

Komentarze
do Polskiego Atlasu Etnograficznego
Tom X
Wybrane zagadnienia
z zakresu kultury kulinarnej –
pożywienie codzienne
cz. I: Województwa:
śląskie, opolskie i dolnośląskie



Polskie Towarzystwo Ludoznawcze
Wrocław-Katowice-Opole

Anna Drożdż

dr hab., prof. Uniwersytetu Śląskiego, etnologa i antropologka kultury; redaktorka naczelna serii „Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego” PTL. Jej problematyka badawcza dotyczy: dziedzictwa kulturowego (w tym także dziedzictwa kulinarnego) i kultury tradycyjnej (w szczególności obszarów wiejskich), pamięci społecznej, strategii budowania tożsamości w różnych sytuacjach społeczno-kulturowych, płci i jej roli w kulturze oraz nowych kontekstów interpretacji Polskiego Atlasu Etnograficznego. Autorka/współautorka pięciu książek i wielu artykułów naukowych.

Dorota Świtała-Trybek

dr hab. prof. Uniwersytetu Opolskiego, kulturoznawczyni, folklorystka, regionalistka; redaktorka naczelna serii „Dziedzictwo Kulturowe” PTL. Interesuje się problemami z obszaru antropologii kulinarnych, tradycyjnej i współczesnej kultury, dziedzictwa materialnego i niematerialnego, turystyki kulturowej oraz współczesnej religijności (kult świętych). Od ponad trzydziestu lat prowadzi badania dotyczące dziedzictwa kulturowego Górnego Śląska. Jest autorką/współautorką jedenastu książek, redaktorką pięciu oraz autorką licznych artykułów naukowych.

Komentarze

do Polskiego Atlasu Etnograficznego,

t. X: Wybrane zagadnienia z zakresu kultury kulinarnej –
pożywienie codzienne

cz. I: Województwa: śląskie, opolskie i dolnośląskie

Commentaries

to the Polish Ethnographic Atlas

vol. X: Anna Drożdż, Dorota Świtała-Trybek,

Selected Issues in Culinary Culture – Everyday Food

part I: Voivodeships: Silesia, Opole and Lower Silesia

INSTYTUT ARCHEOLOGII I ETNOLOGII
POLSKIEJ AKADEMII NAUK
INSTITUTE OF ARCHEOLOGY AND ETHNOLOGY
POLISH ACADEMY OF SCIENCES

UNIWERSYTET ŚLĄSKI W KATOWICACH
UNIVERSITY OF SILESIA IN KATOWICE

Komentarze

do Polskiego Atlasu Etnograficznego,

t. X: Wybrane zagadnienia z zakresu kultury kulinarnej –
pożywienie codzienne

cz. I: Województwa: śląskie, opolskie i dolnośląskie

Commentaries

to the Polish Ethnographic Atlas

vol. X: Anna Drożdż, Dorota Świtała-Trybek,

Selected Issues in Culinary Culture – Everyday Food

part I: Voivodeships: Silesia, Opole and Lower Silesia

„Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego” is regularly
indexed/abstracted in:

- IBSS – International Bibliography of the Social Sciences
- Internationale Volkskundliche Bibliographie
- Anthropological Index Online
- “Central European Journal of Social Sciences and Humanities”
- Bibliografia Etnografii Polskiej (<http://etnobibliografia.pl/>)

Anna Drożdż
Dorota Świtała-Trybek

Komentarze
do Polskiego Atlasu Etnograficznego,
t. X: Wybrane zagadnienia z zakresu kultury kulinarnej –
pożywienie codzienne
cz. I: Województwa: śląskie, opolskie i dolnośląskie

Commentaries
to the Polish Ethnographic Atlas
vol. X: Anna Drożdż, Dorota Świtała-Trybek,
Selected Issues in Culinary Culture – Everyday Food
part I: Voivodeships: Silesia, Opole and Lower Silesia

z przedmową Marioli Tymochowicz

Polskie Towarzystwo Ludoznawcze
Uniwersytet Śląski w Katowicach
Uniwersytet Opolski



Wrocław–Katowice–Opole

Polskie Towarzystwo Ludoznawcze
Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego • Katowice 2025

Seria

Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego

Rada Naukowa Komentarzy do Polskiego Atlasu Etnograficznego

Izabella Bukraba-Rylska, Daniel Drápala, Hana Hlôšková, Jan Kajfosz,
Waldemar Kuligowski, Łukasz Łuczaj

Redakcja Komentarzy do Polskiego Atlasu Etnograficznego

Anna Weronika Brzezińska, Anna Drożdż (redaktor naczelna serii),
Arkadiusz Jelowicki, Agnieszka Pieńczak, Katarzyna Waszczyńska,
Filip Wróblewski

Recenzje

Izabela Kaczmarzyk

Teresa Smolińska

Publikacja współfinansowana przez Uniwersytet Opolski



Patronaty



Przedmowa

Kultura kulinarna polskiej wsi – przegląd zagadnienia

Pożywienie tradycyjne, związane z życiem społeczności głównie chłopskich, może być rozpatrywane jako szczególny i wieloaspektowy znak semiotyczny łączący się z różnymi kontekstami kulturowymi. Możemy je postrzegać jako eksponent kultury materialnej, ale także duchowej, odgrywający bardzo ważną rolę w życiu każdej społeczności. Jedzenie przygotowywane i spożywane przez chłopów stanowiło odrębny typ w porównaniu z tym, jakie jadali przedstawiciele innych warstw społecznych. Wyraźnie uwidaczniała się jego rodzimość, prymitywność oraz samowystarczalność w zakresie pozyskiwania, przetwarzania i przygotowywania potraw, które były uwarunkowane panującymi na wsi stosunkami gospodarczymi oraz poziomem kultury rolno-hodowlanej. Tradycyjne jedzenie wyróżniało się lokalnością wynikającą z dostępności składników i możliwości produkcyjnych w danym regionie kraju. Mimo dużego wkładu pracy całej rodziny w pozyskiwanie składników spożywczych jej członkowie nierzadko zmagali się z głodem, który stał się „cechą chłopskiej egzystencji – ziemskiej i pozagrobowej” (Straczuk, 2013: 207).

Pożywienie spożywane dawniej na wsi polskiej charakteryzowało się minimalizmem konsumpcyjnym, będącym efektem wykorzystywania w kuchni składników wytworzonych tylko we własnym gospodarstwie lub pochodzących ze zbieractwa, w mniejszym stopniu z rybołówstwa i łowiectwa.

Minimalizm codziennej konsumpcji przewidywał daleko posuniętą oszczędność, zwłaszcza jakościową, którą rekompensowano ilością mało urozmaiconych produktów żywieniowych. Był on wynikiem w dużym stopniu niskiego waloru prestiżowego pożywienia codziennego, którego skromność budziła ogólną aprobatę, a wszelki zbytek w przyrządzaniu potraw traktowano jako niepotrzebne marnowanie czasu (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976: 354–355).

Ograniczanie składników, z jakich przygotowywano jedzenie, wynikało również z kwestii ekonomicznych. Mleko, masło, ser czy jajka najczęściej przeznaczano na sprzedaż, aby z uzyskanych w ten sposób pieniędzy móc nabywać inne produkty potrzebne w gospodarstwie domowym, np. sól, sacharynę lub kawę. Natomiast

jednostajność i małe urozmaicenie potraw były skutkiem niskiego poziomu umiejętności kulinarnych oraz ograniczonej ilości produktów i sprzętu kuchennego, jakie gospodyni miała do wykorzystania. „Urozmaicenia szukano w sposobach łączenia tych samych na ogół w całym kraju produktów żywieniowych bądź w sposobach ich przyrządzania” (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976: 355). Dodatkowym problemem był ograniczony czas na przygotowanie jedzenia, ponieważ kobiety miały dużo innych obowiązków w domu i gospodarstwie. Zazwyczaj gotowały jedną potrawę rano i podawały ją na kolejne posiłki z różnymi dodatkami. Posiłki były na ogół jedno- lub dwudaniowe, przy czym dominowały dania płynne i gęste, a kolejność ich spożycia nie była istotna. Przy ograniczonych możliwościach wytwórczych oraz niewielkim zróżnicowaniu zasobów jadalnych potrawy chłopskie musiały być przede wszystkim sycące, co pozwalało zaspokajać głód na długie godziny ciężkiej pracy fizycznej w polu i gospodarstwie. Tym samym „[m]iarą wartości produktów i potraw była przede wszystkim ich kaloryczność i zdolność zapewniania nasycenia konsumentów, a brak racjonalnej wiedzy w tym zakresie uniemożliwiał stosowanie innych ocen” (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976: 356). Nawet zamożniejsze rodziny nie urozmaicały swoich dań, a jedynie zwiększały ich obfitość.

W kuchni chłopskiej dominowały potrawy przygotowane ze składników roślinnych, takich jak mąka, kasza, oraz skromny zasób owoców i warzyw. Mięso jadano głównie w święta, gdyż hodowano mało zwierząt na ubój i nie znano odpowiednich sposobów długoterminowej konserwacji mięsa. Z produktów pochodzenia zwierzęcego największe znaczenie miały: nabiał, tłuszcz i mięso wieprzowe, w Karpatach także mięso owiec, na Pomorzu gęsi, a na Górnym Śląsku królików, kóz czy gołębi (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976: 356).

Zasobność składników, z których kobiety przygotowywały potrawy, zależała od sezonowej dostępności produktów. Sprawiało to, że kuchnia chłopska była ściśle uzależniona od cyklu wegetacyjnego roślin. Latem spożywano najbardziej zróżnicowane dania, natomiast jesienią i zimą korzystano głównie z przetworzonych składników – poddanych kiszeniu, suszeniu lub wędzeniu. Szczególnie trudny był początek wiosny, tzw. przednówek, kiedy wiele ubogich rodzin musiało znacznie ograniczyć spożycie jedzenia, a nierzadko doświadczało głodu, posiłkując się dziko rosnącymi roślinami. Podobne niedobory występowały również podczas klęsk żywiołowych czy w wyniku zniszczeń wojennych, które prowadziły do utraty plonów.

Charakterystyczną cechą wiejskiego pożywienia był rygorystyczny rygorystyczny dotyczący zachowywania licznych postów kościelnych oraz tabu żywieniowego. Odnosił się on do przestrzegania wielu zakazów związanych z pozyskaniem czy przetworzeniem składników spożywczych, co miało zapewnić ich trwałość i dostatek. Ustalone przez tradycję „rygory stały na straży konwenansów, które wymagały odpowiedniego, zwłaszcza powściągliwego, zachowania się przy jedzeniu, zajmowania w czasie posiłku przynależnego wiekiem i pozycją w rodzinie miejsca przy ławie czy stole, wstawania od niego, a nawet kładzenia łyżek po skończonym

Summary

Commentaries to the Polish Ethnographic Atlas

vol. X: Anna Drożdż, Dorota Świtała- -Trybek, Selected Issues in Culinary Culture – Everyday Food

part I: Voivodeships: Silesia, Opole and Lower Silesia

This volume constitutes the tenth instalment of *Commentaries to the Polish Ethnographic Atlas*. It examines transformations in everyday food practices across 45 villages in the present-day territories of three provinces in southwestern Poland: Silesia, Opole, and Lower Silesia. The first two regions are analysed jointly because of their comparable numbers of research sites and similar cultural characteristics, both predominantly inhabited by autochthonous populations. The situation differed in Lower Silesia, where, after World War II, the population largely consisted of settlers from the Eastern Borderlands and southeastern Poland.

The study is based on materials collected by seven ethnographers during fieldwork conducted in the 1960s, using Józef Gajek's unified research questionnaire, *Folk Material Culture*. The questionnaire focused on several issues: gathering, fishing, shepherding and sheep breeding; the consumption of **soups and gruels**; dishes based on various types of groats; flour-based dishes; and dairy products (sweet milk, fermented milk, colostrum). It also addressed elements of fermentation, kitchen utensils, and selected household activities (e.g., groat-making, grain stamping, grain grinding, hand-mills, milking, and butter and cheese production). Notably, several important topics—such as the acquisition, preparation and consumption of meat, as well as beverages including alcoholic drinks—were omitted. Information

on these aspects appeared only sporadically in informants' spontaneous remarks, which some researchers recorded as additional information.

The aim of this publication is to foreground the voices of the informants, who shared their knowledge, experiences and memories, thereby enriching our understanding of everyday life in rural communities in the post-World War II period. The cited statements are often presented in their original form, allowing readers to familiarize themselves with local names for products and dishes, and to grasp the broader context of the discussed issues and their evolving dynamics.

The core of this work comprises analyses of materials concerning the consumption of selected products and meals. Although the primary focus is on everyday dishes, some sections also address ingredients and dishes served during annual and family rituals. In the daily diets of rural communities in the studied region, potatoes, groats, cabbage, and dairy played a significant role and were used to prepare various dishes. Soups also held an important place in the menu. According to informants, soups (e.g., *kartoflanka* [potato soup], pea soup, bean soup, cucumber soup, "*zacieranka*" [soup with handmade noodle-like bits], mushroom soup) had a richer composition and higher caloric content than broths. Among commonly prepared liquid dishes were "*barszcz*" (a sour soup) or "*żur*" (soured rye flour soup), typically made with rye flour sourdough; settlers also prepared "*barszcz*" from beets (fermented or boiled), "*kwasza*" (fermented soup), "*kisiel*", or "*tlótkno*" (a dish thickened with flour or starch). Meanwhile, soups or broths made with bread or fruit were popular among autochthonous communities. Dishes with the addition of goose or duck blood were also prepared.

Milk was consumed both sweet and sour, and used for butter and cheese production. Cow's milk was predominant and consumed raw, boiled or soured. Products such as colostrum and whey were increasingly disappearing from the diets of most villagers. Unlike the settlers from the Eastern Borderlands, the local population produced fermented cheeses.

Fermentation constituted a commonly used method of food preservation. In addition to milk, vegetables—especially cabbage, cucumbers, and beets—were fermented in wooden barrels or clay pots, primarily by settlers and immigrants from the Eastern Borderlands, serving as key ingredients and additions to various dishes. A small number of informants from Lower Silesia also recalled preparing home-made *kwas* (a fermented bread beverage).

Both local inhabitants and settlers demonstrated extensive knowledge of different groat types, their properties and uses. Common groats included millet, pearl barley, buckwheat, semolina, and oat groats, as well as rye groats, which were mainly used as components of main dishes such as *goląbki* (stuffed cabbage rolls), a dish particularly popular among settler families and often served as a ceremonial food during weddings and Christmas Eve. Although none of the interviewees

continued to produce homemade groat, they remembered the processes involved. Among seeds, poppy seeds held a ceremonial role as the basis for *kutia*, consumed by settlers from the Eastern Borderlands and parts of the Rzeszów region, and for *makówki*, prepared by autochthonous inhabitants of Silesia and Opole.

Flour-based dishes played a significant role in daily diets and were prepared both sweet and savory. In the studied villages, bread – primarily rye bread (sourdough, and later with yeast) – was commonly baked before World War II. This practice began to disappear around 1950, mainly due to the introduction of bakeries in local communities and the affordable price of bread. Various types of flour were used to make dumplings with different fillings, pancakes, noodles, pasta, and pastries. Dumplings became common among the autochthonous Silesian population only after World War II, as this dish was previously unknown there. Gathering wild plants, fruits, berries, mushrooms and, less frequently, tree sap (e.g., birch sap) constituted another source of food procurement. According to informants' recollections, gathering played a particularly important role during economic hardship, hunger (e.g., due to crop failures or the pre-spring "lean period" when stored supplies ran low). It also served as a supplementary source of income for poorer social groups, who sold or bartered the products they collected.

Fish and crayfish had a supplementary role in the daily diet of rural inhabitants. Their consumption was minimal. Interest in fishing and crayfish catching was slight, partly due to the lack of direct access to water bodies, poor fish stocks, and pollution of nearby rivers caused by industrial facilities operating in the area. Fish were mainly purchased from shops or state-run fisheries. Frying in fat (*but ter*) was the most common method of fish preparation, while in a few villages, fish soup was made and consumed during Christmas Eve dinner. Crayfish were rarely caught, and crayfish soup was prepared only occasionally.

