

W kuchni u pleszewian

*Słownik języka i kultury
mieszkańców powiatu pleszewskiego*

W serii *Wielkopolskie słowniki regionalne*
ukazały się:

- *Gospodarz. Słownik języka mieszkańców powiatu kolskiego*, pod red. B. Osowskiego, Wydawnictwo Poznańskiego Towarzystwa Przyjaciół Nauk, Poznań 2018.
- *Gospodyni. Słownik języka mieszkańców powiatu kolskiego*, pod red. B. Osowskiego, Wydawnictwo Poznańskiego Towarzystwa Przyjaciół Nauk, Poznań 2018.
- *Słownik języka mieszkańców okolic Czerniejewa. Praca na roli i w gospodarstwie*, pod red. J. Kobus i M. Stępień, Wydawnictwo „Poznańskie Studia Polonistyczne”, Poznań 2018.
- *Słownik języka mieszkańców okolic Gniezna. Święta, wierzenia, przesady*, pod red. J. Kobus i T. Gniazdowskiego, Wydawnictwo „Poznańskie Studia Polonistyczne”, Poznań 2018.
- *Słownik języka mieszkańców ziemi łukowskiej. Praca na roli i w gospodarstwie*, pod red. J. Sierociuka, Wydawnictwo „Poznańskie Studia Polonistyczne”, Poznań 2019.

POZNAŃSKIE TOWARZYSTWO PRZYJACIÓŁ NAUK

W kuchni u pleszewian

*Słownik języka i kultury
mieszkańców powiatu pleszewskiego*

pod redakcją

Błażeja Osowskiego



POZNAŃ 2019

WYDAWNICTWO POZNAŃSKIEGO TOWARZYSTWA PRZYJACIÓŁ NAUK

POZNAŃSKIE TOWARZYSTWO PRZYJACIÓŁ NAUK
www.ptpn.poznan.pl

dystrybucja@ptpn.poznan.pl

Główny Redaktor wydawnictw PTPN
Tomasz Sobieraj

Recenzent
Anna Kostecka-Sadowa

Redakcja językowa
Katarzyna Zagłoba

Projekt okładki, skład
Scriptor s.c.

Publikacja z serii *Wielkopolskie słowniki regionalne*

Wydanie publikacji dofinansowano ze środków Starostwa Powiatowego
w Pleszewie oraz Wydziału Filologii Polskiej i Klasycznej Uniwersytetu
im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

Copyright © Błażej Osowski & Poznańskie Towarzystwo Przyjaciół Nauk,
Poznań 2019

ISBN 978-83-7654-413-7

Wstęp

HISTORIA TEGO SŁOWNIKA

Niniejsza publikacja powstała dzięki współpracy I Liceum Ogólnokształcącego im. Stanisława Staszica w Pleszewie i Pracowni Dialektologicznej Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. Życzliwego wsparcia tym instytucjom udzieliły Starostwo Powiatowe w Pleszewie oraz Wydział Filologii Polskiej i Klasycznej UAM.

Projekt trwał w latach 2018–2019 i wymagał zaangażowania kilkudziesięciu osób. Byli to:

- uczniowie klas pierwszych i drugich: Natalia Baranowska, Marta Bizan, Igor Borowski, Julia Bruzi, Marta Budzińska, Dominik Dolata, Konstancja Gaedig, Wiktoria Gaedig, Mikołaj Goliński, Natalia Grzegorek, Zuzanna Grzegorek, Agata Haak, Aleksandra Jurga, Dżesika Juszcak, Izabela Kasprzak, Julia Klajbert, Dominik Koliński, Wiktoria Kozal, Zuzanna Kubiak, Zuzanna Maria Kubiak, Aleksandra Lewandowska, Patrycja Maciejewska, Dawid Martyna, Maria Martyna, Inez Matecka, Anna Miaskowska, Katarzyna Michniacka, Marcelina Obecna, Wiktoria Pankowiak, Anna Perlińska, Karolina Przeorek, Julia Przybył, Olga Rogacka, Nadia Skowrońska, Martyna Sokołowska, Milena Sójka, Maria Spsychalska, Klaudia Straburzyńska, Nadia Więckowska, Martyna Zaradna,
- ich opiekunki – panie Maria Cichy i Izabela Guz-Czajka,
- ich rodziny i sąsiedzi (łącznie 41 osób), z którymi młodzież przeprowadzała nagrania gwarowe
- oraz pracownicy Pracowni Dialektologicznej.

Nie można również pominąć udziału dyrektora Liceum, pani Lilli Deleszkiewicz, która z aprobatą przyjęła pomysł opracowania słownika i dostrzegła jego wartość merytoryczną oraz wychowawczą.

Ze względu na długi czas trwania oraz stopień skomplikowania przedsięwzięcia prace podzielone były na kilka etapów. Najpierw uczniowie zapoznali się z kwestionariuszami – listami pytań związanymi z kuchnią, jej wyposażeniem, przygotowaniem pokarmów dawniej i współcześnie. Następnie nagrali

odpowiedzi na te pytania, których udzielili ich dziadkowie, rodzice, znajomi. Rozmowy te (łącznie 1392 minuty, tj. 23 godziny i 12 minut) zostały następnie przetranskrybowane (czyli zapisane z dokładnym oddaniem wymowy) w Pracowni Dialektologicznej, a na ich podstawie ułożono niniejszy słownik. Poza działaniami związanymi z powstaniem tego leksykonu w czasie spotkań, które odbywały się bądź na Wydziale Filologii Polskiej i Klasycznej, bądź w Liceum Ogólnokształcącym, uczniowie mieli okazję zapoznać się z podstawowymi cechami gwarowymi występującymi w okolicach Pleszewa, rękopiśmiennymi tekstami historycznymi z tego terenu, zasadami zapisu tekstów gwarowych, metodami badań dialektologicznych.

Zarejestrowane nagrania przyniosły tak obfity materiał, że należało podzielić go tematycznie. Publikacja, którą trzymają Państwo w rękach, mieści 1027 samodzielnych haseł i zawiera nazwy: mebli, sprzętów, naczyń i urządzeń kuchennych, produktów i potraw (np. pieczywa i wypieków, słodyczy i ciast), alkoholi. Ponadto umieszczono tu ogólne nazwy związane z jedzeniem, określenia smaków i czynności kojarzących się z przygotowywaniem posiłków, nazwy członków rodziny (ze względu na ich funkcję kulturową w przekazywaniu tradycji kulinarnych, por. hasło **BABCIA**). Pozostałe tematy – kuchnia oparta głównie na produktach roślinnych i zwierzęcych, opis cech gwarowych oraz terenu opracowane zostaną w osobnych publikacjach.

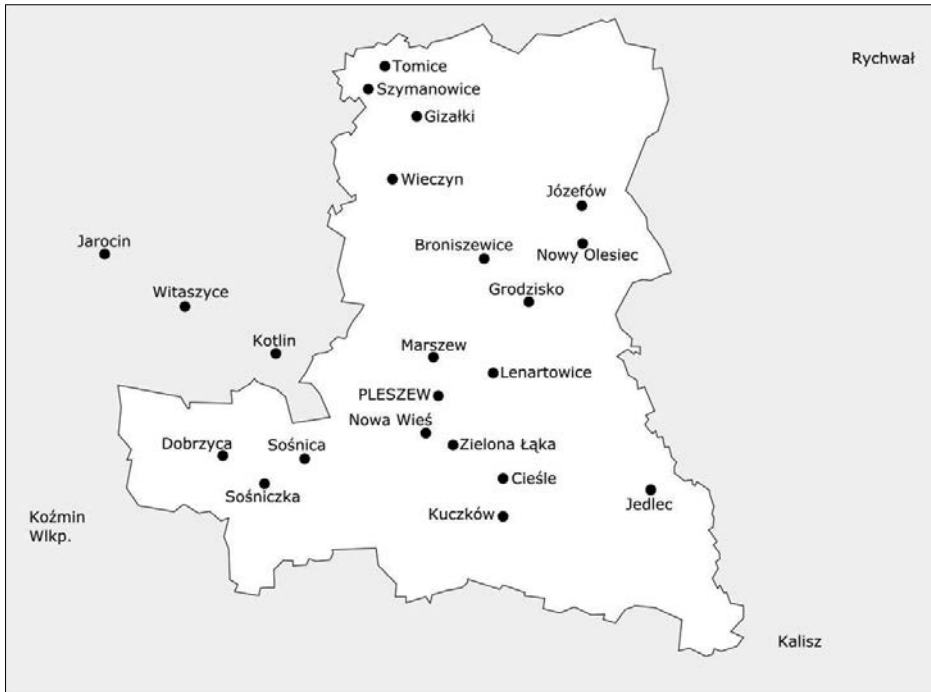
Leksyka prezentowana w słowniku pochodzi z 22 miejscowości – w niektórych sporządzono po kilka nagrań (por. poniższa tabela oraz mapa). Punkty badawcze rozłożone są równomiernie na terenie całego powiatu pleszewskiego i pochodzą z wszystkich 6 gmin do niego należących. Uwzględnienie w niniejszej publikacji Jarocina, Kotlina i Witaszyc leżących na terenie powiatu jarocińskiego stanowi cenne uzupełnienie, ponieważ pomiędzy poszczególnymi zespołami gwar wielkopolskich nie ma ostrych podziałów, a cechy językowe płynnie przechodzą jedno w drugie.

Miejscowości	Informatorzy
Broniszewice	kobieta 1971
Broniszewice	kobieta 1974
Cieśle	kobieta 1947
Dobrzyca	mężczyzna 1949, kobieta 1951
Gizałki	kobieta 1939
Grodzisko	kobieta 1949
Grodzisko	kobieta 1972

Jarocin	kobieta 1952
Jedlec	kobieta 1961
Józefów	kobieta 1948
Kotlin (pow. jarociński)	kobieta 1955
Kuczaków	kobieta 1943
Lenartowice	mężczyzna 1962
Lenartowice	kobieta ¹
Marszew	kobieta 1956
Marszew	kobieta 1963
Nowa Wieś	mężczyzna 1948
Nowy Olesiec	kobieta 1948
Pleszew	kobieta 1939, kobieta 1974
Pleszew	kobieta 1942
Pleszew	kobieta 1942, kobieta 1967
Pleszew	kobieta 1944
Pleszew	kobieta 1948
Pleszew	mężczyzna 1949
Pleszew	kobieta 1950
Pleszew	kobieta 1952
Pleszew	kobieta 1971
Pleszew	kobieta
Pleszew	kobieta, kobieta, mężczyzna
Sońnica	kobieta 1946
Sońnica	kobieta
Sońniczka	kobieta
Szymanowice	mężczyzna
Tomice	kobieta 1954
Wieczyn	kobieta 1968
Witaszyce (pow. jarociński)	kobieta 1947
Zielona Łąka	kobieta 1958

Spis miejscowości oraz dane informatorów

¹ Jeśli informator nie życzył sobie podania roku urodzenia, w tabeli podaje się tylko płeć.



Miejscowości, w których sporządzono nagrania do słownika

Należy pokreślić, że praca wszystkich osób zaangażowanych w powstanie tej książki przyczyniła się do powiększenia wiedzy naukowej o współczesnym języku wsi i miast naszego regionu, co jest cenne „wobec małej liczby opracowań leksykograficznych z Wielkopolski”².

GWARA I NIE TYLKO

Celem serii *Wielkopolskie słowniki regionalne*, do której należy i ta książka, jest prezentacja słownictwa w ujęciu tematycznym. Na gruncie językoznawstwa funkcjonuje kilka koncepcji znaczeniowej organizacji i analizy słownictwa, które choć podobnie nazywane, oznaczać mogą różne zjawiska. Za najbardziej znaczące uważa się **koncepcje pola znaczeniowego** Gunthera Ipsena, pola wyrazowego Josta Triera (aspekt paradygmatyczny/asocjacyjny), pola syntagmatycznego Waltera Porziga, które referowali i uzupełniali w Polsce Teresa Skubalanka (pole tema-

² H. Karaś, *Polska leksykografia gwarowa*, Warszawa 2011, s. 374.

tyczne)³, Danuta Buttler (pole znaczeniowe)⁴, Walery Pisarek (pole wyrazowe)⁵, Władysław Miodunka (pole znaczeniowe/semantyczne i pole wyrazowe/leksykalne)⁶, Ryszard Tokarski (pole znaczeniowe, pole leksykalno-znaczeniowe)⁷.

Uwzględniono różne części mowy, tak więc poza dominującymi rzeczownikami, słownik gromadzi czasowniki, przymiotniki, liczebniki itd. związane z kuchnią jako miejscem przyrządzania pokarmów. Związek ten niekiedy jest oczywisty (np. hasła BIMBER; MYMLAĆ; PIEC CHLEBOWY i PIEC DO CHLEBA; SZARE KLUCHY; SZWAMKA; TONKAĆ, TÓNGAĆ – UTÓNGAĆ; ZAKLEPAĆ), innym razem wynika ze specyficznego kontekstu, por. CAŁOWAĆ – POCAŁOWAĆ i dawny zwyczaj całowania chleba, który upadł na podłogę; CEGŁA jako budulec pieca i proste narzędzie do ostrzenia noży; DWANAŚCIE jako tradycyjna liczba potraw na Wigilię; CHABRY, HABZY, HARENDA, SZABER, SZABROWANIE CZY ZŁODZIEJKA jako zwyczaj wykradania (najczęściej przez młodzież) owoców z cudzego sadu; ŻDZIEBEŁKO, ŻDZIEBKO, ŻDZBŁO na oznaczenie małej ilości czegoś.

Zamysłem autora jest, by zgodnie z wcześniej przywołanymi koncepcjami pola znaczeniowego, wyrazowego itd. można było przeprowadzić na materiale słownikowym analizę. W tym celu **należy odnotować wszystkie możliwe jednostki danego pola**, by móc je porównać z analogicznym polem funkcjonującym w języku ogólnym lub w innym czasie. Z tego też powodu nie można pomijać jednostek ogólnopolskich, które np. w przyszłości mogą stać się archaizmami zachowanymi tylko w odmianach regionalnych – por. dzisiaj poznańskie, archaiczne *młodzie* ‘drożdże’, które Samuel Bogumił Linde w swoim słowniku (wydawanym w latach 1807–1814) odnotowywał jako ogólne⁸. Rejestrowanie wszystkich wyrazów związanych z danym tematem jest także użyteczne dla porównywania różnych okresów rozwojowych odmian regionalnych. W badaniach prowadzonych na potrzeby niniejszego słownika dla określenia zabawy urządzanej w ostatni dzień karnawału używano przede wszystkim nazwy *ostatki*, a w drugiej kolejności *podkoziolatek*, gdy tymczasem dane z mapy 612 AJKLW⁹

³ *Słownictwo poezji miłosnej J.łowackiego na tle tradycji*, Toruń 1966. Por też: Z. Cygal-Krupa, *Słownictwo tematyczne języka polskiego. Zbiór wyrazów w układzie rangowym, alfabetycznym i tematycznym*, Kraków 1986; A. Markowski, *Leksyka wspólna różnym odmianom polszczyzny*, t. 1–2, Wrocław 1992; A. Piotrowicz, M. Witaszek-Samborska, *Słownictwo gwary miejskiej Poznania w układzie tematycznym*, Poznań 2018; B. Batko-Tokarz, *Tematyczny podział słownictwa współczesnego języka polskiego. Teoria, praktyka, leksykografia*, Kraków 2019.

⁴ *Koncepcja pola znaczeniowego*, „Przegląd Humanistyczny” 1967, nr 2, s. 41–59.

⁵ *Pojęcie pola wyrazowego i jego użyteczność w badaniach stylistycznych*, „Pamiętnik Literacki” 1967, t. 58, z. 2, s. 493–516.

⁶ *Teoria pól językowych. Społeczne i indywidualne ich uwarunkowania*, Warszawa-Kraków 1980.

⁷ *Struktura pola znaczeniowego (studium językoznawcze)*, Warszawa 1984.

⁸ *Słownik języka polskiego*, t. 2, cz. I, Warszawa 1809, s. 120.

⁹ *Atlas języka i kultury ludowej Wielkopolski*, pod red. Z. Sobierajskiego, t. 7: *Kultura społeczna. Folklor obrzędowy i muzyczno-taneczny*, Wrocław-Warszawa-Kraków 1992, mapa 612.

w okolicach Pleszewa poświadczają dawniej prawie wyłącznie *podkoziółka*, a wyjątkowo *ostatki*. Widać więc, że w przeciągu ok. 50 lat zmieniała się hierarchia tych form – ogólnopolska ekspanduje kosztem regionalnej.

W niniejszym słowniku selekcja materiału prowadzona jest wg kryterium znaczeniowego, a nie odmian językowych, a to oznacza, że obok siebie znajdują się wyrazy gwarowe, regionalizmy, ogólnopolskie współnoodmianowe, potoczne, specjalistyczne lub inne. Nadrzędnym zadaniem słowników wspomnianej serii jest bowiem przedstawienie jak najpełniejszej siatki pojęć i leksemów związanych z wybranym tematem. W naszym przypadku temat KUCHNIA byłby niepełny lub pełny tylko częściowo, gdyby zgodnie z założeniem słowników dyferencyjnych uwzględnić wyłącznie wyrazy gwarowe, np. odnotować hasła *gryczpan*, *makocz*, *szagówka*, ale już nie *bukszpan*, *makowiec* czy *kopytka*, które były wymieniane przez niektórych rozmówców i są powszechnie znane. Odcięcie hasel ogólnopolskich byłoby zniekształceniem obrazu języka, jakim posługują się mieszkańcy regionu. Idea słownika całościowego nawiązuje tym samym do koncepcji języka mieszkańców wsi Jerzego Sierociuka¹⁰, kodu mieszanego Haliny Kurek¹¹ czy języka (mówionego mieszkańców) wsi Kazimierza Ożoga¹², w których podkreśla się heterogeniczny charakter języka współczesnej wsi.

Kolejnym czynnikiem decydującym o wyborze hasel do słownika było ich osadzenie kulturowe. W każdej kulturze, także regionalnej, istnieją szczególnie ważne **słowa będące swoistymi symbolami tej kultury**, wyrazami dla niej charakterystycznymi, kojarzonymi się z nią. Wyrazy takie językoznawcy określają za pomocą kilku bliskich sobie, ale nie tożsamy, terminów. Są to np. słowa kluczowe lub słowa kluczowe (szczególnie często używane w jakiejś dziedzinie, występujące w przysłowiach, powiedzeniach, piosenkach itp.)¹³, wyrazy należące

¹⁰ Np. *Język wsi jako odbicie uwarunkowań lokalnych*, „Biuletyn Polskiego Towarzystwa Językoznawczego” 1999, z. 55, s. 131–139; *Język mieszkańców wsi czy gwara? Problem nie tylko teoretyczny*, „Prace Filologiczne” 2007, t. 53, s. 527–534. Do koncepcji tej nawiązują inni badacze poznańscy – m.in. w: D. Woźna, B. Osowski, *Zmiany leksykalne w polu semantycznym POLE w języku mieszkańców Bukówca Górnego (pow. leszczyński) w ostatnich 30 latach*, [w:] *Gwary dziś. 4. Konteksty dialektologii*, pod red. J. Sierociuka, Poznań 2007, s. 315–323; B. Osowski, *Przymiotniki w języku mieszkańców dwóch miejscowości w Wielkopolsce. Aspekt diachroniczny*, [w:] *Język w środowisku wiejskim. W 110. rocznicę urodzin Profesora Eugeniusza Pawłowskiego*, red. M. Mączyński, E. Horyń, Kraków 2014, s. 217–224; J. Kobus, *Kierunki i dynamika zmian w języku mieszkańców wielkopolskich wsi na przełomie XX i XXI wieku*, Poznań 2015.

¹¹ Por. m.in. *Przełączanie kodu językowego, czyli socjolingwistyczne aspekty wzajemnego oddziaływania języka i dialektów*, „Język Polski” 1987, t. 67, z. 1–2, s. 63–69; *Przemiany językowe wsi regionu krosieńskiego. Studium socjolingwistyczne*, Kraków 1995; *Kod mieszanym i metody jego badania*, [w:] *Studia Dialektologiczne II*, pod red. J. Okoniewej i B. Dunaja, Kraków 2002, s. 73–79.

¹² *Język polskiej wsi na tle przemian współczesnej polszczyzny*, [w:] *Teoretyczne, badawcze i dydaktyczne założenia dialektologii*, pod red. S. Gali, Łódź 1998, s. 119–126.

¹³ A. Wierzbicka, *Słowa kluczowe. Różne języki – różne kultury*, przeł. I. Duraj-Nowosielska, Warszawa 2007, s. 42–43.

do leksykultury (obok znaczenia opisanego w słowniku mają pewien składnik kulturowy włączający do danej wspólnoty, należą tu m.in. jednostki leksykalne przywoływane przez zwyczaje, tradycję, wierzenia, przekonania, wspólną wiedzę danej społeczności)¹⁴ czy kulturemy (słowa o bogatym znaczeniu, dzięki którym zrozumieć można daną społeczność narodową, etniczną, regionalną, poprzez które społeczność ta określa swoją tożsamość, stosunek do tradycji i wartości)¹⁵.

Z powyższych względów do słownika włączono hasła, które swoje znaczenie kulturowe w pełni ujawniają w przytaczanych cytatach. Dlatego też starano się w miarę możliwości podawać **obszerne fragmenty wypowiedzi**, by jak najpełniej przedstawić słowa i przedmioty w ich macierzystym kontekście kulturowym. Często dopiero po przeczytaniu cytatu możemy stwierdzić, że dane hasło związane jest z kuchnią i jedzeniem. Dotyczy to zwłaszcza haseł odnoszących się do zwyczajów świątecznych, obrzędów i okoliczności rodzinnych, których ważnym elementem jest wspólny posiłek, np. hasło ŻYCZENIE i cytat: *na śniadanie [wielkanocne] ... to zazwyczaj jes dzielenie się jajkiem przez wszystkich domowników i składanie sobie życzeń ...* (Pleszew); hasło OGON, OGÓN – *na taki jak gdyby przedłużenie wesela już po weselu na na spraszanie gości którzy ... którzy się nie znaleźli na weselu ... się spraszalo na tak zwany ogon ... czyli koniec wesela ... gdzie się tam dojadalo rzeczy niez... i ugościło ... tyh ludzi którzy nie... niekoniecznie powinni być zaproszeni na weselu ...* (Lenartowice).

INSTRUKCJA KORZYSTANIA ZE SŁOWNIKA

Większość artykułów hasłowych składa się z 4 elementów: hasła, znaczenia, cytatu, lokalizacji. Niekiedy pojawiają się dodatkowe składniki, tak więc optymalnie artykuł hasłowy może zawierać:

1) wyraz hasłowy – zapisany wielkimi literami i czcionką pogrubioną, podany w formie podstawowej, tj. rzeczowniki w mianowniku l. poj. (postać l. mn. stosowano, jeśli forma synkulatywna nie istnieje lub jest stosowana bardzo rzadko), przymiotniki w mianowniku l. poj. i rodzaju męskim, czasowniki w bezokoliczniku.

Hasło zapisano z oddaniem wymowy, jaką zarejestrowano w czasie nagrań; nie uwzględniono jednak form wynikających z cech indywidualnych lub okazjonalnych. Postaci fonetyczne podawane są w kolejności alfabetycznej i oddzielone przecinkami, np. **GARNEK, GORNEK**. Pierwsza alfabetycznie forma to wariant

¹⁴ B. Ligara, *Leksykultura w ujęciu Roberta Galissona a nauczanie kompetencji kulturowej*, [w:] *W poszukiwaniu nowych rozwiązań. Dydaktyka języka polskiego jako obcego u progu XXI wieku*, red. W. Miodunka, A. Seretny, Kraków 2008, s. 57–58.

¹⁵ M. Rak, *Kulturemy podhalańskie*, Kraków 2015, s. 13.

podstawowy, do której kierują za pomocą odsyłaczy pozostałe, np. **GORNEK** → **GARNEK**. Wyjątkowo podano odsyłacze w formie liczby mnogiej (**GANKI** → **GARNEK**, **GARKI** → **GARNEK**) ze względu na ich frekwencję w tekstach.

Zmiany dźwięczności na końcu wyrazów o charakterze regularnym (związanym z wymową krakowsko-poznańską) nie wpływają na postać hasła. Tak więc cytat: *gotować rosół ...* znajdziemy w hasle **GOTOWAĆ**. Cechy fonetyczne w końcówkach fleksyjnych nie zostały uwzględnione w wyrazie hasłowym, dlatego *schnóć* znajdziemy pod **SCHNOĆ**.

Pary aspektowe połączono w jedno hasło, najpierw podawana jest forma niedokonana, następnie dokonana, np. **DUSIĆ** – **UDUSIĆ**. Dla zachowania konsekwencji zapisu w okrągłym nawiasie podawane są czasowniki niedokonane, które nie wystąpiły w zebranych materiale, ale odnotowano ich postaci dokonane, np. (**DROBIĆ** –) **PODROBIĆ**. Osobne hasła stanowią czasowniki, między którymi została zerwana więź semantyczna (**LAĆ** i **ZALAĆ**), różniące się krotnością lub gdy forma podstawowa istnieje tylko teoretycznie, np. **UCIERAĆ**, ponieważ brak **CIERAĆ**.

Regularne znaczeniowo imiesłowy odnotowane są pod odpowiednim hasłem czasownikowym, np. *emaliowany* pod **EMALIOWAĆ**.

Formy stopnia wyższego lub najwyższego przymiotników i przysłówków ujęte zostały w artykule hasłowym formy podstawowej, np. *najsmaczniejszy* pod **SMACZNY**. Podobnie rzecz się przedstawia z formami zaprzeczonymi, np. *niehigieniczne* znajdziemy pod **HIGIENICZNY**.

2) Znaczenie – podano w pojedynczym, górnym cudzysłowie, np. **JABOŁ** – ‘tanie wino złej jakości’. Kolejne podznaczenia są ponumerowane (np. **KROMKA**, **KRÓMKA** – 1. ‘pierwszy, półokrągły kawałek z bochenka chleba’; 2. ‘środkowy, płaski kawałek chleba’; 3. ‘gruby kawałek chleba’) lub oznaczone kolejnymi literami alfabetu, jeśli chodzi o niewielkie modyfikacje semantyczne, np. **MAKOWIEC** – ‘ciasto z makiem’: **a.** ‘w postaci rolady’; **b.** ‘w postaci masy makowej rozłożonej na cieście drożdżowym, kruchym lub innym’.

3) Cytat – zapisany fonetycznie czcionką pochyłą (*Zasady zapisu cytatów* – zob. dalej). Jako pierwsze w sekcji cytatów przytoczono najciekawsze ze względów kulturowych i narracyjnych fragmenty (z tego też powodu niektóre cytaty są dość obszernie); pod koniec grupowano pojedyncze wyrazy. Niemniej ważne jest odnotowanie ich występowania na danym terenie w celach porównawczych lub zanotowanie postaci fonetycznej.

4) Lokalizacja – podana w nawiasie okrągłym po cytacie. Jeśli nazwy miejscowości nie poprzedza cytat, oznacza to, że chodzi o formę ogólnopolską (**MAZUR** – ‘ciasto na kruchym spodzie, z obfitą, słodką polewą, przygotowywane na Wielkanoc’: (Kuczków)), zgodną z wyrazem hasłowym (**GLON** – ‘gruby kawałek chleba’: (Marszew)) lub poprzedzającą lokalizacją, np. **PIJANY JAK...** – ‘bardzo pijany’: *bela ...* (Lenartowice); (Pleszew); (Sośniczka); *świnia ...* (Lenartowice).

5) Informacja gramatyczna – podawana dla ujednoznacznienia przynależności do części mowy (czas. – czasownik, przym. – przymiotnik, przysł. – przysłówek, rzecz. – rzeczownik, np. **PIEC** – rzeczownik lub czasownik), w przypadku form bez regularnej odmiany (np. **POPRAWINY** – bez l. poj. [bez liczby pojedynczej]), odnosząca się do frekwencji form (**BAZIA** – często w l. mn. [często w liczbie mnogiej]).

6) Informacja słowotwórcza – podawana przy zdrobnieniach (zdr.) i formach pieszczotliwych (pieszcz.), które licznie występowały w zebranych materiale. Z jednej strony wpływ na to miały cechy realne przedmiotów (chodziło o rzeczy niewielkich rozmiarów – **TABORECIK**), z drugiej emocjonalny stosunek informatorów, np. **MAMUSIA**, **PISANECZKA**. O przynależności do poszczególnych grup decydował kontekst, w jakim znalazł się dany wyraz. Jako informację słowotwórczą potraktować można również kwalifikator świadczący o stosunku emocjonalnym nadawcy (emoc.). W pewnym sensie są to też informacje o charakterze modalnym.

7) Odsyłacze mają dwie formy graficzne i odsyłają:

→ do wariantu podstawowego hasła (np. **KRÓMKA** → **KROMKA**, **NAMOCZYĆ** → **MOCZYĆ**) lub stałych połączeń wyrazowych, np. **LATOWY** → **KUCHNIA LATOWA**,
 📷 do fotografii znajdujących się po zasadniczej części słownika.

ZASADY ZAPISU CYTATÓW

W poszczególnych tomach serii *Wielkopolskie słowniki regionalne* zdecydowano się na stosowanie uproszczonego zapisu tekstów. Oznacza to wykorzystanie znaków ortograficznych alfabetu polskiego zamiast znaków alfabetu fonetycznego. Ma to na celu uprzyścislenie słownika jak najszerszemu gronu odbiorców, również tym, którzy nie znają zasad transkrypcji fonetycznej i dla których odczytanie następującego fragmentu mogłoby sprawić kłopoty: *z masʌa | moš takum forymke kʌaʒeʒ masʌo | i moʒe byʒ z masʌa | kupuješ s cukru | s xleba | luʒe pʌekli | barajki* l. Tymczasem przedstawienie tego wymyka znakami alfabetu polskiego, ale z zachowaniem zasad lokalnej wymowy, pozwala przeczytać tekst bez większych problemów: *z masła ... mosz takó^m forymke kładziez masło ... i może być z masła ... kupujesz z cukru ... z chleba ... ludzie piekli ... baranki ...*

Szczegółowe zasady stosowanego w słowniku zapisu przedstawiają się następująco:

– **samogłoska u** zapisywana jest za pomocą znaku *u* w pozycjach tych samych co w ortografii ogólnopolskiej (*kupić*), natomiast w pozycjach z gwarową, podwyższoną artykulacją stosuje się znak *ó*, np. *dóm*, *słóńce*;

- **samogłoski nosowe** zapisywane są jako połączenia samogłoski z odpowiednim elementem nosowym umieszczonym w indeksie górnym, np. z *móⁿki*, *koleⁿdnicy*, z *tó^m kolorowó^m takó^m*, *kreⁿcone*; znaków *ą* *ę* używa się jedynie przed *l* *ł* (sygnalizują wtedy głoski *o* *e* jak w polszczyźnie ogólnej, np. *wybuchnął*, *zaczęły*) i w rzadkich przypadkach wymowy synchronicznej, np. *nachlać się*;
- **labializacja** zapisywana jest przez *u* w indeksie górnym, np. *“ojej!*, *m^uożna*;
- **pośrednia wymowa samogłosek** sygnalizowana jest przez umieszczenie elementu słabszego, dodatkowego w indeksie górnym, np. *wszysk^uo^e*;
- **udźwięcznienia między wyrazami** zaznacza się, jeżeli wynikają z wymowy krakowsko-poznańskiej (np. *kupidź^{ale}*, *opłategⁱ*), natomiast jeśli udźwięcznienia lub ubezdźwięcznienia wynikają z właściwości fonotaktycznych polszczyzny, to nie zapisuje się ich, np. *nosili też ...* – zapisujemy na końcu *ż*, mimo że wszyscy wymawiamy bezdźwięcznie *sz*; zapis *na kościach^{albo}* oznacza dźwięczną wymowę spółgłoski, zaś *na kościach^{albo}* – bezdźwięczną, podobnie: *siorbież^{albo}* – dźwięcznie, *siorbiesz^{albo}* – bezdźwięcznie;
- **znak *v*** sygnalizuje dźwięczną wymowę (np. *śvinia*) w przeciwieństwie do bezdźwięcznej z *w*, np. *świnia*;
- **łącznik** oznacza rozdzielną wymowę głosek (np. *od-żywcze*) lub opuszczenie głosek przy szybkim tempie mowy, np. *kluseczk-albo*;
- **wielokroppek**: ze spacjami z obu stron to pauza w wypowiedzi (np. *kociubki no ... rośnie to na krzewie ...*), następujący bezpośrednio po ciągu liter bez spacji sygnalizuje formy niedokończone (np. *po prostu sie zab... idzie sie ...*), wewnątrz wyrazu (otoczony literami z obu stron) oznacza pauzę w czasie artykulacji;
- **nawias kwadratowy** używany jest dla oznaczenia:
 - dwóch lub więcej rozmówców (R1, R2 itd.), np. [R1:] *w Pierwsze Świe^{to} było ... śniadanie rodzinne ...* [R2:] *wielkanocne ...*;
 - kwestii osób przeprowadzających nagranie, np. [Czy był praktykowany zwyczaj obdarowywania się pisankami w Wielkanoc?] *no u naz jeszcze jest ...* [Jak to wygląda?] *na przykład pod kościołem zamieniam sie znajomymi ...*;
 - uzupełnień od redakcji wyrazów i ich części, które mają ułatwić zrozumienie fragmentu, np. *w Wielki Czwartek [przychodził] zajóⁿczek ..., normalnie ta[k] jak zabawa ...* ;
 - wyjaśnień od redakcji wyrazów niezrozumiałych bez znajomości szerszego kontekstu, np. *najpierw nakrywano go [=stół] białym obrusem ...*;
 - opuszczeń fragmentów wypowiedzi nieistotnych dla ilustrowanego w cytacie hasła, np. *skopek ... [...] no takie wiadereczko takie ... tylko że to dźrzewniane było ... nie? ...*

A

ALKIERZ – ‘mały pokoik znajdujący się obok pokoju głównego’: *mały pokoik właśnie przy tym duży... do tego dużego to ... alkierz się nazywał ...* (Nowy Olesiec); *to kiedyś się chyba tak nazywało ... w alkierzu to to to tam gdzie się śpi ... to koo sypialni coś takiego a ...* (Witaszyce); *alkierz ...* (Marszew); (Nowa Wieś).

ALKOHOL – ‘ogólna nazwa napojów wyskokowych’: [Ziemniak] *może być wykorzystany ... na moⁿczki ziemniaczano^m spożywczo^m alkohol ...* (Kotlin); *frytki so^m ... cipsy ... ludzie też robio^m z tego [=ziemniaków] ... właśnie alkohol ... spirytus ...* (Pleszew); *no spryd no jes to alkohol tak czy nie inaczy do ... do wypicia i do spożywania ...* (Kuczaków); *nabo^mbać się nachlać się ... albo nawalić się można ... [...] upić się napić się za dużo alkoholu ...* (Pleszew).

ALKOHOLIK – ‘osoba nadużywająca alkoholu’: *alkoholik ... bimbrownik ...* (Kuczaków); (Dobrzyca).

ALUMINIOWY – ‘zrobiony z aluminium’: *no normalne garki ... takie ... aluminiowe ... nie! ... te ... emaliowane czy ... czy ... czy ze stali nierdzewnej teraz so^m tam ...* (Sośnica); *garnuszek ... no to jes ... garnuszek ... jak ci wytłumaczyć garnuszek no jes taki mały garnuszek ... z uchem takim ... metalowy albo taki ... aluminiowy polewany taki ...* (Sośnica).

ANDRUT – ‘rodzaj wypiekanych słodczy w postaci cienkich, okrągłych wafelków’: *no adrud jes to ... wafelek ... który się robi ... z móⁿki ... z ... wody i ... z dodatkiem jakiegoś cukru ... bardzo cieniutki jes to andrut ...* (Kuczaków); *andrutu to ... [...] wafle ...* (Józefów); (Dobrzyca); 42.

ANEKS – ‘mały pokoik znajdujący się obok pokoju głównego’: *aneks ...* (Witaszyce).

ANGIELKA – ‘rodzaj kuchni węglowej z płytą, paleniskiem, piekarnikiem i popielnikiem’: [Angielka] *jes to piec ... kuchnia weⁿgłowa z piekarnikiem ...* (Pleszew).

ANIOŁ – ‘postać kołędnika w białym stroju, z aureolą i skrzydłami’: *koleⁿdnicy [...] [przebrani byli] za czszech króli za zwiyrzyⁿta za anioła za diabła ...* (Pleszew); *koleⁿdnicy ... [...] przebierali się za na przykład za niedźwiadka ... kolejny nosił gwiazde kolorowo^m ... jeden z koleⁿdników ... za anioła ...* (Grodzisko); *koleⁿdnicy ... [...] [byli przebrani za] króla anioła pasterzy i śmierć ...* (Sośniczka); *przebrany jedyn jes w biały sukni ... za anioła ... za panne ... nie? ... za diabła ... za kominiarza ... z widłami jedyn tam właśnie ...* (Cieśle); *kolen-dnicy ... [...] [byli przebrani] za diabła ... za ... za anioła ...* (Broniszewice).

ANTYGRYPOWY – ‘zwalczający grype lub zapobiegający jej’: [Na syrop z czarne-

APETYT

go bzu] wyciska sie ... te nasiona czy owoce ... [...] takie takie parasole jakby ... i ... z tego sie wyciska i z tego sie ten ... sok ... z tego sie robi ... właśnie ten ... sok taki ... powiedzmy leczniczy dodaje sie do herbaty czy ... [...] no dodaje sie do herbaty go ... na przezie^mbienia na takie ... antygrypowe o! ... (Dobrzyca).

APETYT → MIEĆ APETYT.

AROMAT – ‘przyjemny zapach czegoś’: można dodać ... zioła ... można dodać koper można dodać szczypior lub pieprz i wtedy ... ten ser beⁿdzie miał odpowiedni smag i aromat ... (Grodzisko).

B

BABA – 1. ‘jedna z postaci przebierańców wielkanocnych, którzy odwiedzają sąsiadów’: *kominiarz jakiś baba i chłop ... no i ... i taki z tó^m kolorowó^m takó^m co śpiewał ... i miał koszyg na jajkach ... [...] na Wielkanoc ... (Grodzisko); 2. ‘słodkie ciasto pieczone w stożkowej formie (zazwyczaj z otworem w środku)’: [Na Wielkanoc pieczono] *baby i mazurki ... (Pleszew); to zazwyczaj [na Wielkanoc] sie piecze baby drożdżowe i kreⁿcone i serniki i mazurki ... (Pleszew); pieczone ... pieczenie mieⁿsne różnego rodzaju te ... zrazy ... i rolady ... no i bab... baby pieczone ... (Grodzisko); mazurki babki ... to só^m ... świoⁿteczne ... wielkanocne ... te ... ciasta ... mazurki i baby ... serniki ... (Tomice); [Tradycyjne potrawy w czasie śniadania wielkanocnego] *no to jes biały barszcz ... z kielbaso^m ... na szynce na kielbacie z jajkami ... wkrojonymi ... no potem baba wielkanocna czyli babka ... (Lenartowice); baby ... drożdżowe ... (Kuczów); (Sośniczka).***

BABCIA – ‘matka matki lub ojca’: *no kiedyś ... nasze babcie ... wtedy [=gdy kawałek chleba upadł na ziemię] całowały ten chleb ... (Grodzisko); no w taki pergamin ... pergamin mokry babcia robiła ... ale potym żeby ... zanim zawiezie na targ ... to owijała w liście ... w liście rabarberu ... żeby ono [=masło] miało chłodno ... (Grodzisko); a kompot to tyż ... w kostke kroisz dynie*

i osłodziś troche ... jakieś goździki sie tam dodaje to tego i ... i jes kompicik ... kiedyś ... kompod lubiłam lubiłam ... babcia robiła ... (Witaszyce); bóbr tak sie mówiło bober ale tak tak ... groszeg albo bóbr moja babcia gotowaa dodawaa do barszczu ... bóbr ... (Broniszewice); babcia jeszcze [do czerniny] dawała śliwki ... (Pleszew); starsze babcie podej tó^m patelke ... tag różnie mówili ... (Pleszew); nie pamieⁿtam żeby moja babcia piekła chleb ... babcia raczej kupowała chleb jak ... w sklepie ... (Broniszewice); moja babcia robiła masło ... w taki sposób że ... ona zbierała ... z mleka najpierw śmietane ... jag uzbierała jako^ms tam ilość tej śmietany to wtedy ... przelewała to do ... specjalnej takiej kany ... i ubijała takim ubijakiem ... tak długo ubijała ... aż sie wytworzyło masło ... (Broniszewice); z mojej babci tam jeszcze pamieⁿtam pyrczok to były ... ziemniaki tarte surowe ... [...] geⁿsty placek ... (Pleszew); babcia robi [masło] w słoiku ... w słoiku czepali ... (Pleszew); moja babcia mówiła że wszystkie grzyby to bedki a prawdziwy grzyb to tylko prawdziwek ... (Wieczyn); marmolada to jes ta ... z owoców sie robi ... tam na przykład ... co? ... z wiśni ... z wiśni ... rozgotowujesz to i ... i tak długo ... i cukru dużo miszsz tak długo że ona ... albo gotujesz że ... z dwie godziny ... ocstawiasz ona sie styⁿgnie i to jez marmolada ... tak co babcia wie a tak to nie wiyem ... (Pleszew).

BABCINY – ‘tu: dawny, stary, należący do innej epoki’: *no to już były sposoby takie babcine całkowiec że ... albo czeⁿż mieⁿsa sie ... posegregowanego ponacierało solo^m ... ubijało w beczkach ... i te beczki to były ... drewniane tak fajnie wyczyszczone ... i tam sie u... ugniatało to mieⁿso ... no i tym chłodnych tych piwnicach takich ... niepiwnicach ale w tych ... chłodnych tych komorach sie czyszmało ... mieⁿsko ... (Nowy Olesiec).*

BABKA – ‘słodkie ciasto pieczone w stożkowej formie (zazwyczaj z otworem w środku)’: *świeⁿconka ... [...] [to] masło szynka chleb kielbasa babka jajko ... później pieprz sól chrzan musztarda ... (Pleszew); jes to świeⁿconka ... [...] tradycja to oczywiście jajka ... chleb ... weⁿdliny ... masełko ... babka mazurek ... (Grodzisko); [Śniadanie wielkanocne zaczyna się] od zjedzenia poświęⁿconych potraw dzieleniem sie jajkiem ... po kawoł... wszystkiego czea spróbować ... to co było w koszyczku do świeⁿconki ... a późni sie je żurek ... jak ktoż lubi albo ... no i śniadanie kielbase babki ... mazurki ... (Sośnica); świeⁿci sie sól pieprz ... baranka wielkanocnego ... jajka właśnie malowane ... słodycze ... chleb ... wypieki takie typu babka ... (Lenartowice); mazurki babki ... to só^m ... świoⁿteczne ... wielkanocne ... te ... ciasta ... mazurki i baby ... serniki ... (Tomice); no różne so^m sposoby na babki ... najczeⁿściej so^m ... po prostu ucierane żółtka z cukrem ... dodawane ... ale zależy czy jes drożdżowa czy tam na proszku ... potem sie dodaje ... drożdże czy czy ... proszek do pieczenia ... cukier ... jakiś tam olejki waniłowe coś takiego ... i sie wypieka po prostu w formach ... odpowiednich ... (Lenartowice); babki robi sie z ciasta ... drożdżowego ... lub takie ucierane ... (Sośniczka); (Broniszewice); (Gizałki); (Jarocin); (Jedlec); 🍪 24.*

BABUSIA – ‘starsza kobieta’: *to stare babusie tag mówiły ... kierzki ... jak byłam młoda to stare busie ... (Pleszew).*

BAGIETKA – ‘długa, pszenna bułka’: (Witaszyce).

BAL – ‘huczna zabawa z tańcami’: [Zapusty to] *karnawał ... okres zimowych balów ... (Sośniczka).*

BAR – ‘lokal gastronomiczny, w którym można zjeść i wypić’: (Lenartowice); (Pleszew).

BARANEK – ‘masło w formie jagniętka przygotowywane do święconki i na Wielkanoc’: *była foremka ... specjalna w który tam sie wkładało masełko ... no i wychodził ... ściscało sie i wychodził ... baranek ... rzucało sie wtedy jeszcze ... go do zimnej wody żeby on tak ... sie nie rozleciał żeby sie nie roz... (Pleszew); baranek świoⁿteczny zazwyczaj był wykonywano z masła ... aczkolwiek można go również wykonać z ciasta ... (Grodzisko); baranek z masła był robiony ... wkładało sie go do ... takiej drewnianej foremki w kształcie baranka i mocno czea było to masło ugniatać ... no i później ... po prostu wyjmowadź już uformowanego baranka ... (Pleszew); świeⁿconka ... [...] [to] baranek z masła ... pisanki ... szynka kielbasa ... chleb ... sól z pieprzym ... owoce i słodycze ... (Sośniczka); świeⁿconka ... [...] [to] chleb weⁿdlina jajko sól pieprz chrzan pomarańczo różne o... słodycze ... i bara... baranek ... i bukszpan ... (Pleszew); świoⁿteczny baraneg jes zrobiony w foremce z ma... i jes wykonywany z masła a może być też różnie ... wyrobu cukierniczego ... (Pleszew); baraneg robiony był z masła w specjalnej formie ... (Sośniczka); robiłam ... to so^m takie for-*

my drewniane ... i w środek się kładzie masło się ściska ... roztego i baranek gotowy ... (Grodzisko); świoⁿteczny baranek był ... albo ... z chleba ... pieczony ... we formie baranka ... albo w formie robione był ... baranek z masła ... (Broniszewice); świeⁿci się sól pieprz ... baranka wielkanocnego ... (Lenartowice); baraneg najczeⁿściej był zrobiony dawniej z masła ... wyciskany specjalno^m formo^m ... a ostatnio się praktykuje że so^m te baranki z cukru ... albo z ... [...] w ogóle wypiekane ... takie typu chlebkowego ... (Lenartowice); z masła ... mosz takó^m formke kładzież masło ... i może być z masła ... kupujesz z cukru ... z chleba ... ludzie piekli ... baranki ... (Tomice); [W święconce są] pisanki z jaj ... baranki z masła ... kielbasa ... pomarańcza ... (Jarocin); świoⁿteczny baranek ... z masła ... form baranka wypełniano ... wypełniano masłem ... (Kotlin); specjalne formki só^m w które się wkłada masło i się ... baranka wyciska i kładzie się na wodę i jes baranek ... (Kuczków); 47.

BAWIĆ SIĘ – ‘spędzać przyjemnie czas’: *ostatki ... [...] ludzie ... bawio^m się ... jedzo^m i pijo^m ... (Sośniczka); karnawał ... bawimy się ... (Grodzisko).*

(BAZGROLIĆ –) NABAZGROLIĆ – ‘malować’: *no pisanka ... [...] albo malowano normalnymi farbami i ... dzieci usiadły i ... nabazgrolily co tam im ... przyszło ... fantazja po[d]powiadała i tyle ... (Grodzisko).*

BAZIA – często w l. mn., 1. ‘kwiat wierzby w postaci puszystej kuleczki’: *kto zjad ... czym wieⁿcej bazi się ... palm ... bazi się zjadło ... tyle czszeba było zjeż jajeg na Wielkanoc ... (Sośniczka); [Zwyczaj zjadania bazi z palmy wielkanocnej] kiedyś*

był znany ... [...] miało szczeⁿście przynieść ... i zdrowie ... (Pleszew); [Zjadanie bazi z palmy] miało chronić przed chorobami ... (Pleszew); [Zjadanie bazi z palmy] miało służyć ... miało to służyć żeby nie chorować ... w szczególności na choroby gardła ... i górnych dróg oddechowych ... (Pleszew); no kiedyś to [=zjadali bazie z palmy] ... robili to ale tero to już wszystko zaniko ... [...] żeby był człowiek zdrowszy ... (Cieśle); 2. ‘gałązka wierzby z puszystymi kuleczkami’: [Do dekoracji święconki używano] przeważnie gryczpan ... i bazie jak były ... (Sośnica); [Do święconki] miałaż i gryczpan ... i bazie ... (Tomice); 1.

BAŻKA – ‘tu: szyszka’: *liście zielone robio^m i takie bażki zielone só^m i to jes ... chmiel ... o! ... (Józefów).*

BERBELUCHA – 1. ‘brudna ciecz’: *berbelucha no to jes brudnego coś ... coś ... jakkolwiek by nie było zwioⁿzane z brudem ... woda brudna i jakkolwiek czy ... w kałuży i mówi się berbelucha ... (Kuczków); 2. ‘alkohol domowej produkcji’: różnie mówio^m ... bimber może być berbeluchó^m lub wino ... (Dobrzyca); 3. ‘niedoprawiona zupa’: *berbelucha ... to jes taka zupa ... jakaś ... wiysz ... [...] no zupa taka niedoprawiona niedo... (Witaszyce).**

BIBLIA – ‘zbiór ksiąg uznawanych przez chrześcijan i żydów za święte; zwykle czytany podczas kolacji wigilijnej’: [Na kolację wigilijną] *dwanaście potraw się przygotowuje ... można też włożyć siano pod ... obrus ... czyta się Biblie i łamie się opłatkiem z rodzino^m i jeszcze się ... zostawia jedno naczynie dla gościa ... (Pleszew); [Zwyczaj wigilijne to] łamanie się opłatkiem ... śpiewanie koleⁿd ... czytanie Biblii ... (Sośniczka).*

BIBUŁA – ‘rodzaj kolorowego papieru wykorzystywanego do wytwarzania ozdób’: *pisanka ... [...] malowano jo ... zanurzano w roztworze bibuły i ...* (Pleszew).

(BIĆ –) UBIĆ – ‘robić z płynu pianę’: [Słodką śmietaną] *można ... przygotować deser można jo^m ubić ... do ptysi do ... do ciasta ... do tortów ...* (Grodzisko); *i można jo^m [=śmietaną] ubić ... na przykład do placcka ... na dziecinny deser ...* (Pleszew).

BIESIADNIK – ‘uczestnik uroczystego posiłku’: *opłatek ... którym biesiadnicy sie tamali ...* (Pleszew).

BIMBER – ‘produkowany w warunkach domowych napój o dużej zawartości alkoholu’: (Dobrzyca); (Józefów); (Kuczków); (Witaszyce).

BIMBROWNIK – ‘osoba nadużywająca alkoholu’: *alkoholik ... bimbrownik ...* (Kuczków).

BISZKOP, BISZKOPT – ‘słodkie, lekkie i suche ciasto’: *biszkopt ... ze śmietano^m lub kremem ...* (Grodzisko); (Pleszew); *biszkop ...* (Cieśle).

BISZKOPT → **BISZKOP**.

BISZKOPTOWY – ‘zrobiony z biszkoptu’: *z mieⁿsa czy biszkoptowó^m? ... rolade? ... no to ubijamy jajka ... dosypujemy moⁿki cukier ... i pieczemy ... i po upieczeniu ... posypujemy ściereczke cukrym i zwijamy ... zwijamy na na ... rulonik ...* (Sośnica).

BLACHA – 1. ‘metalowy arkusz’: *weⁿdzarka może być murowana może być ... z jakiegoś ... z blachy ...* (Pleszew); *weⁿdzarka ... u nas była bardzo prosta ... ponieważ*

była to blacha ... taka owinieⁿta w taki ... tako^m budke sie z tego robi... (Broniszewice); 2. ‘płaska forma do pieczenia ciast’: *wyrabiano ciasto ... nakładano ... do blach ... albo wyrabiano ... bułki ... chlebowe ... takie w kształcie ... owalnym podłużnym lub okroⁿgłym ... i to b... ono musiało jeszcze trochę wyrosnoⁿć i dopiero wyrośnieⁿte wstawiano do ... pieca ... nagrzanego pieca ...* (Marszew); *na blasze ...* (Pleszew); (Tomice); 49.

BLASZANY – ‘zrobiony z blachy’: *wyⁿglarka była do na... to takie ... specjalne ... takie blaszane ... blaszane takie ... puszka tako blaszano ... blaszane ... z roⁿczką ...* (Nowa Wieś).

BLASZKA – ‘płaska forma do pieczenia ciast’: [Piec można] *na blaszkach ... w formkach ...* (Lenartowice); *na blaszce ...* (Pleszew); (Sośniczka).

BLAT – ‘płyta stanowiąca wierzchnią część stołu’: *stół [składa się] ... z blatu i nóg ...* (Tomice).

BLIN – 1. ‘gruby, drożdżowy naleśnik’: [Bliny] *to so^m takie ... placki pieczone na drożdżach z moⁿki i mleka ...* (Grodzisko); [Bliny] *to takie placki drożdżowe ...* (Pleszew); 2. ‘racuszek z ciasta drożdżowego smażony na głębokim tłuszczu’: *bliny to takie smażone jak poⁿczki ... nie? ... na oleju ... tak? ... [...] łyżko^m kładzone ... ale łyżko^m kładzone i takie niekształtne tak mi sie to kojarzy ale ja nie robiłam ...* (Grodzisko); 3. ‘kluska ziemniaczana’: *bliny to so^m takie pyzy ziemniaczane ...* (Pleszew).

(BŁOGOSŁAWIĆ –) POBŁOGOSŁAWIĆ – ‘tu: obdarzać łaską Boga’: [Na chlebie robi się] *znak krzyża ... [...] że chcesz żeby*

to było pobłogosławióne i tyn ... i było dobre ... że szanujesz to ... (Tomice).

BOCHENEK, BOCHYNEK – ‘uformowana bryła chleba’: *moja rodzina była doś duża ... i moja mamusia ... i ja potem też pieklałam ... chleb na sześć bochenków chleba taki duży p... był piec ... i swojski roboty to wszystko ... (Nowy Olesiec); no bochenek sie kroi ... robi krzyż ... (Grodzisko); [Piec był] duży ... no bo kwadratowy ... no żeby ... zależy ile bochynków sie piekło ... [...] taki piedz mur... murowany i tam był sie ws... wsuwało bochynki chleba ... (Józefów); moⁿke przesiewamy dodajemy drożdże i zakwasu wody soli wyrabiamy wszystko razem ciasto ... odczekujemy jak wyrośnie formujemy ... bochenki chleba ... i wkładamy do pieca ... (Marszew); (Pleszew); (Sośnica); bochynek ... (Pleszew).*

BOCHYNEK → **BOCHENEK**.

BOLEĆ – ‘sprawiać ból, cierpienie’: [Bazie z palmy zjadano] *żeby nie bolało gardło ... chronić cie przed chorobó^m ... (Pleszew).*

BORWINEK – ‘roślina z zielonymi, zimotrwałymi listkami i niebieskimi kwiatkami; barwinek’: [Święconkę] *przybierano? ... no zieleni... zielonym tym ... boro... bor... borwinkim czymś tam ... (Gizałki); 2.*

BOŻE NARODZENIE, BOŻE NARODZENIE – ‘święta przypadające 25 i 26 grudnia’: *najwieⁿcej sie to właśnie robi ... te potrawy z indyka na Gwiazdke na Boże Narodzynie ... (Pleszew); [Okres zabijania świni to] Boże Narodzenie i Wielkanoc ... (Gizałki); świniobicie jes to właśnie taki czas ... kiedy ... uznaje sie że brakuje ... kiedyś tak było ... że brakuje mieⁿsa ... czszeba ... skończyły sie zapasy ... i czszeba ... zabić świnię ... i najczeⁿściej było to ... na Wiel-*

kanoc ... albo też przed Bożym Narodzeniem czyli wtedy kiedy so^m ... u nas tak było ... wtedy kiedy so^m takie wielkie ... świeⁿta ... (Broniszewice).

BOŻY → **BOŻE NARODZENIE**.

BÓMBLOWAĆ – ‘pić zbyt dużo alkoholu, nadużywać go’: [Gazer to] *no ten co za dużo nadużywo ... alkoholu ... za dużo ... bómbluje ... (Kuczków).*

BRENDKA, BRYNDKA – ‘spirytus barwiony na fioletowo, o przeznaczeniu przemysłowym; denaturat’: *brendka ... [...] bryndka to jes ... denaturad inaczej ... (Kotlin); brendka ... (Jedlec); (Tomice); (Witaszyce); 32.*

BRUDNY – ‘zanieczyszczony’: *berbelucha no to jes brudnego coś ... coś ... jakkolwiek by nie było zwioⁿzane z brudem ... woda brudna i jakkolwiek czy ... w kałuży i mówić sie berbelucha ... (Kuczków).*

BRUDZIĆ SIE – ‘przestawać być czystym’: *naj... naj... bardziej brudzi sie właśnie dno garka ... (Pleszew).*

BRYNDA – ‘spirytus barwiony na fioletowo, o przeznaczeniu przemysłowym; denaturat’: *no to te ... włosy co mo kura na tyn ... na tyn to ... bierzysz brynde ... lejesz w miseczke ... i nad ognim opolosz ... nie? ... (Tomice).*

BRYNDKA → **BRENDKA**.

BRYTFANNA – ‘metalowe naczynie (o średniej głębokości) do pieczenia lub smażenia’: [W kuchni używa się] *gły^mbocki talerz ... późni patelnie rondel brytfanne ... o! ... (Pleszew); zwija sie to wszystko i sie*

piecze ... w brytfannie ... no i powstają^m
pyczne roladki ... dobry sos ... (Lenartowice);
pyrczok to jes ... z ziemniaków z tegó ...
y... z tegó ... świ... ze ziemniaków ... star-
tych ... i sie dokłado moⁿki ... i sie piecze
na ... na brytfannie w piecu czy jakoś kie-
dyś kiedyś tak robiło pyrczoki ... (Gizalki);
[Pieczyste] normalnie pieczymy na patel-
ni mieⁿso ... czy w brytfannie ... (Pleszew);
☞ 37, 49.

BUCZPAN – ‘żywopłotowy krzew ozdobny wykorzystywany do dekoracji wielkanocnych (np. koszyczka ze święconką, baranka z masła)’: *zazwyczaj buczpan ... i można też ubrać [koszyczek ze święconką] palma-*
mi ... zależy jak ktoś uważa ... (Pleszew);
do dekoracji świeⁿconek był gryczpan ... tak
zw... gryczpan buczpan ... zależy jak kto
wypowiada to ... (Broniszewice); ☞ 3.

BUDYNIOWY – ‘zrobiony na bazie budyniu’: *[Na karpatkę] czszeba upiec ciasto ...*
z moⁿki i jajek ... jak ostygnie przekłada sie
je kremem budyniowym ... (Pleszew).

BUKSZPAN – ‘żywopłotowy krzew ozdobny wykorzystywany do dekoracji wielkanocnych (np. koszyczka ze święconką, baranka z masła)’: *[Święconkę przybierano]*
najczyⁿściej z takimi gałonz... gałⁿzkami
z gryczpanu czy tam bukszpanu ... (Pleszew);
świeⁿconka ... [...] [to] chleb weⁿ-
dlina jajko sól pieprz chrzan pomarańczo
różne o... słodycze ... i bara... baranek ...
i bukszpan ... (Pleszew);
jes to świeⁿconka ... [...] zazwyczaj używano do dekoracji
bukszpanu ... który też ma specyficzny zapach
i kojarzy sie właśnie ze świeⁿtami Wielkiejnocy ... (Grodzisko);
świeⁿcone sie prze-
ważnie dekoruje bukszpa... wykorzystują^c
bukszpan ... i ewentualnie kwiatki wiosenne ... (Lenartowice); (Sońniczka); ☞ 3.

BUŁA – ‘rodzaj pieczywa o niewielkim, okrągłym lub podłużnym kształcie’: (Pleszew).

BUŁECZKA – 1. zdr., ‘rodzaj pieczywa o niewielkim, okrągłym lub podłużnym kształcie’: *[Na śniadanie] no kawę zbo-*
wo^m ... bułeczki ... klebek z maselkiem ...
jajeczko ... kielbaska ... (Pleszew);
bułeczka ... (Grodzisko); 2. pieszcz., ‘wysuszona i zmielona lub starta bułka, której używa się m.in. do panierowania’: *poladź masel-*
kiem z bułeczko^m ... (Pleszew).

BUŁKA – 1. ‘uformowana bryła chleba; bochenek’: *proces ten trwał dwa dni ... na*
pierwszego dnia wieczorem ... wykonywano
zarabianie tak zwany roszczyn ... wsypywa-
no moⁿkę ... do niej ... do dzieży to jes ... ta-
kie naczynie ... wykonane z drewna ... do
którego ... wsypywano moⁿkę ... dodawano
wodę ... mleko ... najlepiej mleko kwaśne ...
i mieszano ... dodawano również ... zakwas
... czyli ... zakwas który wykonany wczes-
niej został z moⁿki i z wody ... nastę^mpnie
kopyścio^m wymieszano ... te wszystkie pro-
dukty ... przykrywano kocem ... i stawiano
w ciepłe na cało^m noc ... nastę^mpnego dnia
... dodawano moⁿkę ... i wyrabiano ciasto
... nakładano ... do blach ... albo wyrabia-
no ... bułki ... chlebowe ... takie w kształ-
cie ... owalnym podłużnym lub okroⁿgłym
... i to b... ono musiało jeszcze trochę wy-
rosnoⁿć i dopiero wyrosnieⁿte wstawiano do
... pieca ... nagrzanego pieca ... (Marszew); 2. ‘rodzaj pieczywa o niewielkim, okrągłym lub podłużnym kształcie’: *makielki*
mogo^m być ... z kluseg i z bułki ... do ... buł-
ki parze mas... mlekiem gorⁿcym i doda-
je do tego mak ... (Pleszew); [Jak się robi
kotlet mielony?] mieⁿso mielone ... do tego
sie dodaje ... bułke namoczono^m w mleku
sie odciska i sie dodaje jajko ... i przypra-

wy ... (Sośnica); *to jes podobne [do kaszan-ki] tylko zamias kaszy jes bułka ... i to jes bułczanka ...* (Pleszew); *kajzerka [to] buł-ka ...* (Broniszewice); *jagodzianka to so^m bułki ...* (Pleszew); *no só^m różne sposoby [na makielki] bo ... i z bułki ... bułke cze-ba namoczyć w mleku dodać bakalie ... mak ... niektórzy go robio^m z makaronem i do-datkiem bakalii ...* (Sośnica); *kajzerka to jes bułka ...* (Pleszew); *[Kajzerka] to bułka jes ...* (Cieśle); (Józefów); (Witaszyce); *klop-sy mieⁿso mielone doprawione ... cebulko^m ... pieprzem solo^m i ... jajkiem i ... można dołożyć bułke namoczono^m ...* (Pleszew). → **BUŁKA TARTA.**

BUŁKA TARTA – ‘wysuszona i zmielona lub starta bułka, której używa się m.in. do panierowania’: *brokuł ... [...] no tak samo można zjadadź jak kalafior ... sałatki moż-na też sparzydź robić ... dodawać do sałatek ... można gotować z bułko^m tarto^m zjadać ...* (Lenartowice); *sałatke można ugoto-wać brokuła polać go ma... tarto^m bułko^m ... lub bito^m śmietano^m ...* (Jedlec); *[Na ko-tlet schabowy] bierze sie ... schab roz... roz-czszepuje sie na ... rozklepuje sie go ... do-daje sie ... sól pieprz ... jajko ... zamacza sie w jajku i tek... tartej bułce ...* (Sośnica);

[Jak się robi kotlet mielony?] mieⁿso mielo-ne ... do tego sie dodaje ... bułke namoczono^m w mleku sie odciska i sie dodaje jajko ... i przyprawy ... no i ... dobrze wy... czszeba wyrabiać ... potym ... w bułce tartyj ... (Sośnica); (Tomice).

BUSIA – ‘starsza kobieta’: *to stare babusie tag mówiły ... kierzki ... jak byłam młoda to stare busie ...* (Pleszew).

BUTELKA – ‘naczynie o wąskiej szyj-ce i małym otworze, służące do przecho-wywania płynów’: *[Na wino] zbierało sie modraki ... i i sie zylywało tylko kwiaty ... i kwiaty sie ... wlewało sie w te kwiaty wode ... postawiało sie to na słońce ... i to mu-siało stać ... aż puściło kolor i ... i całoż jak to mówiⁿc tyn sok ... i potem sie wyciskało i dopiero wlywało w bu... w butelki ... i tam musiało sie wygarować ...* (Kuczków); *[Do zsiadania się mleka służyły] butelka albo słoik ...* (Pleszew).

BUTLA – ‘stalowe naczynie do przewożenia i przechowywania gazu’: *tag jak wspo-mniaam [piecyk] gazowy wieⁿc ... jes po-czszebna w środku butla ... z gazym ...* (Broniszewice).

C

CAŁOWAĆ – POCAŁOWAĆ – ‘dotykać czegoś wargami’: [Jeśli na podłogę upadnie chleb, to] *się podnosi go i się całuje starym zwyczajem ...* (Pleszew); *podnosisz żeby pocałujesz ...* (Pleszew); *całuje się go [=chleb] ...* (Sośniczka); *no ja całuje i ...* [...] *nie wyrzucam ... nigdy chleba nie wyrzucam nigdy ...* (Grodzisko); *powinno się chlebek pocałować ... jag jak spadnie coś ...* (Pleszew); [Jeśli na podłogę upadnie kawałek chleba] *no całuje się żeby ... przeprasza ...* (Cieśle); [Jeśli na podłogę upadnie kawałek chleba, to] *czeba podnieś ...* [...] *podnieź i pocałować ... zawsze mówili że k... chleb czeszeba szanować ...* (Sośnica); (Gizałki); *jeżeli upadnie kawałek chleba podnosi się i całuje się ten chleb ...* (Broniszewice); (Jedlec); *to się podnosi [chleb] z zimi i się ... całuje ... i się ... po prostu ponownie jóm smaruje a to co spadło to czeszeba ...* (Kuczków); *należy go [=chleb] podnieś ... i pocałować ...* (Lernartowice); (Tomice).

CEDZAK – ‘to, co służy do odsączania płynów’: [Ser] *należy właśnie przecedzić przez ... pielucha ... takóm ... zapomniałam jak na to mówio^m ... cedzak ... taki ...* [...] *uformować ...* (Broniszewice).

CEDZAKOWY → ŁYŻKA CEDZAKOWA.

CEDZIĆ – OCCEDZIĆ, ODCEDZIĆ – PRZECEDZIĆ – ‘odsączać płyn od innych produktów’: *jeżeli [mleko] jest ... bardzo*

mocno skwaszone ... [...] *wtedy należy je podgrzać ... a nastę^mpnie przecedzić ... i odzielić serwatka ... od tego sera ...* (Broniszewice); *czeba jo^m [=ściereczkę] zawsze położyć ... żeby mleko occedzić ...* (Cieśle); *cedzi się ...* (Grodzisko); *z tego mleka śmietane należy od... odcedzić ...* (Grodzisko); *przecedzić ...* (Grodzisko); *no occedzić czeszeba ...* (Pleszew); *kluski nagusy to ... jak się robiło ... z goto... ze surowych ziemniaków ...* [...] *czeba uczszyć ziemniaki ... przecedzić przez gaze ... i do tego się dodaje gotowanych ziemniaków ... i pote się ... ten sos ... sok co się od...cedzi te ziemniaki ... na dole jes taki ...* (Sośnica); *przecedzić ...* (Pleszew); *odcedzić ...* (Witaszyce).

CEGŁA – ‘kawałek jakiejś masy (np. gliny i piasku) o kształcie prostopadłościanu’: *chleb ... piec ... jest ... dokładny opis ... no jes z cegły ...* (Pleszew); *piec chlebowy był szczególnym ... takim elementem każdego domu ... był wykonywany ...* [...] *gliny ... lub cegły ... nawet czasem z kamienia ...* (Marszew); *najprościej to robiono [wędzarkę] z beczki metalowej ... nie może mieć ... ani dna ani ... wierzchu ... bez dna bez wierzchu beczka ... z cegieł ...* [...] *było takie palenisko na ziemi normalnie stawiano i na to palenisko ...* (Pleszew); *oszczsze noże na ... dużyj takij piaskowej osełce ...* [...] *kiedyś się oszczszyło na cegle ... no ... jag nie było piaskowca ... jakiegoś to ... na cegle ...* (Dobrzyca).

CERAMIKA – ‘suszone i wypalane wyroby z gliny’: [Świeże masło zawijano] w pergamin ponieważ masło jest bardzo tłuste i ... [...] a teraz to można wkładać ... w pudełka albo no ... kto sobie co życzy to może być naczynie ... z ceramiki ... (Pleszew).

CHABRY – ‘wykradanie owoców z cudzego sadu’: [Iść] na chabry ... (Witaszyce).

CHAŁKA – ‘słodka, podłużna bułka z ciasta drożdżowego zapleciona w warkocz’: kołacz to jest taki ... takie ciasto ... pieczywo ... ta[k] jak duża chałka o! ... (Witaszyce).

CHAMSNO^{ŃĆ}, CHAPNO^{ŃĆ}, CHAPSNO^{ŃĆ} – ‘ugryźć’: *chapsno^{ŃĆ} ... no to z talyrza chapsno^{ŃĆ} kawolek chleba no tam ... no ... czy ... wyⁿdliny ...* (Pleszew); *chapno^{ŃĆ} ...* (Pleszew); *chamsno^{ŃĆ} ...* (Sośniczka).

CHAPNO^{ŃĆ} → CHAMSNO^{ŃĆ}.

CHAPSNO^{ŃĆ} → CHAMSNO^{ŃĆ}.

CHE^NTKA → MIEĆ CHE^NTKE.

CHLAPSNO^{ŃĆ} – ‘przyjąć jakiś płyn’: *chlapsno^{ŃĆ} to wypić ...* (Lenartowice).

CHLEB, KLEB – ‘podstawowe pieczywo w kształcie bochenka’: *moja rodzina była dość duża ... i moja mamusia ... i ja potem też piekłam ... chleb na sześć bochenków chleba taki duży p... był piec ... i swojski roboty to wszystko ...* (Nowy Olesiec); [Żeby zrobić chleb] *do naczynia kładziemy moⁿke ... dodajemy zakwas ... dodajemy wodę ... drożdże rozczynamy ... no i dajemy żeby ... urosło ... zarabiamy i postawiamy ... w odpowiednim miejscu ... żeby to ciasto rosło ...* (Pleszew); *rozpalało się w piecu drewnem ... rozgrzewało się piec ... do czerwo-*

ności ... jak wypaliło się drewno wymiatło się ... wszystko z pieca ... kropiło się wodó^m i na rozgrzany ... palniku układało się ... palenisku układało się bochenki ... zamykało się piedz na ... na godzinę i po godzinie wycióⁿgało się chleb ... (Marszew); *i dopiero do dobrze nagrzanego pieca ... ws... po wyjeⁿciu ... weⁿgli ... wstawiano przygotowane wcześniej bułki chleba ... pieczono około półtorej godziny ...* (Marszew); [Na kolację je się] *chleb z białym serem ... pomidorom sałato^m ...* (Sośnica); *świeⁿconka ...* [...] [to] *baranek z masła ... pisanki ... szynka kielbasa ... chleb ...* (Sośniczka); *świeⁿconka ...* [...] [to] *masło szynka chleb kielbasa babka jajko ... później pieprz sól chrzan musztarda ...* (Pleszew); *śniadanie wielkanocne ...* [...] *to jest żur może być ... jajko chleb ... szynka ...* (Pleszew); *jes to świeⁿconka ...* [...] *tradycja to oczywiście jajka ... chleb ... weⁿdliny ... maselko ... babka mazurek ...* (Grodzisko); *świóⁿteczny baranek był ... albo ... z chleba ... pieczony ... w formie baranka ... albo w formie robione był ... baranek z masła ...* (Broniszewice); *świeⁿci się sól pieprz ... baranka wielkanocnego ... jajka właśnie malowane ... słodczyce ... chleb ...* (Lenartowice); *z masła ... mosz takó^m formymkę kładziez masło ... i może być z masła ... kupujesz z cukru ... z chleba ... ludzie piekli ... baranki ...* (Tomice); *robi się na chlebie znak krzyża ...* (Pleszew); [Jeśli na podłogę upadnie chleb, to] *się podnosi go i się całuje starym zwyczajem ...* (Pleszew); [Jeśli na podłogę upadnie chleb, to] *podnosi się go z podłogi ...* (Pleszew); *znak krzyża [robi się] na chlebie ...* (Grodzisko); *żegna się chleb ...* (Sośnica); *znak krzyża ... przeżegnać chleb należy ...* (Lenartowice); *no kiedyś ... nasze babcie ... wtedy [=gdy kawałek chleba upadł na ziemię] całowały ten chleb ...* (Grodzisko); *no ja całuje i ...* [...] *nie wyrzucam ... nigdy chleba*

nie wyrzucam nigdy ... (Grodzisko); jeżeli upadnie kawałek chleba podnosi się i całuje się ten chleb ... (Broniszewice); [Jeśli na podłogę upadnie kawałek chleba, to] czeba podnieś ... [...] podnież i pocałować ... zawsze mówili że k... chleb czszeba szanować ... (Sośnica); [Jak robiło się chleb?] moⁿka sól woda zakwas ... wyrobienie dobrze ciasta ... ocstawienie do garowania ... po przynajmniej godzinie przerobienie jeszcze raz tego ciasta ... ocstawienie na chwile i dopiero włożenie do rozgrzanego pieca ... (Pleszew); [Piec był] duży ... no bo kwadratowy ... no żeby ... zależy ile bochynków się piekło ... [...] taki piecz mur... murowany i tam był się ws... wsuwało bochynki chleba ... (Józefów); nie pamiętam żeby moja babcia piekła chleb ... babcia raczej kupowała chleb jak ... w sklepie ... (Broniszewice); kiedyś to było takie ... nie? ... palinisko to było org... to był najlepszy chleb jak te wiejskie chleby ... to było taki piec ... (Pleszew); najczęⁿściej pieczono chleb ... z moⁿki żytniej czasamy dosypywano ... moⁿki pszennej ... ale również pamiętam że ... pieczono ciemny chleb z moⁿki razowej ... z takiej moⁿki która ... tylko raz była przemielona wieⁿc ... gruboziarnista ... był to chleb o kolorze ... ciemnym ... bardzo smaczny ... (Marszew); polewka to jest ... tradycyjna taka zupa któro^m się gotuje na ... maślance można gotować ... i zjada się z krojonym chlebem na przykład ... (Lenartowice); snelka to jes ... no widzisz ... i teraz ... snelka to só^m ... dwa rodzaje ... albo ... mówili że nieraz smelke zalewali ... chleb ... zalewali goroⁿco^m wodo^m ... i troche dokładali tłuszczu ... albo smelke też mówili jak zalewali ... mleko gotowane i ... chleb zalewali chlebem gotowanym też mówili snelka ... (Sośnica); no ... taką ... łopatą się wyjmuje [chleb z pieca] ... (Pleszew); skibki chleba ... (Dobrzyca); zarabianie chleba ... (Pleszew). → PIEC DO CHLEBA.

CHLEBEK – pieszcz., ‘podstawowe pieczywo w kształcie bochenka’: *żegna się chlebek ... (Cieśle); na chleбку ... (Pleszew); powinno się chlebek pocałować ... jag jak spadnie coś ... (Pleszew); no podpala się [w piecu] pod tym żeby żeby się rozpalił żeby był żar i dopiero się wkłada ten chlebek ... (Pleszew); [Na] śniadanie wielkanocne ... [...] [były] jajka kielbasa biała ... baranek z masła szynka ... chlebek ciasto ... (Kotlin); świeżonka lub smażonka ... [...] świeże mieⁿso pokrojone ... w drobno^m kostke ... smażymy z cebulkó^m ... z majerankiem ... pieprzem i solo^m ... i gdy jez mieⁿkie spożywamy z chlebkiem ... (Pleszew).*

CHLEBOWY – ‘taki, który będzie chlebem’: *i wyrabiano ciasto ... nakładano ... do blach ... albo wyrabiano ... bułki ... chlebowe ... takie w kształcie ... owalnym podłużnym lub okroⁿgłym ... (Marszew). → PIEC CHLEBOWY.*

CHŁOP – ‘jedna z postaci przebierańców wielkanocnych, którzy odwiedzają sąsiadów’: *kominiarz jakiś baba i chłop ... no i ... i taki z tó^m kolorowó^m takó^m co śpiewał ... i miał koszyg na jajkach ... [...] na Wielkanoc ... (Grodzisko).*

CHOCHELKA – ‘duża łyżka do nabierania z garnka, wazy’: (Grodzisko).

CHOCHLA – ‘duża łyżka do nabierania z garnka, wazy’: *chochla to jes właśnie nabierka ... mało to jez nabierka a dużo to jes chochla ... (Dobrzyca); (Cieśle); (Pleszew); (Sośnica).*

CHODZIĆ – ‘o potrawach: powoli osiągać stan docelowy (dogotowywać się, dopiekać itd.)’: [Rosół] *pomalutku się gotuje*

gdzieś do godziny czasu ... znaczy się ... nie ma że się gotować tylko tak ... tak chodzi no ... (Pleszew).

CHOINKA – ‘iglaste drzewko ozdabiane w okresie bożonarodzeniowym’: [Wieczór wigilijny to] *ubieranie choinki ... przygotowywanie stołu ... przygotowywanie potraw wigilijnych ... no i czekanie na pierśmo^m gwiazdke ... [...] i po wieczery koleⁿdy śpiewamy ... no ...* (Pleszew); 7.

CHOROBA – ‘funkcjonowanie organizmu w stanie niepełnego zdrowia’: [Zjadanie bazi z palmy] *miało chronić przed chorobami ...* (Pleszew); [Zjadanie bazi z palmy] *miało służyć ... miało to służyć żeby nie chorować ... w szczególności na choroby gardła ... i górnych dróg oddechowych ...* (Pleszew); [Zjadanie bazi z palmy] *miało chronić ... chorobe gardła ...* (Sośnica).

CHOROWAĆ – ‘niedomagać na zdrowiu, być chorym’: [Zjadanie bazi z palmy] *miało służyć ... miało to służyć żeby nie chorować ... w szczególności na choroby gardła ... i górnych dróg oddechowych ...* (Pleszew).

CHORY I – przym., ‘niedomagający na zdrowiu’: *wiym że chyba jak dziecko było chore to ... rozgrzany [łój] i sie nacierało ... no ... nacierało sie klatke piersiowó^m ... plecy ...* (Pleszew).

CHORY II – rzecz., ‘osoba podupała na zdrowiu’: *dla chorego ... moja mamusia ... jak byłyśmy ... dzieciaki małe ... to zawsze nam gotowała rosółki ... z goł^mbków ... z lano^m kluseczko^m ... rosółek był ... był przepyszny ...* (Pleszew); *rosółek [z gołębi] ... [...] przyrzodoⁿza sie dla dzieci i chorych ...* (Kotlin).

CHRUSTY – bez l. poj., ‘cienkie, kruche ciasteczka w kształcie kwadracika z otworem, smażone na głębokim tłuszczu’: *chrusty ... [...] zagniata sie moⁿke ... z żółtkami ... i z kwaśno^m śmietano^m ... z odrobino^m proszku do pieczenia ... i po zagnieceniu ... kroi sie odpowiednie kształty i wrzuca sie na rozgrzany olej ...* (Grodzisko); *chrusty ... [...] no ciasto czszeba zarobić ... i później ... ciasto sie wałkuje ... wycina sie ... prostokoⁿty ... i sie robi chrusty ...* (Broniszewice); (Cieśle).

CHRUŚCIK – często w l. mn., ‘cienkie, kruche ciasteczko w kształcie kwadracika z otworem, smażone na głębokim tłuszczu’: [Na tłusty czwartek] *poⁿczki sie piecze ... [...] chruściki ...* (Sośnica); *chruściki ... [...] to do moⁿki masła i śmietany ... robi sie ciasto ... tag jag na makaron ... rozwałkować ... nasty^mpnie ... wykroić takie prostokoⁿty ... uformować chruścig i włożydź na goroⁿcy tłuszcz ... tyle ...* (Pleszew); *to so^m chruściki ... [...] no so^m dwa rodzaje ... można zrobić ciasto parzone ... i może być zrobione so^m z... kruche ...* (Pleszew); *chruściki ... [...] robi się ciasto ... kruche ... później sie kraje kwadraciki na środku sie robi dziurke sie wywija i smaży sie na tłuszczu ...* (Sośniczka); *no faworki albo chruściki tak ... mogo^m być faworki ...* (Grodzisko); (Cieśle).

CHUSTECZKA → CHUSTECZKA HIGIENICZNA.

CHUSTECZKA HIGIENICZNA – ‘jednorazowa chusteczka wykonana z papieru’: *niktore pisanki to so^m robione ... gotujesz ... potym rysujesz wzorek woskiem ... i to wkładosz do farby ... jak to już sie zafarbuje ... to tam gdzie miaaś wosk ... ścirosz to tym ... no ... chusteczko^m higieniczo^m czy*

coż i zostaje taki wzór biały ... nie? ... (Tomice).

CIASTKO – ‘niewielki, słodki wypiek’: *ciastka* ... (Dobrzyca).

