости для кипятка [Ногина 2018: 14]. При этом кипяток подается либо в самоваре, либо в доливном чайнике.

Доливные чайники, появившиеся вслед за самоварами, в настоящее время практически вытеснили последних из повседневной жизни. Самые простые из них – для плит не обладают автономностью и для нагрева содержимого требуют внешнего источника тепловой энергии [Савостьянова 2013].

В музее имеется несколько доливных чайников для плит разных годов выпуска. Самый ранний из них – латунный чайник производства Тульского патронного завода на 3,5 л датируется серединой 1930-х гг. Он имеет металлическую ручку на шарнире и носик обычной для того времени изогнутой формы. Такая форма носика позволяла наливать кипяток постепенно, не опасаясь ожога паром. Внутри входное отверстие носика снабжено фильтром в виде припаянной пластины с несколькими небольшими отверстиями. Корпус чайника сохранил следы хромового покрытия.

Представляет интерес доливной чайник для плит производства Кольчугинского завода цветных металлов им. Серго Орджоникидзе, а также стальные эмалированные чайники других известных производителей металлической посуды, таких как Северсталь Эмаль, Ленинградский металлический завод и др. Имеются и фарфоровые заварные чайники Дулевского, Дмитровского, Краснодарского и других фарфоро-фаянсовых заводов СССР.

К заварочным устройствам можно отнести и порционную заварочную ложку, получившую некоторое распространение в СССР в 1970-е гг. Она состоит из двух частей: обычной чайной ложки и дополнения к ней в виде выпуклой металлической крышки с отверстиями. В ложку насыпался чай, после чего на нее надевалась крышка. Вся конструкция опускалась в стакан с кипятком. После заваривания чая крышку со спитой заваркой можно было снять и использовать ложку по прямому назначению.

Первые электрические чайники появились в конце XIX в. По одной из версий, первый такой чайник был представлен на Чикагской ярмарке в 1893 г. полковником Кромптоном. «Он вмонтировал нагревательный элемент в подставку металлического чайника. Это походило на что-то вроде электроплиты. Такой чайник потреблял много электроэнергии, вода в нем медленно грелась и вес этого кухонного прибора

был велик» [История бытовой техники]. С точки зрения электротехники выделение тепловой энергии, используемой для нагрева содержимого, происходит при прохождении электрического тока через резистивный нагревательный элемент (закон Джоуля – Ленца), представляющий собой проводник с высоким удельным сопротивлением. С течением времени в конструкцию электрочайника вносились различные усовершенствования: трубчатый нагревательный элемент, автоматическое отключение питающей энергии при закипании воды, устройства, предотвращающие его включение без достаточного количества нагреваемой жидкости, датчик температуры.

Появившийся вместе с электрическим чайником электрический самовар ничем, кроме наличия в последнем сливного краника и «самоварного внешнего вида», от него не отличался и с технической точки зрения представлял собой по сути тот же электрический чайник. Электрический самовар состоит из емкости для воды и нагревательного элемента, вмонтированного в днище прибора, или погруженного непосредственно в нагреваемую жидкость. В музее имеется несколько электрических чайников и один электрический самовар. Два чайника разных годов выпуска произведены Ленинградским государственным медеперерабатывающим заводом «Красный выборжец». Тем самым «Красным выборжцем», на котором в 1928 г. бригадир обрубщиков М. Е. Путин впервые превратил мечту вождя революции В. И. Ленина о социалистическом соревновании в реальность, явившись, таким образом, зачинателем этого популярного в течение всего советского периода способа морального стимулирования граждан к высокопроизводительному труду. Один из чайников, сошедший с заводского конвейера в 1960 г., имеет латунный корпус с никелевым покрытием, металло-карболитовую ручку, карболитовую же «шишечку» на крышке и изолированный от нагреваемой жидкости тепловой элемент, расположенный в днище прибора. К бытовой электросети 220 В×50Гц подключается при помощи стандартного шнура и специального силового разъема с керамическим изолятором. Потребляет 660 Вт электроэнергии, вмещает 1,25 л жидкости.

Чайник марки «ЭЧ» того же завода 1983 г. выпуска изготовлен из алюминиевого сплава, также покрыт никелем и снабжен карболитовой ручкой. Чайник массово выпускался в СССР, имел погружной теплоэлектронагревательный элемент (ТЭН), расположенный вблизи дна двухлитрового сосуда для нагреваемой жидкости. Он потреблял 1 кВт электроэнергии от бытовой электросети переменного тока напряжением 220 В×50 Гц.