The materials on food collected during the research for the Polish Ethnographic Atlas provide insight into the transformation of culinary patterns in rural communities after World War II. In the studied area, these changes were directly related to the economic development of villages and migrations, as well as the expansion of non-local contacts, which influenced the formation of specific everyday culinary practices.

Wprowadzenie

Niniejszy tom *Komentarzy do Polskiego Atlasu Etnograficznego* ukazuje się po kilkuletniej przerwie jako kolejny z tej serii. Jest on również pierwszą publikacją przygotowaną według nowej koncepcji, w ramach której przewidziano kilka istotnych modyfikacji.

Zasadnicza zmiana dotyczy odejścia od metody etnogeograficznej jako jedynej umożliwiającej opracowanie zgromadzonych danych. Pomimo iż badania prowadzone były w oparciu o założenia tej metody, to w naszej opinii analiza i interpretacja ich wyników nie powinna się do niej ograniczać. Współczesna wiedza antropologiczna oraz nowe narzędzia interpretacyjne pozwalają lepiej wykorzystać zgromadzony materiał w celu poznania i zrozumienia przemian zachodzących na wsi w XX wieku. Bogactwo zebranych wiadomości daje także okazję do podjęcia próby przesłedzenia działań eksploracyjnych i interpretacyjnych zespołu pracującego w ramach projektu PAE oraz do oceny konsekwencji takiego typu wnioskowania. Daje sposobność do krytycznego spojrzenia na ówczesną metodologię, zachęca też do poszukiwań własnej ścieżki zrozumienia wiedzy płynącej z opracowanych i udostępnionych zapisów.

Rezygnacja z zastosowania metody etnogeograficznej, a więc również z kreślenia map etnograficznych, umożliwia przeniesienie punktu ciężkości z tychże map i powstałych na nich obrazów na materiał źródłowy. Pozwala skupić się przede wszystkim na informacjach zawartych w źródłach archiwalnych: narracjach mieszkańców wsi, zarejestrowanych przez badaczy, w które obfitują zdeponowane w pracowni PAE kwestionariusze. Sięgnięcie do zapisów wcześniej pomijanych w analizach ułatwi wykorzystanie reprezentacji pamięci nie tylko badaczy, ale również ich rozmówców. Dzięki temu kolejne tomy *Komentarzy do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, poczynając od niniejszego, będą przybliżały czytelnikom zebrane reprezentacje pamięci, a nie graficzne metanarracje etnografów. Tak więc zasadnicza zmiana koncepcji polega na tym, że następne publikacje w ramach wspomnianej serii odnosić się będą do Polskiego Atlasu Etnograficznego jako projektu badawczego realizowanego na szeroką skalę w Polsce w okresie po drugiej wojnie światowej, a nie li tylko do zestawu kilkudziesięciu map opracowanych w przeszłości wedle z góry przyjętych zasad metody etnogeograficznej.

Kolejne rozdziały niniejszego, X tomu *Komentarzy do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu kultury kulinarnej – pożywieniu codziennemu, stanowią zestawienie informacji zawartych w zapisach

poczynionych przez kolejnych badaczy w wyznaczonych wsiach – punktach badawczych w oparciu o wspomniany wcześniej kwestionariusz „Ludowa kultura materialna”. Pomimo iż zasadniczym tematem eksploracji terenowych były pokarmy należące do diety codziennej, w trakcie prowadzonych rozmów niemożliwe było uniknięcie wątków odnoszących się do potraw obrzędowych. Niejednokrotnie narracje te, choć często lakoniczne, były bardzo interesujące. Aby ich nie utracić, zdecydowano się uwzględnić je w niniejszym opracowaniu. W związku z tym w kilku rozdziałach obok omówienia zagadnień dotyczących dań powszednich przybliżono niektóre świąteczne i obrzędowe receptury. Dotyczyło to spożywania wybranych produktów, np. ryb, chrzanu czy grzybów, oraz potraw, np. gołąbków czy kutii. Tam, gdzie to było możliwe, zamieszczone zostały notatki w ich oryginalnym brzmieniu. Niektórzy etnografowie starali się zapisywać lokalne nazwy produktów i potraw oraz w miarę dokładnie cytować swoich interlokutorów. Przytaczając te fragmenty, nie korygowałyśmy ewentualnych błędów, nie uzupełniałyśmy nieścisłości, chcąc pozostawić zarejestrowane wypowiedzi w oryginalnej formie. Szczególnie cenne były, w naszej ocenie, wypowiedzi spontaniczne, niewywołane pytaniem kwestionariuszowym, lecz wynikające z kontekstu rozmowy. Narracje te starałyśmy się cytować w całości. Niejednokrotnie przybliżały one szerszy kontekst poruszanego zagadnienia, dynamikę jego transformacji. Celem takiego podejścia do materiałów terenowych było docenienie ich bogactwa, wielowątkowości z pozoru prostych tematów, uwarunkowania przemian zachodzących w ich obrębie czy różnorodności emocji, jakie budziły one w lokalnych społecznościach. Rozpoznanie to doprowadziło do konstatacji, że niemożliwe będzie przedstawienie tych wszystkich wątków i narracji w jednotomowej publikacji. Z tego względu podjęto decyzję o przygotowaniu kilku tomów, w których zostaną wyeksponowane normy i tradycje kulinarne obszarów wiejskich w kolejnych województwach.

Taka zmiana koncepcji spowodowała kolejny kłopot, dotyczący podziału terytorium Polski na subregiony – mniejsze regiony. Uwzględnienie regionów etnograficznych okazało się bowiem niemożliwe z powodu niewystarczającej bądź nieproporcjonalnej liczby punktów badawczych reprezentatywnych dla każdego z nich. Taka dysproporcja mogła spowodować, że niektóre, większe regiony mogłyby mieć nadreprezentację w stosunku do regionów o niewystarczającej reprezentacji. Z tego względu najlepszym rozwiązaniem (choć również niepozbawionym wad) okazało się przyjęcie administracyjnego podziału kraju na współcześnie obowiązujące województwa. Uwzględnienie większych jednostek geograficznych umożliwiło w miarę równomierne przyporządkowanie wsi – punktów badawczych i bardziej proporcjonalną reprezentację dla każdego z wyznaczonych województw. W niniejszej publikacji zostały zaprezentowane materiały źródłowe z miejscowości usytuowanych w obrębie trzech województw południowo-zachodniej Polski: śląskiego, opolskiego i dolnośląskiego. Mankamentem tego podziału jest fakt, iż w obrębie tak dużych jednostek geograficznych znajduje się co najmniej kilka mniejszych regionów

etnograficznych¹. Nie jest kwestią przypadku, że województwa śląskie i opolskie zostały opracowane wspólnie. Za takim wyborem przemawiały dwie okoliczności. Pierwsza dotyczyła liczby punktów badawczych w obu województwach – zarówno w śląskim, jak i w opolskim było ich niewiele (13 i 11). Druga, bardziej istotna sprawa odnosi się do specyfiki wsi, w których badacze przeprowadzili wywiady kwestionariuszowe. Miejscowości te w zdecydowanej większości były zamieszkane przez ludność autochtoniczną, jedynie w czterech przez ludność napływową.

W przypadku województwa dolnośląskiego pojawia się wiele wiadomości pochodzących od Kresowian i osadników przybyłych na te ziemie po drugiej wojnie światowej. Ich wspomnienia dotyczą więc sytuacji nie tylko w miejscu zamieszkania, ale również w miejscu pochodzenia. Sprawia to, że obraz kultury kulinarnej tych ziem jest złożony, nierzadko skomplikowany, niemniej przede wszystkim świadczy o jej bogactwie.

Zdając sobie sprawę z faktu, że żaden z rozpatrywanych podziałów badanego obszaru Polski południowo-zachodniej nie jest idealny, uznaliśmy, iż rozstrzygającym argumentem, przemawiającym za wyborem jednostek administracyjnych, będzie ich większa czytelność także dla szerszego kręgu odbiorców interesujących się omawianym w niniejszej publikacji zagadnieniem.

*Anna Drożdż
Dorota Światała-Trybek*

¹ W szczególności dotyczy to województwa śląskiego, w obrębie którego znajdują się zapisy z Częstochowskiego, ziemi lublinieckiej, ziemi kłobuckiej, Zagłębia Dąbrowskiego, ziemi pszczyńskiej, Śląska Cieszyńskiego, Beskidu Śląskiego, Żywiecczyzny.

III

Badania organizuje : Zakład Polskiego Atlasu
Etnograficznego, Instytutu Historii Kultury Materialnej
Polskiej Akademii Nauk , Wrocław - Nankera 4 Ip.

Badania prowadzi. *Paulina* *Paulina* Kierownictwo badań prosi uprzej-
mie Władze terenowe o pomoc i
Nr Legitymacji opiekę nad prowadzonymi badania-
dowodu osobistego mi.
Nr deleg. służbowej

Wieś *Pałecznice* Data *23.11.1966*
Gmina *Trzebnica* *Instytut Etnograficzny*
Powiat *Trzebnica* *Instytut Etnograficzny*
Województwo *Wrocław* *Instytut Etnograficzny*
Poczta *Pałecznice*
Informatorzy *Koracki, Bełto*
Gardian, Jerzy *20.9.66*

Potwierdzenie odbycia badań przez
gminę lub inny urząd.
Badania prowadzone od *25.9* do *20.9.66*
Data *1966*
Pierwszy podpis
Gardian, Jerzy
w *Pałecznice*
o-45 Pałecznice, pow. Trzebnica

III

**Badania organizuje : Zakład Polskiego Atlasu
Etnograficznego, Instytutu Historii Kultury Materialnej
Polskiej Akademii Nauk , Wrocław - Nankera 4 Ip.**

Badania prowadzi. *Paulina Hauke*..... Kierownictwo badań prosi uprzej-
mie Władze terenowe o pomoc i
Nr Legitymacji opiekę nad prowadzonymi badania-
dowodu osobistego mi.
Nr deleg. służbowej

Wież *Pawła Trzebnicki*..... Data *23.11.1966* *Paulina Hauke*
Gmina *Trzebnica*..... Instytut Etnograficzny
Powiat *Trzebnica*..... Wzrost *160 cm*
Województwo *Wrocław*..... Wiek *30 lat*
Poczta *Pawła Trzebnicki*..... Potwierdzenie odbycia badań przez
Informatorzy *Krzysztof Bielecki*..... gminę lub inny urząd.
Lesław Jędrzejko..... Badania prowadzone od *25.10* do *20.9.66*
Data *20.9.1966*.....
Pierwsze i ostatnie podpisy
Lesław Jędrzejko
w Pawłowie
o-45 Pawłów, pow. Trzebnicki

1. Gołąsza (k. Będzina) – Barbara Jankowska
2. Istebna (k. Cieszyna) – Barbara Jankowska
3. Kokotek (k. Lublińca) – Konrad Hanisch
4. Kryry (k. Pszczyny) – Małgorzata Matuszkówna
5. Lubojna (k. Częstochowy) – Konrad Hanisch
6. Lubomia (k. Wodzisławia Śląskiego) – Jerzy Grocholski
7. Panki (k. Kłobucka) – Konrad Hanisch
8. Rudziniec (k. Gliwic) – Konrad Hanisch
9. Wieszowa (k. Tarnowskich Gór) – Konrad Hanisch
10. Wilcza (k. Rybnika) – Jerzy Grocholski
11. Wiślica (k. Cieszyna) – Jerzy Grocholski
12. Wojsławice (k. Myszkowa) – Barbara Jankowska
13. Żabnica (k. Żywca) – Barbara Jankowska

1. Gołąsza (k. Będzina) – Barbara Jankowska
2. Istebna (k. Cieszyńska) – Barbara Jankowska
3. Kokotek (k. Lublińca) – Konrad Hanisch
4. Kryry (k. Pszczyny) – Małgorzata Matuszkówna
5. Lubojna (k. Częstochowy) – Konrad Hanisch
6. Lubomia (k. Wodzisławia Śląskiego) – Jerzy Grocholski
7. Panki (k. Kłobucka) – Konrad Hanisch
8. Rudziniec (k. Gliwic) – Konrad Hanisch
9. Wieszowa (k. Tarnowskich Gór) – Konrad Hanisch
10. Wilcza (k. Rybnika) – Jerzy Grocholski
11. Wiślica (k. Cieszyńska) – Jerzy Grocholski
12. Wojsławice (k. Myszkowa) – Barbara Jankowska
13. Żabnica (k. Żywca) – Barbara Jankowska

Woj. opolskie

1. Brzezina (k. Brzegu) – Konrad Hanisch
2. Dzierżysławice (k. Prudnika) – Konrad Hanisch
3. Głuszyna (k. Namysłowa) – Konrad Hanisch
4. Goła (k. Olesna) – Konrad Hanisch
5. Grabczak/Grabczok (k. Opola) – Konrad Hanisch
6. Grabin (k. Niemodlina) – Barbara Jankowska
7. Ligota Prószkowska (k. Opola) – Konrad Hanisch
8. Łaziska (k. Strzelec Opolskich) – Konrad Hanisch
9. Nasiedle (k. Głubczyc) – Jerzy Grocholski
10. Stare Kotkowice (k. Prudnika) – Barbara Jankowska
11. Wędrynia (k. Olesna) – Konrad Hanisch

Woj. dolnośląskie

1. Bukowice (k. Trzebnicy) – Konrad Hanisch
2. Górczyca (k. Lwówka Śląskiego) – Antoni Kuczyński
3. Guzowice (k. Milicza) – Konrad Hanisch
4. Idzików (k. Bystrzycy Kłodzkiej) – Konrad Hanisch
5. Książnica Śląska (k. Dzierżoniowa) – Konrad Hanisch
6. Lubomin (k. Wałbrzycha) – Konrad Hanisch
7. Modła (k. Głogowa) – Konrad Hanisch
8. Ogrodziska (k. Lubina) – Konrad Hanisch
9. Pawłów Trzebnicki (k. Trzebnicy) – Konrad Hanisch
10. Piersno (k. Środy Śląskiej) – Janusz Bohdanowicz / Tomasz Skarżyński
11. Polanowice (k. Wrocławia) – Janusz Bohdanowicz
12. Poświętne (k. Bolesławca) – Antoni Kuczyński
13. Ryczeń (k. Góry Śląskiej) – Janusz Bohdanowicz
14. Słup (k. Jawora) – Antoni Kuczyński
15. Starczówek (k. Ząbkowic Śląskich) – Konrad Hanisch
16. Stary Węgliniec (k. Zgorzelca) – Antoni Kuczyński
17. Szyszkowa (k. Lubania Śląskiego) – Antoni Kuczyński
18. Wilcza (k. Nowej Rudy) – Konrad Hanisch
19. Wrzosa (k. Wołowa) – Janusz Bohdanowicz
20. Zawidowice (k. Oleśnicy) – Janusz Bohdanowicz
21. Zielenice (k. Strzelina) – Janusz Bohdanowicz

Bibliografia (w wyborze)

- Bohdanowicz J., 1966: *Łowiectwo i rybołówstwo*. W: *Stare i Nowe Siołkowice*. Cz. II. Praca zbior. pod kier. M. Gładysza. Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków, s. 160–200.
- Bohdanowicz J., 1996: *Pożywienie*. W: *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*. T. III: *Pożywienie i sprzęty z nim związane*. Red. J. Bohdanowicz. Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław, s. 7–71.
- Bohdanowicz J., 2020: *Zboże w kulturze ludowej*. W: „*Głodnemu chleb na myśli*”. O znaczeniu politycznym, gospodarczym, społecznym i kulturowym zboża na ziemiach polskich ze szczególnym uwzględnieniem Dolnego Śląska. T. 2. Red. J. Nowosielska-Sobel, G. Strauchold, R. Nowakowski. Księgarnia Akademicka, Ośrodek Kultury i Sztuki, Kraków–Wrocław, s. 415–432.
- Chętnik A., 1936: *Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*. Polska Akademia Umiejętności, Kraków.
- Czerwiński T., 2008: *Pożywienie ludności wiejskiej na północnym Mazowszu u schyłku XIX i w XX wieku*. Towarzystwo Miłośników Ziemi Ciechanowskiej, Ciechanów.
- Dubiel L., 1957: *Wnętrze mieszkalne domu chłopskiego w Beskidzie Śląskim w latach 1860–1950*. „Prace i Materiały Etnograficzne” 10 (2), s. 7–72.
- Gajek J., 1947: *Zarys etnograficzny zachodniego Podola. Kultura materialna*. „Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska”, sec. F, vol. II. 1.
- Gloger Z., 1902: *Encyklopedia staropolska*. T. III.: Druk P. Laskauera i W. Babickiego, Warszawa.
- Jagiela K., 1996: *Maślnice*. W: *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*. T. III: *Pożywienie i sprzęty z nim związane*. Red. J. Bohdanowicz. Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław, s. 161–179.
- Kolmer L., 2009: *Przyjmowanie i wykluczanie*. W: *Jedzenie. Rytuały i magia*. Red. F.T. Gotwald, L. Kolmer. Muza, Warszawa.
- Kowalska-Lewicka A., Szromba-Rysowa Z., 1976: *Pożywienie*. W: *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*. T. I. Red. M. Biernacka, B. Kopczyńska-Jaworska, A. Kutrzeba-Pojnarowa, W. Paprocka. Ossolineum, Wrocław–Warszawa–Gdańsk.
- Kubiak I., Kubiak K., 1981: *Chleb w tradycji ludowej*, Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, Warszawa.
- Kuchowicz Z., 1975: *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*. Wydawnictwo Łódzkie, Łódź.
- Lach K., 2021: *Kołacz weselny w starych i nowych odsłonach (przykład z pogranicza śląsko-morawskiego)*. W: *Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych kontekstach interpretacyjnych*.

