

## Praca 6 (J. Kobus, 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. Budynek, w którym mieszkają świnię.
2. Wydzielone pomieszczenie w *chlewie/świniarni* dla kilku lub jednej świni.
3. Jak inaczej mówi się na jedzenie dla świń?
4. To, w czym gotowano, parowano żarcie (kartofle) dla świń.
5. To, do czego wrzuca się żarcie dla świń.
6. Jak przygotowuje się żarcie dla świń?
7. Jak się mówi na samicę świni?
8. Jak się mówi na samca świni?
9. Jak się mówi na nowo narodzone młode świni?
10. Jak młode świnki już podrosną, to można je od maciory ... [odsadzić?]
11. Jak się mówi na odrośnięte młode świni?
12. Jak się mówi na ogrodzenie dla rodzącej lub karmiącej maciory zabezpieczające młode przed zaduszeniem?
13. Opisać zabijanie świni; jakie czynności się wówczas wykonuje?
14. Płaska, tępą część siekiery.
15. Trzonek, rękojeść siekiery.
16. Jak się łączy drewnianą i metalową część siekiery? (podać dokładny opis)
17. W jaki sposób upuszczano krew i jak ją zabezpieczano przed skrzepnięciem?
18. Co to jest *jucha*?
19. W jaki sposób usuwano sierść z zabitej świni?
20. W jaki sposób wieszano świnię w celu usunięcia wnętrzności? Czy używano specjalnych narzędzi, przyrządów w celu zabezpieczenia tuszy przed spadnięciem?
21. Co to jest: *krępulec*? (jak wygląda, do czego służy?)
22. Czym zdejmowano kopyta?
23. Rodzaje mięsa ze świni – nazwy i "lokalizacja" (tzn. z której części?).
24. Jak się mówi na dzielenie świni (po zabiciu) na kawałki?
25. Uzupełnić zdanie: *Po zabiciu (i oczyszczeniu) świnię należy ...* (rozebrać, poporcjować, ?).
26. Jak się mówi na wszystkie razem wnętrzności świni?
27. Jak się mówi na płuca świni (po zabiciu)?
28. O której części świni mówi się: *letkie, lekkie*?
29. Jak się inaczej mówi na żołądek świni?
30. Tusza świni cięta (rąbana) na kawałki.
31. Co to jest: *rąbanka*?
32. Co znaczy wyraz: *jatka*?
33. Co to jest *kaldun*?
34. Co to jest *kotlet*?
35. Co należy zrobić z wnętrznościami wyjętymi ze świni?
36. Które zwierzęta *zdychają*; które: *padają*?
37. Mięso ze zdechłego/pudłego zwierzęcia.
38. Co to jest: *ścierwo*?
39. Jak robi się kiełbasy?
40. Jak robi się kaszanke?
41. Jak robi się salceson?
42. Jak robi się szynkę?
43. Jak nazywa się czynność "odymiania" kiełbas i szynki?
44. Od czego zależało dobre wędzenie?
45. Jak przygotowywano wodę, w której przez jakiś czas leżało mięso przed wędzeniem?
46. Człowiek, który robi przetwory z mięsa.