CIASTO – 1. ‘masa powstała ze zmieszania mąki i wody lub mleka, niekiedy też drożdży, jaj, tłuszczu lub przypraw’: *no po prostu sie ciasto ... złaⁿcza ... kula sie ...* (Pleszew); [Na naleśnik się] *urabia ciasto i smaży na pateli ...* (Gizałki); *baranek świoⁿteczny zazwyczaj był wykonywany z masła ... aczkolwiek można go również wykonać z ciasta ...* (Grodzisko); *chruściki ... [..] robi się ciasto ... kruche ... później sie kraje kwadraciki na środku sie robi dziurki sie wywija i smaży sie na tłuszczu ...* (Sośniczka); *poⁿczki zarabiamy drożdżowe ciasto ... po wyrośnieⁿciu ... kulamy ... okroⁿgłe kuleczki no i wkładamy na ... rozgrzany g^mboko tłuszcz ...* (Broniszewice); *no to sie robi ... ciasto na pierogi ... i robi sie ... farsz z kapusty i grzybów ... sie mieli ... przysmażo i ... i takie robi uszka ...* (Tomice); [Kończ to] *placęg okroⁿgły ... [..] z ciasta drożdżowego pszennego ...* (Pleszew); *musi ... ciasto wyrosnoⁿć ...* (Cieśle); *moⁿke przesiewamy dodajemy drożdże i zakwasu wody soli wyrabiamy wszystko razem ciasto ...* (Marszew); *rośnie ... a tak zwane rucha się ... tak kiedyż mówiono ... że ciasto sie rucha ...* (Pleszew); (Kotlin); (Witaszyce); → **CIASTO PARZONE, KRUCHE CIASTO**; 2. ‘wypiek, placek’: [Śmietaną słodką] *można ... przygotować deser można jo^m ubić ... do ptysi do ... do ciasta ... do tortów ...* (Grodzisko); [Na jabłecznik] *robimy ciasto ... nakładamy na to jabka ... przykrywam je ... i wsadzamy do pieca sma... pieczemy go ... potem upiecze się ... lukrujemy i zjadamy ...* (Pleszew); [Kołędników obdarowywano] *słodyczami ... jakimś ciastami ... owoca-*

mi ... (Pleszew); *no świⁿconka ... [..] [to chleb sól pieprz ... baranek ... z masła ... kawale... jajka ... kawałek ciasta ...* (Sośnica); *piec chlebowy był szczególnie ... takim elementem każdego domu ... [..] wstawiano przygotowane wcześniej bułki chleba ... pieczono około półtorej godziny ... suszono też w nim różne owoce ... pieczono też ciasto ...* (Marszew); [Potrawy na śniadanie wielkanocne to] *jajka kielbaska ... taka biała ... żurek był ... i tak ciasto i ...* (Gizałki); *mazurki babki ... to só^m ... świⁿteczne ... wielkanocne ... te ... ciasta ... mazurki i baby ... serniki ...* (Tomice); *słodkie ... [..] [to] różne ciasta ... placek z galaretkó^m makowiec sernig jabłecznik ...* (Sośnica); [Na karpatkę] *czszeba upiec ciasto ... z moⁿki i jajek ... jak ostygnie przekłada sie je kremem budyniowym ...* (Pleszew); (Lenartowice).

CIASTO PARZONE – ‘ciasto powstałe przez zaparzenie mąki pszennej wodą i tłuszczem’: *to so^m chruściki ... [..] no so^m dwa rodzaje ... można zrobić ciasto parzone ... i może być zrobione so^m z... kruche ...* (Pleszew).

CIDEŁKO – 1. ‘szmatka do cedzenia mleka’: *cidełko* ... (Broniszewice); 2. ‘szmatka wykorzystywana do gotowania na parze’: *pyzy ... [..] najpierw robi sie ciasto drożdżowe ... bardzo prosty sposób drożdże sie ... robi sie ... taki ... zaczyn z drożdży ... można dodać troszeczkę cukru ... a mog^m być bez cukru ... i gotuje sie je ... na ... w garnku ... kła... na garnku kładzie sie ... pieluche ... czy specjalne ... tak zwane ... cidełko ...* (Broniszewice).

CIEMNY, CIMNY – 1. ‘o chlebie: zrobiony z mąki żytniej lub razowej’: *ale również pamięⁿtam że ... pieczono ciemny chleb z moⁿ-ki razowej ... z takiej moⁿki która ... tylko*

raz była przemielona wieⁿc ... gruboziarnista ... był to chleb o kolorze ... ciemnym ... bardzo smaczny ... (Marszew); 2. 'pozbawiony dostępu promieni słonecznych': można je [=grzyby] też ususzyć ... czyli po prostu nawlecz na ... nitkę i ... w jakiś zawieszic w takim ciemnym suchym miejscu ... i one ... sie zasuszo^m ... (Broniszewice); 3. 'mający kolor przypominający czarny, pozbawiony jasnych barw': wyⁿgierki ... cimne só^m czarne ... podłużne ... pestka odchodzi ... (Gizałki); [Francuskie kaczki] só^m ciemne ... (Witaszyce); prawdziwki majo^m ciemne [kapelusze] ... (Pleszew); kanold to jes cukierek ... cukierek który sie kupowało w sklepach ... jak to mówioⁿc bez papirka i ... wyglóⁿdoł cimny ... (Kuczków); (Józefów).

CIERPKI – 'o smaku: kwaskowaty, gorzko-wo-kwaśny': dryⁿdki ... no to taki cierpki ... inaczej ... (Witaszyce).

CIMNY → **CIEMNY**.

CUKIER – 'wyrób cukierniczy składający się głównie z wody, cukru oraz dodatków smakowych i barwiących; cukierek': musze sobie pocyckać cukiera ... (Broniszewice); cycać cukiera ... (Pleszew).

CUKIERECZEK – pieszcz., 'wyrób cukierniczy składający się głównie z wody, cukru oraz dodatków smakowych i barwiących': kanold to jes cukierek ... [...] cukiereczek ... i smakował jak to mówio^m taki jak kawa z mlekiem ... (Kuczków).

CUKIEREK – 'wyrób cukierniczy składający się głównie z wody, cukru oraz dodatków smakowych i barwiących': [W święconce były] kiełbaska ... szynka ... jajka chlebek ... sól pieprz masło ... no i potym

była i ... cukierki czekolada ... (Cieśle); no na przykład można było na goroⁿco^m sucho^m patelnie ... wsypywać cukier mieszajoⁿc ... cukier sie topił broⁿzował i później sie na przykład ... wylewało to na talerz ... i tłukło na kawałki ... były gotowe cukierki ... (Lenartowice); [Gospodarz kołędnikom] poczyⁿstunek jakiś postawił ... czy na cukierki kawołek placka czy tam cze... co piernika ... o! ... (Pleszew); świeⁿci sie sól pieprz ... baranka wielkanocnego ... jajka właśnie malowane ... słodycze ... chleb ... wypieki takie typu babka ... potem boczek gotowany szynka ... no i jakieś tam ... ozdobne czeⁿsto cukierki coś takiego dla dzieci ... (Lenartowice); kanold to jes cukierek ... cukierek który sie kupowało w sklepach ... jak to mówioⁿc bez papirka i ... wyglóⁿdoł cimny ... cukiereczek ... i smakował jak to mówio^m taki jak kawa z mlekiem ... (Kuczków); [Kanoldy] to takie twarde cukierki tyż takie ... mleczne ... mleczno-ka... mleczno-kawowe czy kakaowe ... (Witaszyce); [Jak robiono domowe cukierki?] karmelizowało sie cukier na patelni ... wylewało sie do naczynia metalowego ... a kiedy stwardniało łamało sie na kawałki ... (Pleszew); rozpuścili masło i co jeszcze tam?... [...] cukier na patelni i tegó ... to razym zaś wymiszali ... i ... styⁿgło sie i [były domowe] cukierki ... (Pleszew); (Sośnica); (Sośniczka).

CUKIERNICZY – 'wyprodukowany przez cukiernika': świoⁿteczny baraneg jes zrobiony w foremce z ma... i jes wykonywany z masła a może być też różnie ... wyrobu cukierniczego ... (Pleszew).

CYMENT – 'spoiwo budowlane': jak sie oszczszy noże? ... no ... so^m różne sposoby oszczszczenia noży ... o ... nóż można naoszczzyć za przeproszeniem na progu ... który jes zrobiony z cymentu ... (Kuczków).

CZAD

CZAD – ‘trujący gaz, który powstaje w wyniku spalania węgla i niedostatecznego dopływu powietrza’: *no dwutlenek weⁿgla nie wiem jak to sie ... czad ... o! ...* (Witaszyce); *plomień był w piecu ale też wybuchnął i taki ... czad sie unosił ten ten zapach ... tego paleniska ...* (Nowy Olesiec); *czad ...* (Marszew); (Nowa Wieś); (Pleszew); (Zielona Łąka).

CZEKOLADA – ‘wyrób z masy kakaowej, cukru i innych dodatków’: [W święconce były] *kielbaska ... szynka ... jajka chlebek ... sól pieprz masło ... no i potym była i ... cukierki czekolada ...* (Cieśle); [Na mazurki wielkanocne] *czszeba przygotować ciasto kruche z moⁿki jajek cukru i masła ... zagniatać to wszystko rozwałkowane się ciasto piecze ... i zdobi się lukrem lub czekoladą ...* (Pleszew).

CZEKOLADOWY – ‘zrobiony z czekolady’: *mazurki robi sie z ciasta kruchego ... na to sie kładzie mase kajmakowo^m lub mase czekoladowo^m i dekoruje się ... w swój... własny sposób ... jak kto uważa ...* (Sośniczka).

CZWARTEK → **TŁUSTY CZWARTEK, WIELKI CZWARTEK.**

CZY^NSTOWAĆ – POCZY^NSTOWAĆ – ‘dać komuś coś do jedzenia lub picia ze względu na uprzejmość’: [wia]domo ... *jakis so^msiad przyszed też sie poczyⁿstowało świeżym serkiem ...* (Pleszew); [W Wigilię] *to siadamy wszyscy do stołu ... dzielimy sie opłatkim ... składamy sobie życzenia ... przyzenty ... no i ... czyⁿstujemy sie potrawami ... [...] no i koleⁿdy śpiewamy ...* (Pleszew).

D

DANIE – ‘potrawa’: *śledzie w śmietanie ... [...] czea śledzie wymoczyć ... bo so^m bardzo słone ... późni pokroić ... no i dodać do śmietany ... jeszcze do smaku dodaje sie pieprzu ... troszeczkę cukru troche octu cebulke krojono^m ... no i to jes takie to danie właśnie ... (Pleszew).*

DECHA – ‘duża deska lub kilka desek zbitych razem’: *w kuchni [była piwnica] to było aby w zimie ... dziura zrobióno i dechó^m przykryto i ... (Józefów).*

DEKIELEK – ‘pokrywka z gwintem, np. na słoiku’: *to zakreⁿtka u naz jes dekielek ... (Pleszew); ☞ 38.*

DEKOROWAĆ – ‘ozdabiać’: *świeⁿcone sie przeważnie dekoruje bukszpa... wykorzystujoⁿc bukszpan ... i ewentualnie kwiatki wiosenne ... (Lenartowice).*

DENATURA – ‘spirytus barwiony na fioleto, o przeznaczeniu przemysłowym’: *stazi lu... starsi ludzie przynajmni ... jak to mówioⁿc ... wkładali to [=młode pędy sosny] w spirytus czy w denature i ... i wkładali to w jakieś ciepłe ... i cimne miejsce ... i to musiało staż na ... na dłuższy czas ... po dłuższym czasie ... używali to do smarowania ... okolic reumatycznych ... (Kuczków).*

DENATURAT – ‘spirytus barwiony na fioleto, o przeznaczeniu przemysłowym’:

[Kurę się opalało] no żeby pozbyć sie tego ... pierzoków ... pierza ... [...] zapalało sie denaturad i ... i wtedy nad tym ... [...] tero nad gazym a kiedyś to tam nie było ... nie? ... (Witaszyce); kure opalało sie po to ... żeby usunoⁿc ... resztki włosów i pierza ... [...] wlało sie w naczynie denaturat ... chwytalo sie za nogi to^m kure i sie obracalo i sie ... i sie tak ... opalało sie ... ognim opalało sie ... (Kotlin); żeby nie było ... włosów ... [...] no bierzesz ... kupujesz denaturad lejesz w podstawek podpołoż i ... opoloz kure ... (Tomice); (Jedlec).

DESER – ‘ostatnia część posiłku składająca się zazwyczaj ze słodczy lub owoców’: *[Słodką śmietanę] można ... przygotować deser można jo^m ubić ... do ptysi do ... do ciasta ... do tortów ... (Grodzisko); i można jo^m [=śmietanę] ubić ... na przykład do placka ... na dziecinny deser ... (Pleszew).*

DESEROWY – ‘przeznaczony do deseru’: *zastawa ... [...] zestaw talerzy ... głe^mbokie płytkie ... deserowe ... (Pleszew); (Sośnica).*

DIABEŁ, DIABOŁ – ‘postać kolędnika bożonarodzeniowego z rogami, ogonem i ubrudzoną twarzą’: *były tradycje że chodzili ... z... koleⁿdnicy ... [...] za diabłów za ... za kominiarzy ... [...] no teraz to wiyⁿ-cy dzieci ale przedtym to starsi chodzili też ... (Sośnica); koleⁿdnicy [...] [przebrani byli] za czszech króli za zwyrzyⁿta za anio-*

ła za diabła ... (Pleszew); przebrany jedyn
jes w biały sukni ... za anioła ... za panna ...
nie? ... za diabła ... za kominiarza ... z wi-
dłami jedyn tam właśnie ... (Cieśle); kole-
dnicy ... [...] [byli przebrani] za diabła ...
za ... za anioła ... (Broniszewice); diaboł ...
(Pleszew).

DIABOŁ → **DIABEŁ**.

DŁUGI → **MIEĆ DŁUGIE ZY^MBY**.

DNO – ‘dolna ścianka naczynia’: naj...
naj...bardziej brudzi sie właśnie dno gar-
ka ... (Pleszew); najprościej to robiono [wę-
dzarkę] z beczki metalowej ... nie może
mieć ... ani dna ani ... wierzchu ... bez dna
bez wierzchu beczka ... (Pleszew).

DOJADAĆ – ‘jeść potrawy wcześniej nie-
zjedzone’: na taki jak gdyby przedłużenie
wesela już po weselu na na spraszanie gości
którzy ... którzy sie nie znaleźli na weselu ...
sie spraszalo na tak zwany ogon ... czyli ko-
niec wesela ... gdzie sie tam dojadalo rzeczy
niez... (Lenartowice).

DOJRZEWAĆ – ‘o cieście: zwiększać swo-
ją objętość’: poⁿczki [...] jes tłuszcz ... jajka
moⁿka ale te drożdże ... robi sie ciasto które
musi dojrzewać w cieple ... (Pleszew).

DOM – ‘budynek mieszkalny; też teren wo-
kół niego’: [Zabawy] odbywały sie w domu
w którym koleⁿdnicy odwiedzają^m ... (Ple-
szew); [Jedzenie ze święconki] no przy-
niesione było do domu ... ale dopiero spo-
żywane w Niedziele ... w Piersze Świeⁿto
Wielkanocne ... na śniadanie ... (Bronisz-
ewice); piec chlebowy był szczególnym ... ta-
kim elementem każdego domu ... (Mar-
szew); só^m murowane wyⁿdzarki w dómah
i ... z beczki możesz tyż ... zrobidź nawet

wyⁿdzó^m ... (Gizalki); so^m szatkownice ta-
kie jakieś kryⁿcone a my w domu mamy ma-
ło^m szatkownice co ... szatkujemy kapuste to
jes ... prowadnica oszczsze no i kapuste po-
cieramy i ładnie lecó^m ... wióreczki kapu-
sty ... no ... (Pleszew); to świniobicie polega
na tym że ... polegało kiedyś ... polegało na
tym że ... sprowadzało sie rzeźnika ... tyn
... ten rzeźnik zabijał w domu zwierze ...
(Broniszewice).

DOMOWNIK – ‘mieszkaniec danego
domu, mieszkania’: na śniadanie [wielka-
nocne] ... to zazwyczaj jes dzielenie sie jaj-
kiem przez wszystkich domowników i skła-
danie sobie życzeń ... (Pleszew); myślę że
do dzisiaj ten zwyczaj u nas jes pieleⁿgno-
wany ... do kolacji wigilijnej sie... zasia-
damy z chwilo^m pojawienia się pierwszej
gwiazdki na niebie ... którą wszyscy do-
mownicy wygloⁿdają ... (Marszew); jak sie
pojawila piersza gwiazdka ... domownicy
zasiadali do stołu ... oświeⁿtnie ubrani ...
najpierw składali sobie życzenia ... czytali
fragment Pisma Świeⁿtego ... a późni spoży-
wali wspólnie potrawy ... i śpiewali koleⁿdy
... [...] i później były prezenty ... (Bronisz-
ewice).

DOMOWY – ‘taki, który żyje w domu lub
blisko niego’: były również oplatki kolorowe
czerwone ... były przeznaczone do czszody
i do bydła i do zwierzóⁿt domowych ... (Ple-
szew); [Gołębie] pawliki ... pocztowy ... no
i ... domowe ... (Jedlec). → GOSPODYNI DO-
MOWA.

DOROSŁY – rzecz., ‘człowiek, który osią-
gnął dojrzałość fizyczną, psychiczną, praw-
ną itp.’: [Kolędników częstowano] dzieci
słodycznami owocami a dorosłych pienieⁿdz-
mi ... i jakimis sło... truneczkami ... (So-
śniczka).

DOSMAKOWAĆ – ‘dodawac jakiś składnik dla nadania smaku’: szagówki ... kopytka ... [...] *gotuje się ziemniaki ... wyklada się ... dusi się je ... wyklada się na ... stolnice dodaje się do nich moⁿke jajko sól ... kto jag lubi jaki smak ... można sobie dosmakować według swojego gustu ...* (Pleszew).

DOSTATECZNIE – ‘tak, że niczego nie brakuje; dostatnio’: [Święconkę noszono do kościoła] *no żeby było ... dostatecznie na cały rok ...* (Tomice).

DRAŻETKA – ‘okrągły cukierek, z wierzchu twardy, w środku miękki’: *słodycze? ... cukierki takie drażetki ...* (Pleszew).

(DROBIĆ –) PODROBIĆ – ‘dzielić coś na drobne cząstki’: *nalewano do miseczek wkładano podrobione mieⁿsko uzyskane właśnie z ugotowanych tych ... golonek ...* (Marszew).

DROPS – ‘płaski, twardy cukierek’: *dropsy ...* (Pleszew); *dropsy ... lub karmelki ...* (Sośniczka).

DROŹDŹE – bez l. poj., ‘masa wykorzystywana do pieczenia, która w sprzyjających warunkach powoduje zwiększenie objętości ciasta’: *poⁿczki [...] jes tłuszcz ... jajka moⁿka ale te drożdże ...* (Pleszew); *poⁿczki ... [...] no robimy roszczyn z drożdży ...* (Pleszew); [Bliny] *to so^m takie ... placzki pieczone na drożdżach z moⁿki i mleka ...* (Grodzisko); [Na chleb] *wyrobiąto się móⁿke z drożdżami lub z zakwasym ...* (Pleszew); *pyzy ... [...] moⁿka jajko drożdże woda ... sie urabia się ... te ... rosnó^m garujó^m jak to się mówi ... no i potem się wyklada na ten ... i na parze się gotuje ...* (Witaszyce); *moⁿke przesiewamy dodajemy drożdże i zakwasu wody soli wyrabia-*

my wszystko razem ciasto ... odczekujemy jak wyrosnie formujemy ... bochenki chleba ... i wkładamy do pieca ... (Marszew); *robiło się najpierw zaczyn z drożdży ... z moⁿki ... późni dodawało się po... poszczególne składniki ...* (Broniszewice); [Do ciasta na chleb dodawano] *drożdże żur i ... [...] no no ... abo zakwasz albo żur ... no kiedyś to no ... bo to żur się ... no i mleko się łało ...* (Józefów); (Sośnica); *drożdżowe kluski gotowane na parze? ... pyzy ... [...] robi się zaczyn z drożdży ... jak drożdże wyrosno^m ... kładzie się je do moⁿki ...* (Wieczyn); *przygotowuje się drożdże które się rozpuszcza w mleku i je podgrzewa żeby zaczęły garować ... czyli rosnóⁿć do... do... dokłada się to wszystko do ciasta no i ... i wtedy ... drożdże powodujó^m to że ... ciasto rośnie ...* (Lernartowice).

DROŹDŹOWIEC – ‘placek drożdżowy’: *drożdżowce ... [...] zarobisz zaczyn ... z moⁿki z drożdży i z cukru ... potym wyrobio... sypiesz ... dajęz jajka sypiesz moⁿke ... mleko ... tłuszcz ... wyrobisz odstowiesz do wyrosnióⁿcio ... i pieczesz ...* (Tomice).

DROŹDŹOWY – ‘zrobiony przy użyciu drożdży’: [Bliny] *to takie placki drożdżowe ...* (Pleszew); *to zazwyczaj [na Wielkanoc] się piecze baby drożdżowe i kreⁿcone i serniki i mazurki ...* (Pleszew); *placek drożdżowy ... w niewielkim garnuszku ... wlewało się ciepłe mleko ... dodawało się pokruszone drożdże troche moⁿki ... i czszeba było troche odczekać zanim to wyrosnie a później ... dodawano ten zaczyn do przesianej moⁿki ... na przykład ... do pszennej albo ... do takiej razowej ... i najpierw się mieszało to wszystko ... i ... czyli ... moⁿka z wodó^m ... robiło się ciasto zostawiało się do wyrosnióⁿcia ... później się kładło do pieca ...* (Broniszewice); *poⁿczki przyrzoⁿdza się*

DROŻDŻÓWKA

z ciasta drożdżowego ... z dżżemem w śródku ... (Sośniczka); *poⁿczki zarabiamy drożdżowe ciasto ...* (Broniszewice); *zależy czy [babka] jes drożdżowa czy tam na proszku ...* (Lenartowice); *babki robi sie z ciasta ... drożdżowego ... lub takie ucierane ...* (Sośniczka); [Kołacz to] *placeg okroⁿgły ...* [...] *z ciasta drożdżowego pszennego ...* (Pleszew); [Kołacz] *wydaje mi sie że to jes drożdżowy placek ...* (Sośnica); *baby ... drożdżowe ...* (Kuczków); (Tomice); (Wieczyn).

DROŻDŻÓWKA – ‘słodka bułka z ciasta drożdżowego z dodatkami smakowymi’: [Czy mówi się tutaj szneka z glancem?] *mówi sie ... to jes drożdżówka ...* (Pleszew); [Szneka z glancem] *to jes drożdżówka z lukrem ...* (Pleszew); *szneka z glancem mówi sie tag a jes to drożdżówka z kruszonko^m ...* (Sośniczka); *no ... szneka z glancem ...* [...] *drożdżówka ze ... z cukrem pudrem ...* (Sośnica).

DRUCIAK – ‘druciany zmywak do czyszczenia garnków’: (Sośnica).

DRUCIANY – ‘zrobiony z cienkiego drutu’: [Śrupak] *no to może być ten druciany ... druciany zmywak ...* (Sośnica).

DRUGI → **DRUGIE ŚNIADANIE, DRUGIE ŚWI^NTO.**

DRUGIE ŚNIADANIE – ‘posiłek między śniadaniem a obiadem’: *mieⁿdzy śniadaniem a obiadem? ... no to drugie śniadanie ...* (Zielona Łąka); *przedobiadeg albo drugie śniadanie ...* (Pleszew); *drugie śniadanie ...* (Broniszewice); (Dobrzyca); (Józefów); (Marszew); (Nowy Olesiec); (Sośnica); (Witaszyce).

DRUGIE ŚWI^NTO, DRUGIE ŚWIY^NTO – 1. ‘drugi dzień Bożego Narodzenia, 26 grud-

nia’: *Szczepana to jes Drugie Świⁿto ... nie?* ... (Cieśle); 2. ‘drugi dzień Wielkanocy, Poniedziałek Wielkanocny’: *w Drugie Świyⁿto dyngus ...* (Jarocin).

DRUT – ‘przyrząd kuchenny służący do rozbijania ziemniaków na miazgę, w postaci grubego, wielokrotnie pozginanego prętu’: *drut do ziemniaków ...* (Lenartowice).

DRY^NDKI – ‘o smaku: kwaskowaty, gorzko-wo-kwaśny; cierpki’: *dryⁿdki ... no to taki cierpki ... inaczej ...* (Witaszyce).

DUSIĆ – UDUSIĆ – 1. ‘rozdrabniać, zamieniać w miazgę’: *szagówki ... kopytka ...* [...] *gotuje sie ziemniaki ... wyklada sie ... dusi sie je ... wyklada sie na ... stolnice dodaje sie do nich moⁿke jajko sól ...* (Pleszew); *na takie ziemniaki mówio^m uduszone ziemniaki ... które były ugniecione ...* (Pleszew); *pyry duszone ...* (Jarocin); *uduszone ...* (Kuczków); *duszone ...* (Kuczków); 2. ‘gotować na wolnym ogniu w niewielkiej ilości wody, sosu lub tłuszczu’: *szare kluchy to potrawa wielkopolska ...* [...] *bardzo dobry dodatek do ... wszelkiego rodzaju sosów ... do kapusty duszonej ... do gulaszów ...* (Marszew).

DUŻY → **DUŻY POKÓJ.**

DUŻY POKÓJ – ‘reprezentacyjny pokój w mieszkaniu przeznaczony do przebywania w ciągu dnia lub przyjmowania gości’: (Gizałki); (Jedlec); (Kotlin); (Lenartowice); (Tomice).

DWANAŚCIE – ‘tradycyjna liczba potraw przygotowywanych na kolację wigilijną’: [Na kolację wigilijną] *dwanaście potraw sie przygotowuje ... można też włożyć siano pod ... obrus ... czyta sie Biblie i łamie sie*

opłatkami z rodziną^m i jeszcze się ... zostawia jedno naczynie dla gościa ... (Pleszew); [Na Wigilię] no zawsze musiało być to jedno miejsce dla po... dla przybysza ... wolny jeden talerz ... i zawsze dwanaście potraw ... (Grodzisko); [Na Wigilię] musiało być dwanaście potraw ... opłatkami się dzielono^m ... (Sośnica); [Na Wigilię jest] no sianko pod obrusym ... jakie jeszcze zwyczajem ... jeden ... jedno nakrycie dla niespodziewanego gościa ... dwanaście potraw ... i wszystko postne ... nie? ... no ... (Witaszyce); [Zwyczajem wigilijne to] czytanie Ewangelii ... dzielenie się opłatkami ... no ... [...] zakładało się biały obrus ... pod obrus siano ... kładziono potrawy ... dwanaście ... (Marszew); no dwanaście potraw było ... nie? ... i jedno miejsce wolne przy ... stole zawsze do ... (Dobrzyca).

DWUTLENEK → DWUTLENEK WE^NGLA.

DWUTLENEK WE^NGLA – ‘trujący gaz, który powstaje w wyniku spalania węgla i niedostatecznego dopływu powietrza’: no dwutlenek weⁿgla nie wiem jak to się ... czad ... o! ... (Witaszyce).

DYM – ‘to, co powstaje w wyniku spalania i unosi się w powietrzu’: ciemny obłok? ... dym ... (Zielona Łąka); no nie wiem tak wybuch ... jak tam źle coś się poukładało to [=drewno] nieraz taki wybuch był tego ... dymu ... też takie i to było takie ... trochę trużoⁿce ... (Nowy Olesiec); dym ... (Marszew); (Pleszew); (Witaszyce).

DYNGUS – ‘zwyczaj praktykowany w Poniędziałek Wielkanocny polegający na polewaniu się wodą’: dyngus ... polanie się wodą^m ... (Pleszew); drugi dzień Świóⁿt dyngus ... (Pleszew); w Drugie Świyⁿto dyngus ... (Jarocin). → ŚMIGUN-DYNGUS, ŚMINGUS-DYNGUS.

DZBANEK – ‘baniaste naczynie zwężone u góry, z dzióbkiem z jednej strony, a uchem – z drugiej’: (Józefów).

DZIADEK – ‘ojciec ojca lub matki’: z tego co wiem to dziadek dawał [opłatek] krowom ... [...] no żeby były zdrowe i dużo mleka dawały ... (Grodzisko); zawsze dziadek z babką^m się stukli [jajkami] ... kto tego ... kto mów ... jak czyjeś pyⁿkło to miół ... nie wiem coś ... o co tam chodziło tak dobrze ... ale tyn ... [...] no że miałaś lepsze ... lepsze uznanie czy tam coś ... nie wiem ... ale stukali się ... starsi ludzie się stukali ... (Tomice); zawsze dziadek tego ... godoł ... że ón chce lubawe ... (Tomice).

DZIADKOWIE – bez l. poj., ‘babcia i dziadek’: ludzie obdarowywali się pisankami ... [...] rodzice dzieciom ... dziadkowie wnukom swoim dzieciom ... (Sośniczka); moi dziadkowie nie posiadali takiego pieca [do chleba] ale ... chyba taki tyż ... dosyć duży wieⁿkszy niż taki tradycyjny obecny piekarnik ... (Broniszewice); najprościej to robiono [wędzarkę] z beczki metalowej ... nie może mieć ... ani dna ani ... wierzchu ... bez dna bez wierzchu beczka ... z cegieł ... [...] było takie palenisko na ziemi normalnie stawiano i na to palenisko ... to^m beczke ... sie stawiało i na wierzchu tó^m beczke sie przykrywało mokrym workiem ... żeby ten dym się zacząszczywał w tej beczce i tak weⁿdzili ... moi dziadkowie przynajmniej ... (Pleszew).

DZIADZIA – ‘ojciec ojca lub matki’: dziadzia przyszedł? ... (Pleszew).

DZIECIAK – ‘człowiek po urodzeniu do okresu młodzieńczego’: dla chorego ... moja mamusia ... jak byłyśmy ... dzieciaki małe ... to zawsze nam gotowała rosół-

ki ... z goło^mbków ... z lano^m kluseczko^m ... rosółek był ... był przepyszny ... (Pleszew); [Pisanki] kiedyś tak ... [...] só^msiadom sie dawało czy tam ... dzieciakóm ... (Gizalki).

DZIECINNY – ‘przeznaczony dla dzieci’: i można jo^m [=śmietanę] ubić ... na przykład do placcka ... na dziecinny deser ... (Pleszew).

DZIECKO – ‘człowiek po urodzeniu do okresu młodzieńczego’: i robiło sie ze szmatki zawijało sie ... cukier w szmatke i dawało sie dziecku do ssania ... (Marszew); dawno tymu nie było smoczka tylko było ... w tym ... w jakimś ... z tym ... szmatce ... dawało sie tam jakiś coś ... i dziecko sobie ssalo to ... (Zielona Łąka); moja mamusia tam robiła ... tako^m szmateczke wkładała troche cukru w to i to ja... i to było jako smoczek dla dziecka ... nie? ... ssalo i usypiało przy tym ... (Nowy Oleśiec); wiy^m że chyba jak dziecko było chore to ... rozgrzany [lój] i sie nacierało ... no ... nacierało sie klatke piersiowó^m ... plecy ... (Pleszew); jak so^m malutkie dzieci ... to wtedy im sie robi rosółki z goło^mbków ... (Kuczków); rosółek [z gołębi] ... [...] przyrzoⁿdza sie dla dzieci i chorych ... (Kotlin); [Opłatki przed Świętami roznosiły] dzieci albo kościelny ... (Broniszewice); były tradycje że chodzili ... z... koleⁿdnicy ... [...] za diabłów za ... za kominiarzy ... [...] no teraz to wiyⁿcy dzieci ale przedtym to starsi chodzili też ... (Sośnica); [Kolędników częstowano] dzieci słodyczami owocami a dorosłych pienięⁿdzi ... i jakimis^o... truneczkami ... (Sośniczka); świeⁿci sie sól pieprz ... baranka wielkanocnego ... jajka właśnie malowane ... słodycze ... chleb ... wypieki takie typu babka ... potem boczek gotowany szynka ... no i jakieś tam ... ozdobne czeⁿ-sto cukierki coś takiego dla dzieci ... (Lenar-

towice); ludzie obdarowywali sie pisankiami ... [...] rodzice dzieciom ... dziadkowie wnukom swoim dzieciom ... (Sośniczka); to zajoⁿczek ... był robiony ... i dzieci szukały ... pod krzakiem słodyczy ... zazwyczaj to so^m słodycze owoce upominki drobne ... (Pleszew); przed Wielkanoco^m jest Wielki Czwartek w którym właśnie jest ... zajoⁿczeg i wtedy dzieci obdarowywano różnymi słodyczami upominkami ... (Grodzisko); dzieci przyszy... przygotowywały w sobote ... w Wielko^m Sobote przygotowywały koszyczki gdzieś tam pod krzaczkami na dworze gdzieś tam ... koszyczki z siankiem ... i czekały kiedy ... przyniecie w Niedziele beⁿdo^m po śniadaniu mogły iż i szukać ... tych koszyczki ... zapelnione prezentami ... [...] bo zajoⁿc przynosił prezenty ... (Broniszewice); poświęⁿcić to tak ... ze świeⁿconko^m sie szło do kościoła i ksioⁿdz je świeⁿcił ... potrawe ... [...] przeważnie było jajko ... różnego rodzaju szynki ... wyroby ... kielbasa ... no i słodycze też dzieci sobie wkładały do koszyczków ... (Broniszewice); [Jeżeli upadnie łyżeczka, to] dziecko może przyjść ... (Pleszew); [Jeżeli upadnie łyżeczka] to można spodziewać sie dziecka ... że przyjdzie ... (Grodzisko); [Jeżeli upadnie łyżeczka] dziecko przyjdzie ... (Jedlec); [Pisanki dawały] dzieci rodzicóm rodzice dziecióm ... (Kuczków); [Pisanki] przeważnie rodzice dawali dzieciom ... (Pleszew).

DZIEŃ – 1. ‘jednostka czasu, (około) 24 godziny’: należało skruszyć ser biały ... posypać go delikatnie sodo^m ... ocstawidź na jeden dzień w ciepłe miejsce ... i na kolejny dzień ... można z tego było robić ser smażony ... (Grodzisko); biały ser czeba najpierw ukusić ... jak sie ukisi po czszech dniach ... (Grodzisko); no jag już jes potym taki dojrzwały [ser] to on tam postoi dwa czszy dni ... i tego ... no to go przesmażaż na ... (Sośni-

ca); *ostatki ... so^m że można ... można zjeść jeszcze przed ... te czter... przez czszydzieści dni beⁿdzie post ... i można zjeść jeszcze tłuste rzeczy a później już tak postnie ... raczej sie jada ...* (Pleszew); *proces ten trwał dwa dni ... na pierwszego dnia wieczorem ... wykonywano zarabianie tak zwany roszczyń ... wsypywano moⁿkę ... do niej ... do dzieży to jes ... [...]* wyrabiano ciasto ... nakładano ... do blach ... albo wyrabiano ... bułki ... chlebowe ... (Marszew); *bierze sie dwa litry wody ... i w to wsypuje sie czszy łyżki ... lub cztery ... soli ... rozmieszuje sie ... i w to sie wkłada szynke i pekluje siedem dni ...* (Jedlec); 2. 'część doby od wschodu do zachodu słońca': *to sie przeważnie robi w ciepłe dni ...* (Grodzisko); [Zwyczajnie wielkanocne to] *obdarowywanie sie jajami ... i drugie ... w drugi dzień świoⁿt to był śmingus-dyngus ...* (Pleszew).

DZIEWCZYNA – 'młoda, niezamężna kobieta': *śmingus-dyngus ... oraz chodzili ... morusali dziewczyny sadzom ...* (Sośniczka).

DZIEŻA – 'drewniane naczynie w kształcie niecki, w którym można było zarabiać ciasto na chleb': *proces ten trwał dwa dni ... na pierwszego dnia wieczorem ... wykonywano zarabianie tak zwany roszczyń ... wsypywano moⁿkę ... do niej ... do dzieży to jes ... takie naczynie ... wykonane z drewna ... do którego ... wsypywano moⁿkę ... dodawano wodę ... mleko ... najlepiej mleko kwaśne ... i mieszano ...* (Marszew).

DZIURA – 'otwór w czymś': *w kuchni [była piwnica] to było aby w zimie ... dziura zrobiono i dechó^m przykryto i ...* (Józefów); *wykuwało sie ... przere^mble ... w lodzie ... taką dziure ... i w tej dziurze sie łowiło ...* (Marszew).

DZIURKA – 'mały otwór w czymś': *chruściki ... [...]* *robi się ciasto ... kruche ... później sie kraje kwadraciki na środku sie robi dziurke sie wywija i smaży sie na tłuszczu ...* (Sośniczka).

E

EKLER, KLER – ‘podłużne ciasto przełożone kremem’: *to klery so^m takie ... nie? ...* [...] *ekler ... no ...* (Witaszyce); 48.

ELEKTRYCZNO-GAZOWY – ‘wykorzystujący prąd przesyłany przewodami i gaz’: *elektryczno-gazowy to jes ... piedz mamy ... jak ... wyższa technika już jes ...* (Nowa Wieś); (Pleszew).

ELEKTRYCZNY – ‘wykorzystujący prąd przesyłany przewodami’: *kuchenka ... gazowa elektryczna ...* (Zielona Łąka); [Do pieczenie chleba służy] *normalny piec ... elektryczny ...* (Pleszew).

EMALIOWAĆ – ‘pokrywać emalią’: *no normalne garki ... takie ... aluminiowe ... nie! ... te ... emaliowane czy ... czy ... czy ze stali nierdzewnej teraz so^m tam ...* (Sośnica).

ETYKIETKA – ‘tu: kolorowa naklejka, którą można ozdobić pisankę’: *pisanka ...* [...] *można pisać takim woskiem ... albo nalepiadź różne tam etykiety ...* (Pleszew).

EWANGELIA – ‘jedna z ksiąg Nowego Testamentu’: [Zwyczajnie wigilijne to] *czytanie Ewangelii ... dzielenie się opłatkiem ... no ...* (Marszew).

F

FAJERKA – ‘obręcz żeliwna na otworze w płycie kuchennej’: *na płycie fajerki ... palenisko ... popielnik piekarnik ... wneⁿ-ka na weⁿglarke ...* (Marszew); (Pleszew); 📖 37.

FAJERWERKA – ‘obręcz żeliwna na otworze w płycie kuchennej’: *no to jes taki piec kuchenny miałam najpierw był taki piec ... na dźrzewo ... [...] do góry beła taka ... płyta ... na ty płycie sie ustawiło ... tam z takimi czterema f... otworami ... tam były fajerwerki pokładzone ... przykryło sie takimi ... tymi ... fajerwerkami ... i na tym sie gotowało też ...* (Nowy Olesiec); *no kuchnia też ... [...] palenisko i tam te ... fajerwerki czy ... jak taki dawniejszy ... nie? ... na tym ... na na na ... co sie na ogień ... nie? ... no ...* (Witaszyce); (Pleszew); 📖 19, 37.

FARBA – ‘barwnik’: *ja gotowałam [jajka] w cebuli ... to były w jednym kolorze ... albo ... malowałam pisakami farbami ...* (Broniszewice); *potem można było ... te jajka jeszcze ... albo już tak przygotowane albo ... albo całkiem ... bez niciego gotowane malowadź różnymi sposobami czy farbami czy ... kredkami ...* (Lenartowice); (Tomice).

FARBKA – ‘barwnik’: *pisanka ... [...] przygotowywano je na różne sposoby ... gotowano w odpowiednich farbkach koloryzujⁿ-cych ...* (Grodzisko); (Pleszew).

FARBOWAĆ – ZAFARBOWAĆ – ‘nadać czemuś kolor przez zanurzenie w płynie z barwnikiem’: *niktórzy ... kładli w te ... w obiyрки od cebuli ... i to ... farbowali na te ... no ... na bróⁿzowo ... ini kładli w obiyрки od buraczka ... niktóre pisanki to só^m robióne ... gotujesz ... potym rysujesz wzorek woskiem ... i to wkłodosz do farby ... jak to już sie zafarbuje ... to tam gdzie miaaś wosk ... ścirosz to tym ... no ... chusteczko^m higienicznó^m czy coż i zostaje taki wzór biały ... nie? ...* (Tomice).

FAWOREK – często w l. mn., ‘cienkie, kruche ciasteczko w kształcie kwadracika z otworem, smażone na głębokim tłuszczu’: *faworki ... [...] do moⁿki dodaje sie żółtka odrobine spirytusu ... i przygotowuje sie troszeczke cukru i przygotowuje sie takie ciasto jag na makaron rozwałkowuje sie i wycina sie ... odpowiednie kształty ...* (Pleszew); [R1:] *no faworki albo chruściki tak ... mogo^m być faworki ... jak sie przyrzóⁿdza? ... no duzo poczszeba jajek ... żółtek ... chyba kwaśnej śmietanki ... moⁿka ... nagniąta sie ... lok... kroi sie paseczki ... i na środku sie przekroi przełóży ... i tako ładna wychodzi ...* [R2:] *kókartka ...* [R1:] *i na tłuszcz goroⁿcy ...* (Grodzisko); (Sońniczka).

FILIŻANKA – ‘niewielka czara z uszkiem, z której można pić’: [Kawę pije się z] *filiżanki ...* (Dobrzyca).

FIRLAJEK, FIRLEJEK

FIRLAJEK, FIRLEJEK – ‘narzędzie kuchenne (dawniej drewniane, dziś często plastikowe) rozgałęzione lub w kształcie gwiazdki na końcu, służące do mieszania płynów’: *firlajek* ... (Jedlec); *firlejek* ... (Sośnica); 📖 30.

FIRLEJEK → **FIRLAJEK**.

FLASZKA – ‘butelka alkoholu’: *podkoziółek* ... [...] *no ... jak zabawa ... bigos ... i flaszka* ... (Cieśle).

FOTEL – ‘miękki mebel do siedzenia, z poręczami i oparciem’: *salon* ... [...] *no to ten ... mosz stół i ... fotele i ... i tam siedzisz przyjmujesz gości* ... (Tomice); *salon* ... [...] *jes to pomieszczenie w którym znajduje sie telewizor ława dwa fotele i na tym ... kóniec* ... (Kuczków).

FOTELIK – pieszcz., ‘mebel do siedzenia, z poręczami i oparciem’: *fotelik z oparciem* ... (Nowy Olesiec).

G

GACZEK – piesscz., ‘naczynie służące do gotowania’: w gaczku u... wlewa sie krew i dod... (Pleszew).

GALARETKA – ‘deser w postaci zastygłej, półstałej masy, najczęściej o smaku owocowym’: salaterka ... służy do salatek do galaretki ... (Sośnica); słodkie ... [...] [to] różne ciasta ... placek z galaretkó^m makowiec sernig jabłecznik ... (Sośnica); zagotowujesz wodę ... nie? ... zagotowujesz wodę rozpu... a w zimny ciepło goróⁿco ... a w zimnym wody wlewasz te ... wsypujesz galar... proszek ... ty galaretki i zaś zalewasz to goróⁿcy wody ... przeleci troche sie musi pogotować ... troche no ... no i to galaretka ... (Pleszew); zagotowuje sie wodę wsypuje sie galaretkę miesza i zostawia sie do ... ostygnieⁿcia ... (Sośniczka).

GAŁKA – ‘przrząd kuchenny służący do rozbijania ziemniaków na miazgę’: (Pleszew).

GANKI → GARNEK.

GAR – ‘duży garnek’: [Sagan to] duży gar na wodę ... (Sośnica).

GARKI → GARNEK.

GARNEK, GORNEK – w l. mn. **GANKI, GARKI** ‘naczynie służące do gotowania’: no normalne garki ... takie ... aluminiowe

... nie! ... te ... emaliowane czy ... czy ... czy ze stali nierdzewnej teraz so^m tam ... (Sośnica); [Ajntopf] “ojej! ... no to tyż takie jedzynie w jednym garku ... wszystko ... (Witaszyce); to jes taka skrytka komór...ka jak gdyby ... [...] przy kuchni ... pomieszczenie takie gdzie sie czszymało i zaprawy i ganki wieⁿksze ... (Pleszew); jak była lodówka [to mięso kłaść] w lodówce jag ni ma lodówki to czszeba nasolidź i ... i w garki pokłaś ... (Pleszew); (Dobrzyca); no był ... jedyn duży taki kredens ... w tym kredensie były talerze były ... sztucce ... były garki pochowane ... (Nowy Olesiec); no rwało sie zielone żyto ... i gotowało sie w tym jajka ... wkładało sie do garnka i gotowało sie w tym jajka i były zielone ... (Jedlec); ajntopf to jes tako zupa szago^m przez ogródek wszysto co jes w ogródku ... gotuje sie w jednym garnku ... (Sośnica); moja mama ... pamieⁿtam ... w swoim czasie bardzo lubiłam to mieⁿso ... wieⁿc tak ... rzeźnik ... ze swojej maszynyki podkładał słoiki ... i to było zakreⁿcane ... i gotowane ... tag jak kompoty jak przetwory ... w takim dużym garnku ... (Broniszewice); i kisimy tylko w szklanym naczyniu ... w kamienne garnki takie były kiedy[ś] albo ... we wiaderku polewanym ... i te wiaderko nie może być obtuczone ... (Pleszew); [Rondel] to taki garnek z uchwytem ... (Grodzisko); mały garnek ... do ziemniaków ... (Pleszew); słoiczeg może bydź i ... i garnek może być ... [do zsiadania się mleka] (Cieśle); w garnku ... (Sośniczka);

w garku ... (Broniszewice); ganek z przykrywko^m ... (Nowy Olesiec); wyplukadź i do garka ... (Lenartowice); w drugim garku ... (Jarocin); (Józefów); sagan to jes taki wielki garnek ... (Wieczyn); [Mięso dawniej trzymano] w kamiennych garnkach ... solono ... (Marszew); (Józefów); (Witaszyce); (Zielona Łąka); inaczej garnki i naczynia ... to skorupy ... skorupy były ... (Kotlin); garki ... (Jedlec); garki? ... no gornki ... talyrze? ... naczynia to mówili talyrze ... i to ... ale na gornki to ... mówili i saganki ... [...] na talyrze tyż tak niktórzy mówió^m skorupy ... (Tomice).

GARNUSZEK – ‘niewielkie naczynie służące do gotowania, mieszczące około 0,25–0,5 litra wody, mleka itp.’: w niewielkim garnuszku ... wlewało sie ciepłe mleko ... dodawało sie pokruszone drożdże troche moⁿki ... (Broniszewice); garnuszek to jez metal... metalowy ... z uszkiem ... (Sośnica); w garnuszku ... (Witaszyce); (Jedlec); (Józefów); (Kotlin); (Tomice).

GAROWAĆ – ‘o cieście: zwiększać swoją objętość; rosnać’: pyzy ... [...] moⁿka jajko drożdże woda ... sie urabia sie ... te ... rośno^m garujó^m jak to sie mówi ... no i potem sie wyklada na ten ... i na parze sie gotuje ... (Witaszyce); przygotowuje sie drożdże które sie rozpuszcza w mleku i je podgrzewa żeby zaczęły garować ... czyli rośnoⁿć do... do... doklada sie to wszystko do ciasta no i ... i wtedy ... drożdże powodujó^m to że ... ciasto rośnie ... (Lenartowice); no rośnie ... mówili kiedyś garuje ... (Tomice); garuje ... (Gizałki); ciasto rośnie albo garuje ... (Wieczyn); garować ... w ciepłym ... miejscu ... kiedyś sie pod kołdry ... pod pierzyny najlepiej ... (Pleszew); (Jarocin); (Jedlec); (Kotlin); (Marszew).

GAROWANIE – ‘zwiększanie objętości przez ciasto, wyrastanie ciasta’: [Jak robiło się chleb?] moⁿka sól woda zakwas ... wyrobienie dobrze ciasta ... ocstawienie do garowania ... po przynajmniej godzinie przero-bienie jeszcze raz tego ciasta ... (Pleszew).

GAZ – ‘substancja opałowa w postaci lotnej’: czym sie pali w kuchni? ... na gaz albo na próⁿd ... (Zielona Łąka); no to jes taki piec kuchenny miałam najpierw był taki piec ... na dźrzewo ... palone ... [...] a potem już sie gotowało na gazie ... (Nowy Olesiec); tag jak wspomniaam [piecyk] gazowy wieⁿc ... jes poczszebna w środku butla ... z gazym ... (Broniszewice); bo to jes ta ... na gaz ... kuchnie ... kuchnie na gaz ... (Pleszew); [Kurę się opalało] no żeby pozbyć sie tegó ... pierzoków ... pierza ... [...] zapalało sie denaturad i ... i wtedy nad tym ... [...] tero nad gazym a kiedyś to tam nie było ... nie? ... (Witaszyce); [Kurę się opalało] no żeby nie było na niej włosów ... [...] no ... oskubano^m z pierza brało sie za nogi ... upuściło sie gaz i ... opalało sie ... żeby nie było pierza ... (Jedlec).

GAZER – ‘osoba nadużywająca alkoholu’: gazer ... no co pije dużo wo... gorzoły ... gazer ... (Józefów); [Gazer to] no ten co za dużo nadużywo ... alkoholu ... za dużo ... bómbluje ... (Kuczków); [Gazer] kto lubi pić wódkę ... (Dobrzyca).

GAZOWY – ‘wykorzystujący gaz’: [R1:] my mamy gazowy piec ... [R2:] mamy tylko gazowy no to wiadomo że ruszt i piekarnik ... [R1:] elektryczno-gazowy to jes ... piedz mamy ... jak ... wyższa technika już jes ... (Nowa Wieś); tag jak wspomniaam [piecyk] gazowy wieⁿc ... jes poczszebna w środku butla ... z gazym ... (Broniszewice); ku-

chenka ... gazowa elektryczna ... (Zielona Łąka); na piecu gazowym ... (Pleszew).

GLANC – a. ‘polewa z roztopionego cukru wykorzystywana do dekoracji ciast; lukier’: [Szneka z glancem] *to jes drożdżówka z lukrem ... (Pleszew); b. ‘kruszonka’: szneka z glancem mówi się tag a jes to drożdżówka z kruszonko^m ... (Sośniczka); c. ‘cukier puder’: no ... szneka z glancem ... [...] drożdżówka ze ... z cukrem pudrem ... (Sośnica).*

GLINA – ‘rodzaj skały o kolorze żółtym, ceglastym lub brunatnym, która daje się lepić’: *piec chlebowy był szczególnym ... takim elementem każdego domu ... był wykonywany ... [...] gliny ... lub cegły ... nawet czasem z kamienia ... (Marszew).*

GLINIANY – ‘zrobiony z gliny’: *wkładano je [=masło] w gliniane naczynie ... zwane donico^m ... i w tym naczyniu można było ... po odpowiedniej ... ruchami ... zrobidź maselko ... (Grodzisko); [Polonik to] no taki gliniany ... garnuszek ... [...] no tyż sie tam przeczszymywało ... czy tam mleko czy ... coś sie ... (Witaszyce); gliniany garnek ... (Pleszew).*

GLON – ‘gruby kawałek chleba’: (Marszew).

GŁE^MBOKI, GŁY^MBOKI – ‘posiadający znaczną odległość między powierzchnią a dnem’: [W kuchni używa się] *gły^mboki talerz ... późni patelnie rondel brytfanne ... o! ... (Pleszew); zastawa ... [...] zestaw talerzy ... głe^mbokie płytkie ... deserowe ... (Pleszew).*

GŁODNY – przym., ‘ktoś, komu chce się jeść, kto odczuwa głód’: [Jeżeli upadnie łyżka, to] *ktos przyjdzie głodny ... zazwy-*

czaj kobieta ... (Pleszew); w ogóle jak sztucce spadno^m to mówi się że ... przyjdzie ktos głodny ... (Tomice); to [jak upadnie] łyżka ... i jeszcze jak tym do góry to ... znaczy że głodny ... [...] to jag łyżka by tym wgly^mbieniem do ... [...] a jag odwrotnie to je przyjdzie ale najedzony ... (Pleszew); [Co znaczy, jeżeli komuś upadnie łyżka?] że przyjdzie głodny ktos ... (Sośnica); [Jeżeli upadnie sztuciec na podłogę, to] ktos przyjdzie głodny ... (Broniszewice); [Jeżeli upadnie łyżka] to przyjdzie kobita jakoś ... głodno ... (Gizałki); [Jeżeli upadnie któryś ze sztucców, to znaczy] że przyjdzie ktos głodny ... (Lenartowice); [Jeżeli upadnie nóż lub widelec, to] przyjdzie głodny ... (Jarocin); [Jeżeli upadnie łyżeczka, to] przyjdzie dziecko ... głodne ... beⁿdzie chciało pić ... (Kuczków); [Jeżeli upadnie łyżka] [R1:] znaczy że przyjdzie ktos głodny ... meⁿżczyzna ... [R2:] łyżka kobieta a wideledz meⁿżczyzna ... (Pleszew).

GŁY^MBOKI → GŁE^MBOKI.

GODZINA – ‘jednostka czasu obejmująca 60 minut’: [Na rosół należy] *no wode mieⁿso warzywa posolidz i na wolnym ogniu sie gotuje ... godzinne minimum ... (Witaszyce); [Rosół] pomalutku sie gotuje gdzieś do godziny czasu ... (Pleszew); [Rosół] gotujemy na małym ogniu ... około czszech godzin ... (Marszew); gotowaliśmy też mieⁿso ... i wkładało sie świeże mieⁿso w słoiki ... i sie gotowało po dwie do czszech godzin ... (Nowy Olesiec); [Jak robiło się chleb?] moⁿka sól woda zakwas ... wyrobienie dobrze ciasta ... ocastawienie do garowania ... po przynajmniej godzinie przerobienie jeszcze raz tego ciasta ... (Pleszew); zamykało sie piedz na ... na godzinie i po godzinie wycioⁿgało sie chleb ... (Marszew); wstawiano przygotowane wcześniej bułki chleba ... pie-*

czono około półtej godziny ... (Marszew); obieramy pomidory ze skór[y] ... no czeszeba sparzyć pomidory obradź je ze skórki pokrajadź na ćwiartki ... rozgotować ... dodać ... sól i pieprz ... ale tylko w małych ilościach ... no i czeba od... od... troche pogotować ... no z godzine zależy ile majó^m soku ... żeby to był ... żeby nie było ... o i ... można jeszcze przez sitko żeby nie było pestek ... o! ... (Sośnica); mieⁿso w słoiki robi sie z mieⁿsa mielonego z przyprawami ... kładzie sie w słoiki ... gotuje sie półtora godziny ... i jes ... dobra kielbaska ... (Sośniczka); (Tomice).

GO^MBKA, GÓ^MBKA – ‘poduszczecka wchłaniająca wodę, służąca do mycia’: szwamka to jes gó^mbka taka ... (Pleszew); (Dobrzyca); [Naczynia myje się] gó^mbkó^m albo szmatkó^m ... (Józefów); go^mbka zmywak ścierka ... ściereczka ... (Pleszew); płyn ... i te zma... go^mbka ... (Dobrzyca); go^mbka ... (Sośnica).

GORNEK → **GARNEK**.

GORZKI – ‘mający ostry, nieprzyjemny smak, taki jak zepsute orzechy; nie słodki’: [Masło na słońcu robi się] zjajczale takie ... no gorzkie też ... (Cieśle); takie masło [=zostawione na słońcu] to zjelczeje ... i traci traci ... wartości od-żywcze i smakowe ... i sie robi gorzkie ... (Pleszew); no mosz wyⁿdzarke niktó^{rzy} majó^m postawione my ten... musisz wyⁿdzić zawsze dźrzewym ... liściastym ... owocowymi leszczynó^m ... to só^m najlepsze dzewa do ... wyⁿdzynia ... [...] no bo ... tyn ... sosna mo ... żywice ... nie? ... toby było niedobre ... nie? ... było gorzkie ... no ... żodnych topoli ani nic ... najlepsze so^m owocowe i leszczyna ... (Tomice); (Sośnica).

GORZOŁA – ‘napój o około czterdziestoprocetowej zawartości alkoholu’: gazer ... no co pije dużo wo... gorzoły ... gazer ... (Józefów).

GOSPODYNI → **GOSPODYNI DOMOWA**.

GOSPODYNI DOMOWA – ‘kobieta zajmująca się domem’: jestem gospodynio^m domowo^m ... (Pleszew).

GOŚCINNY – ‘taki, w którym przyjmuje się gości’: salon pokój gościnny ... (Pleszew).

GOŚĆ – 1. ‘osoba zaproszona na jakieś przyjęcie, uroczystość’: na taki jak gdyby przedłużenie wesela już po weselu na na spraszanie gości którzy ... którzy sie nie znaleźli na weselu ... sie spraszalo na tak zwany ogon ... czyli koniec wesela ... gdzie sie tam dojadalo rzeczy niez... i ugościło ... tyh ludzi którzy nie... niekoniecznie powinni być zaproszeni na weselu ... (Lenartowice); żeby nie ostygły [ziemniaki lub kasza] jag można ... na przykład jak sie ... zaprasza gości a sie ni[e] mo mało czasu ... to można ugotować wcześni ... owinoⁿć kocym i pod pierzyne ... (Sośnica); 2. ‘osoba przybyła gdzieś; nieznajomy’: [Na kolację wigilijną] dwanaście potraw sie przygotowuje ... można też włożyć siano pod ... obrus ... czyta sie Biblie i łamie sie opłatkiem z rodzino^m i jeszcze sie ... zostawia jedno naczynie dla gościa ... (Pleszew); [Na Wigilii jest] no sianko pod obrusym ... jakie jeszcze zwyczajaje ... jedyn ... jedno nakrycie dla niespodziewanego gościa ... (Witaszyce); musiało być zawsze o jedno nakrycie wieⁿcej niż ... liczba osób ... dla niespodziewanego gościa ... (Broniszewice); [Jeżeli upadnie łyżka, noż lub widelec] przyjdzie jakiś gość ... (Jedlec).

GOTOWAĆ – NAGOTOWAĆ – PRZEGOTOWAĆ – UGOTOWAĆ – ZAGOTOWAĆ – ZGOTOWAĆ – ‘poddawać coś działaniu wysokiej temperatury wody lub innego płynu’: [R1:] *mak sie gotuje ...* [R2:] *o już! ... kiedy to robiłaś? ...* [R1:] *no ale chwilećke ... ja ... ta[k] jak powinno bydź a że dzisiaj jes takie ułatwinie że już gotowe ... sie gotuje potym sie go przez maszynke dwa razy przekry^hci ...* (Pleszew); *gotuje sie kałdony ... i ściera sie ... dużo warzyw marchew pietruszke selere ... i ... kładzie sie je ... pokrojone kałduny i ... sie gotuje flaki ...* (Jedlec); [Mleko jest] *ciepłe ... i przegotowane czyli bez jakichkolwiek tam bakterii ...* (Grodzisko); *jes to zupa śledziowa ... [...] gotujemy ... wode z octu z wody z przyprawami ...* (Grodzisko); *bierze się cebulke ... gotuje sie je z wodo^m i octem to^m cebulke później dodaje sie śmietane ... doprawia sie do smaku i w to sie wkłada śledzie ...* (Sośniczka); *bigoz jes skómplikowany ... kapusta ... miyⁿso ... boczek i ... kielbasa i tam wszystkie przyprawy ... [...] i to sie wszystko gotuje ...* (Sośnica); [Ozory] *parzy sie ... ździera sie skóre ... gotuje ... w przyprawach ...* (Marszew); [Na rosół] *wstawiamy wode ... wode musimy zagotować ... [...] i wkładamy ... mieⁿsko ... [...] i gotujemy ... na wolniutkim wolniutkim ogniu ...* (Pleszew); *no bigos przygotowuje sie z kwaszonej kapusty wiyⁿc czszeba mieć kwaszono^m kapuste ... warzywa ... mieⁿso ... a jako dodatki ... smakowe to grzyby na przykład suszone ... pieprz i sól ... to wszystko sie razem gotuje ...* (Pleszew); [Na rosół należy] *no wode mieⁿso warzywa posolidź i na wolnym ogniu sie gotuje ... godzinne minimum ...* (Witaszyce); *gotuje sie rosół ... no ... z mieⁿs... mieⁿso musi być ... kurczaczeg albo mieⁿsko takie ...* (Zielona Łąka); *kopytka ... [...] zgotowane ziemniaki sie miele ... osoli ... dosypuje troszeczke moⁿki ... robi sie waleczki*

i kroi sie te waleczki pod skosem i wychodzo^m kluski ... (Pleszew); *miyⁿso zalewamy wodo^m ... dodajemy włoszczyzne ziele angielskie pieprz sól ... gotujemy na małym ogniu ...* (Marszew); *i to sie gotuje z przyprawami ze solo^m z pieprzem ...* (Nowy Oleśiec); *dla chorego ... moja mamusia ... jak byliśmy ... dzieciaki małe ... to zawsze nam gotowała rosółki ... z goło^mbków ... z lano^m kluseczko^m ... rosółek był ... był przepyszny ...* (Pleszew); *albo sie gotowało [mięso] w słoiki ... i później zanosilo sie to ... jeszcze pamieⁿtam jam moja mama gotowaa ... w słoikach ... i zanosila to do piwnicy na dół ...* (Broniszewice); *można ugotować goto... w gotowych woreczkach kasze ... wrzucajoⁿc do wody osolonej ... lub można je gotować ... na parze ... zalana kasza wodo^m w odpowiedniej ilości przykryte i na parze gotowane ... [...] żeby doszła ...* (Pleszew); *po prostu czszeba je [=ziemniaki] ugotować ... i potem sie roz... roz... rozdrabnia i ... i w mieszuje ... w jedzynie ... dla zwierzoⁿ ...* (Kuczków); [Ziemniaki dla zwierząt] *gotuje sie ... sie ... wparuje je ... w parowniku ...* (Gizałki); *no rosół czeba obrać włoszczyzne ... miyⁿso z drobiu ... zagotować wode ... gotowadź na ma... bardzo malutkim ogniu ...* (Sośnica); [R1:] *czyści sie je [=grzyby] ... obiera ... sortuje ...* [R2:] *gotuje suszy ...* (Pleszew); *pyzy ... [...] moⁿka jajko drożdże woda ... sie urabia sie ... te ... rosnó^m garujó^m jak to sie mówi ... no i potem sie wyklada na ten ... i na parze sie gotuje ...* (Witaszyce); *moja mama ... pamieⁿtam ... w swoim czasie bardzo lubilam to mieⁿso ... wieⁿc tak ... rzeźnik ... ze swojej maszynki podkładał słoiki ... i to było zakreⁿcane ... i gotowane ... tag jak kompoty jak przetwory ...* (Broniszewice); [Kwaśne] *aha ... no to jez akurat ... inaczej biały barszcz ... tak że to była ... we wielu domach jeszcze sie to teraz gotuje ...* (Broniszewice); *recep-*

tura jes tak że bierze sie tam jakieś wiadro czy inne naczynie ... przegotowano^m wode ... i sypie sie po kolei sól [...] ... (Lenartowice); zupe ogonowo^m można smaczno^m nagotować ... (Lenartowice); no rwało sie zielone żyto ... i gotowało sie w tym jajka ... wkładało sie do garnka i gotowało sie w tym jajka i były zielone ... (Jedlec); mleko ... sie tego zagotuje ... (Józefów); gotujesz wode ... musi być woda przegotowana ... (Tomice); zupa jarzynowa no to jes tak ... marchewka pietruszka seler por ... nagotuje sie na na kościach albo ... na żeberkah i dodaje sie wszystkie warzywa i sie gotuje ... (Sośnica); dżżem no to jes ... słodkie ... przesmażone ... nie? ... ugotowane owoce ... z cukrem ... i tak żeby dużo soku wyparowało żeby był geⁿsty ... [...] a z czego? ... no ... z porzeczek z agrestu ... z moreli z wiśni ... z czarnej porzeczki najlepszy ... (Sośnica); czea ugotować ... (Cieśle); [Mleko na kakao] należy podgrzać ... albo ugotować ... (Broniszewice); ugotować ... (Jarocin); (Pleszew); ziemniaki ugotowane z mundurkach ... (Kotlin); który sie zagotuje ... (Pleszew); gotowadź rosół ... (Tomice); (Dobrzyca); (Józefów);

☛ 25.

GOTOWANIE – ‘poddawanie czegoś działaniu wysokiej temperatury wody lub innego płynu’: *gotowanie ... (Pleszew); wszystko co było po... niezbeⁿdne dla ... gotowania posiłków ... (Nowy Olesiec).*

GO^MBKA → **GO^MBKA**.

GRYCZPAN – ‘żywoplotowy krzew ozdobny wykorzystywany do dekoracji wielkanočných (np. koszyczka ze święconką, baranka z masła)’: *do dekoracji świeⁿconek był gryczpan ... tak zw... gryczpan buczpan ... zależy jak kto wypowiada to ... (Broniszewice); no świⁿconka ... [...] [to] chleb*

sól pieprz ... baranek ... z masła ... kawałte... jajka ... kawałek ciasta ... [...] koszyczeg ubierano ... gryczpanym ... (Sośnica); [Święconkę przybierano] najczyⁿściej to takimi gałonz... gałoⁿzkami z gryczpanu czy tam bukszpanu ... (Pleszew); [Święconkę] gryczpanym ... sie udekorowało ... (Cieśle); [Święconka] w koszyczku ... ładna serweteczka biała i do tego była gryczpan ... ładnie układany ... na koszyczku ... i to tak ... ładnie wygłoⁿda ... tyko ... wstoⁿżeczkami kolorowymi można było przyozdobić właśnie ... koszyczek ... (Pleszew); [Do święconki] miałaż i gryczpan ... i bazi ... (Tomice); [Święconkę] gryczpanem przyzdabiano ... (Jarocin); (Kotlin); (Kuczków); (Sośniczka); ☛ 3.

GRYZAK – ‘gumowa zabawka, którą niemowlę gryzie’: *gryzak ... (Pleszew).*

GRYŻĆ – ‘rozrywać i rozdrabniać zębami’: *krowa ... co robi? ... [...] żuje ... gryzie trawe ... (Grodzisko).*

GUST – ‘upodobanie, preferencje’: *szagówki ... kopytka ... [...] gotuje sie ziemniaki ... wyklada sie ... dusi sie je ... wyklada sie na ... stolnice dodaje sie do nich moⁿke jajko sól ... kto jag lubi jaki smak ... można sobie dosmakować według swojego gustu ... (Pleszew).*

GWIAZDA – ‘atrybut jednego z kolędników w postaci przedmiotu o ramionach rozchodzących się promieniście’: *koleⁿdnicy ... [...] przebierali sie za na przykład za niedźwiadka ... kolejny nosił gwiazde kolorowo^m ... jeden z koleⁿdników ... za anioła ... (Grodzisko).*

GWIAZDKA – 1. ‘światło na niebie, od pojawienia się którego tradycyjnie rozpoczy-

na się uroczystą kolację 24 grudnia': *do kolacji wigilijnej zasiadaliśmy zawsze jak zaświeciła pierwsza gwiazdka ale teraz o to^m gwiazdke to jes cieⁿżko ... (Broniszewice); myślę że do dzisiaj ten zwyczaj u nas jes pieleⁿgnowany ... do kolacji wigilijnej sie... zasiadamy z chwilo^m pojawienia się pierwszej gwiazdki na niebie ... którą wszyscy domownicy wygloⁿdają ... (Marszew); [Do kolacji] wigilijnej? ... no powinno sie zasioⁿż jak ... zauważy sie pierso^m gwiazdke na niebie ... (Wieczyn); [Wieczór wigilijny to] ubieranie choinki ... przygotowywanie stołu ... przygotowywanie potraw wigilijnych ... no i czekanie na pierszo^m gwiazdke ... [...] i po wieczery koleⁿdy śpiewamy ... no ... (Pleszew); [Do kolacji wigilijnej zasiadano, gdy] sie pojawiła pirsza gwiazdka ... (Pleszew); jak była pirsza gwiazka ... (Grodzisko); gdy zaświeciła pierwsza gwiazdka ... (Sośniczka); wieczera ... [...] no jak pirszo gwiazdka na niebie ... [...] przedtym tyż sie modlili ... (Józefów); [Do kolacji wigilijnej zasiadano] o godzinie ... siedemnastej jak piersza gwiazdka zaświeci*

... (Cieśle); jak zaświeciła piyrwsza gwiazdka ... (Sośnica); (Witaszyce); 2. 'święto przypadające na 24-26 grudnia': najwieⁿcej sie to właśnie robi ... te potrawy z indyka na Gwiazdke na Boże Narodzynie ... (Pleszew).

GWIAZDOR – 'postać przynosząca prezenty 24 grudnia'; *śpiewamy koleⁿdy ... oczekujoc na czas ... pójścia na pasterkę ... w mieⁿdzyczasie pojawia się Gwiazdor ... (Marszew).*

GWIAZDORKI – pieszcz., 'grupa przebierańców kolędująca w okresie bożonarodzeniowym': *gwiazdory u nas były ... mówiło sie na nie gwiazdorki a tera mówio^m mikołajki ... (Grodzisko).*

GWIAZDORY – 'grupa przebierańców kolędująca w okresie bożonarodzeniowym': *gwiazdory u nas były ... mówiło sie na nie gwiazdorki a tera mówio^m mikołajki ... (Grodzisko).*

H

HABZY – ‘wykradanie owoców z cudzego sadu’: [Iść] *na harende no ... o! widziż no ... szabel ... na szabel ... na habzy ...* (Witaszyce).

HACZYK – ‘zagięty na końcu pręt służący do poruszania węgla lub drewna w palenisku’: *no to haczyk ... haczykiem ... to była taka czeⁿś ... metalowego preⁿtu grubego taki żeby to sie nie giął ... i z takim za... zakończeniem takim ... na szy... na dziewieⁿ-dziesioⁿ ... na sześćdziesioⁿt ... ile to jes stopni takie? ... na sześćdziesioⁿ stopni pochły tyn końcówka żeby było można ... tam przemieszać w piecu ...* (Nowy Olesiec); *haczyk ...* (Józefów); (Marszew); (Pleszew); (Zielona Łąka).

HARENDA – ‘wykradanie owoców z cudzego sadu’: [Iść] *na harende no ... o! widziż no ... szabel ... na szabel ... na habzy ...* (Witaszyce); *harenda ...* (Marszew).

HIGIENICZNY – ‘zgodny z zasadami higieny, służący zachowaniu czystości’: *piec chlebowy był szczególnym ... takim elementem każdego domu ... [...] nie miał rogów ... wz... wzgleⁿdów higienicznych żeby tam różne rzeczy jakieś weⁿgielki drewna nie wpadały do ... zrobionego już wcześniej chleba ...* (Marszew); [Na stole nie można kłaść] *butów ... grzebini ... czapek ... [...] bo to jes niehigieniczne i ... nieestetyczne ...* (Tomice). → CHUSTECZKA HIGIENICZNA.

I

IMPREZA – ‘zebranie towarzyskie, zabawa’: *jes to zabawa ostatkowa ... ostatki ... [...] zazwyczaj to jes ... muzyka ... i jakieś ... odpowiednie potrawy przygotowane na tak ... impreze ...* (Grodzisko).

po prostu ... to naczynie służyło [do zsiadania się mleka] że w każde naczynie w misce można było w garnek wlać ... nie było jakiegoś konkretnego naczynia to co ... kobieta miała w izbie w kuchni to ... (Pleszew).

IZBA – ‘pomieszczenie’: *dawniej to ... to co było ... co matka miała w kuchni ... to to*

J

JABOL – ‘tanie wino złej jakości’: *jabol ... czyli najtańsze wino z jabłek ... albo gdzieś tam robione ... albo kupowane ...* (Broniszewice).

JADAĆ – ‘spożywać pokarmy’: *kiedyż jada-no ... na śniadanie ... mleko ... z makaronem ... polewke ...* (Dobrzyca).

JADALNIA – ‘pomieszczenie służące do spożywania pokarmów’: *główny to jes salon ... a obog jes ... jadalnia albo ...* (Zielona Łąka); (Gizałki); (Jedlec); (Kotlin); (Lernartowice); (Pleszew).

JADALNY – 1. ‘taki, którego można jeść, nie trujący’: *po ugotowaniu jadalny? ... może pigwa ...* (Witaszyce); *inaczy na grzyby ... tylko takie te drugie... drugigó gatunku ... wiysz? ... nie takie borowiki nie tegó ... takie te ... inne bedki ... [...] no ... jadalne ... niższej kategorii ...* (Witaszyce); *opieńki to takie grzyby sóm ... jadalne ...* (Józefów); (Marszew); (Pleszew); (Wieczyn); 2. ‘taki, w którym się je’: [Salon to] *pokój jadalny ...* (Jarocin).

JADŁO – ‘danie’: [Stół na Wigilię był] *no ubrany na biało obrusek założony ... zastawę postawionno ... tam talerze ... co ... no i późni sie jadło ... nie? ... wszystkie jadła ...* (Pleszew).

JEDNOGARNKOWY – ‘taki, który został ugotowany w całości w jednym naczyniu’: *jednogarnkowe właśnie danie ...* (Pleszew).

JEDZENIE, JEDZYNIE – ‘to, co jest spożywane; pokarm’: [Ziemniaki] *kielkujo^m zazwyczaj ... już sie robio^m stare i niezbyt dobre ... do jedzenia ...* (Broniszewice); *duże ziemniaki do jedzenia sie zostawało ...* (Nowy Olesiec); *no to myśmy wołali nys nys nys ... do jedzenia do koryta żeby [świnia] doszła ...* (Nowy Olesiec); [Ajntopf] *“ojej! ... no to tyż takie jedzynie w jednym garku ... wszystko ...* (Witaszyce); [Ziemniaki wykorzystuje się] *do z... jedzynio ... w domu ... i do ... do paszy ... do do drobiu ...* (Gizałki); *wziął reszte [z kolacji wigilijnej] co tegó i szed gospodarz dać zanież jedzenia ... do swoi ty ... czszody ...* (Pleszew); [Futer to] *jedzenia ... pożywienie ...* (Pleszew); *jedzynie ...* (Grodzisko); (Witaszyce); *do jedzynie ...* (Pleszew); (Kuczków); (Tomice); *wlewane do koryta jedzenie ...* (Pleszew); *i takie jedzenie pyszne ...* (Grodzisko); (Marszew); (Sośniczka); (Zielona Łąka).

JEDZONKO – *pieszcz.*, ‘to, co jest spożywane; pokarm’: *to jes tak zwany bóbr ... i to sie łupał... łupinki wyrzycalo te zielone a to sie gotowało ... pyszne jedzonko ...* (Nowy Olesiec).

JEDZYNIE → **JEDZENIE**.

JEŚ, JEŚĆ – ZJEŚ – ‘spożywać pokarm’:
*ostatki ... [...] ludzie ... bawio^m się ... jedzo^m i pijo^m ... (Sośniczka); kto zjad ...
 czym wieⁿcej bazi sie ... palm ... bazi się zjadło ... tyle czszeba było zjeż jajęg na Wielka-
 noc ... (Sośniczka); no w kuchni sie gotuje
 obiadki no i w ty kuchni sie ... zawsze był
 stół i sie jadło ... razem ... (Nowy Olesiec);
 [Smak sera zależy] [R1:] od tego pewno co
 te ... [R2:] jedzo^m krówki ... (Grodzisko);
 [Świnia] żre ... też też ... je ... (Bronisze-
 wice); nie wiem nigdy tego [=ozorów] nie
 jadłam i nie robiłam ... wiara tam robi ale
 ... ja tam nigdy tego nie ... nie tego ... nie
 przyrzoⁿdzalam ... (Witaszyce); to można
 je [=naleśniki] jeś z tym ... z ... ze serym
 można je jeś ... z dżemym ... o! ... (Gizał-
 ki); można je [=naleśniki] jeść z cukrem ...
 ze serem z dżemem ... z jabłkami ... (Ko-
 tlin); to była tako ... zupa ... jak sie gotowa-
 ła kiszke i kiszki ... pyⁿkły ... to to sie zbirało*

*... i ... i ... jakoś tam mama tam zaklepy-
 wała ... i to jedlim ... bardzo śmierdziało
 kiszko^m ... (Tomice); taki wyższy [stołek]
 żeby można było usioⁿż i ... jeś posiłek ...
 (Nowy Olesiec); no tylko te co były w ko-
 szyczku do świeⁿcenia przeważnie sie ja...
 jadło w Wielko^m ... w Niedziele po rezurek-
 cji ... (Jedlec); [Jedzenie przygotowane na
 święta] we Wielko^m Sobote dopiro ... jak
 sie przy... na wieczór ... to troche mogło sie
 zjeż ale tak to nie ... rano czea było czekać
 ... (Cieśle); naleźnika można jeś ... z serem
 ... można jeś z dżemem ... (Pleszew); kie-
 dyś ... [na obiad] jedzono bardzo dużo ka-
 szy ... dzisiaj sie je ziemniaki frytki kapuste
 ... (Dobrzyca); jycy jesteż jycy ... czyli lu-
 bisz jeś ... no ... (Dobrzyca); ide zjeż obiad
 ... (Pleszew).*

JEŚĆ → **JEŚ**.

K

KAJMAKOWY – ‘zrobiony z kajmaku (masy z cukru, mleka i masła)’: *mazurki robi się z ciasta kruchego ... na to się kładzie masę kajmakowo^m lub masę czekoladowo^m i dekoruje się ... w swój... własny sposób ... jak kto uważa ...* (Sośniczka).

KAJZERKA – ‘rodzaj bułki z pięcioma nacięciami na wierzchu’: *kajzerka to jest bułka ...* (Pleszew); *kajzerka [to] bułka ...* (Broniszewice); (Cieśle); (Grodzisko).

KANAPECZKA – pieszcz., ‘pieczywo z dodatkami (serem, wędliną itp.)’: (Pleszew).

KANAPKA – ‘pieczywo z dodatkami (serem, wędliną itp.)’: [R1:] *obkład? ... [...] no to co kładziem na kanapkę i weⁿdlinki i pomidorki i ogórki i sałate i ...* [R2:] *i pasztecik ...* (Pleszew); *kanapki ...* (Józefów).

KANOLD – ‘twardy, owalny cukierek o mleczno-słodowym smaku’: *kanold to jest cukierek ... cukierek który się kupowało w sklepach ... jak to mówioⁿc bez papirka i ... wygłóⁿdoł cimny ... cukiereczek ... i smakowoł jak to mówio^m taki jak kawa z mlekiem ...* (Kuczaków); [Kanoldy] *to takie twarde cukierki tyż takie ... mleczne ... mleczno-ka... mleczno-kawowe czy kakaowe ...* (Witaszyce).

KARBIT, KARPIT – ‘biała masa krystaliczna wykorzystywana dawniej w lam-

pach przenośnych i domowych petardach; karbid’: *w naszej okolicy jak pamieⁿtam to w Wielkanoc się przede wszystkim szczyśleło z różnych tam ... urzoⁿdzeń typu jakiś puszek ... z karpitu ... z kany takiej od mleka dużej ... im wieⁿcej huku tym lepiej było ... [...] nie było petard to się szczyśleło z karpitu ...* (Lenartowice); *w Wielkanoc? ... no ... jak to? ... szczyśleli z kar... szczyśleli z tych ... za mnie to szczyśleli z tego ... mów ... z karbitu ...* (Jedlec); *szczyśleli z karbitu ...* (Tomice); ☞ 31.

KARMEL – ‘ciągliwa, brązowa masa powstała z ogrzania cukru’: *szare jaja to só^m w sosie ... sar... szarym ... w szarym sosie który robi się z karmelu ... cukier ... [...] pali się ...* (Pleszew); [R1:] *jajka w szarym sosie ...* [R2:] *[babcia] robiła to ... no ... w karmelu ...* [R1:] *no ... karmel daje broⁿz ... beż ... właściwie jest beżowy ten ser [=sos] ...* (Pleszew); *gotowało się mleko z ... cukrym ... żeby masa była taka twardziej-sza ... lub cukier przesmażało się i ... wychodził kar... taki mały ... karmel ...* (Sośniczka).

KARMELEK – często w l. mn., ‘twardy cukierek’: *karmelki ...* (Lenartowice); *dropsy ... lub karmelki ...* (Sośniczka).

KARMELIZOWAĆ – ‘przerabiać cukier na karmel’: [Jak robiono domowe cukierki?] *karmelizowało się cukier na patelni ... wyle-*

wało sie do naczynia metalowego ... a kiedy stwardniało łamało sie na kawałki ... (Pleszew).

KARNAWAŁ – ‘okres zabaw między świętem Trzech Króli i Środą Popielcową’: *no zapusty to jes ... inaczej karnawał ... bo jest ... miyⁿdzy Świyⁿtym Czszech Króli ... a Środó^m Popielcowó^m ten czas ... (Pleszew); [Zapusty] to so^m okres karnawału ... (Pleszew); [Ostatki] to so^m ... ostatnie dni karnawału ... (Pleszew); [Zapusty to] karnawał ... okres zimowych balów ... (Sośniczka); [Podkoziołek] no to jes ostatni dzień karnawału ... (Pleszew); karnawał ... bawimy sie ... (Grodzisko); zapusty ... no to jes ... karnawał ... (Sośnica).*

KARPATKA – ‘ciasto przekładane kremem z pofalowanym wierzchem’: [Na karpatkę] *czszeba upiec ciasto ... z moⁿki i jajek ... jak ostygnie przekłada sie je kremem budyniowym ... (Pleszew); nie znam dokładnego przepisu wypieka sie i ... powstajo^m takie górkki ... przeważnie dwa takie placki sie pofaldowane wypieka ... i ... przygotowuje sie krem ucierany ... słodki ... który sie nakłada na jedno^m warstwe przykrywa drugo^m no i gotowa karpotka ... (Lenartowice); karpatkę robi się ... ta[k] jak ciasto ptysiowe ... zagotowuje sie wode z margaryno^m dosypuje sie moⁿkę ... i torzeba zagotowadź jeszcze raz ... później ocastawia sie do ostygnieⁿcia ... i wbija się jajka i sie piecze w dwustu stopniach Celsjusza ... (Sośniczka).*

KARPIT → **KARBIT**.

KASZEL – ‘gwałtowne wypchnięcie powietrza z płuc połączone z charakterystycznym odgłosem’: [Syrup z kwiatów mlecza i miodu jest] *na kaszel ... (Jedlec); to jez na przezi^mbinie ... na kaszel ... na przezi^mbi-*

nie ... [...] tak ... bierzesz piⁿcet kwiatków ... mleczu ... to zalywosz ... litrym wody ... i to ... kroisz czszy cytryny ... i w to wrzucosz i to gotujesz ... jak to ugotujesz ... to bierzysz i ... odciskosz ... to z tegó ... nie ... co ja mówie ... czszy ... czszy litry wody tam było chyba ... [...] i tyn ... i to ... potym wyciszkosz ... w tyn ... tó^m wode ... sypiesz kilo cukru ... i to gotujesz ... tak długo aż żeby tegó ... do czszech godzin ... na ... na małym ogniu ... (Tomice).