- Red. L. Przymuszała, D. Światała-Trybek. Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole, s. 169–182.
- Łeńska-Bąk K., 2010: *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach... Historia kultury sub speciae culinaria*. Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole.
- Łuczaj Ł., 2011: *Dziko rosnące rośliny jadalne użytkowane w Polsce od połowy XIX w. do czasów współczesnych*. „Etnobiologia Polska” 1, s. 57–125.
- Maurizio A., 1926: *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*. Wyd. z Zasiłku Ministerstwa Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego – Nakładem Kasy Mianowskiego, Warszawa.
- Ondrusz J., 2016a: *Przedmioty wyposażenia domu mieszkalnego*. W: *Płyniesz Olzo. Monografia kultury ludowej Śląska Cieszyńskiego*. Red. D. Kadłubiec. Kongres Polaków w Republice Czeskiej przy współudziale Katedry Sławistyki Uniwersytetu Ostrawskiego, Czeski Cieszyn, s. 399–416.
- Ondrusz J., 2016b: *Pożywienie ludu cieszyńskiego*. W: *Płyniesz Olzo. Monografia kultury ludowej Śląska Cieszyńskiego*. Red. D. Kadłubiec. Kongres Polaków w Republice Czeskiej przy współudziale Katedry Sławistyki Uniwersytetu Ostrawskiego, Czeski Cieszyn, s. 517–540.
- Paprocka W., 1976: *Przemysł domowy, rzemiosło i chałupnictwo*. W: *Etnografia Polski, Przemiany kultury ludowej*. T. 1. Red. M. Biernacka, B. Kopczyńska-Jaworska, A. Kutrzeba-Pojnarowa, W. Paprocka. Ossolineum, Wrocław–Warszawa–Gdańsk, s. 247–277.
- Pieronkiewicz-Pieczko K., 2021: „*Jest w makówkach śląskich jakaś siła*”. *Kulturowe i społeczne znaczenie wigilijnego deseru*. W: *Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych kontekstach interpretacyjnych*. Red. L. Przymuszała, D. Światała-Trybek. Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole, s. 113–125.
- Przymuszała L., Światała-Trybek D., 2021: *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*. Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole.
- Rostański J., 1916: *O nazwach oraz użytkach ćwikły, buraków i barszczu*. Akademia Umiejętności, Kraków.
- Straczuk J., 2013: *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, Toruń.
- Strauchold G., 2020: *Dolnośląski krajobraz zbożem pisany i rysowany w atlasach geograficznych*. W: „*Głodnemu chleb na myśli*”. *O znaczeniu politycznym, gospodarczym, społecznym i kulturowym zboża na ziemiach polskich ze szczególnym uwzględnieniem Dolnego Śląska*. T. 2. Red. J. Nowosielska-Sobel, G. Strauchold, R. Nowakowski, Księgarnia Akademicka, Ośrodek Kultury i Sztuki, Kraków–Wrocław, s. 133–140.
- Szromba-Rysowa Z., 1966: *Zbieranie i użytkowanie płodów naturalnych*. W: *Stare i Nowe Siolkowice*. Cz. II. Praca zbior. pod kier. M. Gładysza. Zakład Narodowy im. Ossolińskich; Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk. Wrocław–Warszawa–Kraków, s. 147–159.
- Szromba-Rysowa Z., 1978: *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*. Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk.

- Szymańska M., 2024: *Dziedzictwo kulturowe południowej części powiatu raciborskiego*. Polskie Towarzystwo Ludoznawcze; Oficyna Wydawniczo-Poligraficzna HALEGG, Wrocław-Krzyżanowice.
- Świtała-Mastalerz J., Świtała-Trybek D., 2014: *Śląska spiżarnia. O jodle, warzynie, maszkietach i inkszym pichcyniu*. Spichlerz Górnego Śląska; Fundacja Lokalna Grupa Działania, Koszęcin.
- Świtała-Trybek D., 2015: *Praktyka kulinarna jako wartość (na przykładzie świniobicia)*. W: *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*. T. 8: *Wartości w języku i w kulturze*. Red. J. Adamowski, M. Wójcicka. Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin, s. 197–211.
- Świtała-Trybek D., 2022: *Moczka jest jak Śląsk. Króluje w ni roztomajtość a wolność... O regionalnej specyfice deseru wigilijnego*. „Łódzkie Studia Etnograficzne” 61, s. 199–214. <http://dx.doi.org/10.12775/LSE.2022.61.12>
- Świtała-Trybek D., Przymuszała L., 2017: *Od zupy głodowej do regionalnego symbolu*. „Ethnologia Europea Centralis. Journal of Central European Ethnology” 14, s. 90–105.
- Świtała-Trybek D., Przymuszała L., 2018a: *Tożsamość górnośląska wyrażona w regionalnej kuchni (na przykładzie słownika zup)*. „Studia Śląskie” 83, s. 225–255.
- Świtała-Trybek D., Przymuszała L., 2018b: *Na beztydzień i od święta – o tradycyjnych zupach w śląskim menu*. W: *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym*. Red. A. Kamler, D. Pietrzkiewicz, K. Seroka. Cogito, Warszawa, s. 187–196.
- Świtała-Trybek D., Przymuszała L., 2020: *Po Bożym Ciele sięj tatarkę śmieje. O znaczeniu kaszy w kulturze kulinarnej Śląska*. W: „Głodnemu chleb na myśl”. *O znaczeniu politycznym, gospodarczym, społecznym i kulturowym zboża na ziemiach polskich ze szczególnym uwzględnieniem Dolnego Śląska*. T. 2. Red. J. Nowosielska-Sobel, G. Strauchold, Rafał Nowakowski. Księgarnia Akademicka, Ośrodek Kultury i Sztuki, Kraków-Wrocław, s. 317–334.
- Świtała-Trybek D., Przymuszała L., 2023: *Dziedzictwo kulinarne polsko-czesko-niemieckiego pogranicza (na przykładzie gwarowych nazw klusek)*. „Bohemistyka” 2, s. 255–274.
- Techmańska B., 2018: *Ziemniak w życiu codziennym powojennych osadników dolnośląskich wsi*. W: *Jabłka zaś ziemne, a po terazniejszemu kartofle. Znaczenie ziemniaka w Europie i na ziemiach polskich ze szczególnym uwzględnieniem Dolnego Śląska w kontekście historii i terażniejszości*. Red. J. Nowosielska-Sobel, G. Strauchold, R. Nowakowski, Księgarnia Akademicka, Kraków, s. 269–282.
- Tymochowicz M., 2017a: *Posty religijne w tradycji ludowej*. „Roczniki Teologiczne” LXIV (9), s. 138–146.
- Tymochowicz M., 2017b: *Pożywienie jako wyznacznik tożsamości regionalnej*. W: *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*. T. 10: *Współczesne konteksty tożsamości społeczno-kulturalnej*. Red. M. Dziekanowska, M. Wójcicka. Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin, s. 137–150.

- Tymochowicz M., 2019: *Tradycyjne pożywienie w kulturze chłopskiej na Lubelszczyźnie*. Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin.
- Wijas-Grocholska E., 2013a: *Kołocz w tradycji i współczesnej kulturze mieszkańców Śląska Opolskiego*. „Notatnik Skansenowski. Rocznik Muzeum Wsi Opolskiej” 2, s. 49–70.
- Wijas-Grocholska E., 2013b: *Kołocz śląski – unijny produkt regionalny*. „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów Na Wolnym Powietrzu w Polsce” 14, s. 275–286.

Wykaz materiału ilustracyjnego

1. Zapiski terenowe – zbieractwo roślin dziko rosnących. Istebna k. Cieszyna, sygnatura PAE: 20.37.VIII. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
2. Strona okładowa kwestionariusza badań. Zielenice k. Strzelina, sygnatura PAE: 14.30.I. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
3. Strona tytułowa kwestionariusza badań. Zielenice k. Strzelina, sygnatura PAE: 14.30.I. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
4. Zapiski terenowe dotyczące kiszenia mleka. Lubojna k. Częstochowy, sygnatura PAE: 21.30.IV. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
5. Zapiski terenowe – spożywanie kwaśnego mleka i siary. Grabin k. Niemodlina, sygnatura PAE: 16.31.v. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego

- Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
6. Zapiski terenowe – spożywanie kwaśnego mleka i siary. Grabczak/Grabczok k. Opola, sygnatura PAE: 17.30.III. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
 7. Wyrób masła. Głuszyna k. Namysłowa, sygnatura PAE: 17.28.VI. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
 8. Zapiski dotyczące naczyń do produkcji masła. Grabin k. Niemodlina, sygnatura PAE: 16.31.v. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
 9. Zapiski terenowe na temat naczyń na mleko. Istebna k. Cieszyna, sygnatura PAE: 20.37.VIII. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
 10. Wyrób i spożywanie serów. Istebna k. Cieszyna, sygnatura PAE: 20.37.VIII. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.

11. Zapiski terenowe – używanie naczyń drewnianych. Nasiedle k. Głubczyc, sygnatura PAE: 17.34.x. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
12. Zapiski terenowe dotyczące określeń *polewka* i *zupa*. Goła k. Olesna, sygnatura PAE: 19.28.XIV. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
13. Zapiski terenowe – kiszenie kapusty. Wojsławice k. Myszkowa, sygnatura PAE: 21.31.XVI. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
14. Zapiski terenowe – kiszenie kapusty. Ligota Prószkowska k. Opola, sygnatura PAE: 17.31.x. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
15. Zapiski terenowe – kiszenie buraków. Lubomia k. Wodzisławia Śląskiego, sygnatura PAE: 18.34.XII. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
16. Wyrabianie kasz. Panki k. Kłobucka, sygnatura PAE: 20.30.III. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu,

- Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
17. Proso – jagły. Wieszowa k. Tarnowskich Gór, sygnatura PAE: 20.32.XIV. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
 18. Wypiek chleba. Dzierżysławice k. Prudnika, sygnatura PAE: 17.32.XIII. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
 19. Zapiski terenowe – wypiek chleba. Stare Kotkowice k. Prudnika, sygnatura PAE: 17.32.XIV. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
 20. Zapiski dotyczące nazw naczyń i sprzętów. Stare Kotkowice k. Prudnika, sygnatura PAE: 17.32.XIV. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
 21. Sprzęty do wypieku chleba. Wędrynia k. Olesna, sygnatura PAE: 19.30.I. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
 22. Zapiski terenowe – zbieractwo roślin dziko rosnących. Kryry k. Pszczyny, sygnatura PAE: 20.34.XV. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek,

- Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji UŚ w Cieszynie.
23. Zbieractwo roślin dziko rosnących. Wiślica k. Cieszyna, sygnatura PAE: 20.35.XIV. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji UŚ w Cieszynie.
24. Zbieractwo roślin dziko rosnących. Kokotek k. Lublińca, sygnatura PAE: 20.31.x. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji UŚ w Cieszynie.
25. Zbieranie roślin dziko rosnących. Żabnica k. Żywca, sygnatura PAE: 21.37.VIII. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji UŚ w Cieszynie.
26. Zbieractwo dziko rosnących jagód leśnych. Gołusza k. Będzina, sygnatura PAE: 21.32.XII. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji UŚ w Cieszynie.
27. Ściąganie soków z drzew. Rudziniec k. Gliwic, sygnatura PAE: 19.32.XIII. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji UŚ w Cieszynie.

28. Zapiski terenowe – zbieractwo i przetwórstwo grzybów. Łaziska k. Strzelec Opolskich, sygnatura PAE: 19.31.IX. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
29. Zapiski terenowe – łowienie ryb i raków. Poświętne k. Bolesławca, sygnatura PAE: 8.26.VII. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
30. Wyrób masła. Stary Węgliniec k. Zgorzelca, sygnatura PAE: 8.26.XIV. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
31. Zapiski terenowe – przygotowywanie polewek i zup. Wilcza k. Nowej Rudy, sygnatura PAE: 13.31.IX. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
32. Zapiski terenowe – przygotowywanie polewek i zup. Wilcza k. Nowej Rudy, sygnatura PAE: 13.31.IX. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
33. Zapiski terenowe – używanie stęp. Szyszkowa k. Lubania Śląskiego, sygnatura PAE: 8.28.VI. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura*

- materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
34. Zapiski terenowe – wyrób chleba. Lubomin k. Wałbrzycha, sygnatura PAE: 11.29. xv. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
35. Zapiski terenowe – wyrób chleba. Lubomin k. Wałbrzycha, sygnatura PAE: 11.29. xv. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
36. Zapiski terenowe – zbieranie jagód leśnych. Górczyca k. Lwówka Śląskiego, sygnatura PAE: 9.28.VIII. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.
37. Przykładowa strona informująca o przebiegu badań terenowych. Pawłów Trzebnicki k. Trzebnicy, sygnatura PAE: 14.27.III. Materiały terenowe poświęcone wybranym zagadnieniom z zakresu pożywienia zebrane według kwestionariusza PAE: Józef Gajek, *Kwestionariusz – notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych*. Nr VI: *Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, Wrocław 1964, źródło: Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji uś w Cieszynie.

