

Halina Pelcowa

SŁOWNIK
GWAR
LUBELSZCZYZNY

TOM VI

POKARMY



SŁOWNIK
GWAR
LUBELSZCZYŃNY

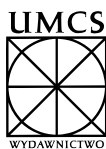
TOM VI

POKARMY

A Dialect Dictionary of the Lublin Region

Volume VI

Food



Halina Pelcowa

SŁOWNIK
GWAR
LUBELSZCZYZNY

TOM VI

POKARMY

WYDAWNICTWO UNIWERSYTETU MARII CURIE-SKŁODOWSKIEJ

LUBLIN 2019

Publikacja finansowana w ramach Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego
pod nazwą „Narodowy Program Rozwoju Humanistyki” w latach 2018-2023
nr projektu 0125/NPRH7/H11/86/2018



NARODOWY PROGRAM
ROZWOJU HUMANISTYKI

Recenzenci

Prof. dr hab. Halina Kurek
Prof. dr hab. Kazimierz Ożóg

Redakcja naukowa

Halina Pelcowa

Korekta

Jolanta Drożdowska, Halina Pelcowa

Redakcja techniczna i skład

Artur Drożdowski

Projekt okładki i stron tytułowych

Marta i Zdzisław Kniatkowscy

Dokumentacja zdjęciowa: Ilona Gumowska-Grochot – ilustracje nr 2, 4 oraz 18, 21, 26, 27 (wykonane w Ośrodku Edukacji Regionalnej w Hołownie); Piotr Lasota – ilustracje nr 11, 30 oraz 6, 7, 9, 24 (wykonane w Muzeum Wsi Lubelskiej), 17, 19 (wykonane w Izbie Regionalnej w Woli Gułowskiej); Halina Pelcowa – ilustracje nr 1, 5, 12, 13, 14, 15, 16, 20 oraz 8, 10, 22, 23, 25, 28, 29, 31 (wykonane w Zagrodzie Guciów); Joanna Szadura – ilustracja nr 3

Współpraca przy eksploracji terenowej i transkrypcji materiałów: Ilona Gumowska-Grochot, Anna Kurkiewicz, Piotr Lasota, Robert Mileszczyk, Blanka Skórska, Mariola Tymochowicz

© Wydawnictwo UMCS, Halina Pelcowa, Lublin 2019

ISBN 978-83-227-9278-0

Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
ul. Idziego Radziszewskiego 11, 20-031 Lublin
tel. 81 537 53 04
www.wydawnictwo.umcs.eu
e-mail: sekretariat@wydawnictwo.umcs.lublin.pl

Dział Handlowy
tel./faks 81 537 53 02

Księgarnia internetowa: www.wydawnictwo.umcs.eu
e-mail: wydawnictwo@umcs.eu

Druk i oprawa

Mazowieckie Centrum Poligrafii Wojciech Hunkiewicz
ul. Lisi Jar 29, 05-270 Marki

*Ucząc się nowej nadziei, idziemy poprzez
ten czas ku ziemi nowej. I wnosimy cię,
ziemio dawna, jak owoc miłości pokoleń. . .*

Jan Paweł II, *Pamięć i tożsamość*, Kraków 2005, 80

Lubelszczyźnie –
Ziemi Mojej Rodzinnej i Jej Ludziom

Ukazały się następujące tomy:

1. Halina Pelcowa, *Słownik gwar Lubelszczyzny*. Tom I. *Rolnictwo – Narzędzia rolnicze. Prace polowe. Zbiór i obróbka zbóż*, Wydawnictwo UMCS, Lublin 2012.
2. Halina Pelcowa, *Słownik gwar Lubelszczyzny*. Tom II. *Rolnictwo – Transport wiejski. Rośliny okopowe i paszowe. Gleby i rodzaje pól. Uprawa lnu i konopi. Zbiór siana*, Wydawnictwo UMCS, Lublin 2014.
3. Halina Pelcowa, *Słownik gwar Lubelszczyzny*. Tom III. *Świat zwierząt*, Wydawnictwo UMCS, Lublin 2015.
4. Halina Pelcowa, *Słownik gwar Lubelszczyzny*. Tom IV. *Sad i ogród warzywny. Budownictwo i przestrzeń podwórza*, Wydawnictwo UMCS, Lublin 2016.
5. Halina Pelcowa, *Słownik gwar Lubelszczyzny*. Tom V. *Świat roślin*, Wydawnictwo UMCS, Lublin 2017.

Spis treści

Wstęp	9
Założenia metodologiczne i zasady redakcyjne	17
Założenia ogólne	17
Baza materiałowa.....	17
Hasło słownikowe.....	20
Zapis wyrazu hasłowego i kontekstów	24
Mapa językowa.....	26
Kwalifikatory	28
Skróty i odsyłacze.....	29
Źródła i opracowania	31
Źródła.....	31
Literatura (wybrane pozycje)	32
Miejscowości, z których pochodzi materiał	35
Alfabetyczny spis miejscowości	35
Wykaz cyfrowych oznaczeń miejscowości na mapach	48
Słownik	49
Mapy do haseł słownikowych	649
Ilustracje do haseł słownikowych	717
Spis map i ilustracji	751
Spis map.....	751
Spis ilustracji	753
A Dialect Dictionary of the Lublin Region	755

Wstęp

Aż ślinka cieknie

*Żytni chleb razowy przyjemnie drapał krtań
duże pajdy z cebula jadło się ze hej
mleko smarowało czułe podniebienie
z białymi kluskami w obiady niedzielne*

*Gryczana prażucha z dużymi skwarkami
zbyt szybko znikala pod naszymi tyżkami
kartoflane tarciuchy gorące prosto z pieca
maczane w śmietanie to dopiero uciecha*

*Z chlebowego ciasta podpłomyki pieczone
i lnianym olejem w makutrze kraszone
zaraz na stojąco każdy w rękę brał
oblizywał olej bo na brodę kapał*

*Pucate golasy gryczano serowe
z dodatkiem kartofli gorące różowe
do tego z gładyszki chłód zsiadłego mleka
a jaglaną kaszę na słodko się wypieka*

*Soczewica sypka w pierogach pieczonych
duże gęste kluski z makiem słodzonym
w czerwonym barszczu płaty grzybów czerniały
na mleku zacierka drobiona przez Mamę*

*Maślankę z kartoflami chętnie się jadło
polny groch z kapustą i jajka na twardo
to były przysmaki pamiętne sprzed wojny
aż mi ślinka cieknie jak je sobie wspomnę*

Alfreda Magdziak, *W cieniu polnych grusz*,
Zamość 1996, 89

Szósty tom *Słownika gwar Lubelszczyzny* zatytułowany *Pokarmy* zawiera 2560 haseł wzbogaconych 31 ilustracjami i 67 mapami językowymi. Stanowi odrębną całość tematyczną, poświęconą tradycyjnym potrawom ludowym z mąki, mleka, wody, ziemniaków, kaszy, kapusty, grochu, warzyw, owoców, mięsa, kości. Przedmiotem opisu są nazwy pokarmów, naczyń kuchennych, części pieca kuchennego i pieca chlebowego oraz sposobów przygotowania potraw i pieczenia chleba. Nie jest to kulinarna mapa Lubelszczyzny, księga kucharska czy zbiór przepisów, ale odzwierciedlenie pamięci i świadomości językowej mieszkań-

ców wsi zamkniętych w nazwach pokarmów i sposobach ich przygotowania. Każde hasło słownikowe jest szczególnym znakiem pamięci, odwołującym się do domu rodzinnego oraz tradycji lokalnej i regionalnej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

Przedstawione w tym tomie słownictwo należy do domeny tematyckiej związanej z życiem codziennym (często z biedą lub postem), ale także z kultywowaniem obrzędów i obyczajów, w tym np. świąt dorocznych i rodzinnych, obrzędów przejścia, pór roku. Towarzyszy człowiekowi na każdym etapie życia i pracy, jest nieodłącznym elementem wiejskiej codzienności oraz struktury kulturowej i obyczajowej, pełnym realiów z życia codziennego i wyobraźni ludzi, którzy je tworzyli w przeszłości. Oddaje przy tym bogactwo mechanizmów nazwotwórczych i kreatywność mieszkańców wsi w przeszłości, przejawiającą się w lokalnej i regionalnej wielości nazw na określenie jednego desygnatu (np.: *chłodne, chołodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygła, drygłe, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec* ‘galareta z nówek wieprzowych’; *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarciauchy, targańcuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny* ‘placki z tartych ziemniaków’; *broda, brzeg, brzeżczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka* ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’).

Wypowiedzi o kulinariach są tekstami werbalnymi budowanymi według ustalonego kulturowo wzorca: desygnaty mają swoje nazwy, wiążą się z nimi rytuały codzienne i świąteczne, a przygotowanie potraw wymaga nie tylko umiejętności, ale także wiedzy dotyczącej uprawy roli, hodowli zwierząt czy świata przyrody. Mają wartość dokumentacyjną i praktyczną, spajają całość niematerialnego dziedzictwa kulturowego i są najwyrazistszym jego wykładnikiem, w pełni akceptowanym przez mieszkańców oraz odtwarzanym i włączanym w szerszy kontekst kulturowy i obyczajowy. W nazewnictwie kulinarnym odbija się wrażliwość językowa człowieka, przejawiająca się w kreowaniu otaczającego świata oraz tłumaczeniu nazw nadawanych pokarmom

i sposobom ich przygotowania, a obyczaje kulinarne i praktyki związane z jedzeniem należą do istotnych wyznaczników grupy społecznej, regionu i miejsca, wzmagają poczucie zakorzenienia oraz określenia własnej tożsamości. Przyrządzanie potraw, sposoby łączenia produktów, podawania w odpowiednim czasie i kolejności czy zgodnie z porą dnia, roku, święta, należą do praktyk kulturowych obecnych w żywym obiegu, stale odtwarzanych i przekazywanych w bezpośrednim transferze pokoleniowym. Nazwy potraw jako widoczne znaki dawnej kultury są chętnie przywoływane, a tym samym nie konotują negatywnych emocji i nie są łączone z zacofaniem cywilizacyjnym dawnej wsi. Takie właściwości towarzyszą przede wszystkim potrawom, inaczej jest z innymi hasłami włączonymi do tego tomu, w tym elementami konstrukcji pieca kuchennego i pieca chlebowego, narzędziami służącymi do przygotowania potraw czy dawnymi naczyniami. W tym wypadku, w związku z nieodwracalnym zanikiem desygnatów, mamy odzwierciedlony w słowach obraz dawnej wsi jako przejaw pamięci oraz odwołanie do tradycji i dziedzictwa przodków.

Ludowy obraz kulinariów jest niezwykle bogaty, kreowany przez geograficzną różnorodność nazw i ich wariantywność oraz wielość nazw na określenie jednego desygnatu, które tworzą często jedną serię onomazjologiczną, ale mogą też należeć do kilku pól znaczeniowych, uwzględniających nie tylko różne aspekty potrawy czy narzędzi kuchennych, ale też inny rodzaj skojarzeń i odbioru przez człowieka, np. nazwy ‘galarety z nówek wieprzowych’ odbierane są zmysłami: smaku (*kwaszelina, kwaszeliny*), wzroku (*dryga, drygi, drygieliny, drygla, drygle, drygolina, dryżka, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka*) i dotyku (*chłodne, chołodzina, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, zsiadłe nogi*), ‘zsiadłego mleka’ motywowane są wyglądem (*zsiadłe, siadłe, zsiadnięte, zsiędzone*) i smakiem (*kwaśne, skwaśnięte, kiste, skiste*), a nazwy naczyń kuchennych funkcjonują ze względu na praktyczne zastosowanie, w tym ‘drewnianego naczynia służącego do wyrobu masła’ na zasadzie skojarzenia z czynnością robienia masła (*bijanka, bijanica, bojka, tłuczka, masłobojka*) i produktem, który powstaje w wyniku tej czynności, czyli masła (*maselnica, maselniczka, maślanica, maślnica, maślniczka, maśnica, maśniczka*), ‘glinianej miski do ucierania maku’ – od maku jako obiektu czynności (*makutra, makownica, makortyt*), wykonywanej czynności (*wierciocha, wiertacha*) i typu naczynia (*donica, miska, miska siwa*). Liczne są również wypadki obejmowania jednym określeniem różnych potraw, podobnie przygotow-

wanych i o zbliżonym zestawie składników, np. *prażucha* to: ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’ – ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’ – ‘placki, kotlety z gotowanych ziemniaków i mąki, smażone na patelni’ – ‘słone ciasto z prażonego jęczmienia lub otrąb pszennych i kaszy manny oraz mąki’; *kisiel* to: ‘potrawa z owsa lub z kaszy’ – ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’ – ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’ – ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’ – ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’; *zalewajka* to: ‘zupa z kapusty zaprawiana mąką’ – ‘zupa na zakwasie z żytniej mąki lub z chleba’ – ‘zupa z przewagą ziemniaków’; *maczka* to: ‘ser ze śmietaną do maczania chleba lub pierogów’ – ‘nadzienie do pierogów składające się z sera i innych składników’ – ‘sos z mleka, maku i owoców do maczania pierogów’ – ‘sos z jajek’ – ‘sos z tłuszczu’; *praśniak* to: ‘placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju’ – ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’. Przy nazwach wielu potraw często trudno rozdzielić znaczenia i przypisać treść do konkretnego desygnatu, bowiem – jak pisze Barbara Falińska – „Każda z tych nazw może być semantycznym odpowiednikiem drugiej, ale każda z nich może być również inaczej definiowana” (Falińska 1991, 81).

Wszystkie tomy *Słownika gwar Lubelszczyzny*, ze względu na jednolitość całości, oparte są na jednakowych zasadach metodologicznych, z wykorzystaniem technik atlasowych i ikonografii. W każdym z nich zostaje zachowany układ alfabetyczny haseł. Takie zasady obowiązują w pięciu wydanych już tomach: I. *Rolnictwo – Narzędzia rolnicze. Prace polowe. Zbiór i obróbka zbóż* (Lublin 2012), II. *Rolnictwo – Transport wiejski. Rośliny okopowe i paszowe. Gleby i rodzaje pól. Uprawa lnu i konopi. Zbiór siana* (Lublin 2014), III. *Świat zwierząt* (Lublin 2015), IV. *Sad i ogród warzywny. Budownictwo i przestrzeń podwórza* (Lublin 2016), V. *Świat roślin* (Lublin 2017). We wskazane ramy metodologiczne wpisuje się także układ tomu VI, który jest kolejną częścią słownika regionalnego, łączącego wymogi leksykonu wewnątrzdialektalnego i międzdialektalnego, ze wspólnym modelem hasła słownikowego i sposobem wykorzystania wypowiedzi gwarowych mieszkańców wsi regionu lubelskiego.

Ze względu na fakt, że każdy z tomów, niezależnie od kontynuacji zadań ogólnych i wspólnego przedmiotu badań, stanowi samoistnie integralną całość tematyczną i może funkcjonować jako wydzielony obraz językowej przestrzeni wiejskiej, w tomie VI zostaną powtórzone niektóre elementy założeń metodologicznych i zasad redakcyjnych, a także

wykorzystane źródła i opracowania oraz wykaz miejscowości, z których pochodzi materiał.

Przedmiotem badań są gwary regionu lubelskiego zagrożone nie tylko utratą ciągłości pokoleniowej, ale narażone na całkowity zanik. Zachowanie tkwiącego w nich bogactwa leksykalnego to powinność wobec regionu i przyszłych pokoleń, obowiązek zachowania tego, co jeszcze można ocalić nim bezpowrotnie, wraz z odchodzącymi ludźmi, odepdzie w niepamięć. Ochrona przed zapomnieniem tego skarbu „małych ojczyzn” jest obowiązkiem humanistów i humanistyki. I tę powinność wobec dziedzictwa narodowego staramy się wypełnić.

W obliczu globalizacji i jednocześnie rodzących się tendencji do zachowania różnorodności języków i kultur w Unii Europejskiej, gwara nabrała nowego znaczenia jako istotny element nie tylko tradycji i kultury ludowej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie, ale też tożsamości regionalnej, funkcjonując jako dokument epoki i tradycji, która odeszła, ale żyje jeszcze w pamięci osób starszych, jest świadectwem przeszłości i mówienia o niej. A zatem istnieje potrzeba nie tylko ocalenia od zapomnienia tego, co było, i co jeszcze pozostało, ale odkrywania gwary na nowo. Należy przy tym pamiętać, że w dobie Internetu wyrosło pokolenie, do którego bardziej przemawia obraz niż tekst i któremu trzeba pomóc dotrzeć do wiedzy dialektologicznej. I taką perspektywę stwarzają zamieszczone w tomie VI *Słownika* ilustracje potraw i przedmiotów potrzebnych do ich przygotowania.

Lubelszczyzna (w granicach województwa sprzed 1975 roku, nieznacznie zmienionego po roku 1999 – por. mapę 1; obecnie w skład województwa lubelskiego wchodzi też powiat rycki i materiały z tego obszaru zostały włączone do haseł słownikowych) to teren zróżnicowany kulturowo, w języku którego odbijają się dawne stosunki osadnicze, religijno-wyznaniowe, ludnościowe oraz podziały historyczne i etnograficzne. Od dawna konkurowały tu zjawiska językowe z jednej strony małopolskie, z drugiej wschodniosłowiańskie (głównie ukraińskie), a od północy i północnego zachodu nawarstwiały się, późniejsze w stosunku do małopolskich i kresowych, właściwości mazowieckie. Ten fakt przekłada się na wielokrotnie podkreślaną trójdzielność gwarową regionu lubelskiego (m.in.: Nitsch 1929; Kuraszkiwicz 1932; Dejna 1981; 1998; Bartmiński 1973; Bartmiński, Mazur 1978; Brajerski 1958; Czyżewski 1986; 1994; Czyżewski, Warchoł 1998; Kaczmarek, Bartmiński, Mazur 1978; Łesiów 1963; Mazur 1976; 1978; Pelcowa 1985; 1994; 2001; Warchoł 1992), która jest w istocie rzeczy bardziej skomplikowana i przechodzi w wielodzielność oraz w wielowarstwowość geograficzną i se-



Mapa 1. Lubelszczyzna – obszar badań

mantyczną, przejawiającą się w występowaniu i mieszanii się cech różnodialektalnych, nie tylko małopolskich, mazowieckich i kresowych, ale także ogólnogwarowych i ogólnopolskich (rejestr wybranych cech gwarowych przywołałam w tomie I na stronach 19–21, a szczegółowa specyfikacja geograficzna i obszerna literatura na temat zróżnicowania gwarowego regionu lubelskiego zostały zamieszczone m.in. w opracowaniach: Czyżewski 1994; Kaczmarek, Bartmiński, Mazur 1978; Ma-

zur 1978; Pelcowa 2001). Wskazywana wielodzielność to w zasadzie ogromne bogactwo leksykalne z wielością i różnorodnością nazewnictw, wpisującą się w historię i tradycję kulturowo-obyczajową Polski środkowo-wschodniej. Jest to jeden z argumentów przemawiających za potrzebą powstania *Słownika*, który w swoim założeniu ma stać się odzwierciedleniem złożoności i wielokulturowości gwar Lubelszczyzny i obrazem gwarowego zróżnicowania leksykalnego regionu, będącego nie tylko pomostem między wschodem a zachodem, ale między Unią Europejską a Europą wschodnią.

Tom *Pokarmy* jest kontynuacją badań prowadzonych od wielu lat, włączonym w długofalowe opracowanie dokumentujące naukowo stan gwary i zgodnie z Konwencją UNESCO z 2003 r. wpisującym się w ochronę niematerialnego dziedzictwa kulturowego regionu. Wobec postępującego zaniku gwar, a tym samym braku identyfikacji elementów otaczającej przestrzeni, staje się kulturową koniecznością i wyzwaniem dla współczesnych i przyszłych pokoleń.

Tom ten jako opracowanie naukowe, ale także użytkowe o wymiarze praktycznym, jest nie tylko formą utrwalenia i zachowania dziedzictwa językowego i kulturowego regionu lubelskiego, konceptualizowanego w postaci zbioru słów tworzących leksykon gwarowy, ale przede wszystkim istotnym instrumentem w kreowaniu „marki regionalnej” i promocji regionu lubelskiego, z założeniem jego dostępności dla szerokiego kręgu odbiorców, zarówno językoznawców, jak i badaczy innych dziedzin, twórców regionalnych, propagatorów kultury regionu, nauczycieli realizujących edukacyjną ścieżkę regionalną i upowszechniających założenia „małej ojczyzny” oraz młodzieży licealnej i gimnazjalnej, pragnącej zrozumieć istotę kulturowo-językowego obrazu własnego regionu.

Jest to kolejna część kilkutomowego opracowania, na które docelowo złożą się – oprócz słownictwa realizowanego w tomie I (*Rolnictwo – Narzędzia rolnicze. Prace polowe. Zbiór i obróbka zbóż*), w tomie II (*Rolnictwo – Transport wiejski. Rośliny okopowe i paszowe. Gleby i rodzaje pól. Uprawa lnu i konopi. Zbiór siana*), w tomie III (*Świat zwierząt*), w tomie IV (*Sad i ogród warzywny. Budownictwo i przestrzeń podwórza*), w tomie V (*Świat roślin*), w tomie VI (*Pokarmy*) – następujące działy kultury materialnej i duchowej: Sprzęty domowe; Prace w domu i w gospodarstwie; Odzież; Człowiek – jego właściwości i zachowanie; Życie społeczne, zawody; Ukształtowanie powierzchni; Zjawiska atmosferyczne i meteorologia; Wierzenia, obrzędy, zwyczaje i obyczaje; Czas, przestrzeń, miary, kolory, czynności. W obrębie każdego działu tema-

tycznego zostanie zachowany układ alfabetyczny, a całość *Słownika* zamknie indeks z wykazem wszystkich słów w tomie ostatnim.

Tom VI, podobnie jak cały *Słownik gwar Lubelszczyzny*, ma charakter niedyferencyjny, uwzględnia także słownictwo ogólnopolskie, należące do zasobu leksykalnego mieszkańców wsi, pominięcie którego nie tylko czyni obraz uboższym, ale zatracą istotę desygnatu i wiarygodność oceny otaczającego świata. Gwar ludowych nie można bowiem rozpatrywać tylko pod kątem ich odmienności, a kierowanie się dyferencjalnością w stosunku do języka ogólnego i opisywanie wyłącznie tych słów, które nie są znane polszczyźnie literackiej, może prowadzić do błędnych wniosków. Należy opisywać nie słownictwo gwarowe, ale słownictwo występujące w gwarze, czyli oprócz słów i znaczeń typowo gwarowych, także wyrazy i znaczenia wspólne dla gwary i polszczyzny ogólnej. I takie założenie jest realizowane w tomie *Pokarmy*. Obok słów i znaczeń typowo gwarowych, zostaną zamieszczone także wyrazy i znaczenia ogólnopolskie, bez przywołania których opis rzeczywistości wiejskiej jest niemożliwy.

Mimo układu tematycznego i włączenia do hasła ikonografii, *Słownik* nie jest opracowaniem encyklopedycznym, nie ma też charakteru kompendium wiedzy na dany temat. Zgromadzone słownictwo wpisuje się w ludowy obraz świata, a poszczególne jego elementy są postrzegane zgodnie z potrzebami mieszkańców wsi, z uwzględnieniem specyfiki regionu, i ten fakt bardzo wyraźnie przekłada się na konceptualizację językową. Ujmowane są cechy najbardziej charakterystyczne, dotyczące wyglądu, miejsca występowania, praktycznego zastosowania, w tym przydatności lub szkodliwości dla człowieka. W konstruowaniu haseł słownikowych zwracamy uwagę na te elementy wiejskiej przestrzeni, które są typowe i zrozumiałe dla mieszkańców wsi oraz chętnie przez nich przywoływane i charakteryzowane.

Tom VI. *Pokarmy* to znaczący wycinek leksyki ludowej, wyekscerpowany z wypowiedzi najstarszych mieszkańców 637 wsi regionu lubelskiego (por. wykaz miejscowości) i od 2520 informatorów. Ze względu na charakter tematyczny słownictwa, informatorami były osoby najstarsze, które mówią gwarą oraz znają opisywane desygnaty i potrafią przyporządkować im właściwe nazwy.

Założenia metodologiczne i zasady redakcyjne

Założenia ogólne

Podobnie jak w każdym opracowaniu słownikowym, w tomie VI *Słownika gwar Lubelszczyzny*, słowo jest znakiem desygnatu, który „wyodrębnia się z rzeczywistości nie jako izolowana rzecz, ale jako element pozostający w określonych związkach z innymi fragmentami tejże rzeczywistości” (Doroszewski 1962, 142). Wyraźne odniesienie do rzeczywistości pozajęzykowej i ściśle usytuowanie desygnatu i jego nazwy w określonym kręgu znaczeniowym i kulturowym jest istotną właściwością słownika gwarowego, łączącego definicję leksykograficzną (naukową) z dodatkowymi informacjami przy artykule hasłowym i definicją użytkownika gwary, podaną w przywoływanych kontekstach. Analiza wypowiedzi mieszkańców wsi dostarcza interesującej wiedzy na temat użycia słowa w aspekcie społecznym, kulturowym, obyczajowym. Relacji tej towarzyszy określenie znaczeń wyrazów i zakresu ich użycia, a także wpisanie słowa i opisywanego pojęcia w strukturę językową i kulturową oraz w opozycję przeszłość – współczesność.

W tomie VI *Słownika gwar Lubelszczyzny* zasady redakcyjne podporządkowane są idei opracowania słownika regionalnego, nie tylko rejestrującego słownictwo gwarowe, ale włączającego przywołane słowa w geografie regionu, usytuowanego na styku Małopolski i Mazowsza oraz Słowiańszczyzny wschodniej i zachodniej. Wynikająca stąd różnorodność jest wartością regionu jako całości.

Baza materiałowa

Korpus materiałowy tomu VI *Słownika gwar Lubelszczyzny* stanowią nagrania terenowe, zapisane na taśmach magnetofonowych, teksty ciągle zapisane (bez dokumentacji dźwiękowej) oraz zapisy słów zbierane metodą kwestionariuszową (bez egzemplifikacji kontekstowej). Są to przede wszystkim zbiory autorki *Słownika*, stale wzbogacane i sukcesywnie uzupełniane i poszerzane o nowe dane. Dodatkowe materiały słownikowe zostały pozyskane z kartotek atlasowych i archiwów, z prac

magisterskich i licencjackich przygotowanych pod kierunkiem naukowym autorki *Słownika*, a także – w niewielkim zakresie – ze źródeł drukowanych.

W tomie VI *Słownika gwar Lubelszczyzny* znalazły się materiały gromadzone w ostatnich sześćdziesięciu latach. Niewielka część słownictwa (wyłącznie w postaci zbioru słów, bez kontekstów i tylko w formie zapisanej) pochodzi z materiałów Kartoteki *Atlasu gwar Lubelszczyzny*. Materiał był zbierany pod koniec lat pięćdziesiątych XX wieku. Został on wielokrotnie potwierdzony i znacznie uzupełniony w późniejszych eksploracjach terenowych, dlatego nie ma potrzeby, ale także i możliwości, oddzielnego zaznaczania tych form w *Słowniku*. Następnym etapem to materiały zbierane od początku lat osiemdziesiątych XX wieku do dnia dzisiejszego przez autorkę *Słownika*. Są to zarówno teksty zapisane, jak i nagrane na taśmy magnetofonowe, sukcesywnie uzupełniane i sprawdzane. Dodatkowymi materiałami są dane Kartoteki *Atlasu gwar polskich*, zebrane w latach dziewięćdziesiątych XX wieku, a także prace magisterskie i licencjackie z lat 1996–2015.

Leksyka ludowa regionu lubelskiego, będąca podstawą tomu VI, oparta jest na korpusie tekstowym, który stanowią w zdecydowanej większości materiały zebrane przez autorkę *Słownika*. Są to:

- taśmoteka i kartoteka słownikowa Haliny Pelcovej (PM) – nagrania i materiały kwestionariuszowe z lat 1980–2018 oraz materiały z eksploracji terenowych w roku 2019,
- drukowane prace Haliny Pelcovej (PI, PS, PZ).

Dodatkowo zostały wykorzystane materiały z kartotek gwarowych, archiwów, prac dyplomowych i źródeł drukowanych.

1. Kartoteka *Atlasu gwar Lubelszczyzny* (KAGL) – są to materiały zaprojektowanego w latach pięćdziesiątych XX wieku *Atlasu gwar Lubelszczyzny*, który – z różnych powodów – nie został zrealizowany. Analizy doczekały się tylko wybrane zagadnienia częściowo oparte na materiałach atlasowych lub też wykorzystujące te, historyczne już dzisiaj, materiały do celów porównawczych. W latach 1957–1959 odpytano 743 z 2521 pytań kwestionariusza autorstwa Pawła Smoczyńskiego (1957), a badania terenowe prowadzili przede wszystkim Michał Łesiów i Stefan Warchoń. Kartoteka atlasu znajduje się obecnie w Zakładzie Historii Języka Polskiego i Dialektologii UMCS w Lublinie. We wszystkich miejscowościach, z których pochodzi materiał atlasowy, były prowadzone w latach 1980–2019 przez autorkę *Słownika* badania terenowe, gromadzące – niezależny od materiałów kartoteki – obszerny korpus materiałowy.

2. Kwestionariusze do *Atlasu gwar polskich* Karola Dejny (KAGP) – materiały z Lubelszczyzny zebrane z 53 miejscowości, zgromadzone w Katedrze (obecnie Zakładzie) Dialektologii Polskiej i Logopedii Uniwersytetu Łódzkiego, a wykorzystywane przez autorkę *Słownika* za wcześniejszą zgodą Profesora Karola Dejny i Profesora Sławomira Gali oraz Profesor Ireny Jaros – obecnie kierującej Zakładem Dialektologii Polskiej i Logopedii. Część materiałów zebrana dla celów atlasowych autorka *Słownika*.

3. Prace magisterskie i licencjackie (ML), które powstały pod kierunkiem naukowym Haliny Pelc – autorki *Słownika* (pełny wykaz został zamieszczony w tomie I *Słownika gwar Lubelszczyzny* na stronach 34–38, uzupełnienie w tomie IV na stronach 28–30). Materiały te zostały wykorzystane za zgodą osób przygotowujących prace magisterskie i licencjackie. We wszystkich przywołanych w pracach miejscowościach były też prowadzone przez autorkę *Słownika* niezależne badania terenowe, a cytowane wypowiedzi są w większości wynikiem tych badań.

4. Prace drukowane (SGP, MSGP, SGM, CA, CWP).

5. Materiały z Archiwum Zakładu Kultury Polskiej Instytutu Kulturoznawstwa UMCS udostępnione przez Mariolę Tymochowicz (AZKP).

6. Materiały z Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego w Cieszynie udostępnione przez Mariolę Tymochowicz (APAE).

7. Materiały z Archiwum Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego udostępnione przez Mariolę Tymochowicz (APTL).

8. Materiały z Archiwum Muzeum Wsi Lubelskiej udostępnione przez Mariolę Tymochowicz (AMWL).

9. Materiały udostępnione przez Jolantę Bilską (B).

10. Materiały gwarowe do kilku haseł zebrane w terenie przez Piotra Lasotę (TL).

11. Materiały z kilku miejscowości zebrane w terenie przez Ilonę Gumowską-Grochot (TG).

12. Materiały ze wsi Księżomierz zebrane w terenie przez Roberta Mileszczyka (TM).

13. Materiały ze wsi Tulniki zebrane w terenie przez Annę Kurkiewicz (TK).

Materiał terenowy pochodzi z 637 wsi regionu lubelskiego i od 2520 informatorów. Nazwiska informatorów nie zostały zamieszczone ze względu na ochronę danych osobowych (nie wszyscy wyrazili zgodę na publikację, nie od wszystkich była też możliwość uzyskania zgody).

Na mapach, w trosce o czytelność obrazu, przywołano informacje ze 144 miejscowości, stanowiących próbę reprezentatywną dla całego regionu. Mapy powtarzające się w *Słowniku* i w drukowanych pracach Haliny Pelcowej zostały wykonane na nowo i uzupełnione, z uwzględnieniem nowych danych terenowych i przyporządkowaniem do nowej podstawy metodologicznej.

Hasło słownikowe

Autorzy i redaktorzy słowników gwarowych (m.in. SGP; Kaś 2011; 2015–2019; Wyderka (red.) 2000–2016; Pelcowa 2012; 2014; 2015; 2016; 2017) zgodnie stwierdzają, że hasło słownikowe, obok zamieszczonego znaczenia wyrazu, informacji o jego odmianach fonetycznych i specyfikacji morfologicznej, o synonimach i heteronimach, a także (w postaci kwalifikatorów) o społecznym statusie danego leksemu, powinno podawać także geografie wyrazu oraz konteksty jego występowania, z przywołaniem fragmentów wypowiedzi mieszkańców wsi. Wszystkie zasygnalizowane informacje znajdują się w tomie VI *Słownika gwar Lubelszczyzny*, a hasło jest uzupełnione dodatkowo o ilustrację i mapę językową.

Założeniem jest, aby struktura hasła nie zaciemniała obrazu semantycznego analizowanego słowa i jego miejsca w systemie językowym i kulturowym badanego obszaru, ale była jak najbardziej przejrzysta, a jednocześnie zrozumiała także dla niespecjalistów – osób spoza kręgu dialektologii i językoznawstwa.

Artykuł hasłowy składa się z następujących elementów.

1. Wyraz hasłowy i jego znaczenie realizowane w postaci definicji realnoznaczeniowej.

2. Ilustracja – przywołana przez zastosowanie odsyłaczy do fotografii desygnatu zamieszczonej na końcu części słownikowej. Cyfra po odsyłaczu: zob. oznacza numer zdjęcia.

3. Konteksty występowania wyrazu:

– z poświadczeniem zakresu jego użycia, i z odwołaniem do materiału egzemplifikacyjnego, oraz podaniem miejscowości, z której pochodzi materiał;

– z zastosowaniem znormalizowanego zapisu ortograficznego, uwzględniającego właściwości gwarowe fonetyczne i morfologiczne, charakterystyczne dla gwar Lubelszczyzny.

Przywołane konteksty, cytowane wypowiedzi mieszkańców wsi (w nawiasie sygnowane nazwą miejscowości), spełniają wymóg ade-

kwatności i przystawalności do definicji wyrazu, czyli w sposób wyrazisty oddają istotę znaczenia, w tym wskazują na fakty nietypowe, niezwykłe, a także charakteryzujące określoną sytuację komunikacyjną. Uwzględniamy przede wszystkim, w jakim kontekście wyraz występuje, a także jakie są jego uwarunkowania społeczne, kulturowe, obyczajowe (por. m.in.: Pelcowa 2003). Konteksty (wyrażenia cytatowe) są ułożone zgodnie z zasadą: Co to jest? Jak wygląda? Do czego służy? Jakie ma zastosowanie? Gdzie występuje? Kiedy jest używane? Kto używa? Jakie przywołuje skojarzenia? Jakie są z tym związane powiedzenia, przepowiednie, przysłowia, legendy?

4. Źródła: własne materiały terenowe autorki *Słownika* (PM), prace drukowane autorki (PI, PS, PZ), materiały z kartotek gwarowych (KAGP, KAGL) i archiwów (AZKP, APAE, APTL, AMWL), prace magisterskie i licencjackie (ML) oraz w miarę potrzeby i możliwości także inne źródła.

5. Geografia wyrazu wraz z mapą językową, przywołaną przez zastosowanie odsyłaczy do mapy zamieszczonej na końcu części słownikowej (cyfra po odsyłaczu: zob. oznacza numer mapy), z podaniem obszaru występowania nazwy lub nazwy miejscowości. Lokalizację szczegółową podaje umiejscowienie nazwy na mapie oraz informacje kierujące do określonego obszaru, np. typu: Lubelszczyzna zachodnia, Lubelszczyzna południowo-wschodnia, okolice Biłgoraja i Janowa Lubelskiego, Lubelszczyzna środkowo-zachodnia, lub przywołujące konkretnie wsie (w tym i te, z których nie ma podanego cytatu). Inny rodzaj informacji geograficznych to wskazanie lokalizacji uogólnionej, np.: powszechne (nazwa występuje zwarcie na całym obszarze Lubelszczyzny), zasięg rozproszony (nazwa jest poświadczona w całym regionie, ale nie występuje zwarcie). Szczegółowa specyfikacja geograficzna miejscowości, z przywołaniem gminy i powiatu, jest zamieszczona w spisie miejscowości.

6. Wyjątkowe zjawiska fleksyjne, ale nie każde odstępstwo od normy, a także najczęstsze odmiany fonetyczne, zlokalizowane w segmencie: wymowa. W tej części hasła przywołane są wszystkie warianty fonetyczne, realizowane na terenie Lubelszczyzny, nie tylko te, które są uwidocznione w cytatach. Ale jeżeli słowo występuje tylko sporadycznie (w jednej lub dwóch miejscowościach), podane są wyłącznie zapisy z tych miejscowości.

7. Odwołania do synonimów (nazw obocznych w jednej wsi) i heteronimów (oboczników nazewniczych na szerszym obszarze), z zastosowaniem odsyłacza: por.

Szczegółowy układ hasła i poszczególne jego składniki są każdorazowo modyfikowane w zależności od charakteru desygnatu i działu kultury materialnej i duchowej, który reprezentują. Modyfikacja ta nie pociąga jednak istotnych zmian merytorycznych w zakresie ogólnego charakteru hasła i zawartych w nim treści składowych.

W tomie VI *Słownika* hasło realizowane jest w kilku wariantach.

1. Zawiera wszystkie elementy, w tym ilustrację i mapę, np.: *baniak* ‘żeliwny garnek do gotowania’, *donica* ‘gliniana miska do ucierania maku’, *fajerczak* ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’, *fajerka* ‘żeliwne kółko służące do zakrywania otworów w płycie kuchennej’, *kociuba* ‘narzędzie służące do wygarniania węgla z pieca chlebowego’, *korowaj* ‘tradycyjne, obrzędowe ciasto weselne ozdobione dekoracjami z ciasta, cukierków, wstążek, kwiatów, pieczone przez korowajnice’, *maśniczka* ‘drewniane naczynie służące do wyrobu masła’, *niecki* ‘naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta’, *żarna* ‘dawne urządzenie do mielenia ziarna na mąkę’.

2. Zawiera tylko ilustrację, bez odwołania do mapy, np.: *granaty* ‘pyzy z mięsem, z kapustą, z grzybami’, *ładyszka* ‘gliniany garnek na mleko z jednym uchem’, *prasa* ‘stołek z deską i kamieniem do wyciskania sera’, *stępa* ‘narzędzie, w którym dawniej tłukło się ziarno na kaszę’, *stolnica* ‘sprzęt kuchenny w postaci drewnianego blatu, służący do zagniatania i wałkowania ciasta’, *szachołki* ‘potrawa z małych, młodych kapustek’, *szyber* ‘przewód w piecu, kuchni, odprowadzający dym’.

3. Nie zawiera ilustracji, tylko odwołanie do mapy, np.: *dryga* ‘galareta z nóżek wieprzowych’, *jabczanka* ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’, *kulasza* ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucaanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’, *kutia* ‘potrawa wigilijna z tłuczonej pszenicy, maku i miodu’, *skibka* ‘kromka chleba’, *trzon* ‘dno pieca chlebowego’.

4. Nie zawiera ilustracji i mapy, np.: *hamsa* ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’, *hurda* ‘nadzienie z makucha konopnego lub lnianego do pierogów’, *krupiak* ‘ciasto pieczone z kaszy gryczanej lub z mąki gryczanej’, *parzybroda* ‘potrawa z kapusty podzielonej na części i ugotowanej na miękko, połączonej z ziemniakami’, *włok* ‘gęsta, podsmażana potrawa z liści lebiody’.

W tomie VI, podobnie jak w całym *Słowniku gwar Lubelszczyzny*, wielką wagę przywiązuje się do ilości i długości poświadczeń cytatowych oraz do treści etnograficznych, zawartych zarówno w definicji słowa, jak i w przywoływanych wypowiedziach mieszkańców

wsi, z uwzględnieniem świadomości językowej, kompetencji językowej i kompetencji komunikacyjnej użytkowników gwary. Znaczenia haseł są oparte na wypowiedziach mieszkańców wsi i danych od nich uzyskanych (jeżeli nawet niepełnych, to jednak przedstawiających obraz funkcjonowania pojęcia i jego interpretacji). Wypowiedzi użytkowników gwary uzupełniają definicję, są zazwyczaj rozbudowane, niekiedy kilkudzaniowe, ale też krótkie i wnoszące informacje częściowe. W *Słowniku* liczba cytowań jest zróżnicowana z kilku powodów:

- ilości dostępnego materiału gwarowego,
- ważności kulturowej desygnatu i określanej przez niego nazwy (informatorzy udzielają odpowiedzi rozbudowanych, bogatych w dodatkowe informacje, lub podają tylko nazwę, bez komentarza),
- częstości występowania danej nazwy na terenie Lubelszczyzny,
- czynnej lub biernej znajomości desygnatu.

Lokalizacja cytowań jest sygnowana przez podanie nazwy wsi, co nie zawsze wskazuje na ścisły zasięg geograficzny, a tylko informuje, że w podanych miejscowościach dane słowo czy znaczenie jest poświadczane i znane. Często lokalizacja nazwy lub jej znaczenia nie dają pełnej wiarygodności i pewności, że zamieszczono wszystkie możliwe informacje, gdyż zebranie i uwzględnienie całości materiału gwarowego, szczególnie z tak rozległego obszaru, jakim jest Lubelszczyzna, w pełni kompletnego, nie zawsze jest możliwe do zrealizowania. *Słownik* daje sygnał i impuls do działania dla tych, którzy interesują się własną „małą ojczyzną” i jej dziedzictwem kulturowym. Autorka *Słownika* na taką współpracę ciągle liczy. Zarówno ten tom, jak i każdy kolejny, będzie uzupełniany i wzbogacany o nowe dane, które znajdują się w Suplemencie w tomie ostatnim.

Wyrazy o różnych znaczeniach zostały umieszczone jako oddzielne hasła ze względu na brak ich bezpośredniej pochodności semantycznej, a także na fakt nazywania różnych desygnatów, nawet wewnątrz danego pola semantycznego, por. hasła: **kałatuszka I** ‘tłuczek do ziemniaków’, **kałatuszka II** ‘drewniana łopatką do mieszania gotujących się potraw’, **kałatuszka III** ‘drewnienko rosochate do mieszania płynów’, **kałatuszka IV** ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’, **kołacz I** ‘tradycyjne, obrzędowe ciasto weselne ozdobione dekoracjami z ciasta, cukierków, wstążek, kwiatów, pieczone przez kowajnice’, **kołacz II** ‘rodzaj drobnego pieczywa z pszennej mąki, dawane dzieciom na weselu i po kołędzie’, **kołacz III** ‘słodkie ciasto pieczone na święta lub bez okazji’, **kołacz IV** ‘obwarzanek pieczony na sodzie, smażony na oleju’, **kołacz V** ‘placek, chleb z pszennej mąki’;

kwas I ‘woda z kiszonej kapusty, ogórków’, **kwas II** ‘zupa z buraków ćwikłowych’, **kwas III** ‘zupa na zakwasie z żytniej mąki lub z chleba’, **kwas IV** ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyntu chlebowego’; **żur I** ‘zupa na zakwasie z żytniej mąki lub z chleba’, **żur II** ‘barszcz na zakwasie z jajkiem, serem i kiełbasą’, **żur III** ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’, **żur IV** ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’. Reprezentują one nieco odmienne aspekty rzeczywistości wiejskiej. Przy układzie tematycznym, jaki został zastosowany w *Słowniku*, jest wyraźna trudność, a często wręcz niemożliwość, ustalenia wspólnej dominanty semantycznej. Pod hasłem numerowanym kolejno cyframi rzymskimi podaję zarówno zależność relacji polisemii, jak i homonimii. Numery przy hasłach mają charakter wyłącznie porządkowy, nie rozstrzygają ani o ważności, ani o pochodności znaczenia. W trosce o zachowanie spójności między kolejnymi tomami *Słownika*, w tomie VI przy wyrazach tożsamy brzmieniowo, a nazywających różne desygnaty, zastosowano odwołania do haseł z tomów I, II, III, IV, V oraz z tomu VI, sygnując je cyframi rzymskimi, np.: **broda I** – tom I: 60, **broda II** – tom I: 60, **broda III** – tom I: 61, **broda IV** – tom I: 61, **broda V** – tom V: 86, **broda VI** – tom V: 86, **broda VII** – tom VI: 91–92; **dziad I** – tom I: 88, **dziad II** – tom I: 88, **dziad III** – tom I: 88, **dziad IV** – tom I: 88, **dziad V** – tom IV: 75, **dziad VI** – tom IV: 75, **dziad VII** – tom IV: 75–76, **dziad VIII** – tom VI: 149, **dziad IX** – tom VI: 149, **dziad X** – tom VI: 149, **dziad XI** – tom VI: 149–150, **dziad XII** – tom VI: 150; **koza I** – tom I: 148, **koza II** – tom I: 149, **koza III** – tom I: 149–150, **koza IV** – tom I: 150, **koza V** – tom III: 191, **koza VI** – tom III: 192, **koza VII** – tom III: 192, **koza VIII** – tom IV: 306, **koza IX** – tom VI: 269–270, **koza X** – tom VI: 270.

Zapis wyrazu hasłowego i kontekstów

W *Słowniku* zastosowano zapis ortograficzny, a formę hasła sprowadzono do ogólnopolskiej. Powody takiego postępowania są motywowane tym, że czytelność słów gwarowych jest inna niż ogólnopolskich, trudniejsza ze względu na postać samego słowa, nieznanego i nieużywanego na co dzień, a dodatkowe zagęszczenie informacji i stawianie barier w postaci zapisu fonetycznego trudność tę spotęgowałoby i doprowadziło do niedostępności słownika dla przeciętnego użytkownika języka.

Przy obszarze tak różnorodnym językowo, z wyspowym układem cech językowych, jakim jest region lubelski, zastosowany zapis jest

w pełni uzasadniony. Gwary tego regionu nie tworzą zwartego systemu fonologicznego. Z jednej strony jest duży stopień niejednorodności związanej ze zróżnicowaniem regionalnym, z drugiej – z rozchwianiem systemu gwarowego i niekonsekwentną realizacją cech gwarowych przez mieszkańców regionu. Łączą się tu i przenikają cechy trzech ugrupowań gwarowych: małopolskiego, mazowieckiego i kresowego, na które nakładają się zjawiska ogólnogwarowe, osobliwości regionalne, i obecne w każdym regionie gwarowym cechy ogólnopolskie. Ten sam wyraz w różnych częściach Lubelszczyzny, a często nawet w tej samej wsi, będzie brzmiał inaczej, por. m.in. realizację typu: *czapka* na Lubelszczyźnie wschodniej i *czopka*, *capka*, *copka* – na Lubelszczyźnie zachodniej. Wydobyć w takiej sytuacji jednej, reprezentatywnej formy wyrazu, jest niemożliwe, a umieszczenie wszystkich wariantów fonetycznych zaciemniłoby czytelność *Słownika* i uczyniło go niemożliwym do praktycznego wykorzystania.

W zapisie wyrazów hasłowych przyjęto formę literacką wyrazu lub formę zbliżoną do niej. Uwzględniono zleksykalizowane postaci zjawisk fonetycznych i morfologicznych, ujęte jako odrębne hasła leksykalne, np. *dryga*, *drygi*, *drygieliny*, *drygla*, *drygle*, *drygolina*, *dryżka* ‘galareta z nówek wieprzowych’; *ducza*, *duczka*, *duczaj*, *duczaja*, *duczajka* ‘otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże’; *mielaczka*, *mielak*, *mielnik*, *mielon*, *mieluch*, *mlon*, *mlonek*, *mloniuch*, *mylonycz* ‘drażek do obracania kamienia żaren’; *śłoducha*, *sołoducha*, *sołodusz*, *sołodusza* ‘zupa z zakwaszonej mąki żytniej, pszennej lub gryczanej’. Formy czasowników podano w bezokoliczniku, np. *cedzić*, *gotować*.

Ze względu na pragmatyczny charakter *Słownika*, hasło zostało zapatrzone w konteksty, z zastosowaniem zestandaryzowanego i ujednoliconego zapisu ortograficznego, uwzględniającego jednak właściwości fonetyczne, morfologiczne i składniowe gwar regionu lubelskiego. W zapisach cytatów gwarowych przyjęto uproszczoną postać ortograficzną z zaznaczeniem właściwości wymowy, istotnych dla opisywanego regionu, np.:

- mazurzenia;
- samogłosek zwężonych, zapisywanych odpowiednio:
 - a* (o nosowe) w postaci graficznej *u*,
 - ę* w postaci graficznej *i*,
 - a* w postaci graficznej *o*,
 - o* w postaci graficznej *u*,
 - e* w postaci graficznej *i* po spółgłosce miękkiej, lub *y* po spółgłosce twardej;

- labializacji zapisywanej jako *ł* przed samogłoskami *o*, *u*;
- prejotacji zapisywanej jako *j* przed *i*;
- zaniku nosowości w wygłosie i śródgłosie wyrazu;
- podwojonego *s*, *sz*, *ś* między dwiema samogłoskami;
- przejścia nagłosowego i śródgłosowego *ch* w *k*;
- dyspalatalizacji spółgłosek *k'*, *g'*;
- osobliwości fleksyjnych, słowotwórczych i składniowych.

W zapisach wypowiedzi mieszkańców wsi nie zostały zaznaczone upodobnienia śródwyrazowe i międzywyrazowe oraz rozszczepiona wymowa samogłosek nosowych w śródgłosie. W wygłosie samogłoski nosowe są zapisywane zgodnie z wymową, czyli w postaci odnosionego *e* jako rezultatu wymowy nosówki przedniej i *o* lub *u* jako wyniku wymowy nosówki tylnej.

Wypowiedzi mieszkańców wsi przywoływane są w formie i wersji językowej podanej przez mówiących, bez ingerencji badacza w sferę fonetyczną i morfologiczną. Pozostawienie autentycznej wersji językowej jest uzasadnione; są to opisy dotyczące konkretnego elementu rzeczywistości wiejskiej, z podanym objaśnieniem nazwy, jej motywacji nazewniczej oraz sposobu funkcjonowania, w tym przydatności i możliwości zastosowania. Dokonano tylko nieznaczących korekt w zakresie interpunkcji, częściowo ją ujednolicając, aby uczynić tekst przejrzystym znaczeniowo i zrozumiałym. Użytkownicy gwary często tworzą konstrukcje łańcuskowe, trudne do segmentacji składniowej. Nie jest to bowiem struktura zdaniowa, ale myślowa, z dołączanymi kolejno informacjami, nie zawsze spójnymi strukturalnie, ale przywołującymi dane dotyczące charakterystyki opisywanej rzeczywistości.

Pełny zapis fonetyczny pojawia się jedynie w przywoływanych w końcowej części hasła wariantach słowa, zamieszczonych w segmencie: wymowa. Zostały tam podane wszystkie warianty wymowy, nie tylko te, które ujawniają się w cytatach. Jedynie w wypadku poświadczeń sporadycznych podawane są wyłącznie formy z cytowanych kontekstów.

Mapa językowa

Mapa językowa, jako podstawowe narzędzie badawcze geografii językowej, w polskiej praktyce dialektologicznej jest wykorzystywana przede wszystkim w atlasach i monografiach, rzadko natomiast językoznawcy sięgają do mapy przy opracowywaniu haseł słownikowych.

Geografia wyrazu najczęściej jest sygnowana przez umieszczenie nazw miejscowości i regionów oraz odwołania do kartotek i źródeł drukowanych. W tomie VI *Słownika gwar Lubelszczyzny* mapa jest integralną częścią hasła słownikowego. Jest wkomponowana w hasło, zgodnie z założeniem, że jej umieszczenie pozwala na pełniejsze wykorzystanie informacji geograficznych, a jednocześnie na uchwycenie miejsca danego leksemu w strukturze gwarowej regionu.