KASZTAN – ‘owoc kasztanowca okryty zieloną łupinką z kolcami’: *to [=nalewkę z kasztanów] brali starsi ludzie na zazi^ebinie ... tak bynajmni ... wiadomo ... (Kuczków); do smarowanie jedynie to [=nalewki z kasztanów] używali ... [...] do ciała ... (Józefów).*

KAWAŁECZEK – zdr., ‘niewielka część czegoś’: *no bigos przygotowuje sie z kwaszonej kapusty wiyⁿc czszeba mieć kwaszono^m kapuste ... [...] miyⁿso sie kroi na kawałeczki ... dodaje sie koncentrat pomidorowy ... majeranek ... (Pleszew).*

KAWAŁEK, KAWOŁEK – 1. ‘niewielka część czegoś’: [R1:] *kawołki ... [R2:] kawalki ... jak grudki do grudki to sie też nazywa właśnie grudki ... (Pleszew); [Na rosół] i wkładamy ... mieⁿsko ... najlepiej jagjes to kawałek kurczaczka kawałek indyka ... i kawałek z kaczki mieⁿska ... (Pleszew); [Gospodarz kołędnikom] poczyⁿstunek jakis postawił ... czy na cukierki kawołek placka czy tam cze... co piernika ... o! ... (Pleszew); no świⁿconka ... [...] [to] chleb sól pieprz ... baranek ... z masła ... kawale... jajka ... kawałek ciasta ... (Sośnica); [Na rosół] przygotowuje sie kawałek mieⁿsa drobiowego [...] ... (Broniszewice); no pałka to jes ... noga ... noga od kury do po-*

dudzia ... piyrszy kawalek od stopy do podudzia ... (Jedlec); [Kurę trzeba] złapadź i zabić ... oparzyć ... oczyścić ... z pierza ... umyć ... pokroić w kawałki i wrzucić do garnka ... (Kotlin); rolady ... [...] rozbi-ja sie tłuczkiem mieⁿso ... najlepiej wołowe można też schaby czy szynki ... przygotowuje sie ... taki jak gdyby farsz czyli ... przygotowuje sie przeważnie ogórek kawalek w paski krojony ... (Lenartowice); umydz jóm [=kurę] ... rozebrać ... na kawałki ... (Gizałki); klepka lub gomółka ... [...] [to] uformowany mały kawalek masła ... (Marszew); [Świnie] tno^m na kawałki ... przerabiajo^m na wyroby ... (Pleszew); [Jak robiono domowe cukierki?] karmelizowało sie cukier na patelni ... wylewało sie do naczynia metalowego ... a kiedy stwardniało łamało sie na kawałki ... (Pleszew); (Jedlec); (Nowy Olesiec); 2. 'płaski plasterek chleba; skibka': jeżeli upadnie kawalek chleba podnosi sie i catuje sie ten chleb ... (Broniszewice); gruby kawotek chleba to bydzie ... krómka ... (Gizałki).

KAWOLEK → KAWALEK.

KEKSÓWKA – 'podłużna foremka do pieczenia': klopsa robi sie z mielonego mieⁿsa ... podobnie jak pieczeń rzymsko^m ... przygotowawia sie to miⁿso ... dodaje jajka ... przekłada sie do foremki takiej jak keksówka ... (Marszew); 49.

KIELISZEK – 'małe naczynie, z którego pije się alkohol, np. wódkę': (Sośnica).

KIELONEK – 'małe naczynie, z którego pije się alkohol, np. wódkę': kielonek to jez inna nazwa kieliszka ... (Sośnica).

KILO – 'jednostka wagi równa 1000 gramów': jak sie robi domowy makarón? ...

bierze sie móⁿke ... do móⁿki sie kładzie ... jajka ... w zależności od tego ile jez móⁿki przykładowo ... na ... jakieś tam ... pół kilo móⁿki sie ... z dwa jajka kładzie ... (Kuczaków); sypiesz kilo cukru ... (Tomice).

KIPA – 'duży kosz': duży koszyk to kipa ... (Sośnica); 15.

KISIEL – 'galaretowata mieszanina mączki ziemniaczanej, soku owocowego, wody i cukru o różnym stopniu gęstości': [Zupa z jagód] jagody i sie tygó ... zacióⁿgo ... śmietano^m czy kiślem no bo różno^m robio^m ... (Józefów); no zupke owocowo^m no to sie ... owoce sie gotuje zacioⁿga sie ... kisielom czy moⁿko^m ziemniaczano^m i dosładza sie i ... i jes zupa już ... możesz podawać z makaronem ... (Pleszew); a leguminki? ... no to tyż ... na mleku można ugotować ... to znaczy kiesel taki na mleku ... czy czy na wodzie ... kiesel na wodzie ... (Pleszew).

KLAPA – 'pokrywa na zawiasach, rodzaj drzwiczek': no klapa [do piwnicy] ... do otwarcia ... tego żeby wejź i wzióⁿś ... (Józefów).

KLAPECZKA – zdr., 'wąska deseczka': [Kierzynka] to jes taki ... drewnia... jak kiedyś było to drewniane takie naczynie ... [...] z takich klapczek ... takie gdzieś wysokie ... z takich woⁿskich klapczek było to naczynko ... (Pleszew).

KLAPKA, KLEPKA – 'wąska deseczka': byy otwory albo w stropie albo w ścianie ... w zależności od ... tego jako była gły^mboka ta piwnica i ... zsypano to tak zwano^m arfo^m ... arfa taka była ... to ... z kłapek zbite ... (Dobrzyca); kierzynka to składała się z takich klepek drewna ... (Sośniczka); kierzynka ... jak wyglóⁿdo?

... *jes to zbudowane z klepek drewnianych* ... (Kuczów).

KLAPSZCZULA, KLAPSZTULA – ‘kanapka z dwóch złożonych kawałków chleba, pomiędzy którymi znajduje się obkład, tj. wędlina, warzywo, nabiał itp.’: *klapszczule to só^m właśnie złożone dwie skibki chleba ... no ...* (Pleszew); *klapsztula ... [...]* to *so^m dwie złożone kromki chleba ... tak zwane skibki ...* (Pleszew); (Sośniczka).

KLAPSZTULA → **KLAPSZCZULA**.

KLEB → **CHLEB**.

KLEPKA → **KLAPKA**.

KLER → **EKLER**.

KLITKA – ‘mały pokój znajdujący się obok pokoju głównego’: *klitka ...* (Pleszew).

KLUCHA – często w l. mn., ‘potrawa z ciasta podawana do zup, jako dodatek do drugiego dania, o różnych formach’: *kluchy łyżko^m kładzone ...* (Pleszew); *goloki to só^m ... tak ... kluski ... z pyrek ... czujesz pyry odciskosz wodę ... dodajeż jajko ... dajesz te ... no ... moⁿke ... i to potem robisz z tego ... kluchy ...* (Tomice); *makielki? ... kluchy z makiem ... [...]* znaczy *przyprawiony mak ... urobiony taki już ... z przyprawami z rodzynkami ... z tym ... z cukrem ...* (Wieczyn). → **SZARE KLUCHY**.

KLUSECZKA – zdr., często w l. mn., ‘potrawa z ciasta podawana do zup, jako dodatek do drugiego dania, o różnych formach’: *i do tego [=zupy dyniowej] robiłam takie specjalne kluseczki ... z jednego jajka ... takie zacierki ... i to wkładaam do zupy ... i gotowane to było razem z to^m zupo^m i to*

sie jadło na śniadanie czy na obiad ... jak kto lubił ... (Nowy Olesiec); *pyzy ... [...]* *moⁿka pszenna sól jajka ... woda ... i zrobić ciasto ... ciasto urosnie co najmniej godzina ... robić z tego okroⁿgłe kluseczki ... na pare pod przykryciem parować ...* (Pleszew); *so^m to tak zwane szagówki albo kopytka ... [...]* *gotuje się najpierw ziemniaki ... później dodaje się do tych ziemniaków jeżeli jag już ... sie wystudzo^m ... jajko moⁿke ... sól pieprz ... później się je wałkuje ... i wycina się takie małe kluseczki ...* (Broniszewice); (Kuczów); (Lenartowice); (Sośnica). → **LANA KLUSECZKA**.

KLUSKA – często w l. mn., 1. ‘produkt żywnościowy w kształcie nitki wytwarzany z mąki, wody i jajek, dodawany np. do zup i sosów; makaron’: *albo kluski albo makaron ... kluski! ... przód to wiyⁿcy tak ...* (Józefów); 2. ‘potrawa z ciasta podawana do zup, jako dodatek do drugiego dania, o różnych formach’: *kluski szagówki też só^m z ziemniaków ...* (Pleszew); *z gotowanych ziemniakó[w] ... kluski ... i py... i ziemniaczane tero ... te ... prażonki ... kiedyś były ... prażonki teraz ... kluski słóⁿskie mówiłam już? ... nie mówiłam ... teraz kopytka ... o! ...* (Gizałki); *jakiś ziemniaki z których robi się kluski ...* (Pleszew); *na zacierki ... to kluski się robi z móⁿkó^m ... z wodó^m i sie ... na ... gotuje na wodę ...* (Gizałki); *to so^m makielki ... z maku ... [...]* *pomieszać ... i zmelić mak ... no i piyrw i zaś dopiero roz... na wodzie cy ... [...]* *przeważnie że kluski ... ciotka to lubiaa ...* (Józefów); *goloki no ... kluski z ziemniaków ...* (Gizałki); *ciasto na kopytka ... formuje się długie kluski ...* (Marszew); *drożdżowe kluski gotowane na parze? ... pyzy ... [...]* *wyrbia się ciasto jak ciasto wyrosnie formuje się kluski ... no i gotuje się je na parze ... pare minut ...* (Wieczyn); *kluski nagusy to ... jak*

sie robiło ... z goto... ze surowych ziemniaków ... (Sośnica); to placki takie ... z ciasta ... na te ... na kluski co sie robiło ... abo pezione placki tyż sie ... [...] no móⁿka jajko ... i tero ... na tegó ... na ... jag na kluski ... nie? ... no to rozwałkujez i zaś to ... krajało sie ... i buh na ... na płyte ... i ... abo ... placki zimniaczane tyż ... tegó ... tyż ... tegó ... to sie inaczy nazywały ... te placki ... (Józefów); (Cieśle); (Grodzisko); (Jedlec); (Tomice). → KLUSKI KŁADZIONE (ŁYŻKO^M), KLUSKI ŚLO^NSKIE, KLUSKI ŻELAZNE, ŁANA KLUSKA, SZARE KLUSKI.

KLUSKI KŁADZIONE (ŁYŻKO^M) – ‘mączne kluski wrzucane przy pomocy łyżki na gotującą się wodę’: [Na czarninę] gotuje sie podroby ... z kaczkii ... gotuje sie rosół z podrobów kaczkii i zalewa się ... krwio^m zmieszano^m z moⁿko^m i octem ... [...] mogo^m ... może bydz makaron może być kluski kładzione ... (Sośnica); kluski kładzione łyżkó^m ... z ... łyżko^m kluski z móⁿki ... kładzie sie na gotowano^m wode i ... przyprawić po ... ugotowaniu sie wycioⁿgo ... do naczynia ... i doprawi sie ... masłym ... i to wszystko ... (Jarocin); [Kluski] łyżko^m kładzone zawsze my mówili ... (Sośnica); to też takie bierzeż i rzucaż na wode ... no ale jak to si? ... kluski łyżkó^m kładzione ... (Witaszyce).

KLUSKI ŚLO^NSKIE, KLUSKI ŚLÓ^NSKIE – ‘rodzaj okrągłych klusek z wgłębieniem z gotowanych, zgniecionych ziemniaków z dodatkiem jajka i mąki’: z gotowanych ziemniakó[w] ... kluski ... i py... i zimniaczane tero ... te ... prażonki ... kiedyś były ... prażónki teroz ... kluski ślóⁿskie mówiłam już? ... nie mówiłam ... (Gizałki); kluski ślóⁿskie ... (Tomice);

KLUSKI ŻELAZNE – ‘rodzaj klusek z tartych, surowych ziemniaków o nieregular-

nych kształtach’: kluski żelazne ... [...] pyrki czszesz ... na tartce ... mocno odciskasz ... i dajesz tam ... troche moⁿki jajko ... i łyżkó^m rzucoż na gotowano^m wode ... (Tomice).

KLUSZCZANKA, KLUSZCZONKA, KLUSZCZÓNKA – ‘woda po ugotowanych kluskach’: kluszczoneka ... (Marszew); (Nowy Olesiec); (Pleszew); kluszczoneka ... (Witaszyce); a to wszystko sie nagrywo? ... i ta kluszczoneka tyż? ... (Pleszew).

KLUSZCZONKA → KLUSZCZANKA.

KLUSZCZÓNA – ‘woda po ugotowanych kluskach’: no jes woda taka gyⁿsta ... taka kluszczoneka ... (Zielona Łąka); ta woda to kluszczoneka ... (Pleszew).

KLUSZCZÓNKA → KLUSZCZANKA.

KŁADZONY → KLUSKI KŁADZIONE (ŁYŻKO^M).

KŁAŚĆ → KLUSKI KŁADZIONE (ŁYŻKO^M).

KNAJPA – ‘lokal gastronomiczny’: knajpa ... [...] jes to lokal w którym można zjeż i wypić ... (Pleszew); [Knajpa to] restauracja ... (Lenartowice); (Sośniczka).

KOBIAŁKA – ‘koszyk z pałąkiem’: [Święconkę noszono] w kobiałkach albo w koszykach ... (Jedlec).

KOC – ‘gruba tkanina służąca jako przykrycie’: do dzieży to jes ... takie naczynie ... wykonane z drewna ... do którego ... wysypywano moⁿkę ... dodawano wodę ... mleko ... najlepiej mleko kwaśne ... i mieszano ... dodawano również ... zakwas ... czy-

li ... zakwas który wykonany wcześniej został z moⁿki i z wody ... nastę^mnie kopyscio^m wymieszano ... te wszystkie produkty ... przykrywano kocem ... i stawiano w ciepłe na cało^m noc ... (Marszew); żeby nie ostygły [ziemniaki lub kasza] jag można ... na przykład jak się ... zaprasza gości a się ni[e] mo mało czasu ... to można ugotować wcześni ... owinoⁿć kocym i pod pierzyne ... (Sośnica).

KOJDA – ‘wewnętrzna część ubrania; też: kieszeń’: *kojda to ... zanadźrze zapazuch... pazucha ... dawniej mówiono ... tak ... do złodziei którzy ... oberwał jabłęg i schował je za kojde ...* (Marszew).

KOKILKA – ‘mała miseczka służąca do zapiekania’: *no gotuje się mieⁿsko z warzywami później ... się obiera kroi ... dodaje się żelantynki troche i ... wylywa się na małe ten ... no ... w kokilki ... no i się zastyga ... jes galareta ... galard jes ...* (Pleszew); 49.

KOKTAJL – ‘napój z alkoholu i dodatków’: (Witaszyce).

KOLACJA – 1. ‘ostatni posiłek w ciągu dnia zjadany wieczorem’: *kolacja ...* (Dobrzyca); (Józefów); (Pleszew); (Sośnica); 2. ‘uroczysty posiłek zjadany 24 grudnia’: *kolacja wigilijna ...* (Pleszew); *do kolacji wigilijnej zasiadaliśmy zawsze jak zaświeciła pierwsza gwiazdka ale teraz o to^m gwiazdke to jest cieⁿżko ...* (Broniszewice); *myślę że do dzisiaj ten zwyczaj u nas jest pieleⁿgnowany ... do kolacji wigilijnej się... zasiadamy z chwilom^m pojawienia się pierwszej gwiazdki na niebie ... którą wszyscy domownicy wygloⁿ-dają ...* (Marszew).

KOLE^NDA – ‘religijna pieśń tematycznie związana z narodzinami Chrystu-

sa’: [W Wigilię] *śpiewał...liśmy koleⁿdy ...* (Pleszew); [Zwyczaj wigilijny to] *łamanie się opłatkim ... śpiewanie koleⁿd ... czytanie Biblii ...* (Sośniczka); *po wieczery koleⁿdy śpiewamy ... no ...* (Pleszew); *czytanie Pisma Świeⁿtego fragmentu o narodzeniu Jezusa ... dzielenie się opłatkiem ... spożywanie kolacji ... śpiewanie wspólne koleⁿd ... obdarowywanie się prezentami ... na koncu była pasterka ...* (Marszew); *śpiewamy koleⁿdy ...* (Cieśle); (Broniszewice); (Wieczyn).

KOLE^NDNIAK, KOLY^NDNIAK – 1. ‘osoba kołędująca w przebraniu w okresie okołobozonarodzeniowym’: *były tradycje że chodzili ... z... koleⁿdnicy ... [...] za diabłów za ... za kominiarzy ... [...] no teraz to wiyⁿ-cy dzieci ale przedtem to starsi chodzili też ...* (Sośnica); *koleⁿdnicy [...] [przebrani byli] za czeszech króli za zwiyrzyⁿta za anioła za diabła ...* (Pleszew); [Zabawy] *odbywały się w domu w którym koleⁿdnicy odwiedzają^m ...* (Pleszew); *koleⁿdnicy ... [...] przebierali się za na przykład za niedźwiadka ... kolejny nosił gwiazdke kolorowom^m ... jeden z koleⁿdników ... za anioła ...* (Grodzisko); *koleⁿdnicy ... [...] [byli przebrani za] króla anioła pasterzy i śmierć ...* (Sośniczka); [R1:] *nie chodziły te? ... skolen... kolyⁿdnicy ...* [R2:] *ale to w Szczepana? ... nie ... to w Wigilie ...* (Pleszew); *koleⁿdnicy ... [...] [byli przebrani] za diabła ... za ... za anioła ...* (Broniszewice); 6; 2. ‘osoba kołędująca w przebraniu w okresie wielkanocnym’: [Pisanki dawano] *koleⁿdnikom ...* (Pleszew).

KOLE^NDOWAĆ – ‘chodzić wśród sąsiadów, śpiewając kolędy, odgrywając scenki, składając życzenia, robiąc psikusy’: *w miastach raczej tak [=kołędowali młodzi chłopcy] ... a na wsi to starzy i ...* (Pleszew).

KOLOR – ‘barwa’: [R1:] ón [=biały ser] musi mieć ciepło ... ukiszony na troszke na ... na tłuszczu i on sie rozpuszcza ... troche go solimy ... żółtko ze dwa żółtka ... [R2:] żeby kolor był ... (Pleszew); znaczy to [=masło z sokiem z marchewki] nie jes prawdziwe masło ... bo prawdziwe masło ma ... koror słomkowy ... (Pleszew); kapusta po ugotowaniu kolor zmija? ... może czerwona? ... (Sośnica); ja gotowałam [jajka] w cebuli ... to były w jednym kolorze ... albo ... malowałam pisakami farbami ... (Broniszewice); pisanka kraszanka ... [...] no tam ... jeżeli na jednolity kolor sie chce ... to były różne sposoby na zielono ... to sie gotowało w trawie ... na na tag na żółto ... w łuskach cebuli ... na ... [...] na fioletowo tak delikatnie to bura... w buraczkach sie gotowało ... potem można było ... te jajka jeszcze ... albo już tak przygotowane albo ... albo całkiem ... bez niciego gotowane malowadź różnymi sposobami czy farbami czy ... kredkami ... (Lenartowice); (Marszew).

KOLOROWAĆ – ‘nadawać kolor, malować’: pisanka ... [...] kolorowano ... korowano odpowiednimi pisakami farbami ... wyszywano różne ... różne takie ... z materiału ... włóczki ... (Grodzisko).

KOLOROWY – ‘mający kolor inny niż biały, czarny, szary’: były kolorowe [opłatki] ... były przeznaczone dla zwierzó^{nt} ... szczególnie dla bydła ... (Pleszew); były również opłatki kolorowe czerwone ... były przeznaczone do czszody i do bydła i do zwierzó^{nt} domowych ... (Pleszew); opłatek kolorowy przeznaczony był ... dla krówek ... z tego wzglę^{ndu} że znajdowały sie one w stajence u Jezusa ... (Grodzisko); kiedyś dawno temu ... kościelny ... roznosił opłatki ... [...] białego dla ludzi ... a taki był pomarańczo-

wy mi sie wydaje dla zwierzó^{nt} ... kolorowy ... (Broniszewice); kogut ... ma przeważnie ... bardziej kolorowy ... i ma ... szczególnie sie różni wygło^{ndem} ... postawo^m i ma inny ogon ... przeważnie ma ozdoby ogon długie pióra zwisajo^{nce} w ogonie ... (Lenartowice); kogut ... [...] inny ma ... ładniejsze kolorowe ... ogon ładny ma ... grzebień ma wieⁿkszy ... (Pleszew); francuskie kaczki są ... są kolorowe ... (Kotlin).

KOLORYZOWAĆ – ‘nadawać kolor’: pisanka ... [...] przygotowywano je na różne sposoby ... gotowano w odpowiednich farbках koloryzujo^{nych} ... (Grodzisko).

KOLY^NDNIK → **KOLE^NDNIK**.

KOŁACZ – 1. ‘ciasto drożdżowe o okrągłym kształcie’: [Kołacz to] placeg okro^{ngły} ... [...] z ciasta drożdżowego pszennego ... (Pleszew); kołacz to jest taki ... takie ciasto ... pieczywo ... ta[k] jak duża chałka o! ... (Witaszyce); kołacz to ciasto ... [...] wykonywane na wesela najczeⁿściej ... wypiekane było w kształcie ... koła ... i od tego ta nazwa ... sie^m tak ... zaczęła ... nazwano kołaczem ... (Marszew); kołacz ... jes to taki fajny duży chlebek okro^{ngły} ... (Wieczyn); [Kołacz] wydaje mi sie że to jes drożdżowy placek ... (Sośnica); (Józefów); 2. ‘rodzaj pszennej bułki’: [Kołacz to] bułka wypiekana z moⁿki pszennej ... (Marszew).

KOŁDRA – ‘rodzaj przykrycia wykorzystywanego niekiedy do utrzymywania temperatury potrawy’: garować ... w ciepłym ... miejscu ... kiedyś sie pod kołdry ... pod pierzyny najlepiej ... (Pleszew).

KOŁKA – ‘przyrząd kuchenny służący do rozbijania ziemniaków na miazgę’: [Ziemniaki ugniata się] [R1:] kołko^m ... [R2:] pał-

ko^m ... (Pleszew); no kołka ... (Tomice); no mosz ... tyn ... kołko^m ... jakimś tyn ... do ugniatańia ... a można to zrobić w prasce ... (Tomice); 28.

KOMIN – ‘element konstrukcyjny budynku odprowadzający dym’: *no piedz jes połoⁿczony ... z ... do komina tym ... ruo^m ... (Pleszew).*

KOMINIARZ – 1. ‘jedna z postaci kołędników bożonarodzeniowych’: *przebrany jedyn jes w biały sukni ... za anioła ... za panne ... nie? ... za diabła ... za kominiarza ... z widłami jedyn tam właśnie ... (Cieśle); były tradycje że chodzili ... z... koleⁿdnicy ... [...] za diabłów za ... za kominiarzy ... [...] no teraz to wiⁿcy dzieci ale przedtym to starsi chodzili też ... (Sośnica); 2. ‘jedna z postaci przebierańców wielkanočných, którzy odwiedzają sąsiadów’: *kominiarz jakiś baba i chłop ... no i ... i taki z tó^m kolorowó^m takó^m co śpiewał ... i miał koszyg na jajkach ... [...] na Wielkanoc ... (Grodzisko).**

KOMORA – ‘niewielkie pomieszczenie przy kuchni służące do przechowywania żywności’: *nie było [okna] ... ciemna komora była ... (Nowy Olesiec); i te beczki to były ... drewniane tak fajnie wyczyszczone ... i tam sie u... ugniatało to mieⁿso ... no i tym chłodnych tych piwnicach takich ... niepiwnicach ale w tych ... chłodnych tych komorach sie czyszmało ... mieⁿska ... (Nowy Olesiec); no bo to może być komora spiżarnia ... tak było ... o! ... (Zielona Łąka); (Marszew).*

KOMÓRKA – 1. ‘niewielkie pomieszczenie przy kuchni służące do przechowywania żywności’: *a to mieliśmy takie właśnie pomieszczenie przy ... kuchni ... takó^m*

*komórke ... i w tym mieliśmy ... różne półki porobione i tam były słoiki różne zaprawy ... w słoikach ... kiszona kapusta była w beczce potem były tam buraczki przechowywane ... również marchew pietruszka ... selera pora wszystkie owo... warzywa jakie mieliśmy to ... czy we wiadrach nasypane w... piaskiem ... i w to sie wkładało ... owo... warzywa ... marchewka to raczej była przesypanya piaskiem ale pietruszka i ... i selera i pora to było w każdym wiadrze osobno i ... też piaskiem ... takim białym piaskiem przykrywane ... (Nowy Olesiec); komórki takie były przy ... przy tym ... przy kuchni ... no ... (Witaszyce); 2. ‘niewielkie pomieszczenie (o różnym przeznaczeniu) przystawione do większego budynku’: *to była taka ... komórka ... już na weⁿgiel ... (Nowy Olesiec); taka komórka była ... zamknieⁿta ... aby tam troche co ... tyn dym i ... tym dymem sie wyⁿdziło to takie pomieszczenie zamknieⁿte tam było ... na dole palenisko ... i takie delikatne weⁿdzenie ... (Nowy Olesiec); komórka albo piwnica ... szopka może być [na drewno] ... (Zielona Łąka); [Pomieszczenie na drewno, węgiel] no komórka albo ... kotłownia ... (Pleszew).**

KO^MPIEL → KO^MPIEL WODNA.

KO^MPIEL WODNA – ‘metoda przygotowywania pokarmów za pomocą pośredniego podgrzewania (naczynie z produktem lub potrawą umieszcza się w innym naczyniu z wrzącą wodą)’: *dopiero jag [ser] miał taki charakterystyczny zapach ... rozpuszczało sie go w ko^mpieli wodnej ... dodawało sie masło ... żółtko ... koper ... i tak powstawał ser smażony ... (Pleszew).*

KO^NSEK – ‘kawałek, część czegoś’: *mały koⁿsek ... (Broniszewice).*

KONSYSTENCJA – ‘stopień gęstości, twardości, spoistości jakiejś substancji’: [R1:] *zwykły ser musiał uj... ugnić ... [R2:] no ... żeby nabral odpowiedniej konsystencji ... i potem sie go smażyło ... (Grodzisko); a naleśnik tyż ... to tak samo naleźnik ... móⁿki troszeczkę jajko mleko i ... konsyt... encje zrobidź i sie wlewa na patelnie i sie piecze ... (Kuczków).*

KOPÓNKA – ‘drewniane naczynie w formie niecki, służące do wyrabiania ciasta’: [Ciasto na chleb] *no zarobiao sie w kopońce ... móⁿke sie sypało ... mleko sie lało ... żur ... albo zakwas żurowy ... (Józefów); no koponka ... kiedyś kopónke taka była ... tam jez jeszcze to bym ci pokoże tó^m kopónke ... (Józefów); 21.*

KOPYSTA – ‘drewniany przyrząd kuchenny w kształcie łopatkki lub łyżki na długim trzonku’: *kopysta ... (Grodzisko).*

KOPYSTECZKA – *pieszcz., ‘drewniany przyrząd kuchenny w kształcie łopatkki lub łyżki na długim trzonku’: to było ... takie taka kuleczka [masła] jakby ... i ładnie kopysteczko^m zrobione takie ... (Pleszew).*

KOPYSTKA – ‘drewniany przyrząd kuchenny w kształcie łopatkki lub łyżki na długim trzonku’: *kopystke w misce i ... w kopystko^m sie tak ... wyrabiało to maselko żeby taka kuleczka została ... nie? ... (Pleszew); mało to mówisz dej no mi kopystke ... a dużo^m dej no to^m kopyść ... no ... (Dobrzyca); (Broniszewice); (Józefów); (Kuczków); 30.*

KOPYŚ, KOPYŚĆ – ‘drewniany przyrząd kuchenny w kształcie łopatkki lub łyżki na długim trzonku’: *do wyjmowania [masła] z kierzynki i całego formowania to sie używało drewnianej łyżki takiej ... takiej kopy-*

ści ... (Pleszew); wssypywano móⁿkę ... dodawano wodę ... mleko ... najlepiej mleko kwaśne ... i mieszano ... dodawano również ... zakwas ... czyli ... zakwas który wykonany wcześniej został z móⁿki i z wody ... nastę^mpnie kopyścio^m wymieszano ... (Marszew); co to jest kopyś kopystka? ... jes to taka doś dł... duża łyżka jak to mówioⁿc ... na długim uchwycie ... czyli jes to do miyszania kapusty do miyszania przykładowo ... zup czy czegokolwiek ... byle ... żeby roⁿk nie poparzyć ... (Kuczków); kopyż albo warzecha ... (Dobrzyca); mało to mówisz dej no mi kopystke ... a dużo^m dej no to^m kopyść ... no ... (Dobrzyca); (Józefów); 22.

KOPYŚĆ → **KOPYŚ**.

KOPYTKO – często w l. mn., ‘rodzaj kłusek z ugotowanych i zgniecionych ziemniaków z dodatkiem jajka i mąki, powstałych z krojonego skośnie wałeczka ciasta’: *z gotowanych ziemniakó[w] ... kluski ... i py... i zimniaczane tero ... te ... prażonki ... kiedyś były ... prażonki teraz ... kluski ślóⁿskie mówiłam już? ... nie mówiłam ... teraz kopytka ... o! ... (Gizałki); kopytka ... [...] zgotowane ziemniaki sie miele ... osoli ... dosypuje troszeczkę móⁿki ... robi sie wałeczki i kroi sie te wałeczki pod skosem i wychodzo^m kluski ... (Pleszew); szagówki ... [...] ugotowane ziemiaki ... przetarte przez maszynkę albo ... tłuczkiem od ziemniaków dobrze rozdrobnione ... do nich dodaje się móⁿke jajko i wyrabia ... ciasto na kopytka ... (Marszew); (Kotlin); (Tomice); so^m to tak zwane szagówki albo kopytka ... [...] gotuje sie najpierw ziemniaki ... później dodaje sie do tych ziemniaków jeżeli jag już ... sie wystudzo^m ... jajko móⁿke ... sól pieprz ... później sie je wałkuje ... i wycina sie takie małe kluseczki ... (Broniszewice); inaczej kopytka albo szagówki ... [...] ugotowane*

mien... ziemniaki sie tłucze ... abo takó^m ... przeciska sie przez praske dodaje sie moⁿke jajko ... robi sie wa... wyrabia sie ... robi sie wałek ... i kraje sie na szage ... (Sośnica); szagówki ... kopytka ... (Pleszew); szagówki ... [...] abo kopytka ... ale kiedyś to szagówki ... (Józefów); (Wieczyn).

KORBOL – 1. ‘tanie wino’: na korbol ... to mówiono ... tanie wino ... rozcinićzone wodo^m ... albo można mów... na dynie tyż można mówić korbol ... (Marszew); 2. ‘wino nastawiane w domu’: korbol ... że wino ... że wino pewnie ze swoi roboty ... (Broniszewice).

KOSMATY – ‘o smaku: kwaśny, cierpki’: kociubki no ... rośnie to na krzewie ... jakkolwiek by nie było ... i jes to ... poczóⁿtkowo jes to w kolorze takim ... czerwónawym ... jak sie dojrzeje jes to czarne ... i smakuje ... taki ma ... kosmaty smak ... (Kuczków).

KOSZ – ‘pleciony (najczęściej z wikliny) pojemnik wykorzystywany do noszenia i przechowywania czegoś’: [Orzechy przez zimę przechowywano] w wiklinowych koszach ... na strychach ... (Marszew); (Pleszew).

KOSZTOWAĆ – ‘próbować jakiejś potrawy, by poznać jej smak’: już po ugotowaniu wycioⁿgnieⁿty sam chabas ... i może sie kosztować ... (Nowy Olesiec).

KOSZYCZEK – ‘pleciony (najczęściej z wikliny) pojemnik wykorzystywany do noszenia święconki’: no świⁿconka ... [...] [to] chleb sól pieprz ... baranek ... z masła ... kawale... jajka ... kawalek ciasta ... [...] koszyczeg ubierano ... gryczpanym ... (Sośnica); [Do święconki] no ubierano bieranka koszyczek biało^m serwetko^m ... i układa sie ... układa sie wszystko do koszyczka ... (Pleszew); [Święconka] w koszyczku ... ładna serwe-

teczka biała i do tego była gryczpan ... ładnie układany ... na koszyczku ... i to tak ... ładnie wygłoⁿda ... tyko ... wstoⁿżeczkami kolorowymi można było przyozdobić właśnie ... koszyczek ... (Pleszew); poświeⁿcić to tak ... ze świⁿconko^m sie szło do kościoła i kśioⁿdz je świⁿcił ... potrawe ... [...] przeważnie było jajko ... różnego rodzaju szynki ... wyroby ... kielbasa ... no i słodycze też dzieci sobie wkładały do koszyczków ... sól pieprz ... (Broniszewice); [Śniadanie wielkanocne zaczyna się] od zjedzenia poświeⁿconych potraw dzieleniem sie jajkiem ... po kawoł... wszyskiego czea spróbować ... to co było w koszyczku do świⁿconki ... (Sośnica); w Piyrsze Świⁿto dopiro można było jeść te ... potrawy które były ... w koszyczku poświⁿcóno w kościele ... (Kuczków); [Święconkę noszono] w koszyczkach ... (Sośniczka); w koszyczku wiklinowym ... (Lenartowice); no tylko te co były w koszyczku do świⁿcenia przeważnie sie ja... jadło w Wielko^m ... w Niedziele po rzurekji ... (Jedlec); (Cieśle); (Gizałki); (Grodzisko); (Jarocin); (Kotlin); (Tomice).

KOSZYK – ‘pleciony (najczęściej z wikliny) pojemnik wykorzystywany do noszenia i przechowywania czegoś’: koszyki były ... o! ... i tam kładło sie [ziemniaki] w koszyki i to sie nosiło i wysypywało sie [w piwnicy] ... (Józefów); kominiarz jakiś baba i chłop ... no i ... i taki z tó^m kolorowó^m takó^m co śpiewał ... i miał koszyg na jajkach ... [...] na Wielkanoc ... (Grodzisko); [Grzyby] no normalnie wykryⁿcasz ... z tego ... z ziemi ... i kładziesz ... do koszyka ... [...] można ucinać też no ale ... (Witaszyce); [Święconkę noszono] w kobiałkach albo w koszykach ... (Jedlec); (Pleszew); (Sośnica).

KOŚCIELNY – rzecz., ‘mężczyzna pomagający przy drobnych pracach w kościele’: [Opłatki roznosili] ministranci boⁿdź ...

kościelni ... (Pleszew); *kiedys dawno temu ... kościelny ... roznosił opłatki ... [...] białego dla ludzi ... a taki był pomarańczowy mi sie wydaje dla zwierzoⁿt ... kolorowy ... (Broniszewice).*

KOŚCIÓŁ – ‘świętynia chrześcijańska’: *no u nas [opłatki] sie kupowało przy kościele ... (Pleszew); no Środa Popielcowa ... [...] no to w kościele popiół sypió^m ... nie? ... na głowe ... (Pleszew); [Opłatki] kupujemy w kościele ... (Grodzisko); poświę^hcić to tak ... ze świeⁿconko^m sie szło do kościoła i kśioⁿdz je świe^hcił ... potrawe ... [...] (Broniszewice); [Czy był praktykowany zwyczaj obdarowywania się pisankami w Wielkanoc?] no u naz jeszcze jest ... [Jak to wygląda?] na przykład pod kościołem zamieniam sie znajomymi ... [...] kiedys tak było że w rodzinie sie obdarowywało jeden drugiemu dawał ... albo narzeczeni sobie dawali ... (Lenartowice); w Piyrsze Świⁿto dopiro można było jeść te ... potrawy które były ... w koszyczku poświⁿcóno w kościele ... (Kuczaków); na śniadanie [wielkanocne] czszeba było dopiro czekać po po ... po kościele ... (Kuczaków); po kościele ... (Jarocin); ☛ 11.*

KOT – ‘zwierzę domowe o miękkiej sierści, długim ogonie; trzymane, by polowało na gryzonię, zwłaszcza myszy’: *[Opłatki dawano] pieskom kotom ... ale też takim zwierzeⁿtom gospodarskim ... koniom krowom i świniom ... [...] dlatego może to stoⁿd wynikało że piez jes bardzo ... jez najwieⁿkszym przyjacielem człowieka ... i kot też ... taki towarzyszym człowieka ... a ... świnki i ... krowy ... dlatego że ... hoduje sie je po to żeby je później jeś ... że one so^m też jakimiś bratnimi duszami ... (Broniszewice).*

KRASZANKA – ‘jajko wielkanocne barwione na jeden kolor i bez wzorów’: *kra-*

szanki to jajka gotowało sie w łupinach od cebuli ... i miały zabarwienie broⁿzowe ... (Pleszew); kraszanka lub pisanka ... [...] można było je gotować w łupinach od cebuli ... w buraczkach ... [...] [przygotowywano je] w Wielko^m Sobote ... (Sośniczka); pisanka kraszanka ... [...] no tam ... jeżeli na jednolity kolor sie chce ... to były różne sposoby na zielono ... to sie gotowało w trawie ... na na tag na żółto ... w łuskach cebuli ... na ... [...] na fioletowo tak delikatnie to bura... w buraczkach sie gotowało ... potem można było ... te jajka jeszcze ... albo już tak przygotowane albo ... albo całkiem ... bez niczego gotowane malowadż różnymi sposobami czy farbami czy ... kredkami ... (Lenartowice).

KRAŚ – UKRAŚ – ‘zabierać cudzą własność bez zgody właściciela’: *idzie sie na szaber ... inaczyj ... kraś ... (Sośnica); na szaber ... no to właśnie ... ukraś coś komus ... ale właśnie nie złośliwie tylko jakieś o! jabko ... jabłka albo coś tam ... (Wieczyn).*

KREDENS – ‘szafa w kuchni służąca do przechowywania naczyń i produktów spożywczych’: *główny mebel [w dawnej kuchni] był kredens ... [...] kredens ... i isz... oczywiście stół ... (Nowa Wieś); no był ... jedyn duży taki kredens ... w tym kredensie były talerze były ... sztucce ... były garki pochowane ... wszystko co było po... niezbeⁿdne dla ... gotowania posiłków ... (Nowy Olesiec); [Dawniej w kuchni były] kredens stół i krzesła ... [...] no i piec ... ale to nie mebel ... nie? ... no ... (Witaszyce); (Broniszewice); (Józefów); (Marszew); (Pleszew); (Zielona Łąka); ☛ 9.*

KREDKA – ‘kolorowy grafit lub masa podobna do wosku do rysowania i pisania’: *pisanke... [...] [robiono] i kredkó^m i cebu-*

le ... cebulóm tó^m ... obiyrkami z cebuli ... (Pleszew); potem można było ... te jajka jeszcze ... albo już tak przygotowane albo ... albo całkiem ... bez niciego gotowane malowadź różnymi sposobami czy farbami czy ... kredkami ... (Lenartowice).

KREM – 1. ‘gęsta masa stosowana w deserach’: *biskopt ... ze śmietano^m lub kremem ...* (Grodzisko); [Na karpatkę] *czszeba upiec ciasto ... z moⁿki i jajek ... jak ostygnie przekłada sie je kremem budyniowym ...* (Pleszew); 2. ‘zupa o gęściejszej konsystencji uzyskiwanej dzięki przetarciu lub zblendowaniu warzyw’: *można krem przyrzoⁿdzić zupe można ... przyrzoⁿdzić ... a przepis? ... gotuje sie dynie ... później sie ... no dodaje sie różne przyprawy ...* (Pleszew). → ZUPA KREM.

KRE^NCONY – ‘o babce: ucierany’: *to za zwyczaj [na Wielkanoc] sie piecze baby drożdżowe i kreⁿcone i serniki i mazurki ...* (Pleszew).

KROME CZKA – piesscz., ‘pierwszy, pół-okrągły kawałek z bochenka chleba’: [R1:] *pieⁿtka ... kromeczka ...* [R2:] *kromka ...* (Pleszew).

KROMKA, KRÓMKA – 1. ‘pierwszy, pół-okrągły kawałek z bochenka chleba’: [R1:] *pieⁿtka ... kromeczka ...* [R2:] *kromka ...* (Pleszew); (Broniszewice); 41; 2. ‘środkowy, płaski kawałek chleba’: *kłapsztula ...* [...] *to so^m dwie złożone kromki chleba ... tak zwane skibki ...* (Pleszew); 3. ‘gruby kawałek chleba’: *gruby kawołek chleba to bydzie ... krómka ...* (Gizaki).

KROPIĆ – ‘spuszczać na coś krople cieczy’: *rozpalało sie w piecu drewnem ... rozgrzewało sie piec ... do czerwoności ... jak wy-*

pałilo sie drewno wymiatło sie ... wszystko z pieca ... kropiło sie wodó^m i na rozgrzany ... palniku układało sie ... palenisku układało sie bochenki ... (Marszew).

KRÓL – ‘postać kolędnika przebrana za jednego z mędrców ze Wschodu’: *koleⁿdnicy [...]* [przebrani byli] *za czszech króli za zwiyrzyⁿta za anioła za diabła ...* (Pleszew); *koleⁿdnicy ...* [...] [byli przebrani za] *króla anioła pasterzy i śmierć ...* (Sośniczka); *trzej królowie to w Trzech Króli chodzili ...* (Broniszewice).

KRÓMKA → KROMKA.

KRUCHE CIASTO – ‘ciasto powstające przede wszystkim z mąki pszennej, dużej ilości tłuszczu, cukru i żółtek’: [Jabłecznik to] *na cieście kruchym nakładane jez mus jabkowy ... abo jabka ...* (Józefów); *to so^m chruściki ...* [...] *no so^m dwa rodzaje ... można zrobić ciasto parzone ... i może być zrobione so^m z... kruche ...* (Pleszew); [Na mazurki wielkanocne] *czszeba przygotować ciasto kruche z moⁿki jajek cukru i masła ... zagniałać to wszystko rozwałkowuje się ciasto piecze ... i zdobi się lukrem lub czekoladą ... jes to bardzo słodkie ciasto ...* (Pleszew); *makowiec ...* [...] *na kruchym cieście po prostu mase sie wyklada i ... i te ... jak sie ... kruche ciasto i na to mase makowo^m ...* (Witaszyce).

KRUCHY → KRUCHE CIASTO.

KRUSZANKA, KRUSZONKA, KRUSZÓNKA – 1. ‘grudki ciasta powstałe ze zmieszania mąki, masła i cukru’: [Jabłecznik to] [R1:] *ciasto i muz jabkowy i ... i co? ...* [R2:] *kruszonka ... posypane cukrem pudrem ...* (Pleszew); *sznoka z glancem mówi sie tag a jes to drożdżówka z kruszonko^m ...* (So-

śniczka); *kruszankę to robie tak ... bierę cukier ... moⁿke i masło ... i to wszystko krusze ... weźmę tak żeby wyszła kruszanka ...* (Tomice); (Jarocin); (Kuczków); (Pleszew); *kruszonka to jes ... po prostu ... masło ... cukier i odrobina moⁿki ... które ... które się na ... kruszy i rozsypuje na ... na powierzchnię ... placka który ma być upieczony ...* (Lenartowice); [Na ciasto drożdżowe] *najpierw przygotowujemy zaczyn ... czyli mleko drożdże i cukier czekamy ... aż ... wyrośnie ... czyli do ... do zagarowania tak zwanego ... później wlewamy zaczyn do moⁿki z tłuszczem i mieszamy ... przygotowujemy kruszonkę ... do moⁿki wrzucamy cukier i masło ...* (Pleszew); *makowiec piecze się na ... s... kruchym spodzie ... na to kładzie się mak ... kruszonkę ... polewa się polewo^m po upieczaniu ... lub cukrym pudrym ...* (Sośniczka); (Gizałki); (Kotlin); *to się takie kruszanki się robiło i się mlekiem zalało ...* (Józefów); *kruszónka ...* (Kuczków); ☞ 48; 2. ‘zupa z kluseczkami-grudkami powstałymi ze zmieszania mąki, masła i cukru’: *kruszanka na mleku ...* (Pleszew).

KRUSZENIE – ‘rozdrabnianie, rozłamywanie na kawałki’: *smażony ser przyrządzamy poprzez ... kruszenie sera białego ...* (Grodzisko).

KRUSZON – ‘ciasto z owocami na kruchym spodzie przykryte pianą z białek’: [Kruszon] *jes to ciasto kruche z owocami ... pierzynką z białego i cukru z kruszonką ...* (Pleszew).

KRUSZONKA → KRUSZANKA.

KRUSZÓNKA → KRUSZANKA.

KRUSZYĆ – **POKRUSZYĆ** – **SKRUSZYĆ** – ‘rozdrabniać, rozłamywać coś na mniejsze

kawałki’: *należało skruszyć ser biały ... posypać go delikatnie sodo^m ... ocstawidź na jeden dzień w ciepłe miejsce ... i na kolejny dzień ... można z tego było robić ser smażony ...* (Grodzisko); *no musiał za... pokruszyć ... i zakisic go [ser] żeby on troche ... taki się zrobił ... sfermentowany taki troche ...* (Sośnica); [Skorupki ze święconego jajka] *kurkóm ... kurkóm dawano ... skruszono i kurki ...* (Grodzisko); *w niewielkim garnuszku ... wlewało się ciepłe mleko ... dodawało się pokruszone drożdże troche moⁿki ...* (Broniszewice); *ugniata się moⁿke z tam jajkiem ... z odrobino^m wody ... i tak to się kruszy na gotujoⁿce się tam to mleko ... to powstajo^m takie kluseczki drobne ... to inaczej jest zacierka ...* (Lenartowice); *kruszankę to robie tak ... bierę cukier ... moⁿke i masło ... i to wszystko krusze ... weźmę tak żeby wyszła kruszanka ...* (Tomice).

KRUSZYŃKA – ‘mały kawałek czegoś’: *no te kruszyńki masła ...* (Sośnica); *takie kruszyńki tygo masełka to so^m wtedy ... i jak chcesz to sobie możeż jeszcze jag najwiyⁿcej pozbierać tego masła ... nie? ... wtedy z ty maślanki tak samo tyj tyj ... tej kruszyńki ...* (Pleszew).

KRYCHACZ, KRYCHOCZ – ‘przyrząd kuchenny służący do rozbijania ziemniaków na miazgę, w postaci grubego, metalowego drutu’: *krychacz ... [...] no krychocz ...* (Jedlec).

KRYCHACZKA – ‘przyrząd kuchenny służący do rozbijania ziemniaków na miazgę, w postaci grubego, metalowego drutu’: (Tomice).

KRYCHAĆ – ‘rozdrabniać, zamieniać w miazgę’: *dziady? ... to só^m gotowane zimniaki ... jak gotujesz zimniaki ... odlewoz*

pół wody ... w to sypież móⁿke ... i ... takie jak só^m te zimniaki na pół ugotowane ... to odlywosz pół wody ... w to sypież móⁿke i ta móⁿka sie musi zaparzyć ... potem ... smażysz skwarki ... i wlywosz ... pyry ... i krychosz ... i to só^m dziady ... (Tomice); kiedyś to mówili krychane ziemniaki ... (Gizałki); pyry krychane ... (Tomice); (Jarocin); krychosz ... (Tomice); krychane pyrki ... (Jedlec).

KRYCHOCZ → **KRYCHACZ**.

KRYCHOK – ‘przyrząd kuchenny służący do rozbijania ziemniaków na miazgę’: *krychokiem ... (Jedlec).*

KRZESŁO – ‘mebel z oparciem pod plecy, służący do siedzenia jednej osoby’: [Siadano] *i na krzesłach ... i na taboretach ... i na ławach ... (Pleszew); [Do siadania] takie stołeczki mieliśmy bo zależy jak kto wysoko ... albo krzesła ... ale też były ... ławki ... czy tam na dwie osoby takie stołeczki czy tam na jedno^m osobe ale ... dużo było ławek takich ... małych krótkich ... (Nowy Olesiec); pojedyncze siedzynie? ... krzesło ... (Pleszew); w kuchni znajduje sie stół krzesła ... teraz współcześnie jakiś piecyk gazowy ... (Broniszewice); [Dawniej w kuchni były] kredens stół i krzesła ... [...] no i piec ... ale to nie mebel ... nie? ... no ... (Witaszyce); (Marszew); (Zielona Łąka).*

KRZTA – ‘mała ilość czegoś’: [R1:] *krzta ... ociupinke ... troszeńke ... [R2:] ździebko ... (Pleszew).*

KRZYŻ – ‘dwie linie przecinające się pod kątem prostym; też: symbol męki Chrystusa’: *robi sie na chlebie znak krzyża ... (Pleszew); znak krzyża [robi się] na chlebie ... (Grodzisko); znak krzyża ... przeżegnać chleb należy ... (Lenartowice); [Na chlebie*

robi się] znak krzyża ... [...] że chcesz żeby to było pobłogosławione i tyn ... i było dobre ... że szanujesz to ... (Tomice); [Na chlebie] robi sie znak krzyża ... (Jedlec); przeżegnać czszeba [chleb] ... krzyż... znakiem krzyża ... (Jarocin); [Przed pierwszym ukrojeniem chleba] robi sie krzyż ... nożem ... (Pleszew); (Broniszewice); (Gizałki); (Kotlin); (Kuczków); (Sośniczka).

KSIO^NDZ – ‘duchowny w Kościele katolickim’: *w naszej miejscowości była to pani organistka ... a w późniejszym czasie można było zakupić je [=opłatki] u ... księⁿdza ... (Grodzisko); poświęⁿcić to tak ... ze świeⁿconko^m sie szło do kościoła i ksioⁿdz je świeⁿcił ... potrawe ... (Broniszewice).*

KSIO^NŻKA – ‘złożone, oprawione i zadrukowane tekstem strony papieru’: *ryby? ... jedzone cheⁿtnie? ... karpie ... dorsze ... teraz tego ... jak to sie na... jak? ... jak sie nasywają^m te zapómne zawsze ... gdzie ta ksioⁿżka jes z tymi rybami? ... (Gizałki).*

KSZTAŁTOWAĆ – ‘nadawać odpowiedni kształt’: *należy ... przygotować odpowiednio^m ilość moⁿki nastę^mpnie rozczyn z drożdży jajka cukier ... tłuszcz ... wszystko wkładamy do miski ... mieszamy drewniano^m łyżko^m odstawiamy do wyrośnieⁿcia a nastę^mpnie ... kształtujemy poⁿczki ... i ... dodająⁿc ... marmolade i pieczemy na rozgrzanym oleju ... (Grodzisko).*

KUBECZEK – pieszcz., ‘małe naczynie o grubych ściankach, z którego można pić’: *kubeczku ... w kubku ... (Sośnica); [Kawę pije się] z ... zesz... też z kubeczka ... (Kuczków).*

KUBEK – ‘małe naczynie o grubych ściankach, z którego można pić’: *w kubku ...*

(Cieśle); *kubeczku ... w kubku ...* (Sośnica); [Kawę pije się] *albo w kubkach ... albo w szklance ... jak kto lubioł ...* (Józefów); [Herbatę pije się] *z kubka ...* (Kuczków).

KUBEL – ‘pojemnik walcowatego kształtu, lekko rozszerzający się u góry, z pałąkiem, do noszenia śmieci, wody itp.’: *popiół ... [...] tero sie do kubłów wyjmie... wynosi ... a kiedyś wysypywali na ... na na ... drogi na tor zależy jak ...* (Witaszyce).

KUCHENKA – ‘urządzenie do przygotowywania potraw (gotowania, smażenia, pieczenia)’: *kuchenka ... gazowa elektryczna ... [...] no palniki muszo^m być do gotowania ... no co wieⁿcy nie wim ... piekarnik ...* (Zielona Łąka); ☞ 21.

KUCHENNY – 1. ‘będący częścią kuchni (urządzenia)’: *no płyta na wierzchu ... kuchenna ...* (Pleszew); 2. ‘znajdujący się w kuchni (pomieszczeniu)’: *no to jes taki piec kuchenny miałam najpierw był taki piec ... na drzewo* (Nowy Olesiec); *no [meble] kuchenne ... tyż szafa stół i ... nic poza tym ...* (Pleszew); 3. ‘pełniący funkcję kuchni’: *piec chlebowy był szczególnym ... takim elementem każdego domu ... był wykonywany ... najczeⁿściej znajdował sie w kuchni ... w takim pomieszczeniu ... kuchnia izba kuchenna ...* (Marszew).

KUCHNIA – 1. ‘pomieszczenie w domu, w którym przygotowuje się i często też zjada posiłki’: *no w kuchni sie gotuje obiadki no i w ty kuchni sie ... zawsze był stół i sie jadło ... razem ...* (Nowy Olesiec); *a to mieliśmy takie właśnie pomieszczenie przy ... kuchni ... takó^m komórke ...* (Nowy Olesiec); [Schowanko] *no to też takie pomieszczenie małe przy ... kuchni ...* (Nowy Olesiec); *no były skrytki były przy kuchniach takie*

były w pomieszczeniu to nazywali skrytki ... (Nowa Wieś); [Ziemniaki można wykorzystać] *i do ... jak to mówioⁿc gadów na ... na ... na ... jak to mówio^m gospodarstwie i do użytku codziennygó ... w kuchniach ...* (Kuczków); *w kuchni znajduje sie stół krzesła ... teraz współcześnie jakiś piecyk gazowy ...* (Broniszewice); *piec chlebowy był szczególnym ... takim elementem każdego domu ... był wykonywany ... najczeⁿściej znajdował sie w kuchni ... w takim pomieszczeniu ... kuchnia izba kuchenna* (Marszew); *to jes taka skrytka komór...ka jak gdyby ... [...] przy kuchni ... pomieszczenie takie gdzie sie czyszmało i zaprawy i ganki wieⁿksze ...* (Pleszew); *to wszystko było w kotle gotowane ... tylko czeba było pilnować żeby sie nie rozgotowało ... rzeźnik pilnował ... albo nakażywał mojemu ojcu ... w każdym razie cała kuchnia była od pary ...* (Broniszewice); *w kuchni [była piwnica] to było aby w ziemie ... dziura zrobiono i dechó^m przykryto i ...* (Józefów); *w kuchni piec ...* (Pleszew); (Jarocin); (Kuczków); (Marszew); (Tomice); (Witaszyce); (Zielona Łąka); ☞ 17; → **KUCHNIA LATOWA**; 2. ‘urządzenie do przygotowywania potraw (gotowania, smażenia, pieczenia)’: *no kuchnia też ... [...] palenisko i tam te ... fajerwerki czy ... jak taki dawniejszy ... nie? ... na tym ... na na na ... co sie na ogień ... nie? ... no ...* (Witaszyce); *czym sie pali w kuchni? ... na gaz albo na próⁿd ...* (Zielona Łąka); *bo to jes ta ... na gaz ... kuchnie ... kuchnie na gaz ...* (Pleszew); *pojemnig na weⁿgiel przy kuchni to ... zapómniałam ... wiedziaam jak to sie nazya to już dawno nie miaam ... tego pie... nie paliłam ... w piecu ...* (Pleszew); *kuchnia piec to właśnie był zbudowany ... przez takiego piecownika który sie tam ... do góry była ... płyta i na ty płycie sie gotowało z tymi otworami tam były cztery czy pieⁿdż otworów ... sie ustawiało garki na tym sie gotowało ...*

a oc spodu był jeszcze zrobiony taki piedz i chleb sie piekło ... (Nowy Olesiec); 18.

KUCHNIA LATOWA – ‘kuchnia zbudowana poza głównym budynkiem mieszkalnym, używana głównie w porze letniej’: (Szymanowice); (Witaszyce); 10.

KUKIEŁKA – 1. ‘wypiek z resztek ciasta chlebowego’: *kukielka ... [to] mały chlebek z resztek ciasta ...* (Marszew); 2. ‘rodzaj zabawki w kształcie człowieka’: [Kukielka] *to jes zabawka robiona ... tam może bydż na kiju i ... ładnie ustrojona tak przez takie różne szmatki czy tam ... no materiał ...* (Pleszew); [Kukielka to] *lalka jakaś ze szmatki ...* (Witaszyce); (Broniszewice).

KULAĆ – UKULAĆ – ‘tworzyć kształt kuli’: *poⁿczki zarabiamy drożdżowe ciasto ... po wyrośnieⁿciu ... kulamy ... okroⁿgłe kuleczki no i wkładamy na ... rozgrzany g^mboko tłuszcz ...* (Broniszewice); *no po prostu sie ciasto ... zlaⁿcza ... kula sie ...* (Pleszew); *kuleczke ukulać ...* (Pleszew); *czszeba zaż ukulać takie ... wałeczki ... i te wałeczki sie kroi nożym ... po skosie ...* (Wieczyn); *kluški skubaki robi sie z ... z moⁿki ... moⁿki jajka ... moⁿki i jajka ... i sie uku... no kulo sie na takie ... na ... taki wałeczek i sie skubie prosto na goroⁿco^m wode ...* (Jedlec); *można ... szprycowadź [powidła do pączków] jag już sie piekó^m ... albo ... zanim sie zrobić ... ukulać ... i ... i w środ[ek] ... razem smażydź już ...* (Sośnica).

KULAĆ SIE – ‘toczyć się’: *byy otwory albo w stropie albo w ścianie ... w zależności od ... tego jako była g^mboka ta piwnica i ... zsypano to tak zwano^m arfo^m ... arfa taka była ... to ... z kłapek zbite ... żeby ziemia ... odeszła ładnie ... i z górki na dół leciały ... kulało sie i ...* (Dobrzyca).

KULECZKA – pieszcz., ‘bryła, której wszystkie punkty są jednakowo odległe od środka’: *poⁿczki zarabiamy drożdżowe ciasto ... po wyrośnieⁿciu ... kulamy ... okroⁿgłe kuleczki no i wkładamy na ... rozgrzany g^mboko tłuszcz ...* (Broniszewice); *po ... tym jak ciasto podwoj swojo^m już objeⁿtość ... to ... przygotowujemy ... pyzy ... ja najczeⁿściej robie to w tyn sposób że rozwałkowane ciasto na około wysokości jednego centymetra ... i szklaneczką ... odmierzam takie ... okroⁿgłe kuleczki ...* (Marszew).

KULINARIA – ‘to, co wiąże się z przyrządzaniem i przygotowaniem jedzenia’: *ozorki to so^m jeⁿzyki tych zwierzoⁿt ... już zabitych ... ale nie zajmuje sie tym chociaż ciekawio^m mnie kulinaria...* (Broniszewice).

KULKA – zdr., ‘bryła, której wszystkie punkty są jednakowo odległe od środka’: *czszea u... uformować [ser] właśnie żeby była kulka [...] ...* (Cieśle); *gable ... do ziemniaków ... to znaczy sie ... można mówi... po polsku właściwie to to só^m widły tylko kulki na końcu majó^m ...* (Dobrzyca); *poⁿczki [...] jes tłuszcz ... jajka moⁿka ale te drożdże ... robi sie ciasto które musi dojrzewać w ciepłe ... późni formuje sie takie kulki ...* (Pleszew); *pyzy lub parochy ... [...] moⁿke mieszamy z drożdżami jajkami i mlekiem ... formuje sie kulki czeka aż wyrosno^m i paruje na garnku ...* (Marszew); [Gomółka] *to chyba jes kulka białego sera ...* (Pleszew).

KUTIA – ‘potrawa wigilijna z gotowanej pszenicy, utartego maku, miodu i bakalii; charakterystyczna dla wschodnich regionów Polski’: [Potrawy wigilijne to] *barszcz czerwony ... karp smażony albo karp w galarecie ... kompot ze suszonych owoców ...*

KWADRATOWY

jakaś salátka ... kutia też tam ... w którymś ... w którychż latach doszła kutia ... makielki ... (Broniszewice); makielki ... albo kutia zależy od regionu ... (Wieczyn).

KWADRATOWY – ‘zbudowany na planie kwadratu’: [Piec był] *duży ... no bo kwadratowy ... no żeby ... zależy ile bochynków sie piekło ... [...] taki piedz mur... murywany i tam był sie ws... wsuwało bochynki chleba ... (Józefów).*

KWAS – 1. ‘kwaśny, gazujący od fermentacji płyn’: *kiedyś kiszono jo^m [=kapustę] ... w beczkach drewnianych ... i wtedy ona ... miała odpowiedni ... kwas wy... robiła i ... była kapusto^m kiszono^m ... (Grodzisko); 2. ‘sfermentowana masa (z mąki i wody) wykorzystywana w celach spożywczych’: *moż-**

na kupidź ale można robić bo to czszeba zrobić zacier ... z moⁿki żytniej ... i to sie zalewa wodo^m ... i to potym fermentuje stoi jakiś czaz i potym sie robi z tego kwas ... i z tego kwasu sie robi [żur] ... (Sośnica).

KWASKOWY – ‘nieco kwaśny’: *no może być ser ... taki kwaskowy a może być ser o ... smaku naturalnym ... (Grodzisko); ser słodki ser ... kwaskowy ... (Pleszew).*

KWASOODPORNY – ‘odporny na działanie kwasu’: (Sośniczka).

KWASOWOŚĆ – ‘zawartość kwasu w czymś’: [Smak sera zależy] *od świeżości mleka ... i małej zak... kwasowości ... (Pleszew).*

L

LAĆ – WLAĆ – ‘umieszczać w czymś płyn’: *należy go [=ser] wlać w takie naczynie jakie się chce ... może to być sito ... a może to być ... specjalna chusta ... z pielu[chy] tetrowej ... (Grodzisko); [Ser należy] do formy wlać ... (Pleszew); [R1:] w tamtych czasach to nie do... nie poprowiali [koloru masła] ... [R2:] teraz wieⁿcej ... pewno marchewki lejo^m albo co ... nie wiem ... soku z marchewki ... (Grodzisko); [W] wiadra albo lało się w kany potym bo to się nazywało kany ... do mleka były ... (Sośnica); no się lało ocet ... i musiało się zaraz tó^m krew ... roszczszepywać bo inaczej jak się nie roszczszepywało to ona się ... zgyⁿs-tła i nie było z niej nic ... (Kuczów); [Ciasto na chleb] no zarobiao się w kopońce ... moⁿke się sypało ... mleko się lało ... żur ... albo zakwas żurowy ... (Józefów); jak drożdże wyro-sno^m ... kładzie się je do moⁿki ... leje się mleko żółtka szczypta soli ... odrobina cukru ... (Wieczyn); kure opalało się po to ... żeby usu-noⁿć ... resztki włosów i pierza ... [...] wlało się w naczynie denaturat ... chwytalo się za nogi tó^m kure i się obracało i się ... i się tak ... opalało się ... ognim opalało się ... (Kotlin).
→ LANA KLUSECZKA, LANA KLUSKA.*

LAMPKA – ‘kieliszek wina’: *można wypidź lampke wina ... czy kieliszeczek dobrej wódki ... winiaku ... według uznania ... i gustu ... (Pleszew); w Piersze Świeⁿto było ... śniadanie rodzinne ... [...] a na końcu jeszcze ... po lampce winka ... ale tylko po lampce winka ... białego jeszcze ... (Pleszew).*

LANCZ – ‘posiłek między śniadaniem a obiadem’: *lancz ... (Witaszyce).*

LANA KLUSECZKA – często w l. mn., ‘kluski z płynnego ciasta (z jajek, mąki, wody lub mleka) wlewanego do gotującej się zupy’: *szparagowo^m przeważnie się robi lano^m kluseczk-albo można zasypać leciuteńko kaszko^m manno^m ... to każdy według smaku uznania co kto lubi ... (Pleszew); dla chorego ... moja mamusia ... jak byliśmy ... dzieciaki małe ... to zawsze nam gotowała rosolki ... z goł^mbków ... z lano^m kluseczko^m ... rosolek był ... był przepyszny ... (Pleszew); lane kluseczki ... przyrzoⁿdza się ... z moⁿki i z jajek i ze soli ... (Kotlin).*

LANA KLUSKA – często w l. mn., ‘kluski z płynnego ciasta (z jajek mąki, wody lub mleka) wlewanego do gotującej się zupy’: *zupa pomidorowa jes z pomidorów ztar... przetartych ... może być z przesmażonych pomidorów ... z ryżem z makaronem z lano^m klusko^m ... (Sośnica); jajko się roszczszepuje ... z tym ... i rzuca się na ... na ... z moⁿkó^m i ... i rzuca się na tym ... za zupe ... na gotujóⁿcóm wode ... do zupy ... bo to wtedy już bezpośrednio do zupy ... nie? ... zamiast makaronu to z lano^m klusko^m ... (Witaszyce); no to robisz tegó ... albo na mleku albo na wodzie ... bierzesz ... mleko sypież móⁿke i ... jajko i ... i lejesz to na gotowane ... ten ... na gotowano^m wode ... [...] no możesz to jeś z mlekim możesz ... do*

zupy ... do rosółu sie bierze lane kluski ... (Tomice); [Na zupę szczawiową] zbieramy liście szczawiu ... zagotujemy wodę ... roz... rozgotowujemy zu... tyn szczaw ... dodajemy śmietane ... m^uożna dodać lane kluski ... (Sośnica).

LANDRYNKA – często w l. mn., ‘twardy cukierek do ssania’: *landrynka* ... (Witaszyce); *landrynki* ... (Lenartowice); (Pleszew).

LATOWY → KUCHNIA LATOWA.

LECZNICZO – ‘tak, że pomaga w leczeniu’: *piołun jes to liście ... [...] wielkości czereśni ... liści czy czy ... wiśni ... z tym że rośnie przy ziemi jes to zioło ... bardzo skuteczne leczniczo ... na żołoⁿdeg na jakieś tam powiedzmy zatrucia ... (Dobrzyca).*

LECZNICZY – ‘mający właściwości leczenia’: *no można wykorzystadź na różne sposoby pokrzywa jez jako ... zioło lecznicze czyli można ... suszyć ... (Kuczków); [Na syrop z czarnego bzu] wyciska sie ... te nasiona czy owoce ... [...] takie takie parasole jakby ... i ... z tego sie wyciska i z tego sie ten ... sok ... z tego sie robi ... właśnie ten ... sok taki ... powiedzmy leczniczy dodaje sie do herbaty czy ... [...] no dodaje sie do herbaty go ... na przezie^mbienia na takie ... antygrypowe o! ... (Dobrzyca).*

LEGUMINKA – ‘typ deseru – słodka, mączna potrawa’: *a leguminki? ... no to tyż ... na mleku można ugotować ... to znaczy kisiel taki na mleku ... czy czy na wodzie ... kisiel na wodzie ... (Pleszew).*

LEK – ‘substancja stosowana do leczenia’: *robiło sie z mlecza ... i z ... miodu robiło sie ... [...] na przezie^mbienia sie robiło ... bar-*

dzo dobry leg na przezie^mbienia to był ... i jeszcze sie robi ... (Kotlin).

LITR – ‘jednostka objętości cieczy równa w przybliżeniu jednemu kilogramowi wody’: *polywka to jes ... woda ... pół litra wody pół litra maślanki ... i dw... łyżka móⁿki ... (Tomice); bierze sie dwa litry wody ... i w to wsypuje sie czyszy łyżki ... lub cztery ... soli ... rozmieszuje sie ... i w to sie wkłada szynke i pekuje siedem dni ... (Jedlec); litry ... w litrach ... (Sośnica); to jez na przezi^mbinie ... na kaszel ... na przezi^mbinie ... [...] tak ... bierzesz piⁿcet kwiatków ... mleczu ... to zalywosz ... litrym wody ... (Tomice); (Pleszew).*

LODÓWKA – ‘urządzenie utrzymujące stale niską temperaturę, w którym można przechowywać żywność’: *jag nie było lodóweg no to ... to wkładali [mięso] do wody do do studni w jakiś w jakiś tej ... bańce takiej czy w jakimś wiadźrze ... i do studni żeby to było tam sie chłodziło czy ... czy do jakiś piwnicy ... i zakopywane było ... to mieⁿso ... ale w czymż naczyniach jakiś ... (Pleszew); galart ... [...] gotuje sie stó^pki świńskie ... z warzywami ... obiera sie ... w bardzo małej ilości wody ... i ... wkłada sie do lodówki czy tam do zimny ... do zimnego pomieszczenia żeby ... to sie steⁿgło ... i sie je ... (Sośnica); [Schowanko] no to też takie pomieszczenie małe przy ... kuchni ... też może tam ... służyć do różnych i zi... przede wszystkim zimne tam nie było pod... żadnego paleniska ... ale to była taka a la lodówka na zime inaczej ... nie? ... (Nowy Olesiec); w lodówce żeby było [masło] ... w lodówce i przykryte ... (Cieśle); [Masło] w piwnicy przeczszymywano ... w chłodnym miejscu ... bo lodówek chyba nie było jeszcze ... (Grodzisko); [R1:] można je [=masło] w lodówce [przechowywać]*

*a dawniej były takie specjalne spiżarnie ... [R2:] nawet w ziemi ... (Pleszew); jak była lodówka [to mięso można kłaść] w lodówce jag ni ma lodówki to czszeba nasolidź i ... i w garki pokłaś ... takó^m solanke zrobić ... nie? ... (Pleszew); [Mięso] solono i przecho-
wywano ... nie było lodóweg i ... albo zako-
pywali gdzieś tyż nawet ... (Zielona Łąka);
peklowanie szynki ... nacieramy solo^m ...
czosnkiem ... majerankiem ... potem wkła-
damy do garnka ... ocstawiamy do chłodu
a najlepiej wstawić do lodówki ... (Kotlin);*

*repeta to jes wszystko ... o! ... to co miałaś ...
wszystko wszystko co jes w lodówce ... wszy-
skie warzywa wszystko ... (Tomice); (Broni-
szewice).*

LÓD – ‘zamarznięta woda’: *wykuwali ...
duże ... takie przery^mble w lodzie ... i tam
... pod... sie wpuszczalo wyⁿdke i tam sie ło-
wiło ... (Gizałki); wykuwało sie ... przere^m-
ble ... w lodzie ... taką dziure ... i w tej dziu-
rze sie łowiło ... (Marszew).*

Ł

ŁACH – ‘kawałek tkaniny (np. gaza, ściereczka), na której można gotować na parze’: *pyzy inaczej ... [...] moⁿke jajko drożdże ... czszeba wyrobić ... mleko ... ocstawić do wyrosnieⁿcia ... jak wyrosno^m sie gotuje na ... na łachu ...* (Sośnica). → **PYZY NA ŁACHU**.

ŁAMAĆ – ‘wywierając na coś nacisk, dzielić to na części’: [Jak robiono domowe cukierki?] *karmelizowało sie cukier na patelni ... wylewało sie do naczynia metalowego ... a kiedy stwardniało łamało sie na kawałki ...* (Pleszew).

ŁAMAĆ SIE – ‘łamiąc coś na kawałki, dzielić się tym’: [Na kolację wigilijną] *dwanaście potraw sie przygotowuje ... można też włożyć siano pod ... obrus ... czyta sie Biblię i łamie sie opłatkiem z rodzin^o i jeszcze sie ... zostawia jedno naczynie dla gościa ...* (Pleszew).

ŁAWA – 1. ‘podłużna deska opierająca się na nogach, służąca do siedzenia’: [Siadano] *i na krzesłach ... i na taboretach ... i na ławach ...* (Pleszew); (Marszew); (Zielona Łąka); 2. ‘niski, podłużny stół’: *salon ... [...] jes to pomieszczenie w którym znajduje sie telewizor ława dwa fotele i na tym ... kóniec ...* (Kuczków).

ŁAWKA – ‘podłużna deska opierająca się na nogach, służąca do siedzenia’: [Do si-

dania] *take stołeczki mieliśmy bo zależy jak kto wysoko ... albo krzesła ... ale też były ... ławki ... czy tam na dwie osoby take stołeczki czy tam na jedno^m osobę ale ... dużo było ławek takich ... małych krótkich ...* (Nowy Olesiec); *ławka ...* (Pleszew); (Witaszyce).

ŁAZANKA – często w l. mn., ‘kluska mająca kształt cienkiego kwadracika’: *czarnina ... [...] rosół zacioⁿgany ... krwio^m kaczkii ... [...] czea jó^m ugotować ... na warzywach ... z kaczkii ... z skrzydełek ... kupra i szyi ... [...] [Do tego podaje się kluski] szersze take ... łazanki ...* (Dobrzyca); *nasty^mpnie podawano potrawy wigilijne ... [...] był to karp ... smażony ... nastę^mpnie śledzie ... kapusta z grochem z grzybkami ... pierogi ... łazanki z makiem ... barszcz lub zupa grzybowa ... no ... kompot z suszu ... czyli z suszonych owoców ...* (Grodzisko); *gotuje sie makaron ł... makaron łazanki mogo^m być ... i do gotowanego sie wkłada mag i so^m makielki bardzo dobre ...* (Pleszew).

ŁO^NCZYĆ – ‘zespalać odrębne części w całość’: *wszystkie składniki łoⁿczymy i wkładamy do tego śledzie ... słone lub śledzie z octu ...* (Grodzisko).

ŁOPATA – ‘narzędzie w całości drewniane, składające się z długiego trzonka i płaskiego zakończenia, służące do przesuwania bochenków w piecu’: *no ... taką ...*

łopatą sie wyjmuje [chleb z pieca] ... (Pleszew); moi dziadkowie nie posiadali takie-go pieca [do chleba] ale ... chyba taki tyż ... dosyć duży wieⁿkszy niż taki tradycyjny obecny piekarnik ... piecyk w którym sie ... piecze ... ciasto ... i wycie... wyjmowało sie tako^m specjalno^m łopato^m ... i wkładało ... (Broniszewice); (Marszew); 14.

ŁYŻECZKA – zdr., ‘jeden ze sztućców, służący do nabierania płynów’: *jak sie robi domowy makaron? ... bierze sie móⁿke ... do móⁿki sie kładzie ... jajka ... w zależności od tego ile jez móⁿki przykładowo ... na ... jakieś tam ... pół kilo móⁿki sie ... z dwa jajka kładzie ... do ... do tego ... do tyh jajek dokłada sie troszeczkę wody zimnej ... łyżeczke ... przykładowo ... jakiegoś tłuszczu rozpuszczonygo ... no i czszeba to wszystko zagnieś ... i potym jak sie zagniecie rozwałkować ... i sie kroi na małe zależy na jakie ... woⁿsze grubsze ... i jes makaron ... (Kuczków); [Jeżeli upadnie łyżeczka, to] dziecko może przyjs ... (Pleszew); [Jeżeli upadnie łyżeczka] to można spodziewać sie dziecka ... że przyjdzie ... (Grodzisko); [Jeżeli upadnie łyżeczka, to] przydzie dziecko ... głodne ... beⁿdzie chciało pić ... (Kuczków).*

ŁYŻKA – ‘jeden ze sztućców, służący do nabierania płynów lub ciał stałych’: *do wyjmowania [masła] z kierzynki i całego formowania to sie używało drewnianej łyżki takiej ... takiej kopyści ... (Pleszew); polywka to jes ... woda ... pół litra wody pół litra maślanki ... i dw... łyżka móⁿki ... (Tomice); wlewa sie krew i dod... do tego sypie sie dwie łyżki móⁿki i sie roz... to^m ... to^m zaprawo^m sie leje do tego rosolu i ... (Ple-*

szew); mieszamy drewaniano^m łyżko^m odstawiamy do wyrośnieⁿcia a naste^mpnie ... kształtujemy poⁿczki ... (Grodzisko); bierze sie dwa litry wody ... i w to wysypuje sie czszy łyżki ... lub cztery ... soli ... rozmieszuje sie ... i w to sie wkłada szynke i pekluje siedem dni ... (Jedlec); kluski żelazne ... [...] pyrki czszesz ... na tartce ... mocno od-ciskasz ... i dajesz tam ... troche móⁿki jajko ... i łyżko^m rzucoż na gotowano^m wode ... (Tomice); co to jest kopyś kopystka? ... jes to taka doś dl... duza łyżka jak to mówioⁿc ... na długim uchwycie ... (Kuczków); [Jeżeli upadnie łyżka, to] ktoś przyjdzie głodny ... zazwyczaj kobieta ... (Pleszew); [Jeżeli upadnie łyżka, to] mówiono że wtedy przyjdzie kobieta ... (Grodzisko); [Jeżeli upadnie łyżka, to] znak że jeszcze ktoś przyjdzie ... (Jarocin); to [jak upadnie] łyżka ... i jeszcze jak tym do góry to ... znaczy że głodny ... [...] to jag łyżka by tym wgtłymbieniem do ... [...] a jag odwrotnie to je przyjdzie ale najedzony ... (Pleszew); [Jeżeli upadnie łyżka] [R1:] przyjdzie jakoś kobita ... [R2:] w zależności w jakó^m stróne óna leży ... (Kuczków); szare kluchy to so^m z zimniaków tyż tartych ... surowe tarte ziemniaki dorabia sie do tego ... troche móⁿki ... i kładzie sie je łyżko^m na wode gotujoⁿco^m ... wiesz? ... gotowano^m ... (Witaszyce); [Jeżeli upadnie łyżka] [R1:] znaczy że przyjdzie ktoś głodny ... meⁿżczyzna ... [R2:] łyżka kobieta a wideledz meⁿżczyzna ... (Pleszew); (Józefów). → KLUSKI KŁADZIONE (ŁYŻKO^M), ŁYŻKA CEDZAKOWA.

ŁYŻKA CEDZAKOWA – ‘przyrząd kuchenny służący do odsączania wody’: *szumowanie to jes ... takim cedzakowo^m łyżko^m sie zbiera ... (Nowy Olesiec); 30.*

M

MACZAĆ – ZAMACZAĆ – ‘zanurzać w czymś’: [Na kotlet schabowy] *bierze sie ... schab roz... rozczszepuje sie na ... rozklepuje sie go ... dodaje sie ... sól pieprz ... jajko ... zamacza sie w jajku i tek... tartej bułce ...* (Sośnica); [Żeby ciasto nie kleiło się do rąk] *macza sie ... reⁿce w ... ciepłej wodzie ...* (Sośnica).

MAGI – ‘przyprawa w płynie do zup, sałatek, sosów, dań itp.’: *można te ... skrzydeła w magi zrobić ...* (Tomice); *warzywa musiały być ugotowane ... przyprawiane solą magi ...* (Marszew); (Lenartowice); *magi ...* (Pleszew).

MAJONEZ – ‘gęsty sos koloru białego lub kremowego otrzymywany z żółtek, oliwy i przypraw’: *no to [tradycy]jno [sałatka] to jes chyba jarzynowa? ... nie? ... to ziemniaki ... i ... i marchewka i pietruszka i selera i jajka ... ogórek ... kukurydza ... no i ... przyprawy jeszcze jakieś tam ... sie dodaje ... i majonez ... nie? ...* (Sośnica).

MAKARON, MAKARÓN – ‘produkt żywnościowy o różnych kształtach wytwarzany z mąki, wody i jajek, dodawany np. do zup i sosów’: *i niektóre zupki jak pomidorową to możemy robić ... z makaronem i z ryżem ...* (Pleszew); *abo była też zupa dyniowa ... tyż raczej sie gotowało ... czy z jakimś tam makaronem ...* (Broniszewice); *zupa pomidorowa jes z pomidorów ztar... przetartych ...*

może być z przesmażonych pomidorów ... z ryżem z makaronem z lano^m klusko^m ... (Sośnica); [Na makaron] *bierzesz ... te ... moⁿke ... wode jajka ... i zarobisz ... dosyć twarde takie ciasto i ... i wałkujesz ... kroisz na ... paseczki ... odkłodosz żeby ... wyschło ... żeby sie nie posklejało ... przesypujesz ... móⁿkó^m ... i wrzucosz do wody i ... i tegó ... i gotujesz ... [...] a jo to najlepi ... jak se kroila^m ... nożym ... bo kiedyż nie było maszynek to sie kroilo nożym ... nie? ... a tero to najlepi to jes kupić gotowy makarón ...* (Tomice); *jak sie robi domowy makarón? ... bierze sie móⁿke ... do móⁿki sie kładzie ... jajka ... w zależności od tego ile jez móⁿki przykładowo ... na ... jakieś tam ... pół kilo móⁿki sie ... z dwa jajka kładzie ... do ... do tego ... do tych jajek dokłada sie troszeczkę wody zimnej ... łyżeczke ... przykładowo ... jakiegoś tłuszczu rozpuszczonygo ... no i czszeba to wszystko zagniś ... i potym jak sie zagniecie rozwałkować ... i sie kroi na małe zależy na jakie ... woⁿsze grubsze ... i jes makaron ...* (Kuczaków); *kiedyż jadano ... na śniadanie ... mleko ... z makaronem ... polewke ...* (Dobrzyca); *uszka na Wigilie no ... móⁿki ... z móⁿki i ... i jajka ... kula sia ta[k] jag na makaron ... i kroi sie na małe paseczki ... i w to sie nakłada farsz ... i zawija sie w takie uszka ...* (Jedlec); *zupa owocowa to ... kiedyś to tak zupy owocowe czy... sie gotowało zacioⁿgało sie śmietano^m i ... z makaronem ...* (Józefów); [Makielki są] *z makaronu maku zmielonego*

z ... [...] z rodzynkami orzechami migdałami miodem ... i wymieszane z tym makaronem ... (Pleszew); [Na makiełki] robi sie makaron ... mieszo sie z makiem ... mielonym ... z bakaliami i miodem ... (Marszew); [Makiełki] to polega na tym że zagotuje sie makaron ... dodaje sie ... mak z ... z cukrem ... i to sie zasmaża ... (Broniszewice); (Sośnica); makarón ... (Pleszew); (Witaszyce); albo kluski albo makarón ... kluski! ... przód to wiyⁿcy tak ... (Józefów).

MAKARÓN → MAKARON.