Indeks produktów i potraw

- agrest (*Ribes uva-crispa* L.) 124
ajerkuchy 100
anyż 106
armeriter 77
babka (wypiek) 147
babka (roślina) 205
babka (gatunek grzyba) 218, 219, 222
barszcz 21, 24, 60, 64, 65, 66, 67, 73, 74, 75, 162, 164, 167, 168, 169, 221, 258
barszcz szczawiowy 203
barszcz ukraiński 74, 167
barszcz wigilijny 169
barszcz z kiszonych buraków 74, 167, 168
barszcz z kwaśnego mleka 159
barszcz z mąki 161
barszcz z niekiszonych buraków 168
barszcz z niekwaszonych buraków 167, 168
barszcz z ogórków 75
barszcz z serwatki 159
barszcz zwyczajny (*Heracleum sphondylium* L.) 75, 166
baszcz 64
bes (*Sambucus nigra* L.) 121
besk (*Sambucus nigra* L.) 121
bez (*Syringa vulgaris* L.) 121
bez biały (*Syringa vulgaris* L.) 121
bez czarny (*Sambucus nigra* L.) 121, 207, 208
bez dziki (*Sambucus nigra* L.) 121
białe żymelki 119
Bierkase 152
biermuszka 77
bigos 77, 172
bigus 77
bili (?) 217, 219
bliny 190
bluszcz kurdybanek (*Glechoma hederacea* L.) 119
bobbkowe liście / bobbkowe listki (*Laurus nobilis*) 35, 82, 175
bodzimki (*Fragaria* L.) 123
borowcyny 208
borowik szatański (*Boletus satanas*) 140
borowik szlachetny (*Boletus edulis* Bull.) 132, 135, 215
borowiny (*Vaccinium vitis-idaea* L.) 125
borownik (*Vaccinium myrtillus* L.) 119
borówka 124, 125, 126, 213
borówka bagienna (*Vaccinium uliginosum* L.) 125, 213
borówka brusznicza (*Vaccinium vitis-idaea* L.) 213
borówka cygańska 125
borówka czarna (*Vaccinium myrtillus* L.) 124, 126, 213
borszcz 64, 166
boszcz 64
brateringi 94
Bratkase 152
Brennessel 204
brodzupa 77
brombery (*Rubus fruticosus* L.) 120
brusiny (*Vaccinium vitis-idaea* L.) 125
bruska (*Vaccinium vitis-idaea* L.) 125
brusznica (*Vaccinium vitis-idaea* L.) 124, 125, 211, 213
bryja 78, 79
bryja z jagłów 78, 89
bryndza 97
brzoza (*Betula* L.) 130
buchtelki 44
buczyna 209
budyń 162
buk (*Fagus* L.) 209
bukiew 209
bukowiny 129

- bukwica 129
bulion 137
bułka/buleczka 93, 94, 190, 199
buraki 69, 72, 73, 74, 75, 82, 84, 85, 162, 164, 166, 167, 168, 169, 173, 180, 203, 228, 233
buraki czerwone (*Beta vulgaris* L.) 73, 74, 75, 82, 84, 162, 168, 180
buraki ćwikłowe (*Beta vulgaris* L.) 166
buraki kisłe 169
buraki kiszone 74, 84, 162, 166, 167, 168, 169, 173
Buttermilchsuppe 155, 156
bzówki 121
cebula (*Allium cepa* L.) 51, 63, 81, 82, 141, 152, 154, 158, 167, 171, 172, 179, 187, 188, 204, 218, 220
cętoria (cykoria?) (*Cichorium* L.) 204
chebst (*Sambucus nigra* L.) 121
chebs (*Sambucus nigra* L.) 121
chleb 9, 10, 21, 24, 25, 26, 39, 68, 77, 78, 80, 85, 95, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 117, 118, 125, 144, 147, 152, 153, 158, 160, 161, 163, 164, 168, 169, 174, 184, 188, 189, 190, 192, 193, 194, 195, 197, 198, 199, 200, 201, 202
chleb kruszony 158
chleb razowy 174, 199
chleb niekwaszony – pszasny 174
chlyb tonkany 77
chruszcok (?) 133
chrzan (*Armoracia rusticana*) 18, 72, 83, 116, 172, 173, 200, 203
chuda zupa 155
ciasto lane 164, 165
ciasto kwasowe 194
ciasto kwaśne 193, 194
ciasto niekwaśne 189
ciasto z serem 152
ciasto żytnie 162, 164
cukier 44, 45, 51, 78, 79, 89, 90, 94, 95, 101, 122, 124, 125, 139, 152, 176, 177, 181, 183, 188, 189, 207, 213
cykoria (*Cichorium* L.) 204
czarnica 211
czarnuszka (*Nigella* L.) 190, 192, 193
czarny lebek (*Imleria badia* (Fr.) Fr.) 216
czernica 211
czernina 21, 62, 63, 158
czerninka 158
czerwoniak (*Leccinum aurantiacum*) 215, 220
czerwonolebek (*Leccinum aurantiacum*) 215, 221
czerwony kozak (*Leccinum aurantiacum*) 215
czorno zupa 62, 63
czorny barszcz 166
czorny żur 62
czosnek (*Allium sativum* L.) 72, 78, 81, 83, 161, 162, 169, 173, 204
czubajka kania (*Macrolepiota procera* (Scop.) Singer) 133, 217
czubiotka (*Macrolepiota procera* (Scop.) Singer) 133
cynamon 176
czereśnie 186
czerwonka (*Russula vesca*) 216
czyr 164, 165
czysta zupa 58
ćwikel 84
ćwikla 74, 84
ćwikla 75, 202, 203, 228
dąb (*Quercus* L.) 209
djoboł (*Boletus satanas*) 140
drapaki 206
drożdże 106, 107, 189, 190, 193, 194
drób 30, 43, 61, 63, 64, 147, 158
dróbki rybie 35
dziady (*Rubus fruticosus* L.) 120, 206
dzika róża (*Rosa canina* L.) 122, 207
dzika świnia (*Paxillacaea*) 217, 219
dzikie jabłka 82
dziurawiec (*Hypericum perforatum* L.) 119
ejnbryna 113
fajerniouk / fajerok (*Suillus grevillei*) 131
farba 61
farsz grzybowy 178, 221
farsz mięsny 98

- faryjonek* (*Suillus grevillei*) 131
fasola (*Phaseolus* L.) 60, 69, 72, 75
fasolanka 60
Faulkase 152
figa 79
flaki 66
francki 102
Frülingsupa 113
gałki róży 122
gałuszki 52, 99
gałuszki z siary 44
gąska (*Tricholoma equestre* L.) 216
gąska niekształtna (*Tricholoma protentosum*) 216
gąska żółta (*Tricholoma equestre* L.) 133, 135
gęste jagły 89
gęś 6, 61, 62, 63, 158, 159
głóg (*Crataegus* L.) 122, 123, 207, 208
gniewny / gniewus (*Leccinum aurantiacum*) 132
gołąbek (*Russula vesca*, grzyb) 133, 135, 219, 222
gołąbki 14, 21, 25, 81, 90, 91, 92, 172, 177, 178, 179, 218, 220, 221
gomółka / gomółka / gomuka 53
gorczyca 118, 173
gorczyca polna (*Sinapis arvensis* L.) 118
gorzki syr 54
góg 122
groch 25, 30, 76, 166, 180
gruszka 78, 79, 106, 162, 208, 213
gruszponki (*Vaccinium vitis-idaea* L.) 125
gryka 86, 90
grysik 129
grysik z prosa 86
grzonki 77
grzyb szatański (*Boletus satanas*) 140
grzybionka 137
grzyby 29, 72, 76, 131, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 169, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222
grzyby na gęsto 137
grzyby suszone 29, 61, 136, 137, 138, 219, 221
grzyby w oleju 221
hagebuty (*Rosa canina* L.) 122
hanysek 106
harynki 94
hauskejza 53
hirsepape 89
holunder (*Sambucus nigra* L.) 121
hreczka 97, 185
jabłko 78, 79, 81, 82, 90, 100, 105, 106, 167, 171, 172, 186
jagły 21, 86, 87, 88, 89, 90, 176, 234
jagły na gansto 89
jagły z kwasem 88
jagodniki (*Fragaria* L.) 123
jagody / jagody czarne 21, 119, 125, 126, 207, 212, 235,
jagódki 124
jajko 5, 7, 10, 42, 44, 45, 51, 53, 58, 63, 70, 77, 78, 100, 101, 137, 147, 189, 181, 218
jałowiec (*Juniperus* L.) 29, 123, 207, 208
jarzębina (*Sorbus aucuparia* L.) 122, 123, 207, 208
jarzyny 71, 167
jasnota biała (*Lamium album* L.) 204
jeżyna (*Rubus fruticosus* L.) 29, 119, 120, 121, 123, 124, 206, 207
jęczmień (*Hordeum* L.) 85, 86, 87
jucha 21, 61, 62, 63, 158
juszka 21, 61, 155, 158, 171
kaczka 62, 63, 159
kapalka 56
kapanka / kaponka 70
kapółka 56
kapouka / kapoułka 56
kapry 35
kapusta (zupa) 172
kapusta biała 80
kapusta kiszona 68, 69, 76, 77, 82, 91, 98, 170, 171, 172, 179-180, 185
kapusta kwaszona 76, 80, 170, 179, 180
kapusta kwaśna 80
kapusta młoda 170, 171
kapusta nieukwaszona 170
kapusta zającowa 118

- kapusta z grzybami* 98, 139, 221
kapuśniak 21, 30, 59, 60, 76, 77, 170
kapuśnica 77, 82
kapuśnionka 82, 139
karp 34
karpień 35
kartofel (Solanum tuberosum L.) 38, 60, 66, 67, 68, 70, 72, 76, 77, 98, 99, 115, 138, 159, 166, 167, 192, 204, 213
kartoflanka 14, 59, 60, 72, 139, 171
kasza 7, 21, 24, 29, 31, 41, 59, 70, 71, 76, 85, 87, 88, 89, 90, 91, 97, 129, 146, 157, 165, 176, 179, 181, 183, 204, 205
kasza gryczana 30, 41, 86, 90, 146, 153, 175, 178, 179
kasza hreczana 91, 97, 178, 179, 185, 220
kasza hryczana 175
kasza jagłana 86, 87, 88, 90, 175, 176, 177, 178, 185, 191
kasza jęczmienna 30, 41, 63, 71, 92, 95, 146, 165, 179, 181, 220,
kasza kukurydziana 154
kasza manna 175, 205
kasza perłowa 86, 175
kasza prosiana 87, 175, 176
kasza pszeniczna 87, 90
kasza pszona 86
kasza owsiana 175
kasza orkiszowa 177
kasza tatarska 87, 177
kasza z kukurydzy 165, 176
kasza z orkiszem 86, 175
kasza z prosa 24, 29, 30, 87, 89, 90, 178
kasza z żyta 175
kaszo 35
kasztanowiec (Aesculus L.) 129
kasztany 129
kawa 5, 111, 129, 189, 209
kąkol (Agrostemma L.) 129
kejza 51
kiełbasa 66, 116
kis 107
kisiel 14, 21, 24, 60, 64, 69, 161, 162, 163
kisiel z buraków czerwonych 162
kiszka 38, 41, 42, 50
kląg 55, 56
kłóg 56
kluseczki 70, 164
kluski 30, 52, 70, 71, 95, 98, 99, 164, 187
kluski kładzione 52, 147
kluski na parze 52
kluski na sianie 44, 45, 147
kluski sianowe 147
kluski z makiem 94
kluski z siary 44, 45
kluski z syrym 52
kluski ze śliwkami 98
klótko 35
kmin (Carum carvi L.) 129
kminek (Carum carvi L.) 51, 53, 78, 81, 82, 83, 106, 129, 172, 192, 193
knedle 98, 99
kobyliszczok 114, 115
kodrun 119
kołące jagódki 120
kolendziki 221
kołaczyki 52, 94
kołacz 8, 10, 27, 31, 227
kołocz 52, 105, 120
kołocz z krzonem 116
kołocz z makiem 93, 94
kołocz 105
kołpak (Cortinarius caperatus (Pers.) Fr.) 217, 218, 219, 222
kołubiunka (?) 217
komosa biała (Chenopodium album) 115
kompot 120, 124, 125, 213
konfitura 124, 206, 207, 213, 214
konopie (Cannabis L.) 90, 94, 95
konopiotka 93, 94
koper (Anethum graveolens L.) 81, 82, 83, 167, 173, 192, 204
koperek (Anethum graveolens L.) 173, 204
kora chleba 85
korniszony 84
korowaj 8, 10, 27, 31
korzenie 29, 112, 116, 117, 202, 203
korzyny 116
kości 76, 167, 168, 171

- kozak (*Leccinum scabrum*) 132, 134, 135, 215, 218, 219, 222
kozar (*Leccinum scabrum*) 215
kozibroda 76
kozibrody 59, 76
kozak brzeźniak (*Leccinum scabrum*) 215
kozak podgrzybek (*Leccinum scabrum*) 215
kozok (*Leccinum scabrum*) 132, 135, 136, 215
kozouk (*Leccinum scabrum*) 132
koźlarz babka (*Leccinum scabrum*) 132, 215
koźlarz czerwony (*Leccinum aurantiacum*) 132, 215, 220
kraśniejka (*Leccinum aurantiacum*) 132
kraśniuczek / kraśniuk (*Leccinum aurantiacum*) 215
krautpancz 77
Krautrouladen 178
Krautwickel 178, 220
kren (*Armoracia rusticana*) 203
krew 25, 61, 62, 63, 157
krew drobiowa / z drobiu 64, 158
krew z królików 158
krew trzody chlewnej / wieprzowa / świńska 64, 158
krew z gęsi / kaczk 63, 64, 158, 159
krew z indyków 61
kromka chleba 39, 144, 201, 202
krowie gębole (*Tuber aestivum*) 133
krowiak olszowy (*Paxillaceae*) 217
krowiak podwinięty (*Paxillaceae*) 217
krówka (*Lactifluus volemus* (Fr.) Kuntze.) 217
krupica 67
krupicznio 71
krupionka 71
krupniczek 205
krupnik 71, 165, 205
krupniok 63, 90
krupy 41, 42
krupy gryczane 153
krupy na ducka 41
krupy pogańskie 41, 86
krupy prażone 87
krupy prosiane 86
krupy sypkie 87
kruszonka 94, 105
krwawnik (*Achillea millefolium*) 205
krzan / krzon / krzun (*Armoracia rusticana*) 116
kukielki 101
kulaska 147
kulesza 165
kureczka (*Cantharellus cibarius* Fr.) 136
kurka (*Cantharellus cibarius* Fr.) 134, 135, 216, 218, 219, 222
kurzątko (*Cantharellus cibarius* Fr.) 133
kurzyna 71, 139
kucia / kucja 181
kutia 15, 30, 92, 93, 180, 181
kutia chłodna 180
kwas buraczany 84, 173
kwas chlebowy 155, 194
kwas mlekowy 168
kwas z chleba 174
kwas z jabłek 167
kwas z ogórków 167
kwasek 107, 155, 162, 173
kwasek cytrynowy 167
kwasza 14, 21, 60, 64, 162, 163
kwaśne mleko 21, 38, 39, 41, 42, 45, 46, 50, 51, 57, 58, 64, 68, 144, 146, 151, 155, 159, 160, 176, 188, 192, 193, 231, 232
kwaśne ziele 85
kwaśnica 30, 77, 170
leberwuszt 63
lebidia (*Chenopodium album* L.) 115
lebidia (*Chenopodium album* L.) 7, 29, 114, 115, 129, 203, 204
lebidia na gęsto 115
lescyna (*Corylus* L.) 128
leszczyna (*Corylus* L.) 127, 128, 209
lipa (*Tilia*) 119, 208
lin 34
lisica (*Cantharellus cibarius* Fr.) 216
liska (*Cantharellus cibarius* Fr.) 133
liszka (*Cantharellus cibarius* Fr.) 216
listeczki / listka 113
liście chrzanu 81, 83, 173, 200