Głównym celem mapy jako narzędzia badawczego geografii lingwistycznej jest plastyczne przedstawienie na niej układów zjawisk językowych, których wybór i sposób opracowania jest uzależniony przede wszystkim od charakteru samego materiału. Zagadnienie kartograficznego przedstawienia materiału jest bowiem nie tylko sprawą techniczną, ale łączy się ściśle z założeniami metodologicznymi. Mapa powinna być nie tylko ekspozycją materiału, ale także jego interpretacją. Może zatem pełnić przy określeniu specyfikacji geograficznej podobną rolę jak fragmenty wypowiedzi mieszkańców wsi zamieszczane obok znaczenia wyrazu. Z kontekstów można dowiedzieć się, jaki desygnat jest podstawą opisu, jak wygląda, do czego służy, jakie ma specyficzne właściwości i cechy charakterystyczne. Mapa z kolei jest wizualnym przeniesieniem i konkretyzacją opisywanej przestrzeni, pozwala tę przestrzeń lepiej przyswoić i jednocześnie uatrakcyjnić hasło. Wskazuje też na dwa elementy, ważne z punktu widzenia leksyki gwarowej: aspekt czasu i przestrzeni jako z jednej strony istotne wykładniki geografii lingwistycznej jako metody badawczej, z drugiej – jako wyraźne określenie charakteru nazwy i jej miejsca w przestrzeni geograficznej regionu.

W *Słowniku gwar Lubelszczyzny* mapa, przy tak zróżnicowanym językowo terenie, spełnia istotną rolę wizualnej specyfikacji geograficznej. Daje czytelnikowi lepszą orientację w usytuowaniu przestrzennym danej nazwy, zasięgu jej występowania (zwarcie, wyspowo, w rozproszeniu, sporadycznie, nierównomiernie, centralnie czy peryferyjnie), naświetla związki leksykalne danego obszaru z obszarami sąsiadującymi. Każda z tych informacji niesie pewne treści rzutujące na charakter nazwy i określanego przez nią desygnatu. Dowiadujemy się ponadto o miejscu danej nazwy wśród innych określeń danego desygnatu – synonimów i heteronimów – oraz o jej ekspansywnym lub recesywnym charakterze, na który wskazuje zasięg i miejsce lokalizacji.

Ze względu na większą przejrzystość artykułu hasłowego mapy zostały zlokalizowane na końcu *Słownika*, z każdorazowym odwołaniem w hasło do numeru konkretnej mapy.

Kwalifikatory

Potrzeba nie tylko nazywania każdego fragmentu otaczającej rzeczywistości, ale jego interpretacji, nasila się szczególnie wtedy, gdy desygnat jest typowym wyznacznikiem realiów wiejskich, lub gdy użycia nazwy gwarowej wymaga sytuacja i miejsce rozmowy (np. w rozmowie o desygnatach typowo wiejskich lub w kontaktach ze starszymi osobami, które znają tylko gwara). Funkcję interpretatora dodatkowego, ale niezwykle ważnego, spełniają wówczas kwalifikatory, organizujące i modyfikujące tekst gwarowy i wykreowany na jego podstawie obraz. Stanowią element wartościujący i porządkujący, sytuując analizowane treści w określonym kręgu kulturowym oraz w czasie i przestrzeni.

W tekstach mówionych, jakimi są wypowiedzi mieszkańców wsi, tworzone spontanicznie i niepodlegające ogólnopolskiej normie językowej, kwalifikatory wpisują się w treść, są jej nierozłącznym elementem, a zatem nie podają wyłącznie informacji dodatkowych, ale są sposobem postrzegania otaczającej rzeczywistości współczesnej i dawnej, a co za tym idzie – jednym z językowych mechanizmów jej interpretacji. Jest ona odzwierciedlona w opracowaniach typu słownikowego przez odpowiednie sygnowanie poszczególnych form, wplatanie ich w kontekst, a także sytuowanie chronologiczne w czasie i w przestrzeni przez mapowanie. Kwalifikator staje się wykładnikiem interpretacji wyrazu hasłowego i jego uwarunkowań chronologicznych, społecznych, kulturowych, cywilizacyjnych.

W *Słowniku gwar Lubelszczyzny* kwalifikatory nie stanowią odrębnego segmentu hasła, ale są wpisane w przywołane konteksty gwarowe, pochodzące od użytkowników gwary. Są odpowiednio dobrane i uporządkowane, zgodnie z zastosowaną metodologią opisu hasła słownikowego. Taka koncepcja wykorzystania kwalifikatora i wbudowania go w kontekst odzwierciedla świadomość językową mieszkańców współczesnej wsi, którzy poprzez nazwę i desygnat przywołują obraz wsi dawnej.

Skróty i odsyłacze

B. – biernik

C. – celownik

D. – dopełniacz

gm. – gmina

lm. – liczba mnoga

lp. – liczba pojedyncza

M. – mianownik

Msc. – miejscownik

N. – narzędnik

por. – porównaj

pow. – powiat

t. – tom

zob. – zobacz

Źródła i opracowania

Źródła

- AMWL – Archiwum Muzeum Wsi Lubelskiej w Lublinie – materiały udostępnione przez Mariolę Tymochowicz.
- APAE – Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego w Cieszynie (depozyt Instytutu Archeologii i Etnologii PAN) – materiały udostępnione przez Mariolę Tymochowicz.
- APTL – Archiwum Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego – materiały udostępnione przez Mariolę Tymochowicz.
- AZKP – Archiwum Zakładu Kultury Polskiej Instytutu Kulturoznawstwa UMCS – materiały udostępnione przez Mariolę Tymochowicz.
- B – Bilska Jolanta (red.), *Pamięć smaków. Tradycje kulinarne w powiecie radzyńskim (południowe Podlasie)*, Radzyń Podlaski 2016.
- CA – Czyżewski Feliks, *Atlas gwar polskich i ukraińskich okolic Włodawy*, Lublin 1986.
- CWP – Czyżewski Feliks, Warchoń Stefan, *Polskie i ukraińskie teksty gwarowe ze wschodniej Lubelszczyzny*, Lublin 1998.
- KAGL – *Kartoteka Atlasu gwar Lubelszczyzny*, badania zaprojektowane przez Pawła Smoczyńskiego w latach pięćdziesiątych XX wieku (Kartoteka znajduje się w Zakładzie Historii Języka Polskiego i Dialektologii UMCS).
- KAGP – *Kartoteka Atlasu gwar polskich* (Kartoteka znajduje się w Zakładzie Dialektologii Polskiej i Logopedii Uniwersytetu Łódzkiego).
- ML – prace magisterskie i licencjackie przygotowane pod kierunkiem Haliny Pelc w Zakładzie Historii Języka Polskiego i Dialektologii UMCS, z których materiał został częściowo wykorzystany w Słowniku (wykaz: zob. tom I, s. 34–38 i tom IV, s. 28–30).
- MSGP – *Mały słownik gwar polskich*, pod red. Jadwigi Wronicz, Kraków 2010.
- PI – Pelcowa Halina, *Interferencje leksykalne w gwarach Lubelszczyzny*, Lublin 2001.
- PM – własne materiały terenowe Haliny Pelcovej – kartoteka i taśmoteka.
- PS – Pelcowa Halina, *Studia nad słownictwem gwarowym Lubelszczyzny*, Część I. *Słownictwo pochodzenia małopolskiego*, Lublin 1985.
- PZ – Pelcowa Halina, *Mazowizmy leksykalne w gwarach Lubelszczyzny*, Lublin 1994.
- SGM – *Słownik gwar małopolskich*, pod red. Jadwigi Wronicz, t. I–II, Kraków 2016–2017.
- SGP – *Słownik gwar polskich*, opracowany przez Zakład Dialektologii Polskiej IJP PAN w Krakowie pod kier. M. Karasia (źródła i t. I), J. Reichana i S. Urbańczyka (t. II–IV), J. Reichana i J. Okoniowej (t. V–VI), J. Okoniowej (t. VII–VIII), R. Kucharzyk (t. IX–X), Kraków 1977–2019.
- TG – Materiały gwarowe z Hołowna, Milanowa, Helenowa i Rogoźnicy-Kolonii zebrane w terenie przez Iłone Gumowską-Grochot.
- TK – Materiały gwarowe ze wsi Tulniki zebrane w terenie przez Annę Kurkiewicz.

TL – Materiały gwarowe zebrane w terenie przez Piotra Lasotę.

TM – Materiały gwarowe ze wsi Książomierz zebrane w terenie przez Roberta Mileszczyka.

Literatura (wybrane pozycje)

- Bartmiński Jerzy, 1973, *O języku folkloru*, Wrocław.
- Bartmiński Jerzy, Mazur Jan, 1978, *Teksty gwarowe z Lubelszczyzny*, Wrocław.
- Brajerski Tadeusz, 1958, *Badania nad gwarami województwa lubelskiego*, „Kalendarz Lubelski”, Lublin, s. 26–28.
- Czyżewski Feliks, 1986, *Atlas gwar polskich i ukraińskich okolic Włodawy*, Lublin.
- Czyżewski Feliks, 1994, *Fonetyka i fonologia gwar polskich i ukraińskich południowo-wschodniego Podlasia*, Lublin.
- Czyżewski Feliks, Warchoń Stefan, 1998, *Polskie i ukraińskie teksty gwarowe ze wschodniej Lubelszczyzny*, Lublin.
- Dejna Karol, 1981, *Atlas polskich innowacji dialektalnych*, Warszawa–Łódź.
- Dejna Karol, 1998, *Atlas gwar polskich*, Tom I. *Małopolska*, Warszawa.
- Doroszewski Witold, 1962, *Uwagi o semantyce (Z dyskusji logiczno-lingwistycznej)*, [w:] Witold Doroszewski, *Studia i szkice językoznawcze*, Warszawa, s. 136–146.
- Falińska Barbara, 1991, *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*, [w:] *Regionalizmy w języku familijnym (zbiór studiów)*, pod red. K. Handke, Wrocław, s. 79–88.
- Kaczmarek Leon, Bartmiński Jerzy, Mazur Jan, 1978, *Ugrupowanie gwar Lubelszczyzny*, „Biuletyn Lubelskiego Towarzystwa Naukowego”, vol. 20, nr 1–2, 1978, s. 65–89.
- Kaś Józef, 2011, *Słownik gwary orawskiej*, wyd. 2. Tom I–II, Kraków.
- Kaś Józef, 2015–2019, *Ilustrowany leksykon gwary i kultury podhalańskiej*, Tom I–X. Bukowina Tatrzańska – Kraków – Nowy Sącz.
- Konwencja 2003 – *Konwencja UNESCO 2003 w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego*, sporządzona w Paryżu dnia 17 października 2003 r., Dziennik Ustaw z 19 sierpnia 2011 roku, nr 172, poz. 1018.
- Kuraszkiewicz Władysław, 1932, *Przegląd gwar województwa lubelskiego*, [w:] Monografia statystyczno-gospodarcza województwa lubelskiego, Tom I, Lublin, s. 273–324.
- Łesiów Michał, 1963, *Polskie gwary ludowe woj. lubelskiego*, „Kalendarz Lubelski”, s. 114–116.
- Mazur Jan, 1976, *Gwary okolic Biłgoraja*, cz. 1. *Fonologia*, Wrocław.
- Mazur Jan, 1978, *Gwary okolic Biłgoraja*, cz. 2. *Fleksja*, Wrocław.
- Nitsch Kazimierz, 1929, *Wybór polskich tekstów gwarowych*, Lwów, (wydanie II, zmienne, Warszawa 1960).
- Pelcowa Halina, 1985, *Studia nad słownictwem gwarowym Lubelszczyzny*, Część I. *Słownictwo pochodzenia małopolskiego*, Lublin.
- Pelcowa Halina, 1994, *Mazowizmy leksykalne w gwarach Lubelszczyzny*, Lublin.
- Pelcowa Halina, 2001, *Interferencje leksykalne w gwarach Lubelszczyzny*, Lublin.
- Pelcowa Halina, 2003, *Definicja w świadomości językowej ludności wiejskiej*, [w:] *Słowa jak mosty nad wiekami*, pod red. U. Sokólskiej i P. Wróblewskiego, Księga jubileuszowa dedykowana Prof. dr hab. Barbarze Falińskiej, Białystok, s. 299–310.

- Pelcowa Halina, 2012, *Słownik gwar Lubelszczyzny*, Tom I. *Rolnictwo – Narzędzia rolnicze. Prace polowe. Zbiór i obróbka zbóż*, Lublin.
- Pelcowa Halina, 2014, *Słownik gwar Lubelszczyzny*, Tom II. *Rolnictwo – Transport wiejski. Rośliny okopowe i paszowe. Gleby i rodzaje pól. Uprawa lnu i konopi. Zbiór siana*, Lublin.
- Pelcowa Halina, 2015, *Słownik gwar Lubelszczyzny*, Tom III. *Świat zwierząt*, Lublin.
- Pelcowa Halina, 2016, *Słownik gwar Lubelszczyzny*, Tom IV. *Sad i ogród warzywny. Budownictwo i przestrzeń podwórza*, Lublin.
- Pelcowa Halina, 2017, *Słownik gwar Lubelszczyzny*, Tom V. *Świat roślin*, Lublin.
- SGP – *Słownik gwar polskich*, opracowany przez Zakład Dialektologii Polskiej IJP PAN w Krakowie pod kierunkiem Mieczysława Karasia (źródła i t. I), Jerzego Reichana i Stanisława Urbańczyka (t. II–IV), Joanny Okoniowej i Jerzego Reichana (t. V–VI), Joanny Okoniowej (t. VII–VIII), Renaty Kucharzyk (t. IX–X), Kraków 1977–2019.
- Sierociuk Jerzy, 1996, *Słowotwórstwo wybranych formacji rzeczownikowych – szczególnie nazw miejsca – w gwarach między Wisłą a Wieprzem*, Lublin.
- Smoczyński Paweł, 1957, *Kwestionariusz do Atlasu gwar Lubelszczyzny*, Lublin.
- Tymochowicz Mariola, 2019, *Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie*, Lublin.
- Warchol Stefan, 1992, *Specyfika gwar mieszanych i przejściowych na terenach etnicznie zróżnicowanych*, Rozprawy Slawistyczne 5, Lublin.
- Witaszek-Samborska Małgorzata, 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.
- Wyderka Bogusław (red.), 2000–2016, *Słownik gwar śląskich*, Tom I–XV, Opole.

Miejscowości, z których pochodzi materiał

Alfabetyczny spis miejscowości

Abramów – gm. Abramów, pow. Lubartów
Aleksandria Niedziałowska – gm. Rejowiec, pow. Chełm
Aleksandrów – gm. Aleksandrów, pow. Biłgoraj
Alojzów – gm. Leśniowice, pow. Chełm
Andrzejów – gm. Godziszów, pow. Janów Lubelski
Andrzejów – gm. Kamień, pow. Chełm
Annopol – gm. Annopol, pow. Kraśnik
Antoniówka – gm. Krynice, pow. Tomaszów Lubelski
Babin – gm. Bełżyce, pow. Lublin
Bałtów – gm. Puławy, pow. Puławy
Baranów – gm. Baranów, pow. Puławy
Barbarówka – gm. Dorohusk, pow. Chełm
Basonia – gm. Józefów, pow. Opole Lubelskie
Batorz – gm. Batorz, pow. Janów Lubelski
Bazanów Stary – gm. Ryki, pow. Ryki
Bezwola – gm. Wołyń, pow. Radzyń Podlaski
Bęczyn – gm. Urzędów, pow. Kraśnik
Biała – gm. Janów Lubelski, pow. Janów Lubelski
Białopole – gm. Białopole, pow. Chełm
Białowody – gm. Uchanie, pow. Hrubieszów
Białowola – gm. Zamość, pow. Zamość
Biszczka – gm. Biszczka, pow. Biłgoraj
Bliskowice – gm. Annopol, pow. Kraśnik
Błażek – gm. Batorz, pow. Janów Lubelski
Błonie – gm. Szczepieszyn, pow. Zamość
Błotków Duży – gm. Terespol, pow. Biała Podlaska
Bochotnica – gm. Kazimierz Dolny, pow. Puławy
Bodaczów – gm. Szczepieszyn, pow. Zamość
Bohukały – gm. Terespol, pow. Biała Podlaska
Bojary – gm. Podedwórze, pow. Parczew
Bokinka Pańska – gm. Tuczna, pow. Biała Podlaska
Bończa – gm. Kraśniczyn, pow. Krasnystaw
Bordziłówka – gm. Rossosz, pow. Biała Podlaska
Borki – gm. Borki, pow. Radzyń Podlaski
Borowa – gm. Puławy, pow. Puławy
Borowiec – gm. Łukowa, pow. Biłgoraj
Borownica – gm. Janów Lubelski, pow. Janów Lubelski
Bortatycze – gm. Zamość, pow. Zamość
Borysów – gm. Żyrzyn, pow. Puławy

Borzechów – gm. Borzechów, pow. Lublin
Braciejowice – gm. Łaziska, pow. Opole Lubelskie
Branew – gm. Dzwola, pow. Janów Lubelski
Branica Radzyńska – gm. Radzyń Podlaski, pow. Radzyń Podlaski
Brody Duże – gm. Szczebrzeszyn, pow. Zamość
Brody Małe – gm. Szczebrzeszyn, pow. Zamość
Bronice – gm. Nałęczów, pow. Puławy
Brzeście – gm. Janowiec, pow. Puławy
Brzeziny – gm. Bełzec, pow. Tomaszów Lubelski
Brzeźnica Bychawska – gm. Niedźwiada, pow. Lubartów
Brzeźno – gm. Dorohusk, pow. Chełm
Brzozowica Duża – gm. Kąkolewnica, pow. Radzyń Podlaski
Brzozowica Mała – gm. Kąkolewnica, pow. Radzyń Podlaski
Bukowa – gm. Biłgoraj, pow. Biłgoraj
Bukowa Mała – gm. Sawin, pow. Chełm
Bukowina – gm. Biszczka, pow. Biłgoraj
Buśno – gm. Białopole, pow. Chełm
Bychawka – gm. Bychawa, pow. Lublin
Bytyń – gm. Wola Uhruska, pow. Włodawa
Charlejów – gm. Serokomla, pow. Łuków
Chłopków – gm. Frampol, pow. Biłgoraj
Chmiel – gm. Jabłonna, pow. Lublin
Chmielek – gm. Łukowa, pow. Biłgoraj
Chmielnik – gm. Bełżyce, pow. Lublin
Chodel – gm. Chodel, pow. Opole Lubelskie
Chomęciska Duże – gm. Stary Zamość, pow. Zamość
Choroszczyńska – gm. Tucznia, pow. Biała Podlaska
Chrzanów – gm. Chrzanów, pow. Janów Lubelski
Cichobórz – gm. Hrubieszów, pow. Hrubieszów
Ciechanki – gm. Puchaczów, pow. Łęczna
Ciechomin – gm. Wola Mysłowska, pow. Łuków
Ciecierzyn – gm. Niemce, pow. Lublin
Ciężkie – gm. Wojcieszków, pow. Łuków
Ciosmy – gm. Biłgoraj, pow. Biłgoraj
Czajki – gm. Chełm, pow. Chełm
Czarnystok – gm. Radecznica, pow. Zamość
Czartowiec – gm. Tyszowce, pow. Tomaszów Lubelski
Czemierniki – gm. Czemierniki, pow. Radzyń Podlaski
Czermno – gm. Tyszowce, pow. Tomaszów Lubelski
Czerńcin Główny – gm. Turobin, pow. Biłgoraj
Czesławice – gm. Nałęczów, pow. Puławy
Częstoborowice – gm. Rybczewice, pow. Świdnik
Czołki – gm. Sitno, pow. Zamość
Czosnówka – gm. Biała Podlaska, pow. Biała Podlaska
Czumów – gm. Hrubieszów, pow. Hrubieszów
Dańce – gm. Hanna, pow. Włodawa
Dawidy – gm. Jabłoń, pow. Parczew
Dąbrowa Olbięcka – gm. Trzydnik Duży, pow. Kraśnik
Dąbrowica – gm. Biłgoraj, pow. Biłgoraj

Derewiczna – gm. Komarówka Podlaska, pow. Radzyń Podlaski
Dereźnia – gm. Biłgoraj, pow. Biłgoraj
Deszkowice I – gm. Sułów, pow. Zamość
Dęba – gm. Kurów, pow. Puławy
Dębica – gm. Ostrówek, pow. Lubartów
Dębowa Kłoda – gm. Dębowa Kłoda, pow. Parczew
Dobromyśl – gm. Kodeń, pow. Biała Podlaska
Dobrynka – gm. Piszczac, pow. Biała Podlaska
Dobryń – gm. Zalesie, pow. Biała Podlaska
Dołhobyczów – gm. Dołhobyczów, pow. Hrubieszów
Dorohuczka – gm. Trawniki, pow. Świdnik
Dorohusk – gm. Dorohusk, pow. Chełm
Drelów – gm. Drelów, pow. Biała Podlaska
Drzewce – gm. Nałęczów, pow. Puławy
Dubica – gm. Wisznice, pow. Włodawa
Dubienka – gm. Dubienka, pow. Chełm
Dutrów – gm. Telatyn, pow. Tomaszów Lubelski
Dys – gm. Niemce, pow. Lublin
Dzielce – gm. Radecznica, pow. Zamość
Dzierążnia – gm. Krynice, pow. Tomaszów Lubelski
Dzierzkowice Małe – gm. Dzierzkowice, pow. Kraśnik
Dzierzkowice Wola – gm. Dzierzkowice, pow. Kraśnik
Dzwola – gm. Dzwola, pow. Janów Lubelski
Elźbiecin – gm. Kodeń, pow. Biała Podlaska
Fajslawice – gm. Fajslawice, pow. Krasnystaw
Flisy – gm. Dzwola, pow. Janów Lubelski
Franciszków – gm. Świdnik, pow. Świdnik
Gałęzów – gm. Bychawa, pow. Lublin
Garbów – gm. Garbów, pow. Lublin
Gardzienice – gm. Piaski, pow. Świdnik
Gąsiorzy – gm. Ulan Majorat, pow. Radzyń Podlaski
Gdeszyn – gm. Miączyn, pow. Hrubieszów
Germanicha – gm. Wola Mysłowska, pow. Łuków
Giełczew – gm. Wysokie, pow. Lublin
Glinny Stok – gm. Siemień, pow. Parczew
Głębokie – gm. Cyców, pow. Łęczna
Godziszów – gm. Godziszów, pow. Janów Lubelski
Gołab – gm. Puławy, pow. Puławy
Gołębie – gm. Dołhobyczów, pow. Hrubieszów
Goraj – gm. Goraj, pow. Biłgoraj
Gorajec – gm. Radecznica, pow. Zamość
Gościeradów – gm. Gościeradów, pow. Kraśnik
Górka – gm. Kock, pow. Lubartów
Gózd – gm. Stanin, pow. Łuków
Grabowiec – gm. Grabowiec, pow. Zamość
Grabówka – gm. Anapol, pow. Kraśnik
Grądy – gm. Chodel, pow. Opole Lubelskie
Grzędówka – gm. Łuków, pow. Łuków
Gromada – gm. Biłgoraj, pow. Biłgoraj

Guciów – gm. Zwierzyniec, pow. Zamość
Hanna – gm. Hanna, pow. Włodawa
Hańsk – gm. Hańsk, pow. Włodawa
Hedwizyn – gm. Biłgoraj, pow. Biłgoraj
Helenów – gm. Wierzbica, pow. Chełm
Hołowno – gm. Podedwórze, pow. Parczew
Horodło – gm. Horodło, pow. Hrubieszów
Horodyszcze – gm. Wisznice, pow. Biała Podlaska
Horyszów Polski – gm. Sitno, pow. Zamość
Horyszów Ruski – gm. Miączyn, pow. Zamość
Hostynne – gm. Werbkowice, pow. Hrubieszów
Hosznia Ordynacka – gm. Goraj, pow. Biłgoraj
Hrebenne – gm. Horodło, pow. Hrubieszów
Hucisko – gm. Harasiuki, pow. Nisko
Hulcze – gm. Dołhobyczów, pow. Hrubieszów
Husynne – gm. Dorohusk, pow. Chełm
Huszczka – gm. Łomazy, pow. Biała Podlaska
Huta – gm. Wojsławice, pow. Chełm
Hutków – gm. Krasnobród, pow. Zamość
Ignaców – gm. Wojciechów, pow. Lublin
Irena – gm. Zaklików, pow. Stalowa Wola
Izbica – gm. Izbica, pow. Krasnystaw
Jableczna – gm. Sławatycze, pow. Biała Podlaska
Jacnia – gm. Adamów, pow. Zamość
Janiszkowice – gm. Opole Lubelskie, pow. Opole Lubelskie
Janowice – gm. Janowiec, pow. Puławy
Janowiec – gm. Janowiec, pow. Puławy
Janów – gm. Chełm, pow. Chełm
Janów – gm. Garbów, pow. Lublin
Janówka – gm. Hanna, pow. Włodawa
Jarczówek – gm. Stanin, pow. Łuków
Jarosławiec – gm. Uchanie, pow. Hrubieszów
Jastków – gm. Jastków, pow. Lublin
Jaszczów – gm. Milejów, pow. Łęczna
Jawidz – gm. Spiczyn, pow. Łęczna
Jedlanka – gm. Stanin, pow. Łuków
Jedlanka – gm. Uścimów, pow. Lubartów
Jeziernia – gm. Tomaszów Lubelski, pow. Tomaszów Lubelski
Jezioro – gm. Siemień, pow. Parczew
Józwów – gm. Bychawa, pow. Lublin
Kaleń – gm. Markuszów, pow. Puławy
Kamień – gm. Kamień, pow. Chełm
Kamionka – gm. Kamionka, pow. Lubartów
Kanie – gm. Rejowiec Fabryczny, pow. Chełm
Karczmiska – gm. Karczmiska, pow. Opole Lubelskie
Karmanowice – gm. Wąwolnica, pow. Puławy
Kasiłan – gm. Leśniowice, pow. Chełm
Kawęczyn – gm. Szczebrzeszyn, pow. Zamość
Kawęczynek – gm. Szczebrzeszyn, pow. Zamość

Kąkolewnica – gm. Kąkolewnica Wschodnia, pow. Radzyń Podlaski
Kąty – gm. Kodeń, pow. Biała Podlaska
Kielczewice – gm. Strzyżewice, pow. Lublin
Klementowice – gm. Kurów, pow. Puławy
Kleszczówka – gm. Ryki, pow. Ryki
Klocówka – gm. Tarnawatka, pow. Tomaszów Lubelski
Kluczkowice – gm. Opole Lubelskie, pow. Opole Lubelskie
Kobylany – gm. Terespol, pow. Biała Podlaska
Kocudza – gm. Dzwola, pow. Janów Lubelski
Kodeniec – gm. Dębowa Kłoda, pow. Parczew
Kodeń – gm. Kodeń, pow. Biała Podlaska
Kolechowice – gm. Ostrów Lubelski, pow. Lubartów
Kolembrody – gm. Komarówka Podlaska, pow. Radzyń Podlaski
Kolonja Drzewce – gm. Nałęczów, pow. Puławy
Kolonja Moniatycze – gm. Hrubieszów, pow. Hrubieszów
Kolonja Sułów – gm. Sułów, pow. Zamość
Kolonja Zakręcie – gm. Krasnystaw, pow. Krasnystaw
Kołacze – gm. Stary Brus, pow. Włodawa
Komarno – gm. Konstantynów, pow. Biała Podlaska
Komodzianka – gm. Frampol, pow. Biłgoraj
Konopnica – gm. Konopnica, pow. Lublin
Końskowola – gm. Końskowola, pow. Puławy
Kopina – gm. Cyców, pow. Łęczna
Kopyłów – gm. Horodło, pow. Hrubieszów
Korchów – gm. Księżpol, pow. Biłgoraj
Korców – gm. Biłgoraj, pow. Biłgoraj
Korcówka – gm. Łomazy, pow. Biała Podlaska
Korolówka – gm. Włodawa, pow. Włodawa
Korytków Duży – gm. Biłgoraj, pow. Biłgoraj
Kosmów – gm. Hrubieszów, pow. Hrubieszów
Kostomłoty – gm. Kodeń, pow. Biała Podlaska
Koszoly – gm. Łomazy, pow. Biała Podlaska
Kośmin – gm. Żyrzyn, pow. Puławy
Kotlice – gm. Miączyn, pow. Zamość
Kozły – gm. Łomazy, pow. Biała Podlaska
Kozubszczyzna – gm. Konopnica, pow. Lublin
Krasew – gm. Borki, pow. Radzyń Podlaski
Krasienin – gm. Niemce, pow. Lublin
Krasne – gm. Uścimów, pow. Lubartów
Krasnobród – gm. Krasnobród, pow. Zamość
Krępa – gm. Jeziorzany, pow. Lubartów
Krępiec – gm. Melgiew, pow. Świdnik
Kryłów – gm. Mircze, pow. Hrubieszów
Krynica – gm. Dubienka, pow. Chełm
Krynica – gm. Krasnystaw, pow. Krasnystaw
Krzczonów – gm. Krzczonów, pow. Lublin
Krzemień – gm. Dzwola, pow. Janów Lubelski
Księżomierz – gm. Gościeradów, pow. Kraśnik
Kulczyn – gm. Hańsk, pow. Włodawa

- Kulik – gm. Siedliszcze, pow. Chełm
Kumów Majoracki – gm. Leśniowice, pow. Chełm
Kurów – gm. Kurów, pow. Puławy
Kuzawka – gm. Terespol, pow. Biała Podlaska
Latyczyn – gm. Radecznicza, pow. Zamość
Lechuty Małe – gm. Terespol, pow. Biała Podlaska
Leopoldów – gm. Ryki, pow. Ryki
Leszczanka – gm. Drelów, pow. Biała Podlaska
Leszczany – gm. Żmudź, pow. Chełm
Lipa – gm. Zaklików, pow. Stalowa Wola
Lipiny Górne – gm. Potok Górny, pow. Biłgoraj
Lipnica – gm. Rokitno, pow. Biała Podlaska
Lipowiec – gm. Terespol, pow. Biłgoraj
Lisikierz – gm. Wola Mysłowska, pow. Łuków
Lubenka – gm. Łomazy, pow. Biała Podlaska
Lubień – gm. Wyrzyki, pow. Włodawa
Lubycza Królewska – gm. Lubycza Królewska, pow. Tomaszów Lubelski
Luchów Dolny – gm. Tarnogród, pow. Biłgoraj
Łańcuchów – gm. Milejów, pow. Łęczna
Łaszczówka – gm. Tomaszów Lubelski, pow. Tomaszów Lubelski
Łaziska – gm. Łaziska, pow. Opole Lubelskie
Łazory – gm. Harasiuki, pow. Nisko
Łazy – gm. Łuków, pow. Łuków
Łązek Ordynacki – gm. Janów Lubelski, pow. Janów Lubelski
Łomazy – gm. Łomazy, pow. Biała Podlaska
Łopatki – gm. Wąwolnica, pow. Puławy
Łopiennik Dolny – gm. Łopiennik Górny, pow. Krasnystaw
Łopiennik Górny – gm. Łopiennik Górny, pow. Krasnystaw
Łopiennik Nadrzeczny – gm. Łopiennik Górny, pow. Krasnystaw
Łubki – gm. Wojciechów, pow. Lublin
Ługów – gm. Jastków, pow. Lublin
Łukowa – gm. Łukowa, pow. Biłgoraj
Łukowisko – gm. Międzyrzec Podlaski, pow. Biała Podlaska
Łukówek – gm. Sawin, pow. Chełm
Łuszczacz – gm. Susiec, pow. Tomaszów Lubelski
Łyniew – gm. Wisznice, pow. Biała Podlaska
Łysaków – gm. Zaklików, pow. Stalowa Wola
Macoszyn – gm. Wola Uhruska, pow. Włodawa
Majdan Gromadzki – gm. Biłgoraj, pow. Biłgoraj
Majdan Leśniowski – gm. Leśniowice, pow. Chełm
Majdan Nepryski – gm. Józefów, pow. Biłgoraj
Majdan Obleszcze – gm. Szastarka, pow. Kraśnik
Majdan Sopocki – gm. Susiec, pow. Tomaszów Lubelski
Majdan Stary – gm. Księżpol, pow. Biłgoraj
Majdan Wielki – gm. Krasnobród, pow. Zamość
Malewsczyzna – gm. Krasnobród, pow. Zamość
Malice – gm. Werbkowice, pow. Hrubieszów
Malinówka – gm. Cyców, pow. Łęczna
Małoniż – gm. Łaszczów, pow. Tomaszów Lubelski

Markowicze – gm. Księżpol, pow. Biłgoraj
Markuszów – gm. Markuszów, pow. Puławy
Maszki – gm. Wojciechów, pow. Lublin
Matcze – gm. Horodło, pow. Hrubieszów
Matiaszówka – gm. Tucznna, pow. Biała Podlaska
Maziarka – gm. Gościeradów, pow. Kraśnik
Mazily – gm. Susiec, pow. Tomaszów Lubelski
Mętów – gm. Głusk, pow. Lublin
Michalów – gm. Sułów, pow. Zamość
Michałówka – gm. Modliborzyce, pow. Janów Lubelski
Michów – gm. Michów, pow. Lubartów
Międzyłes – gm. Tucznna, pow. Biała Podlaska
Międzyrzec Podlaski – gm. Międzyrzec Podlaski, pow. Biała Podlaska
Miętkie – gm. Mircze, pow. Hrubieszów
Milanów – gm. Milanów, pow. Parczew
Mircze – gm. Mircze, pow. Hrubieszów
Modryniec – gm. Mircze, pow. Hrubieszów
Mokrelipie – gm. Radecznica, pow. Zamość
Mołodiatycze – gm. Trzeszczany, pow. Hrubieszów
Mołozów – gm. Mircze, pow. Hrubieszów
Momoty Dolne – gm. Janów Lubelski, pow. Janów Lubelski
Moniatycze – gm. Hrubieszów, pow. Hrubieszów
Mosty – gm. Podedwórze, pow. Parczew
Motwica – gm. Sosnówka, pow. Biała Podlaska
Motycz – gm. Konopnica, pow. Lublin
Mszanka – gm. Wola Uhruska, pow. Włodawa
Mszanna – gm. Wola Uhruska, pow. Włodawa
Nadrybie – gm. Puchaczów, pow. Łęczna
Naklik – gm. Potok Górny, pow. Biłgoraj
Nasiłów – gm. Janowiec, pow. Puławy
Nasutów – gm. Niemce, pow. Lublin
Nedeżów – gm. Jarczów, pow. Tomaszów Lubelski
Niedrzwica Duża – gm. Niedrzwica Duża, pow. Lublin
Niedziałowice – gm. Rejowiec, pow. Chełm
Niedzieliska – gm. Szczebrzeszyn, pow. Zamość
Niedźwiada – gm. Niedźwiada, pow. Lubartów
Nielelew – gm. Trzeszczany, pow. Hrubieszów
Nielisz – gm. Nielisz, pow. Zamość
Niemce – gm. Niemce, pow. Lublin
Niezdów – gm. Opole Lubelskie, pow. Opole Lubelskie
Nowa Wieś – gm. Turobin, pow. Biłgoraj
Nowiny – gm. Łopiennik Górny, pow. Krasnystaw
Nowodwór – gm. Lubartów, pow. Lubartów
Nowosiółki – gm. Chełm, pow. Chełm
Nowy Orzechów – gm. Sosnowica, pow. Parczew
Oblasy – gm. Janowiec, pow. Puławy
Obrowiec – gm. Hrubieszów, pow. Hrubieszów
Ochoża – gm. Wierzbica, pow. Chełm
Okrzeja – gm. Krzywda, pow. Łuków

Okszów – gm. Chełm, pow. Chełm
Olbięcín – gm. Trzydnik Duży, pow. Kraśnik
Olchowiec-Kolonia – gm. Żółkiewka, pow. Krasnystaw
Olenówka – gm. Dorohusk, pow. Chełm
Olszanka – gm. Łopiennik Górny, pow. Krasnystaw
Olszowiec-Kolonia – gm. Bychawa, pow. Lublin
Opoka – gm. Annopol, pow. Kraśnik
Opole – gm. Podedwórze, pow. Parczew
Orchówek – gm. Włodawa, pow. Włodawa
Orłów Drewniany – gm. Izbica, pow. Krasnystaw
Orłów Murowany – gm. Izbica, pow. Krasnystaw
Ortel Książęcy – gm. Biała Podlaska, pow. Biała Podlaska
Ortel Królewski – gm. Piszczac, pow. Biała Podlaska
Osiczyna – gm. Skierbieszów, pow. Zamość
Osiny – gm. Żyrzyn, pow. Puławy
Osmolice – gm. Strzyżewice, pow. Lublin
Ossowa – gm. Wołyń, pow. Radzyń Podlaski
Ostrów – gm. Dorohusk, pow. Chełm
Ostrów Lubelski – gm. Ostrów Lubelski, pow. Lubartów
Ostrówki – gm. Wołyń, pow. Radzyń Podlaski
Ostrzyca – gm. Izbica, pow. Krasnystaw
Osuchy – gm. Łukowa, pow. Biłgoraj
Oszczepalin – gm. Wojcieszków, pow. Łuków
Oszczów – gm. Dołhobyczów, pow. Hrubieszów
Oszczywik – gm. Ryki, pow. Ryki
Otrocz – gm. Chrzanów, pow. Janów Lubelski
Ozarów – gm. Jastków, pow. Lublin
Palikije – gm. Wojciechów, pow. Lublin
Pałecznicza – gm. Niedźwiada, pow. Lubartów
Panasówka – gm. Tereszpol, pow. Biłgoraj
Paszki Duże – gm. Radzyń Podlaski, pow. Radzyń Podlaski
Paszki Małe – gm. Radzyń Podlaski, pow. Radzyń Podlaski
Pawłów – gm. Rejowiec Fabryczny, pow. Chełm
Pilaszkowice – gm. Rybczewice, pow. Świdnik
Piotrawin – gm. Łaziska, pow. Opole Lubelskie
Piotrków – gm. Jabłonna, pow. Lublin
Piotrowice – gm. Nałęczów, pow. Puławy
Płonki – gm. Kurów, pow. Puławy
Podborcze – gm. Radecznica, pow. Zamość
Podedwórze – gm. Podedwórze, pow. Parczew
Podlesie Małe – gm. Radecznica, pow. Zamość
Pogonów – gm. Baranów, pow. Puławy
Pokrówka – gm. Chełm, pow. Chełm
Polanówka – gm. Wilków, pow. Opole Lubelskie
Polichna – gm. Szastarka, pow. Kraśnik
Policzynna – gm. Krzczonów, pow. Lublin
Polskowola – gm. Kąkolewnica Wschodnia, pow. Radzyń Podlaski
Polubicze Wiejskie – gm. Wisznice, pow. Biała Podlaska
Poniatowa – gm. Poniatowa, pow. Opole Lubelskie

Popkowice – gm. Urzędów, pow. Kraśnik
Posadów – gm. Telatyn, pow. Tomaszów Lubelski
Potok Górny – gm. Potok Górny, pow. Biłgoraj
Potok Wielki – gm. Potok Wielki, pow. Janów Lubelski
Przewłoka – gm. Parczew, pow. Parczew
Przybysławice – gm. Garbów, pow. Lublin
Przytoczno – gm. Jeziorzany, pow. Lubartów
Puchacze – gm. Międzyrzec Podlaski, pow. Biała Podlaska
Puchaczów – gm. Puchaczów, pow. Łęczna
Pułankowice – gm. Wilkołaz, pow. Kraśnik
Putnowice Mniejsze – gm. Wojsławice, pow. Chełm
Putnowice Wielkie – gm. Wojsławice, pow. Chełm
Rachanie – gm. Rachanie, pow. Tomaszów Lubelski
Raciborowice-Kolonia – gm. Białopole, pow. Chełm
Radawiec Duży – gm. Konopnica, pow. Lublin
Radcze – gm. Milanów, pow. Parczew
Radecznicza – gm. Radecznicza, pow. Zamość
Radzanów – gm. Sawin, pow. Chełm
Rakołupy – gm. Leśniowice, pow. Chełm
Rakówka – gm. Księżpol, pow. Biłgoraj
Rataj – gm. Godziszów, pow. Janów Lubelski
Ratoszyn – gm. Chodel, pow. Opole Lubelskie
Rebizanty – gm. Susiec, pow. Tomaszów Lubelski
Rejowiec Fabryczny – gm. Rejowiec Fabryczny, pow. Chełm
Rogatka – gm. Dubienka, pow. Chełm
Rogoźnica-Kolonia – gm. Międzyrzec Podlaski, pow. Biała Podlaska
Rogoźniczka – gm. Międzyrzec Podlaski, pow. Biała Podlaska
Rogów – gm. Grabowiec, pow. Zamość
Rogóźno – gm. Ludwin, pow. Łęczna
Rogóźno – gm. Tomaszów Lubelski, pow. Tomaszów Lubelski
Rozięcín – gm. Wojsławice, pow. Chełm
Rozkopaczew – gm. Ostrów Lubelski, pow. Lubartów
Rozłopy – gm. Szczebreszyn, pow. Zamość
Rozwadówka – gm. Sosnówka, pow. Biała Podlaska
Rożki – gm. Żółkiewka, pow. Krasnystaw
Różanka – gm. Włodawa, pow. Włodawa
Ruda Huta – gm. Ruda Huta, pow. Chełm
Ruda Solska – gm. Biłgoraj, pow. Biłgoraj
Rudka – gm. Zwierzyniec, pow. Zamość
Rudka Kijańska – gm. Ostrów Lubelski, pow. Lubartów
Rudnik – gm. Rudnik, pow. Krasnystaw
Rudno – gm. Michów, pow. Lubartów
Rudy – gm. Końskowola, pow. Puławy
Rybczewice – gm. Rybczewice, pow. Świdnik
Rzeczycza Ziemiańska – gm. Trzydnik Duży, pow. Kraśnik
Samowicze – gm. Terespol, pow. Biała Podlaska
Sawin – gm. Sawin, pow. Chełm
Sasiadka – gm. Sułów, pow. Zamość
Serniki – gm. Serniki, pow. Lubartów

Serokomla – gm. Serokomla, pow. Łuków
Siedliska – gm. Fajslawice, pow. Krasnystaw
Siedliska – gm. Lubicza Królewska, pow. Tomaszów Lubelski
Siedliska – gm. Wojcieszów, pow. Łuków
Siedliszcze – gm. Dubienka, pow. Chełm
Siedliszcze – gm. Siedliszcze, pow. Chełm
Sielec – gm. Leśniowice, pow. Chełm
Siemień – gm. Siemień, pow. Parczew
Siemierz – gm. Rachanie, pow. Tomaszów Lubelski
Siennica Duża – gm. Siennica Różana, pow. Krasnystaw
Siennica Nadolna – gm. Siennica Różana, pow. Krasnystaw
Siennica Różana – gm. Siennica Różana, pow. Krasnystaw
Sitaniec – gm. Zamość, pow. Zamość
Sitno – gm. Międzyrzec Podlaski, pow. Biała Podlaska
Sitno – gm. Sitno, pow. Zamość
Skoki – gm. Czemierniki, pow. Radzyń Podlaski
Skoków – gm. Opole Lubelskie, pow. Opole Lubelskie
Skokówka – gm. Zamość, pow. Zamość
Skorczyce – gm. Urzędów, pow. Kraśnik
Skowieszyn – gm. Końskowola, pow. Puławy
Skryhiczyn – gm. Dubienka, pow. Chełm
Sławatycze – gm. Sławatycze, pow. Biała Podlaska
Sławęcin – gm. Skierbieszów, pow. Zamość
Słodków – gm. Kraśnik, pow. Kraśnik
Słotwiny – gm. Karczmiska, pow. Opole Lubelskie
Smólsko Duże – gm. Biłgoraj, pow. Biłgoraj
Smólsko Małe – gm. Biłgoraj, pow. Biłgoraj
Snopków – gm. Jastków, pow. Lublin
Sokolówka – gm. Frampol, pow. Biłgoraj
Sosnowica – gm. Sosnowica, pow. Parczew
Sosnówka – gm. Sosnówka, pow. Biała Podlaska
Sól – gm. Biłgoraj, pow. Biłgoraj
Spiczyn – gm. Spiczyn, pow. Łęczna
Stanin – gm. Stanin, pow. Łuków
Stanisławów – gm. Żmudź, pow. Chełm
Stara Wieś – gm. Borki, pow. Radzyń Podlaski
Stary Brus – gm. Stary Brus, pow. Włodawa
Stary Orzechów – gm. Sosnowica, pow. Parczew
Staw – gm. Staw, pow. Chełm
Staw Noakowski – gm. Nielisz, pow. Zamość
Stawce – gm. Batorz, pow. Janów Lubelski
Stawek – gm. Cyców, pow. Łęczna
Stefankowice – gm. Hrubieszów, pow. Hrubieszów
Stojeszyn – gm. Modliborzyce, pow. Janów Lubelski
Stok – gm. Końskowola, pow. Puławy
Strupin – gm. Chełm, pow. Chełm
Stryjów – gm. Izbica, pow. Krasnystaw
Strzelce – gm. Białopole, pow. Chełm
Strzeszkowice Duże – gm. Niedzwica Duża, pow. Lublin

Studzianki – gm. Zakrzówek, pow. Kraśnik
Stulno – gm. Wola Uhruska, pow. Włodawa
Suchawa – gm. Wyrzyki, pow. Włodawa
Suchowola – gm. Adamów, pow. Zamość
Sulmice – gm. Skierbieszów, pow. Zamość
Sulów – gm. Zakrzówek, pow. Kraśnik
Sułowiec – gm. Sułów, pow. Zamość
Sułów – gm. Sułów, pow. Zamość
Susiec – gm. Susiec, pow. Tomaszów Lubelski
Suszno – gm. Włodawa, pow. Włodawa
Szczepieszyn – gm. Szczepieszyn, pow. Zamość
Szczuczki – gm. Wojciechów, pow. Lublin
Szóstka – gm. Drelów, pow. Biała Podlaska
Szperówka – gm. Szczepieszyn, pow. Zamość
Szuminka – gm. Włodawa, pow. Włodawa
Świdnik Duży – gm. Świdnik, pow. Świdnik
Świeciechów – gm. Anopol, pow. Kraśnik
Świerże – gm. Dorohusk, pow. Chełm
Tarnawa Duża – gm. Turobin, pow. Biłgoraj
Tarnawatka – gm. Tarnawatka, pow. Tomaszów Lubelski
Tarnawka – gm. Zakrzew, pow. Lublin
Telatyn – gm. Telatyn, pow. Tomaszów Lubelski
Teodorówka – gm. Frampol, pow. Biłgoraj
Terebela – gm. Biała Podlaska, pow. Biała Podlaska
Teresin – gm. Leśniowice, pow. Chełm
Tereszpol – gm. Tereszpol, pow. Zamość
Toczyska – gm. Stoczek Łukowski, pow. Łuków
Topólcza – gm. Zwierzyniec, pow. Zamość
Trawniki – gm. Trawniki, pow. Świdnik
Trzcianki – gm. Janowiec, pow. Puławy
Trzebieszów – gm. Trzebieszów, pow. Łuków
Trzydnik Duży – gm. Trzydnik Duży, pow. Kraśnik
Tuchanie – gm. Dubienka, pow. Chełm
Tuczepy – gm. Grabowiec, pow. Zamość
Tuczna – gm. Tuczna, pow. Biała Podlaska
Tulniki – gm. Siemień, pow. Parczew
Turka – gm. Dorohusk, pow. Chełm
Turkowice – gm. Werbkowice, pow. Hrubieszów
Turobin – gm. Turobin, pow. Biłgoraj
Turów – gm. Kąkolewnica, pow. Radzyń Podlaski
Turzyniec – gm. Zwierzyniec, pow. Zamość
Tworyczów – gm. Sułów, pow. Zamość
Tyszowce – gm. Tyszowce, pow. Tomaszów Lubelski
Uchanie – gm. Uchanie, pow. Hrubieszów
Uchańka – gm. Dubienka, pow. Chełm
Udrycze – gm. Stary Zamość, pow. Zamość
Uhnin – gm. Dębowa Kłoda, pow. Parczew
Uhrusk – gm. Wola Uhruska, pow. Włodawa
Ujazdów – gm. Hańsk, pow. Włodawa

- Ulan Duży – gm. Ulan Majorat, pow. Radzyń Podlaski
Ulhówek – gm. Ulhówek, pow. Tomaszów Lubelski
Ułęż – gm. Ułęż, pow. Ryki
Urzędów – gm. Urzędów, pow. Kraśnik
Wandalin – gm. Opole Lubelskie, pow. Opole Lubelskie
Wąwolnica – gm. Wąwolnica, pow. Puławy
Weremowice – gm. Chełm, pow. Chełm
Wereszczyn – gm. Urszulin, pow. Włodawa
Węglinek – gm. Trzydnik Duży, pow. Kraśnik
Wielącza – gm. Szczepczyszyn, pow. Zamość
Wielkolas – gm. Abramów, pow. Lubartów
Wielkopole – gm. Urszulin, pow. Włodawa
Wierzbica – gm. Lubycza Królewska, pow. Tomaszów Lubelski
Wierzbica – gm. Urzędów, pow. Kraśnik
Wierzbica – gm. Wierzbica, pow. Chełm
Wierzchowiska – gm. Modliborzyce, pow. Janów Lubelski
Wilków – gm. Wilków, pow. Opole Lubelskie
Wiski – gm. Tuczna, pow. Biała Podlaska
Wisznice – gm. Wisznice, pow. Biała Podlaska
Wiszniów – gm. Mircze, pow. Hrubieszów
Wiśniów – gm. Gorzków, pow. Krasnystaw
Witaniów – gm. Łęczna, pow. Łęczna
Witoroż – gm. Drelów, pow. Biała Podlaska
Witulín – gm. Leśna Podlaska, pow. Biała Podlaska
Wołyń – gm. Wołyń, pow. Radzyń Podlaski
Wojciechów – gm. Wojciechów, pow. Lublin
Wojcieszków – gm. Wojcieszków, pow. Łuków
Wojśławice Kolonia – gm. Wojśławice, pow. Chełm
Wojszyn – gm. Janowiec, pow. Puławy
Wola Burzecka – gm. Wojcieszków, pow. Łuków
Wola Chomejowa – gm. Borki, pow. Radzyń Podlaski
Wola Dereźniańska – gm. Biłgoraj, pow. Biłgoraj
Wola Gałęzowska – gm. Bychawa, pow. Lublin
Wola Gułowska – gm. Adamów, pow. Łuków
Wola Idzikowska – gm. Fajslawice, pow. Krasnystaw
Wola Obszańska – gm. Obsza, pow. Biłgoraj
Wola Okrzejska – gm. Krzywda, pow. Łuków
Wola Osowińska – gm. Borki, pow. Radzyń Podlaski
Wola Różaniecka – gm. Tarnogród, pow. Biłgoraj
Wola Uhruska – gm. Wola Uhruska, pow. Włodawa
Wolica – gm. Modliborzyce, pow. Janów Lubelski
Wołoskowola – gm. Stary Brus, pow. Włodawa
Worgule – gm. Leśna Podlaska, pow. Biała Podlaska
Wólka Abramowska – gm. Goraj, pow. Biłgoraj
Wólka Czulczycka – gm. Chełm, pow. Chełm
Wólka Domaszewska – gm. Wojcieszków, pow. Łuków
Wólka Kańska – gm. Rejowiec Fabryczny, pow. Chełm
Wólka Kątna – gm. Markuszów, pow. Puławy
Wólka Łabuńska – gm. Łabunie, pow. Zamość

Wólka Orłowska – gm. Izbica, pow. Krasnystaw
Wólka Plebańska – gm. Biała Podlaska, pow. Biała Podlaska
Wólka Polinowska – gm. Konstantynów, pow. Biała Podlaska
Wólka Ratajska – gm. Godziszów, pow. Janów Lubelski
Wólka Tarnowska – gm. Wierzbica, pow. Chełm
Wronów – gm. Bełżyce, pow. Lublin
Wyczółki – gm. Piszczac, pow. Biała Podlaska
Wyhalew – gm. Dębowa Kłoda, pow. Parczew
Wyryki – gm. Wyryki, pow. Włodawa
Wysokie – gm. Skierbieszów, pow. Zamość
Wytyczno – gm. Urszulin, pow. Włodawa
Wywłoczka – gm. Zwierzyniec, pow. Zamość
Zabłocie – gm. Markuszów, pow. Puławy
Zaburze – gm. Radecznica, pow. Zamość
Zagórze – gm. Bełżyce, pow. Lublin
Zahajki – gm. Drelów, pow. Biała Podlaska
Zahajki – gm. Wyryki, pow. Włodawa
Zaklików – gm. Zaklików, pow. Stalowa Wola
Zakłodzie – gm. Radecznica, pow. Zamość
Zakrzew – gm. Zakrzew, pow. Zamość
Zakrzów – gm. Łęczna, pow. Łęczna
Zalesie – gm. Zalesie, pow. Biała Podlaska
Załucze Stare – gm. Urszulin, pow. Włodawa
Zamch – gm. Obsza, pow. Biłgoraj
Zanie – gm. Księżpol, pow. Biłgoraj
Zanowinie – gm. Dorohusk, pow. Chełm
Zaporze – gm. Radecznica, pow. Zamość
Zarzecze – gm. Puławy, pow. Puławy
Zastawie – gm. Goraj, pow. Biłgoraj
Zatyle – gm. Lubycza Królewska, pow. Tomaszów Lubelski
Zawada – gm. Zamość, pow. Zamość
Zbereże – gm. Wola Uhruska, pow. Włodawa
Zdziechowice II – gm. Zaklików, pow. Stalowa Wola
Zdzisławice – gm. Dzwola, pow. Janów Lubelski
Zgoda – gm. Łaziska, pow. Opole Lubelskie
Zielone – gm. Krasnobród, pow. Zamość
Zosin – gm. Horodło, pow. Hrubieszów
Zubowice – gm. Komarówka-Osada, pow. Zamość
Zwiartów – gm. Krynice, pow. Tomaszów Lubelski
Zwierzyniec – gm. Zwierzyniec, pow. Zamość
Zynie – gm. Księżpol, pow. Biłgoraj
Żrebce – gm. Sułów, pow. Zamość
Żabików – gm. Radzyń Podlaski, pow. Radzyń Podlaski
Żabno – gm. Turobin, pow. Biłgoraj
Żakowola – gm. Kąkolewnica Wschodnia, pow. Radzyń Podlaski
Żdzarka – gm. Hańsk, pow. Włodawa
Żdzary – gm. Łuków, pow. Łuków
Żerdź – gm. Żyrzyn, pow. Puławy
Żerniki – gm. Ułhówek, pow. Tomaszów Lubelski

Żerocin – gm. Drelów, pow. Biała Podlaska
Żmudź – gm. Żmudź, pow. Chełm
Żółkiewka – gm. Żółkiewka, pow. Krasnystaw
Żółtańce – gm. Chełm, pow. Chełm
Żuków – gm. Włodawa, pow. Włodawa
Żulice – gm. Telatyn, pow. Tomaszów Lubelski
Żulin – gm. Łopiennik Górny, pow. Krasnystaw
Żurawce – gm. Lubicza Królewska, pow. Tomaszów Lubelski
Żurawnica – gm. Zwierzyniec, pow. Zamość
Żyrzyn – gm. Żyrzyn, pow. Puławy

Wykaz cyfrowych oznaczeń miejscowości na mapach

1. Komarno, 2. Bohukały, 3. Łukowisko, 4. Worgule, 5. Lipnica, 6. Błotków Duży, 7. To-czyska, 8. Grzędówka, 9. Leszczanka, 10. Sitno, 11. Wólka Plebańska, 12. Dobrynka, 13. Jedlanka, 14. Łazy, 15. Żakowola, 16. Kozły, 17. Koszoły, 18. Kały, 19. Germanicha, 20. Siedliska, 21. Żabików, 22. Ossowa, 23. Dubica, 24. Matiaszówka, 25. Ja-błeczna, 26. Okrzeja, 27. Stara Wieś, 28. Branica Radzyńska, 29. Dawidy, 30. Mo-twica, 31. Hanna, 32. Krępa, 33. Dębica, 34. Glinny Stok, 35. Kodeniec, 36. Żu-ków, 37. Pogonów, 38. Rudno, 39. Niedźwiada, 40. Uhnin, 41. Lubień, 42. Orchó-wek, 43. Gołąb, 44. Osiny, 45. Abramów, 46. Nowodwór, 47. Kolechowice, 48. Zału-cze Stare, 49. Żdzarka, 50. Zbereże, 51. Zarzecze, 52. Stok, 53. Krasienin, 54. Ja-widz, 55. Nadrybie, 56. Kulczyn, 57. Mszanna, 58. Stulno, 59. Wilków, 60. Słotwiny, 61. Ługów, 62. Dys, 63. Zakrzów, 64. Głębokie, 65. Radzanów, 66. Świerże, 67. Bra-ciejowice, 68. Janiszkowice, 69. Poniatowa, 70. Konopnica, 71. Krępiec, 72. Dorohucz, 73. Ochoża, 74. Wólka Czuczycza, 75. Brzeźno, 76. Piotrawin, 77. Kluczkowice, 78. Bor-zechów, 79. Bychawka, 80. Gardzienice, 81. Żulin, 82. Weremowice, 83. Andrzejów, 84. Rogatka, 85. Basonia, 86. Wierzbica, 87. Kielczewice, 88. Krzczonów, 89. Łopiennik Górny, 90. Siennica Duża i Siennica Różana, 91. Alojzów, 92. Skryhiczyn, 93. Księżo-mierz, 94. Sulów, 95. Tarnawka, 96. Rożki, 97. Ostrzyca, 98. Bończa, 99. Jarosławiec, 100. Kopyłów, 101. Opoka, 102. Gościeradów, 103. Trzydnik Duży, 104. Wierchowiska, 105. Tarnawa Duża, 106. Staw Noakowski, 107. Udrycze, 108. Rogów, 109. Ob-rowiec, 110. Irena, 111. Stojeszyn, 112. Wólka Ratajska, 113. Żrebce, 114. Zawada, 115. Horyszów Polski, 116. Malice, 117. Cichobórz, 118. Lipa, 119. Momoty Dolne, 120. Kocudza, 121. Kawęczyn, 122. Białowola, 123. Zubowice, 124. Miętkie, 125. Go-łębie, 126. Ciosmy, 127. Hedwizyn, 128. Małewszczyzna, 129. Antoniówka, 130. Mało-niż, 131. Oszczów, 132. Hucisko, 133. Majdan Stary, 134. Aleksandrów, 135. Zielone, 136. Nedeżów, 137. Ułhówek, 138. Potok Górny, 139. Łukowa, 140. Zamch, 141. Brze-ziny, 142. Wierzbica, 143. Wola Różaniecka, 144. Siedliska.

