

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. Po co ludzie trzymają krowy?
2. Żeby mieć mleko, to krowę należy (wydoić)
3. Czy mleko od innych zwierząt jest jakoś nazywane (np. od kozy, owcy ...)?
4. Mleko zaraz po udojeniu jest ... (jakie?)
5. Ogólnie o ilości mleka pozyskanego od jednej krowy (lub krów) (udój)
6. Stosowane dawniej naczynie przy dojeniu krów; (nazwa i opis)
7. Kobieta, która doi krowy;
8. Szmata do cedzenia mleka;
9. To, na czym dawniej siadały kobiety dojąc krowy;
10. Po czym poznaje się, że mleko jest "dobre"?
11. Jak oddziela się z mleka tłuszcz?
12. Jak się mówi na tłuszcz z mleka?
13. Naczynie służące do oddzielania śmietany;
14. Przed oddzieleniem śmietany mleko należało (schłodzić, ostudzić)
15. Co należy zrobić z mlekiem, żeby nie było zimne a można było zrobić np. kakao?
16. Takie mleko jest (ugotowane, zagotowane, ...)
17. Przed rozpoczęciem gotowania mleko jest (surowe, zimne)
18. To, co się tworzy na ugotowanym mleku;
19. Mleko, którego nie dopilnuje się podczas gotowania może z garnka ... (wykipieć)
20. Mleko po udojeniu, które można zagotować jest (świeże, słodkie)
21. Mleko, które się nie zagotuje jest (kwaśne, skwaśniałe)
22. Co się stanie z mlekiem nieświeżym, które chcemy zagotować? (zwarzy się)
23. Jak się określa to, że mleko (po pewnym czasie) staje się "gęściejsze"? (kwaśnieje, ścina się);
24. Mleko po "zgęstnieniu" (zsiadłe, siadłe, kwaśne)
25. Naczynie, w którym zostawia się mleko, żeby "zsiadło się";
26. Jak się nazywa mleko krowy tuż po ocieceniu?
27. Z czego robi się ser?
28. Czy robiono ser z innego mleka niż krowie - jak się na to mówiło?
29. Jak mówiono na mleko nadające się już na ser?
30. Co należało zrobić z tym mlekiem?
31. Jak się mówi na podgrzane już mleko?
32. Jak się nazywa ta ciecz, która ściekała przy robieniu sera?
33. Jak się nazywa to, co pozostaje w trakcie oddzielania serwatki?
34. W czym się robi ser?
35. Co należy zrobić, żeby ser miał odpowiedni kształt?
36. Jak się nazywa to, w czym ściskano ser?
37. Od czego zależał smak sera?
38. Określić możliwe smaki sera;
39. Czy robiono ser z siary? Jak to nazywano?
40. Jak wyglądał ser z siary; jaki miał smak?
41. Czy robiono ser ze specjalnymi dodatkami?
42. Jak nazywano - i jak robiono - ser smażony?
43. Jak nazywano małe serki robione z dodatkiem ziół (np. kminku)?
44. Jak nazywano małe, suszone serki (niekiedy z dodatkiem ziół)?

45. Co to jest: *kajzerka, gomulka ew. pieczka*?
46. Czy jest specjalna nazwa na śmietanę z mleka świeżego?
47. Żeby mieć śmietanę, to z mleka należy ją (*odciągnąć, zebrać*)
48. To, co zbiera się na powierzchni mleka "zsiadłego";
49. Z takiego mleka śmietanę należy ... (*zebrać, zdjąć*)
50. Co można zrobić ze śmietany?
51. Z jakiej śmietany robi się masło?
52. To, w czym się robi masło?
53. W kierzynce masło to się (*ubija, robi ...*)
54. Część kierzynki służąca do ubijania masła;
55. Część kierzynki przykrywająca ją od góry;
56. Jak wygląda kierzynka? (dokładny opis - nazwa części);
57. To, co pozostaje po zrobieniu masła;
58. Grudki (resztki) masła pozostające w maślance po wybraniu masła;
59. Jak formowano masło po wyjęciu z kierzynki;
60. Kawalek masła przygotowany np. na sprzedaż;
61. W co zawijano świeże masło?
62. Jak mówiono, kiedy ktoś przed sprzedawaniem "poprawiał" kolor masła dodając soku z niektórych warzyw?
63. Soku z jakich warzyw używano do "poprawiania" koloru masła?
64. Co dzieje się z masłem pozostawionym zwłaszcza "na słońcu"? (*jelczeje*)
65. Kilkundniowe masło, pozostawione "na słońcu" jest już ... (*zjelczałe*)
66. Co robiono, żeby masło dłużej mogło być przechowywane? (*solono, topiono.....*)
67. Takie masło było (*solone, topione ...*)
68. Naczynie, w którym przechowywano masło;
69. Szklane naczynie, w którym podawano masło np. podczas jedzenia;
70. Człowiek je, a krowa (*żre*)
71. Czy krowa od razu połyka pokarm?
72. Co krowa robi z pokarmem? Jak nazywa się tę czynność?
73. Jak nazywa się przeżuwany przez krowę pokarm?
74. Jak się nazywa ta część krowy, gdzie jest mleko?
75. Dojąc krowę rękami ciągnie się za (podać nom.sg.);
76. Jak się zwracają do krowy, żeby się uspokoiła?
77. Jak przywołuje się krowę?
78. Jak odgania się krowy?
79. Mięso z krowy - ogólnie (wołowina)
80. Krowa, która bodzie;
81. Krowa, która kopie;
82. Młode od krowy;
83. Jaka jest różnica między *cielę* a *cielak*?
84. Krowa, która pierwszy raz ocieliła się;
85. Krowa, która "chce do byka";
86. Krowa, która daje dużo mleka;
87. Jak nazywa się to, co człowiek zjada codziennie? (jedzenie, strawa)
88. Jak przygotowuje się gotowane?
89. Potrawa ugotowana głównie na mięsie; (*rosół*)
90. To, co dodaje się do potraw (gotowanych), żeby poprawić smak (*jarzyny, warzywa*)

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