**Praca 6 (J. Kobus, J. Sierociuk, oprac. B. Osowski)**

47. Do czego wykorzystywano świński ogon?
  48. Czy świński ogon miał znaczenie symboliczne, np. podczas wesela?
  49. Jak przygotowuje się kurę / kurczaka do zjedzenia?
  50. Na jakie części zazwyczaj dzieli się kurę/kurczaka przygotowując je do jedzenia?
  51. Jak się mówi na "wydzieranie" piór z kury / kurczaka?
  52. Jakie są rodzaje piór u kury?
  53. W jakim celu hoduje się kury?
  54. Jak się mówi na kurę, która ma młode?
  55. Młode (jedno) od kury.
  56. Jak się mówi o przychodzeniu młodych kury na świat?
  57. To, co wykluwa się z jajka ...
  58. Z czego wykuwają się młode? - l.poj.
  59. Dawniej było dużo młodych kurcząt, dzisiaj nie mam żadnego ...
  60. Samiec kury.
  61. Czy kogut ma takie same pióra jak kura?
  62. Czym kogut różni się od kury?
  63. Jak są nazywane poszczególne części kury / kurczaka? - dokładny opis.
  64. Jakie potrawy można przyrządzić z kury /kurczaka?
  65. Ta część kury (pod szyją), w której gromadzi się pokarm (zanim "pójdzie" do żołądka).
  66. Budynek/pomieszczenie, w którym mieszkają kury.
  67. Drążki w kurniku, na których siedzą kury.
  68. Jak się mówi na to, że kura „daje” jajka?
  69. Kura, która /z/nosi dużo jajek to dobra ...
  70. Gospodyni jest zadowolona z kury, która /z/nosi dużo ...
  71. Młoda kura, która jeszcze nie znosi jajek.
  72. Co to jest: *kokoszka*?
  73. Gniazdo, w którym kura wysiaduje jajka.
  74. W jaki sposób kury dostają się do kurnika?
  75. Skąd wiadomo, że kura zniosła jajko?
  76. Kiedy – i jak? – skubano gęsi? a kiedy – i jak? – skubano kaczki?
  77. Jakie części wyodrębnia się w piórze (gęsi lub kaczki)?
  78. Jakie znaczenie symboliczne mają/miały kurze nogi?
  79. Czy można było sprzedawać zwierzęta (np. prosięta, cielęta) bezpośrednio z chlewa?
1. Jak się ogólnie mówi(ło) na słoninę (lub inny tłuszcz zwierzęcy)?
  2. Co to jest: *okrasa*?
  3. Czy okrasa to np. słonina jeszcze „surowa”, czy np. już zesmażona?
  4. Zesmażone małe kawałki słoniny (lub sadła).
  5. Co to są *skwarki*?
  6. Skwarków jest dużo, a jedna sztuka to ...
  7. Inaczej zamiast: *szybko*.
  8. Co znaczą wyrazy: *chyży, chyżo*?
  9. Po ulewnym deszczu na ziemi (na drodze) może zrobić się ...
  10. Co to jest: *kaleń*?
  11. Jak się mówi na człowieka, który wszystko robi lewą ręką?
  12. Ten, kto mieszka w mieście.
  13. Zwierzę (gryzoń domowy), które zjada kot.
  14. Owoce leśne, o których mówi przysłowie: *Na święty Jan ...(czego?)... dzban.*
  15. Krzewy, krzak jagód.
  16. Co to jest: *jagodzina*?
  17. Owoce leśny podobny wielkością do jagody, ale czerwony.
  18. Co to jest: *borówka*?
  19. Jak dawniej robiło się masło?

**Praca 6** (J. Kobus, J. Sierociuk, oprac. B. Osowski)

20. To, w czym dawniej robiono masło?
21. Uformowane małe partie masła (przeznaczone zazwyczaj do sprzedania).
22. Co to jest: *gomółka*?
23. Owoce polnej gruszki.
24. Czy znane są rośliny (kwiaty polne): *włoski Pana Jezusa; tzy Matki Boskiej*?
25. Owad składający jaja na skórze koni, krów i owiec, szkodnik bydła.
26. Poczęstunek z wódką dla kupującego konia, krowę na jarmarku.
27. Co to jest: *litkup*?
28. Jak się określa to, że ktoś (najczęściej młodzież) idzie do sąsiada np. kraść jabłka?
29. Co znaczy: *iść na (h)arendę? iść na szaber*?
30. Co to za potrawa: *szary barszcz*?
31. Kiedy – i jak – gotuje się *szary barszcz*?
32. To, co odkrawa się od ziemniaka/kartofla przygotowując go do gotowania na obiad.
33. Jak mówi(ło) się na *pannę młodą*?
34. Co znaczy wyraz: *młoducha*?
35. Jak robiono miotły? (podać dokładny opis)

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