Słownik

Abisynka ‘napój z palonego zboża, mieszanka cykorii i kawy zbożowej z aromatem waniliowym’

Abisynke pili. Abisynka to kawa w takich krążkach brązowych i ten krążek się rozpuszczało, mlika dodawało i wspaniałe picie było na cały dzień (Brzeźnica Bychawska). Abisynka to cykorie miała w sobie i stąd ten smak i zapach, i od tej kawy po całym domu się rozchodziło, nie to co tera (Zaporze). Była jeszcze kawa, nazywała się abisynka, to nawet i dzieci piły (Biała). Abisynka to kawa, dropsy takie pastylki miała, pastylkę się brało i się gotowało z wodą (Polichna). Abisynka to kawa w krążkach (Leszczanka). Do picia to była kawa zbożowa przeważnie i z mlekiem też. Abisynka się nazywała. Taki kawy to nie było. Abisynka w rulonikach jak batonik, okrągłe pastylki gotowało się, albo kawa zbożowa (Krasienin). Abisynka, czy jak to się nazywała ta kawa. O tak jak dropsy dawniej. Jak teraz dropsy so, to tak zawinięte w taki rulonik (Milanów). Abisynka to takie okrągłe jak dropsy, z cykorio się nagotowało (Wojcieszków). Kawa była, abisynka jakaś była zbożowa (Gałęzów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechna.

D. lp. abisynki; D. lm. abisynków // abisynek; wymowa: abisynka.

Por. cykorcia, czarna kawa, dobrzynka, kawa, kawa zbożowa, turek.

Amoniaczki ‘krucho ciastka pieczone na amoniaku, wyciskane przez maszynkę’

Amoniaczki to bierze się mąkę, cukier i amoniaku pare deka, jaja, masło i mleko. Wszystko trza posiekać nożem, zagnieść ciasto krucho i wałkować na stolnicy tak cienko, a potem na ciasteczka i każde jeszcze posypać cukrem pudrem i białkiem posmarować. Wyjdo takie żółciutkie, złote takie, i to dobre ciastka, amoniaczki po naszymu (Łopiennik Górny). Amoniaczki to krucho ciasteczka pieczone z dodaniem amoniaku i stąd amoniaczki (Łukowa). Amoniaczki to białe takie, na śmietanie te ciastka gniatli (Sulmice). Amoniaczki to ciasta pieczone tak, że mąkę, amoniak, śmietano, ruzbettalo się ten amoniak ze śmitano, dodało smalcu, trocha margaryny, przekreśliło bez maszyny i piekło się (Jarosławiec). Amuniaczki piekli, takie amuniakowe ciastka (Uchanie). Amoniaczki to takie ciastka, to piekła cała wieś. To kręciło się przez maszynkę, układało na blachach i czekało się, żeby skosztować. A potem się sypało do pudełek i na miesiąc starczyło (Uleź). Był taki zwyczaj, że na przykład babcia częstowali cukierkami, były kanapki i miała tam coś upieczunego, ciasteczka, te amoniaczki. To już było w zwyczaju (Moniatyce). Każde święto ma swoje wypieki, u nas to przeważnie te amoniaczki. Mama chleba napiekła, amoniaczków (Brzeźno). Amoniaczki to ciastka piczone z dodatkiem sody (Rudka). Amoniaczki to ciastka świąteczne (Mołożów). Ciasteczka to byli amoniaczki, to w piecach się piekło (Częstoborowice). Ciastka amoniaczki pieczone so na różne okazje, moja babcia i mama piekła, i ja pieke (Borki). Mąkę z amoniakiem mieszamy i na stolnicy siekamy z margaryno, potem żółtka jajka, cukier i mleko tak, aby zagnieść ciasto takie rzadkie. Schłodzić ciasto i wałkować, a potem wykrawać szklanko kółka, w środku robić dziurki i układać na blasze, smarować białkiem, albo bez maszyny się puściło to ciasto (Zabłocie). Amoniaczki to piekli na wysela (Czumów). Rozwałkuje się ciasto i foremkami wycina ciasteczka, amoniaczki takie, no i smaruje białkiem, i piecze na złoty kolor (Łysaków). Ciastek to piekła dwa rodzaje. Jedne to białe takie ze śmietano, amoniaczki. [...] Te ciastka, to zawsze jak mama przygotowała, zagniotła ciasto to ja wycinałam, to się szklanko wycinało, wkładałam do brytfanek, a jak z pieca się wyjęło, to one były takie chrupiące, takie zsuszone. Później mama ukła-

dała to w sito, takie duże sito, wynosiła do komory i jak one w tej komorze postaty dzień, czy dwa, to były tak miękkie i smaczne, że je rozchwytywaliśmy, prawie że pod wydział mama dawała (Wysokie). Ciastka amoniaczki. No takie na amoniaku (Milanów). Na święta to gospodynie piekły amoniaczki (Komodzianka). To były amoniaczki, to już zawsze na każde święta te amoniaczki były pieczone, to już takie niecułki były, to już całe niecułki tych amoniaczków było napieczone (Policzyzna). Ciasteczka sie piekło amoniaczki abo pierniczki i potem zawieszano sie na choince w kształcie syrduszek (Putnowice Wielkie). Na chuince wiszali ciastka amoniaczki, jabka (Susiec).

Źródła: PM, ML, TG, TL, AZKP.

Geografia: powszechne.

D. lm. *amoniaczków*; wymowa: *amońaćki, amuńaćki, amońočki, amuńočki, amońacki, amońočki*.

Por. *ciastka maszynkowe, ciastka przez maszynkę, sodziaki*.

Andrzejek I – tom V: 50.

Andrzejek II ‘buleczka obrzędowa pieczona na andrzejki’

Panny piekli ciastka nazywane andrzejkami. Taki andrzejek to był na wróżby na wieczór andrzejkowy (Zawada). Andrzejków napiekli i wułali psa, które buleczone złapał, ta panna wyjdzie za mąż pirsza (Jacnia). Tych takich andrzejek napiekli i każda dziwka swojo kładła (Tarnawatka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Zamościa, Tomaszowa Lubelskiego i Biłgoraja.

D. lp. *andrzejka*; D. lm. *andrzejków* // *andrzejek*; wymowa: *andźejejk, anźżejejk*.

Por. *gatuszek, gomółka, koza, kukielka, podwiczórek*.

Arbata ‘napój zaparzony z suszonych czarnych listków’

Arbate to nidawno zaparzeni pić, pierw to kawa zbożowa i woda była do picia (Komodzianka). Arbaty nagotowała, piroga napiekła i tak sie gościli (Dębowa Kłoda). Arbaty popił, zjad piroga i taki był poczęstunek (Czumów). Dawni to arbata mówili, tera herbata, i dawni tak nie pili tego jak tera (Janiszkowice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *arbaty*; D. lm. *arbatów*; wymowa: *arbata*.

Por. *herbata*.

Baba I – tom I: 53.

Baba II – tom IV: 49.

Baba III – tom IV: 49.

Baba IV – tom IV: 49.

Baba V ‘słodkie ciasto drożdżowe pieczone na święta’

Moja mama to pyszne baby piekła. Z mąki pszennej oczywiście, zaprawiała je szafranem. Piekło sie jich w rondlach albo w takich glinianych foremkach. Baba zawsze musiała być wysoka i lukrowana po wierzchu. Były parzone, migdałowe i z razowego

chleba (Stanisławów). Myśmy piekli to sie nazywali baby te bułki świąteczne, to byli takie parzone, to teraz takich ni pieko. Zaparzało sie ciasto, dodawało sie rodzynki, żółtka tak trzydzieści do sześćdziesiąt, masło i dopiero wyrabiało sie ciasto, ono rośło i w takie różne foremki, w blachy te baby. Taka żółciutka baba, bardzo smaczna. To tradycja na Wielkanoc pic te baby (Moniatycze). Na Wielkanoc to sie piekło więcy baby drożdżowe, mazurki (Wiszniów). Taka była tradycja, że na Święta Wielkanocne to musiała być upieczona chociaż jedna baba albo mazurek (Putnowice Mniejsze). Na świątecznym stole nie mogło zabraknąć babów z lukrem, baby wielkanocne sie piekło (Nedezów). Wielkanoc ma baby i mazurki. Ja to pamiętam jak my z mamą piekły takie baby i te mazurki. Rano wyrabiało sie ciasto drożdżowe w wielkiej glinianyj dzieży. Wyrabianie tego ciasta to z godzinę trwało, żeby babuszki były pulchne. Ja najbardziej lubiała te z suszonkami, to znaczy z tymi no rodzynekami. Jak sie wyrobiło już to ciasto, nakrywało sie lniano ściereczko i stawiało za piecem, żeby ciepło miało. I ciasto na baby rośło (Brzeźno). I baby sie piekło na Wielkanoc, ale babów to sie nie ubirało (Hołowno).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *baby*; D. lm. *bab* // *babów*; wymowa: *baba*.

Por. *babka*, *babka drożdżowa*.

Baba VI ‘wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku’

Na mliku to jak troszke postoji, zbira sie tako baba na wirzku, ale to tylko na gotowanym (Kleszczówka). Baba to stężała warstwa na ugotowanym mleku (Lisikierz). Baba abo kozuch na mleku (Jedlanka pow. Łuków). Baba to z wirzchu ta warstwa, taka skorupka jakby na ugotowanym mleku (Wielkolas). Baba to taka warstewka na tym mleku sie robi (Wronów). Mliko jak sie upraży, to na wierzchu tako baba sie robi na tym mliku (Rudy). Baba i skórka na mliku mówili (Ostrzyca). Baby na mliku to jo ni lubiałam (Gołab).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia, sporadycznie koło Janowa Lubelskiego i Krasnegostawu (zob. mapa 31).

D. lp. *baby*; D. lm. *bab* // *babów*; wymowa: *baba*.

Por. *babka*, *dziad*, *dzida*, *grzybek*, *kipa*, *kozuch*, *kożuszek*, *pianka*, *plewka*, *przygarka*, *schabka*, *skorupka*, *skóra*, *skórka*, *starka*, *szum*, *warzuch*.

Baba VII ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Babo to zatykali w miejsce szybra (Radzanów). Baba była do zatykania, żeby ciepło w izbie było (Basonia). Zamiast sibra to baby byli (Zalucze Stare). Baba to to, co dziś szyber (Opoka). Dawno baba, zakrył kumin pod pułapem z gałganów, żeby dach nie uciekoł, teraz w czeluściach drzwiczki, a wysoko szyber (Kozubszczyzna). Baba to zatkanie tego, co du kumina szło, żeby ciepło nie uciakało z chatupy (Dąbrowica). Babu sie zatykało w piecu (Stok). Dawniej baba, taki tłumok gałganów związany (Krzczonów). Baba z gałganów na kiju, tera blacha (Bychawka). Baba to takie zatykadło przewodu kominowego, tera to szyber jest (Dubienka). Babo zy szmatów, z gałganów zatykali (Żakowola).

Źródła: PM, KAGP, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia i południowa oraz okolice Białej Podlaskiej (zob. mapa 38).

D. lp. *baby*; D. lm. *bab* // *babów*; wymowa: *baba*.

Por. *blacha, deska, okienica, praducha, przytuła, przytyczka, świnia, zastawa, zastawka, zasuwka, zatłoka, zatula, zatulka, zatyczka, zatyka, zatykaczka, zatykadło*.

Baba VIII ‘drewniany kołek z odpowiednio wyżłobionymi rączkami do ubijania ziarna w stępie’ (zob. ilustracja 27).

Baba taka gruba i tym sie tłukło w stępie zboże, to była ciężka rubota (Krasne). *Baba to tłuczek ciężki w stępie* (Kopina).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Kopina, Krasne, Nadrybie, Załucze Stare, Rogóźno pow. Łęczna.

D. lp. *baby*; D. lm. *bab* // *babów*; wymowa: *baba*.

Por. *bijak, dzióbak, maciek, stapor, stęperz, stępor, tłuczek, tłuk, tłukacz, towkacz*.

Baba ziemniaczana ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Była też baba ziemniaczana, pieczona z tartych kartofli. To sie przyprawiało i zapiekało w brytfance (Serokomla). *Tarte kartofle nałożone w blache, przyprawione i zapieczone to jest baba ziemniaczana* (Wola Osowińska).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lp. *baby ziemniaczanej* // *baby ziemniaczany*; D. lm. *babów ziemniaczanych*; wymowa: *baba żemńaćana, baba żimńaćana, baba żemńacana, baba żimńacano, baba żimńocano*.

Por. *babka kartoflana, babka tarta, babka ziemniaczana, bałabuch, bałabuszek, becia, blaszak, bubal, kartoflak, kartoflan pieczony, kartoflanik, kartoflarz, tarcich, tartuch, tartun, terciuch, tertun*.

Babka I – tom I: 53–54.

Babka II – tom II: 233.

Babka III – tom V: 56–57.

Babka IV – tom V: 57.

Babka V – tom V: 57.

Babka VI ‘słodkie ciasto drożdżowe pieczone na święta’

Babka to ciasto słodkie pieczone na święta (Ortel Królewski). *Na śniadanie w Wilganoc to nie mogło zabraknąć babek z lukrem* (Putnowice Wielkie). *Babka była, ciasto drożdżowe pulchne* (Krasienin). *Babka to ciasto drożdżowe z pszennym maki, du tego jaja, mleko, masło, drożdże, no i blacha do piczenia* (Husynne).

Źródła: PM, ML, SGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *babki*; D. lm. *babek* // *babków*; wymowa: *baпка*.

Por. *baba, babka drożdżowa*.

Babka VII ‘wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku’

Babka to inaczej kożuch na mliku (Świerże). Babka sie zbiera na mleku, jak sie zagotuje (Bojary). Babka to przykrywa to mliko, ja tego nie lubiała jako dziecko (Lubenka). Babka jest na gotowanym mliku (Bazanów Stary). Babka to tworzy sie na gotowanym mleku (Ruda Solska). Babka to z wirzchu na mliku sie robi, jak pirzynka takie przykrycie mlika (Dutrów).

Źródła: PM, ML, PI, KAGP, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i północna (zob. mapa 31).

D. lp. *babki*; D. lm. *babek* // *babków*; wymowa: *baɸka*.

Por. *baba, dziad, dzida, grzybek, kipa, kożuch, kożuszek, pianka, plewka, przygarka, schabka, skorupka, skóra, skórka, starka, szum, warzuch*.

Babka drożdżowa ‘słodkie ciasto drożdżowe pieczone na święta’

Babki drożdżowe na święta zawsze piekli, taka z pszenny mąki i na drożdżach obowiązkowo, jajków dali i mleko, mąka, cukier, masło, no i wyszła piękna babka drożdżowa (Franciszków). Babka drożdżowa, bo babka to na drożdżach musi być, i to jajka, mąka, masło, cukier i drożdży troszka. Wrobić to, zmieszać wszystko i do blachy. Jeszcze babka musi być z lukrem (Borki). Babka drożdżowa to drożdże, cukier, mleko, mąka i z tego robiło sie rozczynne, a jak urosła to mleko i cukier waniliowy. Na stolnicy sie urobiło ciasto i wkładało do foremki, i piekło (Fajslawice).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *babki drożdżowej* // *babki drożdżowy*; D. lm. *babek* // *babków drożdżowych*; wymowa: *baɸka drożżova, baɸka družżova, baɸka drożżowo, baɸka drożżova*.

Por. *baba, babka*.

Babka kartoflana ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Kartofle tarte były, tak jak teraz robimy placki. I wkładało si do do blachy i przygotowywało sie tam jak to trzeba do smaku wszystko, tam pieprz, sól, i du pieca. I później jak sie to upiekło, z pieca si wyciągało, w kawałeczki sie kruiło i tłuszczu taka ryneczka była, nasmażyło sie tyj słoniny i wlewało sie do tego kociołka, i wkładało si do pieca, i to odprażyło si, i było bardzo smaczne ta babka kartuflana (Kryłów). Nazywajo to teraz babka kartoflana pieczona w duchówce. To też sie kartofli trze, smaży sie boczek, cebulki troche, to sie ukrasi, dodaje sie mąke też, pieprz, ta wode sie najsamprzód jak ustoji, troche sie zleji, i to sie wymięsza, pieprz sie troche daje, tak żeby ono wyglądało jak, no nie wiem jak powiedzieć, no gęstowate takie. Nie to, że tak jak placki bardzo rzadkie, bo placki to też mąke sie daje, ale to sie łyżko kładzie, oni sie rozlewajo tak, nie. A to żeby było troszke tego, to ta woda żeby tak zsunąć i te wode odlać i dopiero to tu wszystko doprawić. I w takie o foremke, i okrasić se, i ciepłe, dobre to jest (Helenów).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *babki kartoflanej* // *babki kartoflany*; D. lm. *babek* // *babków kartoflanych*; wymowa: *baɸka kartuflana, baɸka kartuflana*.

Por. *baba ziemniaczana, babka tarta, babka ziemniaczana, bałabuch, bałabuszek, becia, blaszak, bubał, kartoflak, kartoflan pieczony, kartoflanik, kartoflarz, tarcuich, tartuch, tartun, terciuch, tertun*.

Babka tarta ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

No to tarte placki to nazywali kartoflaniki, a inne nazywali babka tarta (Dobryń).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *babki tartej* // *babki tarty*; D. lm. *babek* // *babków tartych*; wymowa: *baпка tarta*.
Por. *baba ziemniaczana, babka kartoflana, babka ziemniaczana, bałabuch, bałabuszek, becia, blaszak, bubał, kartoflak, kartoflan pieczony, kartoflanik, kartoflarz, tarcuich, tartuch, tartun, terciuch, tertun*.

Babka ziemniaczana ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Babka ziemniaczana to kilo kartofli ugotować i przepuścić przez maszynkę, cebule pokroić w kostkę, boczek pokroić, dodać jajko, sól, pieprz i wyłożyć do blachy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułko. Piec w piecu (Ułęż). Na babke ziemniaczano trza ziemniaki zetrzeć na tartce z cebulo, wsypać kase, dać cebule, słonine, troche oleju i sól do smaku. Wymieszać i piec w blasze. Jeść jak juz zimne (Żyrzyn). My piekli babke ziemniaczane w blasze (Wisznice). Babka ziemniaczana to z surowych ziemniaków, tartych (Lipnica). Babka, babke ziemniaczano przyprawilo sie pieprzem, solo, tam różne takie przyprawy (Rogoźnica-Kolonia). Babka ziemniaczana była z kartofli (Uhrusk). Babke ziemniaczano gotowano w rodzinach prawosławnych (Mosty).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: okolice Puław, Parczewa, Chełma, Włodawy, Międzyrzecza Podlaskiego i Białej Podlaskiej.

D. lp. *babki ziemniaczanej* // *babki ziemniaczany*; D. lm. *babek* // *babków ziemniaczanych*; wymowa: *baпка żemńaćana, baпка żimńaćana, baпка żemńacana, baпка żemńacano*.

Por. *baba ziemniaczana, babka kartoflana, babka tarta, bałabuch, bałabuszek, becia, blaszak, bubał, kartoflak, kartoflan pieczony, kartoflanik, kartoflarz, tarcuich, tartuch, tartun, terciuch, tertun*.

Bablanka ‘potrawa z ugotowanych ziemniaków zalana gotowanym mlekiem’

Bablanka to potrawa z ugotowanych kartofli i pogniecionych, a potem zalanych gotowanym mlekiem (Wola Uhruska). Na wiczerze to bablanka była gotowana, kartofle potłuczone i mliko (Radzanów).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-wschodnia.

D. lp. *bablanki*; D. lm. *bablanków*; wymowa: *bablanka*.

Por. *kartofle z mlekiem*.

Bajda ‘kromka chleba’

Bajda to kawałek odkrojonego chleba (Dubienka). Bajda to odkrajany kawałek chleba (Kryłów). Bajda to z bułki chleba odkrajona nożem (Mołozów). Bajda to grubsza kromka chleba (Grabowiec). Wzion bajde chleba, mlikiem popił i było (Żerniki).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia (zob. mapa 28).

D. lp. *bajdy*; D. lm. *bajdów*; wymowa: *bajda*.

Por. *bajdeczka, gloneczek, glonek, krojeczka, krojka, kromka, pajda, pajdeczka, pajdka, skibka, skrojka, skromka*.

Bajdeczka ‘kromka chleba’

Bajdeczke chleba se ukrajał i zjad (Jarosławiec). *Bajdeczke chleba, na to masła troszki, syra, kubek mlika, i to było całe śniadanie przyd szkoło* (Horodło).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Jarosławiec, Horodło, Kopyłów, Stefankowice, Bończa, Malice (zob. mapa 28).

D. lp. *bajdeczki*; D. lm. *bajdeczków*; wymowa: *bajdečka*.

Por. *bajda, gloneczek, glonek, krojeczka, krojka, kromka, pajda, pajdeczka, pajdka, skibka, skrojka, skromka*.

Balijka ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’

(zob. ilustracja 24).

Balijka to takie większe i szyrsze naczynie z klepek o dwu uchach do mycia naczyń kuchennych (Rogów). *Balyjka na trzech nóżkach albo saflik* (Gręzówka). *Myje sie miski w balyjce cy midnicy* (Łazy). *Pirw była balyjka taka mała, saflik, a tera to w midnicy* (Okrzeja).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Łukowa, Radzynia Podlaskiego, Włodawy, Chełma, Krasnegostawu, Zamościa, Hrubieszowa i Janowa Lubelskiego (zob. mapa 63).

D. lp. *balijki*; D. lm. *balijków*; wymowa: *balijka, balyjka*.

Por. *ceber, ceberek, cebryczek, cebryk, cebrzyk, faska, luszownik, luszow, luszwa, tuchania, rażka, szafel, szafliczek, szaflik, szalka, żołniczek*.

Balon ‘szklane pękate naczynie do fermentacji i przechowywania soku lub wina’

Balon to na wino swoji ruboty służył (Orłów Drewniany). *Wino w balunach stało* (Zakłodzie). *Balon to był na wino i na soki* (Józwów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *balona* // *balonu*; D. lm. *balonów*; wymowa: *balon, balun*.

Por. *bocian, butel, gąsior, gąsiorek, gęsior, stój*.

Bałabajki ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Bałabajki to kluski z tartych kartofli (Piotrawin). *Kluski z gotowanych ziemniaków to bałabajki* (Łaziska).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Opola Lubelskiego.

D. lm. *bałabajków*; wymowa: *bałabajki*.

Por. *bałabuchy, bałabuszki, bieda kluski, dziadowskie kluski, gałki, gały, kopytka, kopytka dziadowskie, leniuchy, leniwe kluski, papyzy, pepki, pyzy, siałabajki, siwaki, żelazne kluski*.

Bałabuch I ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Bałabuchi to z ciasta małe kawaleczki pieczone w piecu przed płomieniem (Skryhiczyn). A to różnie nazywali, bałabuch i pudpatek, bo to przyd chlebem jeszcze si piekło (Rogatka).

Źródła: PM.

Geografia: Skryhiczyn, Rogatka (zob. mapa 23).

D. lp. *bałabucha*; D. lm. *bałabuchów*; wymowa: *baʋabux*.

Por. *klepak, lipoch, opatek, opolonok, palonka, podpatek, podpłomiennik, podpłomyk, podpłonik, podpłonyczek, popłomyk, popłonik, popłonyk, prysacz, pryszcz, przedpłomiennik, prześniak, solanek, tryszcz.*

Bałabuch II ‘mała bułeczka noszona na groby i dawana ubogim w Dzień Zaduszny’

Bałabuchy noszono na groby kiedyś, to byli takie bułki spycjalnie piczone na groby i dziadom dawali (Czartowiec). Bałabucha piekli na Zaduszki (Tyszowce).

Źródła: PM.

Geografia: Czartowiec, Tyszowce.

D. lp. *bałabucha*; D. lm. *bałabuchów*; wymowa: *baʋabux*.

Por. *powatka*.

Bałabuch III ‘niesłodka bułeczka z pszennej mąki’

Bałabuch to bułka wypiekana w domu, ciasto drożdżowe takie (Tyszowce). Bałabuchy to bułeczki pieczone w piecu (Malice). Napiekta bałabuchów, tych bułeczków, chlebków małych (Horyszów Polski). Bałabuchi to okragłe małe bułeczki, takie chlebki pieczone w piecu (Miętkie). Bałabuchi to małe bułeczki pieczone w piecu (Małoniż). Bałabuch to ciastko drożdżowe, ale ono nie jest słodkie, no taka bułka więcy (Susiec).

Źródła: PM, SGP, MSGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *bałabucha*; D. lm. *bałabuchów*; wymowa: *baʋabux*.

Por. *bułeczka, bułka, bułka drożdżowa, kukietka*.

Bałabuch IV ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Bałabuchi to chlebki pieczone w piecu z tartych kartofli gotowanych, z serem (Borowiec). Ciasto z kartoflami w patelniach smażone to bałabuch (Obrowiec). Bałabuchi to kartofle tarte, pieczone wraz z gotowano kartoflo na listku w piecu (Siedliska pow. Tomaszów Lubelski). Bałabuchy to pieczone kartofle zgniecione z wodo, podlywane mąko i mlekiem, podawane do jedzenia, takie placki wielgie (Dubica).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *bałabucha*; D. lm. *bałabuchów*; wymowa: *baʋabux*.

Por. *baba ziemniaczana, babka kartoflana, babka tarta, babka ziemniaczana, bałabuszek, becia, blaszak, bubał, kartoflak, kartoflan pieczony, kartoflanik, kartoflarz, tartciuch, tartuch, tartun, terciuch, tertun*.

Bałabuch V ‘placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju’

Bałabuch to okrągły, z makiem, na oleju pieczony (Rogów). Bałabuchi to na uleju pierożki pieczone na kuchni, na blachach, posypane makiem, takie suche (Zubowice). Bałabuch to placek okrągły na oleju (Zielone). Bałabuchi to małe pierożki pocierane jajkiem i pieczone w piecu chlebowym na brytfannach, z makiem (Nedeżów). Bałabuchy to pierożki pieczone, posypane solo, makiem i polane olejem (Sławęcín) Bałabuchy to placki z maku, wody i smażone na oleju (Wola Idzikowska). Bałabuchy to okrągłe jak bułeczki, z makiem i pieczone na oleju (Białowola).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia (zob. mapa 19).

D. lm. *bałabucha*; D. lm. *bałabuchów*; wymowa: *baʋabux*.

Por. *macarz, olejarz, osuch, osuszek, palinka, perepyczka, placek, posny placek, praśniak, przastek, praśniaczek*.

Bałabuchy I ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Kluski na wpół tarte, część mąki, część tartych ziemniaków, to gotowało się na wodzie i się krasilo lub jadło z mlekiem, to byli bałabuchy (Żulin). Bałabuchy to kluski z tartych kartofli z mąko pszenno (Łukowa).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lm. *bałabuchów*; wymowa: *baʋabuxy*.

Por. *bałabajki, bałabuszki, bieda kluski, dziadowskie kluski, gałki, gały, kopytka, kopytka dziadowskie, leniuchy, leniwe kluski, papyzy, pepki, pyzy, siałabajki, siwaki, żelazne kluski*.

Bałabuchy II ‘gołąbki z kaszy, głównie gryczanej, zawijanej w liście kiszzonej kapusty’

Bałabuchy to pudłuzne i grube takie z kaszy, a późni to i ryżu, zawijane w liście kapusty (Borowiec). Bałabuchy to z reczczany mąki czy kaszy zawijane w liście, gołąbki takie dzisiejsze (Udrylicze). Pyzy z kaszo so nazywane bałabuchami, tera to mięso pchajo (Chmiełek). Bałabuchy to samo co pyzy, kasza reczczana w liściach z kapusty (Kawęczyn). Liście kapusty, kasza, i to bedo bałabuchy (Osuchy).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lm. *bałabuchów*; wymowa: *baʋabuxy*.

Por. *gołąbki, hołubcie, hołubki, hołuby, łubcie, puzy, pyzaki, pyzy*.

Bałabuny ‘duże i grube kluski ziemniaczane nadziewane farszem’

Bałabuny to takie jak pączki z kartofli gotowane, nadziewane (Pogonów). Bałabuny to wyglądają jak takie duże kluski, z kartofli się to robi i coś tam w środek się włoży, żeby smaczniejsze było (Niedźwiada).

Źródła: PM.

Geografia: Niedźwiada, Kolechowice, Pogonów, Ługów, Ożarów.

D. lm. *bałabunów*; wymowa: *baʋabuny*.

Por. *bałabuszki, bandzwoły, bomby, kuropatwy*.

Bałabuszek I ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Bałabuszek to taki malutki jakby chlebek z wyskrobanych resztek ciasta z dziży (Te-latyn). Jak chleb wyjeni to jeszcze wsadzili bałabuszek z chleba, z tych resztek (Posadów). Bałabuszki to małe chlebki specjalnie pieczone na blachach pu chlebie (Cichobórz). Bałabuszki to małe bochenki chleba z resztki ciasta (Gołobie). Bałabuszki to małe chlebki pieczone w piecu (Antoniówka). Bałabuszki to małe chlebki specjalnie pieczone z resztek ciasta (Miętkie). Bałabuszki to wyskrobane małe chlebki pieczone w piecu (Antoniówka). Bałabuszki to bułeczki pieczone w piecu z resztek ciasta (Malice). Bałabuszki to malutkie bułeczki zrobione na rękę jak chlebki i wsadza się do pieca po chlebie (Oszczów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Hrubieszowa i Tomaszowa Lubelskiego (zob. mapa 24).

D. lp. *bałabuszka*; D. lm. *bałabuszków*; wymowa: *baʋabušek, bałabušek*.

Por. *baszczownik, cygan, kołak, kukielka, mazur, oskrobek, podskrobek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskrobek, wyskrobka, zasadzka*.

Bałabuszek II ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Bałabuszek to chlebek z ziemniaków (Żurawce). Bałabuszki to małe chleby, bułki, pieczone z mąki i gotowanych kartofli w piecu (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego.

D. lp. *bałabuszka*; D. lm. *bałabuszków*; wymowa: *baʋabušek, bałabušek*.

Por. *baba ziemniaczana, babka kartoflana, babka tarta, babka ziemniaczana, bałabuch, becia, blaszak, bubał, kartoflak, kartoflan pieczony, kartoflanik, kartoflarz, tartciuch, tartuch, tartun, terciuch, tertun*.

Bałabuszki I ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Bałabuszki to z gotowanych kartoflów (Maziły). Bałabuszki to z tartych kartofli gotowane kluski (Brzeziny).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego.

D. lm. *bałabuszków*; wymowa: *baʋabuški, bałabuški*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bieda kluski, dziadowskie kluski, gałki, gały, kopytka, kopytka dziadowskie, leniuchy, leniwe kluski, papyzy, pepki, pyzy, sialabajki, siwaki, żelazne kluski*.

Bałabuszki II ‘duże i grube kluski ziemniaczane nadziewane farszem’

Bałabuszki to rodzaj długich i nadziwanych pączków pieczonych z tartych kartofli (Dorohucz). Bałabuszki to wielgie kluchy z kartofli i w środku coś tam nadziane czymś (Siedliszcze gm. Siedliszcze).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Krasnegostawu i Chełma.

D. lm. *bałabuszków*; wymowa: *baʋabuški, bałabuški*.

Por. *bałabuny, bandzwoły, bomby, kuropatwy*.

Bałabuszki III ‘pierzochki z ciasta gotowanego w wodzie, nadziewanego serem, kaszą, grzybami, kapustą’ (zob. ilustracja 6).

Bałabuszki to u nas pierogi z kapusto (Węglinek). *Bałabuszki to pierochki z sera i kaszy, jedzone z masłem lub smalcem* (Wola Obszańska). *Bałabuszki to pierochki małe, okrągłe, pieczone, posypywane solo i polane olejem* (Kopyłów). *Bałabuszki to pierogi okrągłe na oleju* (Rogów). *Bałabuszki to pierochki okrągłe, nadziewane, potem pieczone na blasze* (Sitaniec). *Bałabuszki to gotowane i pieczone na blasie pierogi na oleju* (Ulhówek). *Bałabuszki to pierochki nadziewane, posypane solo i polane olejem* (Sławęcín).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowa – zasięg rozproszony.

D. lm. *bałabuszków*; wymowa: *baʋabuški*.

Por. *pierogi, pierogi lubelskie, pierogi ruskie, pierochki*.

Bambuch ‘bułka gotowana z nadzieniem z kaszy gryczanej lub z kaszy gryczanej i sera’

A na przykład jeszcze bułki z kaszo gryczano i z serem, też robili takie bambuchy, takie duże i to kasza gryczana. To też to była taka potrawa, że to każdy musiał tak właśnie. Takie to duże, bambuchy takie wielkie. Z serem białym, z twarogiem. [. . .]. To nie było na słodko, to takie normalnie jak kasza, i twaróg jeszcze. Dla mnie to takie to było niby skiśnięte to, ale niektórzy sie zachwycali. To sie gotowało (Milanów). *Bambuch to gotowana na wodzie, niśtodka, wyrośnięta okrągła bułeczka z kaszo i syrem* (Mircze).

Źródła: PM, TG.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *bambucha*; D. lm. *bambuchów*; wymowa: *bambux*.

Por. *pieróg nowodworski*.

Bandur ‘daszek nad płytą w piecu kuchennym do pochłaniania dymu i odprowadzania oparów powstających podczas smażenia lub gotowania’ (zob. ilustracja 28).

Jak był piec, to był tu taki bundur (Hulcze). *Bandur chronił przed paro, i to nie szło na chałupe, to takie nakrycie blachów, taki daszek w górze* (Ulhówek).

Źródła: PM, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: Wólka Plebańska, Ortel Książęcy, Kolembrody, Kozły, Kały, Międzyzyleś, Rozwadówka, Dubica, Jabłeczna, Oszczów, Hulcze, Ulhówek (zob. mapa 37).

D. lp. *bandura*; D. lm. *bandurów*; wymowa: *bandur, bundur*.

Por. *bandura, bandurek, kapa, kapelusz, kaptur, okap*.

Bandura ‘daszek nad płytą w piecu kuchennym do pochłaniania dymu i odprowadzania oparów powstających podczas smażenia lub gotowania’ (zob. ilustracja 28).

Bandura to w starych piecach taki daszek, co odprowadza dym (Kozły). *W starych chałupach to był piec i miał bandure nad blachami* (Kolembrody).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Kolembrody, Kozły (zob. mapa 37).

D. lp. *bandury*; D. lm. *bandurów*; wymowa: *bandura*.

Por. *bandur, bandurek, kapa, kapelusz, kaptur, okap*.

Bandurek ‘daszek nad płytą w piecu kuchennym do pochłaniania dymu i odprowadzania oparów powstających podczas smażenia lub gotowania’ (zob. ilustracja 28).

Bandurek to inaczej kaptur nad kuchnio (Koszoły). Nad kuchnio to taki bandurek jest i to chroni te kuchnie, para nie idzie na chałupe (Huszczka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Koszoły, Huszcza, Matiaszówka (zob. mapa 37).

D. lp. *bandurka*; D. lm. *bandurków*; wymowa: *bandurek*.

Por. *bandur, bandura, kapa, kapelusz, kaptur, okap*.

Bandzwoły ‘duże i grube kluski ziemniaczane nadziewane farszem’

Takie bandzwoły robiła moja mama, [...] to ziemniaki ugotowane i zemlone, surowe starte na tartce i zmieszane razem z tymi. Cebula zeszlona i dodana do sera utartego, doprowione solo i pieprzem. Z ziemniaczany masy trza uformować grubsze placki, nakładać farsz i zlepić brzegi, żeby wyszły takie owalne duże kluchy. Gotować w osolonej wodzie, a po ugotowaniu można polać skwarkami lub smażono cebulo (Uleż).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Ryk, Dębina i Puław.

D. lm. *bandzwołów*; wymowa: *banzwoŏy*.

Por. *bałabuny, bałabuszki, bomby, kuropatwy*.

Bania I – tom IV: 51–52.

Bania II ‘duże blaszane naczynie do przenoszenia lub przewożenia mleka’

Bania to takie większe, no tako bańka na mleko (Karmanowice). Bania to duże i blaszane naczynie do wożenia mleka do mleczarni (Abramów). Mleko złała do takich bań z szkiełkiem. Tam sie odciągała śmitana (Mołodiatyże). Po dwie banie tego mlika od-dawałam (Wola Burzecka). Krowy sie trzymało, to mliko w banie sie złało i odstawiato do mlyczarni (Łopatki). W banie mliko zlywali (Międzyże).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *bani*; D. lm. *bań // baniów*; wymowa: *bańa*.

Por. *bańdurka, bańka, kana, konew, konwa, konwia*.

Baniak ‘żeliwny garnek do gotowania’ (zob. ilustracja 8).

Baniak to wielgi żyliwny garnek z dwojgiem uszu (Rozięcín). Baniak to garnek do gotowania strawy (Potok Górny). Przeważnie kiedyś jak ja pamiętam garki były żeliwne, takie twarde takie, że to ło, można było gotować na tych drzewach, na tych węglach one sie nie pęły, takie naprawdę mocne te baniaki były (Pawłów). Baniok to garnek dawnego typu, żeliwny, wypukły (Komodzianka). Baniak to garnek do gotowania potraw (Bokinka Pańska). Baniak to taki duży garnek do gotowania (Grabowiec). Kiedyś to mieli takie spycjalne te garki, jakieś baniaki. Lun ni miał tucha, lu dołu węższy i potem takie pękate to takie (Skryhiczyn). Baniok to blaszane naczynie, w którym sie gotuje zupe, kompot, kartofle (Ruda Solska). Kawatek mięsa w baniak wrzucali, kapuśniak gotowali, a baniak był wielgi. Matka miała polywane baniaki (Uchańka). Były talerze blaszane i drewniane tyżki albo gliniane talerze, a kartofle to z baniaka jedli (Stryjów).

Nagutuwała żem cały baniok kapusty to bedzie już na cały dzień co jeść (Sąsiadka). Kiedyś to w baniakach sie wszystko gutuwało (Sulmice). Były banioki poliwane i w tych baniokach gotowały (Chłopków). A kobita niesta na pole w baniaku kasze, kapuste (Olchowiec-Kolonia). Baniaki głęboko sie wpuszczalo, fajerki sie zdejmato z kuchni, bo to drzewem sie palilo, nie węglem, one sie szybcij gotowały (Rejowiec Fabryczny). Jak sie chciato głębi baniak wsadzić, to sie jedne fajerke wyjmowało (Czarnystok). Był obowiązek ja wiem jak bylam taka mała, może miałam sześć, może siedem, to tak było na mnie, kartofli nawyjmac, napłukać, nastawić w wiadra, w baniaki, drzewa nanieść, wody nanieść, rozpalić, krowom nasiekać, sieczke trza było rżnać, zawsze miałam obowiązek to wypętnić (Błonie). Nagotowało sie baniak kapusty, w pole wzięło, a jak smakowało. Jadły my, śpiewały, wesolo było. Każden dla każdego pomoco służył, takie to już ludzie z nas były, a teraz jeden na drugiego wilkiem patrzy, z geby by wydar jakby móg. Taka zazdrość jakaś przyszła. Ludzie sie nie szanujo już teraz i co zrobić (Luchów Dolny). Te kulaszce to tak na kartoflach w baniaku piekli. Też tak kasze piekli w baniakach (Bukowa). Baniak to mniejszy, to zastaw tam kartofle w baniaku, niech sie już gutujo (Udrycze). Banioki słužo do gotowania boszczu, kapusty. Kiedyś to kartofle świniom sie tyż gotuwało (Staw Noakowski). Nastawiłam w baniaku kartofli, zajrzyj tam i wystaw jak sie ługutujo, bo ja już pójde w pole (Zubowice). Teroz du gotowania so banioki (Krępiec). W baniaku to sie gotowało dla ludzi (Białowola). Zagotuj tam wody w tym niebieskim banioku (Tarnawa Duża). Baniak to żelazne naczynie, w którym sie gotuje (Wola Idzikowska). Baniak to w nim sie gutuwało na kuminie strawe ludzium i świniom kartofle tyż sie w nim gutuwało (Rożki). Baniok to więcy był dla świń (Łopiennik Dolny). Kiedyś to byli takie wielgie banioki i w tym gutowali i dla ludzi, i dla świńiów (Wielącza). Mieli takie wielgie banioki i w tych baniokach jeść gutowali, bo wszędzie dzieci było dużo (Krzczonów). Baniok to już taki więkсы (Lipa). Nagotuj tam cały baniak jadła, bo jak sie pójdzie w pole to potem ni bedzie już czasu gutować niczego więcy (Zielone). Matka nagutuwała cały baniak kartofli, dzieci grumada i cały dzień czasem jedli ino kartofle (Antoniówka). Nagutuwała żem cały baniak kartofli, niech dzieci jedzo (Bończa). Świniom sie w baniaku gutuje (Żulin). Tero to już ni ma prawie tych baniaków, a kiedyś to nic jinszego ni było i każdo baba w takim wielgim ło baniaku jeść musiała gutować, a rudziny byli wielgie, nie to co dzisiaj, to i jydzynia trza było wielgi baniak (Malewsczyzna). Trza ustawić banioki ji la świń ługutowć, ji sobie (Kawęczyn). W baniakach sie jydzynie gutuwało, potem kładło na wielgo miske i z ty miski wsie ile jich było tak w dumu to razem jedli (Siennica Różana). W baniakach to dawno gutowali i sobie i świni, bo ni było nic inszego jino baniaki (Alojzów). W baniokach sie downo wsio gotuwało (Ostrzyca). W baniokach takich wielgich gutowali, bo ło każdego było dużo dzieci, to trza było i tego jadła nagutować, żeby sie wsie dobrze najedli (Hedwizyn). W tym banioku to wszystkie potrawy gotowali (Wola Różaniecka). Wy żniwa to jak jidzie sie w pole, to sie bierze cały baniok strawy, w południe sie w polu podjy i już sie du dumu ni chodzi, bo szkoda czasu tak marnować na darmo (Tarnawka). Kucharków nie było, znosili baniaki (Wólka Kańska). Baniaki du gotowania takie żyliwne byli (Gołębie). Cały baniak kartofli i jadło sie (Kolonia Sułów). Woda sie zagotowała w baniaku [...] i matka późni tako zacirke robili jak zaprawa, co sie małem świniom robi. I ta słoducha łod rana stała na kuminie, na przypiecku. Takie garki były siwe po trzy, po cztery litry (Branew). Baniaki to matka zawsze myła na wielki post, żeby tłuszcz ni został (Czartowiec). To jak sie wymyło baniaki na kusaki z tłuszczu, to jaż sie używało ich w święta, a tak to sie jadło posne (Sułów).

Źródła: PM, ML, CWP, CA, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa, sporadycznie w części północnej (zob. mapa 57).

D. lp. *baniaka*; D. lm. *baniaków*; wymowa: *bańak, bańok*.

Por. *baniak czyhunny, blaszak, czyhanek, czyhun, garczek, garnek, grapa, kastrula, murdel, sagan, saganek, żeleźniak*.

Baniak czyhunny ‘żeliwny garnek do gotowania’ (zob. ilustracja 8).

Baniak czyhunny to przywaźnie na kartofle, a jak wielgo rudzino, dużo dzieci, to wszystko w tym gotowali (Wysokie). *Baniak czyhunny to garnek żyliwny, wielgi* (Telatyn). *Był żyliwny baniak czyhunny du gotowania potraw la ludzi i kartofli la świń* (Wiszniów).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: Wysokie, Udrycze, Małoniż, Dutrów, Telatyn, Wiszniów, Hulcze, Oszczów, Ułhówek (zob. mapa 57).

D. lp. *baniaka czyhunnego*; D. lm. *baniaków czyhunnych*; wymowa: *bańak čyxunny, bańak čyyunny*.

Por. *baniak, blaszak, czyhanek, czyhun, garczek, garnek, grapa, kastrula, murdel, sagan, saganek, żeleźniak*.

Bankuch ‘kręcone na parze na obracającym się wałku ciasto z jajek i mąki pszennej’

Bankuch to kiedyś piekli, a tera zagineno (Mosty). *Bankuch to takie kulczaste ciasto, wysokie i z sęczkami* (Wyhalew). *Bankuch to sękaz po nowymu* (Hołowno).

Źródła: PM, TG.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *bankucha*; D. lm. *bankuchów*; wymowa: *bankux*.

Por. *sekaz*.

Bańduch ‘zupa ze szczawiu’

Bańduch to szczawiowa zupa (Janiszkwice). *Kwaśnicy na łące narwało sie i raz dwa był już bańduch i było co jeść* (Osuchy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Biłgoraja i Opolu Lubelskiego.

D. lp. *bańducha*; D. lm. *bańduchów*; wymowa: *bańdux*.

Por. *baszcz szczawiowy, kwaśnica, kwaśnik, szary barszcz, szczawianka, szczawiówka, zupa szczawiana, zupa szczawiowa*.

Bańdurka ‘duże blaszane naczynie do przenoszenia lub przewożenia mleka’

Mleko wozili w takich bańdurkach (Dębowa Kłoda). *Bańdurke na plecy i wyniós mleko du drogi, a tam jeździuł taki, co zabirał do mlyczarni* (Osmolice). *Bańdurka to jest na mleko* (Czołki). *Bańdurka to była na zlywanie soku i na mleko* (Wola Idzikowska). *Bańdurke z mlikiem wzion i niós mleko du szosy* (Kodeniec).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Bychawy, Zamościa, Krasnegostawu i Parczewa.

D. lp. *bańdurki*; D. lm. *bańdurków*; wymowa: *bańdurka*.

Por. *bania, bańka, kana, konew, konwa, konwia*.

