



Архітектура і побут

Хати будували з глини та інколи з дерева, дахи вистеляли соломною, а пізніше черепицею. У хатах було по 2-3 кімнати, в яких жило по декілька сімей. Спали на підлозі, лавах, печі. Заможніші ж сім'ї мали тверді дивани, подушки, поплон. Зимом бідні люди могли вкривалися однією ковдрою по 5-6 чоловік.

Одяг

Національний одяг - це ж мистецтво, що тісно поєднане з побутом народу, його звичаями, традиціями. Хоч ми і перебували довгий час під чужим пануванням, однак ми змогли зберегти свій одяг як символ, що його він проніс через страждання і утиски. Національний одяг, мова, віра та звичаї - все це надійний захист від національного занепаду. Національне вбрання є естетичною базою, на якій народні митці творили вишивки, мережива. Все це стало свідоцтвом мистецького смаку й досвіду наших майстринь, що передавалося з покоління до покоління, від матері до дочки. Автентичне багатство національного одягу виявляється у повній гамі кольорів та мистецьких форм. Червоне намисто та кілька барвистих стрічок завершують гармонійну цілісність одягу дівчат.

Оскільки достовірно відомо, що вівчарство в давнину було основою господарства села Копашново, то багато одягу люди плели із вовни. Спочатку овець стригли, вовну мили, сушили, чесали, скубли, пряли і аж потім можна було плести, /наприклад вовняні шкарпетки (капчури), светер (тр'ячку) та багато іншого. Також носили бунди (шкіряні безрукавки). А жінки виготовляли з льону нитки, якими потім вишивали собі святковий одяг. Це було досить давно. Пізніше купленими на базарі ниткам вишивали собі різні свити, сукні, блузки, в яких ходили на вечорниці і до церкви. В Копашново найпоширенішими були червоні, бурі і зелені кольори.

Харчування

Багато продуктів для приготування їжі селяни вирощували на своїх ділянках землі. Спочатку землі обробляли мотиками, лопатою. А коли посівні площі почали збільшуватися, почали застосовувати плуг. Переслідуючи вільних селян, феодали починають їх закаба-лювати. Поступово обкладають їх даниною, заставляють відробляти кілька днів на тиждень (коблина).

На полях сіяли переважно овес, жито, кукурудзу. З кукурудзи випікали весільний коровай, варили токан (мамалигу), на великі свята пекли хліб. А загалом їли житній хліб. Оскільки, вівчарство було досить поширене у нашому селі, то з овечого молока виготовляли бринзу, тому у Копашневі досить поширена така страва, як токан з бринзою; крім цього - голубці, кутя, яка була обов'язковою стравою на Різдво.