Кроме чайников и самоваров существуют погружные кипятильники, не имеющие собственного сосуда для нагреваемой воды. «Кипятильник был изобретен в 1924 г. немецким изобретателем Теодором Штибелем, основателем компании STIBEL ELTRON. Вследствие непосредственного контакта между нагревательным элементом и нагреваемой жидкостью КПД кипятильника достигает 97 %» [Кипятильник]. Однако на родине он не стал популярным вследствие появления других, более удобных приборов. Большую популярность кипятильник приобрел в Советском Союзе во времена индустриализации [Кипятильники 1957: 540–548].

В музее хранятся кипятильники ЭП-1,2/220, ЭП-1,5/220 и походный ЭП-0,5/220 курского завода «Прибор». Кроме кипятильников завод славится системами, входившими в оснащение практически всех боевых самолетов ВВС Советского Союза. Кипятильник имеет простейшую конструкцию. Он состоит из трубчатого многовиткового тэна, пластмассовой ручки с держателем типа «клювик» и шнура для подключения к бытовой сети переменного тока. Материалы, использованные для его изготовления, – металл, пластмасса, керамика.

К устройствам для кипячения воды можно отнести и такие изделия, как электролизные кипятивильники, использующие принцип нагрева воды при прохождении через нее электрического тока. Промышленно подобные устройства не производились из-за опасности поражения электрическим током и вредности для здоровья полученной с их помощью воды. Конструкция кипятивильника предельно проста: два металлических электрода, соединенных проводами с любым мощным источником электрической энергии, чаще – с бытовой электрической сетью, погружаются в диэлектрический сосуд (стеклянный или пластмассовый), наполненный водой. В качестве электродов чаще всего использовали стальные лезвия от безопасных бритв. Две бритвы через диэлектрическую прокладку, например из спичек, соединялись с помощью портняжных ниток в пакет. Случалось, что электродами служили чайные ложки, гвозди или любые другие подручные предметы из металла. Данное устройство хорошо известно студентам, людям, находящимся в командировке, рабочим, всем тем, кому необходимо быстро при отсутствии чайника вскипятить небольшое количество воды. Из-за запрета на использование электрических чайников в учреждениях советской пенитенциарной системы кипятивильники играли важную роль в повседневной жизни заключенных.

Бытовые кофейники – большой класс разнообразных предметов для приготовления и подачи на стол кофе. По утверждению специалистов, «кофейник – специальная керамическая посуда для сервировки готового кофе. Представляет собой полое изделие с ручкой, носиком и крышкой, высота которого преимущественно больше диаметра, предназначенное для подачи к столу кофе» [Кофейник]. Известны, однако, кофейники и из других материалов, чаще всего из металла. Кстати, классическая форма кофейника – усеченный конус – придумана для того, чтобы задерживать гущу в углу между дном и стенкой [Ермолин]. В настоящее время кофейник нередко является частью кофеварки – устройства для приготовления кофе. Так как в музее отсутствуют кофейники, будем говорить только о кофеварках и только о тех их типах, которые присутствуют в музейном собрании.

Одними из распространенных в 1970–1980-х гг. были перколяционные кофеварки «Экспресс» Новосибирского производственного электротранспортного объединения «Электроагрегат», более известного как Новосибирский прожекторный завод. Прожекторы, выпускаемые им во время Великой Отечественной войны, дошли до Берлина, а в 1978 г. завод прославился электрокофеваркой «Экспресс», ставшей самой популярной продукцией «Электроагрегата» в стране и по праву завоевавшей Знак качества [Варгасова]. Слово «перколятор» происходит от латинского *percōlāre* – «просачивание». Кофеварка, работающая по принципу перколяции, была придумана английским изобретателем Бенджамином Томпсоном. В современном виде перколятор запатентовал в 1889 г. американец Ханс Гудрич [Пучеров 1988].

Устройство перколяционной кофеварки сходно с устройством гейзерной. В обеих кипящая вода поднимается вверх по специальной трубке и изливается на ситечко с порошком молотого кофе. На этом сходство заканчивается. В гейзерной кофеварке экстрагированный в воду кофе собирается в специальной емкости и дальнейшей обработке не подвергается. В перколяционной же экстракт снова смешивается с кипящей водой. Цикл повторяется многократно. При этом кофейный напиток подвергается кипячению, что делает его «жестким», горьковатым на вкус и настоящими ценителями кофе отвергается. Корпус кофеварки и крышка изготовлены из нержавеющей стали, основание и ручка – из карболита, элементы «гейзера» – трубка, ситечко, держатель – алюминиевые. Ручка крышки, являясь, таким образом, и смотровым окном, изготовлена из прозрачного полиметилметакрилата, что позволя-