Bańka I ‘blaszane naczynie na mleko lub na wodę’

W bańce taki mleko trzymałam (Uchanie). Bańka taka niwielga i blaszana była na mleko (Grabówka). Mleko było w bańkach blaszanych (Dutków). Bańka blaszana na mleko (Łopatki). Byli bańki na mleko (Ulan Duży).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *bańki*; D. lm. *bańków*; wymowa: *bańka*.

Por. *kanka, kańka*.

Bańka II ‘duże blaszane naczynie do przenoszenia lub przewożenia mleka’

Bańka to je blaszane naczynie do przewożenia mleka (Międzyrzec Podlaski). No jidziemy dali. To so bańki wszystko na wodę. Na wodę i na olij, i na mliko (Bęczyn). Tak, od wszystkich, a potem idzie się po te bańki i te bańki przynosi do domu, wypala się je, powietrza się, wywietrzała no i z powrotem ta sama na drugi dzień, znowu to samo się robi (Nowodwór). Bańka to bardzo duże naczynie do mleka, jak się jego przynosi czy przewozi (Łańcuchów). Bańki, to była dwudziestka, du szosy się wyniósł to mleko i wozuł do Wojszyna (Trzcianki). Mliko w bańkach wielkich takich wuzili, bo każdy miał krowy (Ruda Solska).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *bańki*; D. lm. *bańków*; wymowa: *bańka*.

Por. *bania, bańdurka, kana, konew, konwa, konwia*.

Bańka III ‘naczynie z kranikiem na dole do odciągania śmietany od mleka’

Bańka to miała taki kranik u dołu, i się śmietane tam no tak wyciągało z tego mleka (Dobryń). Bańki to różne były, taka była blaszana do oddzielania słodki śmietany od mleka (Grądy). Miałam take bańki, odciągałam śmietany (Rudno). Ciepło było w tej bańce i zaraz się odznaczało mleko, zeszło, a śmietana, tyle śmietany zostało. Jak widzi się, że śmietana zaczęła lecieć, kranik się zakręciło i to była śmietana, i takiej się śmietany zbierało trzy, cztery, nawet pięć dni (Wólka Domaszewska). Wydojiło się mleko, były takie bańki i tam był kranik, i śmietane się odciągało (Gałęzów).

Źródła: PM, ML, AZKP, AMWL.

Geografia: powszechne.

D. lp. *bańki*; D. lm. *bańków*; wymowa: *bańka*.

Por. *centryfuga, odciągarka, odciągawka, stójka, wirówka*.

Barabulaki ‘placki z tartych ziemniaków’

Z kartofli barabulaki się smażyło (Głębokie). Kartofle zetrzyć na tartce i z tego się robi barabulaki, a po nowymu to placki kartoflane (Malinówka).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Głębokie, Malinówka (zob. mapa 21).

D. lm. *barabulaków*; wymowa: *barabulaki*.

Por. *bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarciuchy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny*.

Baranie mięso ‘mięso z owcy’

Baranie mięso to prosto jak z barana, zabije sie barana i jest baranie mięso (Osuchy). *Baraniego mięsa to ja nie lubiała, trochę śmirdziało baranem* (Latyczyn). *Z baraniego mięsa to musi te sastyki sie robi* (Grądy).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *baraniego mięsa*; D. lm. *baranich mięs* // *baranich mięsów*; wymowa: *barańe mięso, barańe mięso, barańe minso*.

Por. *baranina, skopina*.

Baranina ‘mięso z owcy’

Baranina to mięso z łowcy (Batorz). *Baranina to mięso baranie* (Łańcuchów). *A z mięs jedzono wieprzowinę, bo baraninów to rzadko* (Stawce).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *baraniny*; D. lm. *baraninów*; wymowa: *barańina*.

Por. *baranie mięso, skopina*.

Barszcz I ‘zupa na zakwasie z żytniej mąki lub z chleba’

Barszcz to przygotowuje sie z zakiszzonej mąki żytniej (Klementowice). *Barszcz to już był zawsze, kiszony z mąki żytni z wodo, skórkami chleba* (Wielkopole). *Barszcz to woda gotowana, kwaszona chlebem i śmietano zaprawiana* (Turka). *Gotowali barszcz no to jak zupa, ino z zakwaszonyj mąki* (Turzyniec). *Barszcz z żyta, bo mąka żytna w tym była albo chleb żytny* (Lipa). *Barsc to płynna polewka zbozowa* (Niezdów). *Borszcz z chleba był robiony, kwaśny taki trochę* (Kodeniec). *Barszcz z chleba był, taka zupa na zakwasie z żytniej mąki lub z chleba* (Michalów). *Zaleli gorącym barszczem i smacznie jedli*. *Barszcz mieli swój, zaparziali na tydzień naprzód z żyta albo z chleba* (Świerże). *Barszcz taki chlybowy to polewka kwaskowa z mąki żytniej lub z chleba* (Świerże). *Na śniadanie to przeważnie zwykły barszcz* (Turów). *Rano jad barszcz i kartofle, i na wieczór barszcz i kartofle* (Janowice). *A jak jadły, to nie tak, jak teraz, o jakiś barszcz czy kapuśniak* (Stawek). *Zupy sie gotowało, ziemniaki, barszcze takie* (Rejowiec Fabryczny). *Barszcz, kapusta z grochem sie gotowała, pierogi z grzybami, ryczcuszki, teraz kutia* (Mircze). *A no no na święta i co było, ji barszcz, uszka, kluski z makiem, gołąbki, kapusta ji kutia* (Sulmice). *Jedliśmy na stołku, u nas jedliśmy wszyscy z jednej miski, w jednej misce była zupa, ten kapuśniak czy barszcz, u nas był tak zwany barszcz na grzybach*. *W jednej misce był barszcz, w drugiej kartofle* (Motycz).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *barszczu*; D. lm. *barszczów*; wymowa: *baršč, boršč, barsc, borsc*.

Por. *barszcz biały, baszcz, biały barszcz, kwas, kwasek, kwasik, pituch, zalewajka, żur, żurek*.

Barszcz II ‘zupa z buraków ćwikłowych’

Borszcz z buraków był kiedyś i jest tera (Bojary). *Barszcz to je zupa z buraków* (Świerże). *Barszcz to był zawsze z burakami* (Karmanowice). *Barszcz gotuje sie z buraków* (Dutrów). *Pośnik zaczynało sie od kuti, potem jadło sie barszcz z czerwonych buraków* (Putnowice Wielkie). *Borszcz to jakby tako zupa z buroków* (Krzemień).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *barszczu*; D. lm. *barszczów*; wymowa: *baršč, boršč, barsc, borsc*.

Por. *barszcz buraczany, barszcz burakowy, barszcz czerwony, barszcz ukraiński, baszcz, baszcz burakowy, baszcz czerwony, botwinka, buraczana zupa, buraczanka, buraczni baszcz, kwas*.

Barszcz III ‘zupa z owoców czarnego bzu’

Barszcz był z czarnego bzu, jagody zagotowane na wodzie (Dęba). Jagody tego czarnego besu gotowały na wodzie i to borszcz taki był (Poniatowa).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław i Opolą Lubelskiego.

D. lp. *barszczu*; D. lm. *barszczów*; wymowa: *baršč, boršč, barsc*.

Por. *bzianka*.

Barszcz biały I ‘zupa na zakwasie z żytniej mąki lub z chleba’

Barsc biały musiał być na zakwasie (Wólka Kątna). Kapusty nie było, tylko barszcz biały był (Branew). Barszcz biały na zakwasie (Horyszów Ruski). Barszcz biały to zupa z zakwaszonej mąki (Dubienka). Baszcz biały to zupa z zakwaszonej mąki, pudpra-wiona (Telatyn). Barszcz biały i kapusta kiszona, ziemniaki (Wilków). Na Wielkanoc. No. Barszcz biały, czysty (Helenów). U nas barszcz biały to rubiły tak, że i troszke kapusty i kartofle sie dawało, i to zakwasić (Słotwiny).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *barszczu białego*; D. lm. *barszczów białych*; wymowa: *barżż baųy, bażż baųy, borżż bouy, barzż baųy, borzż bouy*.

Por. *barszcz, baszcz, biały barszcz, kwas, kwasek, kwasik, pituch, zalewajka, żur, żurek*.

Barszcz biały II ‘barszcz na zakwasie z jajkiem, serem i kielbasą’

No i barszcz biały koniecznie na wędzonce gotowany z krzanem i czostkiem, i z jajkiem (Brzeźno). Barszcz biały, taki jak na Wielkanoc robisz, biały barszcz z jajkiem, z kielbasko, i z jajkiem samym sie robiło (Milanów). Mama na Wielkanoc barszczu białego nagotowała z jajkami (Stryjów). Jajek to sie kope święciło ugotowanych na twardo, no ji robiło sie barszcz biały (Olchowiec-Kolonia). Na śniadanie wielkanocne był obowiązkowo biały barszcz, barszcz biały na zakwasie chlebowym. Chleb zalewało sie wodo, stało to tak ze trzy dni na zapiecku i na tym zakwasie chlebowym gotowało sie barszczyk czy żur, jak kto woli. Dodawało sie czosku, kielbasy, troche wędzonki i jajka, i taki barszcz był (Putnowice Wielkie). Barszcz biały z jajkami i kielbaso (Oblasy). Na Wielkanoc biały, barszcz biały, no i jajka do tego (Żółkiewka). Na Wielkanoc barszcz biały. My to gotujem barszcz biały (Worgule). Barszcz biały z jajkiem, z kielbaso. Sie robiło taki zakwas z chleba i to sie zakwaszało barszcz. Swieczunka musi być skrojona do tego barszczu, a na Wielkanoc jednym jajkiem musowo sie podzielić (Leopoldów). Na śniadanie wielkanocne no to było, był barszcz biały i jajko [...]. A to był taki zakwas robiony, chleb sie namoczyło i zalewało wodo i troszke dodawało sie drożdży (Policzyzna). Na Wielkanoc barszcz biały na kielbasie i chrzanu sie dudaje do tego barszczu białego. Ten chrzan to mi przypomina, co Pan Jezus, co jemu usta maczały, żółć taka gorzka była i na te pamiątkę (Bychawka). Na Wilkanoc to so kilbasiane święta, to ja robie barszcz biały. Potem tylko ugotuje jajka i kielbasy pokroje, i śmitane, i barszcz gotowy. Żeby nie skisiał, na noc nie daje do barszczu kielbasy (Wojcieszków).

Źródła: PM, ML, TG, AZKP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *barszczu białego*; D. lm. *barszczów białych*; wymowa: *barżż bíaŷy*, *barżż bóaŷy*.

Por. *barszcz wielkanocny*, *baszcz wielkanocny*, *żur*, *żurek*.

Barszcz buraczany ‘zupa z buraków ćwikłowych’

Jak z buraków no to barszcz buraczany (Lipnica). *Jak z buraków to ino z ćwikłowych, i to był barszcz buraczany* (Niedrzwica Duża). *Barszcz buraczany to sie często gotowało, a i tera gotujo* (Borzechów). *Barszcz buraczany jest jadany na Wielkanoc* (Dzierzkowice Małe).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *barszczu buraczanego*; D. lm. *barszczów buraczanych*; wymowa: *barżż buračany*, *barżż buraczany*.

Por. *barszcz*, *barszcz burakowy*, *barszcz czerwony*, *barszcz ukraiński*, *baszcz*, *baszcz burakowy*, *baszcz czerwony*, *botwinka*, *buraczana zupa*, *buraczanka*, *buraczeni baszcz*, *kwas*.

Barszcz burakowy ‘zupa z buraków ćwikłowych’

Barszcz burakowy to zupa z buraków ćwikłowych (Janowiec). *Rano nagotowała barszczu burakowego i było na cały dzień* (Sosnowica). *Z buraków ćwikłowych gotowali take zupe, taki barszcz burakowy nazywał sie* (Ruda Solska). *Barszcz burakowy to zupa z buraków* (Komarno). *Barszcz to jest do popicia, burakowy na przykład jak na Wigilie sie robi. Buraczki można i potrzeć, i pokroić, no i na jakimś, jak to sie mówi, kości obgotować. Ja to jeszcze i jak jest młody groch rzuca, taki ten ogrodowy, polny, czy fasolka taka, to rzuca. To lubie, i u nas to jedzo. Zaprawiony troche śmietano, troszeczkę mąki. On jest z kapusto, taki barszcz sie gotuje, troche sie wkroi* (Helenów). *Barszcz burakowy to na Wigilie był taki więcy posny* (Siemień). *Na pośnik był barszcz burakowy. Take zapałke robiono, że on był taki zawisisty, gęsisty, a i kolor miał* (Policzyna).

Źródła: PM, TG, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *barszczu burakowego*; D. lm. *barszczów burakowych*; wymowa: *barżż burakowy*, *barżż burokowy*, *barżż burakowy*.

Por. *barszcz*, *barszcz buraczany*, *barszcz czerwony*, *barszcz ukraiński*, *baszcz*, *baszcz burakowy*, *baszcz czerwony*, *botwinka*, *buraczana zupa*, *buraczanka*, *buraczeni baszcz*, *kwas*.

Barszcz chlebowy ‘barszcz z kiszonych skórek chleba’

Barszcz chlebowy to sie skórki chleba kwasi pare dni, a potem leje sie to na wrzątek i zaprawia sie śmietano z mąko (Załuże Stare). *Barszcz chlybowy to można też zamiast octu brać do sałaty, do ugórków, do zup różnych, to ładnie zakwasi, a i zdrowe jest* (Stanisławów). *Barszcz chlybowy przegotowano w dziży ze skórków chleba, to sie jich moczy i kwasi do dwóch tygodni. Potem sie gutuje na wodzie to i zaprawia śmitano z mąko* (Wereszczyn).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *barszczu chlebowego*; D. lm. *barszczów chlebowych*; wymowa: *baršč xlebowy*, *baršč xlybowy*, *barsc xlebowy*.

Barszcz czereśniowy ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Jak z czyreśni to sie nazywa barszczem czyreśniowym (Chmielnik). Barszcz czereśniowy to nie na słodko jest, so czyreśnie, ale to bez cukru, do tego sie daje kartofelki ze słonino (Poniatowa). U nas rosły czereśnie szklanki, był gotowany barszcz czereśniowy (Leopoldów).

Źródła: PM, AZKP.

Geografia: okolice Bełżyc i Opola Lubelskiego (zob. mapa 10).

D. lp. *barszczu czereśniowego*; D. lm. *barszczów czereśniowych*; wymowa: *baršč čereśńovy, baršč čyreśńovy, baršč čyryśńovy, baršč čereśńovy*.

Por. *chamuła, czereśnianka, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, trześniak, trześnianka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Barszcz czerwony ‘zupa z buraków ćwikłowych’

Na Wigilie to kucia, racuchy, ryba, barszcz czerwony, łuszka, pierożki, kisielek, no i rybki, śledzie (Okszów). Barszcz czerwony na Wigilie to buraki w plasterkach zalać wodo, dodać żytniego chleba i odstawić, dodać do tego warzywa, czosnyk i troszke masła. To gotować i jeść (Osiny). Buraki ćwikłowe doprawić zakwasem, zalać wodo, dać warzywa, czosnek i chleb, może być skórka, teraz to jeszcze można dać soku z cytryny, i to na Wigilie borszcz czerwony (Pogonów). Na Wigilie to sie gotowało nieraz taki barszcz czerwony, albo taki z grzybkami, pirogi z kapusty były (Bliskowice). A jadano kiedyś to przyważnie barszcz czerwony z kartoflami (Dorohusk). Płośnik nazywano, ostatnio wieczerze, no to sie gotowało kapuste z grzybami, groch jeden, drugi, ryby, kasze jaglianu, recano, pirożki, barszcz czerwony, nu kluski z makiem, kartoflie z olejem z barszczykiem takim czystem, aby ło, tam czosnku troszke, grzybków (Krzemień). Barszcz czerwony to taka zupa z buraków (Rudka Kijańska). No przeważnie rano gotowała gospodynia taki był zwyczaj, że przeważnie tyn czerwony, barszcz czerwony z kartoflami (Rejowiec Fabryczny). Barszcz czerwony wielkanocny to zakwas z buraków czerwonych i cukrowych (Wilków). Barszcz czerwony to tako zupa z buraków (Skowieszyn). Uszka z barszczem czerwonym (Sułów). I często był barszcz czerwony i kasza gryczana za skwarkami, a barszcz czerwony to był do popicia. [. . .]. Barszcz czerwony to był pod różnymi postaciami (Krasienin). Barszcz czerwony to buraki ćwikłowe w plasterki i w wode (Łubki). Najczęściej na Wigilie je barszcz czerwony z buraków (Stefankowice). Pośnik zaczynało sie od kutii, potem jadło sie barszcz czerwony, z czerwonych buraków (Putnowice Wielkie). Barszcz czerwony taki czysty do popicia też. To i na Wigilie, ja lubie i tak popić (Helenów). Barszcz czerwony to czysty, tam grzybek, a jeszcze tam rzucali jabko suszone, gruszkę (Policzyna). Na Wielkanoc barszcz czerwony, bo Pan Jezus ukrzyżowany (Wojcieszków).

Źródła: PM, TS, TG, AZKP, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *barszczu czerwonego*; D. lm. *barszczów czerwonych*; wymowa: *baršč červony, baršč čyrvony, barse cervony, borse cervony, borse cervuny*.

Por. *barszcz, barszcz buraczany, barszcz burakowy, barszcz ukraiński, baszcz, baszcz burakowy, baszcz czerwony, botwinka, buraczana zupa, buraczanka, buraczni baszcz, kwas*.

Barszcz kapustny ‘zupa z kapusty zaprawiana mąką’

Z kapusty to robiły taki barszcz kapustny, no bo z kapusty na rzadko (Janowiec). Kapusty troche wrzucio i zaprawio mąko, i to barszcz kapustny, rzodki (Szczuczki).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *barszczu kapustnego*; D. lm. *barszczów kapustnych*; wymowa: *baršć kapustny, baršć kapusny, barsc kapustny*.

Por. *kapusta, kapuścianka, kapuśniak, pituch, zalewajka, zarzucajka, zarzutka, zupa kapuściana*.

Barszcz owocowy I ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Barszcz owocowy z jabłek się gotowało, zaprawiane mlekiem, nie śmietano, ale mlekiem (Janowiec). U nas mówiło się barszcz owocowy, to jabka, i to ze śmietano zaprawione albo z mlekiem, troszke mąki (Bochotnica). Gotowało się świeże albo suszone jabłka i zabelowało się śmietano, i wychodził barszcz owocowy z jabłek (Studzianki).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław, Bełżyc, Bychawy i Kraśnika (zob. mapa 9).

D. lp. *barszczu owocowego*; D. lm. *barszczów owocowych*; wymowa: *baršć owocowy, barsc owocowy*.

Por. *chamuła, chamułka, famuła, garus, jabczak, jabczanka, jabciecznik, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa jabczowa, zupa owocowa, żur*.

Barszcz owocowy II ‘zupa z truskawek zaprawiana mąką’

Ja bardzo lubiałam barszcz owocowy, taki truskawkowy, najlepszy był z wszystkich (Zarzecze). Truskawki na wodę i zaprawione mąką ze śmietano i już gotowy barszcz owocowy, truskawkowy (Wojszyn).

Źródła: PM.

Geografia: Wojszyn, Zarzecze, Janowiec.

D. lp. *barszczu owocowego*; D. lm. *barszczów owocowych*; wymowa: *baršć owocowy, barsc owocowy*.

Barszcz owocowy III ‘zupa ze śliwek zaprawiana mąką’

Śliwki zgotowane i zabelowane śmietano, i to był barszcz owocowy ze śliwek, to było jedzenie w jesieni i w poście z suszonych śliwek (Studzianki). Ze śliwek to był barszcz owocowy (Zarzecze). Barszcz owocowy się gotowało ze śliwek, zaprawiane mlekiem (Janowiec). Barszcz owocowy to i śliwki mogły być, i ze śliwków był, no i z mlekiem, troszke tylko mąki (Bochotnica). Łu nos na przykład to babka, to gotowali taki barszcz owocowy jak się dajrzywały śliwki (Annopol). Śliwki to tyż się nadają do gotowania, kiedyś to robiły barsc owocowy ze śliwków (Maziarka).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia.

D. lp. *barszczu owocowego*; D. lm. *barszczów owocowych*; wymowa: *baršć owocowy, baršć uowocowy, barsc owocowy, bošć uowocowy*.

Por. *śliwczanka*.

Barszcz serwatczany ‘zupa z serwatki’

Mój to bardzo lubiał barszcz serwatczany (Rudka Kijańska). Z serwatki gotowali jeszcze taki barszcz serwatczany, ser wycisnели, a te serwatke gotowali i z tego tyż barszcz serwatczany (Rozkopaczew). Serwatka zawsze była, to się gotowało barszcz serwatczany (Kolechowice).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Parczewa.

D. lp. *barszczu serwatczanego*; D. lm. *barszczów serwatczanych*; wymowa: *baršć serwaččany, baršć syrwaččany, baršć serwaččany*.

Por. *barszcz serwatkowy, polewka, serwatka*.

Barszcz serwatkowy ‘zupa z serwatki’

Jak z syrwatki no to nazywał sie barszcz serwatkowy (Ostrów Lubelski). Gotowali różnie, zupy różne, o na przednówku to taki barszcz serwatkowy zaprawiony mlekiem (Tworyczów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *barszczu serwatkowego*; D. lm. *barszczów serwatkowych*; wymowa: *baršć serwačkovy, baršć syrwačkovy, boršć servotkovy*.

Por. *barszcz serwatczany, polewka, serwatka*.

Barszcz ukraiński ‘zupa z buraków ćwikłowych’

Barszcz ukraiński z fasolko i z kapusto słodko, podprawiony śmitano i z grzybami, można dodać. Kapusta czy kiszona, czy słodka połączona z fasolko. Fasolka oddzielnie gotowała sie i tak sie jo masowało (Kryłów). Barszcz ukraiński to zupa z buraków (Puchacze). Barszcz ukraiński to zupa z buraków i fasoli (Czosnówka). Barszcz ukraiński to koloru czerwonego (Niedziałowice). Barszcz ukraiński to zupa z buraków (Kobyłany).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *barszczu ukraińskiego*; D. lm. *barszczów ukraińskich*; wymowa: *baršć ukraiński, baršć ukraiński, bašć ukraiński, basc ukraiński, boršć ukraiński, bošć ukraiński, borsc ukraiński*.

Por. *barszcz, barszcz buraczany, barszcz burakowy, barszcz czerwony, baszcz, baszcz burakowy, baszcz czerwony, botwinka, buraczana zupa, buraczanka, buraczni baszcz, kwas*.

Barszcz wielkanocny ‘barszcz na zakwasie z jajkiem, serem i kiełbasą’

Kiedyś na zakwasie, tera to dajo kwasek cytrynowy, ale to starodawne takie, tradycja taka, że na Wielkanoc na śniadanie musiał być barszcz wielkanocny z jajkiem, kiełbaso, serem, no z to święconko (Żrebce). Ugotowało sie troche na kości, a potem nakrajało sie w niego kiełbasy, wszystkiej wędliny po trochu i to sie gotowało, a potem, a na miske to sie nakrajało jajów gotowanych na twardo ji suchego sera. Ser sie jeszcze suszyło i po tych, po kawałku. I potem dopiro ten gorący barsc wielganocny to sie wlewało i to sie jadłom (Olchowiec-Kolonia). Na ten barszcz wielkanocny, jak już były możliwości, to sie tam kładło wędzonego kawałeczek, żeberka najlepsze były [. . .]. Później zabeliało sie barszcz śmietano, a do tego przed Wielkanoco jeszcze wcześniej to mama suszyła ser [. . .]. I z tym serem i z chrzanem [. . .]. Barszcz był na zakwasie gotowany (Wysokie).

Źródła: PM, TL.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *barszczu wielkanocnego*; D. lm. *barszczów wielkanocnych*; wymowa: *baržž ůelkanocny, boržž ůelkanocny, borzž ůelkanocny, baržž ůelganocny, boržž ůilganocny, borzž ůilganocny*.

Por. *barszcz biały, baszcz wielkanocny, żur, żurek*.

Barszcz z krwi ‘zupa z krwi kaczki’

Gotowali jeszcze barszcz z krwi drobiu, najczęściej kaczki (Dawidy). Jak zarżneli kaczkę, to gotowali barszcz z krwi, no z krwi ty kaczki (Wołyń).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Parczewa.

D. lp. *barszczu z krwi*; D. lm. *barszczów z krwiów*; wymowa: *baršć s krfi*.

Por. *czarnina, czarnucha, czarnuszka, czarny barszcz, czernina, czerniuszka*.

Bartosz ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Bartosze piekli w piecu, z jabkami, z marmolado sklypowo (Kodeń). Spiekła bartosza dobrogo z marmolado, mówili (Matiaszówka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Matiaszówka, Jabłeczna, Kodeń, Sławatycze (zob. mapa 17).

D. lp. *bartosza*; D. lm. *bartoszków*; wymowa: *bartoš*.

Por. *bartuch, obartuch, obertuch, pieróg, placek, przekładaniec, przekładanka, przewijak, przewijaniec, warenik, warenycia, zawijach, zawijak, zawijaniec, zawijas*.

Bartuch ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Bartuchy piekli i zwykle pirogi, bo bartuch to musi być z czymś w środku (Obrowiec). Bartuch to jak przyłożony czym placek (Husynne). Ser się przygotowało i bartucha upiekło (Sitno pow. Zamość). Placek z mąki pszennej i na wirzech syr nakładziony tak równiutko, i to bartuch nazywali taki placek z tym syrem (Sławęcín). Ja sama jeszcze piekła bartucha, tera już nicht nie wi, co to jest (Kopyłów). Bartuch to placek czymś tam przykładany (Horodło). Kiedyś to bartuchy ino na święta piekli (Hrebenne). Moje mama to uni putrafili tak upic bartucha, że był lepszy jak tyn dzisiejszy tort (Sulmice). Był piróg bez niczego, i bartuch z nadziniem (Grabowiec).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Hrubieszowa i Zamościa (zob. mapa 17).

D. lp. *bartucha*; D. lm. *bartuchów*; wymowa: *bartux*.

Por. *bartosz, obartuch, obertuch, pieróg, placek, przekładaniec, przekładanka, przewijak, przewijaniec, warenik, warenycia, zawijach, zawijak, zawijaniec, zawijas*.

Baszcz I – tom V: 63.**Baszcz II** ‘zupa na zakwasie z żytniej mąki lub z chleba’

A rano to tak jedli baszcz z kartoflami (Michów). Zupa z zakwaszonej mąki no to baszcz (Potok Górny). Boszc, no zupa zakwaszana kwasem chlebowym (Gałęzów). Gutuwało się baszcz, porke, dryge się rubiło (Hosznia Ordynacka). My to najwięcy robim baszcz z zakwasko, ton je kwaśny wtedy (Sól). Gotowali też baszcz na wesele, sypke kasze, [. . .] to gosposie nagotowali baszczu, sypkij kaszy (Biszcz). Boszcz to zupa zakwaszona kwasem chlebowym (Ratoszyn). Gotowali kiedyś przyważnie boszcz i kapuste (Brody Małe).

Źródła: PM, KAGP, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *baszczu*; D. lm. *baszczów*; wymowa: *bašć, bošć, bašč, bošč, bosc*.

Por. barszcz, barszcz biały, biały barszcz, kwas, kwasek, kwasik, pituch, zalewajka, zur, zurek.

Baszcz III ‘zupa z buraków ćwikłowych’

Baszcz to sie kruiło buraki, ubirało i kisilo sie ćwikłowe na baszcz, tak żeby już były skwaszone, ten kwas żeby był naturalny (Modryniec). Bosc to jak z buraków (Węglinek). Boszcz to z buraków (Wola Idzikowska). Cały baniak baszczu stoi czy tam czego jinnego, kapusty czy co, różowiutki taki (Zubowice). Boszcz to zupa z buraków czerwonych (Ratoszyn). Baszcz to zupa z buraków ćwikłowych (Batorz).

Źródła: PM, CA, KAGP, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *baszczu*; D. lm. *baszczów*; wymowa: *bašč, bošč, baśc, bosc*.

Por. *barszcz, barszcz buraczany, barszcz burakowy, barszcz czerwony, barszcz ukraiński, baszcz burakowy, baszcz czerwony, botwinka, buraczana zupa, buraczanka, buraczni baszcz, kwas*.

Baszcz IV ‘zupa z siekanych liści lebiody zalana mlekiem lub okraszona słoniną’

Boszcz gotowali z młodych listków łobody (Ossowa). Bida była, to ludzie i lebiode rwali, i baszcz z tego rubili (Momoty Dolne).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *baszczu*; D. lm. *baszczów*; wymowa: *bašč, bošč, baśc, bosc*.

Por. *gorczyca, świniuszka, świrepka, włok, zupa lebiodowa, zupa łobodowa, zupa z lebiody*.

Baszcz biały z kapusty ‘zupa z kapusty kiszonej zaprawiana mlekiem’

Dawni to była kapusta podstawowe żywienie, co rano był boszcz bioły z kapusty kwaszyny, jedne mówiły, że to kapusta na mleku, jedne mówiły, że boszcz z kapusty, tyż aby sie skworkami łokrosiło i kartofle i było wyżywienie codzienne na śniodanie. Cy był kto bidny, cy bogaty, jak moja babka godali, to tu każdego był boszcz. Tylko, że nie tu każdego był łokroszyny skworkami. Łu bogatego to był i kawołek zoberka cy mięsa, cy kiełbasy kawołek, a tu bidnych to był tylko zaprawiuny boszcz bioły, jak gospodyni była bidno i ni miała śmietany to zaprawiuny był samym mlekiem, to był aż taki siwy tyn boszcz i bez skworków. A ze skworkami, cy jak jesce był kawoćcek mięsa, bocku, to był smaczny i tak pochnioł i to właśnie było podstawowym wyżywim na śniodanie tu każdego. Nie było żodnych kanapek. Taki boszcz to nie gotowało sie tak szybko, no tyle co łobiod. Boszcz sie jadło z kartofłami albo z chlebym, tera to gotuje sie taki boszcz, ale na łobiod (Annopol).

Źródła: PM, TS.

Geografia: okolice Kraśnika i obszar nadwiślański.

D. lp. *baszczu białego z kapusty*; D. lm. *baszczów białych z kapusty*; wymowa: *bażż bóuy s kapusty, bożż bóuy s kapusty*.

Baszcz burakowy ‘zupa z buraków ćwikłowych’

Baszcz burakowy to z buraczków (Michów). Baszcz burakowy to najlepszy jak buraczki so młodziutki (Abramów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *baszczu burakowego*; D. lm. *baszczów burakowych*; wymowa: *bażż burakovy, bażż burokovy, bazż burakovy, bazż burokovy*.

Por. *barszcz, barszcz buraczany, barszcz burakowy, barszcz czerwony, barszcz ukraiński, baszcz, baszcz czerwony, botwinka, buraczana zupa, buraczanka, buraczni baszcz, kwas*.

Baszcz czerwony ‘zupa z buraków ćwikłowych’

Post, no to kartofle i o baszcz czerwony, tylko już mleka nie wolno było (Olszowiec-Kolonia). Baszcz czerwony to jest zupa z buraków (Abramów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *baszczu czerwonego*; D. lm. *baszczów czerwonych*; wymowa: *bašč červony, bašč čryvony, basc cervony, bosc cervony, bosc cervuny*.

Por. *barszcz, barszcz buraczany, barszcz burakowy, barszcz czerwony, barszcz ukraiński, baszcz, baszcz burakowy, botwinka, buraczana zupa, buraczanka, buraczni baszcz, kwas*.

Baszcz owocowy ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Baszcz owocowy z wiśni i zaprawiany mlekiem (Janowiec). U nas mówiło się baszcz owocowy, to i wiśnie, i jabka, i śliwki mogły być, i to ze śmietano zaprawione i z mąką (Bochothnica). Łu nos na przykład to babka, to gotowali taki boszcz łowocowy jak się dojrzywały wiśnie, jesce takie nie bardzo dojrzałe, takie kwaśne. Inne to jadły to z kluskami, inne jako boszcz. Łu nos to był boszcz, babka gotowali. Boszcz z wiśni to taki kwoskowy był, a wiśnie na wodę, zaprawiło się mlekim i mąką i było. Trza było pestki wypluć, bo to całe wiśnie się wrzucało do tego boszczu. Taki kwoskowy był, no ale to jak mnie babka naliwali, to mówiułem, że tych wiśni mi nie kładzcie, bo jo to gotu wodę jodym, to się z chlebym jadło. Łu sąsiadów to jadły to z kluskami, jedne to słodziły, inne nie. Bo to było kwoskowe, to jak się łosłodziło to było na słodko z kluskami (Annopol).

Źródła: PM, TS.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia – obszar nadwiślański (zob. mapa 11).

D. lp. *baszczu owocowego*; D. lm. *baszczów owocowych*; wymowa: *bašč ovocovy, basc ovocovy, bašč uovocovy, basc uovocovy, bošč uovocovy, bosc ovocovy*.

Por. *chamuła, chamułka, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, wiśnianka, wiśniówka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Baszcz szczawiowy ‘zupa ze szczawiu’

U nas to cesto był basc scawiowy (Gołab). Baszcz szczawiowy to w lecie często się do dziś gotuje, tera to w ugrodzie jest szczaw, a kiedyś to z łąki narwali (Strupin).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *baszczu szczawiowego*; D. lm. *baszczów szczawiowych*; wymowa: *bašč šcauovy, basc scauovy, bošč šcauovy, bosc scauovy*.

Por. *bańduch, kwaśnica, kwaśnik, szary barszcz, szczawianka, szczawiówka, zupa szczawiana, zupa szczawiowa*.

Baszcz wielkanocny ‘barszcz na zakwasie z jajkiem, serem i kiełbasą’

Na Wielganoc to gotowało się tak zwany baszcz wielkanocny, tu nos to był taki baszcz cerwuny. Łu nos babka robili taki kwosek, to były takie pół becutecki kaminy, no może było w ty becutece z piętnaście litrów taki pojimności i nakrajali tak no może jedno czwarto buraków cukrowych ładnie łobraných surowých, no już nie pamitum ty receptury dokładny, zalialiwi przegotowanu wodu i to kisło w ciepłym miejscu, łokryte tam jesce jakim paltym starym i tak, że roz na Wielganoc był gotowy i był bardzo smacny napój z tego, taki kwoskowaty o takim specyficznym smaku. I babka na tym gotowali tyn baszcz na Wielganoc, tyn baszcz miał taki kwoskowy smak. No w tyn baszcz święteczny sie wkraiwalo tak zwanu świcunke (Annopol).

Źródła: PM, TS.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *baszczu wielkanocnego*; D. lm. *baszczów wielkanocnych*; wymowa: *bażż úelkanocny, bożż úelkanocny, bażż úelganocny, bożż úelganocny*.

Por. *barszcz biały, barszcz wielkanocny, żur, żurek*.

Baszczownik ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Zustało w dziży to baszczownik jeszcze wyskrubali i upiekli, teraz to by się zmarnuowało (Zalucze Stare). W dziży co zastało, to wyskrubali na taki mały baszczownik (Wereszczyn).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Zalucze Stare, Wereszczyn (zob. mapa 24).

D. lp. *baszczownika*; D. lm. *baszczowników*; wymowa: *baščovník*.

Por. *bałabuszek, cygan, kołak, kukielka, mazur, oskrobek, podskrobek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskrobek, wyskrobka, zasadzka*.

Becia ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Dziś tarcuich, ale kiedyś stare to mówili becia, o taki placek z kartofli w blasze piczony (Dubienka). Jak mama tych beciów napiekli, to było dobre, bo to kartofle i hryczana mąka w tym była, a potem śmitane brali i maczali beci kawałek w śmitanie, ojej jakie to dobre było, dziś ni putrafio tak zrobić (Skryhiczyn). Becia to placek kartoflany, tarty z surowých kartofli, pieczony w piecu i podawany z sosem grzybowym (Mszanka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Chełma i Hrubieszowa.

D. lp. *beci*; D. lm. *beciów*; wymowa: *beća*.

Por. *baba ziemniaczana, babka kartoflana, babka tarta, babka ziemniaczana, bałabuch, bałabuszek, blaszak, bubał, kartoflak, kartoflan pieczony, kartoflanik, kartoflarz, tarcuich, tartuch, tartun, terciuch, tertun*.

Beczka ‘pękate naczynie z klepek do kiszzenia kapusty i przechowywania innych produktów’ (zob. ilustracja 20).

Beczka to je z klepków zrubiuana (Bończa). Klepki i tubręcze i dno, i beczka była, dąbowych najwięcy (Dys). Beczka to u spodu węższa, a u góry znów troche szyrsza (Tarnawa Duża). A kapusta na zime to w becce kisona. A z klepek i obrącki ma. I w tym ta kapusta tak w tej becce (Pogonów). Tyle narosło tej kapusty, takie były piękne głowy, ale

mieliśmy tam tako becke, a myśmy mieli dębowo tako becke duzo, cało te becke naki-siło sie tej kapusty (Skorczyce). Becka to pękate naczynie z klepek do kiszenia kapusty (Stara Wieś). Kapuste kisili w beczkach (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski). A tam sie trzymało beczke z kapusto. Sień była miejscem chłodnym, dlatego po ukiszeniu ka-pusty czy ogórków, wynoszono beczki właśnie do sieni, gdyż w izbie było zbyt ciepło (Rozięcin). No jak sie tylko wchodziło to sień była, taki korytarz chłodny, to tam graty jakie sie wynosiło albo beczki na kapuste, żeby ukisły w chłodzie, a i drabina na strych w sieni też była, bo tam sie to wejście na strych robiło i drabine drewniano jako sta-wiano (Brzeźno). Sadzili kapuste i zawsze jak post, adwent to beczke kapusty, beczke ogórków i było co jeść (Derewiczna). Ja już zawsze jak post, adwent to sie nasuszy ja-godów, gruszek, maków, wszystko, beczke kapusty, beczke ogórków (Bezwola). Na zboże to jest zasiek, a na miód to jest beczka. To jest z klepek zrobiony. Kiedyś robili takie dłubane beczki (Nowodwór). W Wielge Sobote ksiądz poświęcał ten ogień i jeszcze wode co stała w beczkach (Putnowice Mniejsze).

Źródła: PM, ML, CWP, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. beczki; D. lm. beczków // beczek; wymowa: bečka, becka.

Por. bodnia, stachowka.

Beczułka ‘mała beczka do przechowywania żywności i kiszenia ogór-ków’

Beczułka to jak mniejsza beczka (Majdan Leśniowski). Takie beczutki były i robiło sie brendze. Tam sie kładło masło, syr sie wyciskało w woreczkach (Komodzianka). Moja mama to nawet pomidory kisila w beczce, w taki mały beczutke. Tak samo robiła jak togórki, czosnek, krzan, zalała wodu zimnu, kaminim i ścierku taku przyłożyła, zawiązała dobrze, pokrywe położyła, żeby nie dochodziło powietrze. Były bardzo dobre te pomidory (Bliskowice). W beczutke tośmy kładli warstwe sera i dawalo sie warstwe masła. Na post to było (Łukowa).

Źródła: PM, ML, TS, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. beczutki; D. lm. beczutków // beczutek; wymowa: bečuůka, becuůka.

Por. dzieżeczka, faska, fasułka, gielatka.

Bednarka ‘żelazna obręcz na beczce i innych naczyniach robionych z klepek’ (zob. ilustracja 20).

Bednarka to wąski pas z blachy, założony na beczce (Rudnik). Taku bednarku sie nazy-wała i ta becka była opasana tym (Opoka). Te klepki to trzymała bydnarka, w dwóch miejscach założona (Kobyłany). Dziza to miała wkóło tako bednarke metalowo (Po-krówka). Bednarka to na becce (Wiski). Na becce je bednarka drzewiano abo blasano (Giełczew). Dziza z drzewianych klepek, bednarku łokuto metalowu (Karczmiska). Tero trudno dostać tyj bydnarki, z nij to sie robi tubręczce na beczki, i du budowy bierze sie jo (Sól).

Źródła: PM, ML, CWP, KAGP, MSGP, SGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. bednarki; D. lm. bednarków // bednarek; wymowa: bednarka, bednorka, byd-narka.

Por. obeczaina, obrączka, obręcz, obyczajka.

Bełkot ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Kura sie niesła w studole za snopkami i jak zdybałam te jajka, to już ino same bełkoty były (Księżomierz). Bełkot to takie jajko, co już chłapie, zepsute (Dzierzkowice Wola).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL.

Geografia: Księżomierz, Dzierzkowice Wola, Trzydnik Duży (zob. mapa 35).

D. lp. *bełkota*; D. lm. *bełkotów*; wymowa: *beŭkot*.

Por. *bełtuch, bełtun, bołbotun, bołtun, chłopot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparzt, zaparstek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzone, zbuk*.

Bełtak ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’
(zob. ilustracja 18).

W maśniczce był taki kij, bełtak sie nazywał i nim sie z góry na dół, i ta śmitana tak sie piniła i masło sie robiło (Nadrybie). Leje sie śmitane w maśniczke i tym bełtakiem sie bełta na masło (Kopina).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Łukowisko, Nadrybie, Puchaczów, Kopina (zob. mapa 50).

D. lp. *bełtaka*; D. lm. *bełtaków*; wymowa: *beŭtak*.

Por. *bijak, brzechacz, kałatuszka, kij, kijek, kółeczko, kółko, krążeczek, krążek, pałczka, pałka, tłuczek, tłuczka, tłukacz, trzepak, ubijak, wesotuszka*.

Bełtuch ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Bełtuch to jajko, co śmierdzi (Bezwola). Jak byłkocze jajko to bełtuch (Uhnin). Zdybałam gniazdo w pukrzywie, ale sam bełtuch (Siennica Różana).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP, MSGP, SGM.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony (zob. mapa 35).

D. lp. *bełtucha*; D. lm. *bełtuchów*; wymowa: *beŭtux*.

Por. *bełkot, bełtun, bołbotun, bołtun, chłopot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparzt, zaparstek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzone, zbuk*.

Bełtun ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Bełtun to jajko zepsute (Jarosławiec). Bełtun to jak jajko śmierdzi bardzo (Ujazdów).

Bełton to zepsute, nieświeże jajko (Wólka Abramowska). Bełtun to jajko śmierdzące (Lubenska). Bełtun to zepsute jajko, trza wyrzucić (Horyszów Ruski).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 35).

D. lp. *bełtuna*; D. lm. *bełtunów*; wymowa: *beŭtun, beŭton*.

Por. *bełkot, bełtuch, bołbotun, bołtun, chłopot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparzt, zaparstek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzone, zbuk*.

Biała kawa ‘kawa z dodatkiem mleka’

Biała kawa to kawa zbożowa taka zwykła i wlane do ni zagotowane mleko (Zaklików).

Biała kawa to była zwykła kawa zbożowa, ale z mlekiem (Witaniów). Jak goście przychodzili przed ślubem, to była biała kawa i ciasto (Oblaszy).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *białej kawy* // *biały kawy*; D. lm. *białych kawów*; wymowa: *bȧua kava*, *bȯua kava*, *bȯuo kava*.

Por. *kawa biała*.

Białek ‘biała część jajka’

To białe w jajku to białek abo białko (Mołodiatycze). *Białek to pod samo skorupko jajka* (Sosnowica).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i okolice Lubartowa, Puław (zob. mapa 33).

D. lp. *białka*; D. lm. *białków*; wymowa: *bȧuek*, *bȯuek*.

Por. *białko*, *białek*.

Białko ‘biała część jajka’

Białko jest z wirzchu jajka (Głębokie). *Pierw idzie białko, a dopiero w środku w tym białku jest żółtko, a całe to jajko* (Borysów). *Białko tu u jajka* (Wola Idzikowska). *Białko to jest w jajku* (Bojary). *Białko to wszystko białe w jajku, ta biała część jego* (Strupin). *Białko je w jajku* (Świerże). *Jajko się wyliwa, toż tak samo żółtko nie wliwasz, a samo białko* (Uchanie). *Białko jest z wirzchu* (Nadrybie).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 33).

D. lp. *białka*; D. lm. *białków*; wymowa: *bȧuko*, *bȯuko*.

Por. *białek*, *białek*.

Białtek ‘biała część jajka’

Białtek i żółtek w jajku tak kiedyś nazywali, tera to więcy białko i żółtko (Krzczonów). *Białtek jest z wirzchu, a żółtko w środku* (Piotrków).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Krzczonów, Piotrków, Pilaszkowice (zob. mapa 33).

D. lp. *białka*; D. lm. *białków*; wymowa: *bȧutek*, *bȯutek*.

Por. *białek*, *białko*.

Biały barszcz ‘zupa na zakwasie z żytniej mąki lub z chleba’

Biały barszcz to poliwka kwaskowa z mąki żytni albo z chleba (Łazory). *Biały barszcz to taki kwaskowy z mąki żytniej albo z chleba, no inaczy żurek* (Pilaszkowice). *Biały boszcz to polewka kwaskowa z mąki żytniej lub z chleba* (Wola Idzikowska). *Na rano to tak zwany barszcz, biały barszcz* (Janiszkowice). *Do tego białego boszczu to dawały zimioki w mundurkach, to matka nagotowała kartofli w mundurkach, łobrała ładnie, to każdy se broł kartofelka w ryke, miał miske z boszczym i jod. Albo tyż były pokrajane w kostke i łoblune tłuszczym i tyż sie jadło z boszczym* (Annopol). *Na Wielko Niedziele na śniadanie to sie gotowało biały barszcz* (Sulmice).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *białego barszczu*; D. lm. *białych barszczów*; wymowa: *bȧuy baršč*, *bȯuy baršč*, *bȯuy bošč*, *bȯuy bošč*, *bėuy boršč*, *bȯuy borsc*.

Por. *barszcz*, *barszcz biały*, *barszcz*, *kwask*, *kwasek*, *kwasik*, *pituch*, *zalewajka*, *żur*, *żurek*.

Bić masło ‘ubijać śmietanę w maślnicy w celu zrobienia masła’

Bić masło to tak z góry na dół aż się zgęśnie i masło wyjdzie (Świerże). Mówi się bić masło, jak się wleje śmietany i się tym krążkiem kałata (Bojary). Bić masło trza tym krążkiem aż się twarde zrobi (Grady).

Źródła: PM, CA.

Geografia: Lubelszczyzna północna i środkowa.

Wymowa: *bić masło*.

Por. *kłócić masło, kołatać masło, robić masło, tłuc masło, ubijać masło*.

Bieda kluski ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Bieda kluski to troszke żytni mąki i więcy tartych kartofli (Bazanów Stary). Bieda kluski to z żytniej mąki i wody, trza zagnieść ciasto, dodać utarte kartofle, wyrobić i kłaść łyżko na gotująco się wodę. Cebule podsmażyć, tak samo poszatkowano kapustę, razem jeść (Ułęż). Bieda kluski to u nas byli, rubiło się z kartofli (Uhrusk).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lm. *bieda klusków*; wymowa: *beda kluski*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bałabuszki, dziadowskie kluski, gałki, gaty, kopytka, kopytka dziadowskie, leniuchy, leniwe kluski, papyzy, pepki, pyzy, sialabajki, siwaki, żelazne kluski*.

Bieda zupa ‘zupa z kartofli, cebuli, marchwi, czosnku, kapusty, kluusków, zaprawiana mąką i tłuszczem’

Bieda zupa to była na wodzie gotowana i tam dodawano cebulki, ziemniaków, warzywa, i te zacierki rwato się, i było zapalone. I to bieda zupa (Uhrusk).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Chełma.

D. lp. *biedy zupy*; D. lm. *biedów zupów*; wymowa: *beda zupa*.

Por. *dziadowska zupa, zupa dziadoska*.

Biedaki ‘pierożki z nadzieniem z ziemniaków, pieczone na blasze i polane olejem’

Bidoki to były pirogi z kartoflami w środku, bidoki jich nazywały (Maszki). Bidoki to takie pierogi, co majo ziemniaki jako farsz (Wojciechów).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia.

D. lm. *biedaków*; wymowa: *bedaki, bidaki, bedoki, bidoki*.

Biedna zupa ‘zupa z dyni’

Dynie pokroić w kostkę, ugotować w wodzie, dodać zacierki, a jak się podgotuje dodać mleko, i to wychodzi tako biedno zupa (Ułęż). Z dyni to nazywali biedno zupa (Wólka Kątna).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lp. *biednej zupy* // *biedny zupy*; D. lm. *biednych zupów* // *biednych zup*; wymowa: *bedna zupa, bedno zupa*.

Por. *zupa z dyni, zupa z dynią*.

Bigos ‘gęsta potrawa z kiszonej lub słodkiej kapusty z mięsem’

Bigos to potrawa z kapusty z mięsem (Rudka). *Bigos z kapusty duszonej z mięsem i kiełbaso, szynka, najlepiej z cało kościo* (Putnowice Wielkie). *No od święta już to bardziej bogato, zawsze tego świniaka zabiło, wędliny swoje robili i też bigos gotowali, jeszcze lepszy taki z mięsem* (Rejowiec Fabryczny). *Bigos jest z kapusty duszonej i z różnych tam mięsów* (Ruda Solska). *Bigos [. . .]. Z mięsem nie lubie, ale z grzybami jest dobry* (Helenów). *Bigos z kiszonej, tylko bigos z kiszonej. Kiedyś to ze dwa, trzy dni gotowali, tera to pół dnia i bigos. Kiedyś śliwki dawali. Miód, śliwki, to zależy co kto lubi. Ja to dodawałam nieraz jak kwaśna była. Wyczytałam, że miód dodać, to on ma inny smak. To śliwki dawali czy powidła niektórzy dawali śliwkowe* (Milanów). *Mama jak bigus zrubili, to nicht takiego nie gotował* (Witoroż).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *bigosu*; D. lm. *bigosów*; wymowa: *bigos, bigus*.

Por. *gęsta kapusta, kapusta*.

Bijak I – tom I: 57–58.

Bijak II ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’

(zob. ilustracja 18).

Bijak to kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany (Trawniki). *Śmietana ubijana bijakiem tworzyła masło* (Dobryń). *Bijak to jest to, czym się rusza i robi masło, taki kij z takim kragłym u góry* (Suchawa). *Śmietane wlały do maśniczki, bijakiem rozbijali tak powoli, i było swoje masło* (Zagórze).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia i okolice Opola Lubelskiego (zob. mapa 50).

D. lp. *bijaka* // *bijaku*; D. lm. *bajaków*; wymowa: *biiak, biiook*.

Por. *bełtak, brzechtacz, kałatuszka, kij, kijek, kóteczko, kółko, krążeczek, krążek, pałeczka, pałka, tłuczek, tłuczka, tłukacz, trzepak, ubijak, wesoluszka*.

Bijak III ‘drewniany kołek z odpowiednio wyżłobionymi rączkami do ubijania ziarna w stępie’ (zob. ilustracja 27).

Stępa to miała taki bijak i nim się tak to ziarno tłukło (Pokrówka). *W stępie się bijakiem tłukło zboże czy kasze, takie rączki miał i za nich się trzymało* (Weremowice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Chełma.

D. lp. *bijaka* // *bijaku*; D. lm. *bajaków*; wymowa: *biiak*.

Por. *baba, dzióbak, maciek, stapor, stęperz, stępor, tłuczek, tłuk, tłukacz, towkacz*.

Bijanica ‘drewniane naczynie służące do wyrobu masła’ (zob. ilustracja 17).

Bijanica to była w każdym domu, bo masło się samemu rubiło (Hanna). *Masło bili w bijanicy* (Dańce).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Hanna, Janówka, Dańce (zob. mapa 49).

D. lp. *bijanicy*; D. lm. *bijaniców*; wymowa: *bijańica*.

Por. *bijanka*, *bojka*, *kierzanka*, *maselnica*, *maselniczka*, *masłobojka*, *maślanica*, *maślnica*, *maślniczka*, *maśnica*, *maśniczka*, *tluczka*.

Bijanka I ‘drewniane naczynie służące do wyrobu masła’ (zob. ilustracja 17).