MAKIEŁKI – ‘potrawa wigilijna, której głównym składnikiem smakowym są masa makowa, bakalie i miód, podstawę zaś stanowi makaron lub namoczone w mleku pieczywo’: [Makiełki są] z makaronu maku zmielonego z ... [...] z rodzynkami orzechami migdałami miodem ... i wymieszane z tym makaronem ... (Pleszew); makiełki mogo^m być ... z kluseg i z bułki ... do ... bułki parze mas... mlekiem goroⁿcym i dodaje do tego mak ... to so^m makiełki ... i tak samo do makaronu ... tylko makarón gotuje i dodaje sam mak ... przyprawiony mak ... (Pleszew); [Makiełki] to polega na tym że zagotuje sie makaron ... dodaje sie ... mak z ... z cukrem ... i to sie zasmaża ... (Broniszewice); tradycyjne [potrawy wigilijne] to pierogi ... barszcz czerwony zupa grzybowa kapusta z grochem ... makiełki ... karp ... (Pleszew); [Potrawy wigilijne to] karp pieczony ryba w szarym sosie kapusta z grzybami kompot z suszonych owoców makiełki ... (Sośniczka); [Potrawy wigilijne to] przede wszystkim ryba kapusta z fasolo^m ... pierogi ... barszczyk ... zupa owacowa ... makiełki ... (Cieśle); gotuje sie makarón ... ten mak sie prze... mak sie doprawia prze... przez maszynke sie ... dwa razy prze... no ... przekryⁿco sie przez maszynke dwa razy

... najpierw sie sparza ten mak ... późni sie przekryⁿci przez maszynke ... dodaje sie ... dodaje sie cukier miód może orzeszki ... bakalie ... różne bakalie ... rodzynki ... i miyszozie sie razem z tym ... t[r]oche śmietanki ... i razem sie mieszo ... z makarónem ... jez makiełki so^m ... (Pleszew); mleko ... sie tego zagotuje ... i tego ... i mag mielony ... to so^m makiełki ... z maku ... [...] pomieszzać ... i zmelidź mak ... no i piyrw i zaś dopiero roz... na wodzie cy ... [...] przeważnie że kluski ... ciotka to lubiaa ... (Józefów); [Na makiełki] robi sie makaron ... mieszo sie z makiem ... mielonym ... z bakaliami i miodem ... (Marszew); makiełki? ... klu-chy z makiem ... [...] znaczy przyprawiony mak ... urobiony taki już ... z przyprawami z rodzynkami ... z tym ... z cukrem ... (Wieczyn); makiełki przygotowujemy co roku ... w moim domu najczeⁿściej zalewało sie ... i ja też tak ... robie ... zalewam mak ... na noc goroⁿco^m wodo^m ... żeby tak ... nasycił sie ... to^m wodo^m ... nastę^mpnymy dzień oczedza... oczedzam ... i miele dwukrotnie ... dostaje... dodaje do niego różne ... bakalie ... no najczeⁿściej so^m to ... wcześniej zaparzone rodzynki i skórka pomarańczowa ... wymieszam to wszystko no i oddzielnie przygotowuje makaron wstoⁿżki ... po lekkim ostudzeniu ... makaronu ... mieszam ... te dwie przygotowane wcześniej ... potrawy razem ze sobą ... i podaje ... (Marszew); no só^m różne sposoby [na makiełki] bo ... i z bułki ... bułke czeba namoczyć w mleku dodać bakalie ... mak ... niektórygo robio^m z makaronem i dodatkiem bakalii ... (Sośnica); (Dobrzyca); (Grodzisko); (Witaszyce); 5.

MAKOCZ – ‘ciasto z makiem’: miele sie i ... albo uciera mak ... gotowany ... piecze sie wypieka takie ciasto ... które sie najpierw sie tam urabia ciasto ... rozkłada sie ten

mak na ... na to ... na to cienkie rozwałkowane ciasto potem sie z tym ... z to^m maso^m makowo^m gdzie tam ... dodaje sie też różne przyprawy albo migdały albo tam ... rodzynki czy jeszcze inne ... bakalie zwija sie to wszystko ... owija papierem ... i ... wkłada sie do piernika to sie zapieka i gotowy makocz ... (Lenartowice); makocz to jes ciasto drożdżowego ... i zawinieⁿty ta[k] jag rolada ... (Sośniczka); [Makocz] jes to ciasto z makiem ... (Pleszew); makocz? ... no to jes to ... makowiec ... (Pleszew); makowiec albo makocz ... (Lenartowice).

MAKOWIEC – ‘ciasto z makiem’: mazurki ... serniki ... makowce ... (Kotlin); (Wieczyn); makowiec albo makocz ... (Lenartowice); a. ‘w postaci rolady’: [Potrawy wigilijne to] zupa z suszonych owoców ... karp smażony pierogi ... z kapusto^m i grzybami ... makielki ... śledź w śmietanie barszcz czerwony z uszkami ... i zawijany makowiec ... (Marszew); słodkie ... [...] [to] różne ciasta ... placek z galaretko^m makowiec sernig jabłecznik ... (Sośnica); makowiec ... [...] czszeba zrobić mak ... mase makową ... zaparzydź mak ... occedzić go ... zmielić go dwukrotnie w maszynie ... przyprawić ... dodać tłuszcz rozpuszczony miód bakalie cukier jajko ... czszeba również zrobić ciasto drożdżowe ... które należy rozwałkować ... nałożydź na nie ... nałożydź na ciasto mak ... i zawijać w roladę ... owija się w papier i wkłada do piekarnika ... (Pleszew); to makowce so^m zwijane a nie wim ... jakie jeszcze inne? ... rolada ... (Witaszyce); (Cieśle); b. ‘w postaci masy makowej rozłożonej na cieście drożdżowym, kruchym lub innym’: po ... spożyciu tych ... tych ... różności ... podajemy ciasto ... czyli makowiec ... piernik ... strucel ... (Marszew); makowiec piecze sie na ... s... kruchym spodzie ... na to kładzie sie mak ...

kruszonkę ... polewa sie polewo^m po upieczeniu ... lub cukrym pudrym ... (Sośniczka); makowiec ... [...] na kruchym cieście po prostu mase sie wyklada i ... i te ... jak sie ... kruche ciasto i na to mase makowo^m ... (Witaszyce).

MALOWAĆ – ‘nanosić farbę na coś’: pisanka ... [...] malowano jo ... zanurzano w roztworze bibuły i ... (Pleszew); no pisanka ... [...] albo malowano normalnymi farbami i ... dzieci usiadły i ... nabazgroliły co tam im ... przyszło ... fantazja po[d] powiadała i tyle ... (Grodzisko); malowali my pisanki jajka i ... [...] przed Wielkanocó^m ... przed ... jak to szło sie do świeⁿconki ... (Cieśle); ja gotowałam [jajka] w cebuli ... to były w jednym kolorze ... albo ... malowałam pisakami farbami ... (Broniszewice); pisanka ... [...] malowane czy tam ... świeczko^m oblywane czy jag o! ... (Gizałki); potem można było ... te jajka jeszcze ... albo już tak przygotowane albo ... albo całkiem ... bez niczego gotowane malowadź różnymi sposobami czy farbami czy ... kredkami ... (Lenartowice).

MALOWANKA – ‘malowane jajko wielkanocne’: malowanka ... pisanka ... [...] było ... sie ... gotowało wode do który wody sie wkładało ... zielone żyto jeszcze które ... było jeszcze ... niewyrośniⁿte albo łupiny od cebuli i sie ... jajko zabarwiało i wtedy sie wydrapywało ... szpileczko^m czy czymś wzorek ... (Kuczków); (Jarocin).

MALUSZEK – ‘małe dziecko’: [R1:] no zajoⁿczek to z prezentami dla maluszków ... słodyczy ... [R2:] dla dzieci ... w czwartek ... (Grodzisko).

MALUTKI – ‘będący bardzo małych rozmiarów’: długo sie gotuje z dwie czszy go-

dziny na malutkim ogniu ... późni sie soli pieprzy i jes rosółek dobry ... (Pleszew); jak so^m malutkie dzieci ... to wtedy im sie robi rosółki z goł^mbków ... (Kuczków); no rosół czeba obrać włoszczyzne ... [...] gotowadź na ma... bardzo malutkim ogniu ... (Sośnica); przerywali [buraki] [b]o gdyby nie przerwali ... toby było malutkie ... nie? ... (Pleszew).

MAŁOJADEK – ‘osoba niechętnie jedząca’: *małojadek ... niejadek ... (Kuczków).*

MAŁY – ‘będący niewielkich rozmiarów’: *[Rosół] gotujemy na małym ogniu ... około czszech godzin ... (Marszew); można jeszcze [kaszę] na małym ogniu zostawić żeby doszła do siebie może przykryć pokrywko^m albo jako^mś ... ściereczko^m ... żeby była w ciepłe ... (Broniszewice); i to gotujesz ... tak długo aż żeby tegó ... do czszech godzin ... na ... na małym ogniu ... (Tomice); [Perliczka] bardzo ... mocno krzyczy ... nieduże takie małe ... i mo ... takie szare ... szare piórka ... i takie ... białe kropeczki ... (Tomice).*

MAMA – ‘kobieta, która urodziła potomstwo i je wychowuje’: *albo sie gotowało [mięso] w słoiki ... i później zanosilo sie to ... jeszcze pamieⁿtam jag moja mama gotowaa ... w słoikach ... i zanosila to do piwnicy na dół ... (Broniszewice); moja mama nie gotowała zupy z dyni ... wiyⁿc ... sama też nie gotuje ... (Broniszewice); [Masło] mogło być w liściach kapusty białej ... w to co ... to co moja mama tag robiła właśnie ... (Pleszew); to była taka zupa ... kwaśne jaja ... ja wiem że mama gotowała ... (Pleszew); to^m żelatynne tyż dowali ale my ... to przeważnie mama nie dowaa ... (Józefów); moja mama robiła smażonke ... [...] świeże mieⁿsa kawalki ... z różnych tam czeⁿści na patelni i smażyła z cebulko^m ... i to była*

ta świeżonka smażonka ... (Pleszew); mieⁿso w słoiki ... no moja mama piekla mieⁿso w tłuszczu kładła w słoiki zalewała to smalcem ... i tyn goroⁿcy smalec bardzo goroⁿcy po prostu ten słoik zamykał z tym mieⁿsem sam sie zamykał ... (Pleszew).

MAMUSIA – ‘pieszcz., ‘kobieta, która urodziła potomstwo i je wychowuje’: *moja rodzina była dość duża ... i moja mamusia ... i ja potem też piekla^m ... chleb na szes bochenków chleba taki duży p... był piec ... (Nowy Olesiec); jag już młoczsze rodzeństwo to miaam ... to wiem że smoczka nie było ... była tylko taki ... moja mamusia tam robiła ... tako^m szmateczke wkładala troche cukru w to i to ja... i to było jako smoczek dla dziecka ... nie? ... ssało i usypiało przy tym ... (Nowy Olesiec); dla chorego ... moja mamusia ... jak byłyśmy ... dzieciaki małe ... to zawsze nam gotowała rosółki ... z goł^mbków ... z lano^m kluseczko^m ... rosółek był ... był przepyszny ... (Pleszew).*

MASA – ‘bezkształtna substancja’: *czszeba zrobić mak ... mase makową ... zaparzydź mak ... occzedzić go ... zmielić go dwukrotnie w maszynie ... przypawić ... dodać tłuszcz rozpuszczony miód bakalie cukier jajko ... (Pleszew); z to^m maso^m makowo^m gdzie tam ... dodaje sie też różne przyprawy albo migdały albo tam ... rodzynki czy jeszcze inne ... bakalie [...] ... (Lenartowice); mazurki robi sie z ciasta kruchego ... na to sie kładzie mase kajmakowo^m lub mase czekoladowo^m i dekoruje się ... w swój ... własny sposób ... jak kto uważa ... (Sośniczka); makowiec ... [...] na kruchym cieście po prostu mase sie wykłada i ... i te ... jak sie ... kruche ciasto i na to mase makowo^m ... (Witaszyce).*

MATKA – ‘kobieta, która urodziła potomstwo i je wychowuje’: *dawniej to ... to co*

było ... co matka miała w kuchni ... to to po prostu ... to naczynie służyło [do zsiadania się mleka] ... (Pleszew).

MAZUR – ‘ciasto na kruchym spodzie, z obfitą, słodką polewą, przygotowywane na Wielkanoc’: (Kuczków).

MAZUREK – ‘ciasto na kruchym spodzie, z obfitą, słodką polewą, przygotowywane na Wielkanoc’: *jes to świeⁿconka ... [...] tradycja to oczywiście jajka ... chleb ... weⁿdliny ... maselko ... babka mazurek ... (Grodzisko); [Na Wielkanoc pieczono] baby i mazurki ... (Pleszew); [Jakie ciasta pieczono na Wielkanoc?] głównie to serniki babki mazurki a także wykonywano paschy ... (Grodzisko); [Na Wielkanoc pieczono] przeważnie wielkanocno^m babe babke i ... w naszej okolicy mazurki czyli takie słodkie placki z bakaliami z... zdobione przeważnie w jakieś motywy takie kwietne czy w ogóle wielkanocne tam ... (Lenartowice); [Na mazurki wielkanocne] czszeba przygotować ciasto kruche z moⁿki jajek cukru i masła ... zagniałać to wszystko rozwałkować się ciasto pieczone ... i zdobi się lukrem lub czekoladą ... jes to bardzo słodkie ciasto ... (Pleszew); [Śniadanie wielkanocne zaczyna się] od zjedzenia poświeⁿconych potraw dzieleniem się jajkiem ... po kawoł... wszyskiego czea spróbować ... to co było w koszyczku do świeⁿconki ... a późni się je żurek ... jak ktoż lubi albo ... no i śniadanie kielbase babki ... mazurki ... (Sośnica); mazurki babki ... to s^om ... świoⁿteczne ... wielkanocne ... te ... ciasta ... mazurki i baby ... serniki ... (Tomice); mazurek babka ... wielkanocna ... sernik ... (Jarocin); mazurki robi się z ciasta kruchego ... na to się kładzie mase kajmakowo^m lub mase czekoladowo^m i dekoruje się ... w swój ... własny sposób ... jak kto uważa ... (Sośniczka);*

(Broniszewice); (Gizalki); (Jedlec); (Kuczków).

MEBEL – ‘przenośny sprzęt (zwykle drewniany), stanowiący część urządzenia mieszkania itp.’: *główny mebel [w dawnej kuchni] był kredens ... [...] kredens ... i isz... oczywiście stół ... (Nowa Wieś); [Dawniej w kuchni były] kredens stół i krzesła ... [...] no i piec ... ale to nie mebel ... nie? ... no ... (Witaszyce); meble kuchenne ... (Pleszew).*

METALOWY – ‘zrobiony z metalu’: *wiaderko ... [...] to jez metalowy pojemnik z uchym ... (Pleszew); no to zazwyczaj było ... taka skrzyneczka ... metalowa albo też we wiadźrze się czyszowało tylko ni... weⁿgiel ... (Nowy Olesiec); najprościej to robiono [wędzarkę] z beczki metalowej ... nie może mieć ... ani dna ani ... wierzchu ... (Pleszew); [Kasta to] przeważnie skrzynia ... jakaś ... może być drewniana może być metalowa ... (Sośnica); [Jak robiono domowe cukierki?] karmelizowało się cukier na patelni ... wylewało się do naczynia metalowego ... a kiedy stwardniało łamało się na kawałki ... (Pleszew).*

METR – ‘jednostka miary równa 100 centymetrom’: [Kierzynka] *jes to naczynie drewniane ... wysokości może około pół metra ... (Grodzisko).*

MIAŁKI – 1. ‘płytki’: [Na kopiec] *wykopywano ... miałki na jeden sztych dół ... (Dobrzyca); 2. ‘drobny, mający bardzo małe elementy’: jyⁿczmienna ... gryczanna ... kasze tak? ... samo ... bo kaszka to wiesz jest ... miałka ... kaszka ... (Pleszew).*

(**MIAŹDŹYĆ** –) **ZMIAŹDŹYĆ** – ‘kruszyć, zgniatać coś na bardzo drobne elementy’: *można też je [=skorupki ze święconego jaj-*

ka] ... *praktycznie zmiażdżyć ... i też spożyć ... albo można też wysypaź na pola ...* (Pleszew).

MIEĆ → **MIEĆ APETYT**, **MIEĆ CHE^NTKE**, **MIEĆ DŁUGIE ZY^MBY**, **MIEĆ SMAK**, **MIEĆ SMAKA**, **MIEĆ SMAKE**.

MIEĆ APETYT – ‘mieć ochotę na coś do jedzenia’: [Mieć] *cheⁿtke na coś ... apetyt ...* (Lenartowice); (Pleszew).

MIEĆ CHE^NTKE – ‘mieć ochotę na coś do jedzenia’: *cheⁿtke na coś ... apetyt ...* (Lenartowice).

MIEĆ DŁUGIE ZY^MBY – ‘nie lubić czegoś jeść’: *nie lubić tegó ... mieć długie zy^mby ...* (Gizałki); [Mieć długie zęby to] *nie lubić czegoś ... coś co nie smakuje po prostu ... no ...* (Marszew); [Mieć długie zęby] *czegoś nie lubić ... strasznie nie lubić ...* (Pleszew); (Broniszewice).

MIEĆ SMAK – ‘mieć na coś apetyt, ochotę’: (Pleszew).

MIEĆ SMAKA – ‘mieć na coś apetyt, ochotę’: (Sośniczka).

MIEĆ SMAKE – ‘mieć na coś apetyt, ochotę’: *smake to sie mówi ... ale mosz smake na ... na jedzynie ... nie? ...* (Pleszew); (Lenartowice); (Sośniczka).

MIEJSCE – ‘tu: krzesło i nakrycie stołu’: [Na kolacji wigilijnej] *było dodatkowe miejsce przy stole ... dzielenie sie opłatkiem ... czytanie Pisma Świeⁿtego ... [...] stół nakrywano białym obrusem ... pod nim układano siano ... na stole zawsze ... na talerzu opłatek i ... potrawy ...* (Pleszew); [Na Wigilię] *no zawsze musiało być to jed-*

no miejsce dla po... dla przybysza ... wolny jeden talerz ... i zawsze dwanaście potraw ... (Grodzisko); [Na Wigilii] *jedno miejsce było wieⁿcej ... sianko pod obrus ... no prezenty ...* (Broniszewice); [Zwyczaj wigilijne to] *zostawiało sie puste miejsce ... puste nakrycie dla weⁿdrawca ... lub dla tych których już nie było ... mieⁿdzy ... nami ...* (Marszew); *no dwanaście potraw było ... nie? ... i jedno miejsce wolne przy ... stole zawsze do ...* (Dobrzyca).

MIE^NSZAĆ, MIESZAĆ, MIYSZAĆ – WYMIE^NSZAĆ, WYMIESZAĆ, WYMISZAĆ, WYMIYSZAĆ – ‘łączyć coś, zmieniając położenie składowych elementów’: *ja to robie tak ... gotuje ryż ... papryke ... ogórek ... kiszony ... potym co tam jeszczy? ... przyprawy ... miyⁿso mielone możesz dołożyć ... i to wszystko ... tyn ... ryż gotujesz ... i to wszystko mieszosz ...* (Tomice); *ziemniaczki sie ... czszeba uczszeć troszeczkę moⁿki jajko i ... i wymieszać ...* (Kuczków); *mieⁿsza sie ...* (Pleszew); *wszystko wkładamy do miski ... mieszamy drewaniano^m łyżko^m odstawiamy do wyrośnieⁿcia a naste^mpnie ... kształtujemy poⁿczki ...* (Grodzisko); [Na makiełki] *robi sie makaron ... mieszo sie z makiem ... mielonym ... z bakaliami i miodem ...* (Marszew); [Kasza] *może być gotowana w woreczku ... i jeszcze odpowiednie dziurki so^m w tych woreczkach ... a może być gotowana prosto w garnku ... tyko czeba cały czaz mieszać ...* (Broniszewice); *salsesón sie miyⁿso kroi ... w drobne kawałki ... skóre ze świni sie miele ... i razym sie miyszno ...* (Gizałki); *przeważnie jedna osoba tam zajmuje sie rzeźnik poćcinaniem ... a druga osoba ... i odbieraniem przez ... na miseczke krwi a druga osoba miesza szybko koziółkiem ...* (Lenartowice); *jak sie podcina podstowia sie pojymnik pod ... kark ... i czszeba gwałtownie ... stale mieszać ... żeby [krew] sie nie*

skrzepla ... (Jarocin); (Pleszew); [Na kielbasy] mieli sie miyⁿso ... odpowiednie z tej świni ... przerobi sie do... dobrze czszeba doprawić ... wymieⁿszac ... (Jarocin); i wszystko razem sie wymiysz doprawi i tak samo sie kladzie w maszynke i ... i wrzucio sie w jelita jes ... kaszanka ... (Kuczków); kiszka ... [...] gotuje sie kasze ... dodaje sie pokrojono^m ... w kostke woⁿtróbkę ... krew świni ... przyprawy majeranek sól pieprz ... wszystko sie wyrabia miesza i napycha sie ... w jelita ... (Gizałki); ciasto jak gdyby z tego ... z tych kawałkach wieⁿkszych ... [...] wymieszane ... i wkładane jes w żoⁿdek ... wieprzowy ... (Pleszew); rozpuścili masło i co jeszcze tam? ... [...] cukier na patelni i tegó ... to razem zaś wymiszali ... i ... styⁿgło sie i [były domowe] cukierki ... (Pleszew).

MIESZAĆ → MIE^NSZAĆ.

MIKOŁAJKI – ‘grupa przebierańców kołędująca w okresie bożonarodzeniowym’: *gwiazdory u nas były ... mówiło sie na nie gwiazdorki a tera mówio^m mikołajki ... (Grodzisko).*

MIKSOWAĆ – ‘mieszać składniki przy pomocy miksera, niekiedy też z jednoczesnym ich rozdrabnianiem’: *gziķe ... biały ser ... miksuje się go i dodaje się śmietane i troszeczkę mleka oraz sól można dodać ... czosnku troche ... można dodać szczypior-ku koperku ... jak to... jak kto lubi ... (Sośniczka).*

MINISTRANT – ‘chłopiec lub mężczyzna pomagający w Kościele katolickim przy czynnościach liturgicznych’: [Opłatki] *tero sie kupuje w sklepie ... a kiedyś to nie wiem ... ministranci nosili też ... (Witaszyce); [Opłatki roznosili] ministranci boⁿdź ... kościelni ... (Pleszew); (Cieśle).*

MINUTA – ‘jednostka czasu składająca się z 60 sekund’: *na szklankie kaszy ... dwie szklanki wody i gotuje sie w zależności pietnaście minut dwadzieścia ... (Pleszew); pyzy ... [...] wyrabia sie ciasto jak ciasto wyrośnie formuje sie kluski ... no i gotuje sie je na parze ... pare minut ... (Wieczyn).*

MINUTKA – pieszcz., ‘jednostka czasu składająca się z 60 sekund’: *ciasto na kopytka ... formuje się długie kluski ... które ... na ukos kroimy ... gotujemy w wodzie osolonej lekko ... no ... aż wyplyno^m ... po wyplynieⁿciu pare minut ... dwie czszy minutki i ... nadajo^m sie już do ... podania ... (Marszew).*

MIODOWNIKOWY – ‘o jednej z zup na kolacji wigilijnej: zrobiony z piernika’: *zupa miodownikowa ... [...] z piernika ... (Pleszew).*

MISA – 1. ‘naczynie w postaci spłaszczonej półkuli’: *taka misa ale ... kamionkowa ... (Witaszyce); ☞ 23; 2. ‘część kierzynki, w którą wlewało się śmietanę’: to była taka misa ... (Grodzisko).*

MISECZKA – zdr., ‘naczynie w postaci spłaszczonej półkuli’: *i to wszystko w tej ko^mpieli wodnej ... razem sie tak podgrzewa i podgrzewa no i ... późni przelewa do miseczki i już jes ser ... smażony ... (Pleszew); no to te ... włosy co mo kura na tyn ... na tyn to ... bierzysz brynde ... lejesz w miseczke ... i nad ognim opolosz ... nie? ... (Tomice); ten ten galart ... czyli ... najpierw sie rozdra... gotuje sie mieⁿso rozdrabnia sie na na drobne czeⁿści ... później do takiego mieⁿska doleje... dodaje sie żelatyny spożywczej ... i rozlewa sie to w małe miseczki ... (Broniszewice); robiło sie dziure nożem [w tętnicy świni] ... potym sie ... miało sie*

uszykowanóm miseczke ze solo^m ... i spuszczało sie do ty miseczki ... (Tomice); proszek wysypujemy do goroⁿcej wody ... mieszam ... rozlewamy je do miseczek ... i czekamy aż [galaretka] steⁿżeje ... (Pleszew); (Cieśle); (Lenartowice); (Marszew).

MISKA – ‘naczynie w postaci spłaszczonej półkuli’: *po wyjiⁿciu z kierzynki wycióⁿ-ga sie na na takóm miske i sie wtedy jeszcze jó^m formuje te masło żeby było ... eleganckie ... (Cieśle); [Masło przechowywano] w misce jakiejś tam tym ... w tym ... w donicce ... (Sośnica); (Pleszew); należy ... przygotować odpowiednio^m ilość moⁿki nastę^mpnie rozczyń z drożdzy jajka cukier ... tłuszcz ... wszystko wkładamy do miski ... (Grodzisko); do każdej miski ... dosypywano ... zieleny koperek ... (Marszew); (Broniszewice).*

MITRY^NGA – ‘tu: osoba niechętnie jedząca’: *mitryⁿga ... bo nie je ... (Dobrzyca).*

MIYSZAĆ → **MIE^NSZAĆ**.

MLASKAĆ – ‘jedząc z otwartymi ustami, wydawać głośny odgłos’: *albo to siorbież albo mlaskasz ... (Witaszyce).*

MOCZYĆ – **NAMOCZYĆ** – ‘umieścić coś w wodzie lub innym płynie, by tym nasiąkło’: *jak do grochówki to tak samo wszystkie warzywka i do tego dajemy namoczony wcześniej ... przez noc co najmniej groch ... do fasolówki tak samo [fasola] musi być wcześniej co najmniej wieczorem namoczona ... (Pleszew); pekluje sie czyli ... moczy sie w wodzie z solo^m i z przyprawami jak tam czasnek czy lubczyk i tak dalej ... (Lenartowice); no só^m różne sposoby [na makielki] bo ... i z bułki ... bułke trzeba namoczyć w mleku dodać bakalie ... mak ... niektórzy go robio^m z makaronem i dodatkiem baka-*

lii ... (Sośnica); [Jak przyrządza się kapustę z grochem na Wigilię?] kiszono^m kapuste ... drobno kroimy ... gotujemy ... groch sie moczy ... też gotuje do mieⁿkości ... późni sie to ... razym kapuste z grochem miesza doprawia sie kminkiem ... masłem ... troche cukrym ... to wszystko ... (Marszew); klopsy mieⁿso mielone doprawione ... cebulko^m ... pieprzem solo^m i ... jajkiem i ... można dołożyć bułke namoczono^m ... (Pleszew); grochówke ... no trzeba namoczyć groch (Sośnica); [Jak się robi kotlet mielony?] mieⁿso mielone ... do tego sie dodaje ... bułke namoczono^m w mleku sie odciska i sie dodaje jajko ... i przyprawy ... (Sośnica); namoczyć ... (Jarocin).

MODLIĆ SIE – ‘wymawiać słowa modlitwy lub zwracać się do Boga własnymi słowami’: *wieczera ... [...] no jak pirszo gwiazdka na niebie ... [...] przedtym tyż sie modlili ... (Józefów).*

MODLITWA – ‘zwracanie się do Boga własnymi słowami lub za pomocą ustalonych formuł’: [Zwyczaję wigilijne to] *zostawianie ... pustego miej... jednego talerza ... dla zbló... zblóⁿkanego weⁿdrowca ... kładzenie sianka na ... na ... pod obrus ... dzielenie sie opłatkem ... modlitwa ... (Sośnica).*

MODNY – ‘zgodny z modą, będący w modzie’: [Na weselach jest] *przeważnie rosół ... no najróżniejsze te dania obiadowe takie te tradycyjne ... potem w nocy jes ... przeważnie barszczyk ... teraz jez modny udziec ... w nocy tort weselny ... o i takie różne inne przekoⁿski ... (Lenartowice).*

MOKRY – ‘nasiąknięty wodą lub innym płynem’: *no w taki pergamin ... pergamin mokry babcia robiła ... (Grodzisko); najprościej to robiono [wędzarkę] z beczi me-*

talowej ... nie może mieć ... ani dna ani ... wierzchu ... bez dna bez wierzchu beczka ... z cegieł ... [...] było takie palenisko na ziemi normalnie stawiano i na to palenisko ... to^m beczke ... sie stawiało i na wierzku tó^m beczke sie przykrywało mokrym workiem ... żeby ten dym sie zaczeszymywał w tej beczce i tak weⁿdzili ... moi dziadkowie przynajmniej ... (Pleszew).

MORUSAC – ‘brudzić kogoś, przede wszystkim na twarzy’: *śmingus-dyngus ... oraz chodzili ... morusali dziewczyny sadzo^m ... (Sośniczka).*

MUROWAĆ – ‘budować coś, używając zaprawy murarskiej’: *no to jes taki piec kuchenny miałam najpierw był taki piec ... na drzewo ... [...] murowany był bo ... (Nowy Olesiec); [Piec był] duży ... no bo kwadratowy ... no żeby ... zależy ile bochynków sie piekło ... [...] taki piedz mur... murowany i tam był sie ws... wsuwało bochynki chleba ... (Józefów); weⁿdzarka może być murowana może być ... z jakiegoś ... z blachy ... (Pleszew).*

MUSZTARDA – ‘ostra przyprawa ze zmieszanych ziaren gorczycy’: *świeⁿconka ... [...] [to] masło szynka chleb kielbasa babka jajko ... później pieprz sól chrzan musztarda ... (Pleszew); [R1:] golonka ... [...] czeba jo^m zapeklowadź najpierw ... z tydzień po... popeklować ... i potem jo^m ugotować w przyprawach z liściem laurowym z ziele*

angielskim ... [R2:] i podawać z chrzanem ... [R1:] albo z musztardó^m ... (Grodzisko); rolada ... [...] rozbij sie kawalek mieⁿsa ... nakłada sie ... smaruje sie musztardo^m nakłada sie ogórek ... ogórek cebulke ... i kawalek boćku ... kawalek kielbasy zwij sie ... i piecze ... (Jedlec); (Witaszyce).

MUSZTARDOWY – ‘zrobiony na bazie musztardy’: *[Na sos musztardowy] do buliony dodajemy musztardę śmietaną moⁿkę i masło pieprz oraz sól ... (Pleszew).*

MYĆ – POMYĆ – UMYĆ – ‘usuwać brud za pomocą wody i innych środków’: *bo tam w ty kierzyncie só^m takie ... taki koowrotek że to ... żeby to ubijać to ... musiało by być ... zaś sie wycioⁿga i to sie myje ... (Cieśle); ozory nigdy nie robiłam ... gotuje sie ... myje sie gotuje sie ... (Zielona Łąka); te ozory czszeba je umyć ... (Pleszew); dobrze umyte ozory wystudzone ... wkładano do bulionu ... (Marszew); [Poskromić naczynia] to pomyć ... pomydź je ... (Tomice); umyć ... pomyć ... (Sośnica); umydz jó^m [=kurę] ... rozebrać ... na kawałki ... (Gizałki); (Kuczków); (Tomice); (Wieczyn); szynke sie ... pekuje w przyprawach ... i soli ... naste^mpnie myje osusza i weⁿdzi ... (Kotlin); (Dobrzyca); (Jedlec); (Józefów); (Pleszew); (Tomice).*

MYMLAĆ – ‘rozpuszczać śliną coś trzymanego w ustach’: (Pleszew).

N

NABAZGROLIĆ → (BAZGROLIĆ).

NABIERKA – ‘duża łyżka do nabierania z garnka, wazy’: *chochla to jes właśnie nabierka ... mało to jez nabierka a dużo to jes chochla ...* (Dobrzyca); (Sośnica).

NABO^MBAĆ SIE – ‘napić się dużo alkoholu’: *nabo^mbać się nachlać się ... albo nawalić się można ... [...] upić się napić się za dużo alkoholu ...* (Pleszew); (Lenartowice); (Sośniczka).

NABUZOWAĆ SIE – ‘napić się dużo alkoholu’: *nabuzować sie ...* (Sośniczka).

NACHLAĆ SIĘ – ‘napić się dużo alkoholu’: *nabo^mbać się nachlać się ... albo nawalić się można ... [...] upić się napić się za dużo alkoholu ...* (Pleszew).

NA CZCZO – ‘w taki sposób, że ostatni posiłek zjadło się najpóźniej poprzedniego wieczoru’: [Na rezurekcję] *raczej chodzono na czczo ...* (Broniszewice).

NACZYNIĘ – ‘ogólna nazwa przedmiotów, na których się jada lub które służą do przygotowania potraw, przechowywania różnych produktów’: *należy go [=ser] wlać w takie naczynie jakie sie chce ... może to być sito ... a może to być ... specjalna chusta ... z piełu[chy] tetrowej ...* (Grodzisko); [Kierzynka] *jes to naczynie drewniane ...* (Grodzisko);

specjalne naczynie takie do masła to było ale ... zapomniałam właśnie jak to sie nazywało ... (Broniszewice); *no kana ... no to było taki ... takie naczynie ... dosyć wysokie i miało takó^m szcz... szczelno^m przykrywkę ... z gumó^m takó^m żeby to sie nie wylewało ...* (Sośnica); *konew to jes główne naczynie [kierzynki] ...* (Pleszew); *dawniej to ... to co było ... co matka miała w kuchni ... to to po prostu ... to naczynie służyło [do zsiadania się mleka] że w każde naczynie w misce można było w garnek wlać ... nie było jakiegoś konkretnego naczynia to co ... kobieta miała w izbie w kuchni to ...* (Pleszew); [Na kaszankę] *czszeba gotować kasze ... w wiad... w naczyniu ...* (Jarocin); *i kisimy tylko w szklanym naczyniu ... w kamienne garnki takie były kiedy[s] albo ... we wiaderku polewanym ... i te wiaderko nie może być obtuczone ... mui być ... no ...* (Pleszew); *no umydz naczynia pod wodó^m ... z płynem ... do mycia naczyń ...* (Jedlec); *inaczej garnki i naczynia ... to skorupy ... skorupy były ...* (Kotlin); *garki? ... no gornki ... talyrze? ... naczynia to mówili talyrze ... i to ... ale na gornki to ... mówili i saganki ... [...] na talyrze tyż tak niktórzy mówió^m skorupy ...* (Tomice); [Jak robiono domowe cukierki?] *karmelizowało sie cukier na patelni ... wylewało sie do naczynia metalowego ... a kiedy stwardniało łamało sie na kawałki ...* (Pleszew); (Józefów).

NACZYINKO – pieszcz., ‘ogólna nazwa przedmiotów, na których się jada lub które

służą do przygotowania potraw, przechowywania różnych produktów': [Kierzynka] *to jes taki ... drewnia... jak kiedyś było to drewniane takie naczynie ... [...] z takich kłapeczek ... takie gdzieś wysokie ... z takich woⁿskich kłapeczek było to naczynko ...* (Pleszew); (Tomice).

NADUŻYWAĆ – ‘używać czegoś zbyt wiele, w nadmiernym stopniu’: [Gazer to] *no ten co za dużo nadużywo ... alkoholu ... za dużo ... bómbluje ...* (Kuczków).

NAGOTOWAĆ → **GOTOWAĆ**.

NAGOTOWYWAĆ – ‘poddawać coś działaniu wysokiej temperatury wody lub innego płynu’: *nagotowuje sie bulion z innego mieⁿsa ... na przykład wołowiny czy tam wieprzowiny czy kurczaka ... a później kroi sie ... flaki w paseczki wołowe ... wrzucą nagotowuje z przyprawami ...* (Lenartowice); *w drugim garku ... nagotowuje sie ... zupe z kości ... włoszczyzny ...* (Jarocin).

NAGUSY – ‘rodzaj klusek z tartych, surowych oraz gotowanych ziemniaków’: *kluski nagusy to ... jak sie robiło ... z goto... ze surowych ziemniaków ... [...] czeba uczszyc ziemniaki ... precedzić przez gaze ... i do tego sie dodaje gotowanych ziemniaków ... i pote sie ... ten sos ... sok co sie od...cedzi te ziemniaki ... na dole jes taki ... taka moⁿczka to sie wszystko razem ... te wode sie zleje a te moⁿczke sie bierze i to wszystko sie wyrówna i potym ... sie robi i potym sie kula ... takie kluseczki i sie rzuca na goroⁿco^m wode ...* (Sośnica).

NAJEDZÓNY – ‘taki, którego poczucie głodu jest zaspokojone; syty’: *to [jak upadnie] łyżka ... i jeszcze jak tym do góry to ... znaczy że głodny ... [...] to jag łyż-*

ka by tym wgl^mbieniem do ... [...] a jag odwrotnie to je przyjdzie ale najedzony ... (Pleszew).

NAKŁADAĆ – ‘umieszczać coś na czymś’: [Na jabłecznik] *robimy ciasto ... nakładamy na to jabka ...* (Pleszew); [Jabłecznik to] *na cieście kruchym nakładane jez mus jabkowy ... abo jabka ...* (Józefów); *jelita to sie czyści ... w jedne sie nakłodo ... te ... kiszke ... no kielba... cinkie jelita só^m do kielbasy ... grubsze só^m do ... kiszki ... tyn cały ... kałdun ... kładzie sie ... w salcesón to sie kładło ...* (Tomice); (Jarocin).

NAKRYCIE – ‘komplet naczyń i sztucców dla jednej osoby przy stole’: *najpierw nakrywano go [=stół] białym obrusem ... nastę^mpnie zastawiano zastawie ... zawsze było jedno nakrycie wieⁿcej które było przygotowane dla ... weⁿdrowca ...* (Grodzisko); [Stół wigilijny] *nakrywano białym obrusem ... i ta[k] jak wcześniej powiedziaam ... jedno nakrycie było wieⁿcej ...* (Broniszewice); [Na Wigilii jest] *no sianko pod obrusym ... jakie jeszcze zwyczaję ... jedyn ... jedno nakrycie dla niespodziewanego gościa ... dwańście potraw ... i wszystko postne ... nie? ... no ...* (Witaszyce).

NAKRYWAĆ – ‘zakładać obrus na stół’: *najpierw nakrywano go [=stół] białym obrusem ... nastę^mpnie zastawiano zastawie ... zawsze było jedno nakrycie wieⁿcej które było przygotowane dla ... weⁿdrowca ...* (Grodzisko).

NALEWKA – ‘alkohol powstały przez zalanie owoców spirytusem’: *jabłecznik to może być placek ... wino ... nalewka ...* (Sośnica); *no nalewki z różnych ... rzeczy robiło sie ... z ... różnych malin ... z wiśni z ... jagód ... z różnych różności robiło sie nalewki ... [...] z [orzechów] włoskich ...* (Kucz-

ków); z *wiśni ... ze śliweg robili* [nalewki] ... z *jabłek ...* [...] z *włoskich* [orzechów] ... (Józefów); [Pigwę można wykorzystać] *na nalewki ... albo na sok ...* (Witaszyce).

NALOT – ‘cienka powłoka na czymś’: *te ozory czszeba je umyć ... wyczyścić ... zeszkrobać tyn nalod na na ozorze ...* (Pleszew).

NA MIE^NKKO, NA MI^NKO – ‘o jajku: ugotowane tak, że tylko białko jest ścięte, a żółtko pozostaje płynne’: *jajko na mieⁿkkko to už na pierszym miejscu ...* (Grodzisko); *jajka na twardo jajka na miⁿko omleły ...* (Tomice).

NA MI^NKO → NA MIE^NKKO.

NAMOCZYĆ → MOCZYĆ.

NA OSTRO – ‘tak, że coś ma pikantny smak’: *o! zupke [z dyni] bardzo dobro^m i na ostro i mleczno^m jakó^m kto tam chce ...* (Zielona Łąka); *placki ziemniaczane ...* [...] *naste^mpie je pieczemy na smalcu lub na oleju ... a w zależności od tego ... z czym kto lubi podaje się je z... ze śmietano^m z jogurtem z cukrem ... można też na ostro ...* (Grodzisko); (Sośnica).

NAOSTRZYĆ → OSZCZYSZYĆ.

NAOSZCZYĆ → OSZCZYSZYĆ.

NAPIĆ SIE – ‘wypić alkohol’: *nabo^mbać się nachlać się ... albo nawalić się można ...* [...] *upić się napić się za dużo alkoholu ...* (Pleszew).

NA PIKANTNIE – ‘o potrawach: tak, że piecze język; na ostro’: *albo jeszcze inni robili to [=placki ziemniaczane] z cebulo^m tak bardziej na pikantnie ...* (Grodzisko).

NAPOWIECZYSZYĆ – ‘wprowadzić powietrze do ciasta’: *musisz tak ... wybijać ... ciasto ... żeby się napowieczszyło ... nie? ... bo im wiyⁿcy jes powieczsza tym jes ... pulchniejsze ... no ...* (Tomice).

NARODZENIE → BOŻE NARODZENIE.

NARODZYNIE → BOŻE NARODZENIE.

NA RZADKO – ‘w taki sposób, że poszczególne elementy łączą się w półpłynną masę’: [Kaszę gotuje się] *na sypko i na rzadko ...* (Marszew).

NARZECZENI – bez l. poj., ‘narzeczony i narzeczona’: [Czy był praktykowany zwyczaj obdarowywania się pisankami w Wielkanoc?] *no u naz jeszcze jest ...* [Jak to wygląda?] *na przykład pod kościołem zamieniam się znajomymi ...* [...] *kiedyś tak było że w rodzinie się obdarowywało jeden drugiemu dawał ... albo narzeczeni sobie dawali ...* (Lenartowice).

NA SŁODKO – ‘tak, że coś ma smak jak po dodaniu cukru’: (Sośnica).

NA SUCHO – ‘w taki sposób, że poszczególne elementy nie łączą się w masę, ale dają się przesypywać’: [Kaszę gotuje się] *na sucho i na geⁿsto chyba ...* (Pleszew).

NASYCIĆ SIE → (SYCIĆ SIE).

NA SYPKO – ‘w taki sposób, że poszczególne elementy nie łączą się w masę, ale dają się przesypywać’: [Kaszę gotuje się] *na sypko i na rzadko ...* (Marszew).

NA SZAGE – ‘na ukos’: *inaczej kopytka albo szagówki ...* [...] *ugotowane mien... ziemniaki się tłucze ... abo takó^m ... przeciska się*

przez praske dodaje sie moⁿke jajko ... robi sie wa... wyrabia sie ... robi sie wałek ... i kraje sie na szage ... (Sośnica); skośnie czyli na szage sie idzie ... (Pleszew).

NA TROSZKE – ‘w niezupelnym stopniu, nie do końca’: *biały ser czeba najpierw ukisic ... jak sie ukisi po czszech dniach ... to sie przeważnie robi w ciepłe dni ... ón musi mieć ciepło ... ukiszony na troszke na ... (Grodzisko).*

NATURALNY – 1. ‘pozbawiony sztucznych, chemicznych dodatków’: *nawóz ... taki który jes właśnie ... z obory ... ze stajni ... to takie naturalny to najlepší roś... najlepiej ro-sno^m właśnie warzywa ... chociaż teraz jes tak że można kupic gotowe ... nawóz ... z... od krowy ... od ... od konia ... (Pleszew); 2. ‘pozbawiony dodatków smakowych’: *no może być ser ... taki kwaskowy a może być ser o ... smaku naturalnym ... (Grodzisko).**

NA TWARDO – ‘o jajku: ugotowane tak, że białko i żółtko są ścięte’: *jajka na twardo ... (Pleszew); jajka na twardo jajka na miⁿko omlety ... (Tomice).*

NA UKOS – ‘w taki sposób, że ostrze przechodzi przez coś pod kątem ostrym’: *ciasto na kopytka ... formuje się długie kluski ... które ... na ukos kroimy ... (Marszew); wa-łeczki i na ukos i to so^m szagówki bo na szage ... (Pleszew).*

NAWALIĆ SIĘ – ‘napić się dużo alkoholu’: *nabo^mbać się nachlać się ... albo nawalić się można ... [...] upić się napić się za dużo al-kooholu ... (Pleszew).*

NAWALONY JAK... – ‘bardzo pijany’: *stodoła ... (Pleszew); ruski czołg ... (Pleszew); bombowiec ... (Lenartowice).*

NAWARZYĆ → (WARZYĆ).

NAWLEC → NAWLEKAĆ.

NAWLEKAĆ – **NAWLEC** – ‘zrobić w czymś otwór i nałożyć to na nitkę’: *można je [=grzyby] też ususzyć ... czyli po prostu nawledz na ... nitke i ... w jakiś zawiesić w takim ciemnym suchym miejscu ... i one ... sie zasuszo^m ... (Broniszewice); [Jak się suszy grzyby?] [R1:] na grzejniku ... nawlekać ... a nie nabija ... nawleka sie ... [R2:] na balkonie wiszo^m na na tych ... [R1:] jesienio^m na gwoździach ... [...] na słońcu ... jag jeszcze jes słońce ... (Pleszew).*

NA WOLNIUTKIM OGNIU – ‘w taki sposób, że ogień jest bardzo mały’: [Na rosół] *wstawiamy wode ... wode musimy zagotować ... wkładamy pietruszke marchewke seler por zarumieniono^m cebulke ... i wkładamy ... mieⁿsko ... [...] i gotujemy ... na wolniutkim wolniutkim ogniu ... (Pleszew).*

NA WOLNYM OGNIU – ‘w taki sposób, że ogień jest nieduży’: [Na rosół należy] *no wode mieⁿso warzywa posolidź i na wolnym ogniu sie gotuje ... godzinne minimum ... (Witaszyce); dwie szklanki wody ... woda sie zagotuje wrzoⁿtek wysypuje sie kasze ... sie zamyka i sie kasza na wolnym ogniu gotuje ... (Pleszew).*

NAŻREĆ SIĘ – ‘najeść się czegoś dużo lub zbyt dużo’: *objeś sie ... to brzydko by byś powiedziol nażreć sie ... (Witaszyce).*

NIECZYSTOŚCI – ‘brudy, zanieczyszczenia’: *żadne ... prócha żadne jakież nieczystości nie przedostawały się do ... wiaderka ... do tego naczynia gdzie było mleko ... (Pleszew).*

NIEDZIELA → WIELKA NIEDZIELA.

NIEDŹWIADEK – pieszcz., ‘jeden z przebierańców chodzących w okresie wigilijnym’: *koleⁿdnicy ... [...] przebierali się za na przykład za niedźwiadka ... kolejny nosił gwiazdę kolorowo^m ... jeden z koleⁿdników ... za anioła ...* (Grodzisko).

NIEDŹWIEDŹ – ‘jeden z przebierańców chodzących w ostatki’: *nawet w dzisiejszych czasach ... tyż na wsiach jes że ... jes ... pan czy tam człowiek przebrany za niedźwiedzia i musi każda kobieta zatańczyć z nim ... o przyniesie jej szczę^śście ...* (Pleszew).

NIEJADEK – ‘osoba niechętnie jedząca’: *małojadek ... niejadek ...* (Kuczków); (Józefów); (Witaszyce).

NIERDZEWNY – ‘niepodlegający rdzewieniu’: *no normalne garki ... takie ... aluminiowe ... nie! ... te ... emaliowane czy ... czy ... czy ze stali nierdzewnej teraz so^m tam ...* (Sośnica).

NOC – ‘część doby po zachodzie słońca, kiedy jest ciemno’: *jak do grochówki to tak samo wszystkie warzywka i do tego dajemy namoczony wcześniej ... przez noc co najmniej groch ...* (Pleszew); *zostawiano w ... miejscu zimnym ... do nasty^mpnego dnia ... najlepiej wykonan... wykonać to na noc ...* (Marszew).

NOWY → NOWY ROK.

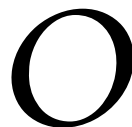
NOWY ROK – ‘dzień świąteczny zaczynający nowy rok kalendarzowy, 1 stycznia’: (Pleszew).

NOŻYK – zdr., ‘mały nóż’: *taki mały nożyk to żydek ...* (Kotlin); (Broniszewice); (Tomice).

NÓŻ – ‘narzędzie z ostrzem i trzonkiem służące do krojenia, cięcia, przebijania’: *jak się oszczysz noże? ... no ... so^m różne sposoby oszczenia noży ... o ... nóż można naoszczyć za przeproszeniem na progu ... który jes zrobiony z cymentu ... można naoszczyć na tak zwany oszczałce któr^om się oszczyszło kosy ... i só^m specjalne oszczałki do ... do nożów ...* (Kuczków); *no jak składany nóż to tylko szczyryk ...* (Pleszew); *oszczysz noże na ... dużyj takij piaskowej osetce ... a późni na marmurce ... a jeszcze późni na starce ... czyli marmurka jes ... z marmuru ... taki specjalny do oszczenia ... a stalka to jes ze stali specjalne zrobiona do ... oszczenia taka ... jakby ... magnetycznie ... żeby się to oszczysz wyrównało ... [...]* *kiedyś się oszczyszło na cegle ... no ... jag nie było piaskowca ... jakiegoś to ... na cegle ...* (Dobrzyca); [Do liści buraków] [R1:] *specjalne noże takie były albo sierpami ...* [R2:] *obcinaki ...* (Dobrzyca); *na sztylu był tyn ... nóż do ziemniaków [=buraków] i się obcinało ...* (Dobrzyca); *uderza się sieki^ro^m w łeb ... swini ... i potem się ... w serce nożym ... żeby wypuścić ... juszke ...* (Gizałki); *czszeba zaż ukulać takie ... wałeczki ... i te wałeczki się kroi nożym ... po skosie ...* (Wieczyn); [Przed pierwszym ukrojeniem chleba] *robi się krzyż ... nożem ...* (Pleszew); *jeśli upadnie nóż to meⁿżczyzna cie odwiedzi ...* (Pleszew); *taka maszynka była ... i za pomoco^m ... wkładało się główke kapusty i ... korbko^m się kreⁿcilo ... i to tak się ładnie poszatkowało rozdrobniło się ... może być nawet zwykły nóż jak ktoś nie ma to nożem można poszatkować kapuste ...* (Broniszewice); [Jeżeli upadnie nóż lub widelec] *to wtedy mówiono że przyjdzie meⁿżczyzna ...* (Grodzisko); [Jeżeli upadnie nóż lub widelec] *to przyjdzie chłop ...* (Kuczków); *szatkownica ... [...]* *to deska z czszema takimi oszczszami jakby nożami*

NÓŻ

... (Marszew); *knyp* czyli tak *tako^m* *gwaro^m* *było maszynek to sie kroilo nożym ... nie? ...*
że taki nóż ... wielki ... szeroki ... i z ostrym a tero to najlepi to jes kupić gotowy maka-
ostrzem ... (Broniszewice); a jo to najlepi rón ... (Tomice); (Jedlec); (Józefów); (So-
... jak se kroilałam ... nożym ... bo kiedyż nie śnica); 29.



OB DAROWYWAĆ SIE – ‘wręczać sobie prezenty nawzajem’: *ludzie obdarowywali się pisankami ... [...] rodzice dzieciom ... dziadkowie wnukom swoim dzieciom ... (Sośniczka); [Czy był praktykowany zwyczaj obdarowywania się pisankami w Wielkanoc?] no u naz jeszcze jest ... [Jak to wygląda?] na przykład pod kościołem zamieniam się znajomymi ... [...] kiedyś tak było że w rodzinie się obdarowywało jeden drugiemu dawał ... albo narzeczeni sobie dawali ... (Lenartowice).*

OB DAROWYWANIE – ‘przekazanie, wręczenie komuś prezentu’: [Zwyczaj wielkanocny to] *obdarowywanie się jajami ... i drugie ... w drugi dzień świąt to był śminigus-dyngus ... (Pleszew).*

OBGOTOWAĆ → **OBGOTOWYWAĆ**.

OBGOTOWYWAĆ – **OBGOTOWAĆ** – ‘krótko gotować lub gotować tylko częściowo’: [Na żurek] *gotuje się ... mie^{no} poważnie żeberka ... wy^{ndz}ony boczek lub wy^{ndz}one kości ... obgotowuje się dodaje się włoszczyzny ... (Sośnica); musisz obgotować ... ze czyszy razy ... (Tomice).*

OBIAD – ‘główny posiłek zjadany w ciągu dnia’: *i do tego [=zupy dyniowej] robiłam takie specjalne kluseczki ... z jednego jajka ... takie zacierki ... i to wkładaam do zupy*

... i gotowane to było razem z to^m zupo^m i to się jadło na śniadanie czy na obiad ... jak kto lubił ... (Nowy Olesiec); jak mało kapustki w słoiki to wystarczy domowa szatkownica ... taka jak ... na obiady się kroji kapuste ... a jak ... no dużą to czeba mieć ten hebel taki duży ... (Pleszew); mie^{ndzi} śniadaniem a obiadem? ... no to drugie śniadanie ... (Zielona Łąka); no karmiło się [świnie] głównie gotowanymi ziemniakami ... kiszonkami ... i ziarnami zbóż ... i jakimież resztkami z obiadu ... (Broniszewice); śniadanie wielkanocne ... bo obiadu to już nie było we Wielkanoc ... (Gizałki); ide zjeż obiad ... (Pleszew); obiad ... (Cieśle); (Dobrzyca); (Jedlec); (Józefów); (Sośnica).

OBIADEK – pieszcz., ‘główny posiłek w ciągu dnia’: *no w kuchni się gotuje obiadeki no i w ty kuchni się ... zawsze był stół i się jadło ... razem ... (Nowy Olesiec).*

OBJEŚ SIE – ‘najeść się czegoś dużo lub zbyt dużo’: *objeś się ... to brzydko by byś powiedziol nazreć się ... (Witaszyce).*

OBKŁAD – ‘to, co kładzie się na kanapkę’: *obkład no to só^m ... jakoś ... wy^{ndli}ny só^m ... i ser jezd i ... różne tegó ... (Gizałki); na przykład kawałek kielbasy plaster szynki ... plaster żółtego sera czy ... ser biały ... to wszystko jes obkład ... (Marszew); [R1:] obkład? ... [...] no to co kładziem na kanapkę i we^{ndli}nki i pomidorki i ogórki i sałate i ...*

[R2:] *i pasztecik ... (Pleszew); nie tylko ma-
sło bo to dla mnie tyn obkład to jes właśnie
... coś wieⁿcej niż tylko masło czy margaryna
... czy smalec ... tyko to jes właśnie ... to co
sie jeszcze dodatkowo na ten ... chleb kładło
na to^m ... kawałek chleba ... (Broniszewice).*

OBKŁODAĆ – ‘nakładać coś na coś w du-
żej ilości’: *do picia he... tegó ... pokrzywa
jes tyż dobro ... bo pijó^m ... pokrzywe ... nie?
... [...] bo i ... niktórzy sie obkłodal i pokrzy-
wami ... ciało ... (Józefów).*

OBRUS – ‘tkanina przykrywająca stół’: [Na
stół wigilijny] *kładło sie biały obrus pod ob-
rusym sianko i ziarenka zbóż ... (Sośnicz-
ka); [Na kolację wigilijną] stół nakrywano
białym obrusem ... pod nim układano siano
... na stole zawsze ... na talerzu opłatek i ...
potrawy ... (Pleszew); najpierw nakrywa-
no go [=stół] białym obrusem ... nastę^mpnie
zastawiano zastawę ... (Grodzisko); [Stół
wigilijny nakrywano] białym obrusym ...
i pod spodym było sianko ... (Sośnica); [Na
Wigilii] jedno miejsce było wieⁿcej ... sianko
pod obrus ... no prezenty ... (Broniszewice);
[Na Wigilii jest] no sianko pod obrusym ...
jakie jeszcze zwyczaję ... jedyn ... jedno na-
krycie dla niespodziewanego gościa ... dwa-
naście potraw ... i wszystko postne ... nie? ...
no ... (Witaszyce); [Zwyczaję wigilijne to]
czytanie Ewangelii ... dzielenie sie opłatkiem
... no ... [...] zakładało sie biały obrus ...
pod obrus siano ... (Marszew); (Wieczyn).*

OBRUSEK – pieszcz., ‘tkanina przykrywa-
jąca stół’: [Stół na Wigilię był] *no ubrany
na biało obrusek założony ... zastawę posta-
wionno ... tam talerze ... co ... no i późni sie
jadło ... nie? ... wszystkie jadła ... (Pleszew).*

OBSIO^NKNO^NĆ – ‘utracić wodę w wyniku
jej odcieknięcia’: *no płuca świni to sie płu-*

*kało w zimnej wodzie i wieś... wieszalo sie
żeby troche obsioⁿkły ... (Nowy Olesiec).*

OCCEDZAĆ – ‘odsączać wodę’: *zalewam
mak ... na noc goroⁿco^m wodo^m ... żeby tak
... nasycił sie ... to^m wodo^m ... nastę^mpny
dzień occedza... occedzam ... (Marszew).*

OCCEDZIĆ → CEDZIĆ.

OCET – ‘płynna przyprawa o kwaśnym
smaku, niekiedy używana jako środek
czyszczący’: [Do mycia naczyń służy] *woda
z płynem ... lub z octem ... (Sośnica); [Kwa-
śne to] biały barszcz ... biały barsz ... wy-
war z kości warzyw ... i zacioⁿgane moⁿko^m
... i doprawiane octem ... wszystko ... (Ple-
szew); jes to zupa śledziowa ... [...] gotu-
jemy ... wode z octu z wody z przyprawa-
mi ... nastę^mpnie po ostudzeniu tej wody
dodajemy ... w zależności od tego kto lubi
czy mleko czy śmietane ... wszystkie skład-
niki toⁿczymy i wkładamy do tego śledzie ...
słone lub śledzie z octu ... (Grodzisko); śle-
dzie w śmietanie ... [...] bierze się cebulke
... gotuje sie je z wodo^m i octem to^m cebul-
ke później dodaje sie śmietane ... (Sośnicz-
ka); jeszcze do smaku dodaje sie pieprzu ...
troszeczke cukru troche octu cebulke krojo-
no^m ... (Pleszew); to była taka zupa ... kwa-
śne jaja ... ja wiem że mama gotowała ...
[...] wrzuca sie ... na wode z octem ... i sie
gotuje ... (Pleszew); dynia na oćcie ... (Ple-
szew); [Kwaśne to] barszcz biały gotowany
na wywarze z mieⁿsa i z warzyw ... zakle-
pywana śmietano^m i moⁿko^m doda... kwa-
szona octem ... (Marszew); dolewano wode
troche z octym ... do tego naczynia gdzie
gdzie krew wlewano ... (Gizalki); [Do krwi]
przed skrzepnieⁿciem dodawano octu ...
(Kotlin); no sie lało ocet ... i musiało sie za-
raz to^m krew ... roszczszepywać bo inaczej
jak sie nie roszczepywało to ona sie ... zgyⁿs-*

tła i nie było z niej nic ... (Kuczków); biały barsz najlepi sie robi na ... na tyn ... na nóżkach świńskich ... [...] i ocet ... nie? ... ja octu nie daje tylko wrzuc^m ... grzybki z octu ... (Tomice).

OCIUPINKE – ‘trochę, niewiele’: [R1:] *krzta ... ociupinke ... troszeńke ...* [R2:] *żdziebko ... (Pleszew).*

OĆCISKAĆ, ODCISKAĆ – ODCISNO^{ŃĆ} – ‘ściskając, odsączać z czegoś płyn’: *goloki to só^m ... tak ... kluski ... z pyrek ... czszesz pyry odciskosz wodę ... dodajęz jajko ... dajesz te ... no ... móⁿke ... i to potym robisz z tegó ... kluchy ... ale musisz dobrze pyry odcisno^{ŃĆ} żeby nie było wody ... żeby ci sie nie rozlatywały ... nie? ... (Tomice); ze surowych ziemniaków i to sie ... surowe sie czsze ... oćciska sie to ... (Pleszew); to jez na przezi^mbinie ... na kaszel ... na przezi^mbinie ... [...] tak ... bierziesz piⁿcet kwiatków ... mleczu ... to zalywosz ... litrym wody ... i to ... kroisz czszy cytryny ... i w to wrzucosz i to gotujesz ... jak to ugotujesz ... to bierzysz i ... odciskosz ... (Tomice); [Jak się robi kotlet mielony?] mieⁿso mielone ... do tego sie dodaje ... bułke namoczono^m w mleku sie odciska i sie dodaje jajko ... i przyprawy ... (Sośnica).*

ODCEDZIĆ → CEDZIĆ.

ODCISKAĆ → OĆCISKAĆ.

ODCISNO^{ŃĆ} → OĆCISKAĆ.

ODGOTOWAĆ → ODGOTOWYWAĆ.

ODGOTOWYWAĆ – ODGOTOWAĆ – ‘usuwać niechciany składnik czegoś przez gotowanie’: *te ozory czszeba je umyć ... wyczyścić ... zeszkobać tyn nalod na na ozorze ...*

i tego ... i ob... odgotować ... i późni gotować ... nie? ... (Pleszew); odgotowuje sie ... flaki ... (Jarocin); (Kotlin).

ODLAĆ → ODLEWAĆ.

ODLEWAĆ – ODLAĆ – ‘oddzielać część płynu od całości’: *ziemniaki wiadomo wodę odlewamy ... z ugotowanych ziemniaków natomiast ... (Marszew); dziady? ... to só^m gotowane zimniaki ... jak gotujesz zimniaki ... odlewosz pół wody ... w to sypieź móⁿke ... i ... takie jak só^m te zimniaki na pół ugotowane ... to odlywosz pół wody ... w to sypieź móⁿke i ta móⁿka sie musi zaparzyć ... potym ... smażyysz skwarki ... i wlywosz ... pyry ... i krychosz ... i to só^m dziady ... (Tomice); [Żeby zrobić ser] zsiadłe mleko ... [...] należało je lekko podgrzać ... i odladż na sito ... [...] wtedy ... powstaje ser biały ... (Grodzisko); do fasolówki tak samo musi być wcześniej co najmniej wieczorem namoczona ... odlana woda i włożona do wywaru i warzyw ... (Pleszew); z mojej babci tam jeszcze pamieⁿtam pyrczok to były ... ziemniaki tarte surowe ... odlana była ta woda ... zostawiona tylko ta skrobia ... (Pleszew).*

ODROBINA – ‘niewielka ilość’: *jak drożdże wyrosno^m ... kładzie sie je do móⁿki ... leje sie mleko żółtka szczypta soli ... odrobina cukru ... (Wieczyn); (Pleszew).*

ODROBINE – przysł., ‘trochę, niedużo’: *faworki ... [...] do móⁿki dodaje sie żółtka odrobine spirytusu ... (Pleszew).*

ODWAR – ‘płyn z gotowanych w wodzie surowców’: (Pleszew).

ODWIEDZAĆ – ‘przychodzić w gości’: [Zabawy] *odbywały sie w domu w którym koleⁿdnicy odwiedzają^m ... (Pleszew).*

OD-ŻYWCZY – ‘stanowiący dobre pożywienie, służący do odżywiania’: *takie maśło [=zostawione na słońcu] to zjełczeje ... i traci traci ... wartości od-żywcze i smakowe ...* (Pleszew).

OD-ŻYWIAĆ – ‘dostarczać w jedzeniu składników potrzebnych do rozwoju’: *odpowiednio od-żywiać ...* (Broniszewice).

OGAREK – ‘niedopalony kawałek świecy, papierosa itp.; tu: mały płomień’: [Mały płomień] *no to inaczej ogarek to był ...* (Nowy Olesiec).

OGIEŃ – ‘powstające podczas palenia się czegoś płomienie’: [Rosół] *gotujemy na małym ogniu ... około czszech godzin ...* (Marszew); *no to te ... włosy co mo kura na tyn ... na tyn to ... bierzysz brynde ... lejesz w miseczke ... i nad ognim opolosz ... nie? ...* (Tomice); *nad drewnym weⁿglem sie unosi? ... tak? ... ogień ...* (Pleszew); *no kuchnia też ... [...] palenisko i tam te ... fajerwerki czy ... jak taki dawniejszy ... nie? ... na tym ... na na na ... co sie na ogień ... nie? ... no ...* (Witaszyce); *no ogień płomień sie unosi ...* (Zielona Łąka); *można jeszcze [kaszę] na małym ogniu zostawić żeby doszła do siebie może przykryć pokrywko^m albo jako^mś ... ściereczko^m ... żeby była w ciepłe ...* (Broniszewice); *no rosół czeba obrać włoszczyzne ... [...] gotowadź na ma... bardzo malutkim ogniu ...* (Sośnica); *kure opalało sie po to ... żeby usunoⁿć ... resztki włosów i pierza ... [...] wlało sie w naczynie denaturat ... chwytalo sie za nogi to^m kure i sie obracalo i sie ... i sie tak ... opalało sie ... ognim opalało sie ...* (Kotlin); *i to gotujesz ... tak długo aż żeby tego ... do czszech godzin ... na ... na małym ogniu ...* (Tomice). → NA WOLNIUTKIM OGNIU, NA WOLNYM OGNIU.

OGNISKO – ‘tu: palenisko w piecu chlebowym’: (Józefów).

OGON, OGÓN – ‘powtórne przyjęcie po weselu’: *na poprawiny po weselu to ... mówili ogón ...* (Gizałki); *na taki jak gdyby przedłużenie wesela już po weselu na na spraszanie gości którzy ... którzy sie nie znaleźli na weselu ... sie spraszalo na tak zwany ogon ... czyli koniec wesela ... gdzie sie tam dojadalo rzeczy niez... i ugościło ... tyh ludzi którzy nie... niekoniecznie powinni być zaproszeni na weselu ...* (Lenartowice); *poprawiny ... ogón ...* (Kuczków).

OGÓN → OGON.

OJCIEC – ‘mężczyzna, który ma dzieci i je wychowuje’: *wiem że mój ojciec ... weⁿdził właśnie ale ... jakoś tak nie zapamieⁿtałam nie zwróciłam uwagi czy to było dźrzewo ...* (Broniszewice); *to świniobicie polega na tym że ... polegało kiedyś ... polegało na tym że ... sprowadzało sie rzeźnika ... tyn ... ten rzeźnik zabijał w domu zwierze ... ale to tak ... z ... u nas to było tak że z ojcem z moim ojcem ...* (Broniszewice).

OKAP – ‘daszek nad miejscem, gdzie się gotuje’: (Lenartowice); (Pleszew); (Sośniczka).

OLEJ – ‘tłuszcz w postaci płynnej’: *ziemniaczki sie ... czszeba uczszeć troszeczke moⁿki jajko i ... i wymieszać ... [...] i jes ... i so^m placki ziemniaczane ... piecze sie to na oleju i tyle ...* (Kuczków); *piecz na smalcu albo oleju ... w zależności jak kto może spożywać ...* (Pleszew); [Mleko na słońcu] [R1:] *niedobre ... olejem jest ...* [R2:] *zepsute ...* (Grodzisko); *placki ziemniaczane ... [...] nastę^mpnie je pieczemy na smalcu lub na oleju ... a w zależności od tego ... z czym*

kto lubi podaje sie je z... ze śmietano^m z jogurtem z cukrem ... można też na ostro ... (Grodzisko).

OLEJEK – ‘płynna substancja zapachowa dodawana do ciast’: *no różne so^m sposoby na babki ... najczeⁿsciej so^m ... po prostu ucierane żółtka z cukrem ... dodawane ... ale zależy czy jes drożdżowa czy tam na proszku ... potem sie dodaje ... drożdże czy czy ... proszek do pieczenia ... cukier ... jakiś tam olejki waniliowe coś takiego ... (Lenartowice).*

OLIWA – ‘płynny tłuszcz wytwarzany z oliwek; też: olej’: [Żeby ciasto nie kleiło się do rąk] *można posmarować ... reⁿce troszeczke oliwo^m ... albo moⁿko^m ... (Sośnica).*

OPAŁ – ‘materiał, którym ogrzewa się pomieszczenie’: [R1:] *my mamy elektryczno-gazowy ... no ale jeśli ktoś ma piec ... na opał taki drewno i weⁿgiel to [pali] i drewnem i weⁿgłem ... [R2:] no ... bo so^m takie piece jeszcze ... (Pleszew); drewno weⁿgiel ... opał inaczej ... (Marszew).*

OPARZYĆ → PARZYĆ.

OPIĆ SIE – ‘tu: napić się dużo alkoholu’: *opić sie ... uchlać sie ... (Lenartowice).*

OPIEC → PIEC I.

OPIEKAĆ – ‘obsmażać coś dookoła’: *to roladki ... [...] no tam mosz ... tegó ... robijosz miyⁿso i kładziesz ... kładziesz w to ... ogórek tyn boczek ... możesz grzyby włożyć ... i zwijoz i opiekosz ... (Tomice).*

OPŁATEK – ‘cienki płatek ciasta, którym Polacy dzielą się podczas kolacji wigilijnej’: [Zwyczaję wigilijne to] *łamanie sie opłat-*

kim ... śpiewanie koleⁿd ... czytanie Biblii ... (Sośniczka); [Na kolacji wigilijnej] było dodatkowe miejsce przy stole ... dzielenie sie opłatkiem ... czytanie Pisma Świeⁿtego ... [...] stół nakrywano białym obrusem ... pod nim układano siano ... na stole zawsze ... na talerzu opłateg i ... potrawy ... (Pleszew); [Opłatki] były białe ... białe ... dla ludzi ... a różowe to były dla zwierzoⁿt ... (Pleszew); były również opłatki kolorowe czerwone ... były przeznaczone do czszody i do bydła i do zwierzoⁿt domowych ... (Pleszew); białe i zazwyczaj w kolorze czerwonym ... jeden z opłatków ... [...] jeden opłatek kolorowy tag jak wspomnialam ... przeznaczony był ... jeżeli to było gospodarstwo do bydła ... (Grodzisko); były opłatki różowe przeznaczone były dla zwierzoⁿt ... (Sośniczka); u nas dawano opłatki wszystkim zwierzeⁿtom ... (Sośniczka); [Na Wigilii] czytajo^m jakieś Pismo Świeⁿte ... i potem łamanie sie opłatkiem ... (Witaszyce); [Jak wyglądał stół wigilijny?] no serweta biała oczywiście ... i zaś ... talerze ... wszystko ... podane ... no i opłateg musiał być ... na środku ... (Cieśle); [Na Wigilii] musiało być dwanaście potraw ... opłatkim sie dzieló^m ... (Sośnica); gospodarz ... pamieⁿtam mój tata bo ... w tej chwili nie mamy gospodarstwa ... brał opłatki i szedł do zwierzoⁿt ... dzielił ... dawał ... dzielił się z nimi to znaczy ... dawał koniom i krowom ... (Marszew); [Gospodarz po kolacji wigilijnej] szed do ... inwyntarza ... i nióz resztki z tego i ... opłatek ... (Sośnica); no to zwierzyⁿtóm sie nawet ... dowalo opłatek ... (Józefów); kiedyś dawno temu ... kościelny ... roznosił opłatki ... [...] białego dla ludzi ... a taki był pomarańczowy mi sie wydaje dla zwierzoⁿt ... kolorowy ... (Broniszewice); [Opłatki] tero sie kupuje w sklepie ... a kiedyś to nie wiem ... ministranci nosili też ... (Witaszyce); [Zwyczaję wigilijne to] czyta-

nie Ewangelii ... dzielenie się opłatkiem ... no ... (Marszew); gospodarz też mógł się podzielić opłatkiem ze zwierzętami ... (Broniszewice); (Wieczyn).

OPŁUKAĆ → **PŁUKAĆ**.

ORGANISTA – ‘mężczyzna grający na organach (często też śpiewający) w kościele, w niektórych parafiach roznosi opłatki’: (Pleszew); (Marszew); (Sośnica); (Sośniczka).

ORGANISTKA – ‘kobieta grająca na organach (często też śpiewająca) w kościele, w niektórych parafiach roznosi opłatki’: w naszej miejscowości była to pani organistka ... a w późniejszym czasie można było zakupić je [=opłatki] u ... księdza ... (Grodzisko).

OSELKA – ‘fabrycznie wykonany kamień służący do ostrzenia noży’: oszczesze noże na ... dużyj takij piaskowej oselce ... (Dobrzyca); naostrzyć ... na oselce ... (Sośnica).

OSŁODZIĆ → **SŁODZIĆ**.

OSTATKI – 1. ‘ostatni dzień karnawału; też: zabawa urządzana tego dnia, która trwa do północy i kończy się przed Środą Popielcową’: podkziołek albo ostatki ... (Pleszew); ostatki ... podkziołek ... nie? ... nie ... co to się nazywa? ... przed Popielcym ... [...] do dwunasty tylko się odbywa ... i normalnie ta[k] jak zabawa ... (Pleszew); ostatki ... [...] to jes ... zabawa w której można jeść ... jeszcze weⁿdliny tańczyć ... można wypić lampkę wina ... czy kieliszeczek dobrej wódki ... winiaku ... według uznania ... i gustu ... (Pleszew); ostatki ... so^m że można ... można zjeść jeszcze przed ... te czter... przez czszydzieści dni

beⁿdzie post ... i można zjeść jeszcze tłuste rzeczy a później już tak postnie ... raczej się jada ... (Pleszew); jes to zabawa ostatkowa ... ostatki ... [...] zazwyczaj to jes ... muzyka ... i jakieś ... odpowiednie potrawy przygotowane na tak ... impreze ... (Grodzisko); ostatki to ... ostatni wieczór przed ... Popielcem ... dlatego ostatki ... gdyż rozpoczął się po Popielcu Wielki Post ... (Grodzisko); ostatki ... [...] ludzie ... bawio^m się ... jedzo^m i pijo^m ... [...] ostatnia zabawa przed Wielkim Postem ... (Sośniczka); ostatki ... [...] za moich czasów normalna zabawa ... taneczna ... a kiedyś to nie wiem ... (Broniszewice); podkziołek to so^m właśnie te ostatki ... (Broniszewice); 2. ‘kilka ostatnich dni karnawału’: [Ostatki] to so^m ... ostatnie dni karnawału ... (Pleszew); [Ostatki] no ostatnie dni ... karnawału ... (Sośnica).

OSTATNI – ‘taki, który jest na końcu’: ostatki to ... ostatni wieczór przed ... Popielcem ... dlatego ostatki ... gdyż rozpoczął się po Popielcu Wielki Post ... (Grodzisko); ostatki ... [...] ostatnia zabawa przed Wielkim Postem ... (Sośniczka); [Ostatki] no ostatnie dni ... karnawału ... (Sośnica).

OSTRÓDKA – ‘miękka część chleba pod skórką’: (Pleszew).

OSTRY – 1. ‘taki, którym można ciąć, kroić, kłuć’: gable ... do ziemniaków ... to znać się ... można mówi... po polsku właściwie to to só^m widły tylko kulki na końcu majó^m ... nie so^m ostre ... nie? (Dobrzyca); okoń to charakterystyczne ma ... bardzo ostre płetwy grzbietowe ... (Pleszew); (Józefów); (Sośnica); 2. ‘o potrawach: piekący w język, mający mocny smak’: zależy jak kto lubi smak czy ... [...] czy wieⁿcej ostro czy ... (Pleszew).

OSTRZE, OSZCZSZE – ‘ostra część narzędzia’: *pisakami ... kredkami ... to jes pisan-ka ... można też rzeźbić takim ... cieniutkim ... takim ... oszczszem jakimś żeby można wyrzeźbić sobie tam ... (Pleszew); szatkownica ... [...] to deska z czszema takimi oszczszami jakby nożami ... (Marszew); so^m szatkownice takie jakieś kryⁿcone a my w domu mamy ma^om szatkownice co ... szatkuje-my kapuste to jes ... prowadnica oszczszze no i kapuste pocieramy i ładnie lecó^m ... wióreczki kapusty ... no ... (Pleszew); knyp czyli tak jako^m gwaro^m że taki nóż ... wielki ... szeroki ... i z ostrym ostrzem ... (Broniszewice); a stalka to jes ze stali specjalne zrobiona do ... oszczszzenia taka ... jakby ... magnetycznie ... żeby sie to oszczszze wyrównało ... (Dobrzyca).*

OSUSZAĆ – ‘czynić suchym, pozbawiać wilgoci’: *szynke sie ... pekluje w przyprawach ... i soli ... nastę^mpnie myje osusza i weⁿdzi ... (Kotlin).*

OSZCZAŁKA – ‘przyrząd do ostrzenia’: *jak sie oszczszy noże? ... no ... so^m różne sposoby oszczszzenia noży ... o ... nóż można naoszczzyć za przeproszeniem na progu ... który jes zrobiony z cymentu ... można naoszczzyć na tak zwany oszczzałce któróm sie oszczszczyło kosy ... i só^m specjalne oszczzałki do ... do nożów ... (Kuczków); oszczzałka ... (Pleszew).*

OSZCZSZE → **OSTRZE**.

OSZCZSZYĆ – NAOSTRZYĆ, NAOZCZYZYĆ – ‘czynić coś ostrym’: *jak sie oszczszy noże? ... no ... so^m różne sposoby oszczszzenia noży ... o ... nóż można naoszczzyć za przeproszeniem na progu ... który jes zrobiony z cymentu ... można naoszczzyć na tak zwany oszczzałce któróm sie oszczszczyło kosy*

... i só^m specjalne oszczzałki do ... do nożów ... (Kuczków); naostrzyć ... na osetce ... (Sośnica); oszczsze noże na ... dużyj takij piaskowej osetce ... a późni na marmurce ... a jeszcze późni na starce ... czyli marmurka jes ... z marmuru ... taki specjalny do oszczszzenia ... a stalka to jes ze stali specjalne zrobiona do ... oszczszzenia taka ... jakby ... magnetycznie ... żeby sie to oszczszze wyrównało ... [...] kiedyś sie oszczszczyło na cegle ... no ... jag nie było piaskowca ... jakiegoś to ... na cegle ... (Dobrzyca); naoszczzyć ... (Dobrzyca); (Pleszew); oszczszzyć ... (Józefów).

OŚRÓDKA – ‘miękka część chleba pod skórką’: (Pleszew); 🍞 41.

OŚWIŃCIC → **ŚWIEŃCIC**.

OWIJĄĆ – OWINOŃĆ – 1. ‘osłaniać coś czymś ze wszystkich stron’: [Babcia] *zanim zawiezie na targ ... to owijała w liście ... w liście rabarberu ... żeby ono [=masło] miało chłodno ... (Grodzisko); może być takie warzywa coś ... owinieⁿte ... w pieluche w starszych czasach ... żeby dziecko ssało ... (Broniszewice); żeby nie ostygły [ziemniaki lub kasza] jag można ... na przykład jak sie ... zaprasza gości a sie ni[e] mo mało czasu ... to można ugotować wcześni ... owinoⁿć kocym i pod pierzynie ... (Sośnica); 2. ‘okręcać coś czymś’: *makowiec ... [...] czszeba zrobić mak ... mase makową ... zaparzydź mak ... occedzić go ... zmielić go dwukrotnie w maszynie ... przyprawić ... dodać tłuszcz rozpuszczony miód bakalie cukier jajko ... czszeba również zrobić ciasto drożdżowe ... które należy rozwałkować ... nałożydź na nie ... nałożydź na ciasto mak ... i zawijać w roladę ... owija się w papier i wkłada do piekarnika ... (Pleszew).**

OWINO^{ŃĆ}

OWINO^{ŃĆ} → OWIJAĆ.

pogrzebacz ... albo ożóg też nazywajo^m ...
(Nowa Wieś).

OŻÓG – ‘zagięty na końcu pręt służący do poruszania węgla lub drewna w palenisku’:

P

PAJDA – 1. ‘środkowy kawałek z bochenka chleba’: *skibka albo sznytko ... [...] albo pajda właśnie ...* (Broniszewice); (Gizalki); 2. ‘gruby kawałek chleba’: [R1:] *pajda chleba ...* [R2:] *skiba też może być ...* (Pleszew).

PALENISKO, PALINISKO – ‘część pieca, w której pali się ogień’: *no kuchnia też ... [...] palenisko i tam te ... fajerwerki czy ... jak taki dawniejszy ... nie? ... na tym ... na na na ... co sie na ogień ... nie? ... no ...* (Witaszyce); *no to jes taki piec kuchenny miałam najpierw był taki piec ... na drzewo ... palone ... takie palenisko zbudowane było takie palenisko taki piec ...* (Nowy Olesiec); *zazwyczaj to palenisko było od rana do wieczora ... z tym ... dżewem podpalane ... i ogrzewało ...* (Nowy Olesiec); [Scho-wanko] *no to też takie pomieszczenie małe przy ... kuchni ... też może tam ... służyć do różnych i zi... przede wszystkim zimne tam nie było pod... żadnego paleniska ...* (Nowy Olesiec); *taka komórka była ... zamknieⁿ-ta ... aby tam troche co ... tyn dym i ... tym dymem sie wyⁿdziło to takie pomieszczenie zamknieⁿte tam było ... na dole palenisko ... i takie delikatne weⁿdzenie ...* (Nowy Olesiec); *na płycie fajerki ... palenisko ... popielnik piekarnik ... wneⁿka na weⁿglarke ...* (Marszew); [W piecu chlebowym] *na dole palenistko ... tutaj taki wsad był ... na tym i tam sie wkładało chleb ...* (Witaszyce); (Broniszewice); *kiedys to było takie ... nie? ... palinisko to było org... to był najlepszy*

chleb jak te wiejskie chleby ... to było taki piec ... (Pleszew); *najprościej to robiono [wędzarkę] z beczki metalowej ... nie może mieć ... ani dna ani ... wierzchu ... bez dna bez wierzchu beczka ... z cegieł ... [...] było takie palenisko na ziemi normalnie stawiano i na to palenisko ... to^m beczke ...* (Pleszew).

PALIC – 1. – **ROZPALIC** – **ZAPALIC** – ‘rozniecać i podtrzymywać ogień’: *czym sie pali w kuchni? ... na gaz albo na próⁿd ...* (Zielona Łąka); *pojemnig na weⁿgiel przy kuchni to ... zapomniałam ... wiedziaam jak to sie nazya to już dawno nie miaam ... tego pie... nie paliłam ... w piecu ...* (Pleszew); *no to jes taki piec kuchenny miałam najpierw był taki piec ... na drzewo ... palone ...* (Nowy Olesiec); [W czasie kolacji wigilijnej] *świeczke można zapalić ... zapalało sie świece ...* (Pleszew); [Do święconki] *jajko było w skorupce ... [...] [później skorupki] palono w piecu ...* (Kotlin); *palono ... nie można było wyrzucać świeⁿconego ... skorupek ...* (Pleszew); (Jarocin); (Jedlec); (Józefów); 2. ‘o cukrze: przypiekać na patelni, aż do uzyskania ciągliwej masy’: *szare jaja to só^m w sosie ... sar... szarym ... w szarym sosie który robi sie z karmelu ... cukier ... [...] pali sie ...* (Pleszew).

PALIC SIE – ‘o ogniu: dawać światło, ciepło; płonąć’: *no takie weⁿdzarki albo abo ... w beczkach takie też ... wiesz ... na dole sie*

palilo tam sie wieszalo ... na tym i weⁿdziło ... (Witaszyce).

PALINISKO → PALENISKO.