- liście czerwonych buraków 180
liście dębowe 200
liście klonowe 200
liście laurowe 81, 83
liście tataraku 200
liście topolowe 200
liście wiśni 83, 173
liście z młodych ziemniaków 204
lyska 128
łamaczka 203
łazanki 62, 94
łoboda 115
łochynie (*Vaccinium uliginosum* L.) 125
orzech / łorzech 128
łorzesyna / łorzeszyna / łoszczyna (*Corylus avellana* L.) 128
łostryngi (*Rubus fruticosus* L.) 120
łużak (*Suillus variegatus* (Sw.) Kunze) 216
maczanka 159
mak 25, 85, 93, 94, 99, 105, 162, 175, 180, 183, 187, 189, 190
makaron 45, 59, 61, 70, 95
makówka / makówki 94
malina (*Rubus idaeus* L.) 119, 123, 124, 206, 207
maliniaki 119, 123
mamałyga 176, 187
mamałyga z kukurydzy 176
manna (*Glyceria* R. Br.) 29, 127, 129, 202, 205
marchew (*Daucus* L.) 7, 73, 76, 79, 81, 82, 116, 170, 171, 172
margaryna 190
marmolada 122, 188, 189, 206, 211, 213
masło 5, 21, 35, 26, 37, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 52, 53, 66, 72, 87, 89, 90, 94, 98, 99, 100, 102, 142, 143, 148, 149, 150, 151, 189, 164
maślak (*Suillus luteus* L.) 131, 215
maślak pstry (*Suillus variegatus* (Sw.) Kunze) 216
maślak sitarz (*Suillus bovinus* L.) 132
maślak zwyczajny (*Suillus luteus* L.) 131, 215
maślaczek (*Suillus luteus* L.) 131
maślak żółty (*Suillus grevillei*) 132
maślanka 57, 58, 59, 64, 89, 99, 106, 155, 156, 168
maślik (*Suillus luteus* L.) 215
maślach / maślak / maślouk (*Suillus luteus* L.) 131
mąka gryczana 110, 162, 163
mąka jaglana 90
mąka jęczmienna 102, 105
mąka kiszona 64, 67
mąka kukurydziana / mąka z kukurydzy 105, 157, 165
mąka kwaszona żytnia 164
mąka owsiana / mąka z owsa 67, 69, 102, 155, 161, 162
mąka petlowana 189
mąka prażona 98
mąka pszenna 42, 44, 45, 57, 58, 59, 61, 64, 70, 71, 76, 78, 79, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 105, 111, 116, 137, 147, 155, 156, 157, 159, 161, 164, 165, 167, 184, 187, 189, 190, 191
mąka razowa 102, 162
mąka sfermentowana 157, 159
mąka smażona 170
mąka tatarska 58, 69, 105
mąka ukiszona 161, 162
mąka ukiszona żytnia 163
mąka zakwaszona 62, 67
mąka ziemniaczana 163
mąka żarnowa 105
mąka życiana 105
mąka żytnia 64, 65, 67, 68, 69, 71, 75, 97, 99, 105, 106, 155, 161, 162, 163, 164, 187, 190, 191, 194, 195,
medunka 204
Melde 204
mięso 6, 7, 8, 11, 22, 37, 54, 55, 61, 62, 63, 67, 76, 82, 83, 85, 91, 92, 98, 116, 127, 157, 168, 170, 172, 174, 179, 184, 207, 220
mięso drobiowe 157
mięso mielone 63, 179
mięso owiec 6
mięso siekane 91
mięso wędzone 66, 77

- mięso wieprzowe 6, 85, 158
mięso z koguta 154
mięta (*Mentha* L.) 205
migdały 183
miód 7, 30, 93, 183, 210
mlecz (*Sonchus* L.) 119
mleczaj rydz (*Lactarius deliciosus* L.) 217
mleczaj smaczny (*Lactifluus volemus* (Fr.) Kuntze.) 217
mleczaj wełnianka (*Lactarius torminosus* (Schaeff.) Gray) 217
mleczok 35
mleodziwo 42
mleko 5, 21, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 47, 52, 55, 56, 64, 70, 77, 78, 95, 142, 143
mleko gotowane 37
mleko kiszone 38, 144
mleko kozie 46, 142
mleko krowie 36, 39, 46, 142, 143,
mleko kwaszone
mleko kwaśne 37, 38, 41, 42, 50, 51, 58, 68, 87, 89, 99, 106, 146, 150, 151, 169, 190, 192, 193
mleko owcze 46, 56, 142
mleko sfermentowane 41, 42, 146
mleko skisłe 58
mleko słodkie 36, 37
mleko surowe 37
mleko zsiadłe 42, 50, 58, 189, 192
młodziwo / młozywo 147
mocza 79, 93
Molke 153
mouczka z chrzanu 116
muchomor (*Amanita muscaria* L.) 139, 222
muchor (*Amanita muscaria* L.) 139
muchotka (*Amanita muscaria* L.) / mucho-
utka 139
musior / musorek / muszor (*Amanita muscaria* L.) 139
musztarda 168
myszary (?) 217, 218, 220
nabiał 6, 36, 55, 142, 148
naciasta 107
nadzienie grzybowe 221
naleśniki 95, 101, 147, 152, 188
nalewka 121, 123, 129,
natyna 204
niemka (*Cortinarius caperatus* (Pers.) Fr.) 217, 220
nociastek / nouciastek 68, 107
nudelzupa 61
noodle z siarą 45
ocet 61, 63, 74, 75, 76, 79, 84, 136, 155, 159, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 173, 221
ognicha (*Sinapis arvensis* L.) 119
ogórki 83, 84, 166, 173, 174
ogórki kiszone / kwaszone / kwaśne 83
okoń 34
olchówka (*Paxillacaea*) 217, 221
olej 93, 100, 141, 162, 171, 177, 181, 188, 209, 221
oliwa 187, 189
olszówka (*Paxillacaea*) 133, 217
omasta 7
opadołki 79
opeńka / opieńka / opinka (*Armillaria*) 216
orzech / łorzech 128
orzech laskowy / laskowy orzech 128
oset (*Carduus* L.) 119
ostrangi (*Rubus fruticosus* L.) 120
ostranżnice / łostranżnice (*Rubus fruticosus* L.) 120
ostranżyny / łostranżyny (*Rubus fruticosus* L.) 120
ostrężnice (*Rubus fruticosus* L.) 120
ostrężyny 206
ostrzyżyny (*Rubus fruticosus* L.) 120
otręby żytnie 162, 164
owies 80, 86, 160, 161, 162, 175
owoce 78, 79, 97, 106, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 129, 140, 184, 202, 205, 206, 207, 208, 211, 212, 213, 214
owoce suszone 61, 79
owoce świeże 122, 123, 125
ożyny 206
pachwina 63
palonka 189

- paprotka zwyczajna (*Polypodium vulgare*) 119
- parówki 99
- parysz 162
- pasternak (*Pastinaca sativa* L.) 29, 72, 79, 95, 116, 117
- pączki (wypiek) 188
- pączki (placki) 189
- pączki sosny 207
- penczok 71, 72
- pensak / penszak 181
- perlówka 86
- perz (*Agropyron Gearten*) 29, 117, 118
- pęcak / pęcok / pęcok 86
- pęczak 86, 175, 176, 179
- pęki (*Armillaria*) 216
- piaskowiec kasztanowaty (*Gyroporus castaneus*) 133
- pieczarka (*Agaricus campestris* L.) 132, 134, 135, 217, 219, 222
- pieczarycy (*Agaricus campestris* L.) 217
- pieczki 79
- pieczurka (*Agaricus campestris* L.) 217
- pieczarka polna i leśna (*Agaricus campestris* L.) 217
- pieńkówka (*Armillaria*) 216
- pieprz 63, 77, 78, 84, 92, 154, 158, 172, 218, 220
- pieprznik jadalny (*Cantharellus cibarius* Fr.) 132, 135, 216
- piernik 79
- pierogi 8, 21, 25, 52, 95, 96, 152, 159, 173, 177, 184, 185, 213, 220
- pierogi gotowane 25, 152
- pierogi pieczone 152, 177
- pierogi ruskie 52, 97, 146, 184
- pierogi z fasolą 97
- pierogi z grzybami 185, 220, 221
- pierogi z kapustą 97, 98, 187
- pierogi z kapustą i grzybami 98, 187, 221
- pierogi z kaszą 97, 185
- pierogi z kaszą gryczaną / hreczaną / hreczką 97, 185
- pierogi z kaszą kukurydzianą 97
- pierogi z makiem 187
- pierogi z mięsem 97, 98, 185, 186, 220
- pierogi z owocami 97, 186
- pierogi z prosem 90, 97, 185
- pierogi z serem 25, 97, 98, 185, 186
- pierogi z serem owczym 97
- pierogi z warzywami 185
- pierogi z ziemniakami 97, 185
- pierogi z ziemniakami i serem 25, 97,
- pierogi ze słodkim nadzieniem 25, 186,
- pierożki 169
- pietruszka (*Petroselinum crispum*) 79, 95,
- piołun (*Artemisia absinthium* L.) 204, 205
- piwo 54, 152, 210
- placki 21, 42, 43, 44, 95, 99, 100, 101, 102, 117, 147, 158, 184, 187, 188, 190
- placki chlebowe 101
- placki kartoflane 102
- placki na kwasie 101
- placki na natronie 100
- placki na siarze / placki z siary 44
- placki siarowe 44, 45
- placki z ciasta chlebowego 188, 189
- placki z niekwaśnego ciasta 187
- placki z zimnioków 102
- placki ze syra 101
- plynze 99, 102
- plachetka zwyczajna (*Cortinarius caperatus* (Pers.) Fr.) 217, 220
- płatka 34
- pniówka (*Armillaria*) 133
- podbiał pospolity (*Tussilago farfara* L.) 119
- podgardle 63
- podgrzyb (*Xerocomus subtomentosus*) 216
- podgrzyb brunatny (*Imleria badia* (Fr.) Fr.) 132, 216
- podgrzybek zajączek (*Xerocomus subtomentosus*) 216, 219, 222
- podorozniak (?) 205
- podpałka 189
- podpieńka (*Armillaria*) 216, 218, 219, 221, 222
- podpinka (*Armillaria*) 133, 135
- podpłomyk 21, 99, 100, 101, 184, 187, 188, 189, 190
- podpłonik 111

- podroby 63
podsośnik (*Leccinum aurantiacum*) 215
podzimki / pozimki (*Fragaria* L.) 123
poganka 87
pokrzywa (*Urtica* L.) 113, 114, 115, 204
poleśniki 102
polewka 7, 21, 24, 25, 29, 30, 31, 42, 57, 58,
59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 70, 71,
72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 84, 88, 90,
94, 95, 153, 154, 155, 156, 157, 158,
159, 160, 162, 163, 164, 165, 166,
167, 168, 169, 170, 171, 172, 173,
174, 233, 236
polewka z wiśni 155
poliwka 153
polok (*Leccinum aurantiacum*) 132, 135,
polywka z kiszek 58
polywka z lebiądą 115
polywka z maślanki 58
pomidor (*Solanum lycopersicum* L.) 73, 85,
166, 167, 171, 174
porzeczka (*Ribes* L.) 124
posypka 94, 105
powidła 206, 213, 214
powój (*Convolvulus* L.) 119
poziomki (*Fragaria* L.) 123, 124, 211, 214
prawdziwki / prawdziwe / prawdziwek /
prawdziwy (*Boletus edulis* Bull.) 215
prawik / prawok / prawy (*Boletus edulis*
Bull.) 132
prażonka 98
prażonki 42, 98, 99
prażucha 98, 184, 187
prażuchy 98, 187
prażunka 70, 71
prezwuszt 63
proso (*Panicum miliaceum* L.) 24, 29, 30,
57, 58, 72, 86, 87, 88, 89, 90, 175,
176, 177, 179, 185, 234
przekładaniec z kaszy jaglanej 90
przetaczok (?) 133
przon / pszon 176
pstrąg 142
pszenica (*Triticum aestivum* L.) 70, 86, 87,
90, 93, 106, 129, 175, 181, 182, 183
puczka 35
pynczok 86
pyrlówka 86
pyrz (*Agropyron Gearten*) 117
racuchy 147
racuszki 188
rak 33, 34, 35, 141, 142, 236
razówka pszenna 97
rdest (*Polygonum* L.) 129
rodzynki 79, 93, 183
rosolanka 60, 157
rosół 31, 59, 60, 61, 63, 71, 75, 79, 85, 113,
168, 176
rosół wołowy 114
rosół z gęsi 159
rosół z kaczki 159
rosół z makaronem 59, 61
rosół z mięsa wieprzowego 85
roszczyn 194, 198
rozkwas 107
rozcynka 194
rozczyn 162
rozczyzna 195
róża (*Rosa canina* L.) 122
rumianek (*Matricaria* L.) 204, 205
rzadka zupa 58
ryba 7, 18, 33, 34, 35, 79, 141, 142, 236
ryba puczono 35
ryba marynowana 141
ryba smażona 35, 93
rydz (*Lactarius deliciosus* L.) 133, 135, 136,
218, 219, 221, 222
rydze solone 222
rydzek (*Lactarius deliciosus* L.) 133, 135,
136
ryż 85, 91, 92, 154, 159, 175, 179, 220
rzepa (*Brassica rapa*) 11
rzodkiewka (*Raphanus sativus* var. *sativus*)
51
rżane placki 99
sacharyna 5
sałata 119, 204
sałatka 113, 115
sarniak (*Sarcodon imbricatus* L.) 133
sarnówka (*Sarcodon imbricatus* L.) 133

- Sauerkrautsuppe* 76
Sauermilchsuppe 146
Sauerteigsuppe 159
Schere 147
Schwartzsauer 158
scouf / scouw / szow (Rumex L.) 114
seler (*Apium graveolens L.*) 95
ser 5, 10, 21, 22, 25, 36, 39, 45, 50, 51, 52,
53, 54, 56, 94, 97, 98, 105, 142, 143,
147, 150, 151, 152, 153, 185, 186,
188, 232
ser biały 53, 54, 184
ser fermentowany 152
ser klagany 55
ser krowi 143
ser krowski 51
ser owczy 56, 97, 143
ser przefermentowany 36, 53, 152
ser suszony 56
ser topiony 53
ser wędzony 56
ser zlewiany 152
ser zgniły 152
serce 63
sernik 152
serojszka (*Russula vesca*) 133
serowatka / syrowatka 36, 153
serwatka 50, 51, 53, 56, 57, 58, 75, 143, 150,
151, 153, 154, 155, 159, 168
serwotka 56, 57
siara 21, 25, 36, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 143,
146, 147, 148, 231, 232
siaroszki / siarouki 44
siarówki 44
siciok (*Suillus bovinus L.*) 132
siemieniatka / siemieniotka / siemionka 94,
95
siemię 7, 25, 30, 95
siemię konopne 94
siniok / siniouk (*Imleria badia (Fr.) Fr.*) 132
sitak / sitor (*Suillus bovinus L.*) 132
siwulka (*Tricholoma protentosum*) 216
siwy kozak (*Leccinum scabrum*) 215
skoruśnik (*Sorbus aucuparia L.*) 122
skórka chleba 68, 78, 106, 144, 161, 163
skórki wieprzowe 63
skrzyp (*Equisetum L.*) 205
skwarki 185, 186
słonina 52, 67, 71, 78, 99, 168, 171
słonina przerośnięta mięsem 168
smalec 44, 66, 72, 170, 189, 190
smardz (*Morchella esculenta L.*) 133, 217
smorz (*Morchella esculenta L.*) 133
soda oczyszczona 44, 100, 101, 189
sok 24, 116, 121, 122, 124, 125, 130, 131,
163, 207, 210, 211, 213
sok z brzeziny 130, 210
sok z brzozy (*Betula L.*) 131, 167, 207, 210
sok z jawora (*Acer pseudoplatanus L.*) 210
sok z kiszonej kapusty 68, 69, 77
sok z kiszonych buraków 74, 84
sok z klonu (*Acer L.*) 210
solanka 222
sos 7, 137, 179, 203, 218, 219, 221,
sos chrzanowy 203
sos grzybowy 29, 137, 221
sosna (*Pinus L.*) 207
sosnok / sośniok (*Suillus luteus L.*) 131
sowa (*Macrolepiota procera (Scop.) Sin-*
ger) 217
sowa dropa (*Macrolepiota procera (Scop.)*
Singer) 217
sól 5, 10, 45, 51, 53, 56, 63, 78, 79, 81, 83,
92, 99, 137, 147, 151, 152, 154, 158,
162, 165, 167, 169, 172, 173, 185,
193, 204, 217, 218, 220, 221
spiryтус 222
spiryтус denaturowany 129
stokłosa (*Bromus L.*) 29, 129
strucla z makiem 94
stryki 102
surlejok (?) 133
surowiatka (*Russula vesca*) 133
surówka 82, 173, 203
sypułki 123
syr 51, 52
syrodój 147, 148
syrojadka (*Russula vesca*) 216, 218
syrop 153, 207
syrowatka 153