Bijanka to z klepków naczynie do wyrobu masła (Międzyzleś). Bijanka służy do wyrobu masła (Bohukały). W bijance jest kij i krążek z dziurkami (Błotków Duży). Po utworzeniu się na powierzchni mleka śmietany, zlewano ją z bańki i wlewano do bijanki, aby z tego robić masło (Dobryń).

Źródła: PM, PI, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 49).

D. lp. *bijanki*; D. lm. *bijanków*; wymowa: *bijańka*.

Por. *bijanica*, *bojka*, *kierzanka*, *maselnica*, *maselniczka*, *masłobojka*, *maślanica*, *maślnica*, *maślniczka*, *maśnica*, *maśniczka*, *tluczka*.

Bijanka II ‘drewnienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Bijanka to takie rosochate, taki kawałek drewna, ale rosochate (Bokinka Pańska). Mieli takie rosochate bijanke do płynów (Huszczka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Bokinka Pańska, Huszczka.

D. lp. *bijanki*; D. lm. *bijanków*; wymowa: *bijańka*.

Por. *czepka*, *ferlok*, *fryga*, *kałatuszka*, *kopystka*, *kopyść*, *koziątek*, *koziotek*, *krążek*, *kręcik*, *krężalek*, *krużaczka*, *małewka*, *małewka*, *opotonik*, *rogalik*, *rogatulka*, *rosochula*, *rososzka*, *rożki*, *trzepakczka*, *widełeczki*.

Biszkopt ‘rodzaj ciasta o dużej ilości żółtek i piany białkowej, a małej zawartości mąki’

Biszkopt to się pod torty piecze, ten biszkopt się potem masami przekłada (Łazory). Bierze się biszkopta na spód, jakoś masę, i na górę drugiego biszkopta, i tak można parę warstwów zrobić tego ciasta (Korchów). Kiedyś tych biszkoptów nie piekli, ino przeważnie bułki (Barbarówka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *biszkoptu* // *biszkopta*; D. lm. *biszkoptów*; wymowa: *biškopt*, *biskopt*.

Blacha I – tom I: 58–59.

Blacha II – tom I: 215–216.

Blacha III ‘to, na czym się gotuje, płyta kuchenna’

Blacha to w kuchni, na tym się gotuje (Abramów). Blacha to płyta, co nakrywa trzon kuchenny (Horyszów Ruski). Garnki stawia się na blasze (Hucisko). Blacha to płyta w kuchni kaflowyj (Grabowiec). Sagany stoły na blasze ji się gotowało (Ługów).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *blachy*; D. lm. *blachów*; wymowa: *blaxa*.

Por. *blachy, fajerki, płyta, zamietta, zamietek*.

Blacha IV ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Downo to blacho zatkali, polity, polity, polity aż się chlib zarumienił (Tarnawka). Blacha była i zatkalo się piec (Opoka). Tutaj przy tym, o tu przy wejściu, jak wkłada się do pieca to się część węgla sypie pud plyte, a trochi węgla zestawie se, i zakrywa się to zatułko, blacho tako, i tak żeby się chleb zarumienił (Worgule). Blacha to dawne zatykadło pieca z gliny, smoły, blachy (Świerże). Kiedyś blacho zastawiali (Głębokie). Dawniej to zatykali tako zilazno blacho (Ortel Książęcy). Blacha to zasuwa do przymykania kanału kominowego, żeby regulować ciąg powietrza (Komodzianka). Blacha to jest to, co się odsuwo, jak się zaczyna palić w piecu, żeby otworzyć luft (Sąsiadka). Blacha to zatykadło przewodu kominowego, coś jak dziś szyber (Kawęczynek).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia i środkowa oraz okolice Białej Podlaskiej i Chełma (zob. mapa 38).

D. lp. *blachy*; D. lm. *blachów*; wymowa: *blaxa*.

Por. *baba, deska, okienica, praducha, przytuła, przytyczka, świnia, zastawa, zastawka, zasuwa, zatłoka, zatuła, zatułka, zatyczka, zatykaczka, zatyka, zatykadło*.

Blacha V ‘podłużny pojemnik do pieczenia chleba, ciast, mięsa’

Blacha to forma do pieczenia ciasta (Maziły). Blacha to płaskie naczynie blaszane służące do pieczenia ciasta lub chleba (Snopków). A jak się chlib piekło trza było mieć blache do wsadzania chleba (Lubień). A później nastały blachy. Blache się smarowało tłuszczem, dookoła tak dobrze trza było kuciki wszystkie, bo by nie odstata, ciasto by nie odstata od blachy jak była źle wysmarowano, by się chlib zepsuł. I trza było cała blache wysmarować tłuszczem, skórku albo ze stuninu, wysmarować, kłaść na pół godziny przed piecem nim się wtykнено do pieca, to una, to una ładnie wyrosła i wtedy ładnie wygladała jak się wyjeno. A jak się wyjeno, to jesce trza se było rękę umocąć w zimnyj wodzie i o tak łobmyć ju, i dopiro połysk miał i bardzo ładnie wygladoł. W ty blasie no, bardzo ładnie wygladoł chlib jak się w wodzie rękę umocato i się wyjeno ciepły chlib z pieca, to bardzo ładnie wygladoł. To trza było tak pamiętać, bo tak to koloru, tego połysku nie miał, i miała skórka połysk, a tak to położyłaś o tak na stole, to niesamowity połysk był (Charlejów). I na blachy się wyrabiało ten chleb i piekło się (Dorohusk). Już w blasze piekła. O, jeszcze moja matka na listkach piekła (Barbarówka). Jak się porobi chleb w blachy, piersze blache się robi to krzyżyk, a reszte to normalnie (Ruda Huta). Kładło się w blachy, brytfanki jak to tera mówio, bo kedyś to były blachy, kładło się (Krępa). My już chlib w blachach śmy piekli (Dorohucza). To się robiło dwie takich kuli w blachy, tylko musiały być taki jednakowe, bo nieładnie było, żeby jeden większy, drugi mniejszy, tylko żeby byli taki równiutkie. Potem smarowało się jich ciepło wodo i jak już w piecu

się napalilo dobrze drzewem, że był piec bardzo gorący, to wkładano się do pieca (Moińskie). Ruszczyli się chleb, przez noc rośnie, a rano zamieszisz i narośnie. W blachy kładziesz, w piecu palisz i już (Dobryń). Urośnie, później to się sypie mąkę, mięsi się i te w tyj dziżce jak narośnie cały ten, dziżke to się wyrabiało w blachy, znów musiało narosnąć żeby i dopiro się wkładano do pieca (Huta). Chleb zamiesić w dzieży, ręce umoczyć pecu, pecu i w blache (Ortel Królewski). Dzisiaj to się w blachach piecze, a kiedyś to się piekło normalnie, na trzonie (Komodzianka). Blacha to jest to, w czym się piecze chleb i pierogi (Wólka Abramowska). Chleb kiedyś to w dzieżach robili, dodali mąkę i potem wyłożyło się w blachy i do pieca (Wola Osowińska). Jak już chlib wyrósł w dzieży, to się nakładano w blachy i w piec [...]. A jak się dwa czy trzy oberemki drewna już spaliły, to można było wkładać blache z pierogami (Rożęcín). Chlib był łokrogły, bo tera to w blachach pieko (Michałówka). Kiedyś chleb piekło się w piecu w blachach, a tera ni pieko (Rozłopy). Późni to si piekło na blachach (Kryłów). No i wypalilo się, wygarnełam, w blachy się natożyło i ładnie jajkiem się wysmarowało (Godziszów). Przędzi w blachach nie piekły, tylko na trzonie. Nie tak jak tera te blachy, tera to byle kto może tupać, bo w blachy natoży, a kiedyś to jak mówio wszystko to wymagało dużo roboty, ale jakoś tam ludzie żyli (Branew). W blachy nakładano się ciasto i w piec (Ochoża). W piecu się napalilo i w blachy kładli, kregłe chleby piekli (Osiczyna). Blacha to do pieczenia chleba służyła (Łańcuchów). Chleb ponakładano się w takie blachy, wyrósł, popostawiało się na stołkach, na ławkach, wyrósł chleb jak pirze, dziś by zjadł (Pogonów). Ciasto wyrosło i kładło się w blachy (Puchacze). Chleb się wypiekało na bieżąco. Upieczę się sześć blach, zje się i znowu piecze (Terebela). Ale to jak sześć blach czy ileś jak wstawili tego chleba, to później jeszcze piekli bułki właśnie. Ale chleb to był raz na tydzień i to musiał być ten chlebek. Z mlekiem go, chleb ten (Milanów).

Źródła: PM, ML, TG, CWP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *blachy*; D. lm. *blachów*; wymowa: *blaxa*.

Por. *blaszka, brytfanka, brytfanna*.

Blacha VI ‘bochenek chleba’

Blacha to była tako miara chleba, mówiło się blacha chleba, bułka albo blacha (Żrebce). Blacha chleba, bo chlib to na blachy mierzyli i liczyli na ile tych blach wystarczy, i kiedy znów pic (Staw Noakowski).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *blachy*; D. lm. *blachów*; wymowa: *blaxa*.

Por. *blachownik, bochen, bochenek, bocheniec, bochenka, bułka, chleb*.

Blachownik ‘bochenek chleba’

Blachownik piekli w blasze, to po nowemu bochenek chleba (Ortel Królewski). W blasze piekli to blachownik wychodził, na tyn chlib mówili bułka i blachownik, ale blachownik to jak w blasze był piczony (Koszoły). Chleba napiekli w dumu, u nas to tak z osim blachowników chleba (Bokinka Pańska).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *blachownika*; D. lm. *blachowników*; wymowa: *blaxovník*.

Por. *blacha, bochen, bochenek, bocheniec, bochenka, bułka, chleb*.

Blachy ‘to, na czym się gotuje, płyta kuchenna’

Blachy to wierzk kuchni (Skoków). Jak sie mo dobre blachy na kuchni, to można gutować i na wirzchu, wtedy sie i garki ni smolo (Sól). Na blachach sie gotuje (Krzemień). Blachy so do gotowania (Wojszyn). Przyniesła w banioku z blachów i nałożyła na miske (Chłopków). Gotowali na blachach, kuchenków żadnych nie było (Kolembrody).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *blachów*; wymowa: *blaxy*.

Por. *blacha, fajerki, płyta, zamieta, zamietek*.

Blaszak I ‘żeliwny garnek do gotowania’ (zob. ilustracja 8).

Był blaszok do gotowania (Węplinek). To sie gotowało mūkę, postawiło sie wode, tosolilo sie tam w blaszoku, i późni ta woda sie gotowała (Komodzianka). Blasok to jak mnijsy, a nazywały ji baniok (Lipa). Blaszk to naczynie, w którym sie gotuje kartofle na wiczerze (Nielisz).

Źródła: PM, ML, PI.

Geografia: Staw Noakowski, Nielisz, Komodzianka, Węplinek, Trzydnik Duży, Lipa, Łysaków (zob. mapa 57).

D. lp. *blaszaka*; D. lm. *blaszaków*; wymowa: *blaśak, blaśok, blasak, blasok*.

Por. *baniak, baniak czyhunny, czyhanek, czyhun, garczek, garnek, grapa, kastrula, murdel, sagan, saganek, żeleźniak*.

Blaszak II ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Blaszak to z surowych kartofli, na blasze w piecu pieczony (Puchacze). No to nazywali blaszak. No to każdy może gdzie indziej, no to też piekli, to było, tak okrasić dobrze, a jeszcze jak tam troche dodać kiełbasy (Rogoźnica-Kolonia).

Źródła: PM, TG.

Geografia: okolice Międzyrzecza Podlaskiego.

D. lp. *blaszaka*; D. lm. *blaszaków*; wymowa: *blaśak*.

Por. *baba ziemniaczana, babka kartoflana, babka tarta, babka ziemniaczana, bałabuch, bałabuszek, becia, bubał, kartoflak, kartoflan pieczony, kartoflanik, kartoflarz, tarcuich, tartuch, tartun, terciuch, tertun*.

Blaszka ‘podłużny pojemnik do pieczenia chleba, ciast, mięsa’

Chlib sie w blaszkach piekło (Żuków). Blaszka to naczynie z blachy do pieczenia chleba lub mięsa (Potok Górny). Rano rozpalala ogień w piecu chlibowym i dalej wyrabiála ciasto. Następnie przekładała porcje ciasta do blaszek, w których ciasto dorastało. Po spaleniu drewna, gospodyni wygarniała pociaskiem ogarki i pomietłem omiatala piec. Do tak nagrzanego pieca można już było wsadzać chlib. Blaszki z ciastem wkładała na dużo drewniano łopate i wsadzała do pieca (Krzemień). Blaszka to może być do pieczenia chleba, piroga (Ruda Solska). Rano baba rozpalala ogień w piecu chlibowym i mięsila ciasto, a potem jego kładła do blaszek i w piec (Bukowa Mała). Chlib piekła mama w blaszkach, jeden miał pewnie ze trzy kila (Zalesie).

Źródła: PM, ML, CWP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *blaszki*; D. lm. *blaszków*; wymowa: *blaśka, blaska*.

Por. *blacha, brytfanka, brytfanna*.

Bliny I ‘placki z tartych ziemniaków’

Bliny so z kartofli smażone (Ratoszyn). Kartofle sie tarło na bliny (Gołab). Bliny to so placki z tartych ziemniaków (Ostrów Lubelski). Bliny to niwielgie placki z kartofli (Wólka Kańska). Bliny to placki kartoflane (Olbięcín). A to sie natrze kartofli na tarce, wymieszo z mąko, dodo jajko i piecze na patelni, jo to nazywom bliny takie placki (Sól). A bliny sie robiło z surowych startych ziemniaków i tam dodana cebula, mąka, sól, pieprz. Można było z jajkiem, można bez jajka. [...]. No to bliny, u nas to bliny. Z tartych ziemniaków, tak jak te do pieczenia, z cebulko, mąke dodawali. Niektórzy jedzo ze śmietano, z dżemem, z cukrem (Milanów). Bliny to placki z tartych ziemniaków smażone na oleju (Wandalin). Bliny to smażone placki z kartofli utartych, z łyżko mąki i na oleju (Okrzeja). Tera to te bliny nazywa sie plackami ziemniaczanymi. Kiedyś to tylko bliny były, a smażyli jich z ugotowanych kartofli i łyżko mąki, a jak chto miał jajko, to i z jajka (Paszki Duże). Bliny to z tartych kartofli takie placki (Polubicze Wiejskie). Bliny z kartofli surowych sie robi (Kleszczówka). Smażone na uleju placki z kartofli to bliny (Wyhalew). No to nazywali bliny. To z ziemniaków i troche mąki sie dodaje, jajko (Rogoźnica-Kolonia). Po dawnemu to sie mówiło blyny, a teraz placki ziemniaczane. Oj usmaże blynów, no to utarła tych kartofli, łyżke mąki i na tłuszczu na patelni usmażyła (Leopoldów). To bliny takie były z takich kartofli tartych na oleju albo na tłuszczu, na smalcu sie smażyło (Toczyńska). Z kartofli były blyny smazone (Stara Wieś).

Źródła: PM, PI, CA, TG, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia, rzadziej w części wschodniej (zob. mapa 21).

D. lm. *blinów*; wymowa: *blíny*, *blyny*.

Por. *barabulaki, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, patyniczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarcichy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny.*

Bliny II ‘placki z mąki na drożdżach, smażone na oleju lub smalcu’

Ciasto rzadkie na patelni sie smażyło i to były bliny (Mircze). Bliny to kregłe placki z mąki na patelni smazone na smalcu (Wólka Ratajska). A to takie były grubsze takie w podobie tych racuchów, tylko że to jeszcze była mąka dodawana, wiem, że one były ciemne te bliny (Helenów). A u nas bliny to z zsiadłego mleka. No to zsiadłe mleko, mąka i szczypta sody tej oczyszczonej, troszke soli, i to takie bliny, to sie nazywało bliny (Hołowno).

Źródła: PM, TG.

Geografia: Kąty, Elżbiecin, Motwica, Hołowno, Kodeniec, Wyhalew, Weremowice, Helenów, Sulów, Wólka Ratajska, Kocudza, Aleksandrów, Wola Różaniecka, Borowiec, Zamch, Miętkie, Mircze (zob. mapa 20).

D. lm. *blinów*; wymowa: *blíny*.

Por. *greczuchy, hreczuchy, pampuchy, patelniaki, placki, racuchy, racuszki, reczuszki, tatarczuchy.*

Blińce ‘placki z tartych ziemniaków’

Blińce to smażone na oleju placki z kartofli (Skowieszyn). Blińce to z kartoflów surowych placuski (Rudy).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Skowieszyn, Rudy, Stok, Lipa (zob. mapa 21).

D. lm. *blińców*; wymowa: *blíńce*, *blyńce*.

Por. *barabulaki, bliny, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarciauchy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny.*

Błona ‘tłuszcz, który obrasta nerki i kiszki świńskie’

Błuna ze świni, nie stunina, a błuna (Korolówka). Błona to tłuszcz, co obrasta nerki i kiszki świńskie (Węglinek). Błona to ze świni, to takie obrośnięte to na nerkach i kiszkach (Świerze). Błona to jo topili na tłuszcz (Łańcuchów). Błuna to takie jak stunina, ale ni takie, i to na plecach świńskich tak sie zbira (Chmiel). Błune sie stopi i wychodzi smałec (Giełczew). Mie to błuna trochy śmirdziata, wolata żem smałec (Czołki).

Źródła: PM, CA, KAGL, SGM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *błony*; D. lm. *błonów*; wymowa: *bɔna, bɔna, błuna*.

Por. *błonka, sadło, sało*.

Błonka ‘tłuszcz, który obrasta nerki i kiszki świńskie’

Błunke to brali do smażenia, ale to śmirdziata troche (Wola Idzikowska). Błonka to takie tłuste z nerek, z kiszków obdarte, tym też krosili (Łopiennik Nadrzeczny).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *błonki*; D. lm. *błonek*; wymowa: *bɔnka, bɔnka*.

Por. *błona, sadło, sało*.

Bochen ‘bochenek chleba’

Bochen to jest chleba (Kryłów). Bochen to jak uformowane ciasto do pieczenia w piecu (Orłów Drewniany). Jedna bochyn to po pięć kilo, duże takie (Olszowiec-Kolonia). Bochen to ładne takie, kregłe ciasto do piczenia w piecu (Bukowa Mała). Chlib w takich bochnach piekli (Dębowa Kłoda).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *bochna*; D. lm. *bochnów*; wymowa: *boxen, boxyn*.

Por. *blacha, blachownik, bochenek, bocheniec, bochenka, bułka, chleb*.

Bochenek ‘bochenek chleba’

Bochynek to tak ładnie uformowane ciasto do piczenia w piecu (Majdan Gromadzki). Bochenek to jeden chleb (Łańcuchów). Bochenek to jeden chlib, a jak więcy to bochyneki (Grądy). Tyn chleb w tym piecu siedziot. Późni babka wyciugnyli jedyn bochynek, popukali palcym, jak był twardy to godali, że dobry jest i można wyjmować (Annopol). Chleba sie napiekto, szło sie do lasu po dębowe liście, przywiezło sie, takie wiązki sie robiło na tako nitke tych liści sie nazbierato i potem na tym liściu sie chleb piekto, bochenki (Bezwola). Na pierwszym bochenku wsadzany do pieca gospodyni kresliła znak krzyża świętego. Po dwóch godzinach to samo łopato ostrożnie wyjmowała gorocy chleb z pieca. Kiedy chlib wystyg, tedy gospodyni brała go do reki, kresliła znak krzyża, aby Bóg zawdy obdarzał jego domowników chlebem, i kroita (Krzemień). Piekliśmy i też tak jak chleb już był w dziży, już miało sie jego brać, nakładać, na ten, robić bochenki (Wytyczno). W piecu sie paliło i bochenki sie robiło to na łopate (Niemce). No chleb z początku to piekły gospodynie w bochenkach, zapaliło sie w piecu chlebowym,

a to był specjalny piec chlebowy (Rejowiec Fabryczny). To były bochenki robione, kregłe były, kregłe i był chleb razowy (Komodzianka). Wtedy już jak już chleb wyrós [. . .], to na stół, obrabiały takie bochenki chleba, kładły na stół, i te bochenki musiały wyrósć. Później sie posypywało makiem i układało na łopate (Janowice). Robiło sie bochenki i sie piekło tyn chleb (Wola Różaniecka). Moja matka to zanim pokroiła chleb dla nas to robiła z tyłu na bochenku znak krzyża na pamiątkę, że to dar od Boga i przed posiłkiem mówiliśmy modlitwe (Wolica).

Źródła: PM, KAGL, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *bochenka*; D. lm. *bochenków*; wymowa: *boxenek, boxynek, buxenek, buxynek*.

Por. *blacha, blachownik, bochen, bocheniec, bochenka, bułka, chleb*.

Bocheniec ‘bochenek chleba’

Bochyniec chleba jak sie brało, to trza jego było przyżegnać (Kodeniec). Bocheniec chleba to nie jeden sie piekło, ale cały piec był tych bochyńców (Wiryki).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Kodeniec, Wyhalew, Lubień, Wiryki, Sitno pow. Biała Podlaska, Puchaczew, Lipnica.

D. lp. *bocheńca*; D. lm. *bocheńców*; wymowa: *boxeńec, boxyńec, buxeńec, buxyńec*.

Por. *blacha, blachownik, bochen, bochenek, bochenka, bułka, chleb*.

Bochenka ‘bochenek chleba’

Jedna bochenka chleba (Świerże). Piecy byli wilgie, żyby dużo buchynek wlażło jak wielga czeladź, to dużo zjedli. W piec wsadzali na łupacie, była kuciuba do wygartania z ognia, ciasto wykatulali, żyby była ładna bochyńka i przyżygnali, żeby sie udał i ciszyli sie, że chlib bedo mieli i tak mówili, Chwała Panu Bogu już ni bedzie głodu. Tak dawno ludzie bidowali, ale ni narzykali, pomagali sy, duradzali. Tera starsze ludzie mówio, że było weseli, jedne drugich wułali do jaki roboty (Susiec). Uformowane w tako kule ciasto wyjęte z pieca to bochenka (Skowieszyn).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia i południowa.

D. lp. *bochenki*; D. lm. *bochenek*; wymowa: *boxenka, boxynka, buxenka*.

Por. *blacha, blachownik, bochen, bochenek, bocheniec, bułka, chleb*.

Bocian I – tom III: 58–59.

Bocian II – tom V: 77.

Bocian III ‘szklane pękate naczynie do fermentacji i przechowywania soku lub wina’

Buciany byli takie po pięć litry na soki, na wódkę, na tyn samogon, na takie tam (Żmudź). Wódka była w takich dużych flaszkach, nazywali sie buciony (Nowosiółki). Wódka na wysele była w bocianach, a ji soki w tych bucianach trzymali (Mołodiatytcze).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *bociana*; D. lm. *bocianów*; wymowa: *boćan, boćon, boćun*.

Por. *balon, butel, gąsior, gąsiorek, gęsior, stój*.

Bociana holopy ‘bułeczki w kształcie bocianich nóg pieczone na Zwiastowanie’

Bociana holopy to piekło sie na Zwiastuwanie. To sie piekło te holopy, no ty łydce dla każdy panny, żeby nogi ni buleli. I każdyn dustanie kawalek tego ciasta, żeby te żniwa byli pomysłne (Dobrynka). Du Zwiastuwania w pole nie szli, no to żeby lepi musi jich sie rubota trzymała, ji nogi ni buleli pu zimie, jak bedo w polu chodzić, to kiedyś, kiedyś piekli te buciana holopy i każdymu dali, żeby wy żniwa dobrze pracuwali i żeby fruwali, jak ten bocian (Dobryń).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lm. *bociana holopów*; wymowa: *boćana xolopy, boćana yolopy, bućana xulopy, bućana yulopy*.

Por. *bocianie łapki, bocianie łapy, bociany*.

Bocianie łapki ‘bułeczki w kształcie bocianich nóg pieczone na Zwiastowanie’

Bucianie łapki pioce sie na Zwiastuwanie, takie w kształcie nóg bociana (Opole). Tera to uczym jak robić te bocianie łapki, bo to już zanikło, a to zawsze na Zwiastuwanie musieli być bucianie łapki, takie palczaste ciastka, takie zwykłe (Hołowno).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Parczewa.

D. lm. *bocianich łapków*; wymowa: *boćańe ɥapki, bućańe ɥapki, boćańe łapki, bućańe łapki*.

Por. *bociana holopy, bocianie łapy, bociany*.

Bocianie łapy ‘bułeczki w kształcie bocianich nóg pieczone na Zwiastowanie’

Bucianie łapy to bułeczki posne w kształcie palczastych bocianich łap, pieko na Zwiastuwanie, bo mówi sie, że na Zwiastuwanie przybywaj bucianie (Wolka Polinowska). Bocianie łapy kiedyś piekli, bo to takie obrzędowe było, że tylko na Zwiastuwanie, bo wtedy ma już bocian być na gniaździe (Komarno). Tam bardzi do Siemiatycz to te bocianie łapy pieko musi jeszcze i tera, u nas to dawno, dawno było (Witulin).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lm. *bocianich łapów*; wymowa: *boćańe ɥapy, boćańe łapy, bućańe ɥapy, bućańe łapy*.

Por. *bociana holopy, bocianie łapki, bociany*.

Bociany I – tom IV: 216.

Bociany II ‘bułeczki w kształcie bocianich nóg pieczone na Zwiastowanie’

Buciany to z dawien dawna piekli, to takie obrzędowe więcy bułeczki z wyglądu jak nogi u bociana (Końskowola). Bociany to posne ciasto drożdżowe w podobie bocianich łap (Rudy).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław.

D. lm. *bocianów*; wymowa: *boćany, boćony, boćuny*.

Por. *bociana holopy, bocianie łapki, bocianie łapy*.

Bociany III ‘ciasto nadziewane ziemniakami, gotowane i krojone na ukos’

Bociany to ciasto jak na pierogi, nadziać kartoflami startymi jak na bliny, dodać cebule, sól, pieprz i tym smarować ciasto, potem zwinąć w rulon i krajać na kawałki po skosie. Po ugotowaniu podawać ze skwarkami (Kośmin). Bociany to takie zwijane z ciasta i kartofli (Baltów). A bociany to zagniatamy ciasto jak na pierogi. Kartofle trzemy na tartce, doprawiamy solo i pieprzem, Ciasto wałkujemy i przekładamy tartymi kartoflami. zawijamy i krajemy na kawałki tak pod kątem. Krasimy cebulko ze skwarkami (Żerdź). U nas babcia te bociany piekła (Pogonów).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław, Ryk i Dębina.

D. lm. *bocianów*; wymowa: *boćany, bućany, boćuny*.

Por. *szlachcice, zawijas nasutowski*.

Boczek ‘ślonina przerośnięta mięsem’

Boczek to ze świni, i jak chudy to lepszy od kiłbasy (Przewłoka). Boczek to dobry jak dużo z mięsem jest, bo jak tłusty to ni za bardzo (Gorajec). Do wykopków braliśmy kawolek kiełbasy cy bocku, to jak ktoś zabił świnie (Annopol).

Źródła: PM, TS.

Geografia: powszechne.

D. lp. *boczku*; D. lm. *boczków*; wymowa: *boček, bocek*.

Bodnia I ‘pękate naczynie z klepek do kiszenia kapusty i przechowywania innych produktów’ (zob. ilustracja 20).

Bodnia, ta beczka z kapusto to stała w izbie, okuta metalowymi obręczami i z klepeków (Rozięcín). Bodnia to drewniana beczka na mięso lub słonine (Wyryki). Bodnia to z klepek, z tako nakrywko, i z łozy obrucze byli, drywniane, mocno trzymali (Kobylany). Bodnia to jest duża beczka (Worgule). Bodnia to naczynie z klepek do kiszenia kapusty (Bokinka Pańska). Bodnia to było naczynie do mięsa złożyć i kapuste na zime (Huszczka). W bodni kapuste kwasili (Kuzawka).

Źródła: PM, ML, CWP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *bodni*; D. lm. *bodniów*; wymowa: *bodńa*.

Por. *beczka, stachowka*.

Bodnia II ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

Bodnia to wielga taka jest, una na mąkę i insze rzeczy (Wyhalew). W bodniach kiedyś mąkę trzymali, i zboże trzymali, to takie skrzynie byli z desków (Skryhiczyn).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Wyhalew, Kodeniec, Hołowno, Skryhiczyn (zob. mapa 65).

D. lp. *bodni*; D. lm. *bodniów*; wymowa: *bodńa*.

Por. *faska, kadłubek, kazubek, kowerza, łar, paczka, paka, sąduk, sąsieć, skrzynia, stachotka, stóžka, szafarka, szafarnia, zasiek*.

Bojka ‘drewniane naczynie służące do wyrobu masła’ (zob. ilustracja 17).

Du bicia masła była taka bojka (Szuminka). *Na masło była bujka* (Żuków).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Szuminka, Żuków, Różanka (zob. mapa 49).

D. lp. *bojki*; D. lm. *bojków*; wymowa: *bojka, bujka*.

Por. *bijanica, bijanka, kierzanka, maselnica, maselniczka, mastobojka, maślanica, maślnica, maślniczka, maśnica, maśniczka, tłuczka*.

Bolba ‘wodnista zupa’

Bolba to zupa byle jaka, rzadzieńka (Hanna). *Bolby nagotowali taki sama woda, tam dziesię kartufelek był, a tak to woda* (Różanka).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia.

D. lp. *bolby*; D. lm. *bolbów*; wymowa: *bolba, bulba*.

Por. *bolbotucha, chlopka, lapatocha, lura*.

Bolbotucha ‘wodnista zupa’

Bolbotucha to nio si ni najad, bo to byle co takie, rzadkie bardzo (Wiryki). *Bulbotucha to zupa z samo wodo* (Suszno).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *bolbotuchy*; D. lm. *bolbotuchów*; wymowa: *bolbotuxa, bulbotuxa*.

Por. *bolba, chlopka, lapatocha, lura*.

Bołbotun ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Bołbotun to jajko takie śmierdzące, ni nadaje sie do jydzenia (Żerocin). *Bołbotun to zaśmirdzane jajko* (Kolembrody).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Sitno pow. Biała Podlaska, Żerocin, Korczówka, Witoroż, Kozły, Kolembrody (zob. mapa 35).

D. lp. *bołbotuna*; D. lm. *bołbotunów*; wymowa: *bołbotun*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołtun, chlapot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparزت, zaparstek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmirdzane, zbuk*.

Bołtun ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Bołtun to już jajko niezdatne do niczego, bo śmierdzi (Dobrynka). *Bołtun to jajko zepsute* (Rogatka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 35).

D. lp. *bołtuna*; D. lm. *bołtunów*; wymowa: *bołtun*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, chlapot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparزت, zaparstek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmirdzane, zbuk*.

Bomby ‘duże i grube kluski ziemniaczane nadziewane farszem’

Bomby to wielgie kluski kartoflane czymś tam nadziane (Zgoda). *Pirożki, kluski podłużne jak klopsy to bomby* (Bałtów). *To wielkie były, takie podłużne, duże były. No tak*

nazwały, bo duże były, to bumba jest. To było bumby (Gołąb). Bomby to długie, kregłe i wielkie takie kluski z cebulko i mięsem (Braciejowice).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław i Opola Lubelskiego.

D. lm. *bombów*; wymowa: *bomby, bumby*.

Por. *bałabuny, bałabuszki, bandzwoły, kuropatwy*.

Botwinka I – tom IV: 57.

Botwinka II ‘zupa z buraków ćwikłowych’

Botwinka to czerwonego koloru zupa z buraków ćwikłowych (Jawidz). Botwinka to zupa z buraków (Dys).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *botwinki*; D. lm. *botwinków*; wymowa: *botfinka, butfinka*.

Por. *barszcz, barszcz buraczany, barszcz burakowy, barszcz czerwony, barszcz ukraiński, baszcz, baszcz burakowy, baszcz czerwony, buraczana zupa, buraczanka, buraczni baszcz, kwas*.

Bratfura ‘pomieszczenie wewnątrz pieca kuchennego, w którym przechowuje się gorącą potrawę’ (zob. ilustracja 29).

Du bratfury żem wstawiła kapuste i trzyma ciepło (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski). Z boku taka bratfura była w starych piecach i to trzymało ciepło, tam wstawiali strawe (Siedliska pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego.

D. lp. *bratfury*; D. lm. *bratfurów*; wymowa: *bratfura*.

Por. *dusznik, gruba, grubka, piecyk, zapachło*.

Broda I – tom I: 60.

Broda II – tom I: 60.

Broda III – tom I: 61.

Broda IV – tom I: 61.

Broda V – tom V: 86.

Broda VI – tom V: 86.

Broda VII ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Odkrajał take brode z chleba, posmarował masłem i to był wielki smakołyk (Kolechowice). Chlib sie kuńczy, tylko broda jeszcze z całej bułki została (Rudka Kijańska).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Kolechowice, Rudka Kijańska, Ostrów Lubelski, Rozkopaczew (zob. mapa 27).

D. lp. *brody*; D. lm. *brodów*; wymowa: *broda*.

Por. *brzeg, brzeżczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Bryndza ‘masło z serem układane warstwami i konserwowane na zimę’

Niektórzy robili takie bryndzy. Przekładano warstwe masła w jakimś garnku, i prze-miennie z warstwo sera, i znów warstwe masła i warstwe sera. I to było na zimę, póź-niej w zimie to jedli kluski i nałożyli bryndzy do tych klusków, ta bryndza to była jako okrasa (Goraj). Ale z masłem robiło się kiedyś brendze. Takie beczutki były i robiło się brende. Tam się kładło masło, syr się wyciskało w woreczkach, i taki suchy, i składało się w dziżkę, solilo się i ubijało się mocno tak, jak kapuste. I takie były beczutki syra tego, i pokrowki były przykryte ładne szmatku, i kamień był. Jak tam nie bardzo wy-ciśnięte to jeszcze i tako syrowotka wypływała, a jak dobrze wyciśnięte to ni. Ji to było na zimę do kartofli. Sie rozciarało do klusków ji to już było na całe zimę, ji tam masło było takie jak żywe. Nie zepsuło się, a dzisiaj tego nicht nie wi, nicht tego dzisiaj nie robi (Komodzianka). Tam masło się łosełkami kładło w te bryndze, i łono było takie jak żywe (Latyczyn).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Zamościa i Szczebrzeszyna.

D. lp. *bryndzy*; D. lm. *bryndzów*; wymowa: *brynża, brenża*.

Brytfaniak ‘słodkie ciasto z pszennej mąki, na drożdżach’

Placki się piekło, takie brytfanioki w piecu, pszenne (Trzcianki). Brytfanioki się nazy-wało, bo w brytfankach się te placki drożdżowe piekło (Bochotnica).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław.

D. lp. *brytfaniaka*; D. lm. *brytfaniaków*; wymowa: *brytfańak, brytfańok*.

Por. *brytfanka, ciasto drożdżowe, placek, placek drożdżowy*.

Brytfanka I ‘podłużny pojemnik do pieczenia chleba, ciast, mięsa’

Łogiń się polił, a babka formowali takie bochny tego chleba, tam podsypywali mąku, bo późni to piekły to w brytfankach, takich tych formkach blaszanych (Annopol). Jak chleb podrós to brało się brytfanki i chlebuś się nałużyło, letniom wodo go obmyłam. Sześć brytfanków du pieca wchodziło (Trzcianki). Kładło się w blachy, brytfanki jak to tera mówio, bo kedyś to były blachy, kładło się (Charlejów). Brytfanka to blacha do pie-czenia ciasta (Osmolice). Brytfanka to takie naczynie, na czym piecze się mięso (Grądy). Bochenek się robiło i w brytfankach się piekło (Wólka Ratajska). Chleb wymięsilo się i na takie te brytfanki się kładło, a jak nie to się kładło bocheneczki takie małe i do tego pieca (Wytyczno). Wkładało się ciasto na trzonie, spodzie pieca lub w brytfance (Ślotwiny). Piec był wielgi to dziesięć brytfanków wchodziło (Wojszyn). Kładło na bryt-fanki, ładnie luklepywało się, tumuskało, tutworzyło się to takie placki. Chlib podrós w tych brytfankach, w piecu się poliło i do pieca (Świeciechów). W piecach się paliło i owoce na brytfanki się kładło i ono ususzyło się na tych brytfankach (Wierzchowiska).

Źródła: PM, ML, TS.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *brytfanki*; D. lm. *brytfanków*; wymowa: *brytfanka*.

Por. *blacha, blaszka, brytfanna*.

Brytfanka II ‘słodkie ciasto z pszennej mąki, na drożdżach’

Placki takie, to brytfanki były pszenne (Oblasy). Brytfanka to jak piróg, ale słodkie (Polanówka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław.

D. lp. *brytfanki*; D. lm. *brytfanków*; wymowa: *brytfanka*.

Por. *brytfaniak, ciasto drożdżowe, placek, placek drożdżowy*.

Brytfanna ‘podłużny pojemnik do pieczenia chleba, ciast, mięsa’

Brytfanna to do pieczenia mięsa (Łańcuchów). Napaliłam w piecu, ponakładało się w brytfanny, wyrósł, popostawiało się na stołkach, na tawkach, wyrósł chleb jak pirze, dziś by zjadł (Pogonów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *brytfanny*; D. lm. *brytfannów*; wymowa: *brytfanna, brytfanno*.

Por. *blacha, blaszka, brytfanka*.

Brzechtacz ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’ (zob. ilustracja 18).

Do misania śmietany w maśnicce to był brzechtoc (Wola Burzecka). Była maśniczka i do ni taki brzechtoc, kij taki, nim się ruszało i wychodziło masło (Okrzeja).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Wola Burzecka, Okrzeja, Wola Okrzejska (zob. mapa 50).

D. lp. *brzechtacza*; D. lm. *brzechtaczów*; wymowa: *bżextač, bżextoč, bżextoc*.

Por. *bettak, bijak, kałatuszka, kij, kijek, kóteczko, kółko, krążeczek, krążek, paliczka, pałka, tłuczek, tłuczka, tłukacz, trzepak, ubijak, wesotuszka*.

Brzeg ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Brzeg to pierwszy kawałek chleba odkrajany od nowego bochenka (Ratoszyn). Brzeg to ten pierwszy krojony kawałek (Pilaszkowice). Brzeg to kawałek chleba odkrojonego od bochenka (Palikije). Brzeg to tak, że to pierwsza kromka z bochenka (Kleszczówka). Brzeg chleba się mówi (Osmolice). Brzeg to jak pierwszy z wierzchu bochenka chlebowego (Skoków). Brzeg to pierwszy kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka (Grądy).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-zachodnia (zob. mapa 27).

D. lp. *brzegu //brzega*; D. lm. *brzegów*; wymowa: *bżek, bżyk*.

Por. *broda, brzeźczek, brzeżek, catuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krawuska, napiętek, okrojek, piętko, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Brzeźczek ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Brzyźczek to piersza kromka z wierzchu bochenka chlebowego (Skoków). Odkrajała sam brzyszek, bo to nojlepse (Kluczkowice).

Źródła: PM, PI, KAGL, ML.

Geografia: Skoków, Kluczkowice, Borzechów (zob. mapa 27).

D. lp. *brzeźczka*; D. lm. *brzeźczków*; wymowa: *bżeśček, bżyśček, bżescek, bżyscek*.

Por. *broda, brzeg, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Brzeżek ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Brzyzek abo przylepka chleba (Skowieszyn). Pierwsze, co sie odkraja od wierzku bochenka to jest brzyzek (Dzwola). Jak odkroji nozem początek z bochenka to brzyzek (Łazy). Brzeżek to pirszy z chleba (Abramów). Brzeżek to kromka chleba odkrojona z brzegu chleba (Lisikierz).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia, sporadycznie w części wschodniej (zob. mapa 27).

D. lp. *brzeżka*; D. lm. *brzeżków*; wymowa: *bżeżek, bżezek, bżyzek, bżyżek*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Bubał ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Bubał to tarte zimnioki jak na placki, jaja, mąka, sól, pieprz i to wymieszać, na brytfanke i piec. Kiedyś to piekli wtedy co chleb (Lipa). W blachach sie piece bubały z zimnioków (Opoka).

Źródła: PM, TS.

Geografia: Lipa, Bliskowice, Opoka.

D. lp. *bubała*; D. lm. *bubałów*; wymowa: *bubaŭ, buboŭ*.

Por. *baba ziemniaczana, babka kartoflana, babka tarta, babka ziemniaczana, bałabuch, bałabuszek, becia, blaszak, kartoflak, kartoflan pieczony, kartoflanik, kartoflarz, tarcich, tartuch, tartun, terciuch, tertun*.

Buca ‘podłużna, okrągła forma, miara masła’

Buca to pu prostu jest usełka masła, ale tutaj buca mówili (Janówka). Masło w buce zzybrali, wyjeni z bijanki i w buce (Dańce).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *bucy*; D. lm. *buców*; wymowa: *buca*.

Por. *bucka, fastka, gomółka, grudka, kostka, krupka, kulka, osełka*.

Buchty ‘bułeczki z ciasta drożdżowego gotowane na parze, przełożone owocami lub bez nadzienia’ (zob. ilustracja 2).

Kręgle buchty z ciasta drożdżowego gotowane na parze (Dawidy). *Buchty to bułeczki z ciasta drożdżowego gotowane na parze z sezonowymi owocami, najczęściej z jagodami* (Milanów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: okolice Parczewa.

D. lp. *buchty*; D. lm. *buchtów*; wymowa: *buxty*.

Por. *pampuchy, parowańce, parowniki, paruny, paczki*.

Bucka ‘podłużna, okrągła forma, miara masła’

Masto w bucki sie urabiało (Korolówka). *A dzisiaj w sklepie kupi i nie trza tych bucków z masła robić* (Hanna).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *bucki*; D. lm. *bucków*; wymowa: *bucka*.

Por. *buca, fastka, gomółka, grudka, kostka, krupka, kulka, osetka*.

Bukwiak ‘sito do przesiewania mąki’

Bukwiok abo rajtok był do przesiwanie mąki (Wólka Ratajska). *Bukwiok to do przesiwania mąki* (Polichna).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Janowa Lubelskiego i Kraśnika.

D. lp. *bukwiaka*; D. lm. *bukwiaków*; wymowa: *bukfak, bukfof*.

Por. *półprzetaczek, przetaczek, przetak, reszeto, sitko, sito*.

Bułeczka ‘niesłodka bułeczka z pszennej mąki’

Bułeczka to koniecznie z pszennej mąki (Stawce). *Posła matka du miasta, kupiła bułeczke* (Basonia). *Bułeczka to kiedyś była kupiona w mieście, a tera to w domach pieko* (Krzczonów). *A tam ciastków nie było, tam takie o bułeczki to, to, a tak to nie było* (Bezwoła).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *bułeczki*; D. lm. *bułeczków // bułeczek*; wymowa: *buuęcka, buuęcka*.

Por. *bałabuch, bułka, bułka drożdżowa, kukielka*.

Bułka I ‘bochenek chleba’

Bułka to już uformowane ciasto do pieczenia w piecu (Sulów). *Na chleb to mówily bułka chleba, tak godały na bochynek, bułka, nie mówily, pożycz mi bochynek chleba tylko bułke chleba* (Annopol). *A łon już wszystko i pomaczał, i krzyż na pierwszy bułce zaznaczył i w piec. A potem jak wyjął to wodo, żeby był błyszczący* (Błonie). *A potem to myśmy brali, dzielili na takie, o ile tam bułek wzięło sie tak o tak jak ścierka, tak jak pieluchy takie specjalne do chleba były, zawinęło sie, i sznurekiem i pod pierzyne, i to pani wyrosto* (Borzeczków). *I to sie upiekło zy siedem, osiem bułek chleba* (Janiszkwowice). *Chleba jak matka upiekła rozumisz w piecu, to przyszedł taki do nas sąsiad on ma ferme kur, jak zobaczył ten chleb tak mu sie spodobał, niech pani mi sprzeda te bułke chleba, a no to mama dała te bułke chleba temu, to on nie wiedział za ten chlib jak sie odwdzięczyć, ze od razu cało bułke, tam bułka miała tako z pięć kila była, taki wyrosnięty gruby*

chlib. Taki zapach miał, jak siedliśmy w pięcioro tośmy cały chlib zjedli, bo tak nam smakował, taki dobry (Dzierzkowice Małe). Bułka chleba w piecu piczona była (Potok Górny). A pirsze jak sie tego, to sie robiło, to sie przeżegnało go sie, i robiło sie palcem takie to krzyżyk na pirszy bułce, taki to i dopiro sie przeżegnało sie, i sodzało sie w piec. Jo i dzisiaj to jak sadzom w piec, to tak już od dawna nauczonom to i z domu, to też sie krzyżyk robi na bułce (Komodzianka). Bułka chleba to sie mówi na jeden chlib (Ortel Królewski). Bułka czy bochenek chleba (Wólka Abramowska). Bułka to jak jeden chleb (Wola Idzikowska). Jak był duży piec to było i dwanaście sie mieściło bułek, a chleb sie udawał i szanowali chleb (Szczembrzeszyn). Piekli takie bułki chleba, to była bułka tyn chlyb (Ortel Książęcy). Tako bułke sie wyrobiło, wzieno sie trochy ciasta i na stolnica, mąki sie troszki dało i tak sie ładnie wyruszało, załokregliło. Na tóžku tam prześcierało sie położyło i na tem prześcieradle sie składało ten chlib. Późni jak sie rozgarneło ten żar, to sie przyniesło kociuba i na ta łopata, podsypało sie mąko. [. . .]. Przy jednym pieczeniu było łokoło dziesięć bułek. Jak niedużo łosób to tam starcało na trochy, lepi jak na tydzień. Ale to był ładny lupiecony chlebuś (Branew). Bułka to ładnie uformowane ciasto do pieczenia w piecu (Ruda Solska). Bułka to jakby dziś jeden bochenek chleba (Horyszów Polski). Bułka to uformowane ciasto do pieca (Orłów Drewniany). Kiedyś jesse, kiedyś to jesse nie było blachy, tyko sie piekło w bułkach. Obrabiało sie bułki taky, posypywało sie otrębami zytmiemi, a nie to sie w lecie krzuz z liści rwało i kładło sie na taku łopate, i te okrugły bułke kładło sie na te liście (Charlejów).

Źródła: PM, ML, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *bułki*; D. lm. *bułków* // *bułek*; wymowa: *buŭka, bułka*.

Por. *blacha, blachownik, bochen, bochenek, bocheniec, bochenka, chleb*.

Bułka II ‘niesłodka bułeczka z pszennej mąki’

Bułka to już musi być z pszennej mąki (Samowicze). Bułka to niesłodkie ciasto z pszennej mąki (Grady). Bułka to już była zawsze z pszennej mąki (Łańcuchów). Dawalo sie mlyka, margaryne, masło, wyrobiło sie razem, drożdże sie dało, późni ono sie ruszy lu i w piec, ji to bułka była (Ruda Solska). Co rusz sie piekło chleb i bułki (Branew). Bułki to takie bułki białe kiedyś potem, potem już tak to i to było żyto z pszenico mieszane, ze to już bułka miała być, a dzisiaj to o nie patrzyliby na to, nie chcieliby (Bezwola). Bułki piekła gospodynia, z mlekiem najedli sie i takie było jedzenie (Rejowiec Fabryczny). Napiekli bułek, pirogów, i kiedyś była kasza jaglana (Dubienka). Zawsześmy mówili, żeby mama to piekła bułki (Błonie). Bułke to z miasta ojce przywoziły, to był wielgi rerytas (Babin). Kiedyś nie było takich przepisów, nie było. Tylko moja mama to przeważnie piekła bułki. Tam z jakim, to wiśnie były, to jagody były, z suszonymi jagodami, namoczy, przekreści, tak jak i nie było maszynki, to w tej misce, i tym wałkiem rozwierci (Rogoźnica-Kolonia).

Źródła: PM, ML, TG, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *bułki*; D. lm. *bułków* // *bułek*; wymowa: *buŭka, bułka*.

Por. *bałabuch, bułeczka, bułka drożdżowa, kukielka*.

Bułka drożdżowa ‘niesłodka bułeczka z pszennej mąki’

Kiedyś na wsi bułki piekło sie tylko drożdżowe i w piecu chlebowym, a potem to w prodiżach piekli (Czesławice). Bułki drożdżowe piekło sie na nidziele. Byli z syrem, marmolado, makiem, kapusto, ale byli i bez niczego (Strzelce). Chleb upiekła, później bułki jeszcze drożdżowe byle czym sie napchało (Milanów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. *bułki drożdżowej* // *bułki drożdżowy*; D. lm. *bułków* // *bułek drożdżowych*; wymowa: *buuka drożżowa*, *buuka drożżowo*, *buuka drożzowa*, *buuka drożzowo*, *buuka družżowa*, *bułka družżowa*.

Por. *bałabuch*, *bułeczka*, *bułka*, *kukietka*.

Bułka pleciona ‘słodka bułka z pszennej mąki, zaplatana w warkocz’

Kiedyś bułke plecione to z miasta przywozili, dzieci za tym szaleli, a tera nie chco jeść (Nielisz). Bułki to różne, a takie bułki plecione so, to też z mąki, drożdżowe bułki (Stawce).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *bułki plecionej* // *bułki pleciony*; D. lm. *bułków* // *bułek plecionych*; wymowa: *buuka plecona*, *buuka plecono*, *buuka pływona*, *buuka plícóna*, *buuka plícuna*, *bułka pływono*.

Por. *chałka*, *plecionka*.

Bułka słodka ‘słodkie ciasto z pszennej mąki’

Z mąki pszennej piekło sie tylko bułki słodkie (Zastawie). Bułka słodka to na święta kiedyś tylko była (Bończa). Na święta, na niedziele to już piekli bułki słodkie, z cukrem, no i mąka pszenna była koniecznie (Brody Małe).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *bułki słodkiej* // *bułki słodki*; D. lm. *bułków* // *bułek słodkich*; wymowa: *buuka swołka*, *bułka swołka*.

Buraczak ‘placek z pszennej mąki z dodatkiem buraków cukrowych’

Buraki sie gotowało i takie buraczaki. Wygniatało sie z mąko i piekło sie te buraczaki (Brzeście). Piekli buraczaki z burakami cukrowymi (Końskowola). Buraczak to placek pszenny z pieca chlebowego z dodatkiem buraków cukrowych (Wilków). Buracok to placek pieczony z buraków cukrowych (Karczmiska). U nas to różne placki, a cesto to buracoki piekli w piecu (Wólka Ratajska). A jak żem pas z kolegu krowy to pyto sie, co tam dziś mosz, a jo mówie, że kawołek burocoka. Takie downi babka piekli, taki placek z buroków cukrowych, posiekanych, na tartce utartych, ale to różnie robiły, tu nos to takie łusiekane były drobnińko, z mąku i łupiecuny tyn placek był. To słodki tyn placek, bo buroki były cukrowe. Normalne ciasto sie robiło jak na placek i późni dodawało sie te buroki, drożdże, mleko i razym sie z tym gnietło i te buroki musiały być gotowane. To jo żem mówiuł, że mum placek burocok i pytum sie go co tun mo, a tun godo, że mo pyzy. [...] to późni mnie mycuł, żeby mu tego placcka burocanego dać, to późni musioł mi krowy nawracać jak szły gdzie w szkode, to mu dołym (Annopol). Piekło różne tam takie w piecu, so buraczaki u nas (Opoka). Buraczak to ciasto z buraków cukrowych (Czosnówka).

Źródła: PM, TS.

Geografia: powszechne.

D. lp. *buraczaka*; D. lm. *buraczaków*; wymowa: *buraćak*, *buraćok*, *buracak*, *buracok*, *burocok*.

Por. *buraczarz*, *dziad*, *placek z cukrowym burakiem*.

Buraczana zupa ‘zupa z buraków ćwikłowych’

Buraczane zupa to gotowali i daly gotujo, bo buraki ćwikłowe sadzo (Osuchy). Buraaczana zupa to z buraków ćwikłowych (Aleksandrów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *buraczanej zupy* // *buraczany zupy*; D. lm. *buraczanych zup* // *buraczanych zupów*; wymowa: *buračana zupa, buračano zupa, buracano zupa*.