PALMA – ‘gałązka wierzby, na której są baze kotki’: *zazwyczaj buczpan ... i można też ubrać [koszyczek ze święconką] palmami ... zależy jak ktoś uważa ... (Pleszew); kto zjad ... czym wieⁿcej bazi sie ... palm ... bazi się zjadło ... tyle czszeba było zjeż jajęg na Wielkanoc ... (Sośniczka); [Święconkę] ubierano wstoⁿżkami palmami ... palmami ... grycz... buczpanem ... (Jedlec).*

PALNIK – ‘część kuchni gazowej, z której ulatnia się i spala gaz’: *kuchenka ... gazowa elektryczna ... [...] no palniki muszo^m być do gotowania ... no co wieⁿcy nie wim ... piekarnik ... (Zielona Łąka); 21.*

PALNIKOWY – ‘taki, w którym są umieszczone palniki’: *plyta palnikowa^o ... (Marszew).*

PAŁKA – ‘przyrząd kuchenny służący do rozbijania ziemniaków na miazgę’: [Ziemniaki ugniata się] [R1:] *kołko^m ... [R2:] pałko^m ... (Pleszew); 28.*

PARA – ‘substancja w stanie lotnym powstająca w czasie podgrzewania cieczy’: *lub można je gotować ... na parze ... zalana kasza wodo^m w odpowiedniej ilości przykryte i na parze gotowane ... [...] żeby doszła ... (Pleszew); pyzy ... [...] moⁿka pszenna sól jajka ... woda ... i zarobić ciasto ... ciasto urośnie co najmniej godzinę ... robić z tego okroⁿgłe kluseczki ... na pare pod przykryciem parować ... (Pleszew); pyzy ... [...] moⁿka jajko drożdże woda ... sie urabia sie ... te ... rosnó^m garujó^m jak to sie mówi ... no i potem sie wyklada na ten ... i na pa-*

rze sie gotuje ... (Witaszyce); pyzy lub parochy ... [...] moⁿke mieszamy z drożdżami jajkami i mlekiem ... formuje sie kulki czeka aż wyrosno^m i paruje na garnku ... z wodo^m ... kładzie sie to na pieluche lub gaze i na parze sie gotuje ... (Marszew); pyzy ... [...] na garnku kładzie sie ... pieluche ... czy specjalne ... tak zwane ... cidełko ... [...] tetrowo^m albo tako^m gaze spec... gaze nawet ... i sie ... przykrywa ... kładzie sie tu później te ... powycinane ciastk... ciasto na to^m ... pieluche ... czy tam na to^m gaze ... przykrywa sie jako^mś misko^m ... i one sie w ten sposób ... na parze ugotujo^m ... (Broniszewice); drożdżowe kluski gotowane na parze? ... pyzy ... (Wieczyn); wieⁿc do kaszaniki ... jes potrzebna ... świeża krew ze świni ... i ... no ... [...] i to wszystko było w kotle gotowane ... tylko czeba było pilnować żeby sie nie rozgotowało ... rzeźnik pilnował ... albo nakazywał mojemu ojcu ... w każdym razie cała kuchnia była od pary ... (Broniszewice).

PAROCH – ‘kluska z ciasta drożdżowego gotowana na parze’: *pyzy lub parochy ... [...] moⁿke mieszamy z drożdżami jajkami i mlekiem ... formuje sie kulki czeka aż wyrosno^m i paruje na garnku ... z wodo^m ... kładzie sie to na pieluche lub gaze i na parze sie gotuje ... (Marszew); 43.*

PARZYĆ – **OPARZYĆ** – **SPARZYĆ** – **ZAPARZYĆ** – ‘poddawać coś działaniu wrzątku’: [Szczecinę po zabiciu świni] *sie parzy i skrobie ... (Witaszyce); [Ozory] parzy sie ... ździera sie skóre ... gotuje ... w przyprawach ... (Marszew); brokuł ... [...] no tak samo można zjadadź jak kalafior ... sałatki można też sparzydź robić ... dodawać do sałatek ... można gotować z bulko^m tarto^m zjadać ... (Lenartowice); zupke ze świeżej kapusty jes bardzo dobra i zdrowa ... czeba*

jo^m pokroić sparzyć ... i zgotować ... (Pleszew); no to sparzydź i to [=szczecinę] ... no to ... golo^m po prostu ... tak skrabio^m ... zeskrabujó^m te włosy ... sparzajo^m ... (Pleszew); [Kurę trzeba] złapadź i zabić ... oparzyć ... oczyścić ... z pierza ... umyć ... pokroić w kawałki i wrzucić do garnka ... (Kotlin); miesza się to wszystko czyli masuje a potem się wypełnia ... w nim tym mieⁿsem flaki oczyszczone ... potem się parzy weⁿdzi ... w zależności od poczszepy ... (Lenartowice); (Tomice); przede wszystkim czszeba jó^m [=kurę] złapadź na podwórku potym jo^m czeba ... zaniś ... do ... na pineczek ... uró^m-bać głowę ... oparzyć ... oskubać ... wybebszydź i jes kura ... do ... spożycia ... (Kuczaków); dziady? ... to só^m gotowane zimniaki ... jak gotujesz zimniaki ... odlewasz pół wody ... w to sypieź móⁿke ... i ... takie jak só^m te zimniaki na pół ugotowane ... to odlewasz pół wody ... w to sypieź móⁿke i ta móⁿka się musi zaparzyć ... potym ... smażyż skwarki ... i wlywasz ... pyry ... i krychosz ... i to só^m dziady ... (Tomice); dodają do niego różne ... bakalie ... no najczeⁿściej só^m to ... wcześniej zaparzone rodzyunki i skórka pomarańczowa ... (Marszew); kiszka ... [...] gotuje się kasze ... dodaje się pokrojono^m ... w kostkę woⁿtróbkę ... krew świni ... przyprawy majeranek sól pieprz ... wszystko się wyrabia miesza i napycha się ... w jelita ... świńskie ... czyli we flaki ... parzy się w goroⁿcej wodzie ... (Gizałki); salseson to się robi ... z podrobów wszystkich ... nie? ... kładzie się w kałdon właśnie ... i wtedy się go parzy i gotuje ... (Pleszew); kaszanka ... [...] gotujemy podroby ... i parzym kasze i ... dolewamy krwi i doprawiamy pieprzem solą ... (Pleszew); makielki mogo^m być ... z kluseg i z bułki ... do ... bułki parze mas... mlekiem goroⁿcym i dodaje do tego mak ... (Pleszew); [Na gołąbki] gotuje się biało^m ... liście białej kapusty e... białej kapusty albo

włoskiej ... dodaje się mielone ... mielone gotu... do mielonego dodaje się ryż cebule ... sól pieprz ... zawija się ... w te sparzone liście i ... (Sośnica); oparzyć ... (Lenartowice). → CIASTO PARZONE.

PASCHA – ‘tradycyjna potrawa wielkanocna, pochodzenia północno-rosyjskiego, przygotowana na słodko z twarogu, żółtek i bakalii’: [Jakie ciasta pieczono na Wielkanoc?] *głównie to serniki babki mazurki a także wykonywano paschy ... (Grodzisko).*

PASTERKA – ‘msza święta w Wigilię o północy’: *czytanie Pisma Świętego fragmentu o narodzeniu Jezusa ... dzielenie się opłatkiem ... spożywanie kolacji ... śpiewanie wspólne koleⁿd ... obdarowywanie się prezentami ... na koncu była pasterka ... (Marszew).*

PASTERZ – ‘osoba pasąca zwierzęta; też: jedna z postaci kołędników bożonarodzeniowych’: *koleⁿdnicy ... [...] [byli przebrani za] króla anioła pasterzy i śmierć ... (Sośniczka).*

PATELA – ‘płaskie naczynie, na którym smaży się potrawa’: *to się robiło smażónkę takó^m ... przużónkę ... [...] się smaży ... na pateli ... miyⁿso i ... z przyprawami ... (Gizałki); [Na naleśnik się] urabia ciasto i smaży na pateli ... (Gizałki); to z mielonego mieⁿsa robie ... mielone mieⁿso normalnie przyprawione ... i okroⁿgłe klopsiki ... i smaże na pateli ... (Pleszew); patela ... (Sośnica).*

PATELKA – ‘płaskie naczynie, na którym smaży się potrawa’: *jajecznicza ... [...] na maśle ... i czszeba jajka roszczszepać żeby były roszczszepane ... [...] na patelce [się*

smaży] ... (Cieśle); [Naleśniki to] *no jajka ... deżej mleko moⁿke jajko ... no i smażyż na patelce ...* (Tomice); *starsze babcie podej tó^m patelke ... tag różnie mówili ...* (Pleszew); ☞ 22.

PATELNICIA – ‘płaskie naczynie, na którym smaży się potrawa’: *smażony ser przyrzoⁿ-dzamy poprzez ... kruszenie sera białego ... posypanie go sodą ... a na kolejny dzień po ocstawieniu w ciepłym miejscu smażymy go na patelni ...* (Grodzisko); *a naleśnik tyż ... to tak samo naleśnik ... móⁿki troszeczkę jajko mleko i ... konsyst...encje zrobidż i sie wlewa na patelnie i sie piecze ...* (Kuczków); [Jajecznicę smaży się] [R1:] *na maselku na margarynie ... kto co lubi ...* [R2:] *nie na patelni? ...* [R1:] *a tak ... w ten sposób ... patelni ...* (Pleszew); *no jag już jes potym taki dojrzaly [ser] to on tam postoi dwa czszy dni ... i tego ... no to go przesmażaż na ... na patelni ...* (Sośnica); *ćwiartuje sie go [=kurczaka] i smaży na patelni ...* (Jedlec); *świeże mieⁿsa kawałki ... z różnych tam czeⁿści na patelni i smażyła z cebulko^m ... i to była ta świeżonka smażonka ...* (Pleszew); [Kapustę] [R1:] *gotuje sie i ... dodaje sie masło ... wegete ... i pieprz ...* [R2:] *i podsmaża sie na patelni ...* (Dobrzyca); *rozpuścili masło i co jeszcze tam? ... [...] cukier na patelni i tegó ... to razem zaś wymiszali ... i ... styⁿgło sie i [były domowe] cukierki ...* (Pleszew); *no na przykład można było na goroⁿco^m sucho^m patelnie ... wsypywać cukier mieszajoⁿc ...* (Lenartowice); (Józefów); (Sośniczka); ☞ 22.

PECH – ‘brak szczęścia, pomyślności’: [Czy podczas kolacji wigilijnej można się kłócić?] *raczej nie bo to przynosiło pecha ...* (Sośnica); *przynosiło jakiegoś pecha no nie wim ... nigdy sie nie ... nie spotkaam żeby sie ktoś kłócił ... w Wigilie ... przy stole ...* (Sośnica).

PE^NKNO^ŃĆ, PY^NKNO^ŃĆ – ‘rozpaść się na części w wyniku powstania szczeliny’: *stukamy sie nawzajem [pisankami] i ... i cije piersze peⁿknie ten ... tego szczeⁿście piersze spotka coś takiego było ...* (Lenartowice); *zawsze dziadek z babkó^m sie stukli [jajkami] ... kto tegó ... kto mów ... jak czyjes pyⁿkło to miół ... nie wim coś ... o co tam chodziło tak dobrze ... ale tyn ... [...] no że miałaż lepsze ... lepsze uznanie czy tam coś ... nie wiyw ... ale stukali sie ... starsi ludzie sie stukali ...* (Tomice); *to była tako ... zupa ... jak sie gotowało kiszke i kiszki ... pyⁿkły ... to to sie zbirało ... i ... i ... ja-koś tam mama tam zaklepywała ... i to jedlim ... bardzo śmierdziało kiszko^m ...* (Tomice).

PETARDA – ‘niewielki ładunek wybuchowy, który daje dużo huku’: *w naszej okolicy jak pamieⁿtam to w Wielkanoc sie przede wszystkim szczzelalo z różnych tam ... urzoⁿdzeń typu jakiś puszek ... z karpitu ... z kany takiej od mleka dużej ... im wieⁿcej huku tym lepiej było ... [...] nie było petard to sie szczzelalo z karpitu ...* (Lenartowice).

PIANA – ‘lekka, pęcherzykowata masa’: *czszeba mieć formę do babki ubija się pianę z białek ...* (Pleszew).

PIANKA – pieszcz., ‘lekka, pęcherzykowata masa’: *no to taka pianka to szumowiny ...* (Nowy Olesiec).

PICCA – ‘danie kuchni włoskiej w postaci płaskiego placka z ułożonymi na nim dodatkami’: *piec chlebowy to tag jak do piccyy takie prawdziwe piece ...* (Pleszew).

PICIE – ‘czynność przyjmowania płynów’: *siare to zawsze dostawał ... cielak do picia*

... (Sośnica); *do do picia ... takie mleko sie na... nadawało ...* (Cieśle).

PIĆ – WYPIĆ – 1. ‘przyjmować’: **a.** ‘płyn’: *serwatka ... i ona jes bardzo dobra ... można jo^m też pić ...* (Pleszew); *nie raz sie kawę piło też po śniadaniu ...* (Nowy Olesiec); *no można wykorzystadź na różne sposoby pokrzywa jez jako ... zioło lecznicze czyli można ... suszyć ... można herbaty z niej pić ...* (Kuczków); [Jeżeli upadnie łyżeczka, to] *przydzie dziecko ... głodne ... be^hdzie chciało pić ...* (Kuczków); *do picia he... tegó ... pokrzywa jes tyż dobro ... bo pijó^m ... pokrzywe ... nie? ...* (Józefów); **b.** ‘alkohol’: *ostatki ... [...] ludzie ... bawió^m się ... jedzo^m i pijo^m ...* (Sośniczka); *można wypidź lampkę wina ... czy kieliszek dobrej wódki ... winiaku ... według uznania ... i gustu ...* (Pleszew); [Gazer] *kto lubi pić wódke ...* (Dobrzyca); *gazer ... no co pije dużo wo... gorzoły ...* (Józefów); *chlapsno^hć to wypić ...* (Lenartowice); **2.** ‘o kaszy: wchłaniać’: *kasza wchłania ... wodę ... i najcze^hściej w porcji jes ... porcja dwa do jednego lub czyszy do jednego w zależności od ... grubości kaszy ... woda zostaje ... jes wypita ... przez kasze ...* (Marszew).

PIEC I – OPIEC – UPIEC, UPIEC, UPIYC – czas., **1.** ‘poddawać przygotowany pokarm działaniu’: **a.** ‘powietrza o wysokiej temperaturze’: *a oc spodu był jeszcze zrobiony taki piedz i chleb sie piekło ... tak że ... moja rodzina była doś duża ... i moja mamusia ... i ja potem też piekłam ... chleb na sześ bochenków chleba taki duży p... był piec ...* (Nowy Olesiec); (Gizałki); *można ... w piekarniku sobie ładnie ... gy^hś cał^m op... upiec ... jabłuszka w środek włożyć ... i to jes przepyszne danie ...* (Pleszew); *tyż upidyż można ... rosółeg i upiec goł^mbka ...* (Gizałki); *upidz można ...* (Gizałki); *uro-*

bia sie farsz z miyⁿsa ... i tegó ... i sie nadziwo w środek ... i sie zaszywo i sie piecze ... (Gizałki); *świóⁿteczny baranek był ... albo ... z chleba ... pieczony ... we formie baranka ... albo w formie robione był ... baranek z masła ...* (Broniszewice); *piec chlebowy był szczególnym ... takim elementem każdego domu ... [...] wstawiano przygotowane wcześniej bułki chleba ... pieczono około półtorej godziny ... suszono też w nim różne owoce ... pieczono też ciasto ...* (Marszew); *z masła ... mosz takó^m forynke kładzież masło ... i może być z masła ... kupujesz z cukru ... z chleba ... ludzie piekli ... baranki ...* (Tomice); *piecze sie wypieka takie ciasto ...* (Lenartowice); [Pieczyste] *smaży sie miyⁿso na goróⁿcym tłuszczu ... lub piecze w piekarniku ...* (Marszew); [Piec był] *duży ... no bo kwadratowy ... no żeby ... zależy ile bochynków sie piekło ... [...] taki piedz mur... murowany i tam był sie ws... wsuwało bochynki chleba ...* (Józefów); *to zazwyczaj [na Wielkanoc] sie piecze baby drożdżowe i kreⁿcone i serniki i mazurki ...* (Pleszew); *można upic goł^mbia ...* (Lenartowice); *upiec ...* (Lenartowice); *piec placki ...* (Tomice); *kurczak pieczony ...* (Pleszew); *pieczone kura ... można upie... upic ...* (Jedlec); (Dobrzyca); **b.** ‘tłuszczu o wysokiej temperaturze’: *ziemniaczki sie ... czszeba uczszeć troszeczke moⁿki jajko i ... i wymieszać ... [...] i jes ... i so^m placki ziemniaczane ... piecze sie to na oleju i tyle ...* (Kuczków); *można frytki piec ...* (Lenartowice); *opiec kacke ...* (Józefów); *piedz na smalcu albo oleju ... w zależności jak kto może spożywać ...* (Pleszew); *placki ziemniaczane ... [...] nastę^mpie je pieczemy na smalcu lub na oleju ... a w zależności od tego ... z czym kto lubi podaje sie je z... ze śmietano^m z jogurtem z cukrem ... można też na ostro ...* (Grodzisko); [Potrawy wigilijne to] *karp pieczony ryba*

w szarym sosie kapusta z grzybami kompot z suszonych owoców makielki ... (Sośniczka); [Na ostatki] póⁿczki sie piecze ... (Cieśle); chruściki ... [...] no no ... moⁿka i ... śmietana jajka ... i troche proszku do pieczenia i ... to sie ... robi zagniatą ciasto no i ... i pieczesz ... (Sośnica); mieⁿso w słoiki ... no moja mama piekła mieⁿso w tłuszczu kładła w słoiki zalewała to smalcem ... i tyn gorⁿcy smalec bardzo gorⁿcy po prostu ten słoik zamykał z tym mieⁿsem sam sie zamykał ... (Pleszew).

PIEC II – rzecz., 1. ‘urządzenie do przygotowywania potraw (gotowania, smażenia, pieczenia) i dostarczające ciepła’: [R1:] my mamy elektryczno-gazowy ... no ale jeśli ktoś ma piec ... na opał taki drewno i weⁿ-giel to [pali] i drewnem i weⁿ-głem ... [R2:] no ... bo so^m takie piece jeszcze ... (Pleszew); no to jes taki piec kuchenny miałam najpierw był taki piec ... na drzewo ... palone ... takie palenisko zbudowane było takie palenisko taki piec ... om... mурowany był bo ... do góry bęła taka ... płyta ... na ty płycie sie ustawilo ... tam z takimi czterema f... otworami ... tam były fajerwerki pokładzone ... przykryło sie takimi ... tymi ... fajerwerkami ... i na tym sie gotowało też ... właśnie zupy różne ... a potem już sie gotowało na gazie ... (Nowy Olesiec); było ciepło bo tyn piedz i ogrzewał pomieszczenie i ... i można było gotować ... (Nowy Olesiec); no piedz jes połoⁿczony ... z ... do komina tym ... ruo^m ... (Pleszew); pojemnik na weⁿ-giel przy kuchni to ... zapomniałam ... wiedziaam jak to sie nazya to już dawno nie miaam ... tego pie... nie palitam ... w piecu ... (Pleszew); no kiedyś to się suszyło [grzyby] na ... w piecyku ... abo na piecu ... [...] [nadziewało się] na druty ... i sie kładło na tego ... do piekarnika albo na bl... na wierzch ... i sie suszyło ... (Jó-

zefów); [Dawniej w kuchni były] kredens stół i krzesła ... [...] no i piec ... ale to nie mebel ... nie? ... no ... (Witaszyce); (Marszew); (Nowa Wieś); 2. ‘urządzenie służące jedynie do przygotowywania potraw (gotowania, smażenia, pieczenia); kuchenka’: na piecu ... gotuje sie ... (Grodzisko); [R1:] my mamy gazowy piec ... [R2:] mamy tylko gazowy no to wiadomo że ruszt i piekarnik ... [R1:] elektryczno-gazowy to jes ... piedz mamy ... jak ... wyższa technika już jes ... (Nowa Wieś); na piecu gazowym ... (Pleszew); [Jak robiło się chleb?] moⁿka sól woda zakwas ... wyrobienie do brze ciasta ... ocstawienie do garowania ... po przynajmniej godzinie przerobienie jeszcze raz tego ciasta ... ocstawienie na chwile i dopiero włożenie do rozgrzanego pieca ... (Pleszew); [Do pieczenie chleba służy] normalny piec ... elektryczny ... (Pleszew); 3. ‘specjalny rodzaj pieca przeznaczony do wypieku chleba’: chleb ... piec ... jest ... dokładny opis ... no jes z cegły ... zrobiony duża jes ... duży taki otwór i ta ... i no ... taka zasuwa i to sie ... chleb kładzie na takim ... no na takim ... nie na łyżce tylko ... no wkłada sie do tego pieca i sie zamyka ... takó^m zasuwo^m ... (Pleszew); [Piec do chleba] budowany był z cegły ... a w środku z cegły szamotowej żeby roz... i... palenisko ... (Marszew); rozpalato sie w piecu drewnem ... rozgrzewało sie piec ... do czerwonosci ... jak wypaliło sie drewno wymiało sie ... wszystko z pieca ... kropiło sie wodó^m i na rozgrzany ... palniku układało sie ... palenisku układało sie bochenki ... zamykało sie piedz na ... na godzinie i po godzinie wycióⁿgało sie chleb ... (Marszew); wyrabiano ciasto ... nakładano ... do blach ... albo wyrabiano ... bułki ... chlebowe ... takie w kształcie ... owalnym podłużnym lub okroⁿgłym ... i to b... ono musiało jeszcze troche wyrosnoⁿć i dopiero wyrośnieⁿte

wstawiano do ... pieca ... nagrzanego pieca ... (Marszew); *moi dziadkowie nie posiadali takiego pieca [do chleba] ale ... chyba taki też ... dosyć duży wieⁿkszy niż taki tradycyjny obecny piekarnik ... piecyk w którym sie ... piecze ... ciasto ... i wycie... wyjmowało sie tako^m specjalno^m łopato^m ... i wkładało ... (Broniszewice); *kiedyś to było takie ... nie? ... palinisko to było org... to był najlepszy chleb jak te wiejskie chleby ... to było taki piec ... (Pleszew); [Piec był] duży ... no bo kwadratowy ... no żeby ... zależy ile bochynków sie piekło ... [...] taki piedz mur... murowany i tam był sie ws... wsuwało bochynki chleba ... (Józefów); → **PIEC CHLEBOWY**, **PIEC DO CHLEBA**; 4. ‘urządzenie jedynie dostarczające ciepła’: *we wiaderku [trzymano węgiel i drewno] albo w takim specjalnym ... jak to sie nazywało? ... bo ja taki piesz miałam w domu gdzie był taki weⁿgiel ... nie? ... no ... (Zielona Łąka); 8; 5. ‘część urządzenia służąca do pieczenia potraw; piekarnik’: *a oc spodu był jeszcze zrobiony taki piedz i chleb sie piekło ... tak że ... moja rodzina była doś duża ... i moja mamusia ... i ja potem też piekłam ... chleb na sześ bochenków chleba taki duży p... był piec ... (Nowy Olesiec); *pyrczok to jes ... z ziemniaków z tegó ... y... z tegó ... świ... ze ziemniaków ... startych ... i sie dokładło moⁿki ... i sie piecze na ... na brytfannie w piecu czy jakoś kiedyś kiedyś tak robiło pyrczoki ... (Gizałki); [Na jabłecznik] robimy ciasto ... nakładamy na to jabka ... przykrywam je ... i wsadzamy do pieca sma... (Pleszew).*****

PIEC CHLEBOWY – ‘specjalny rodzaj pieca przeznaczony do wypieku chleba’: *raczej nie placek ... a taki chlebek ... i to sie nazywał ... [...] w piecu chlebowym ... to sie nazywał ... jak to ja mówiłam? ... pyrczok ... pyrczok ... (Grodzisko); *piec chle-**

*bowy był szczególnym ... takim elementem każdego domu ... był wykonywany ... najczeⁿściej znajdował sie w kuchni ... w takim pomieszczeniu ... kuchnia izba kuchenna ... i był wykonywany z ... gliny ... lub cegły ... nawet czasem z kamienia ... budowano go w tyn sposób żeby ... nie miał rogów ... wz wzgleⁿdów higienicznych żeby tam różne rzeczy jakieś weⁿgielki drewna nie wpadały do ... zrobionego już wcześniej chleba ... palono w nim ... drewnem ... nagrzewano boki ... i dopiero do dobrze nagrzanego pieca ... ws... po wyjeⁿciu ... weⁿgli ... wstawiano przygotowane wcześniej bułki chleba ... pieczono około półtorej godziny ... suszono też w nim różne owoce ... pieczono też ciasto ... (Marszew); *piec chlebowy to tag jak do piccy takie prawdziwe piece ... (Pleszew); 12.**

PIEC DO CHLEBA – ‘specjalny rodzaj pieca przeznaczony do wypieku chleba’: *na szabatnik ... mówiono ... na piec do chleba ... (Marszew); 12.*

PIECOWNIK – ‘rzemieślnik stawiający i naprawiający piec’: *kuchnia piec to właśnie był zbudowany ... przez takiego piecownika który sie tam ... (Nowy Olesiec).*

PIECYK – ‘urządzenie do przygotowywania potraw (gotowania, smażenia, pieczenia)’: *tag jak wspomniaam [piecyk] gazowy wieⁿc ... jes poczeszebna w środku butla ... z gazym ... albo jes to piecyg na proⁿd i wte[dy] sie podłoⁿcza ... do sieci ... (Broniszewice); *no kiedyś to się suszyło [grzyby] na ... w piecyku ... abo na piecu ... [...] [nadmiewało się] na druty ... i sie kładło na tego ... do piekarnika albo na bl... na wierzch ... i sie suszyło ... (Józefów).**

PIECZENIE → **PROSZEK DO PIECZENIA**.

PIECZYWO – ‘wyroby piekarskie takie jak chleb, bułki itp.’: *kolacz to jest taki ... takie ciasto ... pieczywo ... ta[k] jak duża chałka o! ... (Witaszyce); świeⁿconka ... [...] [to] jajka szynka kielbaska swojej roboty właśnie takie ze świnki swojej ... sól pieprz chlebek ... pieczywo ... to znaczy pieczywo ... i jakież owoce czy ... pomarańcze ... (Pleszew); (Jarocin); (Marszew).*

PIEKARNIA – ‘zakład zajmujący się produkcją pieczywa’: (Pleszew).

PIEKARNIK – ‘część kuchenki służąca do pieczenia potraw’: *kuchenka ... gazowa elektryczna ... [...] no palniki muszo^m być do gotowania ... no co wieⁿcy nie wim ... piekarnik ... (Zielona Łąka); na płycie fajerki ... palenisko ... popielnik piekarnik ... wneⁿka na weⁿglarke ... (Marszew); można ... w piekarniku sobie ładnie ... gyⁿś cało^m op... upiec ... (Pleszew); moi dziadkowie nie posiadali takiego pieca [do chleba] ale ... chyba taki też ... dosyć duży wieⁿkszy niż taki tradycyjny obecny piekarnik ... piecyk w którym sie ... piecze ... ciasto ... (Broniszewice); teraz to sie powinno suszyć [grzyby] w piekarniku só^m specjalne suszarki ... (Pleszew); no kiedyś to się suszyło [grzyby] na ... w piecyku ... abo na piecu ... [...] [nadmiewało się] na druty ... i sie kładło na tego ... do piekarnika albo na bl... na wierzch ... i sie suszyło ... (Józefów); [Pieczyste] smaży sie miyⁿso na goroⁿcym tłuszczu ... lub piecze w piekarniku ... (Marszew); (Jarocin); (Tomice).*

PIEKARZ – ‘ten, kto zawodowo zajmuje się wypiekiem pieczywa’: *piekarze ... (Witaszyce).*

PIE^NTKA – ‘pierwszy, półokrągły kawałek z bochenka chleba’: [R1:] *pieⁿtka ...*

kromeczka ... [R2:] kromka ... (Pleszew); pieⁿtka ... (Gizałki); (Marszew).

PIERNIK – ‘ciasto z dużą ilością przypraw korzennych i miodu’: [Gospodarz kołędnikom] *poczyⁿstunek jakiś postawił ... czy na cukierki kawolek placka czy tam cze... co piernika ... o! ... (Pleszew); po ... spożyciu tych ... tych ... różności ... podajemy ciasto ... czyli makowiec ... piernik ... strucel ... (Marszew); zupa miodownikowa ... [...] z piernika ... (Pleszew); aby powstał piernik należy dodać do ciasta miód ... przyprawę korzenną i opcjonalnie kakao ... niektórzy je dodają niektórzy nie ... po upieczeniu ciasta przecieramy je wzdłuż ... i przekładamy powidłami ... na wierzchu polewamy czekolade i posypujemy orzechami ... lub bakaliami ... (Pleszew); piernik ... no no wypieka sie ciasto ... dodaje sie przypraw odpowiednich na... jakiś korzennych ... czeⁿ-sto może być ... to jakiś tam ... ciasto jakiś ... po prostu takie ciemne ... że dodaje sie ... odpowiednie jakieś ... moⁿki ... potem sie lukruje ozdabia ... (Lenartowice); piernik ... gdy sie robi ... głównym składnikiem piernika jes przyprawa ... korzenna ... oraz miód ... moⁿka jajka ... i powidła ... (Sośniczka).*

PIEROGI RUSKIE – ‘pierogi z farszem ziemniaczano-twarogowym’: *pierogi ruskie ... (Tomice).*

PIEROŻEK – zdr., ‘potrawa z ciasta uformowanego w trójkąt lub półkole i wypełniona farszem’: [Na kolacji wigilijnej były] *pierożki no i polane tym sosym grzybowym ... (Grodzisko).*

PIERÓG – ‘potrawa z ciasta uformowanego w trójkąt lub półkole i wypełniona farszem’: *tradycyjne [potrawy wigilijne] to*

pierogi ... barszcz czerwony zupa grzybowa kapusta z grochem ... makiełki ... karp ... (Pleszew); [Potrawy wigilijne to] przede wszystkim ryba kapusta z fasolą ... pierogi ... barszczyk ... zupa owacowa ... makiełki ... (Cieśle); [Potrawy wigilijne to] zupa z suszonych owoców ... karp smażony pierogi ... z kapustą i grzybami ... makiełki ... śledź w śmietanie barszcz czerwony z uszkami ... i zawijany makowiec ... (Marszew); pierogi ... z grzybami ... z kapustą ... (Wieczyn); nasytnie podawano potrawy wigilijne ... [...] był to karp ... smażony ... nasytnie śledzie ... kapusta z grochem z grzybkami ... pierogi ... (Grodzisko); no potrawami ... tradycyjnymi [na Wigilię] u nas w domu zawsze był ... karp ... kompot ze suszu ... pierogi z grzybami z kapustą ... (Broniszewice); no to się robi ... ciasto na pierogi ... i robi się ... farsz z kapusty i grzybów ... się mieli ... przysmażo i ... i takie robi uszka ... (Tomice). → PIEROGI RUSKIE.

PIERSZE ŚWIE^NTO, PIRSZE ŚWI^NTO, PIYRSZE ŚWIE^NTO – 1. ‘pierwszy dzień Świąt Wielkanocnych, Niedziela Wielkanocna’: [R1:] *w Piersze Świeⁿto było ... śniadanie rodzinne ... [R2:] wielkanocne ... [R1:] wszystkie dzieci się zjeżdżały ... no i ... jaś mówiłam już ... waśnie te jajka które były poświęcone były ... kłaa... na kawałki kładzone na talerz ... no i potem ... dzielono się tym ... dzielenie było się tym jajkiem ... potem było jedzone kielbaska szyneczka ... a na końcu jeszcze ... po lampce winka ... ale tylko po lampce winka ... białego jeszcze ... (Pleszew); w Piyrsze Świeⁿto było śniadanie wielkanocne ... (Pleszew); w Piyrsze Świⁿto ... zazwyczaj ... dopiero było jedzone ... (Jarocin); w Piyrsze Świⁿto dopiero można było jeść te ... potrawy które były ... w koszyczku poświęcone w kościele ... (Kuczków); u nas było tak*

*że nigdy nie było jedzone ... w dzień świeⁿconki tylko dopiero w Pirsze Świⁿto jedliśmy ... wszystkie potrawy które były poświęcone ... (Pleszew); Piersze Świeⁿto ... (Pleszew); → PIERSZE ŚWIE^NTO WIELKANOCNE; 2. ‘pierwszy dzień Bożego Narodzenia, 25 grudnia’: [R1:] *to jest który? ... to jest Pirsze Świⁿto? ... Szczepana jest? ... [R2:] Dru-gie ... (Grodzisko).**

PIERSZE ŚWIE^NTO WIELKANOCNE – ‘Niedziela Wielkanocna’: [Jedzenie ze święconki] *no przyniesione było do domu ... ale dopiero spożywane w Niedziele ... w Piersze Świeⁿto Wielkanocne ... na śniadanie ... (Broniszewice).*

PIERSZY → PIERSZE ŚWIE^NTO, PIERSZE ŚWIE^NTO WIELKANOCNE.

PIERZYŃKA – ‘część potrawy przykrywa-jąca resztę od góry’: [Kruszon] *jest to ciasto kruche z owocami ... pierzyńką z białego i cukru z kruszonką ... (Pleszew).*

PIES – ‘zwierzę domowe hodowane na wsi dla strzeżenia domu, pilnowania obejścia’: *no to zwierzęⁿtóm się nawet ... dawało opłatek ... [...] krowom i psóm ... (Józefów).*

PIESEK – pieszcz., ‘zwierzę domowe hodowane na wsi dla strzeżenia domu, pilnowania obejścia’: [Opłatki dawano] *pieskom kotom ... ale też takim zwierzęⁿtom gospodarskim ... koniom krowom i świniom ... [...] dlatego może to stoⁿd wynikało że pies jest bardzo ... jest najwieⁿkszym przyjacielem człowieka ... i kot też ... taki towarzyszym człowieka ... a ... świnki i ... krowy ... dlatego że ... hoduje się je po to żeby je później jeść ... że one so^m też jakimiś bratnimi duszami ... (Broniszewice).*

PIJANY JAK... – ‘bardzo pijany’: *bela ...* (Lenartowice); (Pleszew); (Sośniczka); *święnia ...* (Lenartowice).

PINDERYNDA – ‘wystrojona dziewczyna’: [Pinderynda to] *dziewczyna strojoⁿca się ...* (Pleszew); [Pinderynda] *to jes taka ... wystrojona ... laska co idzie na podryw ... wymalowana ...* (Lenartowice).

PIRSZY → PIERSZE ŚWIE^NTO.

PISAĆ – ‘tu: nanosić na powierzchnię, malować’: *pisanka ... [...]* *można pisać takim woskiem ... albo nalepiadź różne tam etykiety ...* (Pleszew).

PISAK – ‘flamaster’: *pisanka ... [...]* *kolorowano ... korowano odpowiednimi pisakami farbami ... wyszywano różne ... różne takie ... z materiału ... włóczki ...* (Grodzisko); *ja gotowałam [jajka] w cebuli ... to były w jednym kolorze ... albo ... malowałam pisakami farbami ...* (Broniszewice); *pisakami ... kredkami ... to jes pisanka ... można też rzeźbić takim ... cieniutkim ... takim ... oszczeszem jakimś żeby można wyrzeźbić sobie tam ...* (Pleszew).

PISANECZKA – pieszcz., ‘malowane jajko wielkanocne’: *święⁿconka ... [...]* [to] *no właśnie te pisaneczki szyneczka kielbaska baranek z masła ... i co? ... [...]* *sól pieprz ...* (Grodzisko).

PISANKA – ‘malowane jajko wielkanocne’: *malowali my pisanki jajka i ... [...]* *przed Wielkanoc^m ... przed ... jak to szło sie do świeⁿconki ...* (Cieśle); *pisanka ... [...]* *można pisać takim woskiem ... albo nalepiadź różne tam etykiety ...* (Pleszew); *pisanka ... [...]* *malowano jo ... zanurzano w roztworze bibuły i ...* (Pleszew); [Pi-

sanki darowywano] *u nas mieⁿdzy członkami rodziny ...* (Pleszew); *pisanke... [...]* *[robiono] i kredk^m i cebule ... cebul^m t^m ... obiyrkami z cebuli ...* (Pleszew); *niktórzy ... kładli w te ... w obiyрки od cebuli ... i to ... farbowali na te ... no ... na brⁿzowo ... ini kładli w obiyрки od buraczka ... niktóre pisanki to só^m robióne ... gotujesz ... potym rysujesz wzorek woskiem ... i to wklódosz do farby ... jak to już sie zafarbuje ... to tam gdzie miaaś wosk ... ścirosz to tym ... no ... chusteczk^m higieniczn^m czy coś i zostaje taki wzór biały ... nie? ...* (Tomice); *pisanka ... [...]* *przygotowywano je na różne sposoby ... gotowano w odpowiednich farbkach koloryzujuⁿcych ... nakładano ... różne wzorki ... i nawet z wosku wyle... wylewane z wosku ... kolorowano ... korowano odpowiednimi pisakami farbami ... wyszywano różne ... różne takie ... z materiału ... włóczki ...* (Grodzisko); *no pisanka ... [...]* *w cebuli gotowano ... nie? ... żeby miały kolor ... albo ... w czym to? ... w cebuli i w czymż jeszcze ... albo malowano normalnymi farbkami i ... dzieci usiadły i ... nabazgrolily co tam im ... przyszło ... fantazja po[d]powiadała i tyle ...* (Grodzisko); *kraszanka lub pisanka ... [...]* *można było je gotować w łupinach od cebuli ... w buraczkach ... [...]* *[przygotowywano je] w Wielko^m Sobote ...* (Sośniczka); *kiedy [robiono] pisanki? ... w przeddzień Wielkiej Soboty ...* (Grodzisko); *ludzie obdarowywali sie pisankami ... [...]* *rodzice dzieciom ... dziadkowie wnukom swoim dzieciom ...* (Sośniczka); *pisanki ... [...]* *gotowali ... w ... cybuli w zbożu ...* (Sośnica); *pisanka ... [...]* *malowane czy tam ... świczko^m oblywane czy jag o! ...* (Gizałki); *malowanka ... pisanka ... [...]* *było ... sie ... gotowało wodę do który wody sie wkładało ... zielone żyto jeszcy które ... było jeszcze ... niewyrośniⁿte albo łupiny od cebuli i sie ...*

jajko zabarwiało i wtedy sie wydrapywało ... szpileczko^m czy czymś wzorek ... (Kuczaków); pisanka kraszanka ... [...] no tam ... jeżeli na jednolity kolor sie chce ... to były różne sposoby na zielono ... to sie gotowało w trawie ... na na tag na żółto ... w łuskach cebuli ... na ... [...] na fioletowo tak delikatnie to bura... w buraczkach sie gotowało ... potem można było ... te jajka jeszcze ... albo już tak przygotowane albo ... albo całkiem ... bez niciego gotowane malowadź różnymi sposobami czy farbami czy ... kredkami ... (Lenartowice); [Czy był praktykowany zwyczaj obdarowywania się pisankami w Wielkanoc?] no u naz jeszcze jest ... [Jak to wygląda?] na przykład pod kościołem zamieniam sie znajomymi ... [...] kiedyś tak było że w rodzinie sie obdarowywał jeden drugiemu dawał ... albo narzeczeni sobie dawali ... (Lenartowice); [Pisanki] [R1:] przeważnie rodzice dawali dzieciom ... [R2:] u nas było tak ... że jajka które były ugotowane były krojone na mniejsze kawalczki ... i kładzone na... każdymu na talerz ... w naszej rodzinie tak było ... i do tej pory tag jest ... (Pleszew); [Pisanki] były gotowane w wywarze z cebuli ... [...] przed Wielkanoco^m ... (Kotlin); (Jarocin); (Jedlec).

PISMO → **PISMO ŚWIE^NTE**.

PISMO ŚWIE^NTE – ‘zbiór ksiąg uznawanych przez chrześcijan i żydów za święte; zwykle czytane podczas kolacji wigilijnej’: [Na kolacji wigilijnej] było dodatkowe miejsce przy stole ... dzielenie sie opłatkiem ... czytanie Pisma Świeⁿtego ... (Pleszew); [Na Wigilii] czytajo^m jakieś Pismo Świeⁿte ... i potem łamanie sie opłatkiem ... (Witaszyce); czytanie Pisma Świeⁿtego fragmentu o narodzeniu Jezusa ... dzielenie się opłatkiem ... spożywanie kolacji ... śpiewanie wspólne koleⁿd ... obdarowywanie sie pre-

zentami ... na koncu była pasterka ... (Marszew); jak sie pojawiła piersza gwiazdka ... domownicy zasiadali do stołu ... oświe^tnie ubrani ... najpierw składali sobie życzenia ... czytali fragment Pisma Świeⁿtego ... a późni spożywali wspólnie potrawy ... i śpiewali koleⁿdy ... [...] i później były prezenty ... (Broniszewice).

(PITRASIĆ –) UPITRASIĆ – ‘poddawać coś działaniu wysokiej temperatury’: [Inaczej ugotować to] upitrasić ... nawarzyć ... (Pleszew); upitrasić to jes ... na ogół ... upiec coś ... (Lenartowice); (Sośniczka).

PIWNICA – ‘pomieszczenie przeznaczone do przechowywania opału lub żywności, znajdujące się pod budynkiem’: piwnice bo kiedyś były piwnice pod ... pod podłogami robione w mieszkaniu ... (Józefów); w kuchni [była piwnica] to było aby w zimie ... dziura zrobiono i dech^m przykryto i ... (Józefów); [Masło] w piwnicy przeczszymowano ... w chłodnym miejscu ... bo lodówek chyba nie było jeszcze ... (Grodzisko); jag nie było lodóweg no to ... to wkładali [mięso] do wody do do studni w jakiś w jakiś tej ... bańce takiej czy w jakimś wiadrze ... i do studni żeby to było tam sie chłodziło czy ... czy do jakiś piwnicy ... (Pleszew); byy otwory albo w stropie albo w ścianie ... w zależności od ... tego jako była gły^mboka ta piwnica i ... zsypano to [=ziemniaki] tak zwano^m arfo^m ... (Dobrzyca); albo sie gotowało [mięso] w słoiki ... i później zanosilo sie to ... jeszcze pamieⁿtam jag moja mama gotowaa ... w słoikach ... i zanosila to do piwnicy na dół ... (Broniszewice); komórka albo piwnica ... szopka może być [na drewno] ... (Zielona Łąka); warzywa ... w czasie zimy przechowuje się w chłodnej piwnicy ... (Marszew); zbiyrano je [=ziemniaki] przesuszano i wkładano do piwnicy ... (So-

śnica); *kapuste na przygotowania na zime no... albo sie kisilo ... albo kładło sie w zimnych piwnicach ...* (Sośniczka); *no najpierw czszeja jo^m [=kapustę] poszatkować ... [..] i po dwóch tygodniach w ciepłym miejscu ona ukiśnie a potem wynosi sie do ... zimnej piwnicy ...* (Marszew); (Nowa Wieś); (Nowy Olesiec); (Witaszyce).

PIWO – ‘napój o małej zawartości alkoholu, przy przelewaniu którego tworzy się piana’: *no golonka może być ... peklowana albo surowa ... i można jo^m też równie dobrze zrobić z piwem ...* (Pleszew); *może to być golonka gotowana w warzywach i w przyprawach ... a może to być golonka podawana w piwie też ... w odpowiedni sposób przyrzoⁿdzona ...* (Grodzisko); *golonke sie najpierw pekluje ... później sie je jo^m gotuje można robidź jo^m tak że później można jo^m obsmażyć dodawajoⁿc troche piwa ...* (Sośniczka); (Witaszyce).

PIYRSZY → **PIERSZE ŚWIE^NTO**.

PLACEK – 1. ‘słodkie, upieczone ciasto’: *i można jo^m [=śmietanę] ubić ... na przykład do placka ... na dziecienny deser ...* (Pleszew); [Gospodarz kołędnikom] *po-czyⁿstunek jakiś postawił ... czy na cukierki kawolek placka czy tam cze... co piernika ... o! ...* (Pleszew); *jabłecznik to może być placek ... wino ... nalewka ...* (Sośnica); [Kończ to] *placeg okroⁿgły ... [..] z ciasta drożdżowego pszennego ...* (Pleszew); *placek drożdżowy ... w niewielkim garnuszku ... wlewało sie ciepłe mleko ... dodawało sie pokruszone drożdże troche moⁿki ... i czszeba było troche odczekać zanim to wyrośnie a później ... dodawano ten zaczyn do przesianej moⁿki ... na przykład ... do pszennej albo ... do takiej razowej ... i najpierw sie mieszało to wszystko ... i ... czyli ... moⁿka*

z wodo^m ... robiło sie ciasto zostawiało sie do wyrośnieⁿcia ... później sie kładło do pieca ... (Broniszewice); [Na Wielkanoc pieczono] *w naszej okolicy mazurki czyli takie słodkie placki z bakaliami z... zdobione przeważnie w jakież motywy takie kwietne czy w ogóle wielkanocne tam ...* (Lenartowice); (Kuczków); *słodkie ... [..] [to] różne ciasta ... placek z galaretko^m makowiec sernig jabłecznik ...* (Sośnica); (Tomice); (Dobrzyca); ☞ 39; 2. ‘potrawa z tartych, smażonych warzyw w postaci płaskiego krążka’: [Z dyni można przyrządzić] *zupę ... placki dyniowe i kompot z dyni ...* (Pleszew); *z ziemniaka to placki ziemniaczane czy plindze a ...* (Lenartowice); *ziemniaczki sie ... czszeba uczszeć troszeczkę moⁿki jajko i ... i wymieszać ... [..] i jes ... i so^m placki ziemniaczane ... piecze sie to na oleju i tyle ...* (Kuczków); *duże [ziemniaki] to do tartcia na placki ziemniaczane ...* (Pleszew); *placki ziemniaczane ... [..] przyrzoⁿdza sie ... z jajkami ze solo^m z moⁿko^m ... można je jeść ze serem z konfitoro^m z cukrem ...* (Pleszew); *no my mówimy placki ziemniaczane a kiedyś to były plindze ...* (Grodzisko); *placki ziemniaczane ... to przyrzoⁿdza sie w ten sposób że ... trze sie ziemniaki surowe ... dodajoⁿc jajko moⁿke i śmietanke ... nastep^mnie je pieczemy na smalcu lub na oleju ... a w zależności od tego ... z czym kto lubi podaje sie je z... ze śmietano^m z jogurtem z cukrem ... można też na ostro ...* (Grodzisko); *no to so^m placki chyba ziemniaczane ... [..] no to czszeba było zeczszedź na tartce i ... dodać jajko moⁿke ... sól ...* (Sośnica); *placki ziemniaczane tyż ... tegó ... tyż ... tegó ... to sie inaczy nazywały ... te placki ...* (Józefów); ☞ 40; 3. ‘potrawa z tartych, smażonych ziemniaków w postaci płaskiego krążka’: *do placków [dodaje się] na przykład cukru troche soli jajko moⁿki ...* (Pleszew); ☞ 40; 4. ‘niewielki, smażo-

ny krążek: naleśnig jez z moⁿki ... [...] mleko ... dodaje sie troche cukru do smaku ... jajko ... [...] i na rozgrzany tłuszcz ... placiki sie robi ... rozlewa sie i ... i gotowe ... (Jarocin); [Bliny] to takie placki drożdżowe ... (Pleszew); 5. 'surowe ciasto': z mojej babci tam jeszcze pamieⁿtam pyrczok to były ... ziemniaki tarte surowe ... odlana była ta woda ... zostawiona tylko ta skrobia ... dosypywana była mąka jajka były dodawane sól pieprz ... i ... jeszcze tam ... usmażyła cebulke z boczkiem to wszystko wymieszała ... na doś takie ... geⁿsty placek ... (Pleszew); 6. 'płaski krążek ciasta makaronowego upieczony na płycie kuchennej': to placki takie ... z ciasta ... na te ... na kluski co sie robiło ... abo peczone placki tyż sie ... [...] no móⁿka jajko ... i tero ... na tegó ... na ... jag na kluski ... nie? ... no to rozwałkujez i zaś to ... krajało sie ... i buh na ... na płyte ... (Józefów).

PLACUSZEK – pieuszcz., 'potrawa z tartych, smażonych ziemniaków w postaci płaskiego krążka': [R1:] no ścierano na tarce ... [R2:] ostrugać ... [R1:] potem oćciśnieⁿty troche tej wody odciskano i ... jajko móⁿka i ... rozmieszane i kładzone na tłuszcz ... takie placuszki ... i jadło sie to z cukrem ... albo jeszcze inni robili to z cebulo^m tak bardziej na pikantnie ... ze sosem można jes ... [R2:] ja to osobiście śmietano^m popije ... kwaśno^m ... (Grodzisko).

PLASTIK – 'tworzywo sztuczne': może jeszcze w tym plastiku w tym woreczku ... (Pleszew); ☞ 30.

PLASTIKOWY – 'zrobiony z plastiku': to teraz [narzędzia] so^m te jak to plastikowe ... kiedyś takich rzeczy nie było ... co dzisiaj jes ... (Pleszew); to sie kładło ... to^m szatkowano^m kiel... to^m kapuste ... kładło sie ...

w taki wielko^m beczke ... u nas była to beczka plastikowa chociaż też była taka drewniana ... (Broniszewice).

PŁOMIEŃ, PŁOMIŃ – 'pojedynczy język ognia': no właśnie to tu jak sie tak przemieszało tym haczykiym ... to wtedy takie coś sie unosiło ... taki ... przy spalaniu wyⁿgła ... płomień ... (Nowy Olesiec); no ogień płomień sie unosi ... (Zielona Łąka); [R1:] mały płomień? ... [R2:] płomycek ... (Pleszew); (Broniszewice); (Marszew); (Witaszyce); no płomiń ... (Pleszew).

PŁOMIŃ → PŁOMIEŃ.

PŁOMYCZEK – zdr., 'pojedynczy język ognia': [R1:] mały płomień? ... [R2:] płomycek ... (Pleszew); płomycek ... (Nowa Wieś); (Zielona Łąka).

PŁOMYK – zdr., 'pojedynczy język ognia': płomyk ... (Marszew); (Pleszew); (Witaszyce).

PŁUKAĆ, PUKAĆ – OPŁUKAĆ – WYPŁUKAĆ, WYPUKAĆ – 'oczyszczać coś przez zanurzanie w cieczy lub oblewanie cieczą': a potym te ściereczke [do cedzenia mleka] czszeba wypłukać wy... wyprać żeby znowu była świeża ... (Cieśle); rosół ... no to ta[k] jag jag jo robie ... co mi tu ... miyⁿso do tego ... do wody ... wypu... wypukadź miyⁿso ... składniki tak? ... [...] kurczak do wody ... który sie zagotuje ... odlać to^m wode ... wypłukać ... zalać ... miyⁿso wypłukać ... (Pleszew); kompot ... [...] dynie puczesz ... kroisz w kostke ... zalewasz wodó^m ... dodajesz cukier i gotujesz ... (Pleszew); no płuca świⁿi to sie płukało w zimnej wodzie i wieś... wieszalo sie żeby troche obsioⁿkły ... (Nowy Olesiec); wypłukadź i do garka ... (Lenartowice); [Grzyby] obiera sie płucze ... sma-

ży na masełku ... i sie je ... (Sośnica); można je [=grzyby] wyplukadź i ugotować z nich zupe ... (Broniszewice); (Kotlin); (Tomice); opłukać ... (Jarocin).

PLYN – ‘środek czyszczący w postaci cieczy, usuwający zabrudzenia z naczyń’: *no umydz naczynia pod wodó^m ... z płynem ... do mycia naczyń ... (Jedlec); płyn do naczyń ... (Pleszew); płyn ... i te szma... go^mbka ... (Dobrzyca); (Sośnica).*

PLYTA – 1. ‘blat’: *sie odbywało to świnobicie to ... rzeźnik zabijał razem ... z moim ojcem ... mój ojciec pomagał ... w czymś tam ... w tym czym on mówił że ma pomóc ... i były przygotowania oczywiście mieliśmy specjalne ... takie miejsce wyznaczone ... dużo ... był taki duży kociołek z wodó^m ... bo tak rzeźnik nam ... nakazał ... tak że była goróⁿca woda ... były stoły ... też przygotowane ... płyty na kobyłkach ... i to był taki stół ... niejednyn bo tam chyba były czyszy stoły ... rzeźnik czasami przychodził ze swoim pomocnikiem żeby było szybcij ... a czasami sam ... (Broniszewice); 2. ‘wierzchnia, metalowa część kuchni, na której stawia się garnki’: *no to jes taki piec kuchenny miałam najpierw był taki piec ... na dźrzewo ... [...] do góry beła taka ... płyta ... na ty płycie sie ustawiło ... tam z takimi czterema f... otworami ... tam były fajerwerki pokładzone ... przykryło sie takimi ... tymi ... fajerwerkami ... i na tym sie gotowało też ... (Nowy Olesiec); to placki takie ... z ciasta ... na te ... na kluski co sie robiło ... abo peczone placki tyż sie ... [...] no móⁿka jajko ... i tero ... na tegó ... na ... jag na kluski ... nie? ... no to rozwałkujez i zaś to ... krajało sie ... i buh na ... na płycie ... (Józefów); płyta pieca ... (Pleszew); no płyta na wierzchu ... kuchenna ... (Pleszew); (Nowa Wieś); na płycie fajerki ... palenisko ... po-**

pielnik piekarnik ... wneⁿka na weⁿglarke ... (Marszew); płyta palnikowa^o ... (Marszew); 19.

PLYTKI – ‘o talerzu: mający niewielkie zagłębienie’: *zastawa ... [...] zestaw talerzy ... głe^mbokie płytkie ... deserowe ... (Pleszew).*

PLYWAC – ‘unosić się na powierzchni wody’: *jak pływo po wyrzku to jes ... stare jajko ... ja[k] we wodzie sprawdzosz ... nie? ... (Tomice).*

POBŁOGOSŁAWIĆ → (BŁOGOSŁAWIĆ).

POCAŁOWAĆ → CAŁOWAĆ.

POCSTAWEK, PODSTAWEK – ‘mały talerzyk, spodek, który podstawia się np. pod szklankę, doniczkę itp.’: *żeby nie było ... włosów ... [...] no bierzesz ... kupujesz denaturad lejesz w podstawek podpółez i ... opolozsz kure ... (Tomice); pocstawek ... (Sośnica).*

POCZY^NSTOWAĆ → CZY^NSTOWAĆ.

POCZY^NSTUNEK – ‘jedzenie, które goście otrzymują od gospodarzy’: [Gospodarz kołędnikom] *poczyⁿstunek jakiś postawił ... czy na cukierki kawolek placka czy tam cze... co piernika ... o! ... (Pleszew).*

PODAWAĆ – ‘stawiać na stole jedzenie’: *buraczki barszcz ... mo... z buraczków ... podaje sie z makaronem ziemniakami ... (Sośnica); to jes gzika ... i podawane so^m do tego ziemniaczki waśnie w mundurkach ... (Pleszew); a później sie zabiela jag już sie gotuje mieⁿsko i te warzywa zabiela sie ... śmietano^m albo mlekiem ... i ... na to sie mówi tak zwane kwaśne ... można podawać z ziemniakami ... (Broniszewice).*

PODKOZIOŁEK – 1. ‘zabawa urządzana w ostatni dzień karnawału, która trwa do północy i kończy się przed Środą Popielcową’: *podkoziołek albo ostatki ... [...] no to sóm tańce ale tylko do północy ...* (Pleszew); *podkoziołek ... [...] no ... jak zabawa ... bigos ... i flaszką ...* (Cieśle); *podkoziołek ... [...] tylko czszea o dwunasty czszeba skończyć ...* (Sośnica); *ostatki ... podkoziołek ... nie? ... nie ... co to sie nazywa? ... przed Popielcym ... [...] do dwunasty tylko sie odbywa ... i normalnie ta[k] jak zabawa ...* (Pleszew); [Podkoziołek] *no to jes ostatni dzień karnawału ...* (Pleszew); *podkoziołek to sóm właśnie te ostatki ...* (Broniszewice); (Grodzisko); (Sośniczka); 2. ‘zabawa organizowana na zakończenie darcia pierza, często odbywała się w okresie karnawału’: *podkoziołek ... to jak kiedyś ... panie ... kiedyś panie chodziły i ... robiły pierze do poduszek to na zakończenie ... tej pracy organizowano tako^m impreze i to był właśnie ten podkoziołek ...* (Grodzisko).

PODNIĘŚ → **PODNOŚĆ**.

PODNOŚĆ – **PODNIĘŚ** – ‘brać coś, co spadło’: [Jeśli na podłogę upadnie chleb, to] *sie podnosi go i sie całuje starym zwyczajem ...* (Pleszew); [Jeśli na podłogę upadnie chleb, to] *podnosi sie go z podłogi ...* (Pleszew); [Jeśli na podłogę upadnie kawałek chleba, to] *czeba podnieś ... [...] podnieź i pocałować ... zawsze mówili że k... chleb czszeba szanować ...* (Sośnica); *to sie podnosi [chleb] z zimi i sie ... całuje ... i sie ... po prostu ponownie jó^m smaruje a to co spadło to czszeba ...* (Kuczków); *jeżeli upadnie kawałek chleba podnosi sie i całuje sie ten chleb ...* (Broniszewice); (Jedlec).

PODPALAĆ – ‘rozniecać ogień’: *podpalało sie drewno robiło sie takie mini ognisko i to*

sie jak to sama nazwa mówi weⁿdziło sie ... (Broniszewice); *żeby nie było ... włosów ... [...] no bierzesz ... kupujesz denaturad lejesz w podstawek podpołoż i ... opolosz kure ...* (Tomice).

PODROBIĆ → (DROBIĆ).

POD SKOSYM – ‘w taki sposób, że ostrze przechodzi przez coś pod kątem ostrym’: *szagówki ... [...] też sie zagniała ciasto ... w taki rulon i sie ... [...] tnie na takie te ... pod pod skosym ...* (Witaszyce).

PODSTAWEK → **POCSTAWEK**.

PODSUSZYĆ – ‘sprawić, że coś staje się suche, ale nie całkowicie’: *ser smażony? ... to ser smażony ... podsuszano ... ser podsuszano ... zakruszało się go dodawało się troszeczkę sody ... jak zgliwiał ... to się smażyło ...* (Sośniczka).

PODWIECZOREK – ‘posiłek między obiadem a kolacją’: *pierze śniadanie drugie śniadanie obiad podwieczorek kolacja ... pieⁿć ... pieⁿć posiłków dziennie ...* (Pleszew).

POGRZEBACZ – ‘zagięty na końcu pręt służący do poruszania węgla lub drewna w palenisku’: *pogrzebacz ... albo ożóg też nazywajo^m ...* (Nowa Wieś); *resztki weⁿgla wyjmowano ... pogrzebaczem ... a chleb wkładano do ... pieca ... szuflą ... najczeⁿściej była to szufla wykonana ... z drewna ...* (Marszew); (Broniszewice); (Witaszyce).

POJEMNIK, POJYMNIK – ‘zbiornik przeznaczony do gromadzenia lub przechowywania czegoś’: *pojemnik do masła ...* (Broniszewice); *wiaderko ... [...] to jez metalowy pojemnik z uchym ...* (Pleszew); *pojemnig na weⁿgiel przy kuchni to ... za-*

pómniałam ... (Pleszew); jak sie podcina podstowia sie pojymnik pod ... kark ... i czszeba gwałtownie ... stale mieszać ... żeby [krew] sie nie skrzepła ... (Jarocin); a dźrzewo to była taka zbita te... też ... taka ... pojymnik taki jak skrzynka coś ... i w tym sie czszymało ... dźrzewo ... (Nowy Oleście); (Dobrzyca).

POJYMNIK → **POJEMNIK**.

POKARM – ‘to, co jest spożywane’: *krowa jest zwierzeⁿciem naležoⁿcym do grupy przeżuwaczy ... dlatego ona po spożyciu pokarm przeżuwa ... (Grodzisko); berda ... [...] jes to ... zbiornik ... w którym sie gromadzi ... gromadzi sobie kura ... ziarnka pokarm ... (Jedlec); (Broniszewice); (Cieśle); (Sońniczka); (Witaszyce).*

POKARMOWY – ‘taki, którym przemieszcza się pokarm’: *krowa jest zwierzeⁿciem naležoⁿcym do grupy przeżuwaczy ... dlatego ona po spożyciu pokarm przeżuwa ... kolejno ... przez przewód pokarmowy przedostaje sie on do ... wneⁿtrza jej jamy brzusznej ... (Grodzisko).*

POKÓJ – ‘pomieszczenie nieprzeznaczone do gotowania i zabiegów sanitarnych’: *salon to jes taki pokój wypoczynkowy ... (Gizalki); pokój dzienny czyli salon ... (Lenartowice); [Salon to] pokój jadalny ... (Jarocin); salon pokój gościnny ... (Pleszew). → DUŻY POKÓJ.*

POKRUSZYĆ → **KRUSZYĆ**.

POKRYWA – ‘to, co zakrywa coś od góry’: (Pleszew).

POKRYWKA – ‘to, co służy do przykrycia garnka w czasie gotowania’: *można jesz-*

cze [kaszę] na małym ogniu zostawić żeby doszła do siebie może przykryć pokrywko^m albo jako^{mś} ... ściereczko^m ... (Broniszewice); pokrywka ... (Dobrzyca); (Józefów); (Pleszew); (Sońnica); (Wieczyn).

POLAĆ – ‘łać na coś jakis płyn’: *sałatke można ugotować brokuła polać go ma... tarto^m bułko^m ... lub bito^m śmietano^m ... (Jedlec); poladź maselkiem z bułeczko^m ... (Pleszew); [Szare kluchy] z kwaszono^m kapustó^m najlepsze ... [...] sosem ... polane boczkiem ... (Pleszew); szare kluchy no to mówie te przyciroki ... z kapustó^m ... ze zupó^m ... [...] ... abo sosym polone ... (Józefów).*

POLEWA – ‘masa, którą polewa się wypieki, by na nich zastygła’: *makowiec piecze sie na ... s... kruchym spodzie ... na to kładzie sie mak ... kruszonkę ... polewa sie polewo^m po upieczeniu ... lub cukrym pudrym ... (Sońniczka).*

POLEWANY – ‘o garnku: powleczony emalią’: *i kisimy tylko w szklanym naczyniu ... w kamienne garnki takie były kiedy[ś] albo ... we wiaderku polewanym ... i te wiaderko nie może być obtuczone ... mui być ... no ... (Pleszew); w wiadźrze polewanym ... (Lenartowice); garnuszek ... no to jes ... garnuszek ... jak ci wytłumaczyć garnuszeg no jes taki mały garnuszek ... z uchem takim ... metalowy albo taki ... aluminiowy polewany taki ... (Sońnica); (Sońniczka).*

POMALUTKU – ‘w taki sposób, że ogień jest nieduży; bardzo powoli’: [Rosół] *po-malutku sie gotuje gdzieś do godziny czasu ... znaczy sie ... nie ma że sie gotować tylko tak ... tak chodzi no ... (Pleszew).*

POMPUCH – ‘drożdżowa kluska gotowana na parze’: *pompuchy ... [...] moⁿka jaj-*

ka ... i woda ... sól i to sie wszystko wyrabia ... musi to wyrosno^ć ... i późni kładzie sie na ... na tak ... w garku woda sie gotuje ... sie zakłada ... kładzie sie w tako^m wkładke ... na to^m wkładke sie pod przykryciem ... no ze siedem minut ... muszóm sie ... rosno^m ... no i już só^m pompuchy dobre ... kluchy ... (Pleszew); 43.

POMYĆ → MYĆ.

POMYWACZKA – ‘kobieta zmywająca naczyń’: pomywaczka ... kiedyś tak sie mówiło ... (Pleszew).

POMYWANIE – ‘zmywanie’: (Sośnica).

PO^NCZEK, PÓ^NCZEK – ‘nadziewane ciasto drożdżowe w postaci kuli, smażone na głębokim tłuszczu’: na tusty czwartek to jes ta ... poⁿczki ... no i takie dania z weⁿdliny ... nie? ... (Pleszew); poⁿczki zarabiamy drożdżowe ciasto ... po wyrośnie^ćciu ... kulamy ... okro^głe kuleczki no i wkładamy na ... rozgrzany g^em^boko tłuszcz ... (Broniszewice); [Na tłusty czwartek] poⁿczki sie piecze ... [...] chruściki ... (Sośnica); [Na ostatki] póⁿczki sie piecze ... (Cieśle); poⁿczki [...] jes tłuszcz ... jajka moⁿka ale te drożdże ... robi sie ciasto które musi dojrzewać w ciepłe ... późni formuje sie takie kulki ... w środek sie wkłada ... powidła ze śliweg albo ż dzikiej róży ... no i smaży sie na gorⁿcym tłuszczu ... później sie posypuje po upieczeniu ... po usmażeniu ... cukrem albo cukrem pudrem albo lukrym ... (Pleszew); poⁿczki ... no z żółtek ... żółtka uciera sie z cukrym do tegó sie dodaje cukru waniliowego troszeczkę szczypte soli ... to wszystko sie uciera ... moⁿke ... spirytus ... no i sie wyrabia ciasto ... tak wyrobione ciasto sie formuje okro^głe kule ... dodaje sie powidła i smaży na g^em^bokim tłuszczu ... smalcu ...

albo ceriesie ... (Pleszew); poⁿczki ... [...] no robimy roszczyn z drożdży ... i troche cukru troszeczkę masła i i ... moⁿka ... i jajka ... i wyrobidź aż ciasto urośnie ... i sie smaży na rozgrzanym oleju boⁿdź smalcu ... (Pleszew); poⁿczki to też ... [...] drożdże ... muszóm być bo to poⁿczki to drożdże i tak samo jajka żółtka i ... mleko moⁿka i ... ciasto do wyrośnie^ćcia i ... no i potym sie tyn ... czszeba zrobić te ... te kuleczki i ... [...] one muszóm wyrosno^ć ... i wrzucamy jak wyrosno^m na tłuszcz ... [...] marmoladka jeszcze w środku ... musi być ... no ... (Grodzisko); poⁿczki przyrzozⁿdza sie z ciasta drożdżowego ... z dżżemem w środku ... (Sośniczka); no ... robie [pączki] ... no bio... tyż robie zaczyn z drożdży potym dodaje kilo moⁿki ... osim żółtek ... tłuszcz ... mleko ... no wyrobióm odstawióm do wyrośnie^ćcio ... [...] musisz tak ... wybijać ... ciasto ... żeby sie napowieczszyło ... nie? ... bo im wi^ycy jes powieczsza tym jes ... pulchniejsze ... no ... (Tomice); 48.

POPIELATY – ‘będący koloru popiołu; szary’: perliczka ... ma takie ... popielate pierze ... w kropeczki ... (Lenartowice).

POPIELCOWY → ŚRODA POPIELCOWA.

POPIELEC – ‘przypadający w środę początek Wielkiego Postu’: ostatki ... podkoziółek ... nie? ... nie ... co to sie nazywa? ... przed Popielcym ... (Pleszew); ostatki to ... ostatni wieczór przed ... Popielcem ... dlatego ostatki ... gdyż rozpoczął sie po Popielcu Wielki Post ... (Grodzisko); no ostatki to jes właśnie ten podkoziółek który ... mówią nam o tym że już zbliża sie Wielki Post ... Popielec ... (Broniszewice).

POPIELNIK – ‘część pieca, w której gromadzi się popiół’: na płycie fajerki ... pa-

lenisko ... popielnik piekarnik ... wneⁿka na weⁿglarke ... (Marszew); (Bronisze-wice); (Nowa Wieś); (Pleszew); (Zielona Łąka).

POPIJAĆ – ‘pić coś, robiąc łyk co jakiś czas; raczyć się czymś’: *jeszcze do tego kie-dyś sie gotowało kawę zbożowo^m z mlekiem i to sie popijało przy ... tym naleśniku i to było pyszne ... (Pleszew).*

POPOMYWAĆ – ‘umyć, opłukać naczynia’: (Kotlin).

PO POZNAŃSKU – ‘tak, jak mówi się w Poznaniu, Poznańskiem, Wielkopolsce’: *po po poznańsku to ryczka ... (Pleszew).*

POPRAWINY – bez l. poj., ‘powtórne przy-jęcie po weselu’: *na poprawiny po weselu to ... mówili ogón ... (Gizałki); poprawiny ... ogón ... (Kuczków); (Dobrzyca); (Józefów).*

POSILEK – ‘potrawa zjadana przez czło-wieka’: *no był ... jedyn duży taki kredens ... w tym kredensie były talerze były ... sztucce ... były garki pochowane ... wszystko co było po... niezbeⁿdne dla ... gotowania posiłków ... (Nowy Olesiec); pierwsze śniadanie dru-gie śniadanie obiad podwieczerek kolacja ... pieⁿć ... pieⁿć posiłków dziennie ... (Ple-szew).*

POSKLEJAĆ → (SKLEJAĆ).

POSKROMIĆ – ‘posprzątać naczynia (umyć, odłożyć na miejsce)’: [Poskromić naczynia to] *posprzoⁿtać ... pochować ... (Kotlin); [Poskromić naczynia] to pomyć ... pomydź je ... (Tomice).*

PO SKOSIE – ‘w taki sposób, że ostrze przechodzi przez coś pod kątem ostrym’:

czszeba zaż ukulać takie ... wałeczki ... i te wałeczki sie kroi nożym ... po skosie ... (Wieczyn).

POSMAROWAĆ → SMAROWAĆ.

POSPRZO^NTAC → (SPRZO^NTAC).

POST – 1. ‘religijny zakaz spożywania określonych potraw i produktów w wy-znaczonym czasie’: *ostatki ... so^m że moż-na ... można zjeż jeszcze przed ... te czter... przez czyszydziećci dni beⁿdzie post ... i można zjeż jeszcze tłuste rzeczy a później już tak postnie ... raczej sie jada ... (Ple-szew); poświeⁿcone [jedzenie w Wielką Sobotę] i można wtedy już nie obowioⁿ-zuje post ... (Pleszew); w Sobote już teraz tag [można jeść wielkanocne potrawy] ale kiedyż nie ... był to post ... (Grodzisko); [W Wielką Sobotę] jeszczy był post to jesz-czy tag nie jedli ... potraw ... dopiero ... w Wielko^m So... Niedziele ... (Sośnica); no żeby sie ... nie jeś ... tłustygó ... i ... żeby ... być w poście po prostu ... (Cieśle); (Je-dlec); [Czy post obowiązuje także po przy-niesieniu święconki?] dawniej obowioⁿzy-wał a teraz podobno już nie ... (Sośnica); → WIELKI POST; 2. ‘okres rozpoczynający się w Środę Popielcową a kończący w Wiel-kanoc (lub Wielką Sobotę po przyniesie-niu święconki); Wielki Post’: (Grodzisko); (Pleszew); (Sośnica).*

POSTAWIĆ – ‘sfinansować, zapłacić z wła-snej kieszeni’: [Gospodarz kołędnikom] *poczyⁿstunek jakiś postawił ... czy na cu-kierki kawołek placka czy tam cze... co pier-nika ... o! ... (Pleszew).*

POSTNIE – ‘w taki sposób, że jest zacho-wany post’: *a później już tak postnie ... ra-czej sie jada ... (Pleszew).*

POSTNY – ‘niezawierający mięsa’: *możemy dodać mieⁿso a jag jes postny kapuśniak to bez mieⁿsa ... (Marszew); ślepe ryby to jes postna żu... zupa ... gotuje sie ... rozgotowuje sie ziemniaki ... i zaklepuje moⁿko^m ... bez tłuszczu ... (Sośnica); no jest kilka tradycyjnych potraw [na Wigilię] które ... obowioⁿzuj^m do dziś ... w moim domu ... to jes barszcz czerwony ... z uszkami ... postny ... nie jes na ... sporzoⁿdzony na mieⁿsie ... (Marszew); (Wieczyn).*

POSYPKA – ‘to, czym się posypuje ciasto, np. w postaci małych, kolorowych kuleczek z masy cukrowej’: (Tomice).

POŚCIĆ – ‘przestrzegać postu’: *nigdy nie spożywalimy tego jedzenia [=przygotowanego na Wielkanoc] bo ... w Wielko^m Sobote jeszcze pościliśmy ... (Broniszewice).*

POŚWIE^NCICĆ → ŚWIE^NCICĆ.

POŚWI^NCICĆ → ŚWIE^NCICĆ.

POTRAWA – ‘odpowiednio przygotowane jedzenie’: *na szabatnik ... mówiono ... na piec do chleba ... w którym czeⁿsto przechowywano ży... potrawy która była przygotowywana wcześniej ... (Marszew); najwieⁿ-cej sie to właśnie robi ... te potrawy z indyka na Gwiazdke na Boże Narodzynie ... (Pleszew); nasty^mpnie podawano potrawy wigilijne ... [...] był to karp ... smażony ... naste^mpnie śledzie ... kapusta z grochem z grzybkami ... pierogi ... łazanki z makiem ... barszcz lub zupa grzybowa ... no ... kompot z suszu ... czyli z suszonych owoców ... (Grodzisko); no potrawami ... tradycyjnymi [na Wigilię] u nas w domu zawsze był ... karp ... kompot ze suszu ... pierogi z grzybami z kapusto^m ... barszczyk ... uszka do tego były ... (Broniszewice); w Pirsze Świⁿ-*

to dopiro można było jeść te ... potrawy które były ... w koszyczku poświⁿcóne w kościele ... (Kuczków); u nas było tak że nigdy nie było jedzone ... w dzień świeⁿconki tylko dopiro w Pirsze Świⁿto jedliśmy ... wszystkie potrawy które były poświeⁿcóne ... (Pleszew).

POWYCINACĆ → WYCINACĆ.

POŻYWIENIE – ‘to, co jest spożywane’: *a te małe drobne ziemniaki sie potym odkładało na bo[k] osobno i gotowało albo dla kur ... jako pożywienie albo dla świń ... (Nowy Olesiec); [Opłatki dawano] chyba koniom i krowom ... [...] bo konie pracowały na roli ... a ta ... a krowy dawały pożywienie ... (Witaszyce); (Sośnica); [Futer to] jedzenia ... pożywienie ... (Pleszew).*

PÓŁKA – ‘pozioma deska przytwierdzona do ściany lub pionowych desek’: *a to mieliśmy takie właśnie pomieszczenie przy ... kuchni ... tak^m komórke ... i w tym mieliśmy ... różne półki porobione i tam były słiki różne zaprawy ... (Nowy Olesiec).*

PÓ^NCZEK → PO^NCZEK.

PRASA, PRESA – ‘przrząd kuchenny do zgniatania ziemniaków’: *presa ... preska ... (Gizałki); pras[a] ... (Kotlin); prasa ... (Pleszew).*

PRASKA – 1. ‘przrząd do odciskania serwatki z sera’: *praska ... (Sośnica); 2. PRE-SKA* – ‘przrząd kuchenny do zgniatania ziemniaków’: *kopytka ... [...] ziemniaki sie gotuje ... przepuszcza sie przez praskie ... dodaje sie moⁿke ... moⁿke ... moⁿke i moⁿ-ke ziemniaczany ... jajko ... i to sie wszystko wyrabia i późni robi sie wałeczki i sie skóśnie kroi ... (Pleszew); inaczej kopytka albo*

szagówki ... [...] ugotowane mien... ziemniaki sie tłucze ... *abo tak^m* ... *przeciska sie przez praske dodaje sie mo^{ke} jajko* ... (Sośnica); *praska* ... [...] *no to jes taka taka ... maszynka do ... gniecienia kartofli czy tam ... ugotowanych rzeczy ... nie? ...* (Witaszyce); *no mosz ... tyn ... kołko^m ... jakimś tyn ... do ugniatania ... a można to zrobić w prasce* ... (Tomice); *późni te ziemniaki sie przeciska przez praske* ... (Wieczyn); *presa ... preska* ... (Gizałki); *praska* ... (Jedlec); (Kuczków); (Lenartowice); 26.

PRAŻONKA, PRAŻÓNKA – ‘potrawa z gotowanych, tłuczonych ziemniaków z dodatkiem mąki, podawana w formie klusek’: *z gotowanych ziemniaków ... kluski ... i py... i zimniaczane tero ... te ... prażonki ... kiedyś były ... prażónki teraz* ... (Gizałki);

PRAŻÓNKA → **PRAŻONKA**.

PRAŻUCHY – ‘potrawa z gotowanych, tłuczonych ziemniaków z dodatkiem mąki, podawana w formie klusek’: (Sośnica).

PRESA → **PRASA**.

PRESKA → **PRASKA 2**.

PREZENT, PRYZYNT – ‘to, co zostało подарowane; upominek’: [Na Wigilii] *jedno miejsce było wie^{cej} ... sianko pod obrus ... no prezenty* ... (Broniszewice); [Wigilia to] *no dzielenie sie opłatkiem ... i życzenia ... składanie życzeń ... i przyzenty* ... (Pleszew); *czytanie Pisma Świe^{tego} fragmentu o narodzeniu Jezusa ... dzielenie się opłatkiem ... spożywanie kolacji ... śpiewanie wspólne kole^d ... obdarowywanie się prezentami ... na koncu była pasterka* ... (Marszew); *zajo^{dz} roznosi dzieciom prezenty* ... (Sośniczka); *zajó^{czek} ... [...] z przyzntym* ... (Pleszew);

dzieci przyszy... przygotowywały w sobote ... w Wielko^m Sobote przygotowywały koszyczki gdzieś tam pod krzaczkami na dworze gdzieś tam ... koszyczki z siankiem ... i czekały kiedy ... przyniecie w Niedziele be^{do^m} po śniadaniu mogły iż i szukać ... tych koszyczki ... wypełnione prezentami ... [...] bo zajo^c przynosił prezenty ... (Broniszewice).

PRODUKT – ‘składnik potrawy’: *do dzieży to jes ... takie naczynie ... wykonane z drewna ... do którego ... wsypany mo^{kę} ... dodawano wodę ... mleko ... najlepiej mleko kwaśne ... i mieszano ... dodawano również ... zakwas ... czyli ... zakwas który wykonany wcześniej został z mo^{ki} i z wody ... naste^mpie kopyścio^m wymieszano ... te wszystkie produkty* ... (Marszew).

PROFEROWAĆ – ‘dawać pierwszeństwo czemuś, woleć coś od czegoś’: [Na Wigilii] *czytajo^m jakieś Pismo Świe^{te} ... i potem łamanie sie opłatkiem ... no i najpierw ... tam ta zupa ... czy rybna czy ... czy owocowa ... czy zależy jak kto proferuje* ... (Witaszyce).

PROND, PRÓND – ‘energia elektryczna’: *tag jak wspomniaam [piecyk] gazowy wie^c ... jes poczszebna w środku butla ... z gazym ... albo jes to piecyg na prond i wte[dy] sie pod^ocza ... do sieci* ... (Broniszewice); *czym sie pali w kuchni? ... na gaz albo na pró^d* ... (Zielona Łąka).

PROPORCJA – ‘stosunek dwóch substancji względem siebie’: *daje sie innó^m proporcje ... proporcje wody ... [...] na szklankie kasy ... dwie szklanki wody i gotuje sie w zależności pietnaście minut dwadzieścia* ... (Pleszew).

(PROSIĆ –) ZAPROSIĆ – ‘uprzejmie zwracać się do kogoś, by przybył w okreś-

lonym czasie na wyznaczone miejsce, np. w odwiedziny lub na imprezę okolicznościową: *się spraszało na tak zwany ogon ... czyli koniec wesela ... gdzie się tam dojadło rzeczy niez... i ugościło ... tych ludzi którzy nie... niekoniecznie powinni być zaproszeni na weselu ...* (Lenartowice).

PROSZEK – ‘drobno zmielona lub rozrta substancja’: *papryka w proszku ...* (Broniszewice); *proszek wsypujemy do goroczej wody ... mieszam ... rozlewamy je do misek ... i czekamy aż [galaretki] steżeje ...* (Pleszew); *zależy czy [babka] jest drożdżowa czy tam na proszku ...* (Lenartowice). → PROSZEK DO PIECZENIA.

PROSZEK DO PIECZENIA – ‘sypka substancja używana do spulchniania ciasta’: *chrusty ... [...] zagniata się moke ... z żółtkami ... i z kwaśno śmietano ... z odrobino proszku do pieczenia ... i po zagnieceniu ... kroi się odpowiednio kształty i wrzuca się na rozgrzany olej ...* (Grodzisko); *chruściki ... [...] no no ... moke i ... śmietana jajka ... i troche proszku do pieczenia i ... to się ... robi zagniata ciasto no i ... i pieczesz ...* (Sośnica); *czszeba mieć formę do babki ubija się pianę z białek ... dodaje się cukier ... dodaje się moke proszek do pieczenia i rozpuszczony tłuszcz ... czyli masło ...* (Pleszew); *no różne so metody na babki ... najczęście so ... po prostu ucierane żółtka z cukrem ... dodawane ... ale zależy czy jest drożdżowa czy tam na proszku ... potem się dodaje ... drożdże czy czy ... proszek do pieczenia ...* (Lenartowice).

(PRÓBOWAĆ –) SPRÓBOWAĆ – ‘jeść jakąś potrawę, by poznać jej smak’: [Tradycyjne potrawy w czasie śniadania wielkanocnego] *no to jest biały barszcz ... z kiełbaso*

... na szynce na kiełbacie z jajkami ... wkrojonymi ... no potem baba wielkanocna czyli babka ... potem najróżniejsze inne potrawy ... w tym świeconka która obowiozkowo czszeba się ... spróbować wszystkiego ... (Lenartowice); [Śniadanie wielkanocne zaczyna się] *od zjedzenia poświęconych potraw dzieleniem się jajkiem ... po kawoł... wszystkiego czeba spróbować ... to co było w koszyczku do świeconki ... a późni się je żurek ... jak ktoś lubi albo ... no i śniadanie kiełbase babki ... mazurki ...* (Sośnica).

PRÓG – ‘miejsce, w którym znajduje się wejście do domu; też: stopień przy nim’: *jak się oszczysz noże? ... no ... so różne sposoby oszczenia noży ... o ... nóż można naoszczyć za przeproszeniem na progu ... który jest zrobiony z cementu ...* (Kuczków).

PRÓND → PROND.

PRYZYNT → PREZENT.

PRZEBIERAĆ – ‘dzielić na klasy, kategorie’: [Ziemniaki w kopcu] *kiełkujom ... albo albo się je bierze ... przebiera ... i się sadi ...* (Pleszew).