- syrowieszka (*Russula vesca*) 216, 218
szampaniok / szampaniok / szampion /
szampiniok / szamponouk (*Agaricus
campestris* L.) 132
szczaw (*Rumex* L.) 85, 114, 115, 118, 166,
170, 174, 203
szczouf / szczow / szoul (*Rumex* L.) 114
szczawik zajęczy (*Oxalis Acetosella* L.) 118,
204
szczupak 34
szczypiorek (*Allium schoenoprasum* L.) 51
szmalec 154
szmory 137
sznelka 77
szpargle (*Asparagus officinalis* L.) 119
szparag (*Asparagus officinalis* L.) 119
szpinak (*Spinacia oleracea* L.) 75, 113, 119,
204
szpinat (*Spinacia oleracea* L.) 119
szyb 122
szyszki 129, 210
ścierka 70
ścieranka 164, 165
ślimok (*Suillus luteus* L.) 131
śliszki 52
śliwki 61, 78, 79, 97, 98, 99, 186
śliwki dzikie 122
śmietana 46, 49, 50, 72, 73, 75, 77, 79, 99,
101, 136, 137, 138, 147, 149, 152,
151, 154, 157, 159, 167, 168, 173,
176, 186, 187, 188, 189, 203, 204,
211, 218, 220
świecennik 111
świniorka (*Gyroporus castaneus*) 133
tarki 208
tarnina (*Prunus spinosa*) 122
tatarczuch 110, 111
tatarka 69, 87, 105, 175
tłókno / tłukno 14, 21, 165
tłuszcz 6, 8, 35, 44, 45, 58, 63, 66, 76, 100,
113, 137, 147, 155, 158, 167, 170,
171, 172, 168, 187, 188, 189, 190,
204, 218, 221
torki (*Prunus spinosa*) 122
trufla letnia (*Tuber aestivum*)
truskawki 186
trzcigołki 94
twaroh 51
twaróg 51, 101, 151, 185
tworóg 51
tyj 119, 123
ulegałki 78
uoszczypek 56
uszka 75, 98, 169, 221
ucha 141
uzok (*Suillus variegatus* (Sw.) Kunze) 216
użyny 206
warówka 71
warówka z siary 45
warzywa 6, 7, 37, 59, 72, 73, 74, 75, 78, 79,
80, 83, 84, 85, 91, 155, 157, 165, 166,
167, 169, 170, 171, 172, 173, 174,
180
waśnica 129
wątroba 63, 166
wełnianka (*Lactarius torminosus* (Schaeff.)
Gray) 217
wędlina 63, 66
węgorz 141
wężyńy 206
wieprzowina 30, 61, 158,
wino 121, 122, 125, 207, 209, 213
wiśnie 81, 83, 97, 155, 173, 186
woda 35, 44, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73,
75, 77, 78, 79, 81, 84, 85, 87, 88, 89,
95, 96, 98, 99, 106, 107, 110, 112,
123, 127, 136, 147, 151, 162, 163,
165, 167, 168, 174, 177, 181, 182,
184, 183, 188, 191, 193, 194, 198,
202, 205, 214, 221
woda brzożowa 130
woda słodka 162, 162, 164, 165, 167
woda słona 151
woda z kiszonych buraków 167, 168, 167
woda z kiszonych ogórków 75, 168
woda z maku 180
woda z sokiem 163
wodzionka 77
wołohiny (*Vaccinium uliginosum* L.) 125
wołok 204

- wołowina 61, 157
wódka 136, 207
wychopianki 101
wyskrobianki 101
wywar owocowy 155
wywar z buraków czerwonych 168
wywar z kości 158, 168
wywar z mięsa / mięsny 59, 62, 72, 75, 157, 158, 168
wywar z ryb 35, 79
wywar z warzyw 79
zacieranka / zacierka 60, 70
zaczyn 68, 85, 106, 107, 195
zaczynek / zaczynka 107
zajączek (*Xerocomus subtomentosus*) 132, 216, 219, 222
zajęcza kapusta 118
zajęczy grzyb (*Xerocomus subtomentosus*) 216
zajęczok (*Imleria badia* (Fr.) Fr.) 132
zakwas 68, 69, 102, 106, 107, 161, 174, 193, 194, 195
zakwasek / zakwaska / zoukwasek 107
zalewajka 60, 73
zalewajka z pomidorami 73
zależouk / zażyłouk 53
zamieszka 164
zamis 198
zaporska 76, 77
zasmażka 66, 77, 78, 79
zele kwasone 80
zelnica 76
ziele angielskie 63, 82, 172
zieleniatka (*Tricholoma equestre* L.) 133, 216, 136, 216
zieleniotka (*Tricholoma equestre* L.) 133, 135, 136
zielona fasola 85
zielonka (*Tricholoma equestre* L.) 133, 135, 216, 219, 222
zielouka (*Tricholoma equestre* L.) 133, 135
ziemniak (*Solanum tuberosum* L.) 25, 35, 41, 42, 51, 58, 62, 66, 71, 72, 76, 77, 79, 82, 85, 97, 99, 106, 137, 152, 153, 173, 175, 184, 191, 194, 204, 218
zimniok (*Solanum tuberosum* L.) 102
zocyna / zoucyna 107
zopolanka 60, 73
zupa 35, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 76, 77, 78, 79, 83, 85, 90, 93, 94, 95, 113, 114, 115, 116, 119, 125, 136, 137, 141, 154, 155, 161, 162, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 176, 203, 204, 205, 221, 233
zupa barszczowa 74
zupa dziadowska 60, 73
zupa fasolowa 59, 60, 73
zupa fanzoulowa 73
zupa grochowa 59, 60, 73
zupa grzybowa 59, 136–137, 138, 166, 218, 221
zupa jarzynowa 72, 73, 165
zupa kartoflana 59, 139, 171, 219
zupa koperkowa 59
zupa kotłowa 63
zupa krzanowa 116
zupa lebiodowo 115
zupa łowiązia 114
zupa mleczna 37, 59, 60, 64, 70, 71
zupa na mleku 64
zupa ogórkowa 60, 83, 173
zupa owocowa 60
zupa pomidorowa 59, 60
zupa rybno 35
zupa rybna 35, 141
zupa ryżowa 165
zupa szczawiowa 59, 60
zupa ziemniaczana 72
zupa z fasoli 60
zupa z kaszy 59
zupa z kartofli 72
zupa z kobyliczka 115
zupa z kury z makaronem 61
zupa lebiodowo 115
zupa z lebiody 114
zupa z maślanki 156
zupa z pokrzyw 114, 204
zupa z ryby 35
zupa ze szczawiu 115

- zupa ziemniaczana 138, 218, 219
żarnówka 67, 105
żenicia / żyncica 56
żentyca 56
żołędzie 29, 129, 208, 209
żur 14, 21, 58, 60, 62, 64, 65, 66, 67, 68, 69,
72, 74, 75, 77, 80, 85, 106, 107, 136,
138, 153, 155, 159, 160, 161, 162,
163, 167, 171
żur postny 66
żur z kalnice 68
żur z kisзки 42
żur z kwaśnego mleka 42
żur z kapołki 57
żur z ziemniakami 58
żurachwina (*Vaccinium sect. Oxycoccus*)
214
żurawina (*Vaccinium sect. Oxycoccus*) 163,
172, 211, 213, 214
żymłok 63
żyto (*Secale L.*) 67, 80, 104, 129, 175, 177,
191

Indeks osób

- Adamowski Jan 229
Antoni, św. 136
Biernacka Maria 227, 228
Bohdanowicz Jacek 181, 227
Bohdanowicz Janusz 24, 25, 26, 29, 30, 31,
33, 79, 92, 94, 145, 147, 180, 184,
185, 187, 189, 190, 192, 193, 194,
197, 198, 201, 205, 208, 209, 212,
213, 214, 226, 227
Chętnik Adam 8, 227
Czerwiński Tomasz 8, 227
Diakowska-Kohut Edyta 28, 29
Drożdż Anna 13, 19, 26, 27, 28
Dubiel Ludwik 100, 227
Dziekanowska Małgorzata 229
Gajek Józef 8, 13, 24, 227, 231, 232, 233,
234, 235, 236, 237
Gorczyńska Hanna 24
Gloger Zygmunt 162, 227
Gładysz Mieczysław 227, 228
Gottwald Franz-Theo 227
Grocholski Jerzy 44, 52, 90, 93, 101, 225, 226
Hanisch Konrad 39, 41, 43, 58, 60, 62, 68,
69, 77, 82, 89, 93, 96, 105, 118, 184,
185, 187, 188, 189, 190, 192, 201,
203, 212, 219, 220, 221, 225, 226
Jagięła Kazimierz 30, 49, 227
Jankowska Barbara 24, 41, 56, 58, 61, 86,
92, 98, 101, 102, 225, 226
Kadłubiec Daniel 228
Kamler Anna 229
Kolmer Lothar 9, 10, 227
Kopczyńska-Jaworska Bronisława 227, 228
Kopp Przemysław 28
Kowska-Lewicka Anna 5, 6, 7, 9, 10, 36,
41, 227
Kubiak Irena 102, 109, 227
Kubiak Krzysztof 102, 109, 227
Kuchowicz Czesław 8, 227
Kuczyński Antoni 186, 188, 190, 192, 193,
196, 197, 199, 200, 208, 212, 226
Kutrzeba-Pojnarowa Anna 227, 228
Lach Kornelia 105, 227
Łeńska-Bąk Katarzyna 11, 228
Łuczaj Łukasz 166, 228
Matuskówna Małgorzata 35, 105, 119, 225
Maurizio Adam 73, 94, 228
Nowakowski Rafał 227, 228, 229
Nowosielska-Sobel Joanna 227, 228, 229
Ondrusz Józef 41, 79, 228
Paprocka Wanda 40, 227, 228
Pawłowska Jadwiga 24, 25
Pieńczak Agnieszka 27, 28, 29
Pieronkiewicz-Pieczko Krystyna 94, 228
Pietrzkiewicz Dorota 229
Przymuszała Lidia 52, 57, 63, 71, 77, 85,
228, 229
Rajces Janusz 30
Rostafiński Józef 65, 75, 166, 228
Seroka Katarzyna 229
Skarżyński Tomasz 226
Sokół Wiesława 30
Straczuk Justyna 5, 228
Strauchold Grzegorz 196, 227, 228, 229
Szromba-Rysowa Zofia 5, 6, 7, 9, 10, 36, 41,
55, 67, 85, 112, 227, 228
Szymańska Marcela 105, 229
Świłała-Mastalerz Joanna 77, 229
Świłała-Trybek Dorota 13, 19, 52, 57, 63,
71, 77, 79, 85, 228, 229
Techmańska Barbara 171, 229
Tymochowicz Mariola, 7, 8, 11, 229, 230
Wijas-Grocholska Elżbieta 10, 105, 230
Wójcicka Marta 229
Zowada Renata 28

Indeks nazw geograficznych

- Beskid Śląski 19, 41, 227
Białoruś 147, 163, 165, 169, 174, 185, 228
Bolesławiec 40
Brzezina k. Brzegu 36, 37, 39, 40, 41, 42,
47, 49, 51, 52, 53, 54, 56, 58, 60, 61,
64, 67, 68, 69, 71, 73, 74, 76, 80, 81,
82, 83, 84, 85, 86, 87, 90, 91, 92, 93,
96, 97, 98, 103, 105, 106, 107, 109,
110, 111, 112, 115, 116, 120, 121,
123, 124, 131, 132, 133, 134, 135,
136, 137, 139, 226
Buczacz 196
Bukowice k. Trzebnicy 144, 145, 147, 148,
150, 151, 152, 153, 155, 156, 158,
159, 160, 161, 164, 168, 169, 170,
171, 172, 173, 175, 176, 177, 178,
179, 180, 181, 183, 184, 185, 186,
189, 190, 191, 192, 194, 196, 199,
200, 201, 202, 203, 204, 206, 211,
212, 213, 214, 215, 216, 217, 219,
220, 221, 222, 226
Bunzlau 39
Ciechanów 227
Cieszyn 29, 231, 232, 233, 234, 235, 236,
237
Czechosłowacja 59
Czechy 52
Czeski Cieszyn 228
Częstochowskie 19, 155, 161, 164, 209, 223
Częstochowa, okolice 208
Dolny Śląsk 145, 147, 149, 150, 151, 153,
154, 156, 158, 159, 160, 162, 163,
166, 168, 169, 170, 171, 174, 175,
177, 178, 180, 181, 184, 187, 189,
190, 192, 194, 196, 200, 201, 202,
204, 205, 209, 210, 211, 220, 221,
227, 228, 229
Dzierżysławice k. Prudnika 34, 35, 36, 37,
38, 39, 41, 44, 48, 49, 51, 53, 54, 56,
57, 59, 60, 61, 63, 64, 65, 66, 67, 68,
70, 71, 72, 73, 74, 76, 77, 78, 79, 80,
81, 82, 83, 85, 86, 87, 89, 91, 93, 95,
96, 99, 100, 103, 105, 106, 107, 109,
111, 114, 115, 119, 120, 121, 122,
130, 131, 132, 134, 137, 226, 234
Europa 49, 229
Galicja 75
Gdańsk 227, 228
Głogówek 34, 73
Głubczyckie 59
Głuszyna k. Namysłowa 33, 36, 37, 38, 39,
40, 41, 42, 43, 45, 47, 49, 50, 51, 52,
53, 54, 56, 57, 58, 60, 61, 62, 63, 64,
65, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76,
80, 81, 83, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91,
92, 93, 96, 97, 98, 105, 106, 107, 108,
109, 110, 111, 112, 115, 116, 119,
120, 121, 123, 124, 125, 130, 131,
132, 133, 135, 136, 137, 139, 226,
232
Goląsza k. Będzina 36, 38, 39, 40, 42, 43,
44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 56, 57, 58,
61, 62, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 72,
73, 74, 75, 76, 80, 81, 82, 83, 84, 85,
86, 87, 88, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96,
97, 98, 99, 104, 105, 106, 107, 108,
109, 111, 112, 115, 117, 118, 120,
121, 122, 123, 124, 125, 126, 127,
128, 130, 131, 132, 133, 134, 135,
136, 137, 225, 235
Goła k. Olesna 33, 36, 37, 38, 39, 41, 42,
43, 44, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 56, 57,
59, 60, 61, 62, 64, 65, 66, 67, 68, 69,
70, 71, 72, 73, 76, 77, 78, 80, 83, 85,