Por. *barszcz, barszcz buraczany, barszcz burakowy, barszcz czerwony, barszcz ukraiński, baszcz, baszcz burakowy, baszcz czerwony, botwinka, buraczanka, buraczni baszcz, kwas*.

Buraczanka ‘barszcz z buraków ćwikłowych’

Buraczanka, z takich małych buraczków, jak teraz jest na ogrodzie, z młodych. To jego sie bierze też, ładnie sie jego poszatkuje jak na barszczyk, no z natko, ze wszystkim, i z tymi korzonkami, tylko że trzeba oporzadzić to na czysto. I to sie zakwaszało, że ono musiało troche podkisnąć, żeby ono miało swój kwas. I ono ma taki inny zapach potem. To jest dobre, ja na przykład to lubie. U nas często, gęsto gotowały, i ja gotowałam, ale więcej nikt nie chce jeść, tylko ja. Buraczki i to nie ma być takie rzadziutkie jak barszczyk, jakby botwina, nie, to tylko takie gęściejsze i zaprawia sie śmietano, smaży sie do tego cebulke na maśle, można i na boczku usmażyć, też to nie szkodzi. Ja to jeszcze dodawałam groch troche. Ja to moge byle najlepsze jedzenie, a to lubie (Helenów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: okolice Chełma.

D. lp. *buraczanki*; D. lm. *buraczanków*; wymowa: *buračanka*.

Por. *barszcz, barszcz buraczany, barszcz burakowy, barszcz czerwony, barszcz ukraiński, baszcz, baszcz burakowy, baszcz czerwony, botwinka, buraczana zupa, buraczni baszcz, kwas*.

Buraczarz ‘placek z pszennej mąki z dodatkiem buraków cukrowych’

Buraczarz to taki placek pszenny z pieca chlebowego z dodatkiem buraków cukrowych. [. . .]. Buraczarz to buraki z mąko, no i ciepłe mleko, troszka drożdży, cukru, soli i tych buraków cukrowych startych i dodanych do tego ciasta (Wojciechów). Buraczarze to u nas były (Maszki). W piecu też piekło sie buraczarze, ciasto drożdżowe, ale to krócej niż chleb (Szcuczki). Buraczarze to z buraka cukrowego, najpierw trzeba było uparować buraki, zetrzeć na tartce drobnej, dodaje sie cukier, drożdże i piecze (Krasienin). Zogun było buroków cukrowych, na placek było, na burocorz (Opoka). Buracorz pieczono jesienio. Buraki cukrowe ugotować, część zetrzeć na drobnych oczkach dziś, a dawniej drobno pokroić, dodać do ciasta drożdżowego, wymieszać i piec na patelni (Uleź). Te buraczarze placki, to były przepyszne. Z buraka cukrowego, dodawało sie drożdże. Tak jak drożdżowe, tylko do tego sie docierato buraka, tak jak placek drożdżowy, ten sok sie z tego odessało i mieszało z tym ciastem, i to sie piekło (Księżomierz). Buraczarz to placek, to ugotować buraka, pokrajać czy posiekać, dodać do ciasta, a potem posmarować śmietano i posypać makiem (Motycz). Buraczarze to sie gotowało, buraka cukrowego sie tarło, dudawało sie troszki maku moczonego w mleku, i tyż na fajerkach, i w piecu (Raciborowice-Kolonja). Buraczarze, pirogi buraczane to nadziwano startym burakiem, bo burak był słodki, to placki takie smakuwały (Studzianki).

Źródła: PM, AZKP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *buraczarza*; D. lm. *buraczarzów*; wymowa: *buračaš, buračoš, buracoš, buracaš*.
Por. *buraczak, dziad, placek z cukrowym burakiem*.

Buraczeni baszcz ‘zupa z buraków ćwikłowych’

W Wigilie to sie jadło kapuste, buraczeni baszcz, fasole (Brzeźno). *Buraczeni barszcz to kiedyś sie gotowało i dzisiaj sie gotuje* (Skryhiczyn).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *buracznego baszczu*; D. lm. *buracznich baszczów*; wymowa: *buracni bašč, buracni bošč, buracni bašč, buracni basč, buročni bosc*.

Por. *barszcz, barszcz buraczany, barszcz burakowy, barszcz czerwony, barszcz ukraiński, baszcz, baszcz burakowy, baszcz czerwony, botwinka, buraczana zupa, buraczanka, kwas*.

Burda ‘nadzienie z makucha konopnego lub lnianego do pierogów’

Kunopie wierciul, owarzuł na łogniu i z tego burda (Bychawka). *Burda to nadzienie z makucha na pirogi* (Gardzienice). *Burda to przyprawa na zimno z makuchu konopnego* (Łukowa). *Burde z makucha tre w donicy, splywa to i tym sie omaszcza kasze* (Borowiec). *Z burdo robili pirogi* (Krepiec).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa.

D. lp. *burdy*; D. lm. *burdów*; wymowa: *burda*.

Por. *furda, hałaburda, hurda, siemieniec, zwar*.

Butel ‘szklane pękate naczynie do fermentacji i przechowywania soku lub wina’

Butel to wielga butelka do fermentacji wina (Orłów Drewniany). *Butel to jest takie szklane naczynie, w którym przechowuje sie soki czy wino* (Wola Dereźniańska). *Butyl to szklane pękate naczynie do robienia soków lub wina* (Smólsko Małe). *Butel to duży pojemnik do fermentacji wina* (Ochoża). *Butel to duży szklany słój z szyjko do robienia soku i wina* (Grabowiec). *Butel był na soki* (Modryniec). *Butyl to szklane naczynie używane do robienia soków* (Siemierz). *Butel był do wina i soku* (Mokrelipie). *Wiśnie to ni robiło si tak jak teraz weki, tylko sypało si do butla, nasypało si cukrem, no i to stało w butlach, soki te* (Kryłów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *butla*; D. lm. *butlów*; wymowa: *butel, butyl*.

Por. *balon, bocian, gąsior, gąsiorzek, gęsior, słój*.

Butelka ‘naczynie szklane z wąską szyjką i małym otworem, używane do przechowywania płynów’

Butelka to wąskie szklane naczynie na płyny (Mołożów). *Butelka to na wodę, na soki i na inne takie, szyjke ma wąsko i jest zy szkła* (Ruda Solska). *W butelce przechowuje sie wino* (Wysokie).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *butelki*; D. lm. *butelków*; wymowa: *butelka*.

Por. *flaszka*.

Bybki ‘małe kawałeczki zeskwarzonej słoniny’

Bybki to inaczej skwarki ze stopiony słoniny (Osmolice). Bybkami krasili kartofle (Kiełczewice).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Bychawy.

D. lm. *bybków*; wymowa: *bypki*.

Por. *ciučki, dzidzki, skroczi, skroki, skwarki, skwarzenie, skwarzonka*.

Bzianka I – tom V: 96.**Bzianka II** ‘zupa z owoców czarnego bzu’

Bzianka rośnie to i zupe z tego gutuwali kiedyś, te bzianke, a i nalewki do ty pory robio (Stulno). Bzianka to taka zupa z tego besu (Siedliska pow. Łuków). Narwali tego bzu i nagotowali bzianki, jak ni było co jeść (Witoróż).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lp. *bzianki*; D. lm. *bzianków*; wymowa: *bzanka*.

Por. *barszcz*.

Cadzić ‘to, co trzeba robić z mlekiem po wydojeniu’

Jak sie wydoi mleko, no to trza jego cadzić (Tuczepy). Cadzić to trza mliko łod krowy (Flisy). Cadziło sie mleko, bo już zawsze rano i w wieczór trza było przecadzić mleko (Trzcianki). Jak sie wydoi krowe, mleko trzeba cadzić (Rakówka). Cadzić mleko trzeba i udsadzać dziógi (Wola Idzikowska).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *cażić, csażić*.

Por. *cedzić*.

Cadziłko ‘naczynie, przez które przecedza się mleko po wydojeniu’

Cadziłko takie było druciane du cadzenia mleka (Krasne). Cadziłko je takie na mliko, takie druciane (Wólka Czuczycycka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowa-wschodnia (zob. mapa 53).

D. lp. *cadziłka*; D. lm. *cadziłków*; wymowa: *cażiuko*.

Por. *cedziłek, cedziłko, sitko*.

Całuski ‘ciastka z miodem’

Całuski to niewielkie okrągłe ciasteczka z miodem (Bychawka). Piekli takie małe ciasteczka z miodem, całuski nazywali, to długo leżało i było bardzo smaczne (Kurów). Całuski niewielgie, okrągłe ciasteczka, słodkie i pachno miodem, mogo długo poleżyć, bo so na miodzie robione, a blachy to w Pszczeli Woli smarowali woskiem pszczelim, bo tam dużo pszczół majo, to i wosk jest (Osmolice).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Bychawy i Lublina.

D. lm. *całusków*; wymowa: *całuski*.

Całuszka ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Jest piersza to całuszka, bo chleb zanim zaczniesz się jeść, to się jego przeżegna i pocatuje, bo to świętość (Miętkie). Piersza to całuszka, bo jak się zaczyna chleb krajać, to trzeba zrobić znak krzyża i ucałować. Tak to kiedyś nazywali i my za nimi, taka była tradycja, a teraz młode to i trochę już tego nie wiedzą, jedzą i tyle (Siedliska pow. Tomaszów Lubelski). Całuszka to piersza udkrujona z chleba (Dutrów). Z chleba pierwsza, co się kraje, to całuszka, bo się chleb zanim zaczniesz się jeść całowało i rubiło znak krzyża na nim (Ułhówek).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Hrubieszowa i Tomaszowa Lubelskiego (zob. mapa 27).

D. lp. *całuszki*; D. lm. *całuszków*; wymowa: *cauʃka*.

Por. *broda, brzeg, brzeżczek, brzeżek, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuşka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rozek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowanie, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Ceber ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’ (zob. ilustracja 24).

Ceber to wielkie naczynie z klepek z dwoma uchami (Bokinka Pańska). Ceber to duże drewniane naczynie do wody, szersze u dołu, na nóżkach (Łańcuchów). Ceber to duże naczynie z klepek o dwu uchach do mycia naczyń w kuchni (Skowieszyn). Ceber to duży drewniany szafliczek z uchami, służył do mycia naczyń i do noszenia jedzenia bydłu (Świerże). Ceber był do mycia naczyń, stawiali go pod ławo (Rebizanty). Ceber to je wielgi, myje się w nim garki (Sulów). Ceber to jest naczynie do zmywania i na pomocy (Wola Idzikowska). Ceber to drywniane szerokie naczynie z dwoma uchami (Orłów Drewniany).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony (zob. mapa 63).

D. lp. *cebra*; D. lm. *cebrów*; wymowa: *ceber*.

Por. *balijka, ceberek, cebryczek, cebryk, cebrzyk, faska, luszniak, luszow, luszwa, tuchania, rażka, szafel, szafliczek, szaflik, szalka, zolniczek*.

Ceberek ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’ (zob. ilustracja 24).

Ceberek to duże naczynie z klepek o dwu uchach (Wiski). Cyberk był taki z klepków (Ochoża). W kuchni stał cyberk, to było takie wielkie naczynie z klepek o dwu uchach do mycia naczyń kuchennych (Buśno).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Żakowola, Wiski, Matiaszówka, Lubień, Suchawa, Kołaczce, Załucze Stare, Ochoża, Buśno, Alojzów, Horyszów Polski (zob. mapa 63).

D. lp. *ceberka*; D. lm. *ceberków*; wymowa: *ceberk, cyberk*.

Por. *balijka, ceber, cebryczek, cebryk, cebrzyk, faska, luszniak, luszow, luszwa, tuchania, rażka, szafel, szafliczek, szaflik, szalka, zolniczek*.

Cebryczek ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’ (zob. ilustracja 24).

Cebryczek to duże drewniane naczynie z klepek o dwu uchach, w nim myły garki (Grabówka). W cybryczku naczynia my myli kiedyś, a tera je kran z wodo (Kąty).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Kąty, Wólka Czułczycka, Malice, Oszczów, Brzeziny, Wola Różaniecka, Grabówka, Księżomierz. (zob. mapa 63).

D. lp. *cebryczka*; D. lm. *cebryczków*; wymowa: *cebryček*.

Por. *balijka, ceber, ceberek, cebryczek, cebrzyk, faska, lusznik, luszow, luszwa, tuchania, rażka, szafel, szafliczek, szaflik, szalka, żołniczek*.

Cebryk ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’ (zob. ilustracja 24).

Myje sie statki w cybryku (Bojary). Cebryk to duże naczynie z klepek o dwu uchach do mycia naczyń kuchennych (Wyhalew). Cebryk to drywniane szerokie naczynie z dwoma uchami (Zahajki pow. Włodawa).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 63).

D. lp. *cebryka*; D. lm. *cebryków*; wymowa: *cebryk*.

Por. *balijka, ceber, ceberek, cebryczek, cebrzyk, faska, lusznik, luszow, luszwa, tuchania, rażka, szafel, szafliczek, szaflik, szalka, żołniczek*.

Cebrzyk ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’ (zob. ilustracja 24).

Cebrzyk to naczynie z klepek do mycia naczyń (Lipa). Cebrzyk to wielgachne drewniane naczynie z klepek z dwoma uchami (Skoków). Cebrzyk to bardzo duże naczynie z klepek o dwu uchach (Orłów Murowany). Cebrzyk to naczynie drewniane z klepek na wodę o trzech nóżkach i dwóch uchach (Dubienka). Cebrzyk to naczynie drewniane do noszenia wody i mycia naczyń (Grabowiec). Du wody i na pomyje był cebrzyk (Telatyn). Kiedyś to jeno były cebrzyki, w nich sie pumyje zliwało, pujiło bydło, myło sie nad niem, du wszystkiego sie nadawoł (Sól). Cebrzyk to duże naczynie z klepek o dwu uchach (Bokinka Pańska). Cebrzyk to naczynie drewniane do zmywania statków kuchennych (Węglinek). Cebrzyk z klepek i ma dwa tucha, i je z jednym tucham (Wierzchowiska). Był cebrzyk drewniany z dwoma uchami (Polichna). Cebrzyk to naczynie z klepek, w którym myło sie garnki (Osmolice). Myli garki, a i świniom jeść w tym cybryzku dawali (Wandalin).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i okolice Białej Podlaskiej (zob. mapa 63).

D. lp. *cebrzyka*; D. lm. *cebrzyków*; wymowa: *cebrzyk*.

Por. *balijka, ceber, ceberek, cebryczek, cebrzyk, faska, lusznik, luszow, luszwa, tuchania, rażka, szafel, szafliczek, szaflik, szalka, żołniczek*.

Cebulak I – tom IV: 61.

Cebulak II ‘placek drożdżowy z cebulą’

Cebulak to tam posoliło sie, takie dziurki sie porobiło w nich i po kawateczku cebuli sie w każdo dziurke włożyło i to sie upiekło (Pałecznicza). Cebulaki to ja w piecu piekłam po chlebie, ciasta troche i posypało sie makiem, cebulo drobno, dobre placki były (Serniki).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *cebulaka*; D. lm. *cebulaków*; wymowa: *cebulak, cybulak, cebulok, cybulok*.

Por. *cebularz, cebularz lubelski, placek z cebulą*.

Cebulanka I – tom IV: 61.

Cebulanka II ‘zupa z cebuli’

Cebulanke to do dzisiaj się gotuje, z cebuli tako zupa (Kleszczówka). Gotowano także cebulanke, to była podsmażona cebula i pokruszony chleb, i to zalane wodą gorącą (Oszczywilk). Cebulanke to tak się robi, trzeba zeszklić pokrojono cebule na maśle lub oleju, wlać wodę do garka, posolić, zagotować z cebulo, wrzucić kawałki chleba (Ułęż).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław i Ryk.

D. lp. *cebulanki*; D. lm. *cebulanków*; wymowa: *cebulanka, cybulanka*.

Por. *zupa cebulowa*.

Cebularz ‘placek drożdżowy z cebulą’

Cybulorz to placek drożdżowy z cebulo (Osmolice). Cebularze to okrągłe placki pokryte cebulo i posypane makiem (Konopnica). Cybulorz to placek z cybulo (Wandalin). Cebularz to tak się robi, że trza cebule drobniusieńko pokroić i troche maku, no i soli. To musi być przygotowane wcześniej, żeby ta cybula sok puściła. Potem się robi ciasto z pszennej mąki, masła, mleka i drożdży. Z tego robi się takie koło na pitnaście centymetry, a robio i większe, ale nie za grube to ciasto, no i się piecze (Ciecierzyn). Placki to z wszystkim robili, i daly się robi, mój to najwięcy chciał tego placka z cebulo. To był cybularz po naszymu, ciasto drożdżowe, i na wirzchu ty cybuli drobno tak pokrajany nakłada, no i makiem posypane, i to jak się upiekło w piecu to było bardzo smaczne (Mętów). Cebularz to u nas był i kiedyś, bo ten cybularz lubelski, co tak jego nazywajo, to słyszałam, że to na centymetry mierzo, ile grubości, ile szerokości, a te nasze placki to bez miary takie, zrobiło się kręgły placek i na wirzch pokroiło cebulki, makiem posypało, i jedli (Żabno). Cebularz to wielgi placek podziurkowany, i to na niego trzeba mąki, wody, oleju, drożdży, troszki cukru i soli, mak, no i cebula posiekana drobno (Fajstławice). Cebularz to z mąki pszennej z dodatkiem masła oraz mleka, do tego poszatkowana cebula wymieszana z makiem. So to placki z cebulo na jakieś dwadzieścia centymetry i grube tak z pół centymetra (Motycz).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *cebularza*; D. lm. *cebularzów*; wymowa: *cebulaża, cybulaża, cebuloża, cybuloża*.

Por. *cebulak, cebularz lubelski, placek z cebulą*.

Cebularz lubelski ‘placek drożdżowy z cebulą’

Cebularz lubelski to okrągły pszennej placek z ułożono na wierzchu pokrojono w kosteczkę cebulo wymieszano z makiem (Gardzienice). Cebularz lubelski to średnica pięć i dwadzieścia pięć centymetra, grubość półtora centymetra, z mąki pszennej, no i trzeba maku, oleju roślinnego i dużo cebulki (Mętów). Cebularz lubelski to mąka, woda, sól, i do tego posiekana cebulka, no i mak (Konopnica).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *cebularza lubelskiego*; D. lm. *cebularzów lubelskich*; wymowa: *cebulaš lubelski, cybulaš lubelski, cebuloš lubelski, cybuloš lubelski*.

Por. *cebulak, cebularz, placek z cebulą*.

Cedzak ‘naczynie kuchenne o dziurkowanym dnie, służące do odcedzania’ (zob. ilustracja 7).

Cedzak to naczynie do cedzenia klusków (Osmolice). Cedzak to taka miseczka z dziurkami, takie naczynie do cedzenia klusków (Łukowa). Cedzak to naczynie, co ma dużo takich małych otworów (Czosnówka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *cedzaka*; D. lm. *cedzaków*; wymowa: *ceżak, ceżok*.

Por. *druszlak, drystak, durszlak, dziurawa miska*.

Cedzałek ‘lniana szmatka do precedzania mleka’

Do mlika był taki spycjalny cedzałek, był lniany (Świerże). Dujili i potem na cydzałek i to mliko przeliciało i było czyste (Olenówka).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Świerże, Olenówka (zob. mapa 54).

D. lp. *cedzałka*; D. lm. *cedzałków*; wymowa: *ceżaunek, cyżaunek*.

Por. *cedzałka, cedziłek, cedziłka, cedziłko, gałganek, płótno, powązka, przepuszczka, szmatka, trapka*.

Cedzałka ‘lniana szmatka do precedzania mleka’

Cedzałka to szmatka, któryj dawni używano do cedzenia mleka (Ruda Solska). Cedzałka to kawałek płótna lnianego ma mliko cadzić (Ciosmy).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Ruda Solska, Ciosmy, Żakowola, Polskowola (zob. mapa 54).

D. lp. *cedzałki*; D. lm. *cedzałków*; wymowa: *ceżaunka*.

Por. *cedzałek, cedziłek, cedziłka, cedziłko, gałganek, płótno, powązka, przepuszczka, szmatka, trapka*.

Cedzić ‘to, co trzeba robić z mlekiem po wydojeniu’

Cedzić to przelewać mliko przez sitko (Grabowiec). Jak sie wydoji mliko, to jego trza cedzić (Ruda Huta). Wydoi sie, cedzi przyz cedziłko i można już pić (Rogóżno pow. Tomaszów Lubelski). Cedzić musze mliko do kaminiaka (Dutrów). Cedziły mliko bez take szmatke z płótna, powązka sie nazywała (Karmanowice).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *ceżić*.

Por. *cadzić*.

Cedziłek I ‘naczynie, przez które precedza się mleko po wydojeniu’

Cydziłek to naczynie do cedzenia mleka (Świerże). Cedziłek to naczynie, przez które precedza sie mleko po dojeniu (Kryłów).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Świerże, Kopyłów, Kryłów, Gołębie (zob. mapa 53).

D. lp. *cedziłka*; D. lm. *cedziłków*; wymowa: *ceżiũek, cyżiũek*.

Por. *cadziłko, cedziłko, sitko*.

Cedziłek II ‘lniana szmatka do precedzania mleka’

Cedyłek to szmatka do cedzenia mleka (Bojary). Cedziłek był, no kawatek płótina do cedzenia mleka (Malice). Cedziłek to płótno do precedzania mleka (Dutrów).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Hrubieszowa, Chełma i Parczewa (zob. mapa 54).

D. lp. *cedziłka*; D. lm. *cedziłków*; wymowa: *ceżiũek, ceżiũok, cedyũek*.

Por. *cedzatek, cedzatkã, cedziłek, cedziłko, gałganek, płótno, powãzka, przepuszczka, szmatka, trapka*.

Cedziłka ‘lniana szmatka do precedzania mleka’

Cedziłka to kawatek szmatki do cedzenia mleka (Janówka). Cydziłka ta była, no taka szmatka do przecydzania mleka (Korolówka). Cedziłka to płótno do cedzenia mleka (Stary Brus).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 54).

D. lp. *cedziłki*; D. lm. *cedziłków*; wymowa: *ceżiũka, cyżiũka*.

Por. *cedzatek, cedzatkã, cedziłek, cedziłko, gałganek, płótno, powãzka, przepuszczka, szmatka, trapka*.

Cedziłko I ‘naczynie, przez które precedza się mleko po wydojeniu’

Cedziłko to takie sitko do cedzenia mleka, cedziłko abo sitko do mlika (Kały). Cydziłko z siatko było do mlika po dojeniu (Mołożów). Cedziłko służy do precedzania mleka (Majdan Wielki).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 53).

D. lp. *cedziłka*; D. lm. *cedziłków*; wymowa: *ceżiũko, cyżiũko*.

Por. *cadziłko, cedziłek, sitko*.

Cedziłko II ‘lniana szmatka do precedzania mleka’

Cedziłko to szmata z lnu do cedzenia mleka (Wólka Łabuńska). Cedziłko to szmatka do cedzenia świeżego mleka (Wólka Kańska). Cedziłko to szmatka, który używa się do cedzenia mleka po dojeniu (Nielelew). Cedziłko to lniana szmatka do precedzania mleka (Horyszów Ruski). Cydziłko to płótno do precedzania mleka (Uchańka). Cydziłko to płótno zgrzebne do cydzenia mlika (Olenówka).

Źródła: PM, PI, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 54).

D. lp. *cedziłka*; D. lm. *cedziłków*; wymowa: *ceżiũko, cyżiũko*.

Por. *cedzatek, cedzatkã, cedziłek, cedziłka, gałganek, płótno, powãzka, przepuszczka, szmatka, trapka*.

Centryfuga ‘naczynie z kranikiem na dole do odciągania śmietany od mleka’

Cyntryfuga to taki przyrząd do odtłuszczania mlika (Dzielce). Cyntryfuga to maszyna do odciągania śmietany od mleka (Mołożów). Masyna łod śmietany, wierówka, a daw-

niej to nazywali centryfuga (Żdźary). Masło robiły kobiety same, niektóre miały do przepuszczenia mleka, tak jak to kiedyś nazywało, centryfuga, odciągnąć śmietane, zrobić masło, a w niektórych jak nie miała takiej, zbierało się z wierzchu, bo śmietana idzie na wierzch (Ciężkie).

Źródła: PM, SGP, MSGP, AZKP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *centryfugi*; D. lm. *centryfugów*; wymowa: *centryfuga*, *cyntryfuga*.

Por. *bańka*, *odciągarka*, *odciągawka*, *stójka*, *wirówka*.

Cepuch ‘przednia ściana pieca chlebowego z półokrągłym otworem’

Cepuch to otwór z przodu w piecu chlebowym (Wólka Abramowska). Cepuch to jest tako jak ściana z przodu pieca, takie kragłe (Andrzejów pow. Janów Lubelski).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Wólka Abramowska, Zastawie, Andrzejów pow. Janów Lubelski, Rataj, Wólka Ratajska.

D. lp. *cepucha*; D. lm. *cepuchów*; wymowa: *cepux*.

Por. *czeluście*, *czeluść*, *dusza*, *jama*, *pieczura*.

Chabetuła I – tom V: 99.

Chabetuła II ‘gęsta, podsmażana potrawa z liści lebiody’

Nagotowali chabetuły i było co jeść (Komodzianka). Narwali tych młodych listków lebiody, nagotowali chabetuły i jedli (Teodorówka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Teodorówka, Komodzianka, Radecznicza, Chłopków, Gorajec.

D. lp. *chabetuły*; D. lm. *chabetułów*; wymowa: *xabetuɥa*, *xabytuɥa*.

Por. *chałajda*, *komosa*, *lebioda*, *łoboda*, *łobodzianka*, *włok*, *zielenina*.

Chałajda I – tom V: 100.

Chałajda II ‘gęsta, podsmażana potrawa z liści lebiody’

Chałajda to strawa z lebiody (Horyszów Polski). Chałajda to potrawa z łobody (Sienica Nadolna). Chałajda to potrawa z młodych liści lebiody (Wysokie). Chałajde z młodych listków gotowali z mlikiem albo ze stunino (Orłów Murowany). Chałajda to gotowana potrawa z młodej rośliny rosnącej na uprawach jako chwast, które nazywano gorczyco. Miała ciemny wygląd, słodkawa w smaku, podobna do gotowanej kapusty (Wólka Orłowska).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Krasnegostawu i Zamościa.

D. lp. *chałajdy*; D. lm. *chałajdów*; wymowa: *xaɥajda*.

Por. *chabetuła*, *komosa*, *lebioda*, *łoboda*, *łobodzianka*, *włok*, *zielenina*.

Chałka ‘słodka bułka z pszennej mąki, zaplatana w warkocz’

Chałki piekli takie długie z mąki pszennej (Dubienka). Chałka to długa bułka, takie to kręcone (Żółkiewka). Chałka to pszenna bułeczka, ale długa, ni kręga (Goraj).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *chałki*; D. lm. *chałków* // *chałek*; wymowa: *xaũka*.

Por. *bułka pleciona, plecionka*.

Chamuła I ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Chamuła to gęsta zupa z trześni (Basonia). Gęsta zupa z rozgotowanych owoców trześni zaprawiona mąko to jest chamuła (Staw).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i okolice Chełma, Hrubieszowa, Puław (zob. mapa 10).

D. lp. *chamuły*; D. lm. *chamułów*; wymowa: *xamuũa*.

Por. *barszcz czereśniowy, czereśnianka, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, trześniak, trześnianka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Chamuła II ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Chamuła to gęsta zupa z owoców wiśni (Gościeradów). Gęsta zupa z wiśni i zaprawiona mąko to jest chamuła (Staw).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i okolice Chełma, Hrubieszowa, Puław (zob. mapa 11).

D. lp. *chamuły*; D. lm. *chamułów*; wymowa: *xamuũa*.

Por. *barszcz owocowy, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, wiśnianka, wiśniówka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Chamuła III ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Chamuła to zupa z jabłek (Ochoża). Z jabłek to chamuła (Mircze). Chamuła to gęsta zupa z jabłek (Gościeradów). Chamuła to gęsta zupa z rozgotowanych jabłek zaprawiona mąko (Staw). Nagotowały chamuły z jabłek i to był obiad (Opoka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i okolice Chełma, Hrubieszowa, Puław (zob. mapa 9).

D. lp. *chamuły*; D. lm. *chamułów*; wymowa: *xamuũa*.

Por. *barszcz owocowy, chamułka, famuła, garus, jabczak, jabczanka, jabczchnik, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa jabkowa, zupa owocowa, żur*.

Chamuła IV ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

Chamuła to gęsta zupa z gruszek ulęzałków (Gościeradów). Gęsta zupa z rozgotowanych ulęzałków zaprawiona mąko to jest chamuła (Staw).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i okolice Chełma.

D. lp. *chamuły*; D. lm. *chamułów*; wymowa: *xamuũa*.

Por. *famuła, garus, gruszczak, gruszczanka, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, parka, porczanka, porka, zupa gruszkowa, zupa owocowa, żur*.

Chamułka ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Z jabłek była chamułka, jabczanka (Mirce). Chamułke z jabłek kiedyś gotowali (Cichobórz).

Źródła: PM.

Geografia: Mirce, Miętkie, Modryniec, Cichobórz (zob. mapa 9).

D. lp. *chamułki*; D. lm. *chamułków*; wymowa: *xamułka*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, famuła, garus, jabczak, jabczanka, jabczownik, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa jabkowa, zupa owocowa, zur*.

Chlapot ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Chlapot to już ono to jajko nie nadaje się do niczego (Kluczkowice). Chlapota to do sklepu nie przyjeni, bo to zepsute jajko, nie sprzedał tego (Klementowice).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Skowieszyn, Stok, Klementowice, Janiskowice, Kluczkowice (zob. mapa 35).

D. lp. *chlapotu* // *chlapota*; D. lm. *chlapotów*; wymowa: *xlapot*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bołtun, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparزت, zaparstek, zaśmierdek, zaśmierdzane, zbuk*.

Chleb I ‘pieczywo codzienne z jasnej lub ciemnej mąki’

Wieczorem rozczyniało się, zakwasić się musiało, rośło. Zamiesiło się i przykryło białym obruskim, do pieca dziesięć, dwanaście polan i to się tak układało i się podpalało od tyłu, bo z przodu się nie uda, i płomień szło w czeluść, i dym szedł, i tak się paliło na ten chleb, i jak mniało się dopalać, z dzieży na łopatke i na liściach dębowych bardzo dobry chleb. Kładło się na lniano, czysto, białe, mokro ścierkę, brało się z dzieży chleb, moczyło ręce i już wyrobić bochenek i położyć na te ściereczki i musiał wyrosnąć do pełna, już jak podrósł, rozgartało się węgle kociubo po całym piecu, bo musiał się trzon napalić, jak poleży przesuwano się szyberek i to kociubo wygartało się węgle do czystości i jeszcze robiło się pomiotło, które było z szmaty mokrej, ze ścierek starych, dobrze się na kiju owiazało i tym pomiotłem wymietli piec. Stawiało się łopate, żar do chleba, rozgartało się na te i na te stronie, na łopatke dębowe listki i wyracało się chleb, bardzo ładnie się wyracał i te ściereczki zdejmowało, ona odstawała, robiło się znak krzyża na pierwszej bułce, zegnano się, trochę wodo pomoczyło i na cały piec tego chleba nasadziło (Ortel Królewski). Chlib to kiedyś dobry był, bo każda gospodynia umiała upiec, nie to co teraz (Bortatycze). Chleb piekło się przeważnie w sobotę na niedzielę, no i później cały tydzień był, i znów w następno sobotę (Błonie). Kiedyś nie było żadnych kredensów, na takiej ławce się ustawiało i przykrywało się czymś, kto tam co miał to przykrywał ten chleb. Ale kiedyś jak kroili chleb, a chleb upadł to podjon i pocałował, ni tak, że o podjon, że brudny wyrzucany był (Huta). Przeważnie chleb się rubiło z żyta, zawsze. I z tego chleb super. Wtedy ten chleb starczał na dwa tygodnie na duże rudziny, z dwudziestu pięciu kila, a jaki to był dobry chleb (Łopiennik Górny). Chlib to się piekło w dumu na koleje. Najpierw u jednych, potem u drugich (Palikije). Chlyb to się piekło u siebie w chatupie (Lechuty Małe). Ale taki chleb to był świeży, ale jak upiekło się dużo piecywa, to później to nie był świeży (Dzierżkowice Wola). Chleb posypywało się makiem albo kminkiem (Krasienin). Dzisiaj wszystko takie, dusza boli jak idzie patrzy do kosza rzuca chleb, kanapkę z bułką, a dawniej chleba człowiek żadnego był (Bezwoła). Chleb się piekło na

liściach chrzanowych, liście sie kładło i ten chleb na te liście chrzanowe i on miał taki zapach piękny, no i bardzo dobry był (Puchacze). Chlib tyz sie piekło w kazdy chatupie (Świeciechów). Po dwóch godzinach to samo łopato ostrożnie wyjmowała gorocy chlib z pieca. Kiedy chlib wystyg, tedy gospodyni brała go do reki, kreśliła znak krzyża, aby Bóg zawdy obdarzał jego domowników chlebem i kroila (Krzemień). Były takie, to jak chleba upiekły, to kot by wlaż za skóró jesse by ni dostał ugunym du skóry. Ło taki był chlyb, ze można było ściany lepić. Bo ni powim, ta stara sołtyska, kiedyś, ta Wojtusiacka, to oni chlyb umieli upic. Nawet moja zunka ji matka. Kiedyś, to jak chlyb, to kto to znał kupić, to by śmiał sie (Jezioro). To sie robiło dwie takich kuli w blachy, tylko musiały być taki jednakowe, bo nietadnie było, żeby jeden większy, drugi mniejszy, tylko żeby byli taki równiutkie. Potem smarowało sie jich ciepło wodo i jak już w piecu sie napaliło dobrze drzewem, że był piec bardzo gorący, to wkładano sie do pieca. Teraz sie czekało, aż sie on zapiecze, teraz sie ogień wygartalo z pieca, zabierało znaczy, no i on sie dalej piekł. Półtora godziny. Teraz go sie wyjmowało i brało sie jego znowu jeszcze wodo tako smarowało, i zostawiało sie tak, aż wystygł. Dopiero był chleb. [...]. Jak wyjeżdżata z domu, do rodziców męża, to [...] musiała mieć chleb, bochenek chleba (Moniatycze). A chleb i sól po to sie daje młodym, żeby dorabiali sie oboje razem, wspólnie i nigdy jim nie zabrakło tego chleba, a sól odepchneta żeby to, co złe od tego domu, od ty rodziny. To sie tego życzy młodym, matka życzy, ojciec i wsie goście życzo tego, bo one tylko dobrze jim życzo. To wszystko na szczęśliwe dalsze życie jest (Tworyczów). A jak przyjechali ze ślubu to wychodzono do nich z chlebem ji z solo, tak, ji tak mówiono, daje wam ten chleb we dwoje, żebyście sie dorobili łoboje (Turobin). To już po kościele w domu, rodzice młodej byli przed domem i trzymali chleb i sól (Brzeźno). Na Szczepana szło sie do obory i dawalo krowom chleb (Wierzchowiska). Oj udawał sie, tam dawni zjedli, jaki był, szanowali chleb (Zwierzyniec). Chleb to dar Boży, trzeba go uszanować (Bychawka).

Źródła: PM, ML, AZKP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. chleba; D. lm. chlebów; wymowa: *xlep, x'lep, x'lip, xlyp*.

Chleb II 'bochenek chleba'

Chleb to ni jeden sie piekło, ale nawet i po dwanaście chlebów (Rzeczyca Ziemiańska). Jak jeden to chlib, a jak już kilka to chleby (Wola Idzikowska). Chleb to ładnie uformowane ciasto du pieca, potem sie tyn chlib kraje (Orłów Drewniany). Chleb to ładnie uformowane ciasto do piczenia w piecu, to taka miara (Wielkopole). Jak sie do pieca wkładano, to też na pierwszym chlebie też krzyżyk sie robiło, chleb to była świętość. To był tak szanowany, że żadna skóreczka nic sie nie zmarnowało. Tylko, co sie nie zjadło, co już naprawdę było niezdatne, to sie rozmoczyło i dla kur czy dla świń (Gałęzów).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. chleba; D. lm. chlebów; wymowa: *xlep, x'lep, x'lip, xlyp*.

Por. blacha, blachownik, bochen, bochenek, bocheniec, bochenka, butka.

Chleb biały 'jasny chleb'

Chleb biały to jaśniejszy chleb z mąki (Kryłów). Chleb biały to jak jest jasny chleb (Orłów Drewniany). Nawet sie dodawalo taki ładniejszy mąki to był i chleb biały, i taki dobry był, pośledni mąki, taki żytni (Błonie). Pośło sie kupiło tego chleba białego (Maszki).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *chleba białego*; D. lm. *chlebów białych*; wymowa: *xleb ɓaɥy*, *xłeb ɓaɥy*, *xłib ɓaɥy*, *xlyb ɓaɥy*, *xleb ɓouy*, *xłeb ɓaɥy*, *xłib ɓouy*, *xlyb ɓouy*.

Por. *chleb jasny*, *chleb półpyłtowy*, *chleb pszeniany*, *chleb pszenny*, *chleb pyłtowy*, *chleb rafkowy*, *chleb sitkowy*, *chleb sitny*.

Chleb brudny ‘chleb z mąki żytniej’

Chleb brudny to jak taki jest ciemny tyn chleb (Wilków). *Na chleb z zytnei mąki to mówili chleb brudny* (Piotrawin).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Opola Lubelskiego (zob. mapa 25).

D. lp. *chleba brudnego*; D. lm. *chlebów brudnych*; wymowa: *xleb brudny*, *xłib brudny*, *xlyb brudny*.

Por. *chleb ciemny*, *chleb czarny*, *chleb razowy*, *chleb śniady*, *chleb żytni*, *chleb żytni razowy*, *chleb żytny*, *chleb żytny pyłtowy*, *chleb żytny razowy*, *razowiak*, *razowiec*.

Chleb ciemny ‘chleb z mąki żytniej’

Chleb ciemny to upieczony z mąki razowy (Izbica). *Chleb cimny to chleb z żytnij, razowyj mąki* (Czosnówka). *Chleb ciemny to żytni chleb, z razowej mąki* (Bazanów Stary). *Kiedyś to sie tylko ciemny chleb piekło, chleb cimny mówili* (Mircze).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony (zob. mapa 25).

D. lp. *chleba ciemnego*; D. lm. *chlebów ciemnych*; wymowa: *xlep ɕimny*, *xlep ɕimny*, *xłip ɕimny*, *xłip ɕimny*, *xlyp ɕimny*.

Por. *chleb brudny*, *chleb czarny*, *chleb razowy*, *chleb śniady*, *chleb żytni*, *chleb żytni razowy*, *chleb żytny*, *chleb żytny pyłtowy*, *chleb żytny razowy*, *razowiak*, *razowiec*.

Chleb czarny ‘chleb z mąki żytniej’

Piekli chleb, o chlebuś czarny taki był [. . .], piekli taki czarny. [. . .]. No a teraz mówio, że taki zdrowy jest ten chleb czarny (Biszczka). *Dawno piekli chleb czarny, to był razowy* (Huszcza). *Chleb czarny to jak taki ciemny, z zyta* (Gościeradów). *Chlib czarny to z razówki* (Lubień). *Chleb czarny to chleb z mąki razowy* (Orłów Drewniany). *Chlib czarny był, inszego ni piekli* (Świerze). *I z tego zyta jak sie upiekło tego chleba, to był czarny chleb* (Mircze). *A dziecku to dali mlika i kawateczek chleba czarnego, i to jadło* (Podewórze). *Chleb czarny to chleb z razowy mąki, mielito sie całe ziarna, razem z otrębami. ten chleb był taki czarny jak ziemia* (Mszanka). *Chleb czarny to chleb z żytnij, razowyj mąki* (Czosnówka). *Dawno to nie tak jak teraz, to sie piekło chleb czarny, taki razowy z najciemniejszy mąki zytnei* (Ługów).

Źródła: PM, ML, SGP, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia, rzadziej w części zachodniej (zob. mapa 25).

D. lp. *chleba czarnego*; D. lm. *chlebów czarnych*; wymowa: *xlep ɕarny*, *xlip ɕarny*, *xlyp ɕarny*, *xlep ɕarny*, *xlip ɕorny*, *xlep ɕorny*, *xłip ɕorny*.

Por. *chleb brudny*, *chleb ciemny*, *chleb razowy*, *chleb śniady*, *chleb żytni*, *chleb żytni razowy*, *chleb żytny*, *chleb żytny pyłtowy*, *chleb żytny razowy*, *razowiak*, *razowiec*.

Chleb jasny ‘jasny chleb’

Chleb jasny to jak z jasny mąki, przesiewany (Karczmiska). *Chleb jasny to był już chleb kupczy* (Korczów).

Źródła: PM, SGP, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *chleba jasnego*; D. lm. *chlebów jasnych*; wymowa: *xlep ǰasny, xǰip ǰasny, xlyp ǰasny*.

Por. *chleb biały, chleb półpytłowy, chleb pszeniany, chleb pszenny, chleb pytłowy, chleb rafkowy, chleb sitkowy, chleb sitny*.

Chleb półpytłowy ‘jasny chleb’

Jaśniejszy chleb z mąki żytniej to chleb półpytłowy (Mołożów). Pierw tylko żyto mleli na chleb, a potem to już był chleb półpytłowy, taki jaśniejszy (Ignaców). Chleb półpytłowy to już taki pytłowany był, z mąki taki (Dutrów).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *chleba półpytłowego*; D. lm. *chlebów półpytłowych*; wymowa: *xlep puupytłowy, xǰip puupytłowy, xlyp puupytłowy*.

Por. *chleb biały, chleb jasny, chleb pszeniany, chleb pszenny, chleb pytłowy, chleb rafkowy, chleb sitkowy, chleb sitny*.

Chleb pszeniany ‘jasny chleb’

Chlib pszyniany to jak już z jaśniejszy mąki (Świdnik Duży). Z pszynicy to chleb pszeniany (Krepiec).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Lublina.

D. lp. *chleba pszenianego*; D. lm. *chlebów pszenianych*; wymowa: *xlep pšeńany, xǰip pšeńany, xlyp pšeńany, xǰip pšyńany, xlep pšyńany*.

Por. *chleb biały, chleb jasny, chleb półpytłowy, chleb pszenny, chleb pytłowy, chleb rafkowy, chleb sitkowy, chleb sitny*.

Chleb pszenny ‘jasny chleb’

Chlib pszynny to taki jasny chlib (Dobrynka). Chleb pszenny to już późniejszy wypiek, a pirw to ino razowy był (Dorohucz).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *chleba pszennego*; D. lm. *chlebów pszennych*; wymowa: *xlep pšenny, xǰip pšenny, xǰip pšenny, xlyp pšenny, xǰip pšynny, xlep pšynny, xǰip pšynny, xlep psenny, xǰip psenny, xlyp psenny, xǰip psynny, xlep psynny*.

Por. *chleb biały, chleb jasny, chleb półpytłowy, chleb pszeniany, chleb pytłowy, chleb rafkowy, chleb sitkowy, chleb sitny*.

Chleb pytłowy ‘jasny chleb’

Biały to chleb pytłowy (Leszczanka). Chleb pytłowy to taki najjaśniejszy chleb z mąki żytniej (Wólka Abramowska). A teraz to chlyb pytłowy (Janiszkowice). Jak pujichały do miasta, to może przywiezo pytłowego chleba. Tam za Wisło to dobry chleb pytłowy, bo tam żyto pytłowali i mieli chleb bardzo dobry (Gołąb). Tera to sie robi chleb pytłowy (Olszowiec-Kolonia). Chleb pytłowy to jaśnniejszy chleb z mąki żytnij (Mołożów). Przyd samu wojnu tu pytłowy tak zwany chleb, no, to już był białutki jak butka chlebyk, tyn

chleb pytlowy (Kryłów). *Chleb pytlowy to najjaśniejszy chleb z mąki żytni* (Grądy). *Pytlowa mąka i był chleb pytlowy* (Janowice). *Chleb taki już najjaśniejszy nosi nazwę chleb pytlowy* (Grzędówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *chleba pytlowego*; D. lm. *chlebów pytlowych*; wymowa: *xlep pytlowy, xłip pytlowy, xlyp pytlowy, xłep pytlowy*.

Por. *chleb biały, chleb jasny, chleb półpytlowy, chleb pszeniany, chleb pszenny, chleb rafkowy, chleb sitkowy, chleb sitny*.

Chleb rafkowy ‘jasny chleb’

Chleb rafkowy to już był taki jaśniutki (Hrebenne). *Chleb rafkowy to już był jasny chleb* (Dubienka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *chleba rafkowego*; D. lm. *chlebów rafkowych*; wymowa: *xlep rafkowy, xłip rafkowy, xłep rafkowy*.

Por. *chleb biały, chleb jasny, chleb półpytlowy, chleb pszeniany, chleb pszenny, chleb pytlowy, chleb sitkowy, chleb sitny*.

Chleb razowy ‘chleb z mąki żytniej’

A chleb był razowy, na pszenice mało kogo było stać, a i chleba nie było tyle, ile by się chciało zjeść, a pracowało się od świtu do nocy (Basonia). *Zależy toż jaki chleb, chleb razowy, no to razowy chleb taki gruby, to trzymali tak więcej, prawie do dwóch godzin, a już jak o z młyna to trzymali tak gudzine. Tupiero jak spojrzysz, że zarumienione, i żeb za dużo ducha nie upuścić, to jak się chleb piecze, wstawia się w piec to się zamyka drzwi na zaszczypkę, żeby nikt ni wchodził zanim się włoży chleb, bo się ni zapieczce. To już tak była tradycja* (Dobryń). *Chleb razowy był, a nawet w młynkach mieli, w takich żarnach to mówie po dawnemu i w swoim piecu każdy piekł swój chleb, chleb razowy taki* (Słodków). *Chleb razowy to najciemniejszy chleb z mąki żytniej* (Kobylany). *Chleb razowy to chlib z żytni mąki* (Zarzecze). *To już kozdy wi, że chlib żytny to chlib razowy* (Łazy). *Razówke to na raz się przemiełiło. To się mówiło chlyb razowy* (Janiszkwice). *U nas był chlib razowy, innego ni było* (Gołęb). *Chleb z razowej mąki to inaczej chleb razowy, no taki razowy chleb* (Pilaszkowice). *Razowa mąka i był chleb razowy* (Janowice). *Chleb razowy to chleb z żytniej mąki* (Węglinek). *Kiedys to chleba się napiekło razowego, bo to w takich wiatrakach było mielone, bo takie żarna były, kamienie i to się mieło* (Bezwoła). *Taki cysty razowy był chlib, ale zdrowy był chlib, a teraz w sklepie to u nas przywożo taki chlib razowy, co to za chlib jest, siedemdziesiąt pięć deka dwa sto ten chlib, ale to z samej pszynnej mąki czy z jakiej tam, żyta ludzie mało sioły* (Dzierzkowice Małe). *Z żyta peklowało się peklowy sitkowy, razowego to jo chleba nie piekłam. Ale kluski pszenne, razowe jadłam i placek razowy, nie było gdzie speklować, okrećilo się i dobre było* (Dzierzkowice Wola). *Chleb razowy to najciemniejszy chleb z mąki żytniej* (Wola Idzikowska). *Chlib razowy to jeszcze ciemniejszy, z żytni mąki taki najciemniejszy* (Świerże). *Chleb razowy to najciemniejszy chleb z mąki żytniej* (Mołożów). *Chleb kiedys był jeszcze razowy* (Kryłów). *Chlib razowy był z razowy mąki* (Karczmiska).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 25).

D. lp. *chleba razowego*; D. lm. *chlebów razowych*; wymowa: *xlep razowy, xlip razowy, xlyp razowy, xlep razowy*.

Por. *chleb brudny, chleb ciemny, chleb czarny, chleb śniady, chleb żytni, chleb żytni razowy, chleb żytny, chleb żytny pytlowy, chleb żytny razowy, razowiak, razowiec*.

Chleb sitkowy ‘jasny chleb’

Chlib sitkowy to jest jaśniejszy chleb z mąki żytniej (Mołozów). Chleb sitkowy to chleb z żytniej mąki (Lechuty Małe). Dziadek woził do młyna to chleb był sitkowy, a później sie pytlowało, na pytel sie wozilo (Ortel Królewski). Chleb sitkowy to jaśniejszy chleb z mąki żytniej (Wólka Abramowska). Sitkowy to już były lepsze chleby (Kryłów). Chleb sitkowy to chleb z mąki żytniej odsianej przez sito (Kołacze). Chleb sitkowy to jak z jaśniejszej mąki (Łańcuchów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *chleba sitkowego*; D. lm. *chlebów sitkowych*; wymowa: *xlep sitkowy, xlip sitkowy, xlep sitkowy*.

Por. *chleb biały, chleb jasny, chleb półpytlowy, chleb pszeniany, chleb pszenny, chleb pytlowy, chleb rafkowy, chleb sitny*.

Chleb sitny ‘jasny chleb’

Chleb sitny to jaśniejszy chleb z mąki żytniej (Kryłów). Chlib sitny to z mąki żytny, ale dwa razy puszczany wy młynie, i to wychodzi z tego jasny taki chleb, mówi sie chleb sitny (Wohyń).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *chleba sitnego*; D. lm. *chlebów sitnych*; wymowa: *xlep sitny, xlip sitny, xlep sitny*.

Por. *chleb biały, chleb jasny, chleb półpytlowy, chleb pszeniany, chleb pszenny, chleb pytlowy, chleb rafkowy, chleb sitkowy*.

Chleb śniady ‘chleb z mąki żytniej’

Chleb śniady to ciemny chleb (Lisikierz). Z żytni mąki to wychodzi taki chlib śniady (Jarczówek).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lisikierz, Jarczówek, Germanicha, Siedliska pow. Łuków (zob. mapa 25).

D. lp. *chleba śniadego*; D. lm. *chlebów śniadych*; wymowa: *xlep śniady, xlip śniady, xlyp śniady*.

Por. *chleb brudny, chleb ciemny, chleb czarny, chleb razowy, chleb żytni, chleb żytni razowy, chleb żytny, chleb żytny pytlowy, chleb żytny razowy, razowiak, razowiec*.

Chleb z cukrem i śmietaną ‘kromka chleba posypana cukrem i polana śmietaną’

O, ja to ojadłam sie tego chleba z cukrem i śmietano, bo u nas krowy dobrze sie dojiły, to i śmietana była (Kasiłan). Był moczany chleb w wodzie i posypyany cukrem, a jak kto bogatszy, to było polane śmietano i cukrem, taki chleb z cukrem i śmietano to był nawet dobry (Lipa). Jak było troszki śmietany, to na tyn chleb i z cukrem, to dzieci uwielbiali to jeździe, ja żem lubiała bardzo chleb z cukrem i śmietano (Tereszpol).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *chleba z cukrem i śmietaną*; wymowa: *xlep s cukrem i śmietano, xlib s cukrem i śmietano, xlep s cukrem i śmitano, xlib s cukrem i śmitano, xlib s cukrym i śmitano, xlep s cukrym i śmitano, xlep s cukrem i śmitano*.

Chleb z masłem ‘kromka chleba posmarowana masłem’

Chleb z masłem i całe jedzynie rano (Bronice). *Masła zrubili i na chlib pomazali, i jedli taki chlib z masłem i to już wiczerza była, jeszcze tam jaki kubek mlika i tyle* (Dzielce). *Kiedyś tam sie nie jadło jak tera kanapki z masłym, syrym, wedlinu, tylko samego chleba nasmarowało sie masłym i było jedzynie* (Świeciechów).

Źródła: PM, TS.

Geografia: powszechne.

D. lp. *chleba z masłem*; wymowa: *xleb z masuëm, xlib z masuëm, xleb z masuym, xlib z masuëm, xlib z masuym, xleb z masuëm, xlyb z masuëm*.

Por. *pomazanka*.

