

Любой самый скромный ежедневный обед можно преобразить с помощью нарядных столовых приборов, накрахмаленной скатерти или, например, супницы.



Сúпник, также сúпница — вид столовой посуды для подачи супа или бульона на стол. Супник закрывается выпуклой крышкой с ручкой по центру. Супники могут иметь различную форму: круглую, треугольную, в виде животных, птиц, тыквы или артишока. Супники изготавливаются из фарфора, серебра или других материалов. Как правило, супник стоит на подставке, составляя вместе с ним единый ансамбль.

Супники появились во Франции в XVII—XVIII веках и свидетельствовали о материальном благополучии их

владельцев. Франция, страна, где без жидкой похлебки или бульона не обходится ни один торжественный обед. Появлению супницы на столах очень способствовало тщеславию императора Наполеона Бонапарта. Однажды, императору подарили сервиз, на дне посуды которого были изображены бывшие и будущие победы его армии. Наполеону так нравилась эта затея, что он всегда доедал суп до конца, хотя тогдашние правила этикета требовали

оставлять еду на тарелке. Свита и придворные старались не отставать, и без супа уже не обходилось ни одно важное застолье. В наши дни супница стала самым необязательным аксессуаром на столе, тем более, что даже праздничные обеды часто обходятся без супов. А даже самый



простой суп, поданный в красивой супнице с нарядным половником, преобразит стол и поднимет аппетит.

Сейчас старинные супники являются объектами коллекционирования. В экспозиции МДК Иланского района представлены две супницы 50-60 годов. Первая – миска суповая эмалированная с крышкой, белая с синими разводами на круглом поддоне с округлым туловом, двумя фигурными ручками по краям, грибовидным хватком на крышке, расположенным в центре розетки.

Вторая супница с крышкой, эмалированная, в форме округлой вазы, синяя, с двумя фигурными ручками.

Тулово и крышка расписаны цветами: розами, ландышами и листьями. Передана в дар МДК Соколовским школьным музеем.