

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. Jaki "głos" wydaje kura po zniesieniu jajka (gdacze, gdaka)
2. Jak mówi się na to, że kura wydaje odmienny od normalnego głos? (skrzekorze)
3. Jak mówi się o kurze, której wypadają pióra? (linieje)
4. Jak mówi się o tym, że kura "daje" jajka?
5. Kura, która znosi jajka (dużo) (nioska)
6. Jak się mówi na to, że gospodyni sprawdza, czy kura będzie miała jajko?
7. Małe od kury
8. Po czym poznaje się, że kura chce mieć kurczęta?
9. Kura, która ma kurczęta;
10. Jak mówi się na to, że daje się kurze siedzieć na jajkach?
11. Jak mówi się na to, że kurczę zaczyna rozbijać skorupkę jajka, żeby z niego wyjść?
12. Jak wygląda kurczę zaraz po "wyjściu" z jajka?
13. Co robi kura, chodząc z kurczętami z miejsca na miejsce? (wodzi, prowadzi)
14. Jak przywołuje się kurczęta?
15. Jak przywołuje się kury?
16. Jak odgania się kury?
17. Młoda kura (kokoszka, kokosz, kokosza)
18. Samiec kury
19. Jajko, które nie nadaje się do zjedzenia;
20. Jajko, z którego nie wykluło się kurczę
21. To, co w jajku jest żółte;
22. To, co w jajku jest białe;
23. Twarda powłoka jajka;
24. Ta część jajka, w której jest powietrze;
25. Jak sprawdza się, czy jajko jest świeże?
26. Opisać dokładnie, co należy zrobić przed włożeniem kury do garnka? (złapać, zabić, oczyścić z pierza itp.)
27. Miejsce, gdzie nocują kury
28. Drąg, na którym siadają kury w kurniku
29. Nawóz spod kur;
30. Jak mówi się na to, że kura znosi jajka poza kurnikiem?
31. Jakie ptactwo było hodowane w okolicy?
32. Wszystkie ptaki domowe, razem wzięte;
33. Samiec gęsi;
34. Młode od gęsi (mianownik, liczba pojedyncza)
35. Jak mówi się na to, że gęsi wydziera się pióra?
36. Opis gęsiego pióra;
37. Jak przywołuje się gęsi?
38. Jak przywołuje się młode gęsi?
39. Jak odgania się gęsi?
40. Gęś po wyrwaniu piór;
41. Pomieszczenie, w którym nocują gęsi;
42. Mięso z gęsi;

43. Ptak, który robi *gul gul gul*
44. Samica indyka
45. Młode od indyczki;
46. Co to jest *gadzina*?

47. Samiec kaczki;
48. Młode od kaczki (mianownik, liczba pojedyncza)
49. Wyrwanie piór kaczce, to ...
50. Poza piórami z kaczki ma się też ... (*puch*)
51. Jak przywołuje się kaczki?
52. Jak przywołuje się młode kaczki?
53. Jak odgania się kaczki?
54. Tłuszcz z kaczki;
55. Wystająca z tyłu część kaczki, w której są pióra "ogonowe"; (*kuper*)

56. Zwierze hodowane dla mięsa i słoniny (*świnia*)
57. Małe od świni
58. Jak przywołuje się młode ...
59. Świnia z małymi ...
60. Jak odgania się świnię?
61. Jedzenie dla świń. To, w czym jest jedzenie dla świń;
62. Człowiek je, a świnia ... (*żre*)
63. Głos wydawany przez świnię - różne rodzaje (*kwiczy, chrząka/?/*)
64. Pomieszczenie, w których przebywają świnię;
65. Teren ogrodzony, na którym w lecie przebywają świnię;
66. Co to jest *patyk*?
67. Co gospodarz robi ze świnią po jej upasieniu? (*zarzyna, zabija*)
68. Mięso za świni - ogólnie (*wieprzowina; świnina*)
69. Włosy na skórze świni;
70. Co należało zrobić z włosami świni po jej zabiciu?
71. Jak się nazywa czynność dzielenia zabitej świni? (*rozbieranie*)
72. Na jakie części tradycyjnie dzieliło się świnię po zabiciu?
73. Płuca świni (wyjęte po zabiciu);
74. Krew świni;
75. Jak nazywano poszczególne części (mięsa) zabitej świni?
76. Jak przygotowywano mięso do przechowania?
77. Jakie były sposoby przechowywania mięsa?
78. Jak nazywano "odymianie" mięsa?
79. To, w czym się wędziło?
80. Jak mówiono na uwędzone mięso?
81. 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?