Chleb z mlekiem ‘kromka chleba popijana mlekiem’

Rano kubek chleba z mlekiem i to takie danie było (Deszkowice I). *Mleka i kawał chleba i sie zjadło* (Oblasy). *Mlika w kubek i skibke, pajdeczke chleba w ręke, i taki chlib z mlikiem był na wiczerze* (Rudka). *Chleb z mlekiem i cukrem sie jadło* (Krasienin).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *chleba z mlekiem*; wymowa: *xleb z mlekiem, xlib z mlekiem, xleb z mlikiem, xlib z mlikiem, xleb z mlekiem, xlyb z mlykiem, xlyb z mlekiem, xlyb z mlykiem*.

Chleb z wodą i cukrem ‘kromka chleba posypana cukrem i polana wodą’

Dzieci latały z tymi kromkami chleba maczanymi w wodzie i posypanymi cukrem, to była jedyna słodycz ten cukier na chlebie (Kamionka). *Chleb z cukrem i wodo to było dobre jedzynie dla dzieci, połoł wodo zy studni i troszke cukrem posypoł, tyn cukier sie na tym chlebie trzymał i to tak zlizywało sie tyn cukier, bo cukierków to ni było jak tera* (Żrebce). *A na przykład chleb z wodo pokropiony i cukrem posypany. Ze śmietano już później, a upierw to wodo tylko był. Ale takie było, że każde dziecko latało z pajdo tako chleba, wodo skropiony. A to jeszcze jak pozwolili cukru wziąć, zamiast cukierka było, jak dostawałaś chleb z cukrem* (Milanów). *Chlib z wodo, cukrem posypali i oj jakie to dobre* (Dzierążnia). *Jako dzieci to jadło sie chleb z wodo i cukrem, wodo sie polało, cukier sie posypało* (Rudnik). *A jeszcze jadło sie chleb z cukrem i wodo, w wode lekko umoczyć, albo śmietane jak ktoś bogatszy był* (Rogoźnica-Kolonia).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. *chleba z wodo i cukrem*; wymowa: *xleb z wodo i cukrem, xlib z wodo i cukrem, xleb z wodo i cukrym, xlib z wodo i cukram, xlib z wodu i cukrem, xleb z wodo i cukrym, xlyb z wodo i cukrem*.

Chleb ze smalcem ‘kromka chleba posmarowana smalcem’

Można było popróbować chleba ze smalcem i ogórkiem (Łukowa). *Chleba zy smalcem to ja bardzo ni lubiała, ale jak ni było czego jeść, to i to jadłam* (Żurawnica). *I ten smalec to i z chlebem więcej jedli taki chlyb ze smalcem* (Helenów). *A jak sie w pole szło to chleb ze smalcem i kiszony ogórek, i tak sie zniwowało* (Milanów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *chleba ze smalcem*; wymowa: *xleb ze smalcem, xlib ze smalcem, xleb zy smalcem, xlib zy smalcem, xlib zy smolcem, xleb zy smalcym, xlyb ze smalcem, xlyb ze smolcem*.

Chleb żytni ‘chleb z mąki żytniej’

Chleb żytni piekły, podługowaty (Wola Okrzejska). *Chleb żytni to chleb z żytniej mąki* (Ortel Królewski). *Chleb żytni, bo to namęłło sie w zarnach* (Żabików). *Chlib żytni to taki najciemniejszy chlib z mąki żytniej* (Dołhobyczów). *U na był tylko chleb żytni* (Komarno).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 25).

D. lp. *chleba żytniego*; D. lm. *chlebów żytnich*; wymowa: *xleb żytni, xlib żytni, xlyb żytni, xleb zytni, xlib zytni, xleb żytni*.

Por. *chleb brudny, chleb ciemny, chleb czarny, chleb razowy, chleb śniady, chleb żytni razowy, chleb żytny, chleb żytny pyłowy, chleb żytny razowy, razowiak, razowiec*.

Chleb żytni razowy ‘chleb z mąki żytniej’

Chleb żytni razowy to taki, co z razowy mąki (Stawce). *Cimny taki to chlib żytni razowy, u nas to sie ino taki piekło* (Zakrzew).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Tarnawa Duża, Stawce, Zakrzew, Wierzchowiska, Wólka Ratajska (zob. mapa 25).

D. lp. *chleba żytniego razowego*; D. lm. *chlebów żytnich razowych*; wymowa: *xleb żytni razowy, xlib żytni razowy*.

Por. *chleb brudny, chleb ciemny, chleb czarny, chleb razowy, chleb śniady, chleb żytni, chleb żytny, chleb żytny pyłowy, chleb żytny razowy, razowiak, razowiec*.

Chleb żytny ‘chleb z mąki żytniej’

Chleb żytny to chleb z razowy mąki (Kolonja Zakręcie). *Chleb żytny to taki najciemniejszy* (Mołożów).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony (zob. mapa 25).

D. lp. *chleba żytnego*; D. lm. *chlebów żytnych*; wymowa: *xleb żytny, xlib żytny, xlyb żytny, xleb zytny, xlib zytny, xleb żytny*.

Por. *chleb brudny, chleb ciemny, chleb czarny, chleb razowy, chleb śniady, chleb żytni, chleb żytni razowy, chleb żytny pyłowy, chleb żytny razowy, razowiak, razowiec*.

Chleb żytny pyłowy ‘chleb z mąki żytniej’

Z mąki żytni to chlib żytny pyłowy sie piekło (Jedlanka pow. Łuków). *Piokli chlib żytny pyłowy* (Żakowola).

Źródła: PM.

Geografia: Jedlanka pow. Łuków, Żakowola, Polskowola (zob. mapa 25).

D. lp. *chleba żytnego pyłowego*; D. lm. *chlebów żytnych pyłowych*; wymowa: *xleb żytny pyłowy, xlib żytny pyłowy, xlib zytny pyłowy*.

Por. *chleb brudny, chleb ciemny, chleb czarny, chleb razowy, chleb śniady, chleb żytni, chleb żytni razowy, chleb żytny, chleb żytny razowy, razowiak, razowiec*.

Chleb żytny razowy ‘chleb z mąki żytniej’

Jak z żyta to był chlib żytny razowy (Tarnawa Duża). Kiedyś to innego chleba ni było, ino był chlib żytny razowy z mąki grubo zmieluny (Żabno).

Źródła: PM.

Geografia: Tarnawa Duża, Żabno, Jedlanka pow. Łuków (zob. mapa 25).

D. lp. *chleba żytnego razowego*; D. lm. *chlebów żytnych razowych*; wymowa: *xleb żytny razowy, xlib żytny razowy, xleb żytny razowy, xlib żytny razowy*.

Por. *chleb brudny, chleb ciemny, chleb czarny, chleb razowy, chleb śniady, chleb żytni, chleb żytni razowy, chleb żytny, chleb żytny pytlowy, razowiak, razowiec*.

Chlebowe drzewo ‘drewno, którym pali się w piecu chlebowym’

Drzewo chlebowe to duże kawały drewna, którymi pali się w piecu chlebowym (Ruda Solska). Chlybowe drzewo to duże polana, którymi pali się w piecu przed wypiekiem chleba (Potok Górny). Drzewo chlybowe. A piec to palili drzewem. Musiało być na chleb przeważnie ulszynowe drzewo, i susnowe było, a susnowe gorzyj, bardziej ulszynowe (Dobryń).

Źródła: PM, ML.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *chlebowego drzewa*; D. lm. *chlebowych drzew*; wymowa: *xlebove dżevo, xlebove źżevo, xlybove dżevo, xlybove źżevo, xlebove żevo*.

Por. *polano, szczapa*.

Chlebówka ‘głębokie, okrągłe, pękate naczynie drewniane, w którym rozczytnia się i miesi ciasto na chleb’

Do rozczytniania na chlib to służyła chlebówka, a i dziża sie mówiło (Łuszczacz). Po starymu to więcy chlybówka, a nowsze to dziża (Zielone).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Zielone, Łuszczacz, Rogóźno pow. Tomaszów Lubelski.

D. lp. *chlebówki*; D. lm. *chlebówek // chlebówek*; wymowa: *xlebufka, xlybufka*.

Por. *dzieża, dzieżka*.

Chlobot ‘jajko zepsute, śmierzące’

Chlobot to jak jajko zepsute (Andrzejów pow. Janów Lubelski). Gniazdo zdybałam, a tam same chloboty (Kocudza).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Stojeszyn, Andrzejów pow. Janów Lubelski, Wólka Ratajska, Dzwola, Kocudza (zob. mapa 35).

D. lp. *chlobota // chlobotu*; D. lm. *chlobotów*; wymowa: *xlobot*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bołtun, chlapot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparżt, zaparżtek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdane, zbuk*.

Chlopka ‘wodnista zupa’

Bardzo rzadka zupa, taka wodnista to chlopka nazywali (Wiryki). Bida była to chlopka jaka na wiczerze i tyle, tam zy dwa kartufelki w to dali, a tak to sama woda (Hanna).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia.

D. lp. *chlopki*; D. lm. *chłopków*; wymowa: *xlopka*.

Por. *bolba, bolbotucha, lapotucha, lura*.

Chłodna (potrawa)

Jak długo stoi strawa, no to jest chłodna, trza podgrzać (Kawęczyn). Chłodno to jak jeszcze całkiem nie wystygło, ale już nie jest gorące, i nie jest bardzo zimne (Płonki).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *chłodnej* // *chłodny*; D. lm. *chłodnych*; wymowa: *xłodna, xłodno*.

Chłodne ‘galareta z nóżek wieprzowych’

Galareta to więcy tera, a przódzi to dryga, chłodne (Lipa).

Źródła: PM.

Geografia: Lipa, Łązek Ordynacki (zob. mapa 3).

D. lp. *chłodnego*; D. lm. *chłodnych*; wymowa: *xłodne*.

Por. *chołodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygła, drygłe, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziebianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Chłodnik ‘barszcz na zimno z kwasem chlebowym, cebulą, przyprawami i warzywami’

Chłodnik to woda zagotowana i przyprawiona pieprzem i cebulo (Dębowa Kłoda). Chłodnik to ze szczypioru z solo i zaprawiony octem zmieszany z zimno wodo (Trzebieszów). Chłodnik jest lekko kwaśny. Świeże ogórki kroimy na plasterki, solimy do smaku, wlewamy kwas chlebowy i dodajemy wody przegotowanej. A jedzo z kartoflami (Kąkolewnica). Chłodnik to szczypior osolony, zaprawiony octem, zmieszany z wodo i śmietano (Żdźary). Chłodnik to woda, ogórek, cebula, to na zimno (Puchacze). Chłodnik to szczypioru sie narwało, potarło sie go troche, posoliło, woda przegotowana zimna i śmitana, można dać jajko i do smaku sól (Wojcieszków). Dawniej rubili chłodnik z cybulo (Dobryń). Na lato to chłodnik z kwasem chlebowym, z cebulo (Kulczyn). Dawniej octu nik nie kupował, tylko na tym chlebowym kwasie, to chłodnik robili, do barszczu dolewali, do wszystkiego, nawet do chrzanu octu nie było, no dolewali, już kwaśniejszy ten kwas chlebowy (Jabłeczna). Chłodnik robili na wodzie, i z ziemniakami, z cebulo i z pieprzem (Opole). Chłodnik do kartofli był (Międzyrzec Podlaski). Do chłodnika dodaje sie kwasu chlebowego (Żółkiewka). Chłodnik i z wędlino, i z jajkami (Niemce). Mizerie, chłodnik, z buraków też botwinke sie gotowało. U nas to chłodnik przeważnie, dodaje sie szczypior albo ogórek. Niektórzy to jakoś tam z buraków, ale przeważnie to z ogórkiem. Tam wode, śmietane, sól, troche octu, pieprz. Z botwinko mało. Ze szczypiorem. To taki do popicia (Milanów).

Źródła: PM, TG, AZKP, APAE.

Geografia: powszechne.

D. lp. *chłodnika* // *chłodniku*; D. lm. *chłodników*; wymowa: *xłodniik*.

Por. *hołojec, kwasek, zimna zupa, zimny barszcz, żelazny barszcz*.

Chochelka ‘łyżka wazowa do nalewania zupy’ (zob. ilustracja 12).

Chochelka to łyżka do nabierania zupy (Korytków Duży). Chochelka to duża łyżka do nalewania zupy (Grabówka). Nabrać zupe to najłepi chochelko (Wólka Abramowska).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *chochelki*; D. lm. *chochelków*; wymowa: *xoxelka*, *xuxelka*.

Por. *chochla*, *czerpak*, *łyżka wazowa*, *nabierka*, *nalewka*, *warząchew*, *warzocha*.

Chochla I ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

Chochla to duża łyżka drewniana, kiedyś nio jedli (Bojary). *Chochla to duża łyżka drewniana* (Bokinka Pańska). *Chochlo nabiro sie jidzenie na miske* (Sól). *Chochla to łyżka duża drewniana do mieszania w garnku* (Wierchowiska). *Chochla to drewniana łyżka* (Mirce). *Chochla to drewniana łyżka do mieszania w garnku* (Osmolice). *Chochla to drywniana łyżka do miészania w garku* (Batorz). *Chochla była drewniana* (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski). *Chochla to wielga drywniana łyżka do miszania w garku* (Wola Obszańska). *Łyżka wazowa do polewki, tak zwana chochla* (Siedliska pow. Krasnystaw).

Źródła: PM, PI, KAGL, CWP.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 59).

D. lp. *chochli*; D. lm. *chochlów*; wymowa: *xoxla*.

Por. *duża łyżka*, *kopystka*, *kopyść*, *łyżka drewniana*, *łyżocha*, *napyza*, *opołonik*, *piroznicza*, *warząchew*, *warząchwa*, *warząchwia*, *warzocha*, *warzochew*, *warzochiew*.

Chochla II ‘łyżka wazowa do nalewania zupy’ (zob. ilustracja 12).

Chochla to do nabirania zupy (Tarnawa Duża). *Chochla to duża łyżka do nalewania zupy* (Skoków). *Chochla to duża łyżka, która sie rozlewa zupe na talerze* (Dobryń). *Chochla to łyżka do nalewania zupy* (Lubenka).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *chochli*; D. lm. *chochlów*; wymowa: *xoxla*.

Por. *chochelka*, *czerpak*, *łyżka wazowa*, *nabierka*, *nalewka*, *warząchew*, *warzocha*.

Chołodzina ‘galareta z nówek wieprzowych’

Chołodzina to potrawa studzona z wygotowanych kości i mięsa (Dutrów). *Chołodzina to tak jak dzisiejsza galareta* (Ulhówek).

Źródła: PM.

Geografia: Małoniż, Telatyn, Dutrów, Ulhówek (zob. mapa 3).

D. lp. *chołodziny*; D. lm. *chołodzinów*; wymowa: *xouożina*, *xuuużina*.

Por. *chłodne*, *dryga*, *drygi*, *drygieliny*, *drygla*, *drygłe*, *drygolina*, *dryżka*, *galareta*, *galareta*, *kataryja*, *kwaszelina*, *kwaszeliny*, *nazimne*, *studzielina*, *studzieniec*, *studzienina*, *trząska*, *trzęsawa*, *trzęsawica*, *trzęsielina*, *trzęsionka*, *wystudzienina*, *ziębiana*, *zimne nogi*, *zsiadłe nogi*, *zylec*.

Chrust I – tom IV: 64–65.

Chrust ‘rodzaj cienkiego kruchego ciastka w kształcie wstążki, smażonego na tłuszczu’

Chrust, bo to ciasto tak chrupie w gębie (Ostrów). *Chrust to rodzaj ciastek z mąki pszennej, które gospodynie smażyły w tłusty czwartek* (Częstoborowice). *Taki chrust, no z ciasta kruchego i kiedyś to na kaczych jajkach najlepszy wychodził, na śmietanie i na smalcu. Dziś na to mówio faworki, ale kiedyś to był chrust* (Brzeżno). *Chrust kiedyś*

no, kiedyś to chrust mówili. To wybijała mama tym wałkiem. No, i to długo kiedyś to trzepali, nie tak jak teraz, że chwile tam weźmiesz, tam potrzepiesz to ciasto, pare razy przełożysz już. A kiedyś to mama trzepała, jeszcze nam dawała, żeby trzepać (Milanów). Chrust, bo te ciastka łamali się (Cichobórz).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. *chrustu*; D. lm. *chrustów*; wymowa: *xrust*.

Por. *faworki*.

Chrzan I – tom IV: 65–66.

Chrzan II ‘przyprawa do potraw’

Chrzan kiedyś tarli z tego korzyna, a tera to kupujo w stoikach (Dąbrowa Olbiecka). Chrzan to ma właściwości takie jak święte i stąd się jego święci, ale i dobre jest do każdy potrawy, taki lepszy smak daje (Dereźnia). Chrzan to gorzki i jego święcili na znak, że Panu Jezusowi na krzyżu dawali gorzkie picie (Niedzieliska).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *chrzanu*; D. lm. *chrzanów*; wymowa: *xšan, xšon, xšun, kšan, kšon, kšun*.

Ciapciajka ‘potrawa z kapusty podzielonej na części i ugotowanej na miękko, połączonej z ziemniakami’

Kapuste słodko poszatkować, ugotować osobno ziemniaki, groch i kapuste, odlać trochę wody z ziemniaków, położyć to wszystko razem i utłuc pałko, ugniatać. Okrosić słonino z cebulo, wymieszać, dodać trochę octu, podawać z chlebem (Ostrów Lubelski).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Lubartowa i Parczewa.

D. lp. *ciapciajki*; D. lm. *ciapciajków*; wymowa: *ćapćajka*.

Por. *kozabroda, kozibroda, parzybroda, pazibroda*.

Ciarupa ‘skorupka jajka’

Jak ciarupa twarda na jajku, to kury dobrze żywiune (Gościeradów). Ciarupy z jajków to kurom się dawało i jadły, bo to wapno w tym jest (Irena).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Gościeradów, Irena, Maziarka, Lipa.

D. lp. *ciarupy*; D. lm. *ciarupów*; wymowa: *ćarupa*.

Por. *czarupka, łupina, skarupa, skarupka, skaruszyna, skarusłina, skorupa, skorupka, szczarupa, szkaralupa, szkarupka*.

Ciastka maszynkowe ‘kruche ciastka pieczone na amoniaku, wyciskane przez maszynkę’

Ciastka przekęcane przez maszynkę to ciastka maszynkowe (Rudka). Napieczone było ciastek maszynkowych, dużo wyrobów takich to smakołyków i to było tego wszystkiego dużo, i to był dzień bogaty nazwany (Błonie). Ja pamiętam kosz ciastków było napieczone, taki kosz jak na bielizne. No dawno tak piekli, a to piernik jaki, a to ciastka maszynkowe (Kawęczynek). Zwycię ciastka maszynkowe, jak kruche ciasto. Tam margaryna, mąka, cukier, jajko i amoniak, do wyrośnięcia, śmietany trochę i przez maszynkę, albo szklanko wycinane takie kółko czy tam pół księżyca (Milanów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechne.

D. lm. *ciastek maszynkowych*; wymowa: *ćastka mašynkove, ćastka masynkove*.

Por. *amoniaczki, ciastka przez maszynkę, sodziaki*.

Ciastka przez maszynkę ‘krucho ciastka pieczone na amoniaku, wyciskane przez maszynkę’

Ciastka przez maszynkę no to ciasto pierw trzeba zagnieść, wsadzić do lodówki, a potem przepuścić przez maszynkę z tako foremko do ciasta. Piec na złoty kolor w blachach (Baranów). Mąke, masło roślinne, smalec, cukier, proszek i cukier wanilinowy posiekać nożem na takie drobne jak ziarenka grochu, dodać śmietane, jajka, no same żółtka, sól i zagnieść ciasto. Potem to schłodzić i przepuszczać przez maszynkę, i do pieca (Turbin). Do ciastek przyz maszynkę dudawano amoniak, proszek i one były takie krucho i smaczne bardzo (Majdan Leśniowski). Ciastka przez maszynkę to krucho, suche na smalcu. To brało sie mąke, cukier, smalec i żółtka i to sie gnietło i później przez maszynkę z foremkami sie kręciło. Na cukrze pudrze so kruchsze (Krasienin).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lm. *ciastek przez maszynkę*; wymowa: *ćastka pšez mašynke, ćastka pšez masynke*.

Por. *amoniaczki, ciastka maszynkowe, sodziaki*.

Ciastko ‘krucho, słodkie ciastko z pszennej mąki’

I ciastka były krucho i słodkie (Janowice). Z pszennej mąki i słodkie to już ciastko, i kiedyś ciastko, i dzisiaj ciastko (Stary Brus).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *ciastka*; D. lm. *ciastek // ciastków*; wymowa: *ćastko*.

Por. *ciastko maślane*.

Ciastko maślane ‘krucho, słodkie ciastko z pszennej mąki’

Piekło sie kiedyś takie ciasto maślane i z tego byli ciastka maślane, dodawało sie du niego bardzo dużo masła, bo kiedyś nie było margaryn, tylko masło, zawijało sie w ściereczke i moczyło sie w wodzie długo, potem wałkowało i wykrajało sie szklanko kółka, potem piekło, było przypyszne (Jarosławiec). Piekło sie ciastka maślane, to na maśle było, dużo masła i cukrem posypane, to było bardzo smaczne (Sławatycze). Ciastka maślane po upieczeniu sie posypało cukrem pudrem (Rybczewice).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *ciastka maślanego*; D. lm. *ciastek // ciastków maślanych*; wymowa: *ćastko maślane*.

Por. *ciastko*.

Ciasto I ‘ciasto przygotowane na chleb lub na pierogi, bułki’

I to ciasto odstawiali w takie cieplejsze miejsca albo ciepłym okrywali, jak w zimie chłodno. I ono aż wyrosło drugie tyle, to brało sie na stolnice, przemiesiło i formowało (Moniatycze). Jak sie wyrobiło już to ciasto, nakrywało sie lniano ściereczko i stawiąło za piecem, żeby ciepło miało (Brzeźno).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *ciasta*; D. lm. *ciast // ciastów*; wymowa: *ćasto*.

Ciasto II ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyynu chlebowego’

Ciasto ustawiali z pieczenia na następny raz, to zakisło i potem na tym ciastcie chleb ruczyniali (Brzeziny). *Ciasto ustawione było na rozczyzn na drugi chlib* (Siedliska pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM.

Geografia: Brzeziny, Łaszczówka, Siedliska pow. Tomaszów Lubelski, Skryhiczyn, Zbeżeże (zob. mapa 22).

D. lp. *ciasta*; D. lm. *ciast // ciastów*; wymowa: *ćasto*.

Por. *ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyzn, rozczyzna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Ciasto drożdżowe ‘słodkie ciasto z pszennej mąki, na drożdżach’

Ciasto drożdżowe to sie go wyrabiało bardzo długo, żeby sie tak ładnie od ręki ciągnęło, bo ciasto drożdżowe to musiało odejść od ręki i tak ładnie sie ciągnąć (Olszanka). *Ciasto, no przeważnie drożdżowe, no i kruche, tam nie było takich jakich tortów czy takich różnych ciast jak teraz z kremami tam takie wymyślne* (Kanie). *Wesele kiedyś to ni byuo tak jak dzisiaj. Napiekły ciasta sami, takie przyważnie ciasto drożdżowe było, no ji lymoniada, zakuska, to świnię tak samo były, mięso, galareta, gutowały galarete. A tyle daniów ni było co dzisiaj* (Jezioro). *Pierw to przeważnie ciasto drożdżowe piekło sie. Przeważnie drożdżowe było ciasto* (Janowice). *Ciasta drożdżowe jakieś tam były* (Tuchanie). *W piecu chlybowym sie paliło, narubiło sie ciasta drożdżowego* (Babin). *Na święta to takie ciasto drożdżowe piekły* (Michów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *ciasta drożdżowego*; D. lm. *ciast // ciastów drożdżowych*; wymowa: *ćasto drożżowe, ćasto drożzowe, ćasto druzżowe, ćasto druzzowe*.

Por. *brytfaniak, brytfanka, placek, placek drożdżowy*.

Ciasto kwaśne ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyynu chlebowego’

Ciasto kwaśne z piczenia chleba zostawiali na drugi raz i to brali do piczenia potem (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski). *To było takie ciasto kwaśne, ustawione z ustawniego piczenia, a i kwasek niektóre nazywali* (Żurawce). *Ciasto kwaśne, bo uno lyżało aż skwaśniało i wtedy dopiro sie nadawało du chleba* (Zatyle).

Źródła: PM.

Geografia: Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski, Żurawce, Zatyle (zob. mapa 22).

D. lp. *ciasta kwaśnego*; D. lm. *ciast // ciastów kwaśnych*; wymowa: *ćasto kfaśne*.

Por. *ciasto, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyzn, rozczyzna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Cieleęcina ‘mięso cieleęc’

Cieleęcina to mięso z cieleęc (Batorz). Cieleęcina to takie delikatne mięso (Lubycza Królewska). Z mięsa no to głównie wieprzowina, wołowina, cieleęcina to rzadzi (Wierzchowska).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *cieleęciny*; D. lm. *cieleęcínów*; wymowa: *ćeleńćina, ćelińćina, ćelyńćina, ćileńćina, ćińćina*.

Cietuszka ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Cietuszka to zawsze z brzegu chleba (Kryłów). Pierwsza z brzegu chleba to była cietuszka albo przylepka (Cichobórz).

Źródła: PM.

Geografia: Cichobórz, Kryłów, Gołębie, Oszczów, Hulcze, Mircze (zob. mapa 27).

D. lp. *cietuszki*; D. lm. *cietuszków*; wymowa: *ćeuuška, ćetuška*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeźek, całuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowanie, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Ciepla (potrawa)

Stoji w grubce to ciepło trzyma, i zawsze ta putrawa jest ciepła (Rebizanty). Zupa to musi być ciepła, bo zimny to nie zjy (Gorajec).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *cieplej // ciepty*; D. lm. *cieptych*; wymowa: *ćep̣a, ćep̣o*.

Cieple mleko ‘mleko prosto od krowy’

Pili takie prosto od krowy ciepłe mleko (Majdan Obleszcze). Rano napita sie ciepłego mleka i chleba wzina, i to całe śniadanie było, i krowy paść szła (Nowa Wieś).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *ciepłego mleka*; wymowa: *ćep̣e mleko, ćep̣e ṃliko, ćep̣e mlyko*.

Por. *śładkie mleko, surowe mleko, świeże mleko*.

Cierpki (o smaku)

Jak cirkpie, to uno takie jak byz smaku, a niby takie ostrawe troche, ale ni ostre całkiem i nijakie takie (Gdeszyn). Tarki to so cirkpie takie, te tarki na ty tarninie (Telatyn). Tych bałabanów to ja ni lubie za bardzo, bo to taki cirkpie tyn smak (Rozłopy).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *cierpkiego*; D. lm. *cierpkich*; wymowa: *ćerp̣ki, ćirp̣ki*.

Ciubryki ‘kotlety ziemniaczane’

Ciubryki to z surowych kartofli na obiad robili takie kotlety. Kartoflaki, te placki kartoflane to co innego, a te ciubryki to bardzi takie kotlety, nie placki (Zakrzów). Ciubryki

to tak, zetrzeć na tartce kartofle surowe, dodać cebule, trochy mąki, sól, pieprz i takie kotleciki smażyć na tłuszczu (Ciechanki).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Łęcznej i Lublina.

D. lm. *ciubryków*; wymowa: *ćubryki*.

Ciućki ‘małe kawałeczki zeskwarzonej słoniny’

Ciućki to skwarzone kawałeczki słoniny (Tarnawka). Kartofli sie ugotowało i z ciućkami sie jadło, i z kwaśnym mlikiem (Zakrzew).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna środkowa.

D. lm. *ciućków*; wymowa: *ćućki*.

Por. *bybki, dzidzki, skroczki, skroki, skwarki, skwarzenie, skwarzonka*.

Cukier ‘biały proszek do słodzenia herbaty’

Ciastek mało piekli, bo cukier był do nich potrzebny (Chodel). Cukier kiedyś był drogi, tam troszke sie kupiło i postodziło kawę (Łaszczówka). Żeby pozyskać cukier, to buraki cukrowe gotowało sie tak długo, aż na dnie zbierał sie osad (Ułęż). Cukier jest słodki, cukierki, ciastka (Kolonja Drzewce). Słodki to cukier, a kiedyś cukru ni było, to burak brali taki cukrowy, tarli na słodkie (Łatyczyn). Du chrztu to podawali chleb i cukier, żeby dziecko miało słodko i dustatek chleba, jak sie szło na kęciny du dziecka to sie zabirało cukier (Słodków).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *cukru*; D. lm. *cukrów*; wymowa: *cuđer, cuker*.

Por. *sacharyna*.

Cukier miałki ‘cukier bardzo drobny’

Cukier miałki to on był bardzo drobny (Wólka Abramowska). Do pieczenia to cukier miałki był lepszy, ale słodzić to ni za bardzo sie nadawał (Motycz).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *cukru miałkiego*; D. lm. *cukrów miałkich*; wymowa: *cuđer maũki, cuker maũky*.

Por. *cukier puder*.

Cukier puder ‘cukier bardzo drobny’

Cukier puder to do posypania ciasta jest dobry (Biała). Do pieczenia to cukier puder lepszy niz taki tyn normalny (Łążek Ordynacki). Cukrem pudrem to ciastka maślane sie sypało (Rybczewice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *cukru pudru*; D. lm. *cukrów pudrów*; wymowa: *cuđer puder, cuker puder*.

Por. *cukier miałki*.

Cukierek ‘słodycz zrobiona z cukru, kupowana w sklepie’

Cukierek to należy do słodyczów z cukru, które kupuje sie dla dzieci (Jaszczów). To za pięć grosy, to ja miał kilka cukierków [...] tam, przy tamtym końcu wioski, dwa takie

zydoskie sklepy, ji ja se puleciot kupić cukierków. O, tom sie ciesyl tymi cukierkami (Jeziro). Cukierka to dziecko kiedyś nie widziało, a tera cukierkami rzucajo (Zanowinie).
Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *cukierka*; D. lm. *cukierków*; wymowa: *cu'kerek, cukerek*.

Cukiernica ‘pojemnik na cukier’

Cukier to zawsze w cukiernicy trzymały i mama stawiali wysoko, żeby dzieci nie wyjadły (Błazek). Na cukier to już była spycjalna cukiernica (Czarnystok).

Źródła: PM.

Geografia: powszechna.

D. lp. *cukiernicy*; D. lm. *cukierniców*; wymowa: *cu'kernica, cukernica*.

Cygan ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Cygan to z resztek wyskrobanego ciasta, jest z solo (Świerże). Wyskrobali na kuniec troszki tego ciasta i takiego cygana upiekli w piecu (Siedliszcze gm. Siedliszcze).

Źródła: PM.

Geografia: Świerże, Siedliszcze gm. Siedliszcze (zob. mapa 24).

D. lp. *cygana*; D. lm. *cyganów*; wymowa: *cygan*.

Por. *batabuszek, baszczownik, kołak, kukietka, mazur, oskrobek, podskrobek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskrobek, wyskrobka, zasadzka*.

Cyganka I – tom V: 111.

Cyganka II ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

Sypało sie zboże czy kasze i obracało sie to cyganko, i mielilo sie w żarnach (Krasne). Cyganka w żarnach była, tym si obracało kamiń (Załucze Stare).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Załucze Stare, Krasne, Nadrybie, Kopina (zob. mapa 45).

D. lp. *cyganki*; D. lm. *cyganów*; wymowa: *cyganka*.

Por. *drażek, kij, kłopot, kolba, laska, mielaczka, mielak, mielnik, mielon, mieluch, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik, żarnówka*.

Cykoria ‘napój z palonego zboża, mieszanka cykorii i kawy zbożowej z aromatem waniliowym’

Cykorie to sie gotowało na śniadanie, to taka kawa (Żmudź). Cykoria to kawa w takich balaskach długich, brązowa (Kopyłów). Cykoria to jak dropsy, jeden krążek sie brało i z tego sie gotowało kawę (Bęczyn). Cykoria to była kawa w takich niwielgich krążkach (Witoroż). Do picia to była kawa, nazywała sie cykoria (Braciejowice). Była kawa, ale nie ta prawdziwa, ale z cykorii, te krążki gotowały i była cykoria (Michalów). Kawa, takie dropsy były, cykoria była, pastylki kupowało sie w sklepie (Leopoldów).

Źródła: PM, AZKP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *cykorii*; D. lm. *cykoriów*; wymowa: *cyko'ra, cyko'ria*.

Por. *abisynka, czarna kawa, dobrzynka, kawa, kawa zbożowa, turek*.

Czad ‘dym wydobywający się z pieca na mieszkanie’

Czad to można się tym zatruć (Lubenska). Czad to zapach spalenizny, można zacząć od tego (Żulice). Czad to taki dym z pieca, co wychodzi na mieszkanie (Grabówka).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *czadu*; D. lm. *czadów*; wymowa: *čat*.

Por. *duch, dym, smąd, smęd, smród, swąd, swęd*.

Czajniczek ‘naczynie, w którym zaparza się herbatę’

Taki maluśki czajniczek i w tym te listki herbaty, takie wiórki te, i woda wrzątek (Mokrelipie). Czajniczek to du zaparzania hyrbaty, bo kawę to się w garku gotowało (Skokówka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *czajniczka*; D. lm. *czajniczków*; wymowa: *čajničėk, čajńicek*.

Por. *imbryczek, kubryk*.

Czajnik ‘naczynie, w którym gotuje się wodę na herbatę’

Na kawę zbożowo to gotowało się wodę w czajniku (Gołab). Czajnik to na gotowanie wody na herbatę (Rudno). Czajnik to na hyrbatę (Abramów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *czajnika*; D. lm. *czajników*; wymowa: *čajńik, čajńik*.

Czarna kawa ‘napój z palonego zboża, mieszanka cykorii i kawy zbożowej z aromatem waniliowym’

Gospodynia nagutowała sagan czarny kawy i to było takie picie (Kostomłoty). Kiedyś to piło się czarne kawę, troszke osłodzono (Ługów). Corny kawy się napiły taki w dumu robiuny i było (Oszczywilk).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *czarnej kawy // czarny kawy*; D. lm. *czarnych kawów*; wymowa: *čarna kava, carna kava, čorno kava, corna kava, corno kava*.

Por. *abisynka, cykoria, dobrzynka, kawa, kawa zbożowa, turek*.

Czarnina I ‘zupa z czarnych jagód’

Czarnina to takie jak baszcz gotowany z czarnych jagód. Można to było pić zamiast kompotu (Łukowa). Czarnina to zupa z czarnych jagód (Michałówka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja i Janowa Lubelskiego.

D. lp. *czarniny*; D. lm. *czarninów*; wymowa: *čarńina*.

Por. *czernina*.

Czarnina II ‘zupa z krwi kaczki’

Czarnina to z krwi kaczki, ale to rzadko było gotowane, jeszcze przez nasze babcie, potem już nie (Okszów). Czarnina to z kaczy krwi, jak się już zarzytało kaczce (Uhrusk).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Chełma.

D. lp. *czarniny*; D. lm. *czarninów*; wymowa: *čarnína*.

Por. *barszcz z krwi, czarnucha, czarnuszka, czarny barszcz, czernina, czerniuszka*.

Czarnucha I ‘zupa z krwi kaczki’

Czarnuche gotowali z krwi kaczki (Radcze). Czarnucha to zupa z krwi, przyważnie z kaczki (Dawidy). Czarnucha. Normalnie tak jak barszcz byś gotowała czerwony, tylko że zamiast buraka to krwi, z kaczki najlepsze było. Z kaczki mówio, że jest najlepsza, pachnąca krew. [...] Mama gotowała nasza często to. Przyprawy, marchewka tam, wszystko tam dodawała, i tej krwi dodała później i gotuje się tak jak barszcz. I to do ziemniaków, normalnie. No to musi być świeża krew, niezastygnięta. [...] To zależy jak ktoś tam lubiał to czarnuche. To jak ja miała, jeszcze myśmy mieli kaczki, to ta sąsiadka przyjeżdżała. Bo to kaczce trzeba było szyje podciąć i krew spuścić, dopiero się ją skubało (Milanów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: okolice Parczewa.

D. lp. *czarnuchy*; D. lm. *czarnuchów*; wymowa: *čarnuxa*.

Por. *barszcz z krwi, czarnina, czarnuszka, czarny barszcz, czernina, czerniuszka*.

Czarnucha II ‘zupa z podrobów i krwi świni’

Czarnucha to zupa ze świeży krwi świński i mięsa, ale to takich tych, jak to mówio, podrobów (Brzozowica Mała).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego i Łukowa.

D. lp. *czarnuchy*; D. lm. *czarnuchów*; wymowa: *čarnuxa*.

Por. *czernina, jucha, szary barszcz*.

Czarnuszka I – tom V: 113.

Czarnuszka II ‘zupa z krwi kaczki’

Z krwi kaczki to była czarnuszka, ja tego ni jadła, ale podobno dobre (Międzyrzec Podlaski). Czarnuszke to kiedyś gotowali, kaczke zacięni i była z tej krwi czarnuszka (Sitno pow. Biała Podlaska).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Międzyrzecza Podlaskiego.

D. lp. *czarnuszki*; D. lm. *czarnuszków*; wymowa: *čarnuška*.

Por. *barszcz z krwi, czarnina, czarnucha, czarny barszcz, czernina, czerniuszka*.

Czarny barszcz ‘zupa z krwi kaczki’

Co było to z tego gotowali, nic się nie marnowało, o, krew kaczki to szła na zupę, taki czarny barszcz z tego był (Puchacze).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Międzyrzecza Podlaskiego.

D. lp. *czarnego barszczu*; D. lm. *czarnych barszczów*; wymowa: *čarny baršč*.

Por. *barszcz z krwi, czarnina, czarnucha, czarnuszka, czernina, czerniuszka*.

Czarny chlib ‘ciasto biszkoptowe z karmelem’

Były pieczone biszkopty ciemne, to się nazywało czarny chlib, ale to nie było kakalem zaciemnione, tylko karmelem (Wysokie). Czarny chlib to i na korowaje brali, a korowaje to był tak zwany tort, ubirany cukierkami i zwierzątkami, patyczkami (Tuczepy).

Źródła: PM, TL.

Geografia: okolice Zamościa i Krasnegostawu.

D. lp. *czarnego chleba*; D. lm. *czarnych chlebów*; wymowa: *čarny xlip*.

Czeluście ‘przednia ściana pieca chlebowego z półokrągłym otworem’

Czeluście to przednia ściana pieca chlebowego z półokrągłym otworem (Lubenska). Czeluście to otwór w piecu chlebowym (Chmielek). Piece były tutaj takie poukraińskie, tutaj już teraz to nie ma takich pieców. Takie z czeluściami, piec normalny chlebowy jak jest i tutaj takie okrągłe było to, tam wejść można nawet było. I to zastawiały, robili takie z blachy drzwiczki czy coś. Ale to tylko było przytulane, zastawione, i to było tak jakby tu przez kuchnie, aż tam o, nie tak w dole (Helenów). W czyłuściach się wstawiło baniok i jedzenie było ciepłe (Gardzienice). Czeluście to tak głęboko w tym piecu, w czyłuściach się mówi (Radecznicza). Czeluście to otwór w piecu do pieczenia chleba (Potok Górny). Czeluście to otwór w piecu chlebowym (Kryłów).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lm. *czeluści* // *czeluściów*; wymowa: *čeluście, čeluści, čyluście, čyluści, celuście, cyluście*.

Por. *cepuch, czeluść, dusza, jama, pieczura*.

Czeluść ‘przednia ściana pieca chlebowego z półokrągłym otworem’

Zamiesiło się i przykryło białym obruskim, do pieca dziesięć, dwanaście polan i to się tak układało i się podpałało od tyłu, bo z przodu się nie uda, i płomie szło w czeluść, i dym szed, i tak się paliło na ten chleb (Ortel Królewski). Czeluść to przednia część pieca chlebowego z półokrągłym otworem (Łopatki). Czeluść to w piecu chlebowym jest (Orłów Drewniany).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *czeluści*; wymowa: *čeluść, čyluść, celuść*.

Por. *cepuch, czeluście, dusza, jama, pieczura*.

Czepka ‘drewienko rosochate do mącenia płynów’ (zob. ilustracja 10).

Do rozmącenia zupy to była taka czepka, rosochato czepka (Janiszkowice).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Opola Lubelskiego.

D. lp. *czepki*; D. lm. *czepków*; wymowa: *čepka*.

Por. *bijanka, ferlok, fryga, kałatuszka, kopystka, kopyść, kozietek, koziołek, krążek, kręcik, krężalek, krużaczka, mątew, mątewka, opołonik, rogalik, rogatulka, rosochula, rosozka, rożki, trzepaczka, wideteczki*.

Czeren / czerień / czerień ‘dno pieca chlebowego’

W piecu to u dołu był czeren, po dzisiejszemu trzon, a u góry było sklipienie (Czumów). Czerień to ładnie wymietli i dupiro na to chlib (Mszanka). Czeryn to tyn dół pieca chlebowego (Bokinka Pańska). Czerien to jest na spodzie pieca chlebowego (Brzeziny). Baba wymyła czarien i na liście kapuściane chlib i na tyn czarien wsadziła jego (Worgule).

Źródła: PM, KAGL, KAGP, CWP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 39).

D. lp. *czereņa*; D. lm. *czereńóv*; wymowa: *čeren*, *čyren*, *čeryn*, *čereń*, *čėfen*, *čėreń*, *čaryn*, *čariń*, *čėreń*, *čėfen*, *čėriń*.

Por. *dno*, *klepisko*, *trzan*, *trzon*.

Czereśnianka ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Z czereśni gotowało się czereśnionkę, zaprawiono mąko i śmietano (Osmolice). Czereśnianka to z czereśni, taka zupa owocowa (Obrowiec). Czereśnionka to zupa owocowa (Orłów Murowany).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Hrubieszowa, Krasnegostawu i Bychawy (zob. mapa 10).

D. lp. *czereśnianki*; D. lm. *czereśniankóv*; wymowa: *čereśnianka*, *čeryśnianka*, *čereśnionka*, *čyreśnianka*, *čyryśnianka*.

Por. *barszcz czereśniowy*, *chamuła*, *famuła*, *garus*, *jagodziańka*, *juszka*, *kisiel*, *kisielica*, *pamuła*, *parka*, *porczanka*, *porka*, *trześniak*, *trześnianka*, *zupa jagodowa*, *zupa jagodziana*, *zupa owocowa*, *zupa z jagód*.

Czernina I ‘zupa z czarnych jagód’

W lecie to czerninę gotowali z czarnych jagód (Żabików). Z jagód takich przy domu to była jagodzianka, a z czarnych jagód to czernina (Jaszczów).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lp. *czerniny*; D. lm. *czerninóv*; wymowa: *čėrnina*, *čyrnina*, *cyrnina*.

Por. *czarnina*.

Czernina II ‘zupa z krwi kaczki’

Czernina to z krwi kaczki, czasem to gotowana z suszonymi owocami i korzeniami (Potok Wielki). Czernina to z krwi kacki albo gęsi (Polichna). Czernina to polewka z krwi kaczki (Sławęcín). Czernina to zupa z krwi kaczki (Rogoźniczka). Czarnina to z krwi kaczki albo gęsi zupa trochę słodka, trochę kwaśna, gotowana na rosole i zaprawiana (Łańcuchów). Czerninę, ale ja tego nigdy nie robiłam, bo mnie coś to nie pasowało, bo to takie wyglądało jak brudne, jakby takie mętne, z pomyjami. Ale to mówio, że to jest dobre. To przeważnie jak kaczki so, to te kaczke, te krew łapali, przycinali i spuszczały w miseczkę czy w coś. I potem jo się przysmaża i jo się przyciera, i normalny rosół się zaprawia tym, i też kluseczki do tego (Helenów). Czernina to jest na rosole, u nas się robiło. Tylko na słodko była czernina. Z kaczki musi być krew. Gotujesz rosół normalnie, wywar, potem to krew podgotowujesz, ona wtedy się robi gęsta. Jeszcze do tego owoce muszo być. Rodzynki dają też, żeby lekko słodka, cukier waniliowy, na słodko, ona idzie z kluskami, takimi gniecionymi kluchami ta czernina (Księżomierz). Czerninę się robiło z krwi kaczki, ale to skomplikowana zupa, ni każdy robi (Serokomla). Czernina z krwi drobiu, kaczki, gęsi (Puchacze).

Źródła: PM, APAE, KAGL.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *czerniny*; D. lm. *czerninóv*; wymowa: *čėrnina*, *čyrnina*, *cyrnina*, *čėrnina*.

Por. *barszcz z krwi*, *czarnina*, *czarnucha*, *czarnuszka*, *czarny barszcz*, *czerniuszka*.

Czernina III ‘zupa z podrobów i krwi świni’

Czernina to zupa z krwi świński, rzadko gotowana (Brzozowica Duża). Czernina to musi być z podrobów i z krwi świni, a ja tego nie gotowałam (Polskowola).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lp. *czerniny*; D. lm. *czerninów*; wymowa: *černina, čyrńina, cyrńina*.

Por. *czarnucha, jucha, szary barszcz*.

Czerniuszka I – tom V: 116.**Czerniuszka II** ‘zupa z krwi kaczki’

Czerniuszke gotowali z kaczki, z krwi kaczki (Telatyn). Czerniuszke gotowali z krwi ptactwa domowego, z gęsi, kaczek (Dutrów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *czerniuszki*; D. lm. *czerniuszków*; wymowa: *černiūska, čyrniūska*.

Por. *barszcz z krwi, czarnina, czarnucha, czarnuszka, czarny barszcz, czernina*.

Czerpak ‘łyżka wazowa do nalewania zupy’ (zob. ilustracja 12).

Cyrpok to duża łyżka do nalewania zupy (Skoków). Czerpak to wielga łyżka, która się rozlewa zupy na talerze (Dobryń). Czerpak, no taka łyżka do nalewania zupy (Dobrynka). Cyrpok to jest na zupę, na takie rzadkie coś (Sulów). Czyrpak to łyżka wazowa (Grabowiec). Czerpak to jest do nabierania wody z cebra (Wola Idzikowska). Czerpak jest do nabierania wody do picia (Świerze).

Źródła: PM, KAGP, SGM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *czerpaka*; D. lm. *czerpaków*; wymowa: *čerpak, čyrpak, čerpok, cyrpok, cyrpak*.

Por. *chochelka, chochla, łyżka wazowa, nabierka, nalewka, warząchew, warzocho*.

Czerstwiak ‘suchy, twardy, nieświeży chleb’

Tera przyniesie ze sklepu i już czerstwiak na drugi dzień, a kiedyś to jak w piecu piekli to tydzień chleb był świeży (Bojary). Jak chleb twardy i już trochę poleży to robi się czerstwiak z niego (Motwica).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Parczewa (zob. mapa 26).

D. lp. *czerstwiaka*; D. lm. *czerstwiaków*; wymowa: *čerstfak, čyrstfak*.

Por. *czerstwy chleb, wydąbniany chleb, zaczyrzany chleb*.

Czerstwy chleb ‘suchy, twardy, nieświeży chleb’

Kto o czerstwym chlebie słyszał. Dzie był tam czerstwy. Ćme by my zjedli, ni mieli my dustatku (Telatyn). Chlib piekli, a tera kupujo w sklepie, żeby nie był czerstwy tyn chleb (Janiszkowice). Czerstwy chleb, bo zaczyrzoł (Krzemień). Czerstwy chlib to nieświeży, wyschły chleb (Ratoszyn). Czerstwy chlib to twardy, stary (Orłów Murowany). Teraz by nikt nie jadł, codziennie musi być świeży, bo dzisiaj jak zostanie, on jutro już nie będzie jadł, bo już czerstwy mówi. A kiedyś cały tydzień się jadło. Taka tradycja była. Teraz piece stojo puste, nikt nie piecze, w piekarniku się piecze, bo i nie ma dla kogo piec, kto by to jadł, psy później i koty ten chleb. Nie było sklepów, nie było chleba po sklepach, a teraz jest dobrobyt. A teraz by nikt nie chciał, nie męczyłby się z tym pieczeniem, to

była praca (Błonie). Kiedyś tydzień chleb się jadło, a tera na drugi dzień on już czerstwy (Brody Małe). I chleb czerstwy jak był, muczylili (Jableczna). Ten chleb to był inny smak, a dziś wszystko na drożdżach, a kiedyś na zakwasku, ten zakwasek on rós, bo on fermentował, skisło i ten chleb na zakwasku długo nie czerstwiał, pach a pach, a tak to zara czerstwy (Mircze). A to zależy na tydzień, na pół, ile zjedli, jedna drugiej pożyczła chleb, żeby był świeższy, jedna sąsiadka teraz upiekła, ta za dwa dni, i jedna drugiej pożyczła, żeby cały czas świeży chleb był, a tak to czerstwy się jadło (Rejowiec Fabryczny). W swoim piecu każdy piekł swój chleb. Chleba starczało półtora tygodnia, choć rodzinka była duża, ale jednak i nikt nie narzekał, że czerstwy, że niedobry, może nie rozumieli, ale to było dobre co było (Słodków). To był taki jak świeży, nie był taki cyrstwy chlib, był przykryty w ty dziżce tym przykrywadłym. Casym dwa tygodnie miał i się jadło (Annopol). Czyrstwy to nieświeży, wyschły chlib (Węglinek). To już czyrstwy jak chlieb nam ćwite (Sitno pow. Biała Podlaska). Chleb w blachach sobie leżał, gdzie tam zcertwieć to zcerstwiał, ale się jadło i cerstwy. A nieraz się upiekło osiem blachów, to się pożyczło komuś, później ktoś oddał świeży. A swojski to tak nie cerstwiał jak teraz kupcy (Oszczepalin).

Źródła: PM, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechna (zob. mapa 26).

D. lp. czerstwego chleba; D. lm. czerstwych chlebów; wymowa: čerstfy xlep, čerstfy xlip, čerstfy xlyp, čyrstfy xlep, čystfy xlip, čerkfy xlep, čyrtfy xlip, cerstfy xlep, cerstfy xlip, cyrstfy xlep, cyrstfy xlip, cerstfy xlyp, cyrtfy xlip.

Por. czerstwiak, wydąbniany chleb, zaczyrzany chleb.

Czerupka ‘skorupka jajka’

Czyrupka to twarda skórka na jajku (Mołożów). Po czyrupce można poznać, czym kura karmiona (Turkowiec).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lp. czerupki; D. lm. czerupków; wymowa: čerupka, čyrupka.

Por. ciarupa, łupina, skarupa, skarupka, skaruszyna, skarusłina, skorupa, skorupka, szczarupa, szkaratupa, szkarupka.

Czop I – tom IV: 233.

Czop II – tom IV: 233–234.

Czop III – tom IV: 234.

Czop IV ‘deseczka z otworkiem, w której porusza się dolny koniec drażka żaren’

Czop to kawałek drzewa z nidużym utworkiem, w którym siedzi dolny koniec mielucha w żarnach (Kryłów). Czop to dyseczka z dziurko, a w niej jest dolny koniec milucha (Mołożów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Kryłów, Mołożów, Cichobórz.

D. lp. czopa; D. lm. czopów; wymowa: čop.

Por. gniazdko, kulka, piętka, ryfka, suczka, ucho, uszko, żaba, żabka.

Czyhanek ‘zeliwny garnek do gotowania’ (zob. ilustracja 8).

Czyhanek to taki jest do gotowania stawy (Świerże). W czyhankach takich żyliwnych kiedyś gotowali (Ruda Huta).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Świerże, Ruda Huta (zob. mapa 57).

D. lp. *czyhanka*; D. lm. *czyhanków*; wymowa: *čyxanek, čyganek*.

Por. *baniak, baniak czyhunny, blaszak, czyhun, garczek, garnek, grapa, kastrula, murdel, sagan, saganek, żeleźniak*.

Czyhun ‘zeliwny garnek do gotowania’ (zob. ilustracja 8).

Gotowali kiedyś w czyhunach (Bokinka Pańska). Czyhun to naczynie zeliwne do gotowania potraw (Hańsk). Czyhun to naczynie żeliwne do gotowania (Dobryń). Czyhun to żeliwny garnek do gotowania (Lubenka). Czyhun to garnek żeliwny (Kuzawka). Czyhun to taki garczek czyhunny, żyliwny taki, gotuwali w tym (Jabłeczna).