- 86, 87, 88, 89, 91, 93, 96, 98, 99, 100,
105, 106, 107, 108, 109, 110, 111,
113, 115, 116, 120, 121, 122, 123,
124, 126, 127, 128, 131, 132, 133,
134, 135, 136, 137, 138, 139, 140,
226, 233
- Górczyca k. Lwówka Śląskiego 143, 144,
145, 146, 150, 151, 152, 153, 155,
157, 159, 160, 161, 163, 164, 167,
169, 170, 171, 172, 174, 175, 176,
177, 178, 180, 181, 182, 183, 184,
185, 186, 189, 190, 192, 193, 195,
196, 198, 199, 200, 203, 206, 207,
208, 209, 211, 212, 213, 214, 215,
216, 219, 220, 221, 222, 226, 237
- Górny Śląsk 6, 229
- Grabczak/Grabczok k. Opola 33, 36, 37, 38,
39, 41, 42, 44, 46, 47, 48, 49, 51, 53,
56, 57, 59, 61, 63, 64, 65, 66, 67, 68,
69, 70, 72, 73, 76, 80, 83, 86, 87, 88,
89, 90, 91, 93, 94, 95, 96, 100, 105,
106, 107, 109, 111, 112, 113, 114,
115, 120, 121, 122, 124, 126, 127,
128, 129, 130, 131, 132, 133, 134,
135, 136, 137, 138, 139, 226, 232
- Grabin k. Niemodlina 34, 36, 38, 39, 40,
41, 42, 43, 44, 45, 48, 49, 50, 51, 52,
54, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 64, 65,
67, 68, 70, 72, 73, 74, 76, 80, 83, 84,
85, 86, 87, 89, 90, 91, 92, 93, 96, 97,
98, 99, 100, 101, 103, 105, 106, 107,
109, 110, 111, 113, 114, 115, 116,
120, 121, 123, 124, 125, 126, 127,
128, 131, 132, 133, 134, 135, 136,
137, 138, 139, 226, 231, 232
- Guzowice k. Milicza 144, 145, 146, 147,
148, 150, 151, 152, 153, 155, 156,
158, 159, 160, 161, 162, 164, 165,
169, 170, 171, 172, 173, 174, 175,
176, 178, 179, 180, 181, 183, 184,
185, 186, 187, 189, 190, 191, 192,
194, 196, 197, 199, 200, 201, 203,
204, 206, 207, 210, 211, 212, 213,
214, 215, 216, 217, 219, 220, 221,
222, 223, 226
- Idzików k. Bystrzycy Kłodzkiej 144, 145,
146, 148, 150, 151, 152, 153, 159,
160, 161, 162, 164, 165, 167, 170,
171, 172, 173, 174, 175, 177, 178,
179, 180, 181, 183, 185, 186, 189,
191, 192, 193, 194, 196, 197, 199,
200, 201, 202, 203, 206, 207, 210,
211, 213, 214, 215, 216, 219, 221,
222, 226
- Istebna k. Cieszyńska 7, 34, 35, 36, 37, 38, 39,
40, 41, 42, 43, 46, 49, 51, 52, 53, 54,
55, 56, 61, 69, 70, 71, 73, 74, 75, 77,
78, 79, 80, 82, 84, 85, 86, 87, 91, 93,
95, 96, 97, 99, 100, 102, 105, 106,
107, 108, 109, 110, 112, 113, 114,
115, 116, 118, 119, 120, 121, 122,
123, 124, 125, 126, 127, 128, 129,
130, 131, 132, 133, 134, 135, 136,
137, 139, 225, 231, 232, 233
- Karpaty 6
- Kieleckie 53, 91, 168
- Kokotek k. Lublińca 34, 36, 37, 38, 39, 43,
44, 49, 53, 56, 57, 58, 59, 61, 62, 64,
65, 66, 67, 68, 70, 71, 72, 73, 74, 75,
76, 77, 80, 81, 83, 84, 85, 86, 87, 88,
89, 91, 93, 94, 96, 97, 98, 99, 100,
102, 103, 106, 107, 109, 111, 113,
115, 116, 117, 118, 120, 121, 123,
124, 125, 128, 130, 131, 132, 133,
134, 135, 136, 137, 138, 139, 225,
235
- Koniaków 136
- Koszęcin 229
- Koziegłowy k. Myszkowa 33, 35
- Krakowskie 146, 167, 192, 198, 201, 215,
217
- Kraków 227, 228, 229
- Kresy Wschodnie 36, 65, 90, 145, 158, 161,
162, 163, 168, 170, 181, 205, 210
- Królestwo 75
- Krynica 203, 209, 210
- Krynica, okolice 164, 205, 210
- Kryry k. Pszczyny 35, 36, 38, 39, 40, 41, 43,
44, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 56, 57,
58, 59, 61, 63, 64, 54, 66, 67, 68, 69,

- 70, 71, 72, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82,
83, 85, 86, 87, 88, 89, 91, 92, 93, 94,
95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 105,
106, 107, 109, 110, 111, 112, 113,
114, 115, 116, 118, 119, 120, 121,
122, 123, 124, 125, 126, 129, 130,
131, 132, 133, 134, 135, 136, 137,
138, 139, 140, 225, 234
- Krzyżanowice 229
- Książnica Śląska k. Dzierżoniowa 144, 145,
146, 148, 150, 151, 152, 153, 155,
159, 160, 161, 164, 165, 168, 169,
170, 171, 173, 174, 175, 176, 179,
180, 181, 182, 183, 185, 186, 188,
189, 190, 191, 192, 194, 197, 199,
200, 201, 203, 206, 211, 213, 214,
215, 216, 217, 218, 219, 220, 221,
222, 226
- Ligota Prószkowska k. Opola 34, 35, 37, 39,
41, 43, 45, 49, 50, 51, 52, 53, 56, 59,
61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 71, 72,
73, 74, 76, 80, 82, 83, 85, 86, 87, 89,
91, 93, 94, 96, 98, 100, 105, 106, 107,
108, 109, 111, 113, 114, 115, 116,
120, 120, 121, 122, 123, 124, 125,
126, 127, 128, 129, 130, 132, 133,
134, 135, 136, 137, 138, 226, 233
- Litwa 75
- Lubelskie 93, 143, 150, 181, 189, 211, 215
- Lubelszczyzna 230
- Lublin 229, 230
- Lubojna k. Częstochowy 34, 35, 36, 39, 40,
42, 43, 44, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 56,
57, 58, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67,
68, 70, 72, 73, 75, 76, 80, 83, 85, 86,
87, 88, 89, 91, 93, 95, 96, 97, 98, 99,
100, 102, 103, 105, 106, 107, 109,
110, 111, 112, 115, 117, 118, 120,
121, 123, 124, 128, 132, 133, 134,
137, 139, 225, 231
- Lubomia k. Wodzisławia Śląskiego 34, 35,
36, 38, 44, 46, 49, 52, 53, 54, 56, 57,
58, 64, 66, 67, 68, 70, 71, 72, 73, 76,
78, 79, 80, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89,
90, 91, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 100,
101, 104, 105, 106, 107, 109, 110,
111, 112, 113, 114, 115, 116, 117,
119, 120, 121, 122, 123, 124, 125,
126, 128, 129, 130, 131, 132, 133,
134, 135, 136, 137, 139, 140, 225, 233
- Lubomin k. Wałbrzycha 144, 145, 146, 148,
150, 151, 152, 153, 156, 158, 159,
160, 161, 162, 163, 165, 167, 170,
171, 172, 173, 174, 175, 176, 178,
179, 180, 181, 182, 183, 184, 185,
186, 188, 189, 190, 191, 193, 194,
195, 197, 199, 200, 201, 203, 204,
206, 211, 212, 213, 214, 215, 216,
217, 218, 219, 220, 221, 226, 237
- Lwowskie 58, 61, 69, 85, 86, 92, 97, 143,
144, 145, 150, 152, 153, 154, 160,
161, 162, 166, 167, 169, 170, 181,
182, 188, 189, 199
- Lwów, okolice 163, 189
- Łaziska k. Strzelec Opolskich 37, 38, 39,
41, 43, 44, 45, 49, 50, 51, 52, 53, 56,
58, 59, 61, 62, 64, 66, 67, 68, 70, 71,
72, 73, 76, 78, 79, 80, 82, 83, 85, 86,
87, 89, 90, 91, 93, 94, 95, 96, 99, 104,
105, 106, 107, 109, 111, 113, 115,
116, 120, 121, 123, 127, 128, 129,
131, 132, 133, 136, 137, 138, 226,
236
- Łęczyckie 53, 58, 75
- Łódzkie 155, 161, 168, 179
- Łódź 227
- Mała Panew, rzeka 34
- Małopolska 92
- Mazowsze 227
- Modła k. Głogowa 144, 145, 146, 150, 151,
152, 153, 159, 160, 161, 162, 164,
168, 170, 171, 172, 173, 174, 175,
176, 177, 179, 180, 181, 185, 186,
188, 189, 191, 192, 193, 196, 197,
199, 201, 203, 206, 211, 213, 214,
215, 216, 217, 219, 220, 221, 222, 226
- Nasiedle k. Głubczyc 35, 38, 39, 40, 42, 44,
47, 49, 51, 55, 56, 57, 59, 64, 66, 70,
71, 72, 73, 74, 75, 76, 78, 79, 80, 83,
85, 86, 87, 91, 92, 93, 95, 96, 97, 98,

- 100, 101, 102, 104, 105, 106, 108,
109, 110, 111, 112, 114, 115, 116,
123, 124, 125, 131, 132, 133, 134,
136, 137, 139, 226, 233
- Niemcy 52
- Nowogrodzkie 181
- Olza, rzeka 33
- Ogrodziska k. Lubina 144, 145, 146, 148,
150, 151, 152, 153, 155, 159, 160,
161, 162, 164, 168, 169, 171, 172,
173, 174, 175, 176, 177, 178, 180,
183, 185, 186, 188, 189, 191, 192,
193, 194, 197, 199, 200, 201, 203,
204, 206, 207, 209, 211, 212, 213,
214, 215, 216, 219, 220, 221, 222,
226
- Opole 227, 228
- Ośłoboga, rzeka 34
- Panki k. Kłobucka 34, 35, 36, 37, 39, 40, 45,
48, 49, 50, 51, 52, 53, 56, 57, 58, 59,
62, 64, 65, 66, 67, 68, 72, 73, 74, 75,
76, 80, 81, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89,
91, 92, 93, 96, 97, 98, 99, 100, 104,
105, 106, 107, 109, 111, 112, 115,
119, 120, 121, 123, 124, 126, 128,
131, 132, 133, 134, 135, 136, 137,
138, 139, 225, 233
- Pankówka, rzeka 34
- Pawłów Trzebnicki k. Trzebnicy 143, 144,
145, 146, 147, 148, 150, 151, 152,
153, 155, 158, 159, 160, 161, 162,
164, 165, 167, 169, 170, 171, 172,
173, 174, 175, 176, 177, 178, 179,
180, 181, 182, 183, 185, 186, 187,
188, 190, 191, 192, 195, 196, 197,
199, 200, 201, 202, 203, 204, 206,
211, 212, 213, 214, 215, 216, 217,
218, 219, 220, 221, 222, 225, 226,
237
- Piersno k. Środy Śląskiej 144, 145, 146,
148, 151, 152, 153, 154, 155, 158,
159, 161, 162, 163, 164, 165, 167,
170, 171, 172, 173, 174, 175, 176,
177, 178, 179, 180, 181, 183, 185,
186, 187, 189, 191, 192, 193, 194,
196, 197, 198, 199, 200, 201, 203,
204, 205, 206, 207, 208, 209, 215,
216, 217, 218, 220, 221, 222, 226
- Podhale 10
- Podole 92, 227
- Polanowice k. Wrocławia 143, 144, 145,
146, 147, 148, 150, 151, 152, 153,
155, 157, 158, 160, 161, 162, 163,
164, 167, 169, 170, 171, 172, 173,
174, 175, 176, 179, 180, 181, 183,
185, 186, 188, 190, 191, 192, 193,
197, 198, 199, 200, 201, 203, 206,
207, 209, 210, 211, 214, 215, 216,
217, 218, 219, 220, 221, 222, 226
- Polesie 151, 162, 168, 177, 187, 204, 205,
208, 210, 213
- Polska 10, 17, 18, 52, 73, 75, 77, 93, 94, 121,
148, 166, 175, 181, 187, 190, 202,
214, 228, 229
- Polska centralna 155, 163
- Polska południowo-wschodnia 199, 205,
210
- Polska południowo-zachodnia 19
- Polska wschodnia 10, 150, 162, 166, 182
- Pomorze 6
- Poświętne k. Bolesławca 141, 142, 143, 144,
146, 150, 152, 153, 154, 155, 159,
161, 163, 164, 169, 170, 172, 173,
176, 177, 178, 179, 180, 181, 182,
183, 184, 186, 188, 190, 193, 195,
196, 197, 198, 199, 200, 202, 203,
207, 209, 211, 212, 213, 214, 215,
216, 218, 219, 220, 221, 226, 236
- Poznań okolice 158
- Poznańskie 155, 158, 179, 187
- Prużany 165
- Raciborski powiat 229
- Republika Czeska 228
- Rudziniec k. Gliwic 34, 35, 36, 38, 39, 42,
43, 44, 49, 50, 51, 53, 56, 59, 61, 62,
63, 68, 70, 71, 72, 73, 76, 80, 81, 82,
83, 85, 86, 87, 88, 89, 93, 96, 99, 100,
101, 103, 105, 106, 107, 109, 111,
112, 113, 114, 115, 116, 120, 121,
123, 127, 130, 131, 132, 133, 134,

- 135, 136, 137, 138, 139, 225, 235
- Ruś 162
- Ryczeń k. Góry Śląskiej 141, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 151, 152, 153, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 185, 186, 187, 188, 191, 192, 193, 196, 198, 199, 200, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 226
- Rzeszowskie 143, 150, 181, 189
- Siołkowice Nowe 227, 228
- Siołkowice Stare 227, 228
- Słup k. Jawora 143, 144, 145, 146, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 159, 160, 161, 163, 164, 168, 169, 170, 172, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 188, 190, 192, 193, 195, 196, 198, 200, 203, 206, 207, 209, 211, 213, 214, 215, 216, 218, 219, 220, 221, 222, 226
- Sosnowiec 35
- Stanisławów, okolice 58, 61, 65, 163, 196
- Stanisławowskie 143, 144, 145, 150, 152, 153, 154, 160, 166, 167, 169, 170, 178, 181, 182, 189, 199
- Starczówek k. Ząbkowic Śląskich 143, 144, 145, 146, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 164, 165, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 183, 186, 189, 191, 192, 194, 196, 197, 199, 200, 201, 203, 204, 206, 207, 208, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 226
- Stare Kotkowice k. Prudnika 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54, 56, 57, 61, 64, 66, 67, 68, 70, 71, 72, 76, 80, 81, 83, 84, 85, 86, 87, 90, 91, 93, 94, 96, 98, 99, 102, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 111, 113, 114, 115, 116, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 134, 136, 226, 234
- Stary Węgliniec k. Zgorzelca 141, 143, 144, 145, 146, 149, 150, 152, 153, 155, 157, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 189, 190, 191, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 203, 206, 207, 209, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 218, 219, 220, 221, 222, 226, 236
- Szyszkowa k. Lubania Śląskiego 141, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 150, 152, 153, 154, 155, 157, 159, 160, 161, 163, 164, 167, 169, 170, 171, 172, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 189, 190, 191, 192, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 203, 206, 207, 209, 211, 212, 213, 226, 236
- Śląsk 10, 52, 73, 94, 182, 227, 228
- Śląsk Cieszyński 19, 35, 79, 228
- Śląsk Opolski 230
- Ślęza 141
- Tarnopol 90
- Tarnopol, okolice 163, 200
- Tarnopolskie 58, 61, 63, 69, 75, 85, 86, 89, 92, 97, 108, 143, 144, 145, 146, 147, 150, 152, 153, 154, 155, 160, 162, 166, 167, 169, 170, 178, 179, 181, 182, 185, 187, 188, 189, 192, 199, 200, 201, 203, 204, 206, 207, 208, 213, 214, 215, 216, 217, 218
- Toruń 228
- Ukraina 92, 150
- Warszawa 126, 227, 228, 229
- Wędrynia k. Olesna 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 43, 44, 45, 48, 49, 51, 52, 53, 56, 57, 58, 61, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 76, 77, 78, 80, 81, 82, 83, 85, 86, 87, 91, 93, 95, 96, 98, 99, 100, 103, 104, 105, 106, 109, 110, 111, 113, 115, 116, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 127, 128, 131, 132, 133,

- 134, 135, 136, 138, 139, 140, 226, 234
- Widawa 141
- Wieszowa k. Tarnowskich Gór 36, 37, 39, 41, 43, 44, 47, 49, 51, 53, 56, 61, 63, 64, 67, 68, 72, 73, 74, 76, 80, 81, 83, 86, 87, 89, 91, 93, 96, 99, 100, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 111, 112, 114, 115, 118, 119, 120, 121, 123, 124, 128, 129, 131, 132, 133, 134, 136, 137, 138, 139, 225, 234
- Wilcza k. Nowej Rudy 141, 142, 144, 145, 146, 148, 150, 151, 152, 153, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 164, 165, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 178, 179, 180, 182, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 193, 194, 196, 197, 199, 200, 201, 202, 203, 206, 207, 213, 214, 215, 216, 217, 219, 220, 221, 222, 226, 236
- Wilcza k. Rybnika 35, 36, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 49, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 64, 66, 68, 70, 71, 73, 74, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 83, 84, 86, 90, 91, 93, 94, 96, 98, 99, 100, 101, 102, 104, 105, 106, 107, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 120, 123, 124, 125, 126, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 225
- Wilno 147, 150
- Wilno, okolice 147, 162, 163
- Wileńskie 181, 190, 215
- Wileńszczyzna 155, 167, 169, 172, 174
- Wiślica k. Cieszyna 34, 35, 36, 39, 40, 44, 47, 49, 50, 52, 53, 56, 58, 59, 64, 66, 67, 68, 70, 76, 77, 80, 82, 83, 86, 87, 91, 92, 93, 94, 96, 97, 98, 100, 101, 102, 105, 106, 107, 109, 112, 113, 114, 115, 116, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 139, 225, 235
- województwo dolnośląskie 18, 19, 141, 226
- województwo łwowskie 160
- województwo opolskie 18, 19, 33, 57, 64, 91, 226
- województwo stanisławowskie 160
- województwo śląskie 18, 19, 33, 57, 64, 225
- województwo tarnopolskie 160
- Wojślawice k. Myszkowa 33, 35, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 64, 65, 66, 67, 68, 70, 73, 74, 75, 76, 80, 81, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 90, 93, 94, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 104, 105, 106, 107, 108, 110, 111, 112, 115, 116, 117, 121, 122, 124, 125, 126, 128, 130, 131, 132, 133, 134, 136, 137, 139, 225, 233
- Wołyń 58, 61, 62, 65, 85, 92, 163
- Wrocław 227, 228, 229, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237
- Wrzosey k. Wołowa 141, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 158, 159, 160, 161, 162, 166, 168, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 179, 180, 181, 185, 186, 189, 191, 192, 194, 196, 198, 199, 200, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 226
- Wschód 40, 69, 85, 90, 91, 97, 145, 146, 147, 181, 186, 188, 196
- Zachód 202, 205
- Zagłębie Dąbrowskie 19
- Zawidowice k. Oleśnicy 141, 145, 146, 147, 150, 151, 152, 153, 155, 159, 160, 161, 163, 164, 167, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 178, 179, 183, 185, 186, 191, 192, 193, 194, 198, 199, 200, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 226
- Zielenice k. Strzelina 22, 23, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 150, 151, 153, 154, 158, 159, 162, 163, 164, 165, 167, 170, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 183, 184, 185, 186, 187, 189, 190, 191, 192, 193, 194,

