

## Gospodyni 5 (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. Jak się nazywało przygotowywanie ciasta na chleb?
2. Jak się mówi na to, że ciasta na chleb w naczyniu przybywało (rożnie, wyrasta)
3. To, czego dodawano do mąki, żeby ciasto na chleb wyrosło;
4. Z jakiej mąki pieczono ciemny chleb?
5. Jak nazywano ciemny chleb?
6. Jak nazywano chleb kupowany w sklepie?
7. Mały chlebek z resztek ciasta;
8. Co to jest *kukielka*?
9. Co to jest *kołacz*?
10. Opis - dokładny - przygotowania i wypieku chleba;
11. Piec chlebowy - dokładny opis (budowy)
12. Przygotowywanie pieca do pieczenia chleba;
13. To, czym z pieca chlebowego wyjmuje się węgle;
- 14.
15. robienie zapasów na zimę;
16. Jakie warzywa można przechowywać na zimę? (wymienić)
17. Jak się nazywa rozdrabnianie kapusty przed złożeniem do beczki na zimę?
18. To, co służy do rozdrabniania/szatkowania kapusty?
19. Kapusta przygotowana w beczce na zimę (z dodatkiem soli) to kapusta ... (jaka?)
20. Gdzie przez zimę przechowuje się warzywa? (piwnica, sklep)
21. Suszone owoce, np. jabłka lub śliwki;
22. Smażone owoce, np. jabłka, wiśnie, jagody;
- 23.
24. Rodzaje mąki;
25. Rodzaje kasz;
- 26.
27. Czy kaszę gotuje się tak samo jak ziemniaki / pyrki?
28. Jakie są sposoby gotowania kaszy?
29. Jak się mówi na to, że kasze należy potrzymać jeszcze w ciepłe?
30. Jakie kasze gotuje się na mleku?
31. Jak się nazywa żółta kasza z prosa?
32. Jak się mówi na kaszę z jęczmienia?
33. Roślina kwitnąca białą, uprawiana na kaszę
34. Kasza z taterki/gryki
35. Co to są *krupy*?
- 36.
37. Ubiór i ubieranie się
38. Co każdy robi, żeby mu nie było zimno?
39. Jak mówi się na wszystkie te rzeczy, którymi człowiek chroni się przed zimnem?
40. Jakie są podstawowe rodzaje - części ubrania?
41. To, czym chroni się nogi przed zimnem?
42. Jakie są rodzaje obuwia?
43. To, co zakłada się na stopy przed nałożeniem buta;
44. Rodzaj długich skarpet do kolan;
45. To, co kobiety zakładają na nogi (obecnie cienkie; dawniej grube); (pończochy)

## Gospodyni 5 (J. Sierociuk, oprac. B. Osowski)

46. Różne części garderoby (ubioru) kobiety;
- 47.
48. Co robiono, żeby w domu było mniej much?
49. Jakie robaki mogą być (dawniej bywały) domu?
50. Czarny robak gnieźdzący się w kuchni (karaluch, karakan, prusak)
51. Skaczący mały robaczek, gnieźdzący się zazwyczaj w łóżku (pchła)
52. Robak gnieźdzący się we włosach (uwaga! nom.sg.: - wesz; wsza)
53. Larwa wszy (gnida)
54. Przeszukiwanie włosów na głowie celem niszczenia wszy;
- 55.
56. Praca w polu i w ogrodzie
57. Młoda roślina, przygotowana do posadzenia (ro/z/sada; flanca)
58. Jakie są znane chwasty - opis;
59. Małe kawałki pola, na których sieje się // sadi warzywa (zagonek, grządka)
60. Jakie warzywa uprawiano? - opis;
- 61.
62. Czas, pora koszenia zboża (żniwa)
63. Mężczyzna, który kosi;
64. Dawny typ maszyny, która kosi (kosiarka; gonicha)
65. Co to jest *gonicha*?
66. Jak się kosiło gonichą?
67. Półokrągłe żelazne narzędzie (ostre) służące do ręcznego ścinania (trawy; dawniej też tym koszone zboże);
68. Co robi kobieta posuwająca się za kosiarzem?
69. Kobieta, która pod/zbiera zboże;
70. Ilość zboża zabranego przez pod/zbieraczkę przed związaniem; (garść; gromodka)
71. Co to jest *gromadka* lub *gromotek*?
72. Ziemiaki/pyrki, które były sadzone (na wiosnę) (sadzeniaki; nasieniaki)
73. Nadziemna część krzaka ziemniaka/pyry;
74. Czas, pora wykopywania ziemniaków/pyr; (wykopki, wybierki; kopania)
75. Stary ziemniak/pyra, z którego wyrósł nowy krzak (po wykopaniu)
76. Rośliny, które niepotrzebnie rosną pomiędzy ziemniakami/pyrami;
77. Co się robi (zwłaszcza na wiosnę) z ziemniakami, żeby w nich nie było chwastów?
78. To, czym ręcznie wykopywało się ziemniaki/pyry; (motyka)
79. Do czego może być wykorzystany ziemniak/pyra?
80. Jak przygotowuje się ziemniaki/pyry na kaszę dla zwierząt?
81. To, w czym paruje się ziemniaki dla zwierząt;
82. Jak się nazywa uparowane ziemniaki/pyry?
83. To, co odkrawa się od ziemniaków przed gotowaniem;
84. Jak się nazywa czynność oddzielania łupin/obierek od ziemniaka/pyry?
85. Ziemniaki ugotowane w całości, bez obierania;
86. Jak się nazywa ziemniaki/pyry ugotowane i ubite (ugniecione)?
87. Jak się nazywa to, czym ugniata się (tłucze się) ziemniaki?
88. Jak się nazywa to, co służy do rozbijania ziemniaków a jest zrobione z grubego metalowego drutu?
89. Jak się nazywa to, co służy do wyciskania ziemniaków (ugotowanych)?
90. Potrawy z gotowanych ziemniaków/pyr;

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