ет наблюдать за процессом приготовления кофе, контролируя его насыщенность. Электрический нагреватель мощностью 1000 Вт располагался в нижней части прибора. Подключается к осветительной сети 220 В×50 Гц с помощью шнура и стандартного силового разъема в нижней части кофеварки. Настоящие ценители кофе, как уже было сказано, не признавали подобный способ его приготовления и, удалив всю «кофейную» начинку прибора, использовали его в качестве обычного электрочайника. Последние выпуски кофеварки «Экспресс» снабжались автоматами поддержания предварительно заданного температурного режима. Перколяторы были наиболее распространены в середине XX в., однако постепенно оказались вытеснены автоматическими кофеварками других типов (капельными и компрессионными) и в настоящее время не выпускаются.

В музее имеется советская бытовая кофеварка компрессионного типа ЭК 03, реализующая в домашних условиях способ приготовления кофе «эспрессо» примерно с теми же потребительскими и вкусовыми качествами, что и кофе, приготовленный профессиональными кофе-машинами в кафе и ресторанах. Кофеварка выпущена московским электромашиностроительным заводом «Динамо» им. С. М. Кирова (в настоящее время акционерная электромашиностроительная компания «Динамо») в 1968 г. Завод известен не только кофеварками. Это одно из крупнейших и старейших электромашиностроительных предприятий, выпускающих тяговые электродвигатели для троллейбусов, трамваев, метро и другого электротранспорта. Не будем останавливаться подробно на принципе работы данного устройства, отметим только его относительную сложность, которая, однако, окупается хорошим качеством готовой продукции. Изготовлена кофеварка из алюминиевого сплава и карболита, имеет прокладки из пищевой резины. Готовый кофе сливается в специальную чашечку, входящую в комплект прибора. В нашем случае она утрачена. В комплект входит также сетевой шнур для подключения прибора к сети переменного тока 220 В×50 Гц. Потребляемая мощность – 300 Вт. Вмещает 0,3 л воды.

Описанные в статье предметы регулярно используются для создания тематических выставок и проведения различных просветительских мероприятий. Так, нашими сотрудниками устраиваются дни исторических реконструкций. На них посетителям предлагаются чай и кофе, приготовленные при помощи различных устройств – от латунного чайника, разогретого на керосинке, и жарового самовара до современного электрочайника. То же можно сказать и в отношении других напитков. Посетители могут не только продегустировать, но и поучаствовать в их приготовлении.

В настоящей работе мы рассмотрели только некоторую часть бытовых приборов, представленных в собрании Музея науки и техники СО РАН. Имеется еще большое количество технических устройств для механической обработки пищи, ее хранения, предметов по уходу за телом, уборке помещений и т. д. Постараемся продолжить этот цикл работ и коснуться описания перечисленных предметов в наших следующих статьях.

Литература

Варгасова Е. От прожектора до лазера (ОАО Электроагрегат) [Электронный ресурс] / Е. Варгасова. – Режим доступа: <http://bsk.nios.ru/content/ot-prozhektora-do-lazera-oao-elektroagregat> (дата обращения: 20.06.2020).

Ермолин В. Е. Нищета кофеварок: перколяция [Электронный ресурс] / В. Е. Ермолин. – Режим доступа: <https://seminarist.livejournal.com/377523.html> (дата обращения: 20.06.2020).

История бытовой техники [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://tehnikaland.ru/tehnika-dlya-kuhni/istoriya-chaynika-i-elektrochaynika.html> (дата обращения: 20.06.2020).

Кипятильник [Электронный ресурс] // Википедия. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Кипятильник> (дата обращения: 20.06.2020).

Кипятильники // Товарный словарь. Т. III / гл. ред. И. А. Пугачев. – М., 1957. – Стб. 540–548.

Кофейник [Электронный ресурс] // Википедия. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Кофейник> (дата обращения: 20.06.2020).

Самовар // Краткая энциклопедия домашнего хозяйства. Т. 2. – М., 1960.

Самовары // Товарный словарь. Т. VII / гл. ред. И. А. Пугачев. – М., 1959. – Стб. 989–991 (О – Я).

Запорожченко Г. М. Музей науки и техники Сибирского отделения РАН в социальном пространстве новосибирского Академгородка / Г. М. Запорожченко, Н. Н. Покровский // Гуманитарные науки в Сибири. – 2019. – № 1. – С. 105–110.

