

### Gospodyni 3 (J. Sierociuk, oprac. B. Osowski)

Podać:

- miejscowość, gminę, powiat
- imię i nazwisko, rok i miejsce urodzenia, zajęcie osoby nagrywanej,
- jak długo informator mieszka w danej wsi?
- datę nagrania i kto nagrał.

1. Pomieszczenie (pokój) w domu, w którym się jada (jadalka // jadalnia);
- 2.
3. Jakie kwiaty hodowano w domu?
4. Jak rozmnażano kwiaty domowe?
5. Czynności przy kwiatkach;
6. Jak wygląda **jablecznik**?
7. Ta część gospodarstwa, gdzie rosną kwiaty; (ogród, kwitnik)
8. Jakie kwiaty rosły w ogrodzie?
9. Jak mówiono na rośliny zbędne w ogrodzie, które należało wyrwać?
10. Jak nazywano czynność usuwania zbędnych roślin w ogrodzie?
11. Stojak w mieszkaniu, na którym ustawia się kwiaty;
12. To (dawniej gliniane), czym rosną kwiaty w domu; (wazonek, doniczka)
13. To, co podstawia się pod szklankę lub doniczkę z kwiatami (podstawek // podstawka)
14. To, że się wlewa wodę do doniczki z kwiatami (podlewać)
15. Część rośliny (kwiatowej) przygotowana do jej rozmnożenia (zaszczepka; ...)
16. Co to jest **ablegierka**?
- 17.
18. Jaki "głos" wydaje kura po zniesieniu jajka (gdacze, gdaka)
19. Jak mówi się na to, że kura wydaje odmienny od normalnego głos? (skrzekorze)
20. Jak mówi się o kurze, której wypadają pióra? (linieje)
21. Jak mówi się o tym, że kura "daje" jajka?
22. Kura, która znosi jajka (dużo) (nioska)
23. Jak się mówi na to, że gospodyni sprawdza, czy kura będzie miała jajko?
24. Małe od kury
25. Po czym poznaje się, że kura chce mieć kurczęta?
26. Kura, która ma kurczęta;
27. Jak mówi się na to, że daje się kurze siedzieć na jajkach?
28. Jak mówi się na to, że kurczę zaczyna rozbijać skorupkę jajka, żeby z niego wyjść?
29. Jak wygląda kurczę zaraz po "wyjściu" z jajka?
30. Co robi kura, chodząc z kurczętami z miejsca na miejsce? (wodzi, prowadzi)
31. Jak przywołuje się kurczęta?
32. Jak przywołuje się kury?
33. Jak odgania się kury?
34. Młoda kura (kokoszka, kokosz, kokosza)
35. Samiec kury
36. Jajko, które nie nadaje się do zjedzenia;
37. Jajko, z którego nie wykuło się kurczę
38. To, co w jajku jest żółte;
39. To, co w jajku jest białe;
40. Twarda powłoka jajka;
41. Ta część jajka, w której jest powietrze;
42. Jak sprawdza się, czy jajko jest świeże?
43. Opisać dokładnie, co należy zrobić przed włożeniem kury do garnka? (złapać, zabić, oczyścić z pierza itp.)
44. Miejsce, gdzie nocują kury

### Gospodyni 3 (J. Sierociuk, oprac. B. Osowski)

45. Drąg, na którym siadają kury w kurniku
46. Nawóz spod kur;
47. Jak mówi się na to, że kura znosi jajka poza kurnikiem?
48. Jakiego ptactwa było hodowane w okolicy?
49. Wszystkie ptaki domowe, razem wzięte;
- 50.
51. Samiec gęsi;
52. Młode od gęsi (nom. sg.)
53. Jak mówi się na to, że gęsi wydziera się pióra?
54. Opis gęsiego pióra;
55. Jak przywołuje się gęsi?
56. Jak przywołuje się młode gęsi?
57. Jak odgania się gęsi?
58. Gęś po wyrwaniu piór;
59. Pomieszczenie, w którym nocują gęsi;
60. Mięso z gęsi;
- 61.
62. Ptak, który robi *gul gul gul*
63. Samica indyka
64. Młode od indyczki;
65. Co to jest *gadzina*?
- 66.
67. Zwierze hodowane dla mięsa i słoniny (świnia)
68. Małe od świni
69. Jak przywołuje się młode ...
70. Świnia z małymi ...
71. Jak odgania się świnię?
72. Jedzenie dla świń. To, w czym jest jedzenie dla świń;
73. Człowiek je, a świnia ... (żre)
74. Głos wydawany przez świnie - różne rodzaje (kwiczy, chrząka/?/ )
75. Pomieszczenie, w których przebywają świnię;
76. Teren ogrodzony, na którym w lecie przebywają świnię;
77. Co to jest *patyk*?
78. Co gospodarz robi ze świnie po jej upasieniu? (zarzyna, zabija)
79. Mięso za świni - ogólnie (wieprzowina; świnina)
80. Włosy na skórze świni;
81. Co należało zrobić z włosami świni po jej zabiciu?
82. Jak się nazywa czynność dzielenia zabitej świni? (rozbieranie?)
83. Na jakie części tradycyjnie dzieliło się świnię po zabiciu?
84. Płuca świni (wyjęte po zabiciu);Krew świni;
85. Jak nazywano poszczególne części (mięsa) zabitej świni?
86. Jak przygotowywano mięso do przechowania?
87. Jakimi były sposoby przechowywania mięsa?
88. Jak nazywano "odmianie" mięsa?
89. To, w czym się wędziło?
90. Jak mówiono na uwędzone mięso?
91. Jakiego drzewa używano do wędzenia?

**Czy wyraża Pan/Pani/ mama/ tata/babcia/dziadek/ciocia/wujek itd. zgodę na wykorzystanie materiałów (nagrania, zdjęć) do celów popularnych i naukowych?**