**Горячие камня**

P.S. Этот раздел можно поставить в Золотую Орду, но подойдет и в другие разделы, или сделаем самостоятельное окно

Во время раскопок археологи обращают внимание на многие странные нюансы артефактов. Например, находят камни размерами от куриного яйца до кулака, на которых имеются красноватые следы от долгого пребывания в огне. Дело в том, что многие древние народы использовали раскаленные в костре камни для приготовления пищи. Вот несколько примеров.

В некоторых племенах, не знавших деревянной и керамической посуды, котелки заменяли мешки сшитые из толстой кожи или изготовленные целиком из бизоньего горба.

Монголы в молочном бидоне камнями тушили баранину. Блюдо называется «хорхог». Камни были самые обычные, собранные по степи, калили их на костре, разведённом из кизяка – сухого навоза. Перед употреблением уже готового блюда, согласно традиции встав в круг, гости передают друг другу горячие камни, использованные для приготовления «хорхога».

Традиционным монгольским блюдом считается «боодог»: туша козла или тарбагана в собственной шкуре, запечённая с помощью раскалённых камней, помещаемых внутрь её. Приготовленное таким способом мясо отличается отменным вкусом. Вокруг очага всегда нагревались камни, которые подкладывали в варево с целью максимально использовать тепло.

**Первая стиральная машина древних.** Такой способ нагрева воды применялся при стирке белья издревле. Первая стиральная «машина» представляла собой обычную дубовую бочку, в которую наливалась вода. До кипения её доводили с помощью раскаленных камней, которые бросали в воду. Потом клали в кипяток бельё, опускали мешочек с распаренной в печке золой – щёлоком, использовавшейся вместо стирального порошка, и всё тщательно перемешивали. Нагревали воду с помощью камней и для купания. Так деревянных дел мастера монголов делали кадки и бочки не только для хранения воды, молочных продуктов, но и для принятия ванн с целебными травами.