

Gospodyni 4 (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. Samiec kaczki;
2. Młode od kaczki (nom.sg.)
3. Wyrwanie piór kaczce, to ...
4. Poza piórami z kaczki ma się też ... (puch)
5. Jak przywołuje się kaczki?
6. Jak przywołuje się młode kaczki?
7. Jak odgania się kaczki?
8. Tłuszcz z kaczki;
9. Wystająca z tyłu część kaczki, w której są pióra "ogonowe"; (kuper)
- 10.
11. Jak się mówi o tym, że w domu różne rzeczy nie są na swoim miejscu?
12. Jak się mówi o tym, że w domu różne rzeczy są na swoim miejscu?
13. Co należy zrobić, żeby w domu nie było bałaganu?
14. Teren między zabudowaniami, na który wychodzi się z domu (podwórek)
15. To, czym się zamiata na podwórku;
16. Stara, zdarta miotła;
17. Mała szczotka służąca do zamiatania w mieszkaniu;
18. To, co po zamieceniu należy wyrzucić (śmieci)
19. Miejsce, gdzie wyrzuca się śmieci;
20. **Śmietnik** a **śmietnisko** - czy to to samo? podać różnice;
21. To, co osiada na meblach, co należy ścierać ścierką (kurz, proch)
22. Jeżeli ktoś ma brudne ręce, to musi je (umyć?)
23. To, w czym się można umyć;
24. To, co używa się do mycia (mydło)
25. Dawny rodzaj mydła, używanego zwłaszcza do prania (szare mydło, ...)
- 26.
27. Żeby ubranie nie było brudne należy je
28. Jak mówiono na wszystkie rzeczy przeznaczone do prania?
29. To, w czym dawniej prano (balia, ?)
30. To, na czym dawniej prano (tara, ?)
31. Jak dawniej prano (opis procesu; wykorzystywane urządzenia)
32. To, co osiadało na pranej bieliźnie gdy dodano dużo mydła;
33. Co to są **mydliny**?
34. Żeby usunąć mydło z pranej bielizny należy ją (wypłukać; popłukać)
35. Czego dawniej dodawano do prania zwłaszcza pościeli (modre; ultramaryna)
36. Co to jest **modre**?
37. Żeby np. koszula była gładka to po praniu należało ją
38. To, czego (przy praniu) używano do usztywniania (zwłaszcza) pościeli
39. Żeby koszule były sztywniejsze należało je (krochmalić)
40. Z czego - domowym sposobem - robiono krochmal?
41. Co robiono z pościelą, żeby była gładka? (maglowano)
42. Jak dawniej wyglądało **żelazko**?
43. Jak dawniej maglowano bieliznę w domu? (opis czynności i narzędzi)
44. Jak wyglądała maglownica?
45. Co robiono, żeby ściany były czyste?

Gospodyni 4 (J. Sierociuk, oprac. B. Osowski)

46. Narzędzie, którego używano do malowania;
47. Z czego robiono pędzle?
48. Opis malowania (czynność; ewentualne ozdoby)
49. Rodzaj papieru, którym wyklejano ściany (tapeta)
50. Ozdoby w mieszkaniu - obrazy, makatki, inne;
- 51.
52. Co należało zrobić, jeżeli w ubraniu zrobiła się mała dziura? (cerować)
53. Opis cerowania - czynność, użyte przedmioty;
54. Co należało zrobić, jeżeli w ubraniu zrobiła się większa dziura?
55. Kawałek materiału nazywany na dziurę (łata, ...)
56. Nieużywane już ubrania to (szmaty?)
57. Co to jest **barłóg**?
- 58.
59. Pierwszy posiłek;
60. Jak mówi się na to, że się je śniadanie? (śniadać)
61. Główny posiłek w środku dania;
62. Jak mówi się na to, że się je obiad?
63. Posiłek wieczorny;
64. Jak mówi się na to, że się je kolację?
65. Posiłek między śniadaniem a obiadem;
66. Co jadano // co jada się na śniadanie?
67. Co jadano // co jada się na obiad?
68. Co jadano // co jada się na kolację?
69. Jak przygotowuje się pokarmy?
70. Kilka - typowych - przepisów kulinarnych;
71. Zupa z jabłek;
72. Zupa z jagód;
73. Zupa z kapusty;
74. Różne rodzaje zup - nazwy i charakterystyka;
75. Jak mówi się na wszystkie naczynia, w których się gotuje?
76. Jak mówi się na wszystkie naczynia, w których się jada?
77. To, w czym przechowuje się naczynia;
78. Naczynie, w którym gotuje się np. ziemniaki;
79. To, co podczas gotowania kładzie się na wierzch garnka (przykrywka; pokrywka)
80. Naczynia, które nie mają brudu są
81. Żeby naczynia były czyste należy je
82. Czynność czyszczenia naczyń;
83. To, czym się z/po-mywa naczynia;
84. Kobieta, która z/po-mywa naczynia;
85. Kawałek materiału używany do mycia naczyń ... (szmatka?; szmatek?)
86. To, czym kroi się np. chleb;
87. Co należało zrobić z nożem, żeby łatwo się nim kroilo?
88. Nóż po "naostrzeniu" jest
89. Nóż przed "naostrzeniem" jest
90. Rodzaj noża składanego, służącego np. do strugania;
91. Zupa z krwi kaczki?
92. Co to jest **czernina**? Jak się ją przygotowuje? Jakie kluski się do niej podaje?

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