**PIEC W CHAŁUPIE Z GOSTWICY**

Kuchnia nazywana była piekarnią z uwagi na główną funkcję - pieczenie chleba. Piec zajmuje niemal 1/4 [jedną czwartą] powierzchni pomieszczenia. Łączy funkcję kuchenną, piekarską i grzewczą. Umieszczony jest przy ściance działowej między kuchnią a izbą. Ma kształt prostopadłościanu, o wymiarach około 2,5 na 1,5 [dwa i pół na półtora] metra z wnękami. Zbudowany jest z kamienia i gliny. Jest bielony wapnem, przy palenisku jest mocno osmolony. Składa się z kilku części: dolna szeroka nalepa to miejsce z paleniskiem, do którego prowadzą stalowe drzwiczki. Nalepa przykryta jest czarną blachą. Na blasze stoją trzy czarne stalowe garnki i żelazny trójnóg pod garnki, tak zwany dynarek. To tutaj gotowano posiłki. Inne naczynia to żeliwny spiżok na nóżkach i kocioł na wodę wmurowany w ścianę pieca.

Druga część to piec piekarski z czeluścią do pieczenia chleba. Czeluść ma kształt prostokąta o zaokrąglonych górnych rogach. Jest szeroka na około 50 [pięćdziesiąt] centymetrów, nie ma drzwiczek. Na podłodze oparta o ścianę stoi deska przeznaczona do zasłaniania czeluści, w takim samym kształcie.

Kolejny element pieca to szeroka kapa wyprowadzająca do komina dym z pieca. Zawieszona jest nad paleniskiem. Podstawa kapy jest na planie kwadratu, który zwęża się ku górze. Przy krawędzi po lewej stronie wbite są dwa gwoździe, na których zawieszono nożyce.

Za kapą, dokładnie nad piecem chlebowym, znajduje się część zwana zapieckiem. To przestrzeń na planie prostokąta, na którą trzeba się wdrapać od strony dłuższego boku. Zapiecek jest miejscem, gdzie spały starsze osoby i dzieci. Pełnił także funkcję miejsca składowania. Teraz na zapiecku stoi żelazko z duszą i narzędzia przydatne przy pieczeniu chleba: ciosek i łopata.

Ciosek to kij o długości około 2 [dwóch] metrów, zakończony deską w kształcie półkola, który służył do rozgarniania drewna i wygarniania żaru z pieca chlebowego. Piec musiał być równomiernie rozgrzany, aby chleb się nie przypalił. Po wygarnięciu z czeluści pieca resztek spalonego drewna, zawijano na ciosek mokrą szmatę i wycierano czeluść z popiołu. Do tak przygotowanego pieca gospodyni mogła wsunąć wyrośnięte bochny chleba. Nakładała je kolejno na płaską okrągłą łopatę drewnianą na długim kiju i wsuwała do pieca, robiąc znak krzyża. U bogatych gospodarzy w piecach chlebowych mogło zmieścić się nawet kilkanaście bochenków.

W bocznej ścianie pieca, tuż nad podłogą, znajduje się wnęka o rozmiarach 40 [czterdzieści] na 50 [pięćdziesiąt] centymetrów, która służyła do suszenia drewna. Obecnie stoją w niej dwa gliniane naczynia.