

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. Prażuchy/prążonki/kluski	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. Kwas	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. Prażuchy	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. Prażuchy	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