Ногина А. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: уч. пос. для бакалавров / А. А. Ногина. – Челябинск: Библиотека А. Миллера, 2018. – 136 с.

Покровский Н. Н. Бытовая техника повседневной жизни советской женщины. Музейный аспект / Н. Н. Покровский // Исторический курьер (Новосибирск). – 2019. – № 3(5). – С. 212–221.

Покровский Н. Н. Музей науки и техники СО РАН. Двадцать лет спустя / Н. Н. Покровский // Материалы X Международной научно-практической конференции «История техники и музейное дело» (6–8 декабря 2016 г.). Вып. 9. – М., 2017. – С. 203–208.

Пучеров Н. Н. Кофеварки / Н. Н. Пучеров // Все о кофе. 3-е изд., стер. – Киев: Наукова думка, 1988. – С. 9–13.

Савостьянова Е. В. Где и как «живет» чайник / Е. В. Савостьянова // Современные проблемы сервиса и туризма. – 2013. – № 2. – С. 72–80.

Самовар [Электронный ресурс] // Википедия. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Самовар> (дата обращения: 29.06.2020).

Хого [Электронный ресурс] // Википедия. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Хого> (дата обращения: 20.06.2020).

References

Vargasova E. Ot prozhektora do lazera (OAO Elektroagregat) [Elektronnyj resurs] / E. Vargasova. – Rezhim dostupa: <http://bsk.nios.ru/content/ot-prozhektora-do-lazera-oao-elektroagregat> (data obrashcheniya: 20.06.2020).

Ermolin V. E. Nishcheta kofevarov: perkolyaciya [Elektronnyj resurs] / V. E. Ermolin. – Rezhim dostupa: <https://seminarist.livejournal.com/377523.html> (data obrashcheniya: 20.06.2020).

Istoriya bytovoj tekhniki [Elektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <https://tehnikaland.ru/tehnika-dlya-kuhni/istoriya-chaynika-i-elektrochaynika.html> (data obrashcheniya: 20.06.2020).

Kipyatil'nik [Elektronnyj resurs] // Vikipediya. – Rezhim dostupa: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Kipyatil'nik> (data obrashcheniya: 20.06.2020).

Kipyatil'niki // Tovarnyj slovar'. T. III / gl. red. I. A. Pugachev. – M., 1957. – Stb. 540–548.

Kofejnik [Elektronnyj resurs] // Vikipediya. – Rezhim dostupa: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Kofejnik> (data obrashcheniya: 20.06.2020).

Samovar // Kratkaya enciklopediya domashnego hozyajstva. T. 2. – M., 1960.

Samovary // Tovarnyj slovar'. T. VII / gl. red. I. A. Pugachev. – M., 1959. – Stb. 989–991 (О – Я).

Zaporozhchenko G. M. Muzej nauki i tekhniki Sibirskogo otdeleniya RAN v social'nom prostanstve novosibirskogo Akademgorodka / G. M. Zaporozhchenko, N. N. Pokrovskij // Gumanitarne nauki v Sibiri. – 2019. – № 1. – S. 105–110.

Nogina A. A. Organizaciya obsluzhivaniya na predpriyatiyah obshchestvennogo pitaniya: uch. pos. dlya bakalavrov / A. A. Nogina. – Chelyabinsk: Biblioteka A. Millera, 2018. – 136 s.

Pokrovskij N. N. Bytovaya tekhnika povsednevnoj zhizni sovetskoj zhenshchiny. Muzejnyj aspekt / N. N. Pokrovskij // Istoricheskij kur'er (Novosibirsk). – 2019. – № 3(5). – S. 212–221.

Pokrovskij N. N. Muzej nauki i tekhniki SO RAN. Dvadcat' let spustya / N. N. Pokrovskij // Materialy X Mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoy konferencii «Istoriya tekhniki i muzejnoe delo» (6–8 dekabrya 2016 g.). Vyp. 9. – M., 2017. – S. 203–208.

Pucherov N. N. Kofevarki / N. N. Pucherov // Vse o kofe. 3-e izd., ster. – Kiev: Naukova dumka, 1988. – S. 9–13.

Savost'yanova E. V. Gde i kak «zhivet» chajnik / E. V. Savost'yanova // Sovremennye problemy servisa i turizma. – 2013. – № 2. – S. 72–80.

Samovar [Elektronnyj resurs] // Vikipediya. – Rezhim dostupa: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Samovar> (data obrashcheniya: 29.06.2020).

Hogo [Elektronnyj resurs] // Vikipediya. – Rezhim dostupa: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Hogo> (data obrashcheniya: 20.06.2020).