-
- | | |
|--|---|
| 198, 199, 200, 201, 203, 204, 205, | 46, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 60, 61, |
| 206, 207, 208, 209, 210, 211, 213, | 67, 68, 73, 74, 75, 77, 80, 82, 86, 87, |
| 215, 216, 217, 218, 219, 221, 222, | 91, 93, 94, 96, 97, 98, 104, 105, 106, |
| 226, 231 | 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, |
| ziemia kłobucka 19 | 114, 115, 116, 118, 120, 121, 122, |
| ziemia lubliniecka 19 | 123, 124, 125, 126, 128, 129, 133, |
| ziemia pszczyńska 19 | 134, 136, 225, 235 |
| Ziemie Odzyskane 191, 200, 208, 210, 212 | Żywiecczyzna 19 |
| Ziemie Zachodnie 69, 92, 96 | |
| za Bugiem 201, 204, 205, 207, 208 | |
| zza Bugu 162 | |
| Żabnica k. Żywca 36, 39, 40, 41, 43, 44, 45, | |

Spis treści

Przedmowa. Kultura kulinarna polskiej wsi – przegląd zagadnienia	5
Summary	13
Wprowadzenie	17
Rozdział 1	
Zdobywanie, przygotowywanie i konsumpcja żywności w badaniach atlasowych	21
Rozdział 2	
Wybrane potrawy codzienne w świetle badań Polskiego Atlasu Etnograficznego – województwa śląskie i opolskie	33
2.1. Spożywanie ryb i raków	33
2.2. Spożywanie wyrobów mlecznych	36
2.2.1. Słodkie mleko	36
2.2.2. Kiszzone mleko	38
2.2.3. Siara	42
2.2.4. Wyrób masła	46
2.2.5. Wyrób i spożywanie różnych serów oraz serwatki	50
2.3. Spożywanie polewek i zup	57
2.3.1. Polewki/zupy na bazie składników odzwierzęcych: mięsa, krwi i wyrobów mlecznych	61
2.3.2. Polewki/zupy na bazie mąki i mąki sfermentowanej	64
2.3.3. Polewki/zupy na bazie ciasta	70
2.3.4. Polewki/zupy na bazie kaszy	71
2.3.5. Polewki/zupy na bazie warzyw, w tym barszcze	72
2.3.6. Polewki/zupy na bazie chleba	77
2.3.7. Polewki/zupy na bazie owoców	78
2.3.8. Kiszenie	80
2.3.9. <i>Kwas</i>	85
2.4. Spożywanie potraw na bazie kaszy, także zbóż, ryżu, nasion maku	85
2.4.1. Gołąbki	90
2.4.2. Kutia/kucja	92
2.4.3. <i>Makówki/makówka</i> , inne potrawy i wypieki z makiem	93
2.4.4. <i>Konopiotka/siemionka</i>	94

2.5. Spożywanie potraw mącznych	95
2.5.1. Pierogi	96
2.5.2. <i>Prażuchy/prażonki/kluski</i>	98
2.5.3. Placki/podpłomyki	99
2.5.4. Chleb	102
2.6. Zbieractwo	112
2.6.1. Rośliny dziko rosnące: liście, łodygi, kłącza, bulwy, korzenie	112
2.6.2. Owoce z drzew i krzewów	119
2.6.3. Owoce jagodowe	123
2.6.4. Twarde nasiona drzew i traw oraz manny	127
2.6.5. Sok z drzew	130
2.6.6. Grzyby jadalne i trujące	131

Rozdział 3

Wybrane potrawy codzienne w świetle badań Polskiego Atlasu Etnograficznego –

województwo dolnośląskie	141
3.1. Spożywanie ryb i raków	141
3.2. Spożywanie wyrobów mlecznych	142
3.2.1. Słodkie mleko	143
3.2.2. Kiszzone mleko	144
3.2.3. Siara	146
3.2.4. Wyrób masła	148
3.2.5. Wyrób i spożywanie różnych serów oraz serwatki	150
3.3. Spożywanie polewek i zup	154
3.3.1. Polewki/zupy na bazie składników odzwierzęcych: mięsa, krwi i wyrobów mlecznych	157
3.3.2. Polewki/zupy na bazie mąki i mąki sfermentowanej	159
3.3.3. Polewki/zupy na bazie ciasta	164
3.3.4. Polewki/zupy na bazie kaszy	165
3.3.5. Polewki/zupy na bazie warzyw, w tym barszcze	165
3.3.6. Kiszzenie	171
3.3.7. <i>Kwas</i>	174
3.4. Spożywanie potraw na bazie kaszy, także zbóż, ryżu, nasion maku	175
3.4.1. Gołąbki	178
3.4.2. Kutia/kucja	180
3.5. Spożywanie potraw mącznych	183
3.5.1. Pierogi	184
3.5.2. <i>Prażuchy</i>	187
3.5.3. Placki/podpłomyki	187
3.5.4. Chleb	190

3.6. Zbieractwo	202
3.6.1. Rośliny dziko rosnące: liście, łodygi, kłącza, bulwy, korzenie	202
3.6.2. Twarde ziarniste nasiona traw oraz manny	205
3.6.3. Owoce z drzew i krzewów	205
3.6.4. Nasiona z drzew	208
3.6.5. Soki z drzew	210
3.6.6. Owoce jagodowe	211
3.6.7. Grzyby jadalne i trujące	214
 Spis miejscowości i osób prowadzących badania kwestionariuszowe	225
Bibliografia (w wyborze)	227
Wykaz materiału ilustracyjnego	231
Indeks produktów i potraw	239
Indeks osób	253
Indeks nazw geograficznych	255
Spis treści	263
Content	267

Content

Foreword	5
The Culinary Culture of the Polish Countryside: An Overview	13
Introduction	17
Chapter 1	
Acquisition, Preparation and Consumption of Food in Atlas-Based Research	21
Chapter 2	
Selected Everyday Dishes in the Light of Research Conducted for the Polish Ethnographic Atlas – Silesian and Opole Voivodeships	33
2.1. Consumption of Fish and Crayfish	33
2.2. Consumption of Dairy Products	36
2.2.1. Sweet Milk	36
2.2.2. Fermented Milk	38
2.2.3. Colostrum	42
2.2.4. Production of Butter	46
2.2.5. Production and Consumption of Various Cheeses and Whey	50
2.3. Consumption of Gruels and Soups	57
2.3.1. Gruels/Soups Based on Animal Ingredients: Meat, Blood and Dairy Products	61
2.3.2. Gruels/Soups Based on Flour and Fermented Flour	64
2.3.3. Gruels/Soups Based on Dough	70
2.3.4. Gruels/Soups Based on Groats	71
2.3.5. Gruels/Soups Based on Vegetables, Including Borscht-Type Soups	72
2.3.6. Gruels/Soups Based on Bread	77
2.3.7. Gruels/Soups Based on Fruit	78
2.3.8. Fermentation	80
2.3.9. Sour Leaven (Kwas)	85
2.4. Consumption of Dishes Based on Groats, as well as Grains, Rice and Poppy Seeds	85
2.4.1. Gołąbki (Stuffed Cabbage Rolls)	90

2.4.2. Kutia / Kucja	92
2.4.3. Makówki / Makówka and Other Poppy Seed Dishes and Baked Goods	93
2.4.4. Konopiotka / Siemionka	94
2.5. Consumption of Flour-Based Dishes	95
2.5.1. Pierogi (Filled Dumplings)	96
2.5.2. Prażuchy / Prażonki / Dumplings	98
2.5.3. Pancakes / Flatbreads	99
2.5.4. Bread	102
2.6. Gathering (Foraging)	112
2.6.1. Wild Plants: Leaves, Stems, Rhizomes, Tubers and Roots	112
2.6.2. Fruit from Trees and Shrubs	119
2.6.3. Berry Fruits	123
2.6.4. Hard Seeds of Trees and Grasses and Manna	127
2.6.5. Tree Sap	130
2.6.6. Edible and Poisonous Mushrooms	131

Chapter 3

Selected Everyday Dishes in the Light of Research Conducted

for the Polish Ethnographic Atlas – Lower Silesian Voivodeship	141
3.1. Consumption of Fish and Crayfish	141
3.2. Consumption of Dairy Products	142
3.2.1. Sweet Milk	143
3.2.2. Fermented Milk	144
3.2.3. Colostrum	146
3.2.4. Production of Butter	148
3.2.5. Production and Consumption of Various Cheeses and Whey	150
3.3. Consumption of Gruels and Soups	154
3.3.1. Gruels/Soups Based on Animal Ingredients:	
Meat, Blood and Dairy Products	157
3.3.2. Gruels/Soups Based on Flour and Fermented Flour	159
3.3.3. Gruels/Soups Based on Dough	164
3.3.4. Gruels/Soups Based on Groats	165
3.3.5. Gruels/Soups Based on Vegetables, Including Borscht-Type Soups	165
3.3.6. Fermentation	171
3.3.7. Sour Leaven (Kwas)	174
3.4. Consumption of Dishes Based on Groats, as well as Grains,	
Rice and Poppy Seeds	175
3.4.1. Gołąbki (Stuffed Cabbage Rolls)	178
3.4.2. Kutia / Kucja	180
3.5. Consumption of Flour-Based Dishes	183
3.5.1. Pierogi (Filled Dumplings)	184

3.5.2. Pražuchy	187
3.5.3. Pancakes / Flatbreads	187
3.5.4. Bread	190
3.6. Gathering (Foraging)	202
3.6.1. Wild Plants: Leaves, Stems, Rhizomes, Tubers and Roots	202
3.6.2. Hard Grain-Like Seeds of Grasses and Manna	205
3.6.3. Fruit from Trees and Shrubs	205
3.6.4. Seeds from Trees	208
3.6.5. Tree Sap	210
3.6.6. Berry Fruits	211
3.6.7. Edible and Poisonous Mushrooms	214
List of Localities and of Researchers Conducting the Questionnaire Survey	225
Selected Bibliography	227
List of Illustrations	231
Index of Products and Dishes	239
Index of Persons	253
Index of Geographical Names	255
Spis treści	263
Content	267

Układ graficzny tomów „Komentarzy do Polskiego Atlasu Etnograficznego”: Antoni Kuczyński

Redakcja: Joanna Szewczyk

Projekt okładki z wykorzystaniem rycin pochodzących ze starodruku
(wyd. 24 XII 1534 r., twórca: Stefan Falimirz) pt. *O ziołach y o mocy gich*: Tomasz Tomczuk

Korekta: Alicja Uthke

Opracowanie techniczne i łamanie: Tomasz Kiełkowski

Redaktor inicjujący: Paweł D. Radek

Nota copyrightowa obowiązująca do 31.12.2026
Copyright © 2025 by Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego
Copyright © 2025 by Polskie Towarzystwo Ludoznawcze
Wszelkie prawa zastrzeżone

Sprzysyamy otwartej nauce. Od 1.01.2027 publikacja dostępna na licencji Creative Commons
Uznanie autorstwa-Na tych samych warunkach 4.0 Międzynarodowe (CC BY-SA 4.0)



Polskie Towarzystwo Ludoznawcze – Zarząd Główny
ul. Muchoborska 18, 54-424 Wrocław
Tel.: 609 882 251
E-mail: ptl@ptl.info.pl
www.ptl.info.pl

ISBN 978-83-64465-85-7 (wersja drukowana)
ISBN 978-83-64465-86-4 (wersja elektroniczna)



<https://orcid.org/0000-0002-4178-154X>
<https://orcid.org/0000-0001-8525-5800>
Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego.
T. 10, Wybrane zagadnienia z zakresu kultury
kulinarnej - pożywienie codzienne. Cz. 1,
Województwa: śląskie, opolskie i dolnośląskie
/ Anna Drożdż, Dorota Świtała-Trybek
; z przedmową Marioli Tymochowicz ; Polskie
Towarzystwo Ludoznawcze, Uniwersytet Śląski
w Katowicach, Uniwersytet Opolski. – Wydanie I. –
Wrocław ; Katowice ; Opole : Wydawnictwo
Uniwersytetu Śląskiego, 2025

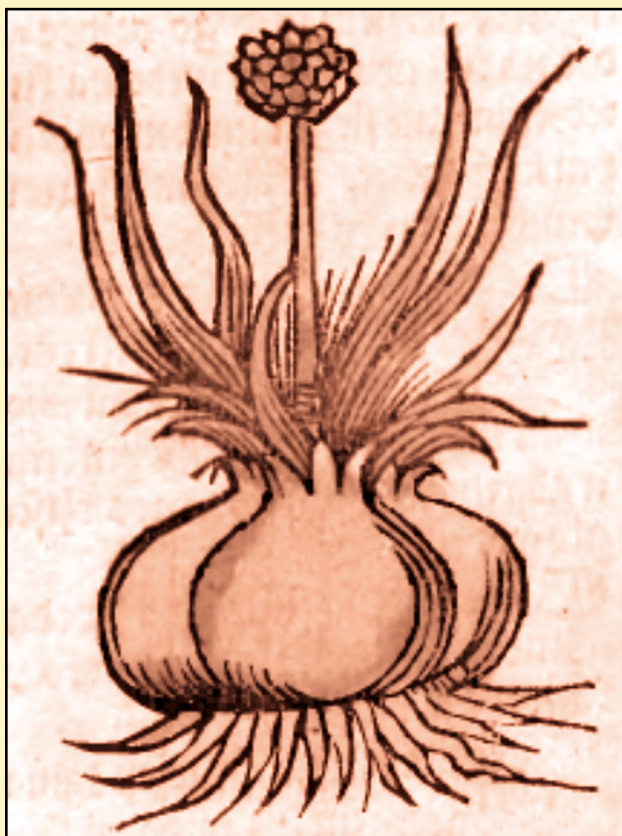
<https://doi.org/10.31261/PN.4292>

ISBN 978-83-226-4567-3
(wersja drukowana)
ISBN 978-83-226-4568-0
(wersja elektroniczna)
ISSN 1899-0231

Wydawca
Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego
ul. Jordana 18, 40-043 Katowice
<https://wydawnictwo.us.edu.pl>
e-mail: wydawnictwo@us.edu.pl

Druk i oprawa:
volumina.pl Sp. z o.o.
ul. Księcia Witolda 7–9
71-063 Szczecin

Wydanie I. Ark. druk. 17,0. Ark. wyd. 20,0. Papier Munken Polar 100 g vol. 1.13.
Cena 59,90 zł (w tym VAT)



Cena 59,90 zł (w tym VAT)

ISBN 978-83-226-4568-0



Więcej informacji



PTL
1895

ISBN 978-83-226-4567-3
ISSN 1899-0231