PRZEBIERAĆ SIĘ – PRZEBRAĆ SIĘ – ‘zakładać przebranie, strój charakterystyczny dla kogoś lub czegoś innego’: *kolednicy ... [...] przebierali się za na przykład za niedźwiadka ... kolejny nosił gwiazde kolorowo ... jeden z koledników ... za anioła ...* (Grodzisko); *prebrany jedyn jest w biały sukni ... za anioła ... za panne ... nie? ... za diabła ... za kominarza ... z widłami jedyn tam właśnie ...* (Cieśle).

PRZEBIERNY – ‘taki, który przebiera w jedzeniu’: [Przebierny] *no że wybrzydza ... nie wszystko mu smakuje ...* (Witaszyce).

PRZEBRAĆ SIE → PRZEBIERAĆ SIE.

PRZECEDZAĆ, PRZECYDZAĆ – ‘odsączać wodę lub podobne płyny od innych produktów’: *w czym sie robi ser? ... no w garku sie ... zagrzać wode a sie go precedza przez gaze ...* (Sośnica); *no i doila ... późni je [=mleko] precydzala ... najczeńśiej było precydzane przez pieluche ...* (Pleszew).

PRZECEDZENIE – ‘odsączenie wody lub płynów o różnych gęstościach’: [Jak odziera się z mleka tłuszcz?] *poprzez precedzenie go ... w maszynie która nazywa sie ... odpowiednia do mleka to jez maszyna taka ... do ścioⁿgania mleka ...* (Grodzisko).

PRZECEDZIĆ → CEDZIĆ.

PRZECISKAĆ – ‘przepychać produkt przez jakieś urządzenie’: *inaczej kopytka albo szagówki ... [...] ugotowane mien... ziemniaki sie tłucze ... abo takó^m ... preciska sie przez praske dodaje sie moⁿke jajko ...* (Sośnica); *późni te ziemniaki sie preciska przez praske ...* (Wieczyn).

PRZECYDZAĆ → PRZECEDZAĆ.

PRZEDOBIADEK – ‘posiłek między śniadaniem a obiadem’: *przedobiadeg albo drugie śniadanie ...* (Pleszew).

PRZEDWOJINNY – ‘tu: bardzo dawny, bardzo stary’: [R1:] *chodzi ... o starych nazw ...* [R2:] *przedwojinne korbal ...* (Pleszew).

PRZEGOTOWAĆ → GOTOWAĆ.

PRZEKO^NSKA – ‘potrawa niewielkich rozmiarów lub niewielka porcja potrawy mię-

dzy głównymi daniami’: [Na weselach jest] *przeważnie rosół ... no najróżniejsze te dania obiadowe takie te tradycyjne ... potem w nocy jes ... przeważnie barszczyk ... teraz jez modny udziec ... w nocy tort weselny ... o i takie różne inne przekoⁿski ...* (Lernartowice).

PRZEMIESZAĆ – ‘zmienić ułożenie jakichś elementów’: *no właśnie to tu jak sie tak przemieszało tym haczykiym ... to wtedy takie coś sie unosiło ... taki ... przy spalaniu wyⁿgla ... płomień ...* (Nowy Olesiec).

PRZEPALANKA – ‘wódka z przypalonym cukrem’: (Witaszyce).

PRZEPIS – ‘instrukcja sporządzenia potrawy’: *można krem przyrzoⁿdzić zupe można ... przyrzoⁿdzić ... a przepis? ... gotuje sie dynie ... później sie ... no dodaje sie różne przyprawy ...* (Pleszew); *no to ta[k] jak ci mówiłam ... miyⁿso robijosz to nie jes żodyn przepis ...* (Tomice); *my to mómy przepiz na karcce i ... i robimy ...* (Pleszew); *nie znam dokładnego przepisu wypieka sie i ... powstajo^m takie górki ... przeważnie dwa takie placki sie pofałdowane wypieka ... i ... przygotowuje sie krem ucierany ... słodki ... który sie nakłada na jedno^m warstwe przykrywa drugo^m no i gotowa karpatka ...* (Lernartowice).

PRZEPYSZNY – emoc., ‘wyjątkowo smaczny’: *można ... w piekarniku sobie ładnie ... gyⁿś cało^m op... upiec ... jabłuszka w środek włożyć ... i to jes przepyszne danie ...* (Pleszew).

PRZESUSZAĆ – ‘wysuszać tylko trochę, nie do końca’: *zbiyrano je [=ziemniaki] presuszano i wkładano do piwnicy ...* (Sośnica).

PRZEZIE^MBIENIE, PRZEZI^MBINIE – ‘obniżenie odporności po wyziębieniu organizmu’: *robiło sie z mlecza ... i z ... miodu robiło sie ... [...] na przezie^mbienia sie robiło ... bardzo dobry leg na przezie^mbienia to był ... i jeszcze sie robi ... (Kotlin); to jez na przezi^mbinie ... na kaszel ... na przezi^mbinie ... [...] tak ... bierzesz piⁿcet kwiatków ... mleczu ... to zalywosz ... litrym wody ... i to ... kroisz czszy cytryny ... i w to wrzucosz i to gotujesz ... jak to ugotujesz ... to bierzż i ... odciskosz ... to z tegó ... nie ... co ja mówie ... czszy ... czszy litry wody tam było chyba ... [...] i tyn ... i to ... potym wycyszkosz ... w tyn ... tó^m wode ... sypiesz kilo cukru ... i to gotujesz ... tak długo aż żeby tegó ... do czszech godzin ... na ... na małym ogniu ... (Tomice); [Na syrop z czarnego bzu] wyciska sie ... te nasiona czy owoce ... [...] takie takie parasole jakby ... i ... z tego sie wyciska i z tego sie ten ... sok ... z tego sie robi ... właśnie ten ... sok taki ... powiedzmy leczniczy dodaje sie do herbaty czy ... [...] no dodaje sie do herbaty go ... na przezie^mbienia na takie ... antygrypowe o! ... (Dobrzyca); owoce [czarnego bzu] sie kładzie ... w słoig i sie zasypuje cukrym ... [...] puścił sok ... puściły sok ... [...] na przezi^mbinie ... no ... (Józefów).*

PRZEZI^MBINIE → **PRZEZIE^MBIENIE**.

PRZEŻEGNAĆ → **ŻEGNAĆ**.

PRZYBYSZ – ‘ten, kto przybywa; tu: niespodziewany gość, dla którego zostawia się wolne miejsce przy wigilijnym stole’: [Na Wigilię] *no zawsze musiało być to jedno miejsce dla po... dla przybysza ... wolny jeden talerz ... i zawsze dwanaście potraw ... (Grodzisko).*

PRZYCIROK – często w l. mn., ‘kluski ze startych, surowych ziemniaków, wrzucane

na gotującą się, osoloną wodę’: *szare klu-chy no to mówie te przyciroke ... z kapustó^m ... ze zupó^m ... [...] ... abo sosym polone ... (Józefów).*

PRZYDOMOWY – ‘znajdujący się przy domu’: *przydomowy ogródek ... (Pleszew).*

PRZYKLEJAĆ – ‘przyłączać, przywierać do czegoś’: [Świeże masło zawijano] *w pergamin ponieważ masło jes bardzo tłuste i ... pergamin sie nie przyklejał ... (Pleszew).*

PRZYKRYCIE – ‘to, co zakrywa coś od góry’: *pyzy ... [...] moⁿka pszenna sól jajka ... woda ... i zarobić ciasto ... ciasto urosnie co najmniej godzinie ... robić z tego okroⁿgłe kluseczki ... na pare pod przykryciem parować ... (Pleszew); po ... tym jak ciasto podwoj swojo^m już objeⁿtość ... to ... przygotowujemy ... pyzy ... ja najczeⁿściej robie to w tyn sposób że rozwałkowuje ciasto na około wysokości jednego centymetra ... i szklaneczką ... odmierzam takie ... okroⁿgłe kuleczki ... gotujemy na parze pod przykryciem ... sprawdzam czy już są ugotowane to ... około ... czasami dziesieⁿc minut ... moze troche dłużej ... (Marszew); (Grodzisko).*

PRZYKRYĆ – ‘zakryć, zamknąć coś od góry’: [Kierzynka] *jes to naczynie drewniane ... wysokości może około pół metra ... przykryte ... przykrywko^m też drewniano^m ... (Grodzisko); w lodówce żeby było [masło] ... w lodówce i przykryte ... (Cieśle); no w kopcach też ... no ... [...] só^m ziemniaki przykryte tam słomo^m czy czymż i na to zimio^m ... (Witaszyce); kopiec ... [...] wykopany dół w ziemi i przykryty ziemniaki słomo^m ... i ziemio^m ... (Marszew); przykryło sie takimi ... tymi ... fajerwerkami ... i na tym sie gotowało też ... (Nowy Olesiec);*

można jeszcze [kaszę] na małym ogniu zostawić żeby doszła do siebie może przykryć pokrywko^m albo jako^{mś} ... ściereczko^m ... (Broniszewice); [Salceson] wkłada sie w takie grube jelito ... i można przykryć to ... do ... studzi sie ... późni można tam ... przykryć desko^m i przycisno^{nć} czymś żeby to do... miało ładny kształt taki płaski ... (Marszew).

PRZYKRYWAĆ – ‘zakrywać, zamykać coś od góry’: była konew na wierzchu przykrywało sie wierzchnikiem ... i w środku był taki ubijak który nazywał sie jaszczyk ... (Sośniczka); to jest kopiec ... [...] w przymie układane so^m ziemniaki ... i przykrywane słomó^m i na to narzucana jes ziemia ... na to^m słome ... (Pleszew); ziemniaki sie wykopywało ... ustawiało sie w takim rzeⁿ dzie ... i przykrywało sie ... słomo^m ziemio^m żeby nie zmarzły na zime ... (Broniszewice); usypywało z ziemniaków i przykrywało potem na zime ... słomo^m i piaskiem ... (Nowy Olesiec); [Kopiec do ziemniaków] wykopywano sie dół kładzono sucho^m słome ... przykrywało sie ... słomo^m ziemio^m ... na to było ziemia ... (Sośnica); jo tam nie przykrywaam nigdy ... (Józefów); [Na jabłecznik] robimy ciasto ... nakładamy na to jabka ... przykrywam je ... (Pleszew); przygotowuje sie krem ucierany ... słodki ... który sie nakłada na jedno^m warstwe przykrywa drugo^m no i gotowa karpatka ... (Lernartowice); (Dobrzyca).

PRZYKRYWKA – ‘to, co zakrywa coś od góry’: [Kierzynka] jes to naczynie drewniane ... wysokości może około pół metra ... przykryte ... przykrywko^m też drewniano^m ... (Grodzisko); no kana ... no to było taki ... takie naczynie ... dosyć wysokie i miało takó^m szcz... szczelno^m przykrywke ... z gumó^m takó^m żeby to sie nie wylewało ... (So-

śnica); kierzynka jes drewnianna ... [...] i ma taki czszon do ubijania ... i z przykrywko^m ... żeby ubijajo^{nc} nie przyskała ... nie? ... (Pleszew); ganek z przykrywko^m ... (Nowy Olesiec).

PRZYKWASKAWY – ‘nieco kwaśny’: no polewka gotowana jes właśnie na mleku ... dolewajo^{ndz} maślanki ... jes bardzo dobra kwaśno taka ... przykwaskawa takie zupka ... [...] z chlebkiem ... z ziemniakami można jes ... (Pleszew).

PRZYPALIĆ SIE – ‘o jedzeniu: zwęglić się częściowo w czasie gotowania’: kasza ma to do siebie że jak sie zalewa wodo^m to czszeba ... czeⁿsto mieszać ... żeby sie nie przypaliła ta kasza ... (Broniszewice).

PRZYPRAWA – ‘naturalna lub sztuczna substancja dodawana do potraw, by poprawić ich smak i zapach’: bigoz jes skómplikowany ... kapusta ... miy^{so} ... boczek i ... kielbasa i tam wszyskie przyprawy ... (Sośnica); możemy dodadź mie^{so} a jag jes postny kapuśniak to bez mie^{sa} ... no i przyprawy ... ziele angielskie ... liś laurowy ... pieprz ... (Marszew); [Do bigosu dodaje się] ogólnie rzecz bioro^{ndz} mie^{so} ... plus przyprawy ... a także przecier pomidorowy ... (Grodzisko); ja to robie tak ... gotuje ryż ... papryke ... ogórek ... kiszony ... potym co tam jeszcze? ... przyprawy ... (Tomice); i to sie gotuje z przyprawami ze solo^m z pieprzem ... (Nowy Olesiec); przyprawia sie przypraw... różnymi przyprawami (Jarocin); przyprawy sól pieprz ... (Cieśle); jabka z przyprawami ... (Kotlin); no bierze sie ... bynajmni troche szynki innego tam jeszcze boczku i tak dalej i sie mieli w maszynce ... z przyprawami i ... (Kuczków); śledź cebulka i śmietanka ... przyprawy ... (Pleszew); sypiesz peklosól ... dodajesz ...

przyprawy ... czosnek ... tyn ... ziele angielskie pieprz ... i to peklujesz ... (Tomice); piernik ... gdy sie robi ... głównym składnikiem piernika jes przyprawa ... korzenna ... oraz miód ... moⁿka jajka ... i powidła ... (Sośniczka); (Broniszewice); (Józefów); (Kotlin); (Lenartowice); (Wieczyn); (Witaszyce).

PRZYPRAWIAĆ – PRZYPRAWIĆ – ‘dodać przypraw do potrawy’: *makielki? ... kluchy z makiem ... [...] znaczy przyprawiony mak ... urobiony taki już ... z przyprawami z rodzynkami ... z tym ... z cukrem ... (Wieczyn); no to jes właśnie tam podgardle woⁿtropa ... to wszystko bardzo drobniusieńko mielone przyprawiane ... kórniecznie majeranek tam musi być dodany sól pieprz ... i to jes woⁿtrobiana ... (Pleszew); przyprawić ... (Jarocin); przyprawia sie ... (Pleszew); ser sie smazy i ... i przyprawia sie do smaku ... (Józefów).*

PRZYPRAWIĆ → **PRZYPRAWIAĆ**.

PRYZRZO^NDZAĆ – PRYZRZO^NDZIĆ – ‘przygotowywać jedzenie’: *nie wiem nigdy tego [=ozorów] nie jadłam i nie robiłam ... wiara tam robi ale ... ja tam nigdy tego nie ... nie tego ... nie przyzroⁿdzałam ... (Witaszyce); plindze ... [...] no przyzroⁿdzało sie tarło sie na tarce ... dosypało sie moⁿ-ki ... cebulkę ... i sie smażyło na gło^mbokim tłuszczu a można je jeść z ... z tym cukrym ... z kwaśno^m śmietano^m ... (Sośniczka); zupe mleczno^m z dyni można przyzroⁿdzić ... (Marszew); (Kotlin); można krem przyzroⁿdzić zupe można ... przyzroⁿdzić ... (Pleszew); może to być golonka gotowana w warzywach i w przyprawach ... a może to być golonka podawana w piwie też ... w odpowiedni sposób przyzroⁿdzona ... (Grodzisko); przyzroⁿdza sie ... (Pleszew).*

PRYZRZO^NDZIĆ → **PRYZRZO^NDZAĆ**.

PTYSIA – ‘rodzaj ciastka w kształcie przeciętego woreczka wypełnionego kremem’: *wiecznig lub ptysia ... (Sośniczka).*

PTYŚ – ‘rodzaj ciastka w kształcie przeciętego woreczka wypełnionego kremem’: [Śmietaną słodką] *można ... przygotować deser można jo^m ubić ... do ptysi do ... do ciasta ... do tortów ... (Grodzisko); to jes ptys ... albo wiecznik ... (Pleszew); (Cieśle); (Witaszyce).*

PUFA – ‘miękki, niski taboret, całkowicie pokryty obiciem’: *pufa ... (Witaszyce).*

PUKAĆ → **PŁUKAĆ**.

PULCHNY – ‘o cieście: mający dużo pęcherzyków powietrza’: *no ... robie [pączki] ... no bio... tyż robie zaczyn z drożdży potym dodaje kilo moⁿki ... osim żółtek ... tłuszcz ... mleko ... no wyrobióm odstawióm do wyrośniⁿcio ... [...] musisz tak ... wybijać ... ciasto ... żeby sie napowieczszyło ... nie? ... bo im wiⁿcy jes powieczsza tym jes ... pulchniejsze ... no ... (Tomice).*

PUSZKA – ‘blaszany, cylindryczny pojemnik zamykany hermetycznie; też: podobny pojemnik z wieczkiem’: *w naszej okolicy jak pamieⁿtam to w Wielkanoc sie przede wszystkim szczszelało z różnych tam ... urzoⁿdzeń typu jakiś puszek ... z karpitu ... z kany takiej od mleka dużej ... im wieⁿcej huku tym lepiej było ... (Lenartowice).*

PY^NKNO^NĆ → **PE^NKNO^NĆ**.

PYSZNY – ‘wyjątkowo smaczny’: [R1:] *zwykły ser musioł uj... ugnić ... [R2:] no ... żeby nabrał odpowiedniej konsysten-*

cji ... i potem sie go smażyło ... na troszke tłuszczu ... smażyło ... dodawało sie kmineg albo zielony koperek ... był pyszny ... (Grodzisko); to jes tak zwany bóbr ... i to sie łupał... łupinki wyrzycalo te zielone a to sie gotowało ... pyszne jedzonko ... (Nowy Olesiec); jeszcze do tego kiedyś sie gotowało kawę zbożowo^m z mlekiem i to sie popijało przy ... tym naleśniku i to było pyszne ... (Pleszew); jak ten słoik wystygł to wtedy moja mama zanosila te ... słoiki do piwnicy i zimo^m przynosiła i było bardzo pyszne mieⁿsko ... (Broniszewice); (Lenartowice); (Marszew).

PYZA – 1. ‘kluska z ciasta drożdżowego gotowana na parze’: pyzy ... [...] moⁿka pszenna sól jajka ... woda ... i zarobić ciasto ... ciasto urosnie co najmniej godzinie ... robić z tego okroⁿgłe kluseczki ... na pare pod przykryciem parować ... (Pleszew); pyzy ... [...] moⁿka jajko drożdże woda ... sie urabia sie ... te ... rosnó^m garujó^m jak to sie mówi ... no i potem sie wyklada na ten ... i na parze sie gotuje ... (Witaszyce); pyzy ... [...] najpierw robi sie ciasto drożdżowe ... bardzo prosty sposób drożdże sie ... robi sie ... taki ... zaczyn z drożdży ... można dodać troszeczke cukru ... a mogo^m być bez cukru ... i gotuje sie je ... na ... w garnku ... kła... na garnku kładzie sie ... pieluche ... czy specjalne ... tak zwane ... cidełko ... [...] tetrowo^m albo tako^m gaze spec... gaze nawet ... i sie ... przykrywa ... kładzie sie tu później te ... powycinane ciastk... ciasto na to^m ... pieluche ... czy tam na to^m gaze ... przykrywa sie jako^ms miskó^m ... i one sie w ten sposób ... na parze ugotujo^m ... (Broniszewice); pyzy lub parochy ... (Marszew); pyzy ... [...] tak jak każde ciasto drożdżowe ... moⁿka drożdże mleko sól cukier oliwa ... jaj-

ko ... no najpierw czszeba ... dokonać takiego rozdrobnienia drożdży żeby chwile ... się rozpuściły i z mlekiem w ciepłym miejscu stawiamy na jakiś ... na pare minud na dziesieⁿc minut ... może troche dłużej ... i do ... tego roztworu jak już troche urosno^m dodajemy ... moⁿkę ... cukier ... cukru nie-dużo oczywiście ... do smaku ... przykrywamy ściereczk... wymieszamy dokładnie ... dodajemy również jajka ... i oliwę ... wszystko dokładnie wyrabiamy ... i ocstawiamy na ... około pół godziny ... po ... tym jak ciasto podwoj swojo^m już objeⁿtość ... to ... przygotowujemy ... pyzy ... ja najczeⁿściej robie to w tyn sposób że rozwałkowuje ciasto na około wysokości jednego centymetra ... i szklaneczką ... odmierzam takie ... okroⁿgłe kuleczki ... gotujemy na parze pod przykryciem ... sprawdzam czy już są ugotowane to ... około ... czasami dziesieⁿc minut ... moze troche dłużej ... (Marszew); drożdżowe kluski gotowane na parze? ... pyzy ... [...] robi sie zaczyn z drożdży ... jak drożdże wyrosno^m ... kładzie sie je do moⁿki ... leje sie mleko żółtka szczypta soli ... odrobina cukru ... wyrabia sie ciasto jak ciasto wyrośnie formuje sie kluski ... no i gotuje sie je na parze ... pare minud ... (Wieczyn); (Józefów); (Sośnica); 43; → PYZY NA ŁACHU; 2. ‘kluska z surowych, startych ziemniaków’: bliny to so^m takie pyzy ziemniaczane ... (Pleszew); pyzy ziemniaczane ... (Grodzisko).

PYZY NA ŁACHU – ‘kluska z ciasta drożdżowego gotowana na parze na tkaninie rozciągniętej nad gotującą się wodą’: pyzy na łachu ... tak ... to jes gaza była i ... [...] gumkó^m a dzisiaj maż a dzisiaj co masz? ... duże sitko ... (Pleszew).

R

RANO – przysł., ‘wcześnie, o świcie’: [Jedzenie przygotowane na święta] *we Wielkó^m Sobote dopiero ... jak się przy... na wieczór ... to trochę mogło się zjeść ale tak to nie ... rano czea było czekać ...* (Cieśle).

RANT – ‘skrajna część jakiejś rzeczy; kant’: *rant stołu ...* (Tomice); *rant ... no rant ... może to być brzeg stołu na przykład ...* (Lenartowice).

RAZOWIEC – ‘chleb upieczony z mąki grubo mielonej, zawierającej otręby’: [Ciemny chleb nazywano] *razowcem ...* (Sośnica); (Broniszewice).

RAZOWY – ‘o chlebie: upieczony z grubej mąki zawierającej otręby’: (Józefów); (Marszew); (Pleszew); (Wieczyn); (Witaszyce).

RECEPTURA – ‘przepis sporządzenia czegoś’: *receptura jes tak że bierze się tam jakieś wiadro czy inne naczynie ... przegotowano^m wodę ... i sypie się po kolei sól i się miesza i taki sposób domowy to był że tak długo się dodaje tej soli aż ... jajko po prostu wypływa ... surowe jajko jak wypływa to znaczy że geⁿstoż już jest odpowiednia soli jest dosyć ... [...] potem się dodaje przyprawy jakie tam się lubi ... ziele angielskie ... lubczyk ... czy tam magi można dodać ... już takiego gotowego ... czosnek ... i ... w tym kilka dni powinna tam w zależności*

od wielkości szynki kawałka mieⁿsa ... powinno sobie tam leżakować ... po czym właśnie się weⁿdzi ... (Lenartowice).

REGION – ‘teren o określonych cechach geograficznych, kulturowych lub gospodarczych’: *w naszym regionie się mówi tytka ... ale to jest torybka ...* (Sośnica).

REGIONALNY – ‘występujący tylko w jakimś regionie, charakterystyczny dla którego regionu’: [Metka] [R1:] *a! to taka regionalna kielbasa ^uona nie jest parzona nic tylko weⁿdzona ...* [R2:] *surowa drobno mielona kielbasa ...* (Pleszew).

REKLAMÓWKA – 1. ‘papierowa torba do przenoszenia żywności’: (Sośnica); 2. ‘foliowa torebka sprzedawana lub dodawana w sklepie do zakupów’: (Sośnica).

RESTAURACJA – ‘lokal gastronomiczny, w którym można zjeść i wypić’: [Knajpa to] *restauracja ...* (Lenartowice).

RESZTA – ‘pozostałości po czymś’: *wziął resztkę [z kolacji wigilijnej] co tego i szedł gospodarz dać zanież jedzenia ... do swej ty ... czszody ...* (Pleszew).

RESZTKI – ‘pozostałości po czymś, np. po jedzeniu’: *no karmiło się [świnie] głównie gotowanymi ziemniakami ... kiszzonkami ... i ziarnami zbóż ... i jakimiz resztkami*

z obiadu ... (Broniszewice); [Gospodarz po kolacji wigilijnej] szed do ... inwyntarza ... i nióz resztki z tego i ... opłatek ... (Sośnica).

REZOLEKCJA, REZULEKCJA, REZUREKCJA – ‘pierwsza msza odprawiana w Wielkanoc wcześniej rano’: rezurekcja jez odprawiana o szóstej rano ... (Pleszew); [Czy przed wyjściem na rezurekcję można było coś zjeść?] raczej nie ... w zależności od domowników i od tradycji ... (Pleszew); rezurekcja ... [...] o sósty ... (Grodzisko); [R1:] no raczej nie [jadło się przed rezurekcją] bo kiedyś ... chodziło się do komunii a jak do komunii ś... szłaś to nie ... nie wolno było jeś ... [R2:] tak ... ale to była pir... te rezurekcja to jes pirszo msza rozumisz była wtedy o świcie kto tam ... miał czaz jeś ... (Grodzisko); główne śniadanie było [po] rezulekcji ... (Tomice); nig nie jad ... rano po rezurekcji ... nie jad na wieczór ... (Sośnica); no tylko te co były w koszyczku do świeⁿcenia przeważnie się ja... ja-dło w Wielko^m ... w Niedziele po rezurekcji ... (Jedlec); (Cieśle); (Kotlin); (Kuczków); (Lenartowice); (Sośniczka); rezulekcja ... (Broniszewice); rezolekcja ... (Pleszew).

REZULEKCJA → REZOLEKCJA.

REZUREKCJA → REZOLEKCJA.

RODZICE – bez l. poj., ‘mama i tata’: ludzie obdarowywali się pisankami ... [...] rodzice dzieciom ... dziadkowie wnukom swoim dzieciom ... (Sośniczka); [Pisanki dawały] dzieci rodzicom rodzice dzieciom ... (Kuczków); [Pisanki] przeważnie rodzice dawali dzieciom ... (Pleszew); to świniobicie polega na tym że ... polegało kiedyś ... polegało na tym że ... sprowadzało się rzeźnika ... tyn ... ten rzeźnik zabijał w domu zwierze ... ale to tak ... z ... u nas to było tak że z oj-

cem z moim ojcem ... i ... rodzice pilnowali żebyśmy my nie byli przy tym zabijaniu świni ... i bardzo dobrze ... (Broniszewice).

RODZINA – ‘osoby związane pokrewieństwem i powinowactwem’: a oc spodu był jeszcze zrobiony taki piedz i chleb sie piekło ... tak że ... moja rodzina była doś duża ... i moja mamusia ... i ja potem też piekłam ... chleb na sześ bochenków chleba taki duży p... był piec ... (Nowy Olesiec); [Pisanki darowywano] u nas mieⁿdzy członkami rodziny ... (Pleszew); [Na kolację wigilijną] dwanaście potraw się przygotowuje ... można też włożyć siano pod ... obrus ... czyta się Biblię i tamie się opłatkami z rodzin^om i jeszcze się ... zostawia jedno naczynie dla gościa ... (Pleszew); [Czy był praktykowany zwyczaj obdarowywania się pisankami w Wielkanoc?] no u naz jeszcze jest ... [Jak to wygląda?] na przykład pod kościołem zamieniam się znajomymi ... [...] kiedyś tak było że w rodzinie się obdarowywało jeden drugiemu dawał ... albo narzeczeni sobie dawali ... (Lenartowice); [Na Wielkanoc] u nas było tak ... że jajka które były ugotowane były krojone na mniejsze kawałeczki ... i kładzone na... każdymu na talerz ... w naszej rodzinie tak było ... i do tej pory tag jest ... (Pleszew); pamiyⁿ tam jeszcze jak ... byłam o wiele młodsza ... to u mnie w rodzinie się kisiło kapuste ... (Broniszewice); (Jedlec); [Czy podczas kolacji wigilijnej można było odchodzić od stołu?] nie bo to się ... nazywało że to ... że jes zjednoczenie ... całej rodziny i powinni wszyscy siedzieć razem tak długo aż ... [ostatni ktoś nie zje] (Sośnica).

ROK → NOWY ROK.

ROLOWAĆ – ‘zwijać w rulon’: makowiec? ... [...] no pieczesz ciasto normalnie droż-

dżowe ... i późni ... roz... rozrobisz mase makowó^m ... mak czea zmielić ... doprawić ... i kładziesz w środek ... na to ciasto ... bo ciasto rozwałkował na to ciasto kładziesz mak ... mak ... rolujesz ... do pieca i makowiec ... (Pleszew).

RONDEL – ‘rodzaj garnka na długiej rączce’: *rondel? ... to jes taki garnek z uchwytem takim dłuższym ... z jednym uchwytem dłuższym ... (Pleszew); smalec ... kroji się słoninę w kosteczki i kładzie się do rondla i ... i topi ... (Jedlec); [Rondel] to taki garnek z uchwytem ... (Grodzisko); [Rondel to] taki garnek z jednym takim długim ... uchem ... (Sośniczka); [Rondel to] garnek z jednym uchem ... (Broniszewice); [Rondel to] garnek z roⁿczko^m ... (Sośnica); [Rondel to] głę^mbszy ... głę^mbszo patelnia ... o! ... (Pleszew); (Józefów); (Sośnica);* 19.

RONDELEK – ‘rodzaj garnka na długiej rączce’: *najpierw czeba gó [=ser] zakruszyć ... dodać trochę sody ... soli ... i późni na końcu włożyć do ... rondelka i usmażyć ... dodać jajka ... (Sośniczka); no tyż w rondelku ... (Pleszew).*

ROSNO^{ŃĆ} – UROSNO^{ŃĆ} – WYROSNO^{ŃĆ} – ‘zwiększać swoją objętość’: *rośnie ... a tak zwane rucha się ... tak kiedyż mówiono ... że ciasto się rucha ... (Pleszew); poⁿczki ... [...] no robimy roszczyn z drożdży ... i trochę cukru troszeczkę masła i i ... moⁿka ... i jajka ... i wyrobidź aż ciasto urośnie ... (Pleszew); one [=pączki] muszo^m wyrosno^{ŃĆ} ... i wrzucamy jak wyrosno^m na tłuszcz ... (Grodzisko); musi ... ciasto wyrosno^{ŃĆ} ... (Cieśle); pyzy ... [...] moⁿka pszenna sól jajka ... woda ... i zarobić ciasto ... ciasto urośnie co najmniej godzinę ... robić z tego okrogłe klusieczki ... na parę pod przykry-*

ciem parować ... (Pleszew); pompuchy ... [...] moⁿka jajka ... i woda ... sól i to się wszystko wyrabia ... musi to wyrosno^{ŃĆ} ... (Pleszew); pyzy ... [...] moⁿka jajko drożdże woda ... się urabia się ... te ... rosnó^m garujó^m jak to się mówi ... no i potem się wyklada na ten ... i na parze się gotuje ... (Witaszyce); moⁿke przesiewamy dodajemy drożdże i zakwasu wody soli wyrabiamy wszystko razem ciasto ... odczekujemy jak wyrośnie formujemy ... bochenki chleba ... (Marszew); w niewielkim garnuszku ... wlewało się ciepłe mleko ... dodawało się pokruszone drożdże trochę moⁿki ... i czszeba było trochę odczekać zanim to wyrośnie a później ... (Broniszewice); przygotowuje się drożdże które się rozpuszcza w mleku i je podgrzewa żeby zaczęły garować ... czyli rosnó^{ŃĆ} do... do... dokłada się to wszystko do ciasta no i ... i wtedy ... drożdże powodujó^m to że ... ciasto rośnie ... (Lenartowice); no rośnie ... mówili kiedyś garuje ... (Tomice); (Jarocin); ciasto rośnie albo garuje ... (Wieczyn); jak drożdże wyrosno^m ... kładzie się je do moⁿki ... (Wieczyn); chleb rośnie ... wyrasta ... (Sośnica); (Józefów).

ROSZCZYN, ROZCZYN – ‘drożdże rozrobione z ciepłą wodą (lub mlekiem) i cukrem’: *poⁿczki ... [...] no robimy roszczyn z drożdży ... (Pleszew); należy ... przygotować odpowiednio ilość moⁿki nastę^mpnie rozczyn z drożdży jajka cukier ... (Grodzisko); na pierwszego dnia wieczorem ... wykonywano zarabianie tak zwany roszczyn ... wsypywano moⁿkę ... do niej ... do dzieży to jes ... takie naczynie ... wykonane z drewna ... do którego ... wsypywano moⁿkę ... dodawano wodę ... mleko ... najlepiej mleko kwaśne ... i mieszano ... (Marszew).*

ROSZCZYNAĆ – ‘rozrobić drożdże z ciepłą wodą (lub mlekiem) i cukrem’: [Żeby

zrobić chleb] do naczynia kładziemy moⁿke ... dodajemy zakwas ... dodajemy wodę ... drożdże roszczynamy ... no i dajemy żeby ... urosło ... zarabiamy i postawiamy ... w odpowiednim miejscu ... żeby to ciasto rosło ... (Pleszew).

ROZCZYN → ROSZCZYN.

ROZDRABNIAĆ – ROZDROBNIĆ – ‘dzielić na małe części’: *zupę mleczno^m z dyni można przyrzo^dzić ... dynie gotujemy ... najpierw się struże później się rozdrabnia ... (Marszew); po prostu czszeba je [=ziemniaki] ugotować ... i potem się roz... roz... rozdrabnia i ... i wmieszuje ... w jedzynie ... dla zwierzoⁿ ... (Kuczków); [Ślepe ryby to] zupa gotowana na samych warzywach i rozdrobnionych ziemniakach ... (Marszew); taka maszynka była ... i za pomoco^m ... wkładała się główkę kapusty i ... korbko^m się kre^dciło ... i to tak się ładnie poszatkowało rozdrobniło się ... (Broniszewice); ten ten galart ... czyli ... najpierw się rozdra... gotuje się mieⁿso rozdrabnia się na drobne części ... (Broniszewice).*

ROZDROBNIĆ → ROZDRABNIAĆ.

ROZGOTOWAĆ → ROZGOTOWYWAĆ.

ROZGOTOWYWAĆ – ROZGOTOWAĆ – ‘powodować w wyniku gotowania, że coś staje się bardzo miękkie, rozpada się na drobne części lub staje się papką’: *miałam ... cze^dś ... troszke wody ale dynie rozgotowywałam ... obrana była ze skórki i rozgotowana na ... na wrzoⁿtku ... (Nowy Oleśiec); ślepe ryby to jes postna zu... zupa ... gotuje się ... rozgotowuje się ziemniaki ... i zaklepuje moⁿko^m ... bez tłuszczu ... (Sośnica); wieⁿc do kaszanki ... jes potrzebna*

... świeża krew ze świni ... i ... no ... [...] rzeźnik ... pozyskiwał to^m krew prawdopodobnie poćcinał ... świni ... gardło ... i ... ktoś podstawił wiadro i ... nie wiem tam ... z połowe tego wiadra ... upłynęło tej krwi i później tyn rzeźnik dosłownie ... z tego co ja pamieⁿtam ... to było tak że była potrzebna kasza do kaszanki ... [...] i to wszystko było w kotle gotowane ... tylko czeba było pilnować żeby się nie rozgotowało ... rzeźnik pilnował ... (Broniszewice); [Na zupę szczawiową] zbieramy liście szczawiu ... zagotujemy wodę ... roz... rozgotowujemy zu... tyn szczaw ... dodajemy śmietane ... m^ożna dodać lane kluski ... (Sośnica); obieramy pomidory ze skór[y] ... no czszeba sparzyć pomidory obradź je ze skórki pokrajadź na ćwiartki ... rozgotować ... (Sośnica).

ROZKLEPYWAĆ – ‘zagęszczać zupę lub sos’: *no ... polewke to ... mosz ... bierzysz na przykład ... szklanke ... wody ... szklanke maślanki ... i łyżke ... niedużo^m ... ty ... i najpierw zagotowujesz wodę ... do maślanki sypiesz ... tyn ... móⁿke ... i to rozklepujesz wlywosz do wody i tak wychodzi ... (Tomice); [Na kotlet schabowy] bierze się ... schab roz... rozczszepuje się na ... rozklepuje się go ... (Sośnica).*

ROZLEWAĆ – ‘dzielić płynne danie na porcje’: *ten ten galart ... czyli ... najpierw się rozdra... gotuje się mieⁿso rozdrabnia się na drobne części ... później do takiego mieⁿska doleje... dodaje się żelatyny spożywczej ... i rozlewa się to w małe miseczki ... (Broniszewice); proszek wysypujemy do goroⁿcej wody ... mieszam ... rozlewamy je do miseczek ... i czekamy aż [galaretki] steⁿżeje ... (Pleszew).*

ROZMIESZYWAĆ – ‘łączyć coś, zmieniając położenie składowych elementów’: *bie-rze się dwa litry wody ... i w to wsypuje się czystszy tyżki ... lub cztery ... soli ... rozmieszkuje się ... i w to się wkłada szynke i peklu-je siedem dni ...* (Jedlec).

ROZPALIĆ → **PALIĆ**.

ROZSYPYWAĆ – ‘sypać po trochu w róż-nych miejscach’: [Skorupki ze święconego jajka] *rozsypano w ogrodzie ...* (Ple-szew).

ROZTWÓR – ‘mieszanka dwóch różnych substancji’: *pisanka ... [...] malowano jo ... zanurzano w roztworze bibuły i ...* (Ple-szew).

ROZWAŁKOWAĆ → **WAŁKOWAĆ**.

ROŹCIŃCZYĆ – ‘zmniejszyć zawartość al-koholu, dodając wody’: *na korbol ... to mó-wiono ... tanie wino ... roźcińczone wodo^m ... albo można mów... na dynie tyż można mówić korbol ...* (Marszew).

RUCHAĆ SIE – ‘o cieście: zwiększać swoją objętość; rosnać’: *rośnie ... a tak zwane ru-cha się ... tak kiedyż mówiono ... że ciasto się rucha ...* (Pleszew).

RULON – ‘tu: wałeczek’: *szagówki ... [...] też się zagniata ciasto ... w taki rulon i się ...* (Witaszyce).

RULONIK – ‘tu: wałeczek zwinięty z dwóch warstw’: *z mieⁿsa czy biszkoptowó^m? ... ro-lade? ... no to ubijamy jajka ... dosypujemy moⁿki cukier ... i pieczemy ... i po upieczeniu ... posypujemy ściereczke cukrym i zwijamy ... zwijamy na na ... rulonik ...* (Sośnica).

RUMATYCZNY – ‘związany z chorobą sta-wów’: *stazi lu... starsi ludzie przynajmni ... jak to mówioⁿc ... wkładali to [=młode pędy sosny] w spirytus czy w denature i ... i wkładali to w jakieś ciepłe ... i cimne miej-sce ... i to musiało staż na ... na dłuższy czas ... po dłuższym czasie ... używali to do smarowania ... okolic reumatycznych ...* (Kuczków).

RURA – ‘długi przewód o okrągłym prze-kroju’: *no piedz jes połoⁿczony ... z ... do ko-mina tym ... ruo^m ...* (Pleszew).

RUSKI → **PIEROGI RUSKIE**.

RUSZ, RUSZT – ‘osadzone w ramie żela-zne pręty’: **a.** ‘umieszczone nad źródłem ciepła, na których można piec’: [R1:] *my mamy gazowy piec ... [R2:] mamy tylko ga-zowy no to wiadomo że ruszt i piekarnik ...* (Pleszew); **b.** ‘na których w piecu pali się węgiel, drewno lub inny materiał’: *w pie-cu weⁿglowym to jez rusz ...* (Nowa Wieś); *ruszt ...* (Witaszyce).

RUSZAĆ SIE – ‘o cieście: zwiększać swoją objętość; rosnać’: *rusza się ...* (Kuczków).

RUSZT → **RUSZ**.

RYCZKA – ‘niewielki, niski stółek’: *no ko-biety przeważnie kobiety doły krowy ... wy-gloⁿdało to tak że na takim bardzo niskim taboreciku ryczka ... siadała brała wiadro kanne ... no i doły ... późni je przycydz-ła ... najczeⁿściej było przycydzane przez pieluche ...* (Pleszew); *ryczka albo sto-łek [dawniej służyły do siadania przy do-jeeniu] ...* (Pleszew); *taboret ... albo ryczka ... [dawniej służyły do siadania przy do-jeeniu] ...* (Pleszew); *to ryczka ...* (Grodzi-

RYSOWAĆ

ska); (Marszew); (Zielona Łąka); ryczki ...
(Nowa Wieś).

*rysujesz wzorek woskiem ... i to wkładasz do
farby ... (Tomice).*

RYSOWAĆ – ‘nanosić na coś wzór’: *niktóra
pisanki to só^m robione ... gotujesz ... potem*

SA – ‘tutaj’: *chodź sa Palina ...* (Pleszew).

SADZA – ‘czarny pył powstający podczas spalania węgla’: *na zewnoⁿcz jak przy takim palenisku na zewnoⁿcz pod spodem garka to była sadza ...* (Nowy Olesiec); *śmin-gus-dyngus ... oraz chodzili ... morusali dziewczyny sadzom ...* (Sośniczka); *sadza ... no ... może i sadza ... wiedziałam tylko nie mogłam sie wisz ... wyjyⁿzyczyć ...* (Witaszyce); *sadza ...* (Broniszewice); (Marszew); *sadze ...* (Pleszew).

SAGAN – ‘duży garnek’: [Sagan to] *duży gar na wodę ...* (Sośnica); *sagan to jes taki wielki garnek ...* (Wieczyn); 📖 20.

SAGANEK – ‘garnek’: *garki? ... no gorki ... talyrze? ... naczynia to mówili talyrze ... i to ... ale na gorki to ... mówili i saganki ... [...] na talyrze tyż tak niktórzy mówió^m skorupy ...* (Tomice).

SALATERKA – ‘niewielka miseczka, najczęściej do sałatki lub deseru’: *salaterka ... służy do sałatek do galaretki ... a bulionywka to jes ... z uszami ... [...] jak do barszczu na przykład o! ...* (Sośnica).

SALON – ‘duży pokój w mieszkaniu przeznaczony do przebywania w ciągu dnia lub przyjmowania gości’: *salon ... [...] jes to pomieszczenie w którym znajduje sie telewizor ława dwa fotele i na tym ... koniec ...*

(Kuczków); główny to jes salon ... a obog jes ... jadalnia albo ... (Zielona Łąka); *salon to jes taki pokój wypoczynkowy ...* (Gizalki); *pokój dzienny czyli salon ...* (Lenartowice); *salon ... [...] no to ten ... mosz stół i ... fotele i ... i tam siedzisz przyjmujesz gości ...* (Tomice); [Salon to] *pokój jadalny ...* (Jarcin); (Kotlin); *salon pokój gościnny ...* (Pleszew); (Jedlec).

SAMOGON – ‘produkowany w warunkach domowych napój o dużej zawartości alkoholu’: *robi sie zacier ... można z żyta można z ryżu można z cukru ... no i musi to ... przejś pewna fermentacja ... i zaż musi dojś do ... gotowania tego jeśli jes dojrzały już ... ten zacier ... bo ta[k] to sie nazywa ... i ... przez parowanie schłodzenie ... poprzez skraplanie sie ... oczyszmyje sie z tego spiritus ... czyli samogon inaczy ...* (Dobrzyca).

SCHNO^{ŃĆ} – WYSCHNO^{ŃĆ} – ‘pozbywać się wilgoci, stawać się suchym’: *i tak samo kiełbaskie też sie weⁿdziło sie suszyło gdzieś tam w spiżarni zawieszało sie ... do góry na strychu żeby wyschło ...* (Broniszewice); *to taka szopa była ... żeby tam był przelot żeby to dźrzewo ... miało ... mogło schnó^{ŃĆ} ... i było takie w miare ... do palenia akurat ... wysuszone na tyle żeby można było palić w piecu ...* (Nowy Olesiec); [Na makaron] *bierzesz ... te ... moⁿke ... wodę jajka ... i zarobiesz ... dosyć twarde takie ciasto i ... i wałkujesz*

... kroisz na ... paseczki ... odkłódosz żeby ... wyszło ... (Tomice).

SCHOWANKO – ‘spizarnia, schowek’: [Schowanko] *no to też takie pomieszczynie małe przy ... kuchni ... też może tam ... służyć do różnych i zi... przede wszystkim zimne tam nie było pod... żadnego paleniska ... ale to była taka a la lodówka na zime inaczej ... nie? ... i tam były i ... zapasy z żywności ... tag jak ... tam różne czy mieⁿsa czy ... no takie takie ... no do czego? ... do zimniaków też tam był... do ziemniaków nie ale słoiki przede wszystkim ... no i tam takie mieⁿsne beczka z mieⁿsym była czy coś tam ... te rzeczy ... czy wiszoⁿce były ... czeⁿści weⁿdzone od mieⁿsa ... (Nowy Olesiec); [Schowanko to] *pomieszczenie do przechowywania żywności ... i innych drobiazgów ... (Marszew).**

SCYZORYK – ‘rodzaj składanego nożyka’: *no jak składany nóż to tylko scyzoryk ... (Pleszew); (Jedlec); (Józefów); (Sośnica); (Tomice); (Witaszyce).*

SERNIK – ‘ciasto z masy twarogowej’: *to zazwyczaj [na Wielkanoc] sie piecze baby drożdżowe i kreⁿcone i serniki i mazurki ... (Pleszew); [Jakie ciasta pieczono na Wielkanoc?] głównie to serniki babki mazurki a także wykonywano paschy ... (Grodzisko); [Na Wielkanoc] to był tort babka ... koniecznie sernik ... (Sośnica); mazurki babki ... to só^m ... świoⁿteczne ... wielkanocne ... te ... ciasta ... mazurki i baby ... serniki ... (Tomice); mazurek babka ... wielkanocna ... sernik ... (Jarocin); słodkie ... [...] [to] różne ciasta ... placek z galaretkó^m makowiec sernig jabłecznik ... (Sośnica); (Broniszewice); (Cieśle); (Kotlin); (Sośniczka).*

SERWETA – ‘kawałek tkaniny zdobiący stół, okrywający jego blat’: [Jak wyglą-

dał stół wigilijny?] *no serweta biała oczywiście ... i zaś ... talerze ... wszystko ... podane ... no i opłatek musiał być ... na środku ... (Cieśle).*

SERWETECZKA – ‘pieszcz., ‘niewielki kawałek tkaniny zdobiący stół, meble lub niewielkie przedmioty’: [Święconka] *w koszyczku ... ładna serweteczka biała i do tego była gryczpan ... ładnie układany ... na koszyczku ... i to tak ... ładnie wygloⁿda ... tylko ... wstoⁿżeczkami kolorowymi można było przyozdobić właśnie ... koszyczek ... (Pleszew).*

SERWETKA – ‘niewielki kawałek tkaniny zdobiący stół, meble lub niewielkie przedmioty’: [Do święconki] *no ubierano bieranka koszyczek biało^m serwetko^m ... i układa sie ... układa sie wszystko do koszyczka ... (Pleszew).*

SIANKO – ‘skruszona i wysuszona roślinność trawiasta, którą karmi się zwierzęta; wykorzystywana w celach symbolicznych podczas kolacji wigilijnej’: [Na stół wigilijny] *kładło sie biały obrus pod obrusym sianko i ziarenka zbóż ... (Sośniczka); sianko pod obrusem ... (Pleszew); [Stół wigilijny nakrywano] białym obrusym ... i pod spodem było sianko ... (Sośnica); [Na Wigilii] jedno miejsce było wieⁿcej ... sianko pod obrus ... no prezenty ... (Broniszewice); [Gospodarz po Wigilii] szedł odwiedzić zwierzeⁿta z opłatkami ... i siankiem ... (Pleszew); [Na Wigilii jest] *no sianko pod obrusym ... jakie jeszcze zwyczajem ... jeden ... jedno nakrycie dla niespodziewanego gościa ... dwanaście potraw ... i wszystko postne ... nie? ... no ... (Witaszyce); (Wieczyn); dzieci przyszy... przygotowywały w sobote ... w Wielko^m Sobote przygotowywały koszyczki gdzieś tam pod krzaczkami na dworze gdzieś**

*tam ... koszyczki z siankiem ... [...] bo za-
joⁿc przynosił prezenty ... (Broniszewice).*

SIANO – ‘skruszona i wysuszona roślin-
ność trawiasta, którą karmi się zwierzęta;
wykorzystywana w celach symbolicznych
podczas kolacji wigilijnej’: [Na kolację wi-
gilijną] *stół nakrywano białym obrusem ...
pod nim układano siano ... na stole zawsze
... na talerzu opłatek i ... potrawy ... (Ple-
szew); w sumie było ich [=zwyczajów wigi-
lijnych] bardzo dużo ... jednym z nich było
wkładanie siana ... i nakrywanie stołu bia-
łym obrusem ... (Grodzisko); [Zwyczajnie wi-
gilijne to] czytanie Ewangelii ... dzielenie się
opłatkiem ... no ... [...] zakładało się biały
obrus ... pod obrus siano ... (Marszew).*

SIEĆ – ‘instalacja, w której płynie prąd
elektryczny’: *tag jak wspomniaam [pie-
cyk] gazowy wieⁿc ... jes poczszebna w środ-
ku butla ... z gazym ... albo jes to piecyg na
proⁿd i wte[dy] sie podłoⁿcza ... do sieci ...
(Broniszewice).*

SIEKACZ – ‘przyrząd kuchenny służący do
rozbijania ziemniaków na miazgę, w po-
staci grubego, metalowego drutu’: *siekacz
... (Kotlin).*

SIORBAĆ – ‘pijąc, wydawać głośny od-
głos’: *albo to siorbież albo mlaskasz ... (Wi-
taszyce).*

SIPKA – ‘szufelka przeznaczona do wy-
mownia popiołu z pieca’: *sipka ... (Nowy
Olesiec).*

SKIBA – ‘płaski kawałek chleba’: (Ple-
szew).

SKIBKA – 1. ‘płaski kawałek chleba’: *skibki
chleba ... (Dobrzyca); skibka albo sznytka*

*... [...] albo pajda właśnie ... (Broniszewi-
ce); klapsztula ... [...] to so^m dwie złożone
kromki chleba ... tak zwane skibki ... (Ple-
szew); klapszczule to só^m właśnie złożone
dwie skibki chleba ... no ... (Pleszew); (So-
śniczka); 41; 2. ‘gruby kawałek chleba’:
(Pleszew).*

(SKLEJAĆ –) POSKLEJAĆ – ‘przywierać
do czegoś’: [Na makaron] *bierzesz ... te ...
moⁿke ... wode jajka ... i zarobiesz ... dosyc
twarde takie ciasto i ... i wałkujesz ... kroisz
na ... paseczki ... odkłodosz żeby ... wyschło
... żeby sie nie posklejało ... przesypujesz ...
móⁿkó^m ... (Tomice).*

SKŁADNIK – ‘element będący częścią cze-
goś’: *gotujemy ... wode z octu z wody z przy-
prawami ... nasty^mpnie po ostudzeniu tej
wody dodajemy ... [...] wszystkie składni-
ki łóⁿczymy i wkładamy do tego śledzie ...
(Grodzisko); składniki [rosółu] tak? ... [...]
kurczak do wody ... [...] i włożyc włoszczy-
zne ... pore selere marchew pietruske ... no
... i przypra... no to só^m przyprawy ... i oso-
lić ... opieprzyć ... magi ... i to jes wszystko
... pomalutku sie gotuje gdzieś do godziny
czasu ... znaczy sie ... nie ma że sie goto-
wać tylko tak ... tak chodzi no ... (Pleszew);
piernik ... gdy sie robi ... głównym składni-
kiem piernika jes przyprawa ... korzenna ...
oraz miód ... moⁿka jajka ... i powidła ...
(Sośniczka).*

SKOŚNIE – ‘w taki sposób, że ostrze prze-
chodzi przez coś pod kątem ostrym’: *sza-
gówki ... [...] skośnie czyli na szage sie idzie
... (Pleszew).*

SKÓRKA – ‘wierzchnia warstwa spiecz-
nego ciasta pokrywająca chleb’: *roladki ...
[...] rozbija sie kawałek mieⁿsa ... posypu-
je przyprawami ... dodaje kawałek boczku*

cebuli ogórek kiszony skórkę chleba ... i zwi-
ja w roladkę następnie smaży ... (Kotlin);
☞ 41.

SKRUSZYĆ → KRUSZYĆ.

SKRYTKA – ‘niewielkie pomieszczenie przy kuchni służące do przechowywania żywności’: *no były skrytki były przy kuchniach takie były w pomieszczeniu to nazywali skrytki ...* (Nowa Wieś); *to jes taka skrytka komór...ka jak gdyby ...* [...] *przy kuchni ... pomieszczenie takie gdzie sie czyszmało i zaprawy i ganki wieⁿksze ...* (Pleszew); *suszone [owoce] to mogo^m być w skrytce ... w spiżarni ...* (Pleszew); (Sośnica); (Witaszyce).

SKUBAĆ – ‘szczypiąc, odrywać coś od całości’: [Zacierka] *no to jez moⁿka woda i jajko ... i potym to za... zrobisz takie ... twardawe te ciasto ... i czyszysz na tartce ... albo skubież na takie drobne ...* (Tomice); *kluski skubaki robi sie z ... z moⁿki ... moⁿki jajka ... moⁿki i jajka ... i sie uku... no kulo sie na takie ... na ... taki wałeczek i sie skubie prosto na goroⁿco^m wode ...* (Jedlec).

SKUBAKI – ‘rodzaj drobnych, mącznych kluseczek’: *kluski skubaki robi sie z ... z moⁿki ... moⁿki jajka ... moⁿki i jajka ... i sie uku... no kulo sie na takie ... na ... taki wałeczek i sie skubie prosto na goroⁿco^m wode ...* (Jedlec).

SKUBANKI – ‘rodzaj drobnych, mącznych kluseczek’: [Skubanki] *to sie je za... ciasto chyba sie zagniała i potym tak sie rzuca na ... na wode ... nie? ... gotowanó^m ...* (Witaszyce); [Skubanki to] *takie jak zacierki ...* [...] *no móⁿka woda jajko ...* [...] *i potym skubiesz ... tym ... to ... to zależy jak kto tyn... bo ... jo to na przykład robie ta-*

kó^m kruszanke i tyn ... a niktórzcy skubió^m ... nie? ... (Tomice); *naworka ...* [...] *no ... to jes ... tyn ... mleko gotujeż i ... i właśnie te kluski skubanki ... no ... wrzu... to ... wrzucosz te kluski i to razem z tym gotujesz ...* (Tomice).

SŁODKIE – rzecz., ‘ogólne określenie słodkich wypieków, deserów’: *słodkie ...* [...] [to] *różne ciasta ... placek z galaretkó^m makowiec sernig jabłecznik ...* (Sośnica).

SŁODYCZE – bez l. poj., ‘cukierki, czekolada, słodkie ciastka, przekąski itp.’: [Kolędników obdarowywano] *słodyczami ... jakimiś ciastami ... owocami ...* (Pleszew); *świeⁿconka ...* [...] [to] *baranek z masła ... pisanki ... szynka kielbasa ... chleb ... sól z pieprzym ... owoce i słodycze ...* (Sośniczka); *poświeⁿcić to tak ... ze świeⁿconko^m sie szło do kościoła i ksioⁿdz je świeⁿcił ... potrawe ...* [...] *przeważnie było jajko ... różnego rodzaju szynki ... wyroby ... kielbasa ... no i słodycze też dzieci sobie wkładały do koszyczków ... sól pieprz ...* (Broniszewice); *świeⁿconka ...* [...] [to] *chleb weⁿdłina jajko sól pieprz chrzan pomarańczo różne o... słodycze ... i bara... baranek ... i bukszpan ...* (Pleszew); *to zajoⁿczek ... był robiony ... i dzieci szukały ... pod krzakiem słodyczy ... zazwyczaj to so^m słodycze owoce upominki drobne ...* (Pleszew); *przed Wielkanoco^m jest Wielki Czwartek w którym właśnie jest ... zajoⁿczeg i wtedy dzieci obdarowywano różnymi słodyczami upominkami ...* (Grodzisko); [Kolędników częstowano] *dzieci słodyczami owocami a dorosłych pienieⁿdzmi ... i jakimiś sło... truneczkami ...* (Sośniczka); [Zając] *no przynosi słodycze dzieciom ...* (Sośnica); *świeⁿci sie sól pieprz ... baranka wielkanocnego ... jajka właśnie malowane ... słodycze ...* (Lenartowice); *słodycze? ... cukierki takie drażetki ...* (Pleszew).

SŁODZIĆ – OSŁODZIĆ – ‘dodawać cukru, miodu itp., by coś stało się słodsze’: *a kompot to tyż ... w kostke kroisz dynie i osłodzisz troche ... jakies goździki sie tam dodaje to tego i ...* (Witaszyce); *zupe mleczno^m z dyni można przyzroⁿdzić ... dynie gotujemy ... najpiyrw sie struże późnij sie rozdrabnia ... i gotuje sie ... i dodaje sie mleko ... i słodzi ...* (Marszew).

SŁOICZEK – ‘szklane naczynie, które można zakręcić; też: jego zawartość’: *słoiczeg może bydź i ... i garnek może być ...* [do zsiadania się mleka] (Cieśle).

SŁOIK – ‘szklane naczynie, które można zakręcić; też: jego zawartość z przetworami’: [Do zsiadania się mleka służyły] *butelka albo słoik ...* (Pleszew); *zakopywane ... solone ... albo w słoiki robione mieⁿso ...* (Zielona Łąka); *albo sie gotowało [mięso] w słoiki ... i później zanosilo sie to ... jeszcze pamieⁿtam jag moja mama gotowaa ... w słoikach ... i zanosila to do piwnicy na dół ...* (Broniszewice); *jak zimo^m to były kompoty ... w słoikah i sie otwierało ... i gotowało sie zupe owocow^m ...* (Nowy Olesiec); *można je [=grzyby] wypłukadź i ugotować z nich zupe ... można sprawić w słoiki ...* (Broniszewice); *gotowaliśmy też mieⁿso ... i wkładało sie świeże mieⁿso w słoiki ... i sie gotowało po dwie do czszech godzin ...* (Nowy Olesiec); [R1:] *tak tak tak ... i to szło ... najlepiej zauważyć ... jak były jakiś słoik czy jakies takie naczynie ze szkła ...* [R2:] *to serek podchodzi do góry ...* (Pleszew); *jak ktoż nie miał właśnie takiej ... ty ty[ch] kierzynek to sobie [masło] w jakiś dużym słoiku i czepał sobie czepał ... tak? ...* (Pleszew); *ogórki kiszone ... też mogo^m być w słoikach ...* (Pleszew); *zapaszy na zime to przygotowywane weki w słoikach ...* (Marszew); *babcia robi [masło]*

w słoiku ... w słoiku czepali ... (Pleszew); [Mięso] *smaży sie ... pokładzie sie w słoiki potym sie gotuje ...* (Gizalki); *gotowało sie ... porcje miⁿsa nakładało ... w słoiki i zalewało goroⁿcym ... tłuszczem ... na przykład smalcym ... i zagotowywało sie w słoiki ... w słoikach ...* (Marszew); *no to bierzesz ta miⁿso ładnie przygotujesz ... nie? ... posolisz popieprzysz ... i ugotujisz ... i ugotowane miⁿso kładziesz sie do słoikó[w] ... i zalewa tym sosym ... co były ... pieczone ...* (Pleszew); *mieⁿso w słoiki ... no moja mama piekła mieⁿso w tłuszczu kładła w słoiki zalewała to smalcem ... i tyn goroⁿcy smalec bardzo goroⁿcy po prostu ten słoik zamykał z tym mieⁿsem sam sie zamykał ...* (Pleszew); *moja mama ... pamieⁿtam ... w swoim czasie bardzo lubilam to mieⁿso ... wieⁿc tak ... rzeźnik ... ze swojej maszynki podkładał słoiki ... i to było zakreⁿcane ... i gotowane ... tag jak kompoty jak przetwory ... w takim dużym garnku ... i później jag już ten garnek ... jak ten słoik wystygł to wtedy moja mama zanosila te ... słoiki do piwnicy i zimo^m przynosila i było bardzo pyszne mieⁿska ...* (Broniszewice); *tłst ...* [...] [to] *słoik ... zakreⁿcony na metalow^m zakreⁿtke ... do przetworów ... do kompotów ...* (Sośnica); *owoce [czarnego bzu] sie kładzie ... w słoig i sie zasypuje cukrym ...* [...] *na przezi^mbinie ... no ...* (Józefów); *mieⁿso w słoiki robi sie z mieⁿsa mielonego z przyprawami ... kładzie sie w słoiki ... gotuje sie półtora godziny ... i jes ... dobra kielbaska ...* (Sośniczka); ☞ 25.

SŁÓJ – ‘duże szklane naczynie, które można zakręcić; ogórki kiszone ... też mogo^m być w słoikach ... a dokładny opis? ... kisi sie po prostu ... no ... zostawia sie na ... ubija sie ... w słoje ... czy tam w beczułki ... i sie zostawia i to sie ... zakisi ... jest kwaśna kapustka i kwaśne ogóreczki ... sie wekuje ... (Pleszew).

SMACZNY – ‘taki, który smakuje’: *pieczono ciemny chleb z moⁿki razowej ... z takiej moⁿki która ... tylko raz była przemielona wieⁿc ... gruboziarnista ... był to chleb o kolorze ... ciemnym ... bardzo smaczny ... (Marszew); no wycina sie mieⁿsiń [=szynkę] ... na ogół z tylnej nogi ... rozdziela sie to ... tam so^m różne czeⁿści ... najsmaczniejsza jez myszka tak zwana ... (Lenartowice).*

SMAK – 1. ‘właściwość pokarmów odbierana przez człowieka podczas ich spożywania’: *no może być ser ... taki kwaskowy a może być ser o ... smaku naturalnym ... (Grodzisko); [Dobre mleko poznaje się] [R1:] po zawartości tłuszczu ... [R2:] smaku ... (Pleszew); poprawia sie do smaku i w to sie wkłada śledzie ... (Sońniczka); bóbr to jez inny smak ... i tyż ... ziarenka so^m ... ziarenka so^m o wiele wieⁿksze od groszku ... (Broniszewice); naleśnig jez z moⁿki ... [...] mleko ... dodaje sie troche cukru do smaku ... (Jarocin); smażony ser też ma inny smak ... jes bardziej ... kwaśny ... (Pleszew); zupke ze świeżej kapusty jez bardzo dobra i zdrowa ... czeba jo^m pokroić sparzyć ... i zgotować ... zrobić zasmażke ... dodać ... maselka ... śmietanki sól troche cukru do smaku ... (Pleszew); ser sie smaży i ... i przyprawia sie do smaku ... (Józefów); można jo^m [=kapustę] posiatkować zmorzyć solo^m ... i jo^m ukisic w beczcze najlepszy ma smak ... de^mbowej ... (Pleszew); szagówki ... kopytka ... [...] gotuje sie ziemniaki ... wyklada sie ... dusi sie je ... wyklada sie na ... stolnice dodaje sie do nich moⁿke jajko sól ... kto jag lubi jaki smak ... można sobie dosmakować według swojego gustu ... (Pleszew); można dla smaku zabielić mlekiem ... albo śmietano^m ... (Broniszewice); weⁿdzarka ... u nas była bardzo prosta ... ponieważ była to blacha ... [...]*

podkładało sie drewno ... jakieś tam ... ale ja nie pamieⁿtam jakie ... bo to ma ... znaczenie ... to drewno wpływa na smak ... tyj kielbasy ... (Broniszewice); jałowy to ... bez smaku ... (Kotlin); (Kuczków); (Marszew); (Wieczyn); (Witaszyce); 2. ‘upodobanie’: szparagowo^m przeważnie sie robi lano^m kluseczk-albo można zasypać leciuteńko kaszko^m manno^m ... to każdy według smaku uznania co kto lubi ... (Pleszew). → MIEĆ SMAK, MIEĆ SMAKA.

SMAKA → MIEĆ SMAKE.

SMAKOWAĆ – 1. ‘mieć jakiś smak’: *kociubki no ... rośnie to na krzewie ... jakkolwiek by nie było ... i jes to ... poczoⁿtkowo jes to w kolorze takim ... czerwónawym ... jak sie dojrzeje jes to czarne ... i smakuje ... taki ma ... kosmaty smak ... (Kuczków); 2. ‘podość się pod względem smaku’: [Do czerniny] jeszcy można włożyć ... owoce różne do smaku ... można włożydź i soli i cukru żeby to wszystko smakowało bardzo dobrze ... (Pleszew); [Mieć długie zęby to] nie lubić czegoś ... coś co nie smakuje po prostu ... no ... (Marszew); [Przebierny] no że wybrzydza ... nie wszystko mu smakuje ... (Witaszyce).*

SMAKOWY – 1. ‘nadający, poprawiający smak’: *no bigos przygotowuje sie z kwaszonej kapusty wiyⁿc czszeba mieć kwaszono^m kapuste ... warzywa ... mieⁿso ... a jako dodatki ... smakowe to grzyby na przykład suszone ... pieprz i sól ... (Pleszew); 2. ‘mający jakiś smak’: *no i to jest taka taka woda już smakowa i nazywa sie wywar ... (Nowy Olesiec).**

SMAROWAĆ – **POSMAROWAĆ** – ‘powlekać jakąś powierzchnię warstwą półpłynnej substancji’: *rolada ... [...] rozbij sie*

kawałek mieⁿsa ... nakłada sie ... smaruje sie musztardo^m nakłada sie ogórek ... ogórek cebulke ... i kawałek bočku ... kawałek kielbasy zwijo sie ... i piecze ... (Jedlec); [Żeby ciasto nie kleiło się do rąk] można posmarować ... reⁿce troszeczke oliwo^m ... albo moⁿko^m ... (Sośnica).

SMOCZEK – ‘gumowa zabawka, którą niemowlę ssię’: *do ssania ... dawno tymu nie było smoczka tylko było ... w tym ... w jakimś ... z tym ... szmatce ... dawało sie tam jakiś coś ... i dziecko sobie ssało to ... kiedyś smoczków nie było ... dawno temu ... (Zielona Łąka); [Smoczki były] chyba gumowe tylko ... nie wim ... kiedyś dawno dawno tymu to tam wioⁿzali z tego ... no ... [...] z materiału ... wyⁿzołek ... i w środek tam cukru albo czego dosypali i tak dziecko ssało ... no ... (Witaszyce); jag już młoczsze rodzeństwo to miaam ... to wiem że smoczka nie było ... (Nowy Olesiec); smoczek ... (Pleszew); (Broniszewice).*

SOBOTA → WIELKA SOBOTA.

SODA – ‘biały proszek dodawany do ciasta, by wyrosło’: *należało skruszyć ser biały ... posypać go delikatnie sodo^m ... ocstawić na jeden dzień w ciepłe miejsce ... i na kolejny dzień ... można z tego było robić ser smażony ... (Grodzisko); ser podsuszano ... zakruszało sie go dodawało sie troszeczke sody ... jak zgliwiał ... to sie smażyło ... (Sośniczka); czeba biały ser czeba zakruszyć ... można posypać solą ... albo jeszcze sodo^m do tego ... (Pleszew).*

SO^mSIAD – ‘osoba mieszkająca w pobliżu, niedaleko’: [Iść na] [R1:] *szaber ... [...] do so^msiada na jabka ... [R2:] no ... albo na inne owoce ... (Pleszew); szaber ... [...] iść ... wkraść sie w jabka ... do so^msiada*

... (Marszew); [Pisanki] kiedyś tak ... [...] so^msiadom sie dawało czy tam ... dziećciakóm ... (Gizalki).

SOS – ‘zawiesisty płyn stosowany jako dodatek do dań’: *zależy jakie śledzie masz ... jag masz słone to musisz wymoczyć ... no i potym robisz taki ... sos ze ś... zalewosz śmietano^m i ... (Sośnica); [Na mięsie jest] zupa ... krupnik ... na przykład ... sos ... (Cieśle); ugotowane ozory do mieⁿkości ... podawano w sosie chrzanowym ... (Marszew); [Na obiad je się] zupe pyry ... surówke sos ... kompot ... (Sośnica); szare jaja to so^m w sosie ... sar... szarym ... w szarym sosie który robi sie z karmelu ... cukier ... [...] pali sie ... (Pleszew); [Na kolacji wigilijnej były] pierożki no i polane tym sosym grzybowym ... (Grodzisko); [Szare kluchy] z kwaszóno^m kapustó^m najlepsze ... [...] sosem ... polane boczkiem ... (Pleszew); szare kluchy to potrawa wielkopolska ... [...] bardzo dobry dodatek do ... wszelkiego rodzaju sosów ... do kapusty duszonej ... do gulaszów ... (Marszew); szare kluchy no to mówie te przyciroki ... z kapustó^m ... ze zupó^m ... [...] ... abo sosym polone ... (Józefów); rolmopsy to też ... to so^m śledzie ... z cebulo^m ... i ze sosem pomidorowym ... (Broniszewice); zwija sie to wszystko i sie piecze ... w brytfannie ... no i powstajo^m pyszne roladki ... dobry sos ... (Lenartowice); czea je [=grzyby] porzoⁿie oczyścić ... umyć ... no i zależy co sie chce z nich zrobić ... albo ugotować ... i zamarynować ... albo zrobić sos ... albo ususzyć ... (Wieczyn); [Na sos musztardowy] do buliony dodajemy musztardę śmietaną moⁿkę i masło pieprz oraz sól ... (Pleszew); sos grzybowy ... (Dobrzyca). → SZARY SOS.*

SPAGETI – ‘rodzaj makaronu w postaci długich nitki; też: potrawa z tym makaro-

nem': [R1:] *no jag na przykład ja to robię bo moje wnuczki lubio^m ... jak sie to mówi no? ... fileti ...* [R2:] *filety ...* [R1:] *spageti ... to oni lubiejó^m właśnie z ... mieⁿskiem mielonym wieprzowym ... tylko właśnie z piersi kurczaka kroje na małe kawaleczki ... i robie wtedy ... spageti ...* (Pleszew).

SPALĄĆ – 'niszczyć w ogniu': [Skorupki ze święconego jajka] *spalało sie ... spalano ...* (Pleszew); *spalało sie* [skorupki ze święconego jajka] ... *nie było wolno ich wyrzucić na podwórko ...* (Kuczków).

SPARZAĆ – 'poddawać coś działaniu wrzątku': *no to sparzydź i to [=szczeci-nę] ... no to ... golo^m po prostu ... tak skrabio^m ... zeskrabujó^m te włosy ... sparzajo^m ...* (Pleszew); *najpierw sie sparza ten mak ... późni sie przekryⁿci przez maszynke ...* (Pleszew).

SPARZYĆ → **PARZYĆ**.

SPIRITUS, SPIRYTUS – 'roztwór wodny (co najmniej dziewięćdziesięcioprocentowy) alkoholu etylowego': [Z ziemniaków] *można robić frytki cipsy ... można robić spirytus ... można zrobić krochmal ...* (Lernartowice); *frytki so^m ... cipsy ... ludzie też robio^m z tego [=ziemniaków] ... właśnie alkohol ... spirytus ...* (Pleszew); *poⁿczki ... no z żółtek ... żółtka uciera sie z cukrym do tego sie dodaje cukru waniliowego troszeczke szczypte soli ... to wszystko sie uciera ... moⁿke ... spirytus ...* (Pleszew); *faworki ... [...]* *do moⁿki dodaje sie żółtka odrobine spirytusu ...* (Pleszew); *spirytus ... spiryd inaczy ...* (Kuczków); *stazi lu... starsi ludzie przynajmni ... jak to mówioⁿc ... wkładali to [=młode pędy sosny] w spirytus czy w denature i ... i wkładali to w jakieś cieple ... i cimne miejsce ... i to musiało stać*

na ... na dłuższy czas ... po dłuższym czasie ... używali to do smarowania ... okolic reumatycznych ... (Kuczków); *zrobi sie zacier ... można z żyta można z ryżu można z cukru ... no i musi to ... przejść pewna fermentacja ... i za^ż musi dojść do ... gotowania tego jeśli jes dojrzały już ... ten zacier ... bo ta[k] to sie nazywa ... i ... przez parowanie schłodzenie ... poprzez skraplanie sie ... oczyszczuje sie z tego spiritus ... czyli samogon inaczy ...* (Dobrzyca).

SPIRYT – 'roztwór wodny (co najmniej dziewięćdziesięcioprocentowy) alkoholu etylowego': *spirytus ... spiryd inaczy ...* (Kuczków).

SPIRYTUS → **SPIRITUS**.

SPIŻARKA – 'pomieszczenie na żywność i naczynia kuchenne': *takie robienie sobie spiżarki ...* (Broniszewice).

SPIŻARNIA, SZPIŻARNIA – 'pomieszczenie na żywność i naczynia kuchenne': [R1:] *można je [=masło] w lodówce [przechowywać] a dawniej były takie specjalne spiżarnie ...* [R2:] *nawet w ziemi ...* (Pleszew); *no bo to może być komora spiżarnia ... tak było ... o! ...* (Zielona Łąka); *i tak samo kielbaske też sie weⁿdziło sie suszyło gdzieś tam w spiżarni zawieszało sie ...* (Broniszewice); *suszone [owoce] to mogo^m być w skrytce ... w spiżarni ...* (Pleszew); *spiżarnia ...* (Pleszew).

SPOŻYCIE – 'przyjęcie pokarmu': *kro-wa jest zwierzⁿciem należoⁿczym do grupy przeżuwaczy ... dlatego ona po spożyciu pokarm przeżuwa ...* (Grodzisko); [Ziemniaki] *nadawały sie do spożycia można je było ... ostruga^dż ugotowa^dż albo podawać zwierzⁿtom ...* (Broniszewice); [Jatka to]

miyⁿso które sie nie nadaje do spożycia ...
(Jarocin).

SPOŻYĆ → **SPOŻYWAĆ**.

SPOŻYWAĆ – **SPOŻYĆ** – ‘zjadać, przyjmować pokarm’: *spożywamy obiad ...* (Pleszew); *można też je [=skorupki ze święconego jajka] ... praktycznie zmiażdżyć ... i też spożyć ... albo można też wysypadź na pola ...* (Pleszew); *dopiero po poświeⁿceniu świeⁿconki ... można spożywać ...* (Pleszew); [Jedzenie ze święconki] *no przyniesione było do domu ... ale dopiero spożywane w Niedziele ... w Pierwsze Świeⁿto Wielkanocne ... na śniadanie ...* (Broniszewice); *nigdy nie spożywaliśmy tego jedzenia [=przygotowanego na Wielkanoc] bo ... w Wielko^m Sobote jeszcze pościliśmy ...* (Broniszewice).

SPOŻYWCZY – ‘przeznaczony do jedzenia przez ludzi’: [Ziemniak] *może być wykorzystany ... na moⁿczki ziemniaczano^m spożywczo^m alkohol ...* (Kotlin); *dodaje się żelatyny spożywczej* (Broniszewice); (Pleszew).

SPRASZAĆ – ‘zapraszać wiele osób i gromadzić ich w jednym miejscu’: *spraszanie gości którzy ... którzy się nie znaleźli na weselu ... sie spraszało na tak zwany ogon ... czyli koniec wesela ...* (Lenartowice).

SPRAWIĆ – ‘przygotować potrawę’: *można je [=grzyby] wypłukać i ugotować z nich zupę ... można sprawić w słoiki ...* (Broniszewice).

SPRE^NŻYNKA – ‘zwinięty spiralnie drut przyciskający szklaną pokrywkę do słoika’: *należy je [=mięso] ... podsmażyć ... ugotować ... na... nakłaś do słoików ... założyć gumki*

... potem to wszystko ... spreⁿżynki na wierzchu zagotować ... i ... tak ... sie spasteryzuje ... robi się podciśnienie ... zamknie i można w chłodnym miejscu w piwnicach przeważnie ... przechowywać ... (Lenartowice).

SPRÓBOWAĆ → (PRÓBOWAĆ).

SPRYT – ‘roztwór wodny (co najmniej dziewięćdziesięcioprocentowy) alkoholu etylowego’: *no spryd no jes to alkohol tak czy nie inaczej do ... do wypicia i do spożywania ...* (Kuczków); (Dobrzyca).

(**SPRZO^NTAĆ** –) **POSPRZO^NTAĆ** – ‘tu: usuwać naczynia ze stołu’: *posprzoⁿtać ...* (Kotlin); (Witaszyce).

SPRZO^NTNO^ŚC – 1. ‘zebrać z pola’: [Buraki trzeba] *zasiać ... późni ohakać ... no i sprzoⁿtno^śc ...* (Józefów); 2. ‘tu: usunąć naczynia ze stołu’: *sprzoⁿtno^śc ...* (Jedlec); (Tomice).

SSAĆ – ‘rozpuszczać śliną coś trzymanego w ustach’: *kiedyś dawno dawno tymu to tam wioⁿzali z tego ... no ... [...] z materiału ... wyⁿzolek ... i w środek tam cukru albo czego dosypali i tak dziecko ssało ... no ...* (Witaszyce); *dawno tymu nie było smoczka tylko było ... w tym ... w jakimś ... z tym ... szmatce ... dawało się tam jakiś coś ... i dziecko sobie ssało to ...* (Zielona Łąka); *może być takie warzywa coś ... owinięⁿte ... w pieluche w starszych czasach ... żeby dziecko ssało ...* (Broniszewice); *moja mamusia tam robiła ... tako^m szmateczkę wkładała trochę cukru w to i to ja... i to było jako smoczek dla dziecka ... nie? ... ssało i usypiało przy tym ...* (Nowy Olesiec).

SSANIE – ‘poruszanie wargami i językiem tak jak niemowlę przystawione do piersi

matki': *do ssania ... dawno tymu nie było smoczek tylko było ... w tym ... w jakimś ... z tym ... szmatce ... dawało się tam jak-kić coś ... i dziecko sobie ssało to ... kiedyś smoczków nie było ... dawno temu ... (Zielona Łąka); i robiło się ze szmatki zawijało się ... cukier w szmatkę i dawało się dziecku do ssania ... (Marszew).*

STAJENKA – 'pomieszczenie dla koni i innych zwierząt; tu: miejsce narodzin Chrystusa': *opłatek kolorowy przeznaczony był ... dla krówek ... z tego wzgl^edu że znajdowały się one w stajence u Jezusa ... (Grodzisko).*

STAL – 'ciemnoszary metal, stop żelaza i m.in. węgla': *no normalne garki ... takie ... aluminiowe ... nie! ... te ... emaliowane czy ... czy ... czy ze stali nierdzewnej teraz so^m tam ... (Sośnica).*

STALKA – 'stalowa ośelka do ostrzenia': *oszczsze noże na ... dużyj takij piaskowej oselce ... a późni na marmurce ... a jeszcze późni na starce ... czyli marmurka jes ... z marmuru ... taki specjalny do oszczenia ... a stalka to jes ze stali specjalne zrobiona do ... oszczenia taka ... jakby ... magnetycznie ... żeby się to oszczsze wyrównało ... (Dobrzyca).*

STAROPOLSKI – 'tu: bardzo dawny': *to grzyby jadalne no w staro...polskiem ... w staropolskim określeniu ... w Wielkopolsce ... mówiono na nie bedki ... (Marszew).*

STARSZY – rzecz., 'osoba dorosła': *były tradycje że chodzili ... z... koleⁿdnicy ... [...] za diabłów za ... za kominiarzy ... [...] no teraz to wiyⁿcy dzieci ale przedtym to starsi chodzili też ... (Sośnica).*

STAWIAĆ – 'umieszczać naczynie z wodą na kuchence, na ogniu, by ją podgrzać lub zagotować': *gotuje się rosół ... no ... z mieⁿs... mieⁿso musi być ... [...] stawiamy gotujemy ... no ... (Zielona Łąka).*

STOLNIA – 'drewniany blat, na którym się zagniała i wałkuje ciasto': *duża deska do wyrabiania ciasta ... stolnia ... (Sośnica).*

STOLNICA – 'drewniany blat, na którym się zagniała i wałkuje ciasto': *szagówki ... kopytka ... [...] gotuje się ziemniaki ... wyklada się ... dusi się je ... wyklada się na ... stolnice dodaje się do nich moⁿke jajko sól ... (Pleszew); (Sośnica): 28.*

STOLECZEK – zdr., 'mebel do siadania, bez oparcia i poręczy, najczęściej na wysokich nóżkach': *taki stołeczek to był ... [...] od tego w zależności gdzie on tam był ustawiony jag niski przy piecu bo się siedziało przy piecu i grzało ... albo też przy stole ... taki wyższy żeby można było usioⁿż i ... jeś posiłek ... (Nowy Olesiec); na takim ... stołeczku ... (Cieśle); (Zielona Łąka).*

STOLEK – 'mebel do siadania na wysokich nóżkach, bez oparcia i poręczy': *ryczka albo stołek [dawniej służyły do siadania przy dojeniu] ... (Pleszew); taboret ... albo stołek ... (Witaszyce); stołek ... (Sośnica); (Broniszewice).*

STÓŁ – 'mebel z blatem, stojący na nogach, przeznaczony do przyrządzania i spożywania pokarmów': *główny mebel [w dawnej kuchni] był kredens ... [...] kredens ... i isz... oczywiście stół ... (Nowa Wieś); [Dawniej w kuchni były] kredens stół i krzesła ... [...] no i piec ... ale to nie mebel ... nie? ... no ... (Witaszyce); nie było tak przyzwolenia ... żeby ... żeby odchodzić*

od stołu ... po to była Wigilia żeby ... razem siedzieć przy stole ... (Sośnica); przynosiło jakiegoś pecha no nie wiem ... nigdy się nie ... nie spotkaam żeby sie ktoś kłócił ... w Wigilie ... przy stole ... (Sośnica); [Wieczór wigilijny to] ubieranie choinki ... przygotowywanie stołu ... przygotowywanie potraw wigilijnych ... no i czekanie na pierszo^m gwiazdke ... [...] i po wieczery koleⁿdy śpiewamy ... no ... (Pleszew); [Na kolację wigilijną] stół nakrywano białym obrusem ... pod nim układano siano ... na stole zawsze ... na talerzu opłatek i ... potrawy ... (Pleszew); raczej stawiało się wszystko [=potrawy wigilijne] na stole żeby ... nie chodzić żeby wszyscy siedzieli przy stole ... (Sośnica); [Stół wigilijny] nakrywano białym obrusem ... i ta[k] jak wcześniej powiedziaam ... jedno nakrycie było wieⁿ-cej ... sianko pod tym obrusem było ... odświeⁿtnie ... (Broniszewice); [Na stole nie można kłaść] butów ... grzebini ... czapek ... [...] bo to jes niehigieniczne i ... nieestetyczne ... (Tomice); [Na stole] nie wypada kłaś tej czapki ... [...] butów bym nie położyła ... też nie wypada butów kłaś ... (Lenartowice); salon ... [...] no to ten ... mosz stół i ... fotele i ... i tam siedzisz przyjmujesz gości ... (Tomice); no w kuchni sie gotuje obiady no i w ty kuchni sie ... zawsze był stół i sie jadło ... razem ... (Nowy Olesiec); w kuchni znajduje sie stół krzesła ... teraz współcześnie jakiś piecyk gazowy ... (Broniszewice); no [meble] kuchenne ... tyż szafa stół i ... nic poza tym ... (Pleszew); sie odbywało to świniobicie to ... rzeźnik zabijał razem ... z moim ojcem ... mój ojciec pomagał ... w czymś tam ... w tym czym on mówił że ma pomóc ... i były przygotowania oczywiście mieliśmy specjalne ... takie miejsce wyznaczone ... dużo ... był taki duży kociołek z wodo^m ... bo tak rzeźnig nam ... nakazał ... tak że była goroⁿca woda ... były stoły ...

też przygotowane ... płyty na kobyłkach ... i to był taki stół ... niejednyn bo tam chyba były czyszy stoły ... rzeźnik czasami przychodził ze swoim pomocnikim żeby było szybcij ... a czasami sam ... (Broniszewice); stół [składa się] ... z blatu i nóg ... (Tomice); (Marszew); (Zielona Łąka); 27.

STRAWA – ‘to, co jest spożywane’: *strawa* ... (Grodzisko); (Witaszyce).

STRAWIĆ → TRAWIĆ.

STRUCEL – ‘rodzaj ciasta z nadzieniem zwiniętego w rulon’: *strucel makowy albo rolada* ... (Witaszyce); *po ... spożyciu tych ... tych ... różności ... podajemy ciasto ... czyli makowiec ... piernik ... strucel* ... (Marszew); (Cieśle).

STRYCH – ‘pomieszczenie między stropem a dachem; poddasze’: *i tak samo kiełbaskie też sie weⁿdziło sie suszyło gdzieś tam w spiżarni zawieszało sie ... do góry na strychu żeby wyschło ... (Broniszewice); [Orzechy przez zimę przechowywano] w wiklinowych koszach ... na strychach ... (Marszew); [Jak przechowywało się orzechy przez zimę?] no to musi być przewiewny woreg albo skrzynka taka co ma otworków dużo ... wkoło po czymś tam ... to musi być w przewiewnym miejscu żeby one nie zbutwiały ... najlepiej to jak ktoś ma strych ... (Pleszew).*

STUKAĆ SIE – ‘zderzać dwa przedmioty, które wydają przy tym charakterystyczny odgłos’: *stukamy sie nawzajem [pisaniami] i ... i cije piersze peⁿknie ten ... tego szczeⁿście piersze spotka coś takiego było ... (Lenartowice); zawsze dziadek z babkó^m sie stukli [jajkami] ... kto tegó ... kto mów ... jak czyjes pyⁿkło to miał ... nie wiem coś ...*

o co tam chodziło tak dobrze ... ale tyn ... [...] no że miałaś lepsze ... lepsze uznanie czy tam coś ... nie wiem ... ale stukali sie ... starsi ludzie sie stukali ... (Tomice).

STUKNO^NĆ SIE – ‘zderzyć dwa przedmioty, które wydają przy tym charakterystyczny odgłos’: *zawsze dziadek z babkó^m sie stukli [jajkami] ... kto tegó ... kto mów ... jak czyjeś pyⁿkto to mioł ... nie wiem coś ... o co tam chodziło tak dobrze ... ale tyn ... [...] no że miałaś lepsze ... lepsze uznanie czy tam coś ... nie wiem ... ale stukali sie ... starsi ludzie sie stukali ... (Tomice).*

SUCHY – ‘pozbawiony wilgoci’: *można je [=grzyby] też ususzyć ... czyli po prostu nawledz na ... nitke i ... w jakiś zawiesić w takim ciemnym suchym miejscu ... i one ... sie zasuszo^m ... (Broniszewice); [Czarny lepek ma kapelus] broⁿzowy a nie czarny ... czarny broⁿz ... [...] nie jest obślizgły ... o! ... jes tak bardziej suchy ... (Pleszew); no na przykład można było na goroⁿco^m sucho^m patelnie ... wsypywać cukier miesza^joⁿc ... (Lenartowice).*

SUSZ – ‘wysuszone owoce’: *nasty^mnie podawano potrawy wigilijne ... [...] barszcz lub zupa grzybowa ... no ... kompot z suszu ... czyli z suszonych owoców ... (Grodzisko); no potrawami ... tradycyjnymi [na Wigilię] u nas w domu zawsze był ... karp ... kompot ze suszu ... (Broniszewice); susz owocowy ... (Pleszew); (Marszew); (Witaszyce).*

SUSZARKA – ‘specjalne urządzenie do usuwania wilgoci z potraw’: *teroz to sie powinno suszyć [grzyby] w piekarniku só^m specjalne suszarki ... (Pleszew).*

SUSZKI – ‘wysuszone owoce’: (Marszew).

SUSZONY – ‘o owocach i grzybach: pozbawione wilgoci, by można je było długo przechowywać’: *dobra kapucha ... i mieⁿ-ska różne rodzaje i kielbaski troszke i przyprawy ... grzybki suszone ... i bigosik jak ta lala ... (Grodzisko); no bigos przygotowuje sie z kwaszonej kapusty wiyⁿc cześnieba mieć kwaszono^m kapuste ... [...] a jako dodatki ... smakowe to grzyby na przykład suszone ... (Pleszew); nasty^mnie podawano potrawy wigilijne ... [...] barszcz lub zupa grzybowa ... no ... kompot z suszu ... czyli z suszonych owoców ... (Grodzisko); [Potrawy wigilijne to] karp pieczony ryba w szarym sosie kapusta z grzybami kompot z suszonych owoców makielki ... (Sośniczka); suszone [owoce] to mogo^m być w skrytce ... w spiżarni ... (Pleszew); kompot ze suszonych owoców ... (Sośnica); [Potrawy wigilijne to] zupa z suszonych owoców ... karp smażony pierogi ... z kapusto^m i grzybami ... makielki ... śledź w śmietanie barszcz czerwony z uszkami ... i zawijany makowiec ... (Marszew); kompot z suszonych owoców ... [...] jabka śliwki gruszka ... to wszystkie to taki mieszany był kompot ... (Józefów).*

SUSZYĆ – USUSZYĆ – WYSUSZYĆ – ZASUSZYĆ – ‘sprawiać, że coś staje się suche, pozbawione wilgoci’: *można je [=grzyby] wyptukadź i ugotować z nich zupe ... można sprawić w słoiki ... można je też ususzyć ... czyli po prostu nawledz na ... nitke i ... w jakiś zawiesić w takim ciemnym suchym miejscu ... i one ... sie zasuszo^m ... (Broniszewice); no można też było weⁿdzidź na przykład ... mieⁿska i później suszydź i tak troszeczke ... to przez jakiś czas ... było trwałe ... i tak samo kielbaskę też sie weⁿdziło sie suszyło gdzieś tam w spiżarni zawieszało sie ... do góry na strychu żeby wyschło ... że nie można ... nie mogło to być miejsce wilgotne ... bo by ... mogło spleśnieć ale ... chłod-*

ne miejsce ... (Broniszewice); [Do wędzenia używano drzewa] tylko liściastego i dobrze wysuszonego ... (Pleszew); to taka szopa była ... żeby tam był przelot żeby to drzewo ... miało ... mogło schnąć ... i było takie w miare ... do palenia akurat ... wysuszone na tyle żeby można było palić w piecu ... (Nowy Olesiec); ususzony ... (Nowy Olesiec); piec chlebowy był szczególnym ... takim elementem każdego domu ... [...] wstawiano przygotowane wcześniej bułki chleba ... pieczono około półtorej godziny ... suszono też w nim różne owoce ... pieczono też ciasto ... (Marszew); [R1:] czyści sie je [=grzyby] ... obiera ... sortuje ... [R2:] gotuje suszy ... (Pleszew); teraz to sie powinno suszyć [grzyby] w piekarniku sóm specjalne suszarki ... (Pleszew); no kiedyś to sie suszyło [grzyby] na ... w piecyku ... albo na piecu ... [...] [nadziewało się] na druty ... i sie kładło na tego ... do piekarnika albo na bl... na wierzch ... i sie suszyło ... (Józefów); czea je [=grzyby] porzoⁿie oczyścić ... umyć ... no i zależy co sie chce z nich zrobić ... albo ugotować ... i zamarynować ... albo zrobić sos ... albo ususzyć ... (Wieczyn); no można wykorzystadź na różne sposoby pokrzywa jez jako ... zioło lecznicze czyli można ... suszyć ... (Kuczków); [Rumianek] to jez roślina ... roślina o drobnych poszarpanyh listkach ... żółty takim środku koszyczku i białych płatkach ... ładnie pachnie ... [...] można z niego robić herbaty ... można ... spożywadź na surowo można suszyć ... (Lenartowice).

(SYCIĆ SIE –) NASYCIĆ SIE – ‘wchłaniać jakiś składnik’: zalewam mak ... na noc gorⁿco^m wodo^m ... żeby tak ... nasycił sie ... to^m wodo^m ... (Marszew).

SZABATNIK – ‘piec do chleba’: na szabatnik ... mówiono ... na piec do chleba ... w którym czeⁿsto przechowywano ży... po-

trawy która była przygotowywana wcześniej ... musiała ... poczekać na ... osobę która ... później przychodziła czy z pola czy ... z ... pracy ... żeby była długo ciepła ... nadajoⁿca sie do spożycia ... (Marszew).

SZABER – ‘wykradanie owoców z cudzego sadu’: [Iść na] [R1:] szaber ... [...] do so^msiada na jabka ... [R2:] no ... albo na inne owoce ... (Pleszew); na szaber ... no to właśnie ... ukraś coś komuś ... ale właśnie nie złośliwie tylko jakieś o! jabko ... jabłka albo coś tam ... (Wieczyn); idziemy na szaber ... [...] że po prostu sie zab... idzie sie ... sómsiadom zabiera tak po cichu ... jakieś ... podbiera sie owoce czy ... no ... (Pleszew); idzie sie na szaber ... inaczej ... kraś ... (Sośnica); [Iść] na harende no ... o! widziź no ... szabel ... na szabel ... na habzy ... (Witaszyce); [Iść] na szaber czyli tyż tak samo na to^m złodziejke ... szabrować ... (Broniszewice); szaber ... [...] iść ... wkraść sie w jabka ... do so^msiada ... (Marszew); no to idzie sie szabrować ... na szaber ... szaber ... na szaber sie idzie ... (Józefów); szabel ... (Pleszew).

SZABROWAĆ – ‘zabierać cudzą własność; kraść’: [Iść] na szaber czyli tyż tak samo na to^m złodziejke ... szabrować ... (Broniszewice); no to idzie sie szabrować ... na szaber ... szaber ... na szaber sie idzie ... (Józefów).

SZABROWANIE – ‘wykradanie owoców z cudzego sadu’: (Pleszew).

SZAFKA – ‘mebel z półkami, zamykany drzwiami’: no [meble] kuchenne ... tyż szafa stół i ... nic poza tym ... (Pleszew).

SZAFKA – ‘niewielki mebel z półkami, zamykany drzwiami’: szafka kuchenna ... (Pleszew); (Józefów); (Sośnica).

SZAGÓWECZKA – pieszcz., często w l. mn., ‘rodzaj klusek z ugotowanych i zgniecionych ziemniaków z dodatkiem jajka i mąki, powstałych z krojonego skośnie (na szagę) wałeczka ciasta’: *się gotuje i kluseczki só^m ... szagóweczki do jedzenia ...* (Pleszew).

SZAGÓWKA – często w l. mn., ‘rodzaj klusek z ugotowanych i zgniecionych ziemniaków z dodatkiem jajka i mąki, powstałych z krojonego skośnie (na szagę) wałeczka ciasta’: *szagówki ... [...] skośnie czyli na szage się idzie ...* (Pleszew); *szagówki ... [...] też się zagniata ciasto ... w taki rulon i się ... z tym że z moⁿki ziemniaczanej ... nie? ... moⁿka ziemniaczana i ziemniaki ... nie? ... ziemniaki ugotowane ... dodaje się do tego jeszcze moⁿki ziemniaczanej trochę takiej ... i po prostu się wyrabia ... i w taki rulon się zwija i się ... tnie na takie te ... pod pod skosym ...* (Witaszyce); *so^m to tak zwane szagówki albo kopytka ... [...] gotuje się najpierw ziemniaki ... później dodaje się do tych ziemniaków jeżeli jag już ... się wystudzo^m ... jajko moⁿke ... sól pieprz ... później się je wałkuje ... i wycina się takie małe kluseczki ...* (Broniszewice); *szagówki ... [...] ugotowane ziemniaki ... przetarte przez maszynkę albo ... tłuczkiem od ziemniaków dobrze rozdrobnione ... do nich dodaje się moⁿke jajko i wyrabia ... ciasto na kopytka ... formuje się długie kluski ... które ... na ukos kroimy ... gotujemy w wodzie osolonej lekko ... no ... aż wypłyn^m ... po wypłynięⁿciu pare minut ... dwie czasy minutki i ... nadajo^m się już do ... podania ...* (Marszew); *kluski szagówki też só^m z ziemniaków ...* (Pleszew); *szagówki ... [...] ziemniaki mieli się ... łoⁿczy się z moⁿko^m i jajkiem ... wyrabia ciasto formuje wałek ... i kroi ... z ukosa potym gotuje w osolonej wodzie ...* (Marszew); *szagówki ... kopytka ... [...] go-*

tuje się ziemniaki ... wyklada się ... dusi się je ... wyklada się na ... stolnice dodaje się do nich moⁿke jajko sól ... kto jag lubi jaki smak ... można sobie dosmakować według swojego gustu ... no po prostu się ciasto ... złaⁿcza ... kula się ... i się gotuje i kluseczki só^m ... szagóweczki do jedzenia ... jak po ugotowaniu daje się jeszcze można ... skwa-reczki dać ... i masło smażone z cebulko^m ... (Pleszew); *inaczej kopytka albo szagówki ... [...] ugotowane mien... ziemniaki się tłucze ... abo takó^m ... przeciska się przez praske dodaje się moⁿke jajko ... robi się wa... wyrabia się ... robi się wałek ... i kraje się na szage ...* (Sośnica); *szagówki ... [...] abo kopytka ... ale kiedyś to szagówki ...* (Józefów); 45.

SZANOWAĆ – ‘okazywać szacunek, dobrze traktować’: [Jeśli na podłogę upadnie kawałek chleba, to] *czeba podnieś ... [...] podnieź i pocałować ... zawsze mówili że k... chleb czszeba szanować ...* (Sośnica); [Na chlebie robi się] *znak krzyża ... [...] że chcesz żeby to było pobłogosławione i tyn ... i było dobre ... że szanujesz to ...* (Tomice).

SZARE KLUCHY – ‘kluski ze startych, surowych ziemniaków, wrzucane na gotującą się, osoloną wodę’: [Szare kluchy] *z ziemniaków surowych startych occedzonych ten ... sok ... troszeczke dołożone moⁿki ... jajeczko ... i robione z tego kuleczki i na gotujoⁿco^m wode rzucane i so^m ... kluski ... [...] z kwaszono^m kapustó^m najlepsze ... [...] sosem ... polane boczkiem ...* (Pleszew); *szare kluchy to só^m utarte ziemniaki ... i dodane moⁿka i po prostu się gotuje ... utarte ziemniaki na ... na tartce ... dodaje się moⁿke ... no i się gotuje ... z czym można jeść? ... no ze słoninko^m z boczkiem ... przetopionym ...* (Pleszew); *szare kluchy to so^m z ziemniaków tyż tartych ... surowe tarte ziemniaki*

dorabia się do tego ... trochę moⁿki ... i kładzie się je łyżko^m na wodę gotujoⁿco^m ... wiesz? ... gotowano^m ... (Witaszyce); [Szare kluchy] to kluski robione z tartych ziemniaków ... surowych ... i gotowanych późni ... mieszanych trochę z moⁿko^m i gotuje się je na wodzie ... można je jeść ze słonino^m ... okroszone albo z zupo^m mleczno^m z dyni ... (Marszew); szare kluchy to potrawa wielkopolska ... wykonywana jest z tartych ziemniaków wieⁿc surowe tarte zieniaki ... moⁿka jajka sól ... do tartych ziemniaków wysypuje się moⁿke dodaje jajko doprawiamy do smaku i formujemy ... kluski ... bardzo dobry dodatek do ... wszelkiego rodzaju sosów ... do kapusty duszonej ... do gulaszów ... (Marszew); szare kluchy to so^m ... ziemniaki utarte ... surowe dodaje się troszeczkę moⁿki jajko ... można jeść ze skwarkami z cebulo^m ... z kielbasko^m ... podsmażono^m ... (Sośnica); szare kluchy no to mówię te przyciroki ... z kapusto^m ... ze zupó^m ... [...] ... albo sosym polone ... (Józefów); szare kluchy so^m to kluski z ... surowych ziemniaków ... startych ... i do tego się dodaje też moⁿke jajka ... gotuje się je na wodzie ... (Wieczyn); 22, 44.

SZARE KLUSKI – ‘kluski ze startych, surowych ziemniaków, wrzucane na gotującą się, osoloną wodę’: *szare kluski ... uciera się ziemniaki ... i się gotuje na wodzie ... można je jeść ... z cebulko^m ... z masełkiem ... [...] smażonym jajkiem ... (Pleszew).*

SZARY → **SZARE KLUCHY, SZARE KLUSKI, SZARY SOS.**

SZARY SOS – ‘sos barwiony karmelem’: [R1:] *jajka w szarym sosie ... [R2:] [babcia] robiła to ... no ... w karmelu ... [R1:] no ... karmel daje broⁿz ... beż ... właściwie jest beżowy ten ser [=sos] ... (Pleszew); [Potra-*

wy wigilijne to] karp pieczony ryba w szarym sosie kapusta z grzybami kompot z suszonych owoców makielki ... (Sośniczka).

SZCZEⁿŚCIE – ‘powodzenie, pomyślność’: [Zwyczaj zjadania bazi z palmy wielkanocnej] *kiedyś był znany ... [...] miało szczeⁿście przynieść ... i zdrowie ... (Pleszew); stukamy się nawzajem [pisankami] i ... i cije pierwsze peⁿknie ten ... tego szczeⁿście pierwsze spotka coś takiego było ... (Lenartowice); [Zostawione łuski z wigilijnego karpia] *podobno przynoszo^m szczeⁿście ... (Sośnica).**

SZCZYPTA – ‘niewielka ilość czegoś’: *jak drożdże wyrosno^m ... kładzie się je do moⁿki ... leje się mleko żółtka szczypta soli ... odrobina cukru ... (Wieczyn); (Lenartowice).*

SZCZYPTA – przysł., ‘niewiele, trochę’: *poⁿczki ... no z żółtek ... żółtka uciera się z cukrym do tego się dodaje cukru waniliowego troszeczkę szczypta soli ... (Pleszew).*

SZKLANECZKA – ‘szklane naczynie służące do picia’: *po ... tym jak ciasto podwoj swojo^m już objeⁿtość ... to ... przygotowujemy ... pyzy ... ja najczeⁿściej robię to w tyn sposób że rozwałkowuję ciasto na około wysokości jednego centymetra ... i szklaneczką ... odmierzam takie ... okroⁿgłe kuleczki ... (Marszew).*

SZKLANKA – ‘szklane naczynie służące do picia’: *daje się innó^m proporcje ... proporcje wody ... [...] na szklankie kaszy ... dwie szklanki wody i gotuje się w zależności piętnaście minut dwadzieścia ... (Pleszew); no ... polewke to ... mosz ... bierzyż na przykład ... szklanke ... wody ... szklanke maślanki ... i łyżke ... niedużo^m ... ty ... i najpierw zagotowujesz wodę ... do maślanki*

sypiesz ... tyń ... móⁿke ... i to rozklepujesz wlywosz do wody i tak wychodzi ... [...] polywka ... (Tomice); [Herbatę pije się] ze szklanki ... (Dobrzyca); [Herbatę pije się] w szklankach ... (Józefów); [Kawę pije się] albo w kubkach ... albo w szklance ... jak kto lubioł ... (Józefów).

SZNEKA – ‘śładka bułka z ciasta drożdżowego z dodatkami smakowymi’: [Czy mówi się tutaj: szneka z glancem?] *mówi sie ... to jes drożdżówka ... (Pleszew); [Czy mówi się tutaj: szneka z glancem?] w pewnych rejonach tak ... ale u nas bezpośrednio ... w naszym tutaj ... okolicy nie ... (Grodzisko); szneka z glancem mówi sie tag a jes to drożdżówka z kruszonko^m ... (Sośniczka); [Szneka z glancem] to jes drożdżówka z lukrem ... (Pleszew); szneka ... drożdżówka z lukrem ... (Pleszew); no mój moⁿż czasami używa i mówi to ... [...] wnuczce z wnuczka nie wie o co chodzi ... z to^m szneko^m ... (Grodzisko); no ... szneka z glancem ... [...] drożdżówka ze ... z cukrem pudrem ... (Sośnica); ♣ 48.*

SZNYTKA – ‘środkowy kawałek z bochenka chleba’: *no bo sznytka no to jes ... w środku ... (Broniszewice); (Marszew).*

SZOROWAĆ – ‘czyścić, silnie trąć’: *patelnie to czszeba szorować ... (Pleszew).*

SZPILECZKA – ‘ostro zakończony metalowy pręcik’: *malowanka ... pisanka ... [...] jajko zabarwialo i wtedy sie wydrapywało ... szpileczko^m czy czymś wzorek ... (Kuczków).*

SZPIŻARNIA → SPIŻARNIA.

SZPRYCOWAĆ – ‘używać szprycy do umieszczenia nadzienia w środku potrawy’: *można ... szprycowadź [powidła do*

pączków] jag już sie upiekó^m ... albo ... zanim sie zrobić ... ukulać ... i ... i w środ[ek] ... razym smażydź już ... (Sośnica).

SZTUCIEC – często w l. mn., ‘jeden z przyborów do jedzenia (łyżka, nóż, widelec)’: *no był ... jedyn duży taki kredens ... w tym kredensie były talerze były ... sztućce ... (Nowy Olesiec); w ogóle jak sztućce spadno^m to mówi sie że ... przyjdzie ktoś głodny ... (Tomice); ♣ 29.*

SZUFELECZKA – zdr., ‘wklęsła łopata o wysokich brzegach’: *szufelka [do popiołu] ... albo taka ... no szufelecza taka woⁿska ... (Zielona Łąka).*

SZUFELKA – ‘wklęsła łopata o wysokich brzegach’: *szufelką ... (Pleszew); szufelko^m ... (Witaszyce); szufelka [do popiołu] ... albo taka ... no szufelecza taka woⁿska ... (Zielona Łąka); (Broniszewice); (Marszew); (Wieczyn).*

SZUFLA – 1. ‘wklęsła łopata o wysokich brzegach’: (Broniszewice); 2. ‘narzędzie w całości drewniane, składające się z długiego trzonka i płaskiego zakończenia, służące do przesuwania bochenków w piecu; łopata do chleba’: *resztki weⁿgła wyjmowano ... pogrzebaczem ... a chleb wkładano do ... pieca ... szuflą ... najczeⁿściej była to szufla wykonana ... z drewna ... (Marszew); (Pleszew).*

SZUFLADA – ‘część pieca, w której gromadzi się popiół’: [W kuchni popiół gromadzi się] *na dole w taki szufladzie ... (Pleszew).*

SZWAMKA – ‘gąbka do naczyń’: [Szwamka to] *no taka gómka do mycia naczyń ... (Józefów); szwamka to jes gó^mbka taka ... (Ple-*

szew); *gombka* ... [...] *szwamka* z *niemieckiego* ... (Pleszew); (Sońnica).

SZYBKOWAR – ‘garnek do szybkiego gotowania pod ciśnieniem, zaopatrzone w her-

metryczną przykrywkę’: *a właściwie to ja tak dużo używaam szybkowaru* ... (Nowy Olesiec); (Dobrzyca); (Pleszew).

Ś

ŚCIERECZKA – ‘kawałek materiału służący do usuwania zanieczyszczeń’: *taka ściereczka była właśnie ... czeba jo^m zawsze położyć ... żeby mleko oczedzić ... a potem te ściereczke czszeba wyplukać wy... wyprać żeby znowu była świeża ... (Cieśle); go^mbka zmywak ścierka ... ściereczka ... (Pleszew); można jeszcze [kaszę] na małym ogniu zostawić żeby doszła do siebie może przykryć pokrywko^m albo jako^mś ... ściereczko^m ... (Broniszewice); z mieⁿsa czy biskoptowó^m? ... rolade? ... no to ubijamy jajka ... dosypujemy moⁿki cukier ... i pieczemy ... i po upieczeniu ... posypujemy ściereczke cukrym i zwijamy ... zwijamy na na ... rulo-
nik ... (Sośnica).*

ŚCIERKA, ŚCIRKA – ‘kawałek materiału służący do usuwania zanieczyszczeń’: *go^mbka zmywak ścierka ... ściereczka ... (Pleszew); (Sośnica); ścirka ... (Dobrzyca).*

ŚCIRKA → ŚCIERKA.

ŚCISKAĆ – ‘używać siły, by zmienić konsystencję na bardziej zwartą i pozbawić wody’: [Ser] *należy je ... go uformować ... [...] kiedyś ściskano w takich ... w tych powoⁿzkach ... wlewało sie to ... do powoⁿzki sie ściskało i z tego ... powstawał ser ... (Sośniczka); robiłam ... to so^m takie formy drewniane ... i w środek sie kładzie masło sie ściska ... roztego i baranek gotowy ... (Grodzisko); była foremka ... specjal-*

na w który tam sie wkładało masełko ... no i wychodził ... ściskało sie i wychodził ... baranek ... rzucalo sie wtedy jeszcze ... go do zimnej wody żeby on tak ... sie nie rozleciał żeby sie nie roz... (Pleszew).

ŚŁO^NSKI → KLUSKI ŚŁO^NSKIE.

ŚŁÓ^NSKI → KLUSKI ŚŁO^NSKIE.

ŚMIERĆ – ‘ustanie życia; tu: jedna z postaci kołędników bożonarodzeniowych, której atrybutem jest kosa’: *koleⁿdnicy ... [...] [byli przebrani za] króla anioła pasterzy i śmierć ... (Sośniczka).*

ŚMIGUN → ŚMIGUN-DYNGUS.

ŚMIGUN-DYNGUS – ‘zwyczaj praktykowany w Poniedziałek Wielkanocny polegający na polewaniu się wodą’: *śmigun-dyngus ... (Grodzisko).*

ŚMINGUS → ŚMINGUS-DYNGUS.

ŚMINGUS-DYNGUS – ‘zwyczaj praktykowany w Poniedziałek Wielkanocny polegający na polewaniu się wodą’: [Zwyczaj wielkanocne to] *obdarowywanie sie jajami ... i drugie ... w drugi dzień swioⁿt to był śmingus-dyngus ... (Pleszew); śmingus-dyngus czyli lanie wodo^m ... (Grodzisko); śmingus-dyngus ... oraz chodzili ... morusali dziewczyny sadzo^m ... (Sośniczka); (Kotlin).*

ŚNIADANIE – ‘pierwszy posiłek zjadany w ciągu dnia’: *nabiał ... to znaczy się ... serrek żółty biały ... kakao mleko ... no tak ... to to jes śniadanie ... (Pleszew); i do tego [=zupy dyniowej] robiłam takie specjalne kluseczki ... z jednego jajka ... takie zacierki ... i to wkładaam do zupy ... i gotowane to było razem z to^m zupo^m i to sie jadło na śniadanie czy na obiad ... jak kto lubił ... (Nowy Olesiec); polywka to jes ... woda ... pół litra wody pół litra maślanki ... i dw... łyżka móⁿki ... i to jes polywka ... [...] kiedyż jedli tylko na śniadanie ... (Tomice); mieⁿ-dzy śniadaniem a obiadem? ... no to drugie śniadanie ... (Zielona Łąka); kiedyż jada-no ... na śniadanie ... mleko ... z makaronem ... polewke ... (Dobrzyca); [W Wielkanoc] było śniadanie ... była świeⁿconka i ... były jajka gotowane kielbasa na ciepło i ... (Sośnica); dzieci przyszy... przygotowywały w sobote ... w Wielko^m Sobote przygotowywały koszyczki gdzieś tam pod krzaczkami na dworze gdzieś tam ... koszyczki z siankiem ... i czekały kiedy ... przyniecie w Niedziele beⁿdo^m po śniadaniu mogły iż i szukać ... [...] bo zajoⁿc przynosił prezenty ... (Broniszewice); główne śniadanie było [po] rezulekji ... (Tomice); śniadanie ... (Cieśle); (Jarocin); (Józefów); (Sośnica). → DRUGIE ŚNIADANIE, ŚNIADANIE WIELKANOCNE.*

ŚNIADANIE WIELKANOCNE – ‘uroczyście śniadanie zjadane w wielkanocny poranek’: w *Piyrsze Świeⁿto* było śniadanie wielkanocne ... (Pleszew); śniadanie wielkanocne ... [...] to jes żur może być ... jajko chleb ... szynka ... (Pleszew); na śniadanie [wielkanocne] ... to zazwyczaj jes dzielenie sie jajkiem przez wszystkich domowników i składanie sobie życzeń ... (Pleszew); [Na śniadaniu wielkanocnym] były to jajka głównie ... weⁿdliny różnego rodzaju ... żurek z biało^m kielbaso^m ... szynki ... różne

... *sałatki ... (Grodzisko); śniadanie wielkanocne ... bo obiadu to już nie było w Wielkanoc ... (Gizałki); świeⁿconka czeka przeważnie do ... do niedzieli zmartwychwstania ... gdzie sie ... to wszystko je przy stole już takim głównym ... śniadanie wielkanocne ... (Lenartowice); [R1:] w *Piersze Świeⁿto* było ... śniadanie rodzinne ... [R2:] wielkanocne ... [R1:] wszystkie dzieci sie zjeżdżały ... no i ... jag mówiłam już ... właśnie te jajka które były poświeⁿcone były ... kła... na kawalki kładzone na talerz ... no i potem ... dzielono sie tym ... dzielenie było sie tym jajkiem ... potem było jedzone kielbaska szyneczka ... a na końcu jeszcze ... po lampce winka ... ale tylko po lampce winka ... białego jeszcze ... (Pleszew); [Śniadanie wielkanocne zaczyna się] od zjedzenia poświeⁿconych potraw dzieleniem sie jajkiem ... po kawoł... wszystkiego czea spróbować ... to co było w koszyczku do świeⁿconki ... a późni sie je żurek ... jak ktoż lubi albo ... no i śniadanie kielbase babki ... mazurki ... (Sośnica); [Na śniadanie wielkanocne] ... [...] [były] jajka kielbasa biała ... baranek z masła szynka ... chlebek ciasto ... (Kotlin); (Kuczków); (Sośniczka); (Tomice).*

ŚNIADANKO – *pieszcz.*, ‘pierwszy posiłek zjadany w ciągu dnia’: *śniadanko ... (Pleszew).*

ŚRODA → ŚRODA POPIELCOWA.

ŚRODA POPIELCOWA – ‘dzień rozpoczynający Wielki Post przed Wielkanocą’: *no zapusty to jes ... inaczej karnawał ... bo jest ... miyⁿdzy Świyⁿtym Czeszech Króli ... a Środó^m Popielcowó^m ten czas ... (Pleszew); no Środa Popielcowa ... [...] no to w kościele popiół sypió^m ... nie? ... na głowe ... (Pleszew).*

ŚRUPOK – 1. ‘druciany zmywak do czyszczenia garnków’: [Śrupok] *no to może być ten druciany ... druciany zmywak ...* (Sośnica); 2. ‘zniszczona miotła’: (Sośnica); 📖 36.

ŚWICZKA, ŚWIECZKA – ‘kawałek wosku, parafiny lub stearyny z knotem w środku służący jako źródło światła’: [W czasie kolacji wigilijnej] *świeczke można zapalić ... zapalało się świece ...* (Pleszew); (Józefów); *pisanka ... [...] malowane czy tam ... świeczkó^m oblywane czy jag o!* ... (Gizałki); (Józefów).

ŚWIECA – ‘kawałek wosku, parafiny lub stearyny z knotem w środku służący jako źródło światła’: [Stół wigilijny] *przykrywano białym obrusem ... pod ... obrus dawano sianko ... na samym środku talerzyk sianko i na tym opłatek ... to była główna pierwsza rzecz ... i świeca zapalona ...* (Pleszew); (Marszew); 📖 5.

ŚWIECZKA → ŚWICZKA.

ŚWIE^NCONE – ‘potrawy wielkanocne wkładane do koszyczka do poświęcenia w Wielką Sobotę’: *świeⁿconka ... albo świeⁿcone ...* (Lenartowice); *świeⁿcone sie przeważnie dekoruje bukszpa... wykorzystujo^c bukszpan ... i ewentualnie kwiatki wiosenne ...* (Lenartowice).

ŚWIE^NCONKA, ŚWI^NCÓNKA, ŚWIY^N-CONKA – ‘potrawy wielkanocne wkładane do koszyczka do poświęcenia w Wielką Sobotę’: *świeⁿconka ... albo świeⁿcone ...* (Lenartowice); *malowali my pisanki jajka i ... [...] przed Wielkanocó^m ... przed ... jak to szło sie do świeⁿconki ...* (Cieśle); *jes to świeⁿconka ... [...] tradycja to oczywiscie jajka ... chleb ... weⁿdliny ... masełko*

... babka mazurek ... [...] zazwyczaj używano do dekoracji bukszpanu ... który też ma specyficzny zapach i kojarzy sie właśnie ze świeⁿtami Wielkiejnocy ... (Grodzisko); *do dekoracji świeⁿconek był gryczpan ... tak zw... gryczpan buczpan ... zależy jak kto wypowiada to ...* (Broniszewice); *świeⁿconka ... [...] [to] baranek z masła ... pisanki ... szynka kielbasa ... chleb ... sól z pieprzym ... owoce i słodycze ...* (Sośniczka); *poświeⁿcić to tak ... ze świeⁿconko^m sie szło do kościoła i ksioⁿdz je świeⁿcił ... potrawe ... [...] przeważnie było jajko ... różnego rodzaju szynki ... wyroby ... kielbasa ... no i słodycze też dzieci sobie wkładały do koszyczków ... sól pieprz ...* (Broniszewice); *no świⁿconka ... [...] [to] chleb sól pieprz ... baranek ... z masła ... kawałte... jajka ... kawałek ciasta ... [...] koszyczeg ubierano ... gryczpanym ...* (Sośnica); *świeⁿconka ... [...] [to] chleb weⁿdlina jajko sól pieprz chrzan pomarańczo różne o... słodycze ... i bara... baranek ... i bukszpan ...* (Pleszew); *dopiero po poświeⁿceniu świeⁿconki ... można spożywać ...* (Pleszew); *jadło sie dopiro już poświⁿcóne ... te potrawy ...* (Pleszew); *świeⁿconka czeka przeważnie do ... do niedzieli zmartwychwstania ... gdzie sie ... to wszystko je przy stole już takim głównym ... śniadanie wielkanocne ...* (Lenartowice); [W Wielkanoc] *było śniadanie ... była świyⁿconka i ... były jajka gotowane kielbasa na ciepło i ...* (Sośnica); [Pisanki przygotowywano] *dziń wcześni ... na świⁿcónke ...* (Tomice); [Śniadanie wielkanocne zaczyna się] *od zjedzenia poświeⁿconych potraw dzieleniem sie jajkiem ... po kawoł... wszyskiego czea spróbować ... to co było w koszyczku do świeⁿconki ... a późni sie je żurek ... jak ktoż lubi albo ... no i śniadanie kielbase babki ... mazurki ...* (Sośnica); *świeⁿconka ... [...] [to] masło szynka chleb kielbasa babka jajko ... później pieprz*

sól chrzan musztarda ... (Pleszew); świeⁿ-conka ... [...] [to] jajka szynka kielbaska swojej roboty właśnie takie ze świnki swojej ... sól pieprz chlebek ... pieczywo ... to znaczy pieczywo ... i jakież owoce czy ... pomarańcze ... (Pleszew); u nas było tak że nigdy nie było jedzone ... w dzień świeⁿconki tylko dopiwo w Pirsze Świⁿto jedliśmy ... wszystkie potrawy które były poświeⁿcone ... (Pleszew); (Jarocin); (Jedlec); świⁿconka ... [...] [to] no właśnie te pisaneczki szyneczka kielbaska baranek z masła ... i co? ... [...] sól pieprz ... (Grodzisko); świⁿconka ... (Kotlin); (Kuczków); świⁿcónka ... (Gizałki); (Pleszew); 4.

ŚWIE^NTO, ŚWI^NTO, ŚWIY^NTO – ‘uroczysty dzień ustanowiony dla uczczenia ważnego wydarzenia lub osoby’: [Zwyczajnie wielkanocne to] *obdarowywanie się jajami ... i drugie ... w drugi dzień świoⁿt to był śmingus-dyngus ... (Pleszew); drugi dzień Świóⁿt dyngus ... (Pleszew); z ciast babka wielkanocna ... sernik ... i ... no jak... i bigoz i salátky ... kielbasy bia... prze... tradycyjnie biała kielbasa była na świeⁿta ... nie? ... wielkanocne ... i weⁿdzona i szynki gotowane i takie ... (Jedlec); świniobicie jes to właśnie taki czas ... kiedy ... uznaje się że brakuje ... kiedyś tak było ... że brakuje mieⁿsa ... czszeba ... skończyły się zapasy ... i czszeba ... zabić świnię ... i najczeⁿściej było to ... na Wielkanoc ... albo też przed Bożym Narodzeniem czyli wtedy kiedy so^m ... u nas tak było ... wtedy kiedy so^m takie wielkie ... świeⁿta ... (Broniszewice).* → DRUGIE ŚWI^NTO, PIERwsze ŚWIE^NTO WIELKANOCNE, PIERwsze ŚWIE^NTO.

ŚWIE^NTY → PISMO ŚWIE^NTE.

ŚWIE^NCIĆ, ŚWI^NCIĆ – OŚWI^NCIĆ – POŚWIE^NCIĆ, POŚWI^NCIĆ – ‘kropić coś

wodą święconą i odmawiać modlitwę’: *poświeⁿcić wodó^m świeⁿcono^m ... (Pleszew); ja dło się dopiwo już poświeⁿcóne ... te potrawy ... (Pleszew); [W drugi dzień Bożego Narodzenia] najpierw świeⁿcono owies później się nim sypano ... (Sośniczka); [Do święcenia jajko] no obrane było ... no jak skorupkę świeⁿcić? ... (Sośnica); świeⁿci się sól pieprz ... baranka wielkanocnego ... jajka właśnie malowane ... słodczyce ... chleb ... wypieki takie typu babka ... potem boczek gotowany szynka ... no i jakieś tam ... ozdobne czeⁿsto cukierki coś takiego dla dzieci ... (Lenartowice); świⁿconka ... [...] [to] kielbasa ... kawałek szyneczki ... troszeczke masła ... troszeczke pieprzu soli ... małe jakieś ... [...] no ... i malowane jajeczko włożone jak to mówioⁿc ... (Kuczków); poświeⁿcić to tak ... ze świeⁿconko^m się szło do kościoła i ksioⁿdz je świeⁿcił ... potrawe ... [...] przeważnie było jajko ... różnego rodzaju szynki ... wyroby ... kielbasa ... no i słodczyce też dzieci sobie wkładały do koszyczków ... sól pieprz ... (Broniszewice); świⁿcił ... (Tomice); poświeⁿcić ... (Cieśle); (Grodzisko); (Jarocin); (Jedlec); (Kotlin); (Lenartowice); (Pleszew); (Sośnica); (Sośniczka); oświⁿcić ... (Gizałki). → WODA ŚWIE^NCONA.*

ŚWI^NCÓNKA → ŚWIE^NCONKA.

ŚWI^NTO → ŚWIE^NTO.

ŚWI^NCIĆ → ŚWIE^NCIĆ.

ŚWIO^NTECZNY – ‘taki, który jest używany w czasie świąt’: *świoⁿteczny baranek jes zrobiony w foremce z ma... i jes wykonywany z masła a może być też różnie ... wyrobu cukierniczego ... (Pleszew); baranek świoⁿteczny zazwyczaj był wykonywany z masła ... aczkolwiek można go również wykonać z ciasta ... (Grodzisko); mazurki babki*

ŚWIY^NCONKA

*... to só^m ... świoⁿteczne ... wielkanocne ...
te ... ciasta ... mazurki i baby ... serniki ...
(Tomice); świoⁿteczny baranek ... z masła
... formę baranka wypełniano ... wypełnia-
no masłem ... (Kotlin).*

ŚWIY^NCONKA → ŚWIE^NCONKA.

ŚWIY^NTO → ŚWIE^NTO.

T

TABORECIK – zdr., ‘stołek na nóżkach, bez oparcia i poręczy’: *no kobiety prze-ważnie kobiety doły krowy ... wygłoⁿdało to tak że na takim bardzo niskim taboreci-ku ryczka ... siadała brała wiadro kanne ... no i doła ... późni je przecydzała ... naj-czeⁿściej było przecydzane przez pieluche ...* (Pleszew); [Kobiety przy dojeniu] *taki mia-ły taborecik ...* (Broniszewice).

TABORET – ‘stołek na wysokich nóżkach, bez oparcia i poręczy’: [Siadano] *i na krze-słach ... i na taboretach ... i na ławach ...* (Pleszew); *ryczka albo stołek* [dawniej słu-żyły do siadania przy dojeniu] ... (Ple-szew); *taboret ... albo ryczka ...* [dawniej służyły do siadania przy dojeniu] ... (Ple-szew); *taboret ... albo stołek ...* (Witaszyce); (Broniszewice); (Marszew).

TALERZ, TALYRZ – ‘płaskie naczynie, z którego można jeść’: [Na Wigilię] *no za-wsze musiało być to jedno miejsce dla po... dla przybysza ... wolny jeden talerz ... i za-wsze dwanaście potraw ...* (Grodzisko); *zo-stawianie ... pustego miej... jednego tale-rza ... dla zbło... zbłoⁿkanego weⁿdrowca ...* (Sośnica); [Na Wielkanoc] *u nas było tak ... że jajka które były ugotowane były krojone na mniejsze kawałeczki ... i kła-dzone na... każdymu na talerz ... w naszej rodzinie tak było ... i do tej pory tag jest ...* (Pleszew); *no był ... jedyn duży taki kre-dens ... w tym kredensie były talerze były*

... sztucce ... (Nowy Olesiec); [W kuch-ni używa się] *gły^mboki talerz ... późni pa-telnie rondel brytfanne ... o! ...* (Pleszew); *zastawa ... [...]* *zestaw talerzy ... gły^mbo-kie płytkie ... deserowe ...* (Pleszew); [Jak wyglądał stół wigilijny?] *no serweta biała oczywiście ... i zaś ... talerze ...* (Cieśle); *na talerzu opłatek i ...* (Pleszew); (Józefów); *garki? ... no gornki ... talyrze? ... naczynia to mówili talyrze ... i to ... ale na gornki to ... mówili i saganki ... [...]* *na talyrze też tak niktórzy mówio^m skorupy ...* (Tomice); *cukier sie topił broⁿzował i później sie na przykład ... wylewało to na talerz ... i tłu-kło na kawałki ... były gotowe cukierki ...* (Lenartowice).

TALERZYK – zdr., ‘płaskie naczynie, z któ-rego można jeść’: [Stół wigilijny] *przykry-wano białym obrusem ... pod ... obrus da-wano sianko ... na samym środku talerzyk sianko i na tym opłatek ... to była główna piersza rzecz ... i świeca zapalona ...* (Ple-szew).

TALYRZ → **TALERZ**.

TATA – ‘mężczyzna, który ma dzieci i je wychowuje’: *gospodarz ... pamieⁿtam mój tata bo ... w tej chwili nie mamy gospodar-stwa ... brał opłatki i szedł do zwierzoⁿt ... dzielił ... dawał ... dzielił się z nimi to zna-czy ... dawał koniom i krowom ...* (Mar-szew).

TEJ – ‘wyraz mający zwrócić czyjąś uwagę lub używany jako przerywnik w wypowiedzi’: *co óne robió^m tej? ...* (Pleszew).

TELEWIZOR – ‘urządzenie służące do odbierania telewizji’: *salon ... [...] jes to pomieszczenie w którym znajduje się telewizor ława dwa fotele i na tym ... koniec ...* (Kuczków).

TE^MPY – ‘taki, którym nie można czegoś ciąć, kroić’: *te^mpy ...* (Dobrzyca); (Józefów); (Sośnica); (Pleszew).

TŁIST – ‘zakręcany słoik do przetworów’: *tłist ... [...] [to] słoik ... zakreⁿcony na metalowó^m zakreⁿtkę ... do przetworów ... do kompotów ...* (Sośnica).

TŁUC, TUC – UTUC – 1. ‘rozdrabniać’: *cukier sie topił broⁿzowił i później sie na przykład ... wylewało to na talerz ... i tłu^kło na kawałki ... były gotowe cukierki ...* (Lenartowice); **2.** ‘zamieniać w miazgę’: *inaczej kopytka albo szagówki ... [...] ugotowane mien... ziemniaki sie tłu^cze ... abo takó^m ... przeciska sie przez praske dodaje sie moⁿke jajko ...* (Sośnica); *tłuczone ziemniaki gniecione ziemniaki ...* (Lenartowice); [Ziemniaki] *tucz^kim ... tuczono ...* (Gizałki); *ziemniaki tłu^czone ...* (Kotlin); *no ziemniaki i na to sie ... [...] utucz^one ... o! ...* (Józefów); **3.** ‘ubijać’: *masło wykonywano z ... śmietany ... w specjalnym takim ... w specjalnym naczyniu który nazywano kierzanką ... umieszczony był tłu^czeg i tak ... tłu^kło sie przez ... długi czas ...* (Marszew).

TŁUCZEK, TUCZEK – 1. ‘przyrząd kuchenny służący do rozbijania ziemniaków na miazgę’: *tłuczek do ziemniaków ...* (Lenartowice); *szagówki ... [...] ugoto-*

wane ziemniaki ... przetarte przez maszynkę albo ... tłu^ckiem od ziemniaków dobrze rozdrobnione ... (Marszew); [Ziemniaki] *tucz^kim ... tuczono ...* (Gizałki); [Ziemniaki rozdrabniano] *no tłu^ckiem albo specjalnym drutem powyginanym w tako^m fale ...* (Lenartowice); *tłuczek ...* (Gizałki); (Kotlin); (Kuczków); **2.** ‘przyrząd kuchenny służący do rozbijania ziemniaków na miazgę, ma postać grubego, metalowego drutu’: *tłuczek ...* (Pleszew); **3.** ‘przyrząd kuchenny służący do rozbijania mięsa’: *rolady ... [...] rozbija sie tłu^ckiem mieⁿso ...* (Lenartowice); **4.** ‘część kierzynki, którą trzymało się w rękach’: *masło wykonywano z ... śmietany ... w specjalnym takim ... w specjalnym naczyniu który nazywano kierzanką ... umieszczony był tłu^czeg i tak ... tłu^kło sie przez ... długi czas ...* (Marszew).

TŁUSTY → **TŁUSTY CZWARTEK.**

TŁUSTY CZWARTEK, TUSTY CZWARTEK – ‘ostatni czwartek w karnawale, kiedy urządza się zabawy i je pączki’: *na tusty czwartek to jes ta ... poⁿczki ... no i takie dania z weⁿdliny ... nie? ...* (Pleszew); *tłusty [czwartek] ... poⁿczki sie piecze ...* (Cieśle); [Na tłusty czwartek] *poⁿczki sie piecze ... [...] chruściki ...* (Sośnica); *na tłusty czwartek zawsze u nas był zwyczaj że ... robili... smażyliśmy poⁿczki ...* (Broniszewice).

TONKAĆ, TÓNGAĆ – UTÓNGAĆ – ‘maczać w sosie’: *tón^gać ...* (Witaszyce); *tonkać ...* (Kotlin); *utón^gać ... to kiedyś ...* (Witaszyce).

TORBA – ‘podłużny woreczek z uchami przeznaczony do przenoszenia, np. zakupów’: *tytka ... papierowe ... torba papierowa ...* (Sośnica).

TORT – ‘rodzaj ciasta pokrojonego w krążki, przełożonego masą i przybranego z wierzchu kremem, owocami itd.’: [Śmietaną słodką] można ... przygotować deser można je^m ubić ... do ptysi do ... do ciasta ... do tortów ... (Grodzisko); [Na Wielkanoc] to był tort babka ... koniecznie sernik ... (Sośnica); [Potrawy weselne to] tort weselny bigos ... rosół kluski na parze ... pyry ... kluski szagówki ... (Pleszew); [Na weselach jest] przeważnie rosół ... no najróżniejsze te dania obiadowe takie te tradycyjne ... potem w nocy jes ... przeważnie barszczyk ... teraz jez modny udziec ... w nocy tort weselny ... o i takie różne inne przekoⁿski ... (Lenartowice); 46.

TORTOWY – ‘o mące: służąca do wypieku pulchnych ciast, np. lekkiego pieczywa i ciast biszkoptowych’: [Mąka] pszenna żytnia razowa ... tortowa krupczatka ... (Pleszew).

TORYBKA – ‘papierowa torba służąca do przenoszenia żywności’: w naszym regionie sie mówi tytka ... ale to jes torybka ... (Sośnica).

TÓNGAĆ → TONKAĆ.

TRADYCYJNY – 1. ‘zgodny z tradycją’: no potrawami ... tradycyjnymi [na Wigilię] u nas w domu zawsze był ... karp ... kompot ze suszu ... pierogi z grzybami z kapusto^m ... barszczyk ... uszka do tego były ... (Broniszewice); no jest kilka tradycyjnych potraw [na Wigilię] które ... obowioⁿzujo^m do dziś ... w moim domu ... to jes barszcz czerwony ... z uszkami ... postny ... nie jes na ... sporzoⁿdzony na mieⁿsie ... groch z kapustą ... kluski z makiem ... grzyby suszone z olejem ... oczywiście obowioⁿzkowo musi być śledź ... smażony na oleju ... ryby ... może to być

karp lub inny ... i kompot z suszonych owoców ... zdarza sie że też gotujemy ... zupe grzybowo^m ... makielki ... również na naszym stole się znajdują ... oczywiście po ... spożyciu tych ... tych ... różności ... podajemy ciasto ... czyli makowiec ... piernik ... strucel ... (Marszew); [Na weselach jest] przeważnie rosół ... no najróżniejsze te dania obiadowe takie te tradycyjne ... potem w nocy jes ... przeważnie barszczyk ... teraz jez modny udziec ... w nocy tort weselny ... o i takie różne inne przekoⁿski ... (Lenartowice); gotowanie ... łupin z cebuli ... tradycyjny sposób ... (Jarocin); 2. ‘zwykły, występujący powszechnie’: moi dziadkowie nie posiadali takiego pieca [do chleba] ale ... chyba taki tyż ... dosyć duży wieⁿkszy niż taki tradycyjny obecny piekarnik ... (Broniszewice); no to [trady]cyjno [sałatka] to jes chyba jarzynowa? ... nie? ... to ziemniaki ... i ... i marchewka i pietruszka i selera i jajka ... ogórek ... kukurydza ... no i ... przyprawy jeszcze jakieś tam ... sie dodaje ... i majonez ... nie? ... (Sośnica).

TRAWIĆ → STRAWIĆ.

TROCHE – ‘nie za dużo’: no musiał za... pokruszyć ... i zakisić go [ser] żeby on troche ... taki sie zrobił ... sfermentowany taki troche ... (Sośnica); troche octu [...] ... (Pleszew); (Broniszewice).

TROSZECZKE – ‘nie za dużo’: jeszcze do smaku dodaje sie pieprzu ... troszeczke cukru troche octu cebulke krojono^m ... (Pleszew); no można też było weⁿdzidź na przykład ... mieⁿsko i później suszydź i tak troszeczke ... to przez jakiś czas ... było trwale ... (Broniszewice); ziemniaczki sie ... czszeba uczszec troszeczke moⁿki jajko i ... i wymieszać ... (Kuczków); do tego sie dodaje cukru waniliowego troszeczke

TROSZEŃKE

szczypte soli ... (Pleszew); zasmażke ... na troszeczke tłuszczu ... i móⁿke na ... na gorocy tłuzdź i ... i mieszać żeby nie było grudek ... (Sośnica).

TROSZEŃKE – ‘nie za dużo, niewiele’: *krzta ... ociupinke ... troszeńke ... (Pleszew).*

TRUNECZEK – *pieszcz., ‘napój alkoholowy’*: [Kolędników częstowano] *dzieci słodyczami owocami a dorosłych pienieⁿdzmi ... i jakimiś sł... truneczkami ... (Sośnica).*

TRZEĆ → **BUŁKA TARTA.**

TUC → **TŁUC.**

TUCZEK → **TŁUCZEK.**

TUROŃ – ‘jedna z postaci kolędników z okresu Bożego Narodzenia przedstawiana jako rogate zwierzę z kłapiącą szczęką’: (Pleszew).

TUSTY → **TŁUSTY CZWARTEK.**

TYDZIEŃ – ‘siedem dni’: [Ajntopf to przegloⁿd tygodnia warzywny ... wszystkie warzywa z tygodnia pozbierane ... wywar i ugotowana zupa ... (Pleszew); to bierzesz [szynkę] peklujesz ... zalywosz ... robisz takó^m ... zalewe ... ze soló^m ... czoskiem ... niktórzy dowajó^m ... ziele angielskie pieprz ... i tym zalewajó^m na dwa czszy tygodnie ... i potym sie wyⁿdzi ... (Tomice); no najpierw czszea jo^m [=kapustę] poszatkowac ... [...] i po dwóch tygodniach w ciepłym miejscu ona ukiśnie a potem wynosi sie do ... zimnej piwnicy ... (Marszew); peklowanie szynki ... nacieramy solo^m ... czoskiem ... majerankiem ... potem wkładamy do garnka ... ocstawiamy do chłodu a najlepiej wstawić do lodówki ... tak ... i tam czymiemy jo^m przez dwa tygodnie ... (Kotlin).
→ **WIELKI TYDZIEŃ.**

TYTKA – ‘papierowa torba do przenoszenia żywności’: *w naszym regionie sie mówi tytka ... ale to jes torybka ... (Sośnica); tytka ... papierowe ... torba papierowa ... (Sośnica).*

U

UBIĆ → (BIĆ).

UBIERAĆ – UBRAC – 1. ‘o stole: kłaść na nim obrus lub serwetę oraz nakrycia i ozdoby’: [Stół na Wigilię był] *no ubrany na biało obrusek założony ... zastawie postawionno ... tam talerze ... co ... no i późni sie jadło ... nie? ... wszystkie jadła ...* (Pleszew); 2. ‘ozdabiać coś’: [Święconkę] *ubierano wstonⁿzkami palmami ... palmami ... grycz... buczpanem ...* (Jedlec).

UBRAĆ → UBIERAĆ.

UCHLAĆ – ‘zatopić w czymś zęby; ugryźć’: *ukoⁿsić ... uchlać ...* (Lenartowice).

UCHLAĆ SIE – ‘napić się dużo alkoholu’: *opić sie ... uchlać sie ...* (Lenartowice).

UCHO – ‘uchwyt, rączka przy naczyniu’: *wiaderko ... [...] to jez metalowy pojemnik z uchym ...* (Pleszew); [Rondel to] *taki garnek z jednym takim długim ... uchem ...* (Sośniczka); [Rondel to] *garnek z jednym uchem ...* (Broniszewice); *salaterka ... służy do sałatek do galaretki ... a bulionywka to jes ... z uszami ... [...] jak do barszczu na przykład o! ...* (Sośnica).

UCHWYT – ‘część przedmiotu, którą można złapać ręką’: *rondel? ... to jes taki garnek z uchwytem takim dłużym ... z jednym uchwytem dłużym ...* (Pleszew); [Rondel]

to taki garnek z uchwytem ... (Grodzisko); *co to jest kopyś kopystka? ... jes to taka doś dł... duża łyżka jak to mówioⁿc ... na długim uchwyte ...* (Kuczaków).

UCIERAĆ – 1. ‘naciskając, przesuwać coś po czymś, aż powstaną wiorłki’: *zacierka to jes ... z moⁿki to sie uciera tak ... na tartce ...* (Pleszew); 2. ‘naciskając, przesuwać coś po czymś, aż oba składniki się łączą’: *poⁿczki ... no z żółtek ... żółtka uciera sie z cukrym do tegó sie dodaje cukru waniliowego troszeczkę szczypte soli ... to wszystko sie uciera ...* (Pleszew); *przygotowuje sie krem ucierany ...* (Lenartowice); *babki robi sie z ciasta ... drożdżowego ... lub takie ucierane ...* (Sośniczka).

UDUSIĆ → DUSIĆ.

UGOŚCIĆ – ‘przyjąć kogoś, oferując poczęstunek’: *sie spraszalo na tak zwany ogon ... czyli koniec wesela ... gdzie sie tam dojadalo rzeczy niez... i ugościło ... tyh ludzi którzy nie... niekoniecznie powinni być zaproszeni na weselu ...* (Lenartowice).

UGOTOWAĆ → GOTOWAĆ.

UKOⁿSIC – ‘zatopić w czymś zęby; ugryźć’: *ukoⁿsić ... uchlać ...* (Lenartowice).

UKRAŚ → KRAŚ.

UKULAĆ → KULAĆ.

UMYĆ → MYĆ.

UPIC → PIEC I.

UPIĆ SIE – ‘napić się dużo alkoholu’: *na-bom^mbać się nachlać się ... albo nawalić się można ... [...] upić się napić się za dużo alkoholu ...* (Pleszew).

UPIEC → PIEC I.

UPITRASIĆ → (PITRASIĆ).

UPIYC → PIEC I.

UPOMINEK – ‘prezent’: *przed Wielkanoc^m jest Wielki Czwartek w którym właśnie jest ... zajocⁿczeg i wtedy dzieci obdarowywano różnymi słodyczami upominkami ...* (Grodzisko).

URABIAĆ, UROBIAĆ – UROBIĆ – 1. ‘zmieniać płynną masę w gęstą poprzez uderzenie’: [Masło się] *urabia ... [...] bo tam w ty kierzyńce só^m takie ... taki koowrotek że to ... żeby to ubijać to ... musiałyby być ... zaś sie wycioⁿga i to sie myje ...* (Cieśle); [Na naleśnik się] *urabia ciasto i smaży na pateli ...* (Gizałki); *urobia sie farsz z miyⁿsa ... i tego ... i sie nadziwo w środek ... i sie zaszyno i sie piecze ...* (Gizałki); *pyzy ... [...] moⁿka jajko drożdże woda ... sie urabia sie ... te ...* (Witaszyce); **2.** ‘mieszać składniki masy o gęstej konsystencji’: *makielki? ... kluchy z makiem ... [...] znaczy przyprawiony mak ... urobiony taki już ... z przyprawami z rodzynkami ... z tym ... z cukrem ...* (Wieczyn).

UROBIAĆ → URABIAĆ.

UROBIĆ → URABIAĆ.

UROCZYSTY – ‘odsświętny’: *po kościele ja-dło sie śniadanie ... po ... uroczyste z cało^m rodzinó^m ...* (Kuczków).

UROSNÓĆ → ROSNOĆ.

URZONDZENIE – ‘mechanizm służący do wykonania jakichś czynności’: *kierzyńka to jes drewniane urzoⁿdzenie do ... robienia masła ... ryⁿcznego robienia masła ...* (Pleszew); [Śmietanę] *ścioⁿga sie przez centre-fuge ... to jes specjalne urzoⁿdzenie ...* (Pleszew).

USUSZYĆ → SUSZYĆ.

USZKO – 1. ‘uchwyt, rączka przy naczyniu’: *garnuszek to jez metal... metalowy ... z uszkem ...* (Sośnica); **2.** często w l. mn., ‘pierzoch kształtem przypominający ucho, często podawany podczas kolacji wigilijnej’: *no potrawami ... tradycyjnymi [na Wigilię] u nas w domu zawsze był ... karp ... kompot ze suszu ... pierogi z grzybami z kapusto^m ... barszczyk ... uszka do tego były ...* (Broniszewice); [Potrawy wigilijne to] *barszcz z uszkami ... nie? ...* (Pleszew); [Potrawy wigilijne to] *kompot ze suszonych owoców ... kluski z makiem ... barsz ... z uszkami ...* (Sośnica); [Potrawy wigilijne to] *zupa z suszonych owoców ... karp smażony pierogi ... z kapusto^m i grzybami ... makielki ... śledź w śmietanie barszcz czerwony z uszkami ... i zawijany makowiec ...* (Marszew); *barszcz czerwony z uszkami ...* (Wieczyn); *no ciasto takie jag na makarón ... i sie na... na... natego ... nadziewa sie grzybami ... i sie zwija w taki ... forme ... no ... uszka ...* (Witaszyce); *uszka na Wigilie no ... moⁿki ... z moⁿki i ... i jajka ... kula sia ta[k] jag na makaron ... i kroi sie na małe paseczki ... i w to sie nakłada farsz ... i zawija sie w takie uszka ...* (Jedlec); *uszka na*

Wigilie ... to sie robi z moⁿki ... soli ... z jajek z wody ... robi sie nadzienie ... grzybki z cebulo^m ... taki farsz sie robi ... (Kotlin); no to sie robi ... ciasto na pierogi ... i robi sie ... farsz z kapusty i grzybów ... sie mieli ... przysmażo i ... i takie robi uszka ... (Tomice).

UTÓNGAĆ → TONKAĆ.

UTUC → TŁUC.

UZNANIE – 1. ‘upodobanie, decyzja, wola’: szparagowo^m przeważnie sie robi lano^m

kluseczek-albo można zasypać leciuteńko kaszko^m manno^m ... to każdy według smaku uznania co kto lubi ... (Pleszew); 2. ‘szacunek’: zawsze dziadek z babkó^m sie stukli [jajkami] ... kto tegó ... kto mów ... jak czyjeś pyⁿkło to miół ... nie wim coś ... o co tam chodziło tak dobrze ... ale tyn ... [...] no że miałaż lepsze ... lepsze uznanie czy tam coś ... nie wiym ... ale stukali sie ... starsi ludzie sie stukali ... (Tomice).

W

WAFEL – ‘ciasto w postaci cienkiego płatką’: *andruty to ... [...] wafle ... (Józefów); (Dobrzyca);* ☞ 42.

WAŁECZEK – zdr., ‘tu: podłużny rulonik ciasta’: *kopytka ... [...] zgotowane ziemniaki sie miele ... osoli ... dosypuje troszeczkę moⁿki ... robi sie wałeczki i kroi sie te wałeczki pod skosem i wychodzo^m kluski ... (Pleszew); wałeczki i na ukoz i to so^m szagówki bo na szage ... (Pleszew); czszeba zaż ukulać takie ... wałeczki ... i te wałeczki sie kroi nożym ... po skosie ... (Wieczyn); kluski skubaki robi sie z ... z moⁿki ... moⁿki jajka ... moⁿki i jajka ... i sie uku... no kulo sie na takie ... na ... taki wałeczek i sie sku bie prosto na goroⁿco^m wode ... (Jedlec).*

WAŁEK – 1. ‘tu: podłużny rulonik ciasta’: *szagówki ... [...] ziemniaki mieli sie ... łoⁿczy sie z moⁿko^m i jajkiem ... wyrabia ciasto formuje wałek ... i kroi ... z ukosa potym gotuje w osolonej wodzie ... (Marszew); inaczej kopytka albo szagówki ... [...] ugotowane mien... ziemniaki sie tłucze ... abo takó^m ... przeciska sie przez praske dodaje sie moⁿke jajko ... robi sie wa... wyrabia sie ... robi sie wałek ... (Sośnica); 2. ‘przyrząd kuchenny służący do rozplaszczania ciasta’: (Pleszew); ☞ 28.*

WAŁKOWAĆ – **ROZWAŁKOWAĆ** – ‘rozplaszczać ciasto przy użyciu wałka’: *chruściki ... [...] to do moⁿki masła i śmietany ... robi*

sie ciasto ... tag jag na makaron ... rozwałkować ... (Pleszew); faworki ... [...] do moⁿki dodaje sie żółtka odrobine spirytusu ... i przygotowuje sie troszeczkę cukru i przygotowuje sie takie ciasto jag na makaron rozwałkowane i wycina sie ... odpowiednie kształty ... (Pleszew); chrusty ... [...] no ciasto czszeba zarobić ... i później ... ciasto sie wałkuje ... wycina sie ... prostokoⁿty ... i sie robi chrusty ... (Broniszewice); po ... tym jak ciasto podwoj swojo^m już objeⁿtość ... to ... przygotowujemy ... pyzy ... ja najczeⁿściej robie to w tyn sposób że rozwałkowane ciasto na około wysokości jednego centymetra ... i szklaneczką ... odmierzam takie ... okroⁿgłe kuleczki ... (Marszew); [Na makaron] bierzesz ... te ... moⁿke ... wode jajka ... i zarobiesz ... dosyć twarde takie ciasto i ... i wałkujesz ... kroisz na ... paseczki ... (Tomice); no i czszeba to wszystko zagnieś ... i potym jak sie zagniecie rozwałkować ... i sie kroi na małe zależy na jakie ... woⁿsze grubsze ... i jes makaron ... (Kuczaków); makaron ... [...] moⁿka i jajka ... wyrabia sie ... wałkuje ... i kroi ... [...] no albo jak ktoż mo maszynke to maszynko^m robi ... (Dobrzyca); to placki takie ... z ciasta ... na te ... na kluski co sie robiło ... abo pezczone placki tyż sie ... [...] no móⁿka jajko ... i tero ... na tegó ... na ... jag na kluski ... nie? ... no to rozwałkujez i zaś to ... krajało sie ... i buh na ... na płyte ... (Józefów); rozkłada sie ten mak na ... na to ... na to cienkie rozwałkowane ciasto potem sie z tym ... (Lenartowice); [Na makaron] moⁿka jajka i ugnia-

tasz i ... troche wody i ... potym wałkujesz i koniec ... najpierw ugniatasz ciasto ... wałkujesz i kroisz ... (Witaszyce).

WANILIOWY – ‘mający zapach wanilii’: *poⁿczki ... no z żółtek ... żółtka uciera sie z cukrym do tegó sie dodaje cukru waniliowego troszeczkę szczypte soli ...* (Pleszew).

WANNA – ‘głębokie naczynie, najczęściej o podłużnym kształcie’: *pamiyⁿtam jeszcze jak ... bylam o wiele młoczsza ... to u mnie w rodzinie sie kisilo kapuste ... zrywało sie najpierw ... główki kapusty ... przynosiło sie do takich ... duzych wanien ...* (Broniszewice); 16.

WARZECHA, WARZOCHA – ‘drewniany przyrząd kuchenny w kształcie łyżki na długim trzonku’: [Masło] *wkładało sie do zimnej wody i wyrabiało się ... warzechó^m ...* (Sośniczka); *warzocha ...* (Sośniczka); *kopyż albo warzecha ...* (Dobrzyca); *warzecha ...* (Sośnica).

WARZOCHA → **WARZECHA**.

(**WARZYĆ** –) **NAWARZYĆ** – ‘poddawać coś działaniu wysokiej temperatury wody lub innego płynu’: [Inaczej ugotować to] *upitrasić ... nawarzyć ...* (Pleszew).

WAZKA – ‘wanna’: (Sośnica).

WEK – ‘przetwory przechowywane w specjalnym, zakręcanym słoiku’: *zaprawy ... no ... weka ... kapuste ... ogórki to takie ... no piwnic... piwnica do tego służyła ...* (Pleszew); *zapasy na zime to przygotowywane weki w słoikach ...* (Marszew); 25, 34.

WEKOWAĆ – ‘robić przetwory w specjalnych słoikach’: *ogórki kiszone ... też mogo^m*

być w słoikach ... a dokładny opis? ... kisi sie po prostu ... no ... zostawia sie na ... ubija sie ... w słoje ... czy tam w beczułki ... i sie zostawia i to sie ... zakisi ... jest kwaśna kapustka i kwaśne ogóreczki ... sie wekuje ... (Pleszew).

WEKOWANIE – ‘sporządzanie zapasów w wekach’: *wekowanie mieⁿsa w słoiki ... us... to ... robimy nastę^mpujoⁿco ... smażyemy mieⁿso ... wkładamy w słoiki i czszeba je gotować przez czszy dni ... przez czszydzieści czterdzieści minut każdego dnia ... i tak się pasteryzuje ...* (Pleszew).

WE^NDROWIEC – ‘ten, kto wędruje; tu: niespodziewany gość, dla którego zostawia się wolne miejsce przy wigilijnym stole’: *najpierw nakrywano go [=stół] białym obrusem ... nastę^mpnie zastawiano zastawę ... zawsze było jedno nakrycie wieⁿcej które było przygotowane dla ... weⁿdrowca ...* (Grodzisko); *i puste miejsce dla weⁿdrowca było przygotowane ... nie? ...* (Pleszew); [Zwyczaj wigilijne to] *zostawiało sie puste miejsce ... puste nakrycie dla weⁿdrowca ... lub dla tych których już nie było ... mieⁿdzy ... nami ...* (Marszew); *zostawianie ... pustego miej... jednego talerza ... dla zblo... zbloⁿkanego weⁿdrowca ...* (Sośnica).

WE^NGIEL → **DWUTLENEK WE^NGLA**.

WESELE – ‘przyjęcie wyprawiane z okazji ślubu’: *na poprawiny po weselu to ... mówili ogón ...* (Gizałki); *na taki jak gdyby przedłużenie wesela już po weselu na na spraszanie gości którzy ... którzy sie nie znaleźli na weselu ... sie spraszalo na tak zwany ogon ... czyli koniec wesela ... gdzie sie tam dojadalo rzeczy niez... i ugościło ... tyh ludzi którzy nie... niekoniecznie powinni być zaproszeni na weselu ...* (Lenartowice).

WESELNY – ‘przygotowany na wesele’: [Potrawy weselne to] *tort weselny bigos ... rosół kluski na parze ... pyry ... kluski szagówki ...* (Pleszew); [Na weselach jest] *przeważnie rosół ... no najróżniejsze te dania obiadowe takie te tradycyjne ... potem w nocy jes ... przeważnie barszczyk ... teraz jez modny udziec ... w nocy tort weselny ... o i takie różne inne przekoⁿski ...* (Lenartowice).

WIADERECZKO – zdr., ‘najczęściej blaszane lub plastikowe (dawniej też drewniane) naczynie służące do przenoszenia płynnych i sypkich materiałów, zazwyczaj wyposażone w pałąkowaty uchwyt’: [R1:] *skopek ... [...] no takie wiadereczko takie ... tylko że to drzewniane było ... nie? ...* [R2:] *drewniane ...* (Pleszew).

WIADERKO – ‘najczęściej blaszane lub plastikowe (dawniej też drewniane) naczynie służące do przenoszenia płynnych i sypkich materiałów, zazwyczaj wyposażone w pałąkowaty uchwyt’: *wiaderko ... [...] to jez metalowy pojemnik z uchym ...* (Pleszew); *wiaderko albo taka kon... kon... konwa ... nie? ...* (Pleszew); *we wiaderku [trzymano węgiel i drewno] albo w takim specjalnym ... jak to sie nazywało? ... bo ja taki piesz miałam w domu gdzie był taki weⁿgiel ... nie? ... no ...* (Zielona Łąka); *w teⁿtnice wkładajo^m nóż ... wbijajo^m ... i krew sie w... kładzie do jakiegoś tam wiaderka ...* (Pleszew); *i kisimy tylko w szklanym naczyniu ... w kamienne garnki takie były kiedy[ś] albo ... we wiaderku polewanym ... i te wiaderko nie może być obtuczono ... mui być ... no ...* (Pleszew).

WIADRO – ‘najczęściej blaszane lub plastikowe (dawniej też drewniane) naczynie służące do przenoszenia płynnych i syp-

kich materiałów, zazwyczaj wyposażone w pałąkowaty uchwyt’: [W] *wiadra albo lało sie w kany potym bo to sie nazywało kany ... do mleka były ...* (Sośnica); *jag nie było lodóweg no to ... to wkładali [mięso] do wody do do studni w jakiś w jakiś tej ... bańce takiej czy w jakimś wiadźrze ...* (Pleszew); *no kobiety przeważnie kobiety do- ily krowy ... wygloⁿdało to tak że na takim bardzo niskim taboreciku ryczka ... siadała brała wiadro kanne ...* (Pleszew); *no to zazwyczaj było ... taka skrzyneczka ... metalowa albo też we wiadźrze sie czyszmało tylko ni... weⁿgiel ...* (Nowy Olesiec); *wieⁿc do kaszanki ... jes potrzebna ... świeża krew ze świni ... i ... no ... [...] rzeźnik ... pozyskiwał to^m krew prawdopodobnie poćci- nał ... świni ... gardło ... i ... ktoś podsta- wiał wiadro i ... nie wiem tam ... z połowe tego wiadra ... upłynęło tej krwi [...] ...* (Broniszewice); *warzywa jakie mieliźmy to ... czy we wiadrach nasypane w... piaskiem ... i w to sie wkładało ... owo... warzywa ... marchewka to raczy była przesy- pywana piaskiem ale pietruszka i ... i selera i pora to było w każdym wiadźrze osobno i ... też piaskiem ... takim białym piaskiem przykrywane ...* (Nowy Olesiec); [Jeśli na podłogę upadnie kawałek chleba, to trzeba] *wyrzucić do ... do spożycia ... do ... do wiadra ... do odpadu ...* (Jarocin); *w wiadźrze polewanym ...* (Lenartowice); *wiadro ...* (Grodzisko).

WIARA – ‘duża liczba ludzi’: *nie wiem nigdy tego [=ozorów] nie jadłam i nie robi- lam ... wiara tam robi ale ... ja tam nigdy tego nie ... nie tego ... nie przyzroⁿdzałam ...* (Witaszyce).

WIDELEC – ‘jeden ze sztućców, na który można nadziać lub nałożyć spożywaną potrawę’: [Jeżeli upadnie nóż lub widelec, to]

przyjdzie meⁿżczyzna ... (Pleszew); (Grodzisko); [Jeżeli upadnie nóż lub widelec] to przyjdzie chłop ... (Kuczków); [Jeżeli upadnie łyżka] [R1:] znaczy że przyjdzie ktoś głodny ... meⁿżczyzna ... [R2:] łyżka kobieta a wideledz meⁿżczyzna ... (Pleszew); (Cieśle); (Józefów).

WIECZERZA – 1. ‘kolacja’: *może być wieczerza ... kolacja ... (Pleszew); 2. ‘uroczysty posiłek zjadany 24 grudnia’: no ten wieczorny posiłek ... określano ... i do dziś nazywamy ... wieczerzą wigilijną ... (Marszew); [Wieczór wigilijny to] ubieranie choinki ... przygotowywanie stołu ... przygotowywanie potraw wigilijnych ... no i czekanie na pierśo^m gwiazdke ... [...] i po wieczerzy koleⁿdy śpiewamy ... no ... (Pleszew); wieczerza wigilijna ... (Sośnica); wigilia albo wieczerza ... (Pleszew); wieczerza ... (Broniszewice); (Cieśle); (Dobrzyca); (Grodzisko); (Józefów); (Sośniczka); (Wiecżyn); (Witaszyce).*

WIECZKO – ‘pokrywka z gwintem, np. na słoiku’: *jak późni sie to [=mięso w słoikach] wszystko robi ... za... zakryⁿci wieczkim i to ... (Pleszew).*

WIECZNIK – ‘rodzaj ciastka w kształcie przeciętego woreczka wypełnionego kremem’: *to jes ptyś ... albo wiecznik ... (Pleszew); wiecznik lub ptyśia ... (Sośniczka); wiecniki ... (Broniszewice); 48.*

WIECZÓR – ‘część doby między zmierzchem i nocą’: *do fasolówki tak samo [fasola] musi być wcześniej co najmniej wieczorem namoczona ... (Pleszew); ostatki to ... ostatni wieczór przed ... Popielcem ... dlatego ostatki ... gdyż rozpoczął się po Popielcu Wielki Post ... (Grodzisko); [Jedzenie przygotowane na święta] we Wiel-*

kó^m Sobote dopiro ... jak się przy... na wieczór ... to troche mogło sie zjeż ale tak to nie ... rano czea było czekać ... (Cieśle).

WIEKO – ‘to, co zakrywa coś od góry’: *wieko ... (Grodzisko).*

WIELKA NIEDZIELA – ‘Niedziela Wielkanocna’: [W Wielką Sobotę] *jeszcze był post to jeszcze tag nie jedli ... potraw ... dopiero ... w Wielko^m So... Niedziele ... (Sośnica); dzieci przyszy... przygotowywały w sobote ... w Wielko^m Sobote przygotowywały koszycki gdzieś tam pod krzaczkami na dworze gdzieś tam ... koszycki z siankiem ... i czekały kiedy ... przyniecie w Niedziele beⁿdo^m po śniadaniu mogły iż i szukać ... tych koszycki ... zapelnione prezentami ... [...] bo zajoⁿc przynosił prezenty ... (Broniszewice); no tylko te co były w koszycku do świeⁿcenia przeważnie sie ja... jadło w Wielko^m ... w Niedziele po rezurekcji ... (Jedlec).*

WIELKANOC – ‘dwa dni świąteczne (niedziela i poniedziałek) obchodzone przez chrześcijan na pamiątkę zmartwychwstania Chrystusa’: *kto zjad ... czym wieⁿcej bazi sie ... palm ... bazi się zjadło ... tyle czszeba było zjeż jajęg na Wielkanoc ... (Sośniczka); jes to świeⁿconka ... [...] zazwyczaj używano do dekoracji bukszpanu ... który też ma specyficzny zapach i kobjarzy sie właśnie ze świeⁿtami Wielkiejnocy ... (Grodzisko); malowali my pisanki jajka i ... [...] przed Wielkanocó^m ... przed ... jak to szło sie do świeⁿconki ... (Cieśle); śniadanie wielkanocne ... bo obiadu to już nie było we Wielkanoc ... (Gizałki); w naszej okolicy jak pamieⁿtam to w Wielkanoc sie przede wszystkim szczzelato z różnych tam ... urzoⁿdzeń typu jakiś puszek ... z karpitu ... z kany takiej od mleka dużej ... im wieⁿ-*

cej huku tym lepiej było ... (Lenartowice); w Wielkanoc? ... no ... jak to? ... szczelali z kar... szczelali z tych ... za mnie to szczelali z tego ... mów ... z karbitu ... (Jedlec); [Pisanki] były gotowane w wywarze z cebuli ... [...] przed Wielkanoc^m ... (Kotlin); ja to ... pamiętam ... jag jak ... do Tereski na ogrodzie w Wielkanoc to ... tam bydziesz gdzieś pod ... kierzkim znajdziesz ... pod kierzkim to znaczy pod krzewym pod krzakiem ... nie? ... (Pleszew); [Okres zabijania świni to] Boże Narodzenie i Wielkanoc ... (Gizałki); świnioficie jes to właśnie taki czas ... kiedy ... uznaje się że brakuje ... kiedyś tak było ... że brakuje mieⁿsa ... czszeba ... skończyły się zapasy ... i czszeba ... zabić świnię ... i najczęⁿściej było to ... na Wielkanoc ... albo też przed Bożym Narodzeniem czyli wtedy kiedy so^m ... u nas tak było ... wtedy kiedy so^m takie wielkie ... świeⁿta ... (Broniszewice); (Jarocin); (Kuczów).

WIELKANOCNY – 1. ‘taki, którego się przygotowuje na Wielkanoc’: *babka wielkanocna* ... (Pleszew); *świeⁿci się sól pieprz* ... *baranka wielkanocnego* ... (Lenartowice); *baba wielkanocna* czyli *babka* ... (Lenartowice); *mazurki babki* ... *to só^m* ... *świeⁿteczne* ... *wielkanocne* ... *te* ... *ciasta* ... *mazurki i baby* ... *serniki* ... (Tomice); *mazurek babka* ... *wielkanocna* ... *sernik* ... (Jarocin); 2. ‘o świętach: taki, który jest Wielkanocą’: *z ciast babka wielkanocna* ... *sernik* ... *i* ... *no jak... i bigoz i sałatki* ... *kielbasy bia...* *prze...* *tradycyjnie biała kielbasa była na świeⁿta* ... *nie?* ... *wielkanocne* ... (Jedlec). → PIERSZE ŚWIE^NTO WIELKANOCNE, ŚNIADANIE WIELKANOCNE.

WIELKA SOBOTA – ‘sobota przed Wielkanocą, dzień święcenia święconki’: *kraszanka* lub *pisanka* ... [...] *można było je gotować w łupinach od cebuli* ... *w buracz-*

kach ... [...] [przygotowywano je] w *Wielko^m Sobote* ... (Sośniczka); [Pisanki przygotowywano] *no przed Wielko^m Sobotó^m* ... (Pleszew); *kiedy [robiono] pisanki?* ... *w przeddzień Wielkiej Soboty* ... (Grodzisko); *w Sobote już teraz tag [można jeść wielkanocne potrawy] ale kiedyż nie* ... *był to post* ... (Grodzisko); [Jedzenie przygotowane na święta] *we Wielko^m Sobote dopiro* ... *jak się przy...* *na wieczór* ... *to trochę mogło się zjeść ale tak to nie* ... *rano czea było czekać* ... (Cieśle); [W Wielką Sobotę] *jeszczy był post to jeszczy tag nie jedli* ... *potraw* ... *dopiero* ... *w Wielko^m So...* *Niedziele* ... (Sośnica); *nigdy nie spożywaliśmy tego jedzenia [=przygotowanego na Wielkanoc] bo* ... *w Wielko^m Sobote jeszcze pościliśmy* ... (Broniszewice); *dzieci przyszy...* *przygotowywały w sobote* ... *w Wielko^m Sobote przygotowywały koszyczki gdzieś tam pod krzaczkami na dworze gdzieś tam* ... *koszyczki z siankiem* ... *i czekały kiedy* ... *przyniecie w Niedziele be^{do}m* *po śniadaniu mogły iż i szukać* ... *tych koszyczki* ... *zapelnione prezentami* ... [...] *bo zajoⁿc przynosił prezenty* ... (Broniszewice); *było* ... *czea* ... *przygotować w Wielko^m Sobote jedzenie* ... (Gizałki); *w Wielko^m Sobote kiedyś to nie było wolno jeść [potrawa na Wielkanoc]* ... (Gizałki); [Pisanki] *przeważnie się w [Wielką] Sobote przygotowuje* ... *przygotowuje od rana żeby* ... *żeby* ... [...] *na popołudniu były gotowe do poświęⁿcenia* ... (Lenartowice); [Pisanki przygotowuje się] *no* ... *w Sobote* ... (Sośnica).

WIELKI → WIELKA NIEDZIELA, WIELKA SOBOTA, WIELKI CZWARTEK, WIELKI POST, WIELKI TYDZIEŃ.

WIELKI CZWARTEK – ‘czwartek przed Wielkanocą’: *przed Wielkanocó^m jest Wielki Czwartek w którym właśnie jest* ... *zajoⁿ-*

czeg i wtedy dzieci obdarowywano różnymi słodyczami upominkami ... (Grodzisko); w Wielki Czwartek [przychodzi] zajóⁿ-czek ... (Pleszew); [Zajączek przychodzi] w [Wielki] Czwartek ... (Sośnica).

WIELKI POST – ‘okres rozpoczynający się w Środę Popielcową a kończący w Wielkanoc (lub Wielką Sobotę po przyniesieniu święconki)’: *ostatki to ... ostatni wieczór przed ... Popielcem ... dlatego ostatki ... gdyż rozpoczynał się po Popielcu Wielki Post ... (Grodzisko); ostatki ... [...] ludzie ... bawió^m się ... jedzo^m i pijo^m ... [...] ostatnia zabawa przed Wielkim Postem ... (Sośniczka); no ostatki to jes właśnie ten podkoziółek który ... mówi nam o tym że już zbliża się Wielki Post ... Popielec ... (Broniszewice); (Pleszew).*

WIELKI TYDZIEŃ – ‘Niedziela Wielkanocna oraz sześć dni ją poprzedzających’: *ja gotowałam [jajka] w cebuli ... to były w jednym kolorze ... albo ... malowałam pisakami farbami ... [...] w Wielkim Tygodniu ... (Broniszewice); [Pisanki przygotowywano] w Wielkim Tygodniu najczeⁿściej ... (Grodzisko).*

WIELKOPOLSKA – ‘region, którego największym miastem jest Poznań’: *to grzyby jadalne no w staro...polskiem ... w staropolskim określeniu ... w Wielkopolsce ... mówiono na nie bedki ... (Marszew).*

WIELKOPOLSKI – ‘charakterystyczny dla Wielkopolski’: *szare kluchy to potrawa wielkopolska ... (Marszew); no to grzyby trujoⁿce ... nazwa wielkopolska to trujaki ... (Marszew).*

WIGILIA – 1. ‘uroczysty dzień przypadający 24 grudnia’: [Do kolacji wigilijnej za-

siadano] *we Wigilie ... i tegó ... wieczorem pod wieczór ... (Pleszew); dzielenie opłatkiem ... to pocstawa ... [...] ubieranie choinki oczywiście ... nie? ... jak tam ... bo niektórzy ... ubierajo^m we Wigilie choinke ... (Pleszew); 2. ‘uroczysty posiłek zjadany 24 grudnia’: [Suszy się] *śliwki jabłka gruszki ... to so^m najczeⁿściej takie owoce z których się później gotuje kompod na Wigilie ... (Broniszewice); nie było tak przyzwolenia ... żeby ... żeby odchodzić od stołu ... po to była Wigilia żeby ... razem siedzieć przy stole ... (Sośnica); przynosiło jakiegoś pecha no nie wim ... nigdy się nie ... nie spotkaam żeby sie ktoś kłócił ... w Wigilie ... przy stole ... (Sośnica); uszka na Wigilie no ... moⁿki ... z moⁿki i ... i jajka ... kula sie ta[k] jag na makaron ... i kroi sie na małe pasczki ... i w to sie nakłada farsz ... i zawija sie w takie uszka ... (Jedlec); uszka na Wigilie ... to sie robi z moⁿki ... soli ... z jajek z wody ... robi sie nadzień ... grzybki z cebulo^m ... taki farsz sie robi ... (Kotlin); Wigilia albo wieczerza ... (Pleszew); (Marszew); 5; 3. ‘wieczór po uroczystym posiłku 24 grudnia’: [R1:] *nie chodziły te? ... skolen... kolyⁿdnicy ... [R2:] ale to w Szczepana? ... nie ... to w Wigilie ... (Grodzisko); no chyba wszystkie zwierzeⁿta w Wigilie mówió^m ludzkim głosem ... (Sośnica).***

WIGILIJNY – ‘taki, który został przygotowany na Wigilię’: *nasty^mpnie podawano potrawy wigilijne ... [...] był to karp ... smażony ... naste^mpnie śledzie ... kapusta z grochem z grzybkami ... pierogi ... łazanki z makiem ... barszcz lub zupa grzybowa ... no ... kompot z suszu ... czyli z suszonych owoców ... (Grodzisko); do kolacji wigilijnej zasiadaliśmy zawsze jak zaświeciła pierwsza gwiazdka ale teraz o to^m gwiazdke to jes cieⁿżko ... (Broniszewice); [Do kolacji]*

wigilijnej? ... no powinno sie zasioⁿż jak ... zauważy sie pierso^m gwiazdke na niebie ... (Wieczyn).

WILGOTNY – ‘trochę mokry’: *i tak samo kielbaske też sie weⁿdziło sie suszyło gdzieś tam w spizarni zawieszało sie ... do góry na strychu żeby wyschło ... że nie można ... nie mogło to być miejsce wilgotne ... bo by ... mogło spleśnieć ale ... chłodne miejsce ... (Broniszewice).*

WINIAK – ‘wytrawna wódka destylowana z wina’: *można wypidź lampke wina ... czy kieliszeczek dobrej wódki ... winiaku ... według uznania ... i gustu ... (Pleszew).*

WINKO – pieszcz., ‘napój o najczęściej jedenastoprocentowej zawartości alkoholu’: [Do bigosu daje się] *kiszono^m kapuste ... grzyby kielbaske boczek pomidory ... jeszcze śliwki suszone ... można dodać winko ... (Pleszew).*

WINO – ‘napój o najczęściej jedenastoprocentowej zawartości alkoholu’: *a wino z modraków sie robiło zbierało sie ten modrak ... te czubki sie obrywało te kwiaty ... i dosypywało sie cukier ... do wody ... i pomieszało sie to na słóncu i ... dojrzewało ... (Dobrzyca); jabłecznik to może być placek ... wino ... nalewka ... (Sośnica); można wypidź lampke wina ... czy kieliszeczek dobrej wódki ... winiaku ... według uznania ... i gustu ... (Pleszew); w Piersze Świeⁿto było ... śniadanie rodzinne ... [...] a na końcu jeszcze ... po lampce winka ... ale tylko po lampce winka ... białego jeszcze ... (Pleszew); na korbol ... to mówiono ... tanie wino ... roźcińczone wodo^m ... (Marszew); korbol ... że wino ... że wino pewnie ze swoi roboty ... (Broniszewice); (Witaszyce).*

WKRAŚĆ SIE W... – ‘ukraść (najczęściej owoce z sadu)’: *szaber ... [...] iść ... wkraść sie w jabka ... do so^msiada ... (Marszew).*

WLAĆ → LAĆ.

WLEWAĆ – ‘umieszczać w czymś płyn lub półpłynną masę’: *no dawniej była taka maszyna ... wlewało sie tam mleko i kreⁿciło sie korbko^m ... (Sośniczka); śledziówka ... [...] śmietane ... najpierw cebule i pieprz i potem sie zaś śmietane wlewa ... i kładzie sie ten [=śledzie] ... (Cieśle); do kany wlewano mleko ... (Broniszewice); szmatka ... pieluszka ... nie wiem ... no były takie specjalne szmatki co moja babcia tam wlewała i wisiał ten ser ... i od... odkapywał ... z tej serwatki ... (Grodzisko); wlewane do koryta jedzenie ... (Pleszew); w gaczku u... wlewa sie krew i dod... (Pleszew); [Do czerniny] to^m krew sie zaklepuje i sie wlewa z moⁿko^m ... (Józefów); i w to potem wlewałam troche mleka ... (Nowy Olesiec); w takiej kierzyncze to sie nazywało ... [...] to sie wlewało śmietane do tego i sie ubijało ... cały czas ... aż sie wytroⁿciło masło i ... i ta woda maślanka ... (Witaszyce); dolewano wode troche z octym ... do tego naczynia gdzie gdzie krew wlewano ... (Gizałki); z mojej babci tam jeszcze pamieⁿtam pyrczok to były ... ziemniaki tarte surowe ... odlana była ta woda ... zostawiona tylko ta skrobia ... dosypywana była mąka jajka były dodawane sól pieprz ... i ... jeszcze tam ... usmażyła cebulke z boczkim to wszystko wymieszała ... na doś takie ... geⁿsty placek ... wysmarowała forme od placka wlewała to i piekla w piekarniku ... (Pleszew); (Kuczków).*

WŁASNY – ‘wytworzony przez siebie; niekupyń’: *tylko robie pomidorowo^m ... z własnego przecieru ... (Pleszew).*

WŁÓCZKA – ‘nić wełniana’: *pisanka ... [...] kolorowano ... korowano odpowiednimi pisakami farbkami ... wyszywano różne ... różne takie ... z materiału ... włóczki ...* (Grodzisko).

WMIESZYWAĆ – ‘mieszając, dodawać coś do czegoś, połączyć coś z czymś’: *po prostu czszeba je [=ziemiaki] ugotować ... i potem sie roz... roz... rozdrabnia i ... i wmieszuje ... w jedzynie ... dla zwierzo^m ...* (Kuczków).

WNUCZKA – ‘córka córki lub syna’: *no mój moⁿż czasami używa i mówi to ... [...] wnuczce z wnuczka nie wie o co chodzi ... z to^m szneko^m ...* (Grodzisko).

WNUCZKI – bez l. poj., ‘potomstwo syna lub córki’: *no jag na przykład ja to robię bo moje wnuczki lubio^m ... jak sie to mówi no? ... fileti ...* (Pleszew).

WNUKI – bez l. poj., ‘potomstwo syna lub córki’: *ludzie obdarowywali sie pisankiami ... [...] rodzice dzieciom ... dziadkowie wnukom swoim dzieciom ...* (Sośniczka).

WODA → WODA ŚWIE^NCONA.

WODA ŚWIE^NCONA – ‘woda przeznaczona do celów sakralnych, uprzednio poświęcona przez kapłana’: *poświęⁿcić wodo^m świeⁿcono^m ...* (Pleszew).

WODNY → KO^MPIEL WODNA.

WOLEĆ – ‘preferować; wybierać’: *rolada ... [...] rozbija sie mieⁿska ... nakłada sie ... kawałek boczku ... weⁿdzonego lub nieweⁿ-dzonego ... kto jak woli ...* (Pleszew).

WOLNIUTKI → NA WOLNIUTKIM OGNIU.

WOLNY – ‘niezajęty’: [Na Wigilię] *no zawsze musiało być to jedno miejsce dla po... dla przybysza ... wolny jeden talerz ... i zawsze dwanaście potraw ...* (Grodzisko). → NA WOLNYM OGNIU.

WOSK – ‘mięka, topliwa substancja, używana do produkcji świec i w procesie zdobienia pisanek’: *pisanka ... [...] można pisać takim woskiem ... albo nalepiadź różne tam etykiety ...* (Pleszew); *pisanka ... [...] przygotowywano je na różne sposoby ... gotowano w odpowiednich farbkach koloryzujⁿcych ... nakładano ... różne wzorki ... i nawet z wosku wyle... wylewane z wosku ...* (Grodzisko); *nikt^ore pisanki to só^m robi^one ... gotujesz ... potym rysujesz wzorek woskiem ... i to wkładosz do farby ... jak to już sie zafarbuje ... to tam gdzie miaaś wosk ... ścirosz to tym ... no ... chusteczko^m higieniczno^m czy coż i zostaje taki wzór biały ... nie? ...* (Tomice).

WÓDKA – ‘napój o około czterdziestoprotentowej zawartości alkoholu’: *można wypidź lampke wina ... czy kieliszczyk dobrej wódki ... winiaku ... według uznania ... i gustu ...* (Pleszew); [Gazer] *kto lubi pić wódkę ...* (Dobrzyca); [Wódkę można produkować] *z ziemniaków ... z ryżu ... ze zboża ...* (Witaszyce).

WRZUCAĆ – ‘upuszczać coś do czegoś’: *można ugotować goto... w gotowych woreczkach kasze ... wrzucajoⁿc do wody osolonej ...* (Pleszew); *wszysko gotujesz ... no i to jes żurek ... nie... a jeszcze dodajesz tego ... zawed jajko ... gotowane ...* (Tomice).

WSTAWIAĆ – ‘umieszczać naczynie z wodą na kuchence, na ogniu, by ją podgrzać lub zagotować’: [Na rosół] *wstawia-*

my wode ... wode musimy zagotować ... (Pleszew).

WSTO^NŻECZKA – zdr., ‘długi kawałek materiału’: [Święconka] *w koszyczku ... ładna serweteczka biała i do tego była gryczpan ... ładnie układany ... na koszyczku ... i to tak ... ładnie wygłoⁿ da ... tyko ... wstoⁿżeczkaⁿ kolorowymi można było przyozdobić właśnie ... koszyczek ...* (Pleszew).

WSTO^NŻKA – ‘długi kawałek materiału’: [Święconkę] *ubierano wstoⁿżkami palmami ... palmami ... grycz... buczpanem ...* (Jedlec).

WSTO^NŻKI – bez l. poj., ‘makaron mający postać długich tasemek’: *dodają do niego różne ... bakalie ... no najczeⁿściej so^m to ... wcześniej zaparzone rodzynki i skórka pomarańczowa ... wymieszam to wszystko no i oddzielnie przygotowuje makaron wstoⁿżki ...* (Marszew).

WSUWAĆ – ‘umieszczać coś wewnątrz czegoś, przesuwać to’: [Piec był] *duży ... no bo kwadratowy ... no żeby ... zależy ile bochynków sie piekło ... [...] taki piedz mur... murowany i tam był sie ws... wsuwało bochynki chleba ...* (Józefów).

WUJA – ‘brat ojca lub matki albo mąż siostry ojca lub matki’: [Łuski z wigilijnego karpia zachowuje się] *no ... żeby przynosiły ... pienioⁿżki ... zawsze wuja [...] ma to ...* (Sośnica).

WYBIERAĆ – 1. ‘wydłubywać, wyjmować coś z czegoś’: *z gruszęg obieramy ... o... strużemy gruszki wybieram nasio... nasionka ...* (Sośnica); 2. ‘decydować się na jedną z kilku możliwości’: [Na kolacji wigilijnej była] *najpierw zupa i potem to kto wybierał*

sobie co chciał no i karp bo karp był na ciepło wieⁿc żeby nie ostygł to każdy ... zabierał sie za ryby ... (Grodzisko).

WYBIJAĆ – ‘uderzeniami kopytki wprowadzać powietrze do ciasta’: *no ... robie [pączki] ... no bio... tyż robie zaczyn z drożdży potym dodaje kilo moⁿki ... osim żółtek ... tłuszcz ... mleko ... no wyrobióm odstawióm do wyrośniⁿcio ... [...] musisz tak ... wybijać ... ciasto ... żeby sie napowieczszyło ... nie? ... bo im wiⁿcy jes powieczsza tym jes ... pulchniejsze ... no ...* (Tomice).

WYBRZYDZAĆ – ‘grymasić, nie chcieć czegoś jeść’: [Jycy] *czyli wszystko je ... i nie wybrzydzo w jedzyniu ...* (Kuczków); [Przebierny] *no że wybrzydza ... nie wszystko mu smakuje ...* (Witaszyce).

WYBUCH – ‘głośny huk połączony ze wzrostem temperatury’: *no nie wiem tak wybuchu ... jak tam źle coś sie poukładało to [=drewno] nieraz taki wybuch był tego ... dymu ... też takie i to było takie ... troche trujoⁿce ...* (Nowy Olesiec).

WYBUCHAĆ – ‘wydawać odgłos podobny do strzału’: *no nie wiem tak wybuchu ... jak tam źle coś sie poukładało to [=drewno] nieraz taki wybuch był tego ... dymu ... też takie i to było takie ... troche trujoⁿce ...* (Nowy Olesiec).

WYBUCHNO^NĆ – ‘wydać odgłos podobny do strzału’: *plomień był w piecu ale też wybuchnął i taki ... czad sie unosił ten ten zapach ... tego paleniska ...* (Nowy Olesiec).

WYCINAĆ – **POWYCINAĆ** – ‘używając noża, wydobyć z czegoś określony kształt’: *chrusty ... [...] no ciasto czszeba zarobić ... i później ... ciasto sie wałkuje ... wycina sie*

... prostokoⁿty ... i sie robi chrusty ... (Broniszewice); pyzy ... [...] *kładzie sie tu później te ... powycinane ciastk... ciasto na to^m ... pieluche ... czy tam na to^m gaze ... przykrywa sie jako^mś misk^m ... i one sie w ten sposób ... na parze ugotujo^m ... (Broniszewice); no wycina sie mieⁿsiń [=szynkę] ... na ogół z tylnej nogi ... (Lenartowice); szynke sie wycina z zadniej kulki ... i jo^m sie pekluje i wyⁿdzi ... (Jedlec); no najpirw sie gotuje kapuste żeby ... sparza sie listki kapusty żeby nie była tego potym ... sie powycina te ... gł^emby żeby nie były takie twarde ... no i gotuje sie ... (Sośnica).*

WYCISKAĆ – WYCISNO^ŃC – 1. ‘naciskając, nadać czemuś pożądaną kształt’: *baraneg najczeⁿściej był zrobiony dawniej z masła ... wyciskany specjalno^m formo^m ... (Lenartowice); specjalne forymki só^m w które sie wkłada masło i sie ... baranka wyciska i kładzie sie na wodę i jes baranek ... (Kuczków); (Jarocin); 2. ‘ściskając, powodować odciekanie cieczy’: *to jez na przezi^mbinie ... na kaszel ... na przezi^mbinie ... [...] tak ... bierziesz piⁿcet kwiatków ... mleczu ... to zalywosz ... litrym wody ... i to ... kroisz czszy cytryny ... i w to wrzucosz i to gotujesz ... jak to ugotujesz ... to bierzysz i ... odciskosz ... to z tegó ... nie ... co ja mówie ... czszy ... czszy litry wody tam było chyba ... [...] i tyn ... i to ... potym wyciszkosz ... w tyn ... to^m wodę ... (Tomice); musi ... sie zerwać owoce [czarnego bzu] jak to mówioⁿc ... potem sie owoce ... czeba je umyć ... ułożyć w garnek ... zagotowadź i potym wycisnoⁿć sok ... (Kuczków); [Na syrop z czarnego bzu] wyciska sie ... te nasiona czy owoce ... [...] takie takie parasole jakby ... i ... z tego sie wyciska i z tego sie ten ... sok ... z tego sie robi ... właśnie ten ... sok taki ... powiedzmy leczniczy dodaje sie do herbaty czy ... [...] no dodaje sie do herbaty**

go ... na przezie^mbienia na takie ... antygrypowe o! ... (Dobrzyca).

WYCISNO^ŃC → WYCISKAĆ.

WYLEWAĆ – ‘usuwać płyn z naczynia, pojemnika’: *do całkowitego rozpuszczenia wylewamy ... (Grodzisko); no kana ... no to było taki ... takie naczynie ... dosyć wysokie i miało takó^m szcz... szczelno^m przykrywke ... z gumó^m takó^m żeby to sie nie wylewało ... (Sośnica); a krew ze świni to ... zostawało sie albo na kiszke ... albo też wylewało do ziemi ... (Nowy Olesiec).*

WY^MBOREK – ‘wiaderko stosowane dawniej, np. przy dojeniu krów’: *wy^mborek ... (Pleszew); (Sośniczka); 35.*

WYMIE^NSZAĆ → MIE^NSZAĆ.

WYMIESZAĆ → MIE^NSZAĆ.

WYMIEŚĆ – ‘usunąć nieczystości miotłą’: *rozpalało sie w piecu drewnem ... rozgrzewało sie piec ... do czerwoności ... jak wypaliło sie drewno wymiatło sie ... wszystko z pieca ... (Marszew).*

WYMISZAĆ → MIE^NSZAĆ.

WYMIYSZAĆ → MIE^NSZAĆ.

WYMO CZYĆ – ‘potrzymać coś w wodzie przez pewien czas, by usunąć niepożądaną składnik (np. nadmiar soli)’: *zależy jakie śledzie masz ... jag masz słone to musisz wymoczyć ... (Sośnica); czea śledzie wymoczyć ... bo so^m bardzo słone ... (Pleszew).*

WY^NZOŁEK – ‘zaciągnięta pętla’: *kiedys dawno dawno tymu to tam wioⁿzali z tego ... no ... [...] z materiału ... wyⁿzołek ...*

i w środek tam cukru albo czego dosypali i tak dziecko ssalo ... no ... (Witaszyce).

WYPIĆ → PIĆ.

WYPIEK – ‘upieczone słodkie ciasto’: *świeⁿci sie sól pieprz ... baranka wielkanocnego ... jajka właśnie malowane ... słodycze ... chleb ... wypieki takie typu babka ...* (Lenartowice).

WYPIEKAĆ – ‘piec’: *baraneg najczeⁿściej był zrobiony dawniej z masła ... wyciskany specjalno^m formo^m ... a ostatnio sie praktykuje że so^m te baranki z cukru ... albo z ... [...] w ogóle wypiekane ... takie typu chlebowego ...* (Lenartowice).

WYPUKAĆ → PŁUKAĆ.

WYPUKAĆ I – ‘potrzymać coś w wodzie przez pewien czas, by usunąć niepożądany składnik (np. nadmiar soli): *śledź może być słony ... czeba go wypukać ...* (Pleszew).

WYPUKAĆ II → PŁUKAĆ.

WYRABIAĆ, WYROBIAC – **WYROBIĆ** – ‘mieszając lub ugniatając, nadawać czemuś pożądaną konsystencję’: *[Masło] wkładało się do zimnej wody i wyrabiało się ... warzechó^m ...* (Sośniczka); *poⁿczki ... no z żółtek ... żółtka uciera się z cukrym do tego sie dodaje cukru waniliowego troszeczkę szczypte soli ... to wszystko sie uciera ... moⁿke ... spirytus ... no i sie wyrabia ciasto ...* (Pleszew); *poⁿczki ... [...] no robimy roszczyń z drożdży ... i troche cukru troszeczkę masła i i ... moⁿka ... i jajka ... i wyrobidź aż ciasto urośnie ...* (Pleszew); *oselki ... formowano ... ale jeszcze przedem czszeba to wyrobić z wodo^m zimno^m ...* (Pleszew); *ziemniaki ugotowane ... dodaje sie do tego jeszcze*

moⁿki ziemniaczanej troche takiej ... i po prostu sie wyrabia ... i w taki rulon sie zwija i sie ... tnie na takie te ... pod pod skosym ... (Witaszyce); *moⁿke przesiewamy dodajemy drożdże i zakwasu wody soli wyrabiamy wszystko razem ciasto ...* (Marszew); *naste^mpnego dnia ... dodawano moⁿkę ... i wyrabiano ciasto ... nakładano ... do blach ... albo wyrabiano ... bułki ... chlebowe ... takie w kształcie ... owalnym podłużnym lub okroⁿgłym ...* (Marszew); *pyzy inaczej ... [...] moⁿke jajko drożdże ... czszeba wyrobić ... mleko ... ocstawić do wyrośnieⁿcia ... jak wyrosno^m sie gotuje na ... na ła chu ...* (Sośnica); *jak drożdże wyrosno^m ... kładzie sie je do moⁿki ... leje sie mleko żółtka szczypta soli ... odrobina cukru ... wyrabia sie ciasto jak ciasto wyrośnie formuje sie kluski ...* (Wieczyn); *kiszka ... [...] gotuje sie kasze ... dodaje sie pokrojono^m ... w kostke woⁿtróbke ... krew świni ... przyprawy majerank sół pieprz ... wszystko sie wyrabia miesza i napycha sie ... w jelita ...* (Gizałki); *tó^m wóⁿtrobe najpierw wycióⁿgosz ... meliż jó^m ... potym bierzesz troche tego rosołu dolywosz ... dok... dodajesz wszystkie przyprawy wyrabiosz ... i to jes pasztet ...* (Tomice); *no ... robie [pączki] ... no bio... tyż robie zaczyn z drożdży potym dodaje kilo moⁿki ... osim żółtek ... tłuszcz ... mleko ... no wyrobim odstawiom do wyrośniⁿcio ...* (Tomice); *makaron ... [...] moⁿka i jajka ... wyrabia sie ... wałkuje ... i kroi ... [...] no albo jak ktoż mo maszynke to maszynko^m robi ...* (Dobrzyca).

WYRABIANIE – ‘mieszanie lub ugniatanie, by nadać czemuś pożądaną konsystencję’: (Sośnica).

WYRASTAĆ – ‘o cieście: zwiększać swoją objętość’: *chleb rośnie ... wyrasta ...* (Sośnica); *ciasto wyrasta ...* (Pleszew).

WYROBIAĆ → WYRABIAĆ.

WYROBIĆ → WYRABIAĆ.

WYROSNO^{ŃĆ} → ROSNO^{ŃĆ}.

WYRZUCAĆ – WYRZUCIĆ – ‘pozbywać się tego, co jest niepotrzebne, nieprzydatne’: [Jeśli na podłogę upadnie kawałek chleba, to trzeba] wyrzucić do ... do spożycia ... do ... do wiadra ... do odpadu ... (Jarocin); *spalało się* [skorupki ze święconego jajka] ... *nie było wolno ich wyrzucić na podwórko* ... (Kuczaków); [Kurczaka] *najpierw się oparza z pierza ... przecina się wycioⁿga się ... jelita wszystko się wyrzuca* ... (Pleszew).

WYRZUCIĆ → WYRZUCAĆ.

WYSCHNO^{ŃĆ} → SCHNO^{ŃĆ}.

WYSKROBEK – ‘wypiek z resztek ciasta chlebowego’: *no wykonywany był ... taki wyskrobanych el... elementów dzieży ... i nazywano go wyskrobkiem* ... (Marszew).

WYSMAROWAĆ – ‘roztrzeć coś na ściankach naczynia’: *z mojej babci tam jeszcze pamieⁿtam pyrczok to były ... ziemniaki tarte surowe ... odlana była ta woda ... zostawiona tylko ta skrobia ... dosypywana była mąka jajka były dodawane sól pieprz ... i ... jeszcze tam ... usmażyła cebulke z boczkim to wszystko wymieszała ... na dość takie ... geⁿsty placek ... wysmarowała forme od placka wlewała to i piekła w piekarniku* ... (Pleszew).

WYSUSZYĆ → SUSZYĆ.

WYSZYWAĆ – ‘wykonywać ozdobny wzór przy użyciu haftu lub szycia’: *pisanka ... [...] kolorowano ... korowano odpowiedni-*

mi pisakami farbkami ... wyszywano różne ... różne takie ... z materiału ... włóczki ... (Grodzisko).

WYWAR – ‘płyn powstający z gotowania mięsa lub warzyw w wodzie’: [Szare jaja] *to so^m jajka rzucające na wywar z włoszczyzny* ... (Pleszew); *grochówkę ... no cezba namoczyć groch ... i znowu ... wywar z ... wywar kostny albo wa... na ... dodaje się ... łuskanny groch ... ziemniaki marchewkę oczywiście warzywa wszystkie ... majeranek* ... (Sośnica); *najpierw do każdej zupy pocześnieby jes wywar ... taki z kości mięsa* ... (Pleszew); [Kwaśne to] *biały barszcz ... biały barsz ... wywar z kości warzyw ... i zacioⁿgane moⁿkó^m ... i doprawiane octem ... wszystko* ... (Pleszew); *no wywar no to z warzywami jes* ... (Witaszyce); [Ajntopf to] *przegloⁿd tygodnia warzywny ... wszystkie warzywa z tygodnia pozbierane ... wywar i ugotowana zupa* ... (Pleszew); *zimne nóżki lub galat* ... [...] *no ... nogi świńskie got... i można dać golonki gotuje się w wywarze z warzyw ... i potem ... obiera się zalewa oczyszczonym rosolem i chłodzi* ... (Marszew); [Pisanki] *były gotowane w wywarze z cebuli* ... [...] *przed Wielkanoco^m* ... (Kotlin); (Broniszewice); (Nowy Olesiec); (Zielona Łąka).

WYWIJAĆ – ‘przekładać jeden koniec jakiegoś plasterka przez dziurkę w nim’: *chruściki* ... [...] *robi się ciasto ... kruche ... później się kraje kwadraciki na środku sie robi dziurkę sie wywija i smaży się na tłuszczu* ... (Sośniczka).

WZOREK – ‘motyw, rysunek’: *pisanka* ... [...] *przygotowywano je na różne sposoby ... gotowano w odpowiednich farbках koloryzujⁿcych ... nakładano ... różne wzorki ... i nawet z wosku wyle... wylewane z wo-*

WZÓR

*sku ... kolorowano ... korowano odpowied-
nimi pisakami farbami ... wyszywano róż-
ne ... różne takie ... z materiału ... włóczki
... (Grodzisko); malowanka ... pisanka ...
[...] jajko zabarwiło i wtedy się wydrapy-
wało ... szpileczko^m czy czymś wzorek ...
(Kuczków).*

WZÓR – ‘motyw, rysunek’: *niktóre pisanki
to só^m robione ... gotujesz ... potym rysujesz*

*wzorek woskiem ... i to wkłódoz do farby ...
jak to już się zafarbuje ... to tam gdzie mia-
aś wosk ... ścirosz to tym ... no ... chustecz-
kó^m higienicznó^m czy coż i zostaje taki wzór
biały ... nie? ... (Tomice).*

WZRASTAĆ – ‘o cieście: zwiększać swoją
objętość’: (Marszew).

Z

ZABAWA – ‘zebranie towarzyskie z muzyką, tańcami, poczęstunkiem’: *ostatki ... [...] to jes ... zabawa w której można jeść ... jeszcze weⁿdliny tańczyć ... można wypidź lampkę wina ... czy kieliszek dobrej wódki ... winiaku ... według uznania ... i gustu ... (Pleszew); ostatki ... podkoziołek ... nie? ... nie ... co to sie nazywa? ... przed Popielcym ... [...] do dwunasty tylko sie odbywa ... i normalnie ta[k] jak zabawa ... (Pleszew); jes to zabawa ostatkowa ... ostatki ... [...] zazwyczaj to jes ... muzyka ... i jakieś ... odpowiednie potrawy przygotowane na tak ... impreze ... (Grodzisko); ostatki ... [...] ludzie ... bawio^m się ... jedzo^m i pijo^m ... [...] ostatnia zabawa przed Wielkim Postem ... (Sośniczka); podkoziołek ... [...] no ... jak zabawa ... bigos ... i flaszka ... (Cieśle); ostatki ... [...] za moich czasów normalna zabawa ... taneczna ... a kiedyś to nie wiem ... (Broniszewice).*

ZACIER – 1. ‘sfermentowana masa (z mąki i wody) wykorzystywana w celach spożywczych’: *można kupidź ale można robić bo to cszeba zrobić zacier ... z moⁿki żytniej ... i to sie zalewa wodo^m ... i to potym fermentuje stoi jakiś czaz i potym sie robi z tego kwas ... i z tego kwasu sie [żur] robi ... (Sośnica); 2. ‘masa poddawana fermentacji, by wytworzyć spirytus’: *zrobi sie zacier ... można z żyta można z ryżu można z cukru ... no i musi to ... przejść pewna fermentacja ... i załż musi dojść do ... gotowa-**

nia tego jeśli jes dojrzały już ... ten zacier ... bo ta[k] to sie nazywa ... i ... przez parowanie schłodzenie ... poprzez skraplanie sie ... oczszymuje sie z tego spiritus ... czyli samogon inaczy ... (Dobrzyca).

ZACIERKA – często w l. mn., ‘drobna, mączna kluseczka’: *i do tego [=zupy dyniowej] robiłam takie specjalne kluseczki ... z jednego jajka ... takie zacierki ... (Nowy Olesiec); zacierka to jes ... z moⁿki to sie uciera tak ... na tartce ... (Pleszew); na zacierki ... to kluski sie robi z móⁿkó^m ... z wodo^m i sie ... na ... gotuje na wode ... (Gizałki); zacierka to jest ... na przykład gotuje sie mleko czy tam na... pół na pół mleko z wodo^m ... przygotowuje sie takie ... ugniata sie moⁿke z tam jajkiem ... z odrobino^m wody ... i tak to sie kruszy na gotujoⁿce sie tam to mleko ... to powstajo^m takie kluseczki drobne ... to inaczej jest zacierka ... (Lenartowice); [Zacierka] no to jez moⁿka woda i jajko ... i potym to za... zrobisz takie ... twarde te ciasto ... i czyszysz na tartce ... albo skubież na takie drobne ... te ... ale przeważnie ... na tartce na tych grubych oczkach ... [...] do zupy mleczny możesz wrzucić ... (Tomice); zacierki to só^m mniej wieⁿcej jak ... podobne do do lanej kluski tylko że ... że to jes ... nie tag jag lana kluska tylko takie takie mniejsze kluseczki ... (Kuczków); [R1:] zacierka to jes do zupy ... któro^m ... [R2:] do jes do zupy z moⁿki ... [...] na tartce sie uciera ... i to sie zagotowuyuje*

... ja nigdy nie robiłam ... (Pleszew); [Skubanki to] takie jak zacierki ... [...] no móⁿ-ka woda jajko ... [...] i potym skubiesz ... tym ... to ... to zależy jak kto tyn... bo ... jo to na przykład robie takó^m kruszankę i tyn ... a niktó^{rzy} skubió^m ... nie? ... (Tomice); (Jarocin).

ZACIO^NGACĆ, ZACIÓ^NGACĆ – ZACIÓ^N-GNO^ŃC – ‘rozprowadzać coś w czymś’: czarnina ... [...] rosół zacioⁿgany ... krwio^m kaczki ... (Dobrzyca); zupa owocowa to ... kiedyś to tak zupy owocowe czy... sie gotowało zacioⁿgało sie śmietano^m i ... z makaronem ... z czym kto lubioł ... (Józefów); [Zupa z jagód] jagody i sie tygó ... zacioⁿgo ... śmietano^m czy kiślem no bo różno^m robio^m ... (Józefów); [Kwaśne to] biały barszcz ... biały barsz ... wywar z kości warzyw ... i zacioⁿgane moⁿko^m ... i doprawiane octem ... wszystko ... (Pleszew); no zupkę owocowó^m no to sie ... owoce sie gotuje zacioⁿga sie ... kisiłem czy moⁿko^m ziemniaczano^m i dosładza sie i ... i jes zupa już ... możesz podawać z makaronem ... (Pleszew); [Polewka to] potrawa z... na wodę gotowano^m zalewa sie rozrobiono^m ... w mleku ... moⁿke ... zacioⁿ-gnieⁿto^m ... to sie wlewa gotowano^m wodę ... przyprawić solo^m ... i gotowe ... (Jarocin); polywke sie gotuje na wodzie ... zalewa sie ... maślanko^m i leciutko sie ... zacioⁿga moⁿ-ko^m ... (Pleszew); [Zaciągnąć zupę to] robi sie zasmażke ... (Dobrzyca); (Kuczków).

ZACIÓ^NGACĆ → ZACIO^NGACĆ.

ZACIÓ^NGNO^ŃC → ZACIO^NGACĆ.

ZACZYN – ‘sfermentowana masa (z mąki i wody) wykorzystywana w celach spożywczych’: wywar z kości mieⁿsa i do tego ... zakwas ... zaczyn żuru ... w butelce w słoiku można kupić ... i z przyprawami ... i to

jest zacioⁿgane ... to jes żurek ... (Pleszew); przygotowywanie ciasta na chleb zaczyna... nazywało sie zaczyn ... (Marszew); robiło sie najpierw zaczyn z drożdży ... z moⁿ-ki ... późni dodawało sie po... poszczególne składniki ... (Broniszewice); drożdżowe kluski gotowane na parze? ... pyzy ... [...] robi sie zaczyn z drożdży ... (Wieczyn); zarobiesz zaczyn ... z moⁿki z drożdży i z cukru ... (Tomice); no ... robie [pączki] ... no bio... tyż robie zaczyn z drożdży potym dodaje kilo moⁿki ... (Tomice); [Na ciasto drożdżowe] najpierw przygotowujemy zaczyn ... czyli mleko drożdże i cukier czekamy ... aż ... wyrośnie ... czyli do ... do zagrowania tak zwanego ... później wlewamy zaczyn do moⁿki z tłuszczem i mieszamy ... (Pleszew); (Witaszyce).

ZAFARBOWAĆ → FARBOWAĆ.

ZAGOTOWAĆ → GOTOWAĆ, ZAGOTOWYWAĆ.

ZAGOTOWYWAĆ – ZAGOTOWAĆ – ‘tu: doprowadzać wodę do wrzenia, by pasteryzować żywność’: gotowało sie ... porcje miⁿ-sa nakładało ... w słoiki i zalewało goróⁿ-cym ... tłuszczem ... na przykład smalcym ... i zagotowywało sie w słoiki ... w słoikach ... (Marszew); no ... polewke to ... mosz ... bierzysz na przykład ... szklanke ... wody ... szklanke maślanki ... i łyżke ... niedużo^m ... ty ... i najpierw zagotowujesz wodę ... do maślanki sypiesz ... tyn ... móⁿke ... i to rozklepujesz wlywosz do wody i tak wychodzi ... (Tomice); zagotować ... (Sośniczka).

ZAJO^NC – ‘symboliczna postać roznosząca dzieciom drobne upominki w okresie wielkanocnym’: zajoⁿdz roznosi dzieciom prezenty ... (Sośniczka); [Zając] no przynosi słodycze dzieciom ... (Sośnica); dzieci przy-

szy... przygotowywały w sobotę ... w Wielko^m Sobotę przygotowywały koszyczki gdzieś tam pod krzaczkami na dworze gdzieś tam ... koszyczki z siankiem ... i czekały kiedy ... przyniecie w Niedziele beⁿdo^m po śniadaniu mogły iż i szukać ... tych koszyczki ... wypełnione prezentami ... [...] bo zajoⁿc przynosił prezenty ... (Broniszewice).

ZAJO^NCZEK, ZAJÓ^NCZEK – 1. ‘symboliczna postać roznosząca dzieciom drobne upominki w okresie wielkanocnym’: w Wielki Czwartek [przychodził] zająⁿczek ... (Pleszew); zająⁿczek ... [...] z przyzryntym ... (Pleszew); 2. ‘zwyczaj obdarowywania dzieci słodyczkami w Wielkanoc lub w dni przed nią’: to zajoⁿczek ... był robiony ... i dzieci szukały ... pod krzakiem słodczy ... zazwyczaj to so^m słodczyce owoce upominki drobne ... (Pleszew); przed Wielkanoc^m jest Wielki Czwartek w którym właśnie jest ... zajoⁿczek i wtedy dzieci obdarowywano różnymi słodyczkami upominkami ... (Grodzisko); [R1:] no zajoⁿczek to z prezentami dla maluszków ... słodczy ... [R2:] dla dzieci ... w czwartek ... (Grodzisko).

ZAJÓ^NCZEK → ZAJO^NCZEK.

ZAKALEC – ‘nieudane ciasto’: (Lenartowice); (Pleszew); (Sośniczka); (Tomice).

ZAKLEPAĆ → ZAKLEPYWAĆ.

ZAKLEPKA – ‘zagęszczacz zup i sosów, najczęściej oparty na śmietanie lub mące’: można było też roz... zaklepkę^m tako^m wykonać z moⁿki ... i z zimnej wody ... (Marszew); zaklepkę no to sie dodaje móⁿke z wodo^m ... roszczszepuje sie ... (Sośnica); zakleпка a zasmażka to só^m dwie różne sprawy ... zasmażkę to robisz ... moⁿke ... zasmażasz ... na maśle czy na czymś i ...

i potym zalewasz wo... zupó^m czy tym ... a a zaklepkę no to ... bierzesz trochę ty śmietany z wodo^m czy z czymś i z moⁿko^m i zakleja... zaklepkę... zalewasz ... (Sośnica); takó^m zaklepkę czszeba zrobidź i ... to władź i ... (Józefów).

ZAKLEPYWAĆ – ZAKLEPAĆ – ‘zagęszczać zupę lub sos’: polewka ... jak sie robi? ... na maślanke wode sie wstawia ... i maślanke sie zaklepuje moⁿko^m ... i dodaje sie maselko ... i soli ... i śmietanki ... do smaku ... (Pleszew); i sie zaklepuje ... (Pleszew); [Do czerniny] to^m krew sie zaklepuje i sie wlewa z moⁿko^m ... (Józefów); [Kwaśne to] barszcz biały gotowany na wywarze z mieⁿsa i z warzyw ... zaklepywana śmietano^m i moⁿko^m doda... kwaszona octem ... (Marszew); ślepe ryby to jes postna żu... zupa ... gotuje sie ... rozgotowuje sie ziemniaki ... i zaklepuje moⁿko^m ... bez tłuszczu ... (Sośnica); polewke przygotowuje sie z móⁿki ziemniaczanej ... z mleka i ... zaklepuje sie ... mleko zaklepuje sie móⁿkó^m żytnio^m ... (Jedlec); polewka ... polewka to jes zupa ... robi sie jo^m z maślanke ... no i zaklepuje ... moⁿko^m i na końcu dodaje soli ... (Kotlin); zaklepać ... (Kuczków).

ZAKRE^NCAC – ‘zamykać coś na zakrętkę’: ogórki ... układa sie w becze lub w słoikach ... nieduże te ogórki ... dodaje sie koper chrzan ... liście wiśni ... de^mbu ... zalewa sie osolono^m wodo^m ... przykrywa sie ... albo zakreⁿca słoiki i czeka aż zakisno^m ... (Marszew); moja mama ... pamieⁿtam ... w swoim czasie bardzo lubiłam to mieⁿso ... wieⁿc tak ... rzeźnik ... ze swojej maszynki podkładał słoiki ... i to było zakreⁿcane ... i gotowane ... (Broniszewice).

ZAKRE^NTKA – ‘pokrywka z gwintem, np. na słoiku’: tlist ... [...] [to] słoik ... zakreⁿ-

cony na metalowó^m zakreⁿtke ... do przetworów ... do kompotów ... (Sośnica); to zakreⁿtka u naz jes dekielek ... (Pleszew).

ZAKRUSZAĆ – ZAKRUSZYĆ – ‘rozdrabniać, rozłamywać coś na mniejsze kawałki: ser smażony? ... to ser smażony ... poduszano ... ser poduszano ... zakruszało się go dodawało się troszeczkę sody ... jak zgliwiał ... to się smażyło ... (Sośniczka); najpierw czeba gó [=ser] zakruszyć ... (Sośniczka); zakruszyć biały ser ... (Sośnica); czeba biały ser czeba zakruszyć ... (Pleszew).

ZAKRUSZYĆ → ZAKRUSZAĆ.

ZAKWAS – 1. ‘sfermentowana masa (z mąki i wody) wykorzystywana w celach spożywczych’: [Żur robi się] na zakwasie ... z chleba ... z kielbaską ... (Pleszew); zakwasy ... [...] z [mąki] żytniej ... i razowej ... (Pleszew); [Na chleb] wyrobiąto sie móⁿke z drożdżami lub z zakwasym ... (Pleszew); wywar z kości mieⁿsa i do tego ... zakwas ... zaczn żuru ... w butelce w słoiku można kupić ... i z przyprawami ... i to jest zacioⁿgane ... to jes żurek ... (Pleszew); zakwas sie robi ... zakwas z móⁿki żytniej sie robi na cztery pieⁿć dni i później ... a później sie nagotowuje na ... no na wywarze ... wywar sie robi i sie tym żurkiem i tym ... tym żurem tym tym zakwasem sie zalewa żur... zakwas z żuru ... sie zalewa i jes po prostu ... żur ... (Pleszew); żurku tyż nigdy nie gotowałam ... no na kielbasie ... sie gotuje i ... i tyż tyn zakwas sie dolewa ... do tego ... do tego żuru właśnie ... (Witaszyce); móⁿke przesiewamy dodajemy drożdże i zakwasu wody soli wyrabiamy wszystko razem ciasto ... odczekujemy jak wyrośnie formujemy ... bochenki chleba ... i wkładamy do pieca ... (Marszew); zakwas ... dodawano do móⁿki lub ... barszcz ... taki kwaśny barszcz ... wy-

konany z ży... żytniej móⁿki ... (Marszew); żurek ... robi sie najpierw specjalny zakwas ... (Broniszewice); no to mosz ... gotujesz ... wode i ... i masz zakwas zategó ... zaliwosz to zakwasym wrzucosz białó^m kielbase i ... i tyn ... i to wszystko ... wszystko gotujesz ... no i to jes żurek ... (Tomice); [Do ciasta na chleb dodawano] drożdże żur i ... [...] no no ... abo zakwas albo żur ... no kiedyś to no ... bo to żur sie ... no i mleko sie lało ... (Józefów); wode ... i móⁿke sie sypie i sie roztego ... i to musi postadź i jes żurek ... abo zakwas ... bo kiedyś to zakwas gada-li na żur ... nie? ... (Józefów); żurek przyrzoⁿdza sie na zakwasie ... (Wieczyn); biały barszcz robi sie na ... na zakwasie ... kielbase w to i ... marjanka i ... i sie gotuje ... (Jedlec); (Sośnica); 2. ‘to, co służy do zabielenia zup’: [Kwaśne to] tyż zupa taka ... na zakwasie ... [...] taka warzywna ... wiysz? ... ziemniaki to i ... tylko po prostu zabielenia tym tym tym zakwasym takim ... (Witaszyce); ślepe ryby ... bo to tako wodni... wodzia... wodzianka ... wiysz? ... na tym ... nie? ... z zimniakami i tym i tylko jakimś tam zabielenia właśnie tym zakwasem ... (Witaszyce).

ZALAĆ, ZALOĆ – ‘umieścić na czymś płyn’: kurczak do wody ... który sie zagotuje ... odlać to^m wode ... wypłukać ... zalać ... miyⁿso wypłukać ... zalać ponownie czystó^m zimno^m wodó^m ... (Pleszew); jak kisi sie ogórki? ... czea wypłukadź ogórki ... i zaloć potym tegó ... naukłodać ... tegó ... chrzanu do ... nie chrzanu ... chrzanu tyż ... ale kopru ... i tegó ... i osolić wode i to wszystkim zalodź i sie tak ukisno^m same ... (Giżałki); (Tomice).

ZALOĆ → ZALAĆ.

ZAMACZAĆ → MACZAĆ.

ZAMIENIAĆ SIE – ‘dawać komuś coś w zamian za coś innego’: [Czy był praktykowany zwyczaj obdarowywania się pisankami w Wielkanoc?] *no u naz jeszcze jest ... [Jak to wygląda?] na przykład pod kościołem zamieniam się znajomymi ... [...] kiedyś tak było że w rodzinie się obdarowywało jeden drugiemu dawał ... albo narzeczeni sobie dawali ...* (Lenartowice).

ZAMRAŻARKA – ‘urządzenie do zamrażania i przechowywania produktów żywnościowych’: [Mięso] *solono przeważnie dawniej ... teraz so^m zamrażarki ...* (Witaszyce).

ZANURZAĆ – ‘umieszczać pod powierzchnią cieczy’: *pisanka ... [...] malowano ją ... zanurzano w roztworze bibuły i ...* (Pleszew).

ZAPALAĆ – ‘podkładać ogień’: [Kurę się opalało] *no żeby pozbyć się tegó ... pierzoków ... pierza ... [...] zapalało się denaturad i ... i wtedy nad tym ... [...] tero nad gazym a kiedyś to tam nie było ... nie? ...* (Witaszyce).

ZAPALIĆ → **PALIĆ**.

ZAPARZYĆ → **PARZYĆ**.

ZAPASY – bez l. poj., ‘surowce, produkty gromadzone i przechowywane do czasu, gdy będą potrzebne’: *i tam były i ... zapasy z żywności ...* (Nowy Olesiec); *no jakieś zapasy przetwory ... no ... robienie zapasów ...* (Witaszyce); *zapasy na zime to przygotowywane weki w słoikach ...* (Marszew); *świnobicie jes to właśnie taki czas ... kiedy ... uznaje się że brakuje ... kiedyś tak było ... że brakuje mieⁿsa ... czszeba ... skończyły się zapasy ... i czszeba ... zabić świnie ...* (Broniszewice); 33.

ZAPIEKAC – ‘doprowadzać do stwardnienia wierzchniej warstwy potrawy w wyniku jej pieczenia’: [Na pasztet] *gotuje się podroby i ... i sie ... wszystko razem dodaje się tam coś ... przyprawy i ... albo można gotowany taki albo można ... gó w jelito albo tyż ... zapiek[ac] we foremke i pieczone ... nie? ...* (Witaszyce); *zapekane ziemniaki ...* (Jedlec).

ZAPIEKANKA – ‘potrawa zapekana w piekarniku’: (Pleszew).

ZAPRASZAĆ – ‘uprzejmie zwracać się do kogoś, by przybył w określonym czasie na wyznaczone miejsce, np. w odwiedzinny lub imprezę okolicznościową’: *żeby nie ostygły [ziemniaki lub kasza] jag można ... na przykład jak się ... zaprasza gości a sie ni[e] mo mało czasu ... to można ugotować wcześni ... owino^ć kocym i pod pierzyne ...* (Sośnica).

ZAPRAWY – bez l. poj., ‘przetwory przechowywane w słoikach’: *to jes taka skrytka komór...ka jak gdyby ... [...] przy kuchni ... pomieszczenie takie gdzie się czszymało i zaprawy i ganki wieⁿksze ...* (Pleszew); *a to mieliśmy takie właśnie pomieszczenie przy ... kuchni ... takó^m komórke ... i w tym mieliśmy ... różne półki porobione i tam były słoiki różne zaprawy ... w słoikach ...* (Nowy Olesiec); *zaprawy ... no ... weka ... kapuste ... ogórki to takie ... no piwnic... piwnica do tego służyła ...* (Pleszew); *zaprawy to przetwory inaczej ...* (Pleszew).

ZAPROSIĆ → (**PROSIĆ**).

ZAPUSTY – ‘karnawał’: *no zapusty to jes ... inaczej karnawał ... bo jest ... miyⁿdzy Świyⁿtym Czeszech Króli ... a Śródó^m Popielcowó^m ten czas ...* (Pleszew); [Zapusty] to

so^m okres karnawału ... (Pleszew); [Zapusty to] karnawał ... okres zimowych balów ... (Sośniczka); *wiem że były jakieś zapusty ale nie pamiętom do końca* ... (Grodzisko); *zapusty ... no to jes ... karnawał* ... (Sośnica).

ZARABIAĆ, ZAROBIAĆ – ZAROBIC – ‘łączyć składniki w ciasto przez ugniatawanie’: *pyzy ... [...] moⁿka pszenna sól jajka ... woda ... i zarobić ciasto ... ciasto urosnie co najmniej godzinę ... robić z tego okroⁿgłe kluseczki ... na pare pod przykryciem parować* ... (Pleszew); [Żeby zrobić chleb] *do naczynia kładziemy moⁿke ... dodajemy zakwas ... dodajemy wodę ... drożdże roszczynamy ... no i dajemy żęby ... urosło ... zarabiamy i postawiamy ... w odpowiednie miejsce ... żęby to ciasto rosło* ... (Pleszew); [Ciasto na chleb] *no zarobiao się w kopońce ... moⁿke się sypało ... mleko się lało ... żur ... albo zakwas żurowy* ... (Józefów); *zarobisz zaczyn? ... (Tomice); zarobisz ciasto ... móⁿke ... tam jajka i wszystko i zrobisz zaczyn drożdżowy ... i musisz poczekać aż ón urosnie ... tyn zaczyn ... nie? ... tam lejesz do tegó te ... do tegó zaczynu ... te drożdże mlyko ... i to i ... ocstowiosz do ... tak długo aż ón urosie ... jag urosnie to wtedy ... to ciasto ... razym ... wymiszoż i to jes tyn [=ciasto drożdżowe]* ... (Pleszew).

ZARABIANIE, ZAROBIANIE – ‘łączenie składników ciasta przez ich ugniatawanie’: *proces ten trwał dwa dni ... na pierwszego dnia wieczorem ... wykonywano zarabianie tak zwany roszczyn ... wsypywano moⁿkę ... do niej ... do dzieży to jes ... takie naczynie ... wykonane z drewna ... do którego ... wsypywano moⁿkę ... dodawano wodę ... mleko ... najlepiej mleko kwaśne ... i mieszano ... dodawano również ... zakwas ... czyli ... zakwas który wykonany wcześniej*

został z moⁿki i z wody ... następnie kopyścio^m wymieszano ... te wszystkie produkty ... przykrywano kocem ... i stawiano w ciepłe na cało^m noc ... następnego dnia ... dodawano moⁿkę ... i wyrabiano ciasto ... nakładano ... do blach ... albo wyrabiano ... bułki ... chlebowe ... takie w kształcie ... owalnym podłużnym lub okroⁿgłym ... i to b... ono musiało jeszcze troche wyrosnoⁿć i dopiero wyrosnieⁿte wstawiano do ... pieca ... nagrzanego pieca ... (Marszew); *zarabianie chleba* ... (Pleszew); (Józefów); *zarabianie* ... (Witaszyce).

ZAROBIAĆ → ZARABIAĆ.

ZAROBIANIE → ZARABIANIE.

ZAROBIC → ZARABIAĆ.

ZASMAŻAĆ – ‘rumienić na tłuszczu, zeszklić’: *można przygotować ... właśnie golonki ... i do tego może być kapustka biała przygotowana zasmażana* ... (Pleszew); *kapusta zasmażana* ... (Grodzisko); [Makielki] *to polega na tym że zagotuje się makaron ... dodaje się ... mak z ... z cukrem ... i to się zasmaża* ... (Broniszewice); *zasmażke to robisz ... moⁿke ... zasmażasz ... na maśle czy na czymż i ... i potem zalewasz wo... zupó^m czy tym* ... (Sośnica); *jag robi się kapuste zasmażono^m czyli się wpiyrw jó^m czszeba ugotować potem ... się kładzie na ... na tłuźdż i ... jak to mówioⁿc ... i jó^m się chwile podsmaża potym się ... wkłado w nió^m troszeczkę ... móⁿki ... i razym ze wszystkim się ... smaży* ... (Kuczków).

ZASMAŻKA – ‘podsmażona mąka, którą wykorzystuje się do zagęszczania potraw’: *zupke ze świeżej kapusty jes bardzo dobra i zdrowa ... czeba jo^m pokroić sparzyć*

... i zgotować ... zrobić zasmażkę ... dodać ... masełka ... śmietanki sól trochę cukru do smaku ... (Pleszew); [Ślepe ryby to] zupa gotowana na samych warzywach i rozdrobnionych ziemniakach ... doprawiana zasmażko^m ... (Marszew); zasmażkę ... na troszeczkę tłuszczu ... i móⁿke na ... na gor^ocy tłudź i ... i mieszać żeby nie było grudek ... (Sośnica); zaklepka a zasmażka to só^m dwie różne sprawy ... zasmażkę to robisz ... móⁿke ... zasmażasz ... na maśle czy na czymś i ... i potym zalewasz wo... zupó^m czy tym ... a a zaklepke no to ... bieriesz trochę ty śmietany z wodo^m czy z czysziż i z móⁿko^m i zakleja... zaklep... zalewasz ... (Sośnica); [Zaciągnąć zupę to] robi sie zasmażkę ... (Dobrzyca); no kapuste utegó ... ugotujeż i zaś ... bierze sie ... tłuszcz i ... móⁿke i takó^m zasmażanke robiż i to ... kładzie sie ... ino musisz szmalcu włożyć ... nie? ... i móⁿke ... no ... [...] no i zaś doprawiłaś ... i to^m zasmażkę sie robiło ... o! ... zasmażka ... (Józefów).

ZASTAWA – ‘komplet naczyń’: zastawa ... [...] zestaw talerzy ... głe^mbokie płytkie ... deserowe ... (Pleszew); najpierw nakrywano go [=stół] białym obrusem ... naste^mpnie zastawiano zastawie ... (Grodzisko); stół wigilijny? ... koniecznie biały obrus ... tag już mówiłam sianko pod obrusem ... najlepsza zastawa w domu ... (Wieczyn); (Dobrzyca); (Sośnica); 27.

ZASTAWIAĆ – ‘rozkładać zastawę na stole’: najpierw nakrywano go [=stół] białym obrusem ... naste^mpnie zastawiano zastawie ... (Grodzisko).

ZASUSZYĆ → SUSZYĆ.

ZASUWA – ‘sztaba metalu zamykająca drzwi’: chleb ... piec ... jest ... dokładny

opis ... no jes z cegły ... zrobiony duża jes ... duży taki otwór i ta ... i no ... taka zasuwa i to sie ... chleb kładzie na takim ... no na takim ... nie na łyżce tylko ... no wkłada sie do tego pieca i sie zamyka ... takó^m zasuwo^m ... (Pleszew).

ZATRUCIE – ‘nieprawidłowy stan organizmu wywołany działaniem jadu lub trucziny’: piołun jes to liście ... [...] wielkości czereśni ... liści czy czy ... wiśni ... z tym że rośnie przy ziemi jes to zioło ... bardzo skuteczne leczniczo ... na żołoⁿdeg na jakieś tam powiedzmy zatrucia ... (Dobrzyca).

ZAZIE^MBINIE, ZAZI^MBINIE – ‘obniżenie odporności po wyziębieniu organizmu’: to [=nalewkę z kasztanów] brali starsi ludzie na zazie^mbinie ... tak bynajmni ... wiadomo ... (Kuczków); musi ... sie zerwać owoce [czarnego bzu] jak to mówioⁿc ... potem sie owoce ... czeba je umyc ... ułożyć w garnek ... zagotowadź i potym wycisnoⁿć sok ... [...] no ... przede wszystkim ... służó^m do ... różnych herbat nie herbad i można w to pić ... nawet z wodó^m czy z czymkolwiek jes to na zazi^mbinie ... (Kuczków).

ZAZI^MBINIE → ZAZIE^MBINIE.

ZDROWIE – ‘dobry stan organizmu’: [Zwyczaj zjadania bazi z palmy wielkanocnej] kiedyś był znany ... [...] miało szczeⁿście przynosić ... i zdrowie ... (Pleszew).

ZDROWY – 1. ‘dobry dla zdrowia’: zupke ze świeżej kapusty jes bardzo dobra i zdrowa ... (Pleszew); 2. ‘taki, który funkcjonuje poprawnie, bez chorób’: kiedyś [zjadano bazi z palmy wielkanocnej] ... owszem ale teraz raczej nie jest to praktykowane u nas ... w naszej okolicy ... [...] mówiono że ... dzieⁿki tymu ... było zdrowe gardło

... i pieⁿkny głos ... (Grodzisko); z tego co wiem to dziadek dawał [opłatek] krowom ... [...] no żeby były zdrowe i dużo mleka dawały ... (Grodzisko); no kiedyś to [=zjadali bazię z palmy] ... robili to ale tero to już wszystko zaniko ... [...] żeby był człowiek zdrowszy ... (Cieśle).

ZESTAW – ‘komplet’: *zastawa* ... [...] *zestaw talerzy* ... *głębokie płytkie* ... *deserowe* ... (Pleszew).

ZGOTOWAĆ → **GOTOWAĆ**.

ZGRUBIĆ – ‘zbić się w większą grudkę’: [Krupy] *zgrubiona kasza podczas gotowania* ... (Marszew).

ZJADAĆ – ‘spożywać pokarm’: *przeważnie to ... taki był zwyczaj żeby sie kury właśnie niosły i dobrze hodował drób to sie je [=skorupki ze święconego jajka] gniotło i ... podźrzucalo kurom który ... które to zjadały* ... (Lenartowice).

ZJEŚ → **JEŚ**.

ZLEWKI – ‘resztki jedzenia i płynów zlane w jednym pojemniku’: *jedynie zlewki były i dla ... świni potem* ... (Nowy Olesiec).

ZŁA^NCZAĆ – ‘dodawać składniki i tworzyć z nich jedną masę’: *no po prostu sie ciasto ... złaⁿcza ... kula sie* ... (Pleszew).

ZŁODZIEJKA – ‘wykradanie owoców z cudzego sadu’: [Iść] *na szaber czyli tyż tak samo na to^m złodziejke ... szabrować* ... (Broniszewice); *idzie na złodziejke* ... (Wieczyn); [Iść na] *złodziejke* ... (Józefów).

ZMIAŻDŹYĆ → (MIAŻDŹYĆ).

ZMYWAĆ – ‘myjąc, usuwać brud’: (Pleszew); (Witaszyce).

ZMYWAK – ‘gąbka wchłaniająca wodę, służąca do mycia’: *go^mbka zmywak ścierka ... ściereczka* ... (Pleszew).

ZMYWANIE – ‘mycie, czyszczenie przy użyciu wody’: (Sośnica).

ZMYWARKA – 1. ‘urządzenie do mycia naczyń’: *włożyć [naczynia] do zmywarki* ... (Pleszew); 2. ‘kobieta, która zmywa naczynia’: (Dobrzycza).

ZNAJOMY – rzecz., ‘osoba znana’: [Czy był praktykowany zwyczaj obdarowywania się pisankami w Wielkanoc?] *no u naz jeszcze jest* ... [Jak to wygląda?] *na przykład pod kościołem zamieniam sie znajomymi* ... [...] *kiedyś tak było że w rodzinie sie obdarowywało jeden drugiemu dawał ... albo narzeczeni sobie dawali* ... (Lenartowice).

ZO^MB → **MIEĆ DŁUGIE ZY^MBY**.

Z UKOSA – ‘w taki sposób, że ostrze przechodzi przez coś pod kątem ostrym’: *szagówki* ... [...] *ziemniaki mieli sie ... łoⁿczy sie z moⁿko^m i jajkiem ... wyrabia ciasto formuje wałek ... i kroi ... z ukosa potem gotuje w osolonej wodzie* ... (Marszew).

ZUPA – ‘płynna potrawa z gotowanych jarzyn, mięsa, owoców, którą można jeść za pomocą łyżki’: *najpierw do każdyj każdej zupy poczeszenny jes wywar ... taki z kości mieⁿsa* ... (Pleszew); [Z dyni można przyrządzić] *zupe* ... *placki dyniowe i kompot z dyni* ... (Pleszew); *zupa ... pomidorowa ... zupa ogórkowa ... zupy grzybowe też smakowe só^m różne pieczarkowe ... tak*

że mnóstwo tych *zup* różnych gotujemy ... (Nowy Olesiec); *jak zimom* to były kompoty ... w słoikach i sie otwierało ... i gotowało sie *zupe* owocowom ... a latym to ze świeżych owoców ... *zupe* owocowom też ... zależy jakie tam owoce były ... najlepsze to były *zupy* takie różnych mieszanych owoców ... (Nowy Olesiec); można je [=grzyby] *wyplukadż* i ugotować z nich *zupe* ... (Broniszewice); *zupa* w owoców? ... owocowa ... *zupa* ... (Zielona Łąka); *zupe* mlecznom z dyni można przyrzoⁿdzić ... dynie gotujemy ... najpiyrw sie struże później sie rozdrabnia ... i gotuje sie ... i dodaje sie mleko ... i słodzi ... (Marszew); szare kluchy no to mówie te przyciroki ... z *kapustom* ... ze *zupom* ... [...] ... *abo sosym polone* ... (Józefów); [Szare kluchy] w Koninie do *zup* dawajom ... [...] do rosolu mi sie pytała czy makaron czy te kluski ... (Pleszew); *repeta* jes bardzo *gyⁿste* ... *gyⁿsta zupa* ... *jes to geⁿsta zupa* ... mieści sie w ni *wszysko^e* ... *marchewke* wszystkie warzywa ... *kapusta* ... *ziemniaki* ... *marchewka pietruszka* i musi być bardzo *gyⁿste* ... (Jedlec); [Potrawy wigilijne to] *zupa* z suszonych owoców ... *karp* smażony *pierogi* ... z *kapustom* i grzybami ... *makielki* ... *śledź* w śmietanie *barszcz czerwony* z *uszkami* ... i *zawijany makowiec* ... (Marszew); [Potrawy wigilijne to] *przede* *wszyskim* *ryba kapusta* z *fasolom* ... *pierogi* ... *barszcz* ... *zupa* owocowa ... *makielki* ... (Cieśle); to była tako ... *zupa* ... *jak sie gotowało kiszke* i *kiszki* ... *pyⁿkły* ... to to sie *zbi*rało ... i ... i ... *jakoś tam mama tam zaklepywała* ... i to *jedlim* ... *bardzo śmierdziało kiszko^m* ... (Tomice); [Ajntopf to] *przegłoⁿd* *tygodnia* *warzywny* ... wszystkie warzywa z *tygodnia* *poz*bierane ... *wywar* i *ugotowana zupa* ... (Pleszew); [Nawor-

ka to] *mleczna zupa* ... (Pleszew); *no* można *wykorzystadż* na różne sposoby *pokrzywa* *jez* jako ... *zioło* *lecznicze* czyli można ... *suszyć* ... *można* *herbaty* z niej *pić* ... *można* ... *okłady* z niej *robić* ... *można* *nawet* ... *jak* *ktoż* *umie* ... *zupe* *ugotować* ... (Kuczków); *zaklepka* a *zasmażka* to *sóm* *dwie* *różne* *sprawy* ... *zasmażke* to *robisz* ... *moⁿ-ke* ... *zasmażasz* ... *na* *maśle* *czy* *na* *czymż* *i* ... *i* *potym* *zalewasz* *wo...* *zupom* *czy* *tym* ... (Sośnica); *nagotowuje* *sie* ... *zupe* z *kości* ... *włoszczyzny* ... (Jarocin); [Świński ogon] *do* *zupy* *kladóm* ... (Tomice); *niktó*rzy *to* *brali* ... [kurze] *szyjki* *do* ... *tego* ... *do* *zupy* ... *a* *zez...* *a* *w* *skóre* *na...* *robili* ... *na* *dziewali* *jakimś* *farszym* ... (Tomice); *zupa* *pomidorowa* ... (Broniszewice); (Gizałki); (Lenartowice); [Na śniadanie je się] *ja*-*jecznice* *zupe* *mlecznom* *owsianke* ... (Sośnica); (Dobrzyca). → ZUPA KREM.

ZUPA KREM – ‘zupa o gęściejszej konsystencji uzyskiwanej dzięki przetarciu lub zblendowaniu warzyw’: [Robię] *zupe krem* ... [...] *dynia* *do* *tego* *warzywo* *marchewka* *sie* *gotuje* *i* ... *o* *potem* *zblenduje* *i* ... (Witaszyce); (Pleszew).

ZUPKA – *pieszcz.*, ‘płynna potrawa z gotowanych jarzyn, mięsa, owoców, którą można jeść za pomocą łyżki’: *i niektóre* *zupki* *jak* *pomidorową* *to* *możemy* *robić* ... z *makaronem* *i* z *ryżem* ... (Pleszew); *w* *tej* *okolicy* *to* *jes* *tak* ... *żurek* *pomidorowa* ... *grochowa* *kapuśniaczek* ... *jarzynowe* *zupki* ... *no* *różne* ... *co* *kto* *lubi* ... (Zielona Łąka); *o!* *zupke* [z *dyni*] *bardzo* *dobro^m* *i* *na* *ostro* *i* *mlecznom* *jakóm* *kto* *tam* *chce* ... (Zielona Łąka).

Ż

ŻDZIEBEŁKO – ‘mała ilość czegoś’: *żdźbło*
... *żdziebelko* ... (Marszew); (Pleszew);
(Sośniczka).

ŻDZIEBKO – ‘mała ilość czegoś’: [R1:]
krzta ... *ociupinke* ... *troszeńke* ... [R2:]
żdziebko ... (Pleszew); (Broniszewice).

ŻDŹBŁO – ‘mała ilość czegoś’: *żdźbło* ...
żdziebelko ... (Marszew).

Ż

ŻAR – ‘rozpalony do czerwoności węgiel lub kawałek drewna’: *resztki spalonego [drewna lub węgla] ... to jak to sie żar? ... no taki żar chyba ...* (Pleszew); *no podpala sie [w piecu] pod tym żeby żeby sie rozpałił żeby był żar i dopiero sie wkłada ten chlebek ...* (Pleszew); (Józefów).

ŻEGNAĆ, ŻYGNĄĆ – PRZEŻEGNAĆ – ‘robić znak krzyża’: *żegna sie chlebek ...* (Cieśle); *żegna sie chleb ...* (Sośnica); *znak krzyża ... przeżegnać chleb należy ...* (Lenartowice); *przeżegnać czszeba [chleb] ... krzyż... znakiem krzyża ...* (Jarocin); *żygnno sie ...* (Kuczków).

ŻELAZNY → KLUSKI ŻELAZNE.

ŻELIWNY – ‘zrobiony z żeliwa’: *garnek żeliwny ...* (Jedlec).

ŻUR – 1. ‘sfermentowana masa (z mąki i wody) wykorzystywana w celach spożywczych’: *zakwas sie robi ... zakwas z moⁿ-ki żytniej sie robi na cztery pieⁿć dni i później ... a później sie nagotowuje na ... no na wywarze ... wywar sie robi i sie tym żurkiem i tym ... tym żurem tym tym zakwasem sie zalewa żur... zakwas z żuru ... sie zalewa i jes po prostu ... żur ...* (Pleszew); *wode ... i móⁿke sie sypie i sie roztego ... i to musi postadź i jes żurek ... abo zakwas ... bo kiedyś to zakwas gadali na żur ... nie? ...* (Józefów); *[Ciasto na chleb] no zarobiao sie*

w kopońce ... moⁿke sie sypało ... mleko sie lało ... żur ... albo zakwas żurowy ... (Józefów); 2. ‘zupa na zakwasie z mąki i chleba’: *[Żur robi się] na zakwasie ... z chleba ... z kielbaską ...* (Pleszew); *śniadanie wielkanocne ... [...] to jes żur może być ... jajko chleb ... szynka ...* (Pleszew); *wywar z kości mieⁿsa i do tego ... zakwas ... zaczyn żuru ... w butelce w słoiku można kupić ... i z przyprawami ... i to jest zacioⁿgane ... to jes żurek ...* (Pleszew); *żurku tyż nigdy nie gotowałam ... no na kielbasie ... sie gotuje i ... i też tyn zakwas sie dolewa ... do tego ... do tego żuru właśnie ...* (Witaszyce); (Tomice).

ŻUREK – 1. ‘sfermentowana masa (z mąki i wody) wykorzystywana w celach spożywczych’: *zakwas sie robi ... zakwas z moⁿki żytniej sie robi na cztery pieⁿć dni i później ... a później sie nagotowuje na ... no na wywarze ... wywar sie robi i sie tym żurkiem i tym ... tym żurem tym tym zakwasem sie zalewa żur... zakwas z żuru ... sie zalewa i jes po prostu ... żur ...* (Pleszew); *żurek ... robi sie najpierw specjalny zakwas ... a później ... do garnka włoży sie kielbaske pokrojono^m w plaste... w plasterki albo w kostke ... dodaje sie warzywa ... przyprawy ... właśnie ten żurek ... i też można dla smaku zabielić mlekiem ... albo śmietano^m ... i podaje sie z jajkiem ...* (Broniszewice); *wode ... i móⁿke sie sypie i sie roztego ... i to musi postadź i jes żurek ... abo zakwas ... bo kie-*

dys to zakwas gadali na żur ... nie? ... (Józefów); 2. 'zupa na zakwasie z mąki i chleba': [Na śniadaniu wielkanocnym] były to jajka głównie ... weⁿdliny różnego rodzaju ... żurek z biało^m kielbaso^m ... szynki ... różne ... salatkę ... (Grodzisko); na przykład po kisz... to też była kiszcz[onka]... taka ... woda tłusta i ... ta ... i w tej ... i smakowa też była ... i na tym myśmy gotowali żurek ... (Nowy Olesiec); w tej okolicy to jes tak ... żurek pomidorowa ... grochowa kapuśniaczek ... jarzynowe zupki ... no różne ... co kto lubi ... (Zielona Łąka); wywar z kości mieⁿsa i do tego ... zakwas ... zaczyn żuru ... w butelce w słoiku można kupić ... i z przyprawami ... i to jest zacioⁿgane ... to jes żurek ... (Pleszew); żurku tyż nigdy nie gotowałam ... no na kielbasie ... sie gotuje i ... i też tyn zakwas sie dolewa ... do tego ... do tego żuru właśnie ... (Witaszyce); [Na żurek] gotuje sie wode i dodaje sie zakwas przygotowany z moⁿki żytnij ... można dodać ... okrosić słonino^m albo można to na mieⁿsie ugotować tyż ... (Marszew); żurek ... to potrawa ktero^m najczeⁿściej przyrządzam na pierwszy dzień ... Świeⁿta Wielkanocnego czyli w Niedziele Wielkanocno^m ... śniadanie ... wykonuje się go ... no ... musi być przygotowany bulion warzywny ... do bulionu wkładam biało^m kełbase w całości ... tak sie podgotuje troszeczkę ... wyjmuję ją dodaje również ... boczek ... weⁿdzony pokrojony ... lekko podsmażony ... również cebulka ... na koniec ... po zestawieniu z ognia na chwile ... dodaje chrzan wymieszany z ... zakwasem ... gotuję chwile^m ... dodaję majeranek też ... pamieⁿtamy o tym żeby dobrze go rozeczścić w palcach wysypujⁿc do garnka ... wtedy on ... dodaje ... tego oczyszczymy lepszy zapach ... poprawia smak potrawy ... no na końcu gotowania oczywiście ... gdy już zestawimy z ognia ... dodajemy śmietane ... (Marszew); żu-

rek ... robi sie najpierw specjalny zakwas ... a później ... do garnka włoży sie kielbaskę pokrojono^m w plaste... w plasterki albo w kostkę ... dodaje sie warzywa ... przyprawy ... właśnie ten żurek ... i też można dla smaku zabielić mlekiem ... albo śmietano^m ... i podaje sie z jajkiem ... (Broniszewice); (Sośniczka); [Potrawy na śniadanie wielkanocne to] jajka kielbaska ... taka biała ... żurek był ... i tak ciasto i ... (Gizalki); [Śniadanie wielkanocne zaczyna się] od zjedzenia poświeⁿconych potraw dzieleniem sie jajkiem ... po kawoł... wszyskiego czeza spróbować ... to co było w koszyczku do świeⁿconki ... a późni sie je żurek ... (Sośnica); żurek ... gotujesz ... wstawia sie wode ... bierze sie zakwas ... dodaje sie do tego sól ... i ... kielbaskę można dać szyneczke ... boczek i sie zaprawia żurek ... oraz dodaje sie do smaku ... można dać śmietankę ... masełka ... cebulke ... majeranku troche ... (Pleszew); no to mosz ... gotujesz ... wode i ... i masz zakwas zatego^m ... zaliwosz to zakwasym wrzucosz biało^m kielbase i ... i tyn ... i to wszysko ... wszysko gotujesz ... no i to jes żurek ... nie... a jeszcze dodajesz tego ... zawed jajko ... gotowane ... (Tomice); [Na żurek] gotuje sie ... mieⁿso przeważnie żeberka ... wyⁿdzony boczeg lub wyⁿdzone kości ... obgotowuje sie dodaje sie włoszczyzny ... na koniec sie podsma... wycioⁿga ugotowane mieⁿso podsmaża dodaje sie cebule ... (Sośnica); żurek przyrzoⁿdza sie na zakwasie ... gotuje sie jakiegos tam ... cebulke ... kielbase ... może być boczek ... ten zakwas ... i przyprawia sie różnymi przyprawami do smaku sól majeranek ... (Wieczyn); (Lenartowice); 3. 'zupa na mięsie, zaprawiana śmietaną, doprawiana octem': żurek ... to jes białe kwaśne ... (Pleszew).

ŻUROWNIK – 'gliniany garnek do kisenia żuru': żurownik ... (Kotlin); 🍲 24.

ŻUROWY – ‘taki, z którego powstanie żur’:
[Ciasto na chleb] *no zarobiao sie w kopońce*
... moⁿke sie sypało ... mleko sie lało ... żur
... albo zakwas żurowy ... (Józefów).

ŻYCZENIE – ‘słowa, którymi ktoś komuś
czegoś życzy’: *na śniadanie [wielkanoc-*
ne] ... to zazwyczaj jes dzielenie sie jajkiem
przez wszystkich domowników i składanie
sobie życzeń ... (Pleszew); (Broniszewice).

ŻYDEK – ‘mały nożyk’: *taki mały nożyk to*
żydek ... (Kotlin).

ŻYGNAC → ŻEGNAĆ.

ŻYWNOŚĆ – ‘to, co jest spożywane’: [Scho-
wanko to] *pomieszczenie do przechowy-*
wania żywności ... i innych drobiazgów ...
(Marszew); *no dla żywności ...* (Cieśle); *za-*
pasy z żywności ... tag jak ... (Nowy Ole-
siec).

AUTORZY ZDJĘĆ:

Maria Cichy: 11.

Zuzanna Kubiak: 44.

Błażej Osowski: 1–3, 5, 7, 8, 16–19, 21–25, 27, 28, 30–35, 39–43, 45–49.

Katarzyna Zagłoba: 4, 9, 10, 12–15, 20, 26, 29, 36–38.

Ludmilagolabek: 6.

Źródła zdjęć:

Ekspozycje Wielkopolskiego Parku Etnograficznego w Dziekanowicach (oddział Muzeum Pierwszych Piastów na Lednicy): 9, 12–15, 35, 37.

Ekspozycje Muzeum Bambrów Poznańskich: 8, 17–19, 23–25, 27, 28, 31.

Praca własna (domena publiczna): 6.

Zbiory prywatne: 1–5, 7, 10, 11, 16, 20–22, 26, 29, 30, 32–34, 36, 38–49.



1. BAZIA



2. BORWINEK



3. BUCZPAN; BUKSZPAN;
GRYCZPAN



4. ŚWIE^NCONKA, ŚWI^NCÓNKA,
ŚWIY^NCONKA



5. MAKIEŁKI; ŚWIECA; WIGILIA



6. KOLE^NDNIK, KOLY^NDNIK



7. CHOINKA



8. PIEC II



9. KREDENS



10. KUCHNIA LATOWA



11. KOŚCIÓŁ



12. PIEC CHLEBOWY;
PIEC DO CHLEBA



13. KOPÓNKA



14. ŁOPATA



15. KIPA



16. WANNA



17. KUCHNIA 1



18. KUCHNIA 2



19. FAJERWERKA; PŁYTA;
RONDEL



20. SAGAN



21. KUCHENKA; PALNIK



22. KOPYŚ, KOPYŚĆ; PATELKA;
PATELNIĄ; SZARE KLUCHY



23. MISA



24. Forma do BABKI;
ŻUROWNIK



25. Kocioł, w którym można
GOTOWAĆ; SŁOIK; WEK



26. PRASKA



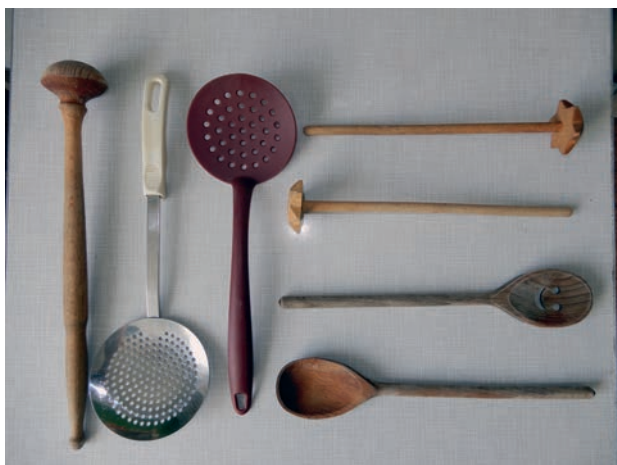
27. STÓŁ; ZASTAWA



28. KOŁKA; PAŁKA; STOLNICA;
WAŁEK



29. NÓŻ; SZTUCIEC



30. FIRLAJEK, FIRLEJEK;
KOPYSTKA; ŁYŻKA
CEDZAKOWA; PLASTIK



31. KARBIT, KARPIT



32. BRENDKA, BRYNDKA



33. ZAPASY



34. WEK



35. WY^MBOREK



36. ŚRUPOK



37. BRYTFANNA; FAJERKA;
FAJERWERKA



38. DEKIELEK



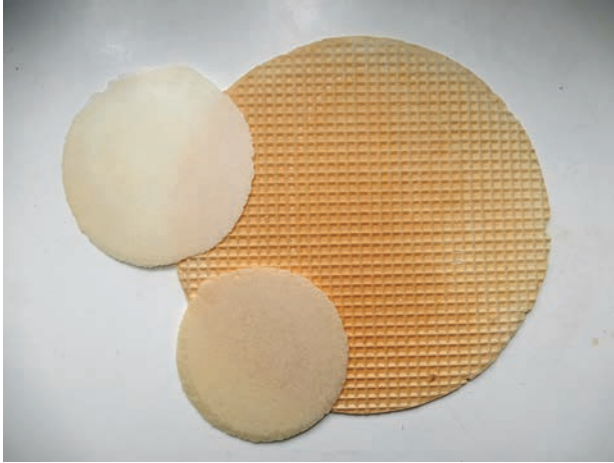
39. PLACEK 1



40. PLACEK 2



41. KROMKA, KRÓMKA;
OŚRÓDKA; SKIBKA; SKÓRKA



42. ANDRUT; WAFEL



43. PAROCH; POMPUCH; PYZA



44. SZARE KLUCHY



45. SZAGÓWKA



46. TORT



47. BARANEK



48. EKLER, KLER; KRUSZANKA,
KRUSZONKA, KRUSZÓNKA;
PO^NCZEK, PÓ^NCZEK; SZNEKA;
WIECZNIK



49. BLACHA; BRYTFANNA;
KEKSÓWKA; KOKILKA