Źródła: PM, CA, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia i okolice Hrubieszowa (zob. mapa 57).

D. lp. *czyhuna*; D. lm. *czyhunów*; wymowa: *čyxun, čygun*.

Por. *baniak, baniak czyhunny, blaszak, czyhanek, garczek, garnek, grapa, kastrula, murdel, sagan, saganek, żeleźniak*.

Czyr ‘materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa’

Jak ni mieli zapatek, to czyrem, hubko zapalali w piecu (Małoniż). Czyrem ogni podpalali, nazywali to czyr (Posadów).

Źródła: PM.

Geografia: Małoniż, Posadów, Bończa, Opoka (zob. mapa 67).

D. lp. *czyra*; D. lm. *czyrów*; wymowa: *čyr*.

Por. *gąbka, huba, hubawka, hubka, knot, koza, kozula, krzemień, próchno, pulwar, zapal, żagiew, żagwa*.

Czyrkać ogień ‘wzniecać ogień przy pomocy krzesiwa’

Krzesiwo było i nim czyrkali ogień (Zwiartów). Oj to sie trzeba było kiedyś namęczyć, żeby ogień dało, czyrkać i czyrkać łogiń trza było (Wólka Łabuńska).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

Wymowa: *čyrkać ogeń, čyrkać ogni, čyrkać uoğin*.

Por. *krzesać ogień*.

Ćwikła I – tom IV: 72.**Ćwikła II** ‘buraki ćwikłowe kiszone lub gotowane, zmieszane z tartym chrzanem i octem, podawane jako przyprawa’

Ćwikła to przyważnie du mięsa, kiłbasy (Gródki). Na święta to ćwikła być musiała, chrzan i ćwikła (Bronice).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *ćwikły*; D. lm. *ćwikłów*; wymowa: *čfíkła*.

Dekiel ‘blaszane nakrycie garnka’

Dekiel to służy do przykrycie garka czy baniaka (Potok Górny). W gotowaniu to dekiel potrzebny, żeby nie wykipiła (Zawada).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Zamościa i Biłgoraja.

D. lp. *dekiela* // *dekla*; D. lm. *deklów*; wymowa: *dekel*.

Por. *denko, kraczek, nakrywka, pokrowek, pokrywka, przykrywka*.

Denko I ‘blaszane nakrycie garnka’

Dynkiem sie przykrywa garnek (Skoków). Dynkiem trza nakryć to sie lepi bedzie gotować (Zgoda).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Bezwola, Zgoda, Skoków, Trawniki, Dorohucza, Tarnawa Duża, Stawce, Malice.

D. lp. *denka*; D. lm. *denków*; wymowa: *denko, dynko*.

Por. *dekiel, kraczek, nakrywka, pokrowek, pokrywka, przykrywka*.

Denko II ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

To, co jest na wierzchu maślnicy to nazywany denko (Trawniki). Dynko to malutka wierzchnia część maśniczki (Janiszkowice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Okrzeja, Wola Burzecka, Wielkolas, Abramów, Janiszkowice, Gościeradów, Trawniki, Dorohucza, Tarnawa Duża, Staw Noakowski, Rudnik, Czernięcin Główny (zob. mapa 51).

D. lp. *denka*; D. lm. *denków*; wymowa: *denko, dynko*.

Por. *jabko, jasełko, kaczałka, kapelusik, kółko, kraczek, lepek, maślaczek, nakrążnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pienuśzek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczek, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik*.

Dereza I – tom V: 123.**Dereza II** ‘otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże’

A to sie nazywało dereza w żarnach i w nio sypało sie kasze do mielenia (Wólka Abramowska). Dereza to w żarnach, to du derezy to sie sypało ziarno i potem mąka z tego była (Wólka Ratajska).

Źródła: PM.

Geografia: Wólka Abramowska, Wólka Ratajska, Kocudza (zob. mapa 47).

D. lp. *derezy*; D. lm. *derezów*; wymowa: *dereza, dyreza*.

Por. *ducza, duczaj, duczaja, duczajka, duczka, dulapa, dulapka, dziura, dziurka, kosz, oko, otwór*.

Deska I – tom I: 82.**Deska II** – tom I: 82–83.**Deska III** – tom II: 55.**Deska IV** – tom II: 55.

Deska V ‘deska z otworem, w którym porusza się górny koniec drążka żaren’

Młon wchodził w take deske, deska sie nazywała (Gąsiory). *Deska i tyle, mieluch i deska* (Zosin).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Gąsiory, Żakowola, Brzeźnica Bychawska, Niedźwiada, Zosin, Hrebenne, Kopyłów, Obrowiec (zob. mapa 46).

D. lp. *deski*; D. lm. *desków*; wymowa: *deska*.

Por. *grządka, grzęda, jarzemko, kałatajka, klekot, kłopot, krzepica, kuna, łapka, suka, trzających*.

Deska VI ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Żeby duch nie wychodził z pieca to desko zatykali (Gózd). *Piec chlebowy desko zatykało sie, jak chleb był w piecu* (Jedlanka pow. Łuków).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Gózd, Jedlanka pow. Łuków, Jawidz, Niemce, Serniki, Kocudza (zob. mapa 38).

D. lp. *deski*; D. lm. *desków*; wymowa: *deska*.

Por. *baba, blacha, okienica, praducha, przytuła, przytyczka, świnia, zastawa, zastawka, zasuwą, zatłoka, zatuła, zatułka, zatyczka, zatykaczka, zatyka, zatykadło*.

Dęga ‘klepka w beczce’

W becce do kieszienia kapusty to so degi (Lipa). *Becka je z degów zrobiuno* (Stojeszyn). *Becki sie z dugów robi* (Łążek Ordynacki). *Beczki su z degów zrubione* (Polichna). *Daga to wyrobiona odpowiednio deszczułka do wyrobów bednarskich* (Andrzejów pow. Janów Lubelski). *Dęga to jest w becce* (Księżomierz). *Dęga w beczce jest na kapuste* (Zawada). *Dęga to beczki z tego zbite so* (Kocudza). *Łob ręce su w beczce i te degi* (Wierzychowska). *W becce każdy so łub ręce i degi, takie drobne dyseczki tak kładziune wzdłuż, a łub ręce jich w poprzek ściskali du kupy* (Antoniówka). *W becce so degi i łob ręce* (Zdzisławice). *Z tych degów robi sie beczke, w beczce so takie małe dyseczki, i to so degi* (Zielone). *Łukłado sie degi, późni łopasuje bydmarko i tak sie robi beczke* (Sól).

Źródła: PM, PS, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia (zob. mapa 61).

D. lp. *degi*; D. lm. *degów*; wymowa: *denga, denęga, dynęga, danyęga, dega, duga*.

Por. *klepka*.

Dłubanka ‘naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta’ (zob. ilustracja 21).

Du wyrabiania ciasta to dłubanka była z drzewa cała, z jednego kawatka drzewa (Suchawa). *W dłubance ciasto wyrabiali i późni w piecu piokli* (Lubień). *A to różnie mówili, no dłubanka, bo to dłubane w drzewie było, ale mówili i niecka, niecki, krupka* (Żdżarka).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Włodawy (zob. mapa 48).

D. lp. *dłubanki*; D. lm. *dłubanków*; wymowa: *dłubanka, dłubanka*.

Por. *kazubek, kopaneczka, kopańka, krupka, miecka, miecki, niecka, niecki, niecułka, niecułki, noczówka*.

Dno I ‘dolna część naczynia kuchennego’

Każdyn baniak miał dno, bo inaczy to by wszystko wyciekło (Białopole). *Na dnie to sie te wszystkie osady zbirały, i potem sie to wyloto* (Podlesie Małe). *Banioki to sie odwracało dnem do góry i na płot sie wijszało* (Rudka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *dna*; D. lm. *dnów*; wymowa: *dno*.

Dno II ‘dno pieca chlebowego’

Chlib brali na listek chrzanowy i prosto na dnie kładli w piecu (Dubienka). *Dno sie mówi, bo ono na spodzie jest* (Orłów Drewniany). *Dno jest w piecu chlebowym* (Wola Idzikowska). *Na samym spodzie w piecu chlybowym to dno jest* (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Ostrzyca, Bończa, Orłów Drewniany, Stryjów, Wola Idzikowska, Dubienka, Rogatka, Skryhiczyn, Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski (zob. mapa 39).

D. lp. *dna*; D. lm. *dnów*; wymowa: *dno*.

Por. *czeren, klepisko, trzan, trzon*.

Dobry ‘o smaku’

Chlib to kiedyś dobry był, bo każda gospodynia umiała upic, nie to co tera (Bortatycze). *Jak co smakuje, to uno dobre jest to jedzynie* (Przytoczno).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *dobrego*; D. lm. *dobrych*; wymowa: *dobry*.

Por. *smaczny*.

Dobrzyńka ‘napój z palonego zboża, mieszanka cykorii i kawy zbożowej z aromatem waniliowym’

Była jeszcze taka kawa zbożowa dobrzyńka, oj to było smaczne, z mlekiem też sie piło (Lubycza Królewska). *Ja dobrzyńke znam z dzieciństwa, a teraz dzieś to zginęło ta kawa zbożowa* (Czajki). *Kubek kawy zbożowy dobrzyńka i do tego skibke chleba, i to było całe śniadanie do szkoły* (Majdan Gromadzki). *Do picia to kawów prawdziwych ni było, była ta dobrzyńka, tako kawa w tubkach jak dropsy* (Garbów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *dobrzyńki*; D. lm. *dobrzyńków*; wymowa: *dobżyńka*.

Por. *abisynka, cykoria, czarna kawa, kawa, kawa zbożowa, turek*.

Doić / wydoić krowę – tom III: 104–105.**Dojnica** ‘naczynie drewniane używane do dojenia krów’

Na mliko do dujenia to była dujnica czy szkopek, to było to samo (Lipnica).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lipnica, Zalesie (zob. mapa 52).

D. lp. *dajnicy*; D. lm. *dajniców*; wymowa: *doińnica, duińnica*.

Por. *dajnik, skopek, skopiec, szkopczyk, szkopek*.

Dojnik ‘naczynie drewniane używane do dojenia krów’

Mliko w dojnik lyciało i potem w bańke (Jabłeczna). *Dawno temu to dujniki byli z drzewa, z klepków zrubione, a tera to krów ni ma* (Tuczna).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Matiaszówka, Tuczna, Jabłeczna, Sławatycze (zob. mapa 52).

D. lp. *dojnika*; D. lm. *dojników*; wymowa: *dojńnik*.

Por. *dojnica, skopek, skopiec, szkopczyk, szkopek*.

Dola ‘chleb weselny’

Dola to chleb upieczony na wesele, który po ślubie panna młoda kroi, a drużynie i drużbowie częstują nim gości (Potok Górny). *Dawno, jeszcze tak dawno, to na dole to piekło sie miodownik taki już. To było ciasto takie z miodem, dużo miodu, żeby ta dola była słodka. To nazywali też dolo tyn miodownik. To na dole to piekło sie miodownik taki już. Szklanke miodu i tam sześć jajek i szklanke cukru, i wyszed taki miodownik duży i dawali, zaraz po ślubie te dole rozdawali. Szła drużyna z talerzem i każdemu kawaleczek tej doli dała. I tam czy ta dola dobra była, czy słodka, czy jaka, takie już były i przyśpiewki, albo że jeszcze raz ty doli, bo jeszcze nie skosztowali, i tak sie zaczynało to wesele. Potem już orkiestra grała sama taka na tych trąbach, ni tak jak dzisiaj* (Biszczka). *Ciasto też dolo sie nazywało, jak sie zy ślubu przyjedzie to ta młuducha to częstuje to dolo gości swoich na tym wyselu* (Zielone). *Jak przyjechali tod ślubu to, to co postawili do jedzenia czy picia to jedli, i goście krzyczeli gorzka dola, i to dolo częstowali* (Malewsczyzna). *To jak już przyjchali tod ślubu, to te dole rozdawali i częstowali tym gości* (Hedwizyn). *Na weselu to chodzili z wódko i z dolo* (Zanie). *Dola to taki chleb, co po ślubie panna młoda kraje, a drużynie częstują nim gości* (Ciosmy). *Dole dawali gościom* (Hucisko). *Dola to ciasto weselne, takie na częstowanie przez pani młodo* (Majdan Stary). *Z ciasta to był korował, a swojo drogo była też dola dla gości, takie ciasto weselne* (Aleksandrów). *Dola to ciasto na miodzie na wysele pieczone* (Zielone). *Dola to wyselne ciasto* (Borowiec).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja i Tomaszowa Lubelskiego.

D. lp. *doli*; wymowa: *dola*.

Dolny kamień ‘dolny kamień żaren’

U żarnów jest jeszcze dolny kamień, jego to ni widać (Świerże). *W żarnach taki dolny kamień był, leżący* (Siedliska pow. Tomaszów Lubelski). *Dolny kamień jest niruchomy* (Sosnowica).

Źródła: PM, KAGP, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *dolnego kamienia*; D. lm. *dolnych kamieniów*; wymowa: *dolny kańień, dolny kańiń*.

Por. *kadłub, kazub, spodak, spodek, spodni kamień, spodnik, stolec, żarnisko*.

Donica ‘gliniana miska do ucierania maku’ (zob. ilustracja 16).

Dunica była do ucierania maku (Fajstlawice). *Dunica to na mak, do statków, do naczyń kuchennych należała, no taka miska, ale gliniana była, kolor szary i taka kręglutko, i w tym w poście mak sie ucirało, bo mikserów to nicht ni miał* (Godziszów). *Kutia to tak zetrze w dunicy czy tam w czym innym, ale to kiedyś w dunicy ino sie tarło* (Modryniec). *Dunica do wiercenia maku, kiedyś makutra* (Sulmice). *Dunica to duża*

miska służąca do ucierania maku (Potok Górny). Dunica to naczynie gliniane, w którym uciera się mak (Gałęzów). Te kulasze to późni na takie dunice kładli, jak to kiedyś takie dunice gliniane, miski byli, dunice, w te miski kładli i takie robili dolki w ty misce na środku (Bukowa). Donica to kamionkowe naczynie do ucierania maku i mas (Brzozowica Mała). Mak stawiali na stole w donicy (Ulan Duży). Dunica to miska do ucierania maku (Samowicze). Donice to były gliniane takie, wypalane (Bochotnica). Dunica to naczynie gliniane niepolowane do tarcia maku (Momoty Dolne). Dunica to duża gliniana miska do tarcia maku w poście (Batorz). Donica to gliniana miska, w której uciera się mak (Ratoszyn). Wszystkie jedli z jednej dunicy (Uchanie).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 60).

D. lp. *donicy*; D. lm. *doniców*; wymowa: *dońica, duńica*.

Por. *krzynówek, makortyt, makownica, makutra, miska, miska siwa, studzielina, wierciocha, wiertacha*.

Drabinka I – tom IV: 241.

Drabinka II – tom IV: 241.

Drabinka III – tom IV: 241.

Drabinka IV ‘kratka w kuchni lub piecu, na której kładzie się drzewo i węgiel’

W piecu taka drabinka była, tam się kładło drzewo ji paliło, ji się gotowało strawe (Ruda Solska). Przez te drabinke popiół wylatywał do popielnika (Wola Dereźniańska).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lp. *drabinki*; D. lm. *drabinków*; wymowa: *drabinka*.

Por. *gruba, grubka, palenisko, ruszt, ruszta, ryszutka*.

Drapak I – tom I: 85.

Drapak II – tom IV: 243.

Drapak III ‘rodzaj miotły na kiju do wymiatania popiołu z pieca chlebowego’

Rubiło się takiego drapaka na kiju i tym się wymiatało piec (Tuczepy). Chlib się wsadzalo, to piec musiał być czyściutki, to brali takiego drapaka na kiju i wymitali z pieca cały popiół, i potem na listku chrzanowym chlib dupiero (Rogów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lp. *drapaka*; D. lm. *drapaków*; wymowa: *drapak*.

Por. *małpa, miotła, pomielciuch, pomielucha, pomietto, pomiot, pomiotto, pomyto*.

Drażek ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

W żarnach był taki drażek, przy pomocy którego poruszało się górny kamień żaren (Wilków). Ruszało się w żarnach za taki drażek i spodem mąka lyciała (Bazanów Stary).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia (zob. mapa 45).

D. lp. *drażka*; D. lm. *drażków*; wymowa: *drożek, družek, drunżek*.

Por. *cyganka, kij, kłopot, kolba, laska, mielaczka, mielak, mielnik, mielon, mieluch, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik, żarnówka*.

Dreṭwy (o smaku)

Dreṭwy smak, bo język cirpnie po tym, jak sie kiedyś tak tarków najadłam, to takie dreṭwe to było (Żrebce). Dreṭwe to uno nie jest smaczne, nie smakuje tak jak trza, no takie dreṭwe i już (Majdan Stary).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *dreṭwego*; D. lm. *dreṭwych*; wymowa: *drentfy, dryntfy*.

Drobna mąka ‘mąka drobno zmielona’

Dawno to było we młynie milenie na grubo mąke i na drobno mąke. Ta drobna mąka to taka delikatna na świąteczne wypieki (Świerże).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *drobnej mąki* // *drobny mąki*; D. lm. *drobnych mąków*; wymowa: *drobna mojka, drobna mujka, drobno mojka, drobno mujka*.

Por. *miatka mąka*.

Drożdże ‘spulchniacz do chleba i ciasta, służący do rozczywania’

Drożdże to jest to, co sie kupuje w sklepie i co sie daje do ciasta, żeby wyrosło (Zanowinie). Sie wyrabiało ciasto, a wcześni trza było drożdzy troszke dodać (Wola Różaniecka). Chlyb to sie piekło, ale kiedyś drożdzy sie nie dodawało. Tera to ludzie dajo drożdże, a kiedyś to zakwasek. [...] Troszki drożdzy dołożyłam i rozczyślałam sobie na noc (Branew). Rozmieszało sie to rano troszki kartofli do tego, a później troszke drożdzy (Dzierzkowice Wola). To tak troche było zakwasku i sie na noc trochy wody, dzieże byli, i drożdzy troche, i taki sie robiło rozczyn. I ten rozczyn przekis przez noc w dzieży (Błonie). Wody ciepłej, to tak z deko drożdzy i skibkie chleba (Jableczna). Drożdże były w sklepach (Kamień). Późni trza było wziuć drożdzy i zrobiło sie te drożdże z wodu. Te drożdże rozrobiłaś, to mleko sie łoło do chleba, późni rozczyn musioł być i późni to rośło (Bliskowice). Drozdze sie daje do ciasta, aby rośło (Przybysławice).

Źródła: PM, ML, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lm. *drożdzy*; wymowa: *drożże, drozże*.

Drożdżówka ‘rodzaj bułki pszennej nadziewanej owocami lub serem, kupowanej w sklepie’

Drożdżówki z jabkami czy z innym czym, ale to w mieście kupowane (Rozłopy). Drożdżówka to miastowe, bo u nas to był placek i tyle (Polanówka). Drożdżówka to słodkie ciasto drożdżowe z czymś jeszcze, taka bułka z miasta przywiziona (Zahajki pow. Włodawa). Z miasta drużdżówke mama przywiezła, to już takie lepsze było, bo kiedyś to ino bułka sama była, tyle że jasna (Strzelce).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *drożdżówki*; D. lm. *drożdżówek*; wymowa: *drożżufka, drozżufka, druzżufka, druzżufka*.

Drójkie ‘coś bardzo słodkie albo nieokreślonego smaku’

Za słodkie, takie drójkie to ciastko (Skowieszyn). *Drójki to jak bardzo słodki* (Andrzejów pow. Janów Lubelski). *Drójkie to mdłe, ni kwaśne, ni słodkie* (Bazanów Stary). *Drójkie to za bardzo słodkie* (Gościeradów). *Drójkie jedzenie to takie jaż mgłe, za bardzo słodkie* (Lisikierz).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia.

D. lp. *drójkiego*; wymowa: *drujke, drujke*.

Drugie śniadanie ‘posiłek spożywany między śniadaniem a obiadem’

Drugie śniadanie to takie jedzenie przedpołudniowe (Chmiel). *Kto tam kiedy jad drugie śniadanie, tera w biurach jedzo, dzieciom do szkoły dajo* (Żakowola).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *drugiego śniadania*; D. lm. *drugich śniadaniów*; wymowa: *drugé śniadańe, drugé śnodańe, drugé śnudańe, drugie śnadańe, drugie śnodańe*.

Por. *podobiadek, podobiedzie, podpołudnik, podśniadanek, przedobiadek*.

Druszlak ‘naczynie kuchenne o dziurkowanym dnie, służące do odcedzania’ (zob. ilustracja 7).

Druszlak to naczynie z małymi otworkami (Samowicze). *Druszlak to takie podziurawione naczynie, taka miska jakby* (Chmiełek). *Ser, odgrzeje jego, na druszlak, ta serwatka zejdzie* (Helenów). *Teraz to sie wylewało na druszlak albo na miednice i maślanke sie odbierało z maśła* (Moniatycze). *Na taki druszlak kładła z dużymi dziurkami* (Księżomierz).

Źródła: PM, ML, TG, KAGL.

Geografia: powszechne.

D. lp. *druszlaka*; D. lm. *druszlaków*; wymowa: *druślak, druślók, druslak, drusłók, druślak, druślók*.

Por. *cedzak, drystak, durszlak, dziurawa miska*.

Dryga ‘galareta z nówek wieprzowych’

Dryga to gęste takie z nówek wieprzowych, a może być i cielęcych (Gałęzów). *Dryga to stąd sie tak nazywa, że ona jak sie patrzy to tak dryga, no tak trzęsie sie, bo to zgęśnie sie, ale nie tak całkiem ino tak troche i takie drygające ono jest* (Żrebce). *Dryga, że to jak sie zsiadło to wszystko i to tak drygało, no tak trzęsło sie. Ja to nazywam dryga i teraz, dryga i galareta to je to samo, ale dryga to nasze z dawien downa* (Deszkowice I). *Na galarete dryga mówili, bo to drgało. Różnie to ludzie robiu, bo niektóre to tak, świnię jak sie zabiło, to ten leb świni, nogi, i to sie wsadziło, du tego jeszcze samygo mięsa, nagotowało sie, późni sie to wyjyno tyn leb. Jeszcze marchewke, pietruszke sie dodawało* (Księżomierz). *Dryga se tak chodzi, takie ruzydrgane jest to, znaczny sie tak drygo* (Szperówka). *Na święta zawsze dryge sie rubiło, dryga to je to samo co galareta* (Sułowiec). *Stare to jeszcze mówio jak to niegdysiejsze było, dryga, a teraz to galareta* (Rożki). *Dryga to ze świńskich nogów, na święta być musiała dryga, no bo jak inaczy*

(Giełczew). *Ta dryga to jest dziś galareta (Hoszunia Ordynacka). Tera to te dryge nazywajo galareto (Dzielce). Dryga czy galareta to jest to samo, ale stare dawno to dryga mówili, a młode to już galareta mówio, po naszymu to dryga więcy, ale wypada mówić już tak po dzisiejszemu i nowocześnie, no to jest galareta, ale to jest to samo, ta sama potrawa, tak samo sie robi, tylko że nazywa sie inaczy (Józwów). Dryga to jest to samo co ji galareta (Staw Noakowski). Dryga to galareta. Tera galareta, a z dawna jeszcze to dryga, bo to z dawien dawna u starych jeszcze ta dryga została, po staremu tak jeszcze (Komodzianka). Jak świnię zabili to dryge baby rubili. A i dryge niby to i teraz robie nawet często, bo mój to lubi to zjeść, tak loctu naleje, to takie kwaśne i dobre (Trzydnik Duży).*

Źródła: PM, PI, KAGP, KAGL, SGM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia (zob. mapa 3).

D. lp. *drygi*; D. lm. *drygów*; wymowa: *dryga*.

Por. *chłodne, chołodzina, drygi, drygieliny, drygla, drygle, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Drygi ‘galareta z nówek wieprzowych’

Drygi so z nówek wieprzowych (Wólka Abramowska). Drygi to potrawa ostudzona z wygotowanych kości i mięsa (Krzczonów).

Źródła: PM, PI, KAGP, KAGL.

Geografia: okolice Zamościa, Biłgoraja, Janowa Lubelskiego i Bychawy (zob. mapa 3).

D. lm. *drygów*; wymowa: *drygi*.

Por. *chłodne, chołodzina, dryga, drygieliny, drygla, drygle, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Drygieliny ‘galareta z nówek wieprzowych’

Drygieliny to gęsta potrawa na zimno z wygotowanych kości i mięsa (Kozły). Dryguliny zawsze na wesele gotowali (Glinny Stok).

Źródła: PM, PI, KAGP, KAGL.

Geografia: okolice Parczewa i Białej Podlaskiej (zob. mapa 3).

D. lm. *drygielinów*; wymowa: *drygieliny, dryguliny*.

Por. *chłodne, chołodzina, dryga, drygi, drygla, drygle, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Drygla ‘galareta z nówek wieprzowych’

Drygla to z nówek wołowych lub wieprzowych (Potok Górny). Drygla była. Teraz galareta, a kiedyś to drygla, studzilina, zastygło tak i jedli (Sól). Niech tylko krupelka wody kapnie na drygle, to już sie ni zastygnie, trza na nowo gutować (Wola Dereźniańska). Była galareta nazywana drygla. Brali nóżki, jakieś kości dodawali, nóżki ze świnię, nieraz i co cielecego sie wrzuciło, gotowało sie, prawie ze trzy godziny musiało sie gutować, trzeba było usolić i gutować sie musiało ze trzy godziny, aby to złapało, ni dudawali nijakich tych, tylko to sie musiało samo z siebie zgęsnąć [. . .]. Jak już tak sie

wzięto na palce, ciągała się woda i już miała być dobra (Łukowa). *Drygla*, to gutuwało się mięso, przyważnie tby świńskie, nogi, gutuwało się dłuższy czas [...] i ruzlywało się pu miseczkach (Zynie). *Drygla to stąd, że to tak dryga, trzęsie się* (Ciosmy).

Źródła: PM, PI, KAGP, KAGL.

Geografia: okolice Biłgoraja, sporadycznie poza tym obszarem (zob. mapa 3).

D. lp. *drygli*; D. lm. *dryglów*; wymowa: *drygla*.

Por. *chłodne, chołodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygla, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Drygle ‘galareta z nówek wieprzowych’

Drygli to potrawa studzona z wygotowanych kości i mięsa (Mołodiatycze). *Zabijem wieprzaka, to zrobie drygla* (Siennica Różana). *A galareta to nie tak jak dzisiaj, tylko z kośćcami była i nazywali to drygla* (Wólka Kańska). *Na wysele no to ta galareta, te drygla po naszymu* (Moniatycze). *Drygla to potrawa studzona z wygotowanych kości i mięsa* (Telatyn). *Drygla to galareta z nówek* (Rudka Kijańska). *Galareta to te drygli, jak nasze babki mówili* (Świerze). *Na wyselu byli drahli, czyli teraz galareta* (Hanna). *Drygla z kuściami gotowali, była z kośćcami, i pod stołem taka kupa była tych kości, bo to obgryz i pod stół ruci. Drygla nazywali, nie nazywali galareta, tylko drygla* (Zanowinie). *Byli drygla, byli. Tak jak galarete gutuwało się, i nóżki, więcej takie nóżki na galarete, głuwna, gutuje się razem [...] jak już mięciutkie to się na tego, oddzieli się i pukroji się drubniutko, i tym wywarem się nalewa w miseczki [...]. Byli drygla inne mówili, albo galareta* (Uhrusk). *Drygla to mięso z nogi świni gotowane, potem to zastygnie tak* (Bytyń). *Drahlów nawaryła i bedzie co jeść, tak kiedyś mówili* (Uhnin).

Źródła: PM, ML, PI, CWP, SGP, KAGP, KAGL, SGM.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 3).

D. lm. *dryglów*; wymowa: *drygla, drygli, drygla, drygla*.

Por. *chłodne, chołodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygla, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Drygolina ‘galareta z nówek wieprzowych’

Drygolina to potrawa z wygotowanych kości i mięsa z wodo (Ossowa). *Dawno to mówili zimne nogi abo galareta. Tera tylko galareta abo drygulina* (Łazy). *Na wysela to zawsze drygolina gotowały* (Gąsiory).

Źródła: PM, PI, KAGP, KAGL.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego i Łukowa (zob. mapa 3).

D. lp. *drygoliny*; D. lm. *drygolinów*; wymowa: *drygolina, drygolina, drygulina*.

Por. *chłodne, chołodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygla, drygla, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Drypka ‘żywiczny kawałek drewna, którym rozpala się w piecu’

Drypka to mały kawałek drzewa na opał (Braciejowice). *Drypka to drobne z drzewa, rąbane na opał* (Ruda Solska). *Drypka to taka trząska drewna* (Łaziska).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Braciejowice, Piotrawin, Łaziska, Ruda Solska, Ciosmy, Hucisko (zob. mapa 66).

D. lp. *drypki*; D. lm. *drypków*; wymowa: *drypka*.

Por. *drzazga, karpina, łamaczka, łuczyna, łupka, skałka, szczypa, szczypka*.

Drystak ‘naczynie kuchenne o dziurkowanym dnie, służące do odcedzania’ (zob. ilustracja 7).

A na kluski po gotowaniu to był taki drystak i tam sie to wlywało du tego drystaku (Stulno). Kluski czy syr to odcikało na drystaku z takimi dziurkami u dołu (Zbereże).

Źródła: PM, CA.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *drystaka* // *drystaku*; D. lm. *drystaków*; wymowa: *drystak*.

Por. *cedzak, druszlak, durszlak, dziurawa miska*.

Dryzdek ‘ziemniak pieczony na blasze kuchennej lub na drzwiczkach kuchni’

Kartofle krojili i piekli na blase krążki z kartofli, dziadek troske psolił, nazywały dryzdki (Krasew).

Źródła: PM, AMWL.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *dryzdka*; D. lm. *dryzków*; wymowa: *dryzdek*.

Por. *habajek, kartofel pieczony, talarek*.

Dryżka ‘galareta z nóżek wieprzowych’

Dryżka to gęsta potrawa studzona z wygotowanych kości i mięsa (Zahajki pow. Biała Podlaska).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Zahajki pow. Biała Podlaska, Sitno pow. Biała Podlaska (zob. mapa 3).

D. lp. *dryżki*; D. lm. *dryzków*; wymowa: *dryška*.

Por. *chłodne, chołodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygła, drygle, drygolina, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Drzazga ‘żywiczy kawałek drewna, którym rozpala się w piecu’

Drzazgo rozpala sie w piecu (Sąsiadka). Drzazga to do rozpalania ognia (Łańcuchów).

Drzazga do podpalania pieca (Sulów).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia, sporadycznie poza tym obszarem (zob. mapa 66).

D. lp. *drzazgi*; D. lm. *drzazgów*; wymowa: *dżazga, żżazga, dżozga, żżozga*.

Por. *drypka, karpina, łamaczka, łuczyna, łupka, skałka, szczypa, szczypka*.

Drzwiczki I – tom IV: 250.

Drzwiczki II ‘zamknięcie w piecu kuchennym lub w piecu chlebowym’

Drzwiczki to w kuchni, żeby ogień nie wylatywał (Dobryńka). Płomie szło w czeluść, i dym szedł, i tak się paliło na ten chleb, [...] na cały piec tego chleba nasadziło. Podgarstało się węglem, jak bardzo mało napalone, a jak dużo węgla to ich zgarstało się, rzucało się pod komin, drzwiczki były otwarte, jak było napalone zapach był na droge (Ortel Królewski). Drzwiczki to się kupowało żeliwne, bo to paliło się, to ogień buchał (Ostrówki). Drzwiczki so w kuchni do gotowania (Drelów).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: powszechne.

D. lm. drzwiczzków // drzwiczek; wymowa: dźwíčki, żżwíčki, dźwíčky, żżwíčky, dźwíčki, żżwíčky, dźwíčky, żżwíčki.

Por. dźwiczki.

Duch I ‘ciepłe powietrze od pieca chlebowego’

Duch to ciepłe powietrze z pieca (Czemierniki). Tupiero jak spojrzysz, że zarumienione i że za dużo ducha nie wypuścić, to jak się chleb piecze, wstawia się w piec to się zamyka drzwi na zaszczypkę, żeby nikt ni wchodził zanim się włoży chleb, bo się ni zapieczę. To już tak była tradycja (Dobryń). Podpaliło się, to duch był, potem na fajerki trza było lać ji grzać się. No to lutość, a te fajerki byli ciepłe (Stryjów). Duch to jest to ciepłe powietrze, co idzie od pieca chlebowego (Rakówka). Czasem drzwiczki zalepiało się ciastem jak były szpary, żeby duch nie wychodził i nie zaglądało się wcześniej do chleba niż przez godzinę (Krasienin).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. ducha; D. lm. duchów; wymowa: dux.

Duch II ‘dym wydobywający się z pieca na mieszkanie’

Nadymiło się, duch taki wylatuje z pieca, aż dusi (Branica Radzyńska). Jak pełno ducha w chatupie, to coś z piecem już było nidobrze (Ossowa).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. ducha; D. lm. duchów; wymowa: dux.

Por. czad, dym, smąd, smęd, smród, swąd, swęd.

Duchówka ‘część pieca kuchennego nowszego typu przeznaczona do pieczenia lub przechowywania pokarmów’

W kuchni do gotowania była z boku duchówka i tam przechowywało się jedzenie, żeby było ciepłe (Huta). W tej kuchni była koniecznie duchówka w każdym domu, żeby przytrzymać potrawę, żeby była ciepła (Krasienin). Duchówka to część pieca przeznaczona do pieczenia (Jezioro). Chlib śmy piekli w piecu, a późni to duchówka była (Sulmice). Duchówki to i kiedyś byli, nazywali się duchówki i teraz tak samo się nazywają, piekarnik albo duchówka (Żrebece). Piekli w piecu, a późni duchówka była (Kośmin). Duchówka to je w piecu na strawę, tam się chowa strawę gorąco (Ałojzów). Duchówka to na strawę gorącą (Gościeradów). Duchówka to pomieszczenie wewnątrz pieca, w którym przechowuje się gorącą strawę (Wierzchowiska). W duchówce wstawić, zamknąć i będzie ciepłe (Skryhiczyn). Duchówka to część kuchni do przechowywania ciepłych potraw (Stara Wieś). Duchówka była do pieczenia (Witoroż). Posypujemy kartofle mąką, przykrywamy i wstawiamy do dochówki, żeby mąka zaparowała (Chłopków). Dochówka to

w węglowej kuchni (Wyryki). *Dochówka to takie miejsce w piecu kaflowym, gdzie można coś wypiekać, podgrzewać* (Majdan Wielki).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *duchówki*; D. lm. *duchówek*; wymowa: *duxufka, doxufka*.

Por. *piekarnik*.

Ducza ‘otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże’

Były dwa kamienie, spodni i górny i w tym górnym jeszcze tako dziura, tako ducza, i tam sie ziarno sypało (Wierzchowiska). *Ducza to była z boku tako dziura, dzie sie to zboze pierw sypało* (Kielczewice). *Łu góry w kominie była tako ducza i tam sie ziarno sypało to, co go sie młyć miało* (Rożki). *Ducza to otwór w górnym kamieniu, dzie sie sypie zboże* (Wola Idzikowska). *Ducza to otwór w żarnach, którym wysypuje sie zboże do mielenia* (Potok Górny). *Ducza to dziura w górnym kamieniu, tam sie sypie zboże* (Gościeradów). *Zyto sie wysypuje w duce i sie kręci mlonem* (Huszczka). *I sypało sie po garstce tygo w te zarna, w te dziura, w te duce* (Wólka Ratajska). *Ducza to dziura w kamieniu, do czego sie sypało zboże do mielenia* (Żulin). *Ducza to wgłębienie na ziarno przed kamieniami* (Polichna). *Nasyp pełno duce* (Biała).

Źródła: PM, KAGL, KAGP, MSGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i południowo-zachodnia (zob. mapa 47).

D. lp. *duczy*; D. lm. *duczów*; wymowa: *duča, dučo, ducza, duco*.

Por. *dereza, duczaj, duczaja, duczajka, duczka, dulapa, dulapka, dziura, dziurka, kosz, oko, otwór*.

Duczaj ‘otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże’

Duczaj to jest w żarnach, dziura w kamieniu to duczaj, u góry tak (Zubowice). *Zboże sypało sie w duczaj, no w take jakby dziure* (Łuszczacz). *Zboże w duczaj sypali i dopiero to żarnowko kręcili* (Zielone). *Górny otwór w żarnach zwany był duczajem* (Wólka Łabuńska). *Duczaj w żarnach był na zboże* (Wiszniów).

Źródła: PM, APAE, KAGL, KAGP.

Geografia: Łuszczacz, Zielone, Białowola, Majdan Sopocki, Wólka Łabuńska, Zubowice, Siemierz, Wiszniów, Małoniż, Oszczów (zob. mapa 47).

D. lp. *duczaja*; D. lm. *duczajów*; wymowa: *dučaj*.

Por. *dereza, ducza, duczaja, duczajka, duczka, dulapa, dulapka, dziura, dziurka, kosz, oko, otwór*.

Duczaja ‘otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże’

W żarnach du taki duczaji najpirw sie zboże sypało, a potem łubracało sie mielunem i myło na ziarno (Łopiennik Górny). *Duczaja to otwór w kamieniu żaren* (Wielacza). *Otwór w kamieniu żaren to duczaja, taka dziura* (Łukowa). *Duczaja jest w górnym kamieniu i w nio sie sypie zboże* (Osuchy).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Nadrybie, Puchaczów, Krzczonów, Ostrzyca, Łopiennik Górny, Izbica, Wielacza, Zawada, Hedwiżyn, Łukowa, Osuchy (zob. mapa 47).

D. lp. *duczaji*; D. lm. *duczajów*; wymowa: *dučaja*.

Por. *dereza, ducza, duczaj, duczajka, duczka, dulapa, dulapka, dziura, dziurka, kosz, oko, otwór*.

Duczajka ‘otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże’

Z boku była taka dziura dzie sie zboże sypało, a potem dupiro sie jego stamtąd brało gascio i do drugi dziury i tam go sie tłukło to żarnówko, to duczajka musi ta dziura sie nazywała, musi że to duczajka była ta dziura (Zubowice). Duczejka z boku kamienia (Sławęcín). Duczajka jest na zboże w górnym kamieniu żarnów (Alojzów). Duczajka była i tam sie zboże czy kasze sypało (Hosznia Ordynacka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia – zasięg rozproszony (zob. mapa 47).

D. lp. *duczajki*; D. lm. *duczajków*; wymowa: *dućajka*, *dućejka*.

Por. *dereza, ducza, duczaj, duczaja, duczka, dulapa, dulapka, dziura, dziurka, kosz, oko, otwór*.

Duczka ‘otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże’

Jak były zarna to rubota tak wyglądała, w ducce sie sypało ziarna, a młynkiem sie łobracało i rubiło mąkę (Bychawka). To tu góry w kaminiu była tako dziura, duczka sie nazywała, i tam sie w nio zboże sypało (Sąsiadka). Duczka, to do ni sie sypie zboże (Weremowice). W duczce sie ziarno sypało i żarnówko sie łobracało, tak sie tłukło to ziarno, żeby sie zmyliło (Tarnawa Duża). Zboże sie sypało w duczce, a potem żarnówkę sie łapało rękami i rubiła sie mąka (Tarnawka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej, Włodawy, Chełma, Krasnegostawu, Bychawy, Szczebrzeszyna i Zamościa (zob. mapa 47).

D. lp. *duczki*; D. lm. *duczków*; wymowa: *dučka*.

Por. *dereza, ducza, duczaj, duczaja, duczajka, dulapa, dulapka, dziura, dziurka, kosz, oko, otwór*.

Dulapa ‘otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże’

W kamieniu górnym w żarnach była dulapa na zboże, w nio sie sypało i sie kręciło żarnówko (Smólsko Duże). Dulapa w kaminiu była i w to sie sypało zboże i żarnówka w ruch, i mąka z tego była (Zamch).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Hucisko, Majdan Stary, Smólsko Duże, Smólsko Małe, Hedwizyn, Malewsczyzna, Rudka, Zielone, Zamch, Borowiec (zob. mapa 47).

D. lp. *dulapy*; D. lm. *dulapów*; wymowa: *dulapa*.

Por. *dereza, ducza, duczaj, duczaja, duczajka, duczka, dulapka, dziura, dziurka, kosz, oko, otwór*.

Dulapka ‘otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże’

Dulapka to w żarnach na zboże takie miejsce (Zielone). Dulapko to nazywali te dziure w kaminiu (Łuszczacz).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Zielone, Łuszczacz (zob. mapa 47).

D. lp. *dulapki*; D. lm. *dulapków*; wymowa: *dulapka*.

Por. *dereza, ducza, duczaj, duczaja, duczajka, duczka, dulapa, dziura, dziurka, kosz, oko, otwór*.

Dupka ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Dupka to pierwsza kromka odkrojona od wierzchu bochenka (Łopatki). Dupka jest z samego wierzchu chleba (Dubienka). Dzieci to cieszyły się jak te dupke dostały (Karmnowice). Dupka to jest to najlepsze z chleba, same z wierzchu (Wąwolnica). Dupka ta pierwsza, to chrupiące, fajne, bo w środku to takie (Milanów).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: okolice Parczewa, Chełma, Opola Lubelskiego, Puław, Dęblińska i Ryk (zob. mapa 27).

D. lp. *dupki*; D. lm. *dupków*; wymowa: *dupka*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeżek, catuszka, cietuszka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skraunek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Durszlak ‘naczynie kuchenne o dziurkowanym dnie, służące do odcedzania’ (zob. ilustracja 7).

Kluski się wyjmują na durszlak (Pilaszkowice). Durszlak to jak miska ino z dziurkami (Zaklików).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *durszlaka* // *durszlaku*; D. lm. *durszlaków*; wymowa: *durślak, duršlok, durślak, durslak, durslok*.

Por. *cedzak, druszlak, drystak, dziurawa miska*.

Dusza I – tom V: 129.

Dusza II ‘przednia ściana pieca chlebowego z półokrągłym otworem’

Dusza to jakby tyn środek w piecu chlybowym (Józów). Piec chlebowy to ma dusze w środku (Osolice).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Bychawy.

D. lp. *duszy*; D. lm. *duszów*; wymowa: *duša, dušo*.

Por. *cepuch, czeluście, czeluść, jama, pieczura*.

Duszak ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucającej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Robiły taki gęsty dusok z mąki tatarskiej albo z żytniej i z wodą to się tak prażyło w ukropie (Żerdź). Duszok to uprażona w saganie mąka z wodą i jedzona z tłuszczem (Osiny). Duszak, bo to tak się te mąkę dusi, tak się ją kucia i dusi (Przytoczno). Z mąki to duszok, takie z mąki wyprażonej i z tłuszczem polane (Dęba). Duszak to z samej mąki skuciany, wyprażony, polane tłuszczem (Bałtów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Krępa, Przytoczno, Pogonów, Żyrzyn, Żerdź, Bałtów, Osiny, Dęba (zob. mapa 4).

D. lp. *duszaku* // *duszaka*; D. lm. *duszaków*; wymowa: *dušak, dušok, dusak, dusok*.

Por. *dziad, fusia, fuszer, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, psiocha, pszocho, sachajda*.

Dusznik ‘pomieszczenie wewnątrz pieca kuchennego, w którym przechowuje się gorącą potrawę’ (zob. ilustracja 29).

Dusznik to w starych piecach był na pokarmy chować, żeby ciepłe byli (Żulin). *Dusznik to w piecu i tam sie chowało strawy, i były ciepłe* (Gardzienice).

Źródła: PM.

Geografia: Żulin, Siedliska pow. Krasnystaw, Gardzienice.

D. lp. *dusznika*; D. lm. *duszników*; wymowa: *duśnik*.

Por. *bratfura, gruba, grubka, piecyk, zapachło*.

Duszoki ‘zupa z mąki pszennej z dodatkiem ziemniaków’

U nas dusoki gotowały, to była zupa z białej mąki z kartoflami (Bazanów Stary). *A to różnie nazywały, ale przywaznie dusoki, bo to takie, ze można sie tym zapchać, a te mąkę i kartofle to trza tak troche poddusić w ty zupie* (Borowa).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Bazanów Stary, Oszczywilk, Kleszczówka, Borowa.

D. lm. *duszoków*; wymowa: *duśoki, dusoki*.

Por. *fisia, fiuk, fuśka, prażuny, sztuper*.

Duża łyżka ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

Duża łyżka to do jedzenia kiedyś służyła, jedli łyżkami nie takimi jak tera, ale drewnianymi (Łańcuchów). *Kiedyś to jedli z jedny miski i dużo łyżko drewniano* (Garbów).

Źródła: PM, PI.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 59).

D. lp. *dużej łyżki* // *duży łyżki*; D. lm. *dużych łyżków*; wymowa: *duża łyśka, dużo łyśka, duża łyśka, duzo łyśka, duża łyśka, duża łyśka*.

Por. *chochla, kopystka, kopyść, łyżka drewniana, łyżocha, napyza, opołonik, pirożnica, warzachew, warzachwa, warzachwia, warzocha, warzochew, warzochiew*.

Dwaczki ‘podwójne naczynie gliniane z uchwytem w miejscu złączenia, służące do przenoszenia jedzenia’ (zob. ilustracja 15).

Dwaczki to u nas byli, to dwa gliniane garki złączone razem, z uchem do trzymania (Świerże). *Dwaczki to dwa razem, to na putrawy byli, w pole nosić* (Uchańka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Chełma.

D. lm. *dwaczków*; wymowa: *dwački*.

Por. *dwojaczki, dwojaki, dwojniaki, dwójniaczki*.

Dwojaczki ‘podwójne naczynie gliniane z uchwytem w miejscu złączenia, służące do przenoszenia jedzenia’ (zob. ilustracja 15).

Dwojaczki to jest tak, że jest naczynie gliniane do przenoszenia jedzenia, ale nie jedne, ale dwa razem połączone (Grabowiec). *Dwojaczki to dwa gliniane garnki złączone razem, z uchem do trzymania* (Ruda Solska). *W dwojaczkach nusili jedzenie na pole, do żniwiarzy* (Siemierz).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lm. *dwojaczków*; wymowa: *dvojački, dvuiąčki, dvoiočki, dvoiački, dvoiočki*.

Por. *dwaczki, dwojaki, dwojniaki, dwójniaczki*.

Dwojaki I – tom I: 87.

Dwojaki II ‘podwójne naczynie gliniane z uchwytem w miejscu złączenia, służące do przenoszenia jedzenia’ (zob. ilustracja 15).

Na pole jedzynie w dwujakach nosili (Bojary). *Dwujoki to dwa gliniane garki złączone razem, z uchem do trzymania* (Wola Idzikowska). *Dwojaki to dwa gorki takie trzyli-trowe i tak zlypiune* (Bęczyn). *Dwa garnki tak jakby były zlepione, z jednym uchem to so dwojaki* (Łańcuchów). *Dwojaki to na zupe i na kasze były, na pole sie niešlo w tym* (Konopnica). *Dwojaki to takie połączone naczynia dwa, takie starodawne* (Łazy).

Źródła: PM, KAGL, SGM.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *dwojaków*; wymowa: *dvoiački, dvuiaki, dvoiočki, dvuioki*.

Por. *dwaczki, dwojaczki, dwojniaki, dwójniaczki*.

Dwojniaki ‘podwójne naczynie gliniane z uchwytem w miejscu złączenia, służące do przenoszenia jedzenia’ (zob. ilustracja 15).

Dwujniaki to dwa garnki razem zlepione ze wspólnym uchem (Polichna). *Dwujniaki to podwójne naczynie, takie dwa garnki razem zlypiune* (Sławęcín). *Jak drzewa w lesie chłopcy wycinali, to ja w dwojniakach jim niešla ji picie, ji jydzenie* (Obrowiec).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowa.

D. lm. *dwojniaków*; wymowa: *dvoijnaki, dvuiñaki*.

Por. *dwaczki, dwojaczki, dwojaki, dwójniaczki*.

Dwójniaczki ‘podwójne naczynie gliniane z uchwytem w miejscu złączenia, służące do przenoszenia jedzenia’ (zob. ilustracja 15).

Dwójniaczki to w jednym jedna, a w drugim druga strawa (Sulmice). *Dwójniaczki byli na dwie strawy, bo dwa statki razem zlypiune* (Chomęciska Duże). *W dwójniaczkach jeść nusili w pole* (Huta).

Źródła: PM, SGM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lm. *dwójniaczków*; wymowa: *dvuiñacčki*.

Por. *dwaczki, dwojaczki, dwojaki, dwojniaki*.

Dym I ‘lotny produkt palenia w piecu wychodzący z komina’

Dym to leci z kumina (Staw). *Tera polo byle cym i tyn dym taki corny wylatuje, a po dymie sie pozno cym sie polilo* (Olbięcín). *Dym to powinien być taki ni za bardzo cimny, jak czarny to już palo czymś tam takim, no takim byle czym, bo z drzewa to ładny dym bedzie, i ni bedzie śmierdzić* (Majdan Leśniowski).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *dymu*; D. lm. *dymów*; wymowa: *dym*.

Dym II ‘dym wydobywający się z pieca na mieszkanie’

Dym z pieca to ma zapach spalenizny (Międzyrzec Podlaski). *Dym to z pieca wychodzi, śmierdzi tak* (Stawce).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *dymu*; D. lm. *dymów*; wymowa: *dym*.

Por. *czad, duch, smąd, smęd, smród, swąd, swęd*.

Dymnik I – tom IV: 252.**Dymnik II** – tom IV: 253.**Dymnik III** ‘przewód w piecu, kuchni, odprowadzający dym’

Dymnik to takie jak rurka, ni rurka, taki przewód, co łapie dym (Samowicze). *I paliło sie i du dymnika ciugnęło* (Dobryń). *Dym szel tym dymnikiem* (Gręzówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna – wąski obszar.

D. lp. *dymnika*; D. lm. *dymników*; wymowa: *dymńik*.

Por. *szyja, świnka, trąba, wyciąg, wywodnik*.

Dzban ‘naczynie z jednym uchem i z dzióbkiem na wodę i mleko’

Dzban to gliniane naczynie do mleka z uchem i dzióbkiem (Huszcza). *Dzban był gliniany na mliko* (Rozięcin).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *dzbana* // *dzbanu*; D. lm. *dzbanów*; wymowa: *zban*.

Por. *dzbanek, hładyszka, zbanek*.

Dzbanek ‘naczynie z jednym uchem i z dzióbkiem na wodę i mleko’

Moja mama na stół stawiała dzbanek swojskiej maślanki i tak jedli my (Brzeźno). *Dzbanek to gliniane naczynie do mleka z uchem i dzióbkiem* (Wisiki). *Dzbanek to garnek gliniany do mleka z uchem, byli różne* (Wysokie). *Podwieczorek trza było jaki taki nataradować i jakiś dzbanek czy kanka z wodo* (Branew). *Na pole to dzbanek wody i placek* (Olszowiec-Kolonia). *Nusiłam w dzbanku glinianym picie na łobiad* (Uchanie).

Źródła: PM, ML, CA.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *dzbanka* // *dzbanku*; D. lm. *dzbanków*; wymowa: *zbanek, zbankyk*.

Por. *dzban, hładyszka, zbanek*.

Dzbuk ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Dzbuk to jak już zepsute jajko (Wandalin). *Dzbuk to jajko cuchnące* (Lisikierz). *Dzbuk to zepsute jajko* (Karczmiska).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia (zob. mapa 35).

D. lp. *dzbuka* // *dzbuku*; D. lm. *dzbuków*; wymowa: *zbuk*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bołłapot, chłobot, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparzt, zaparstek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzane, zbuk*.

Dziad I – tom I: 88.

Dziad II – tom I: 88.

Dziad III – tom I: 88.

Dziad IV – tom I: 88.

Dziad V – tom IV: 75.

Dziad VI – tom IV: 75.

Dziad VII – tom IV: 75–76.

Dziad VIII ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzuconej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Dziad to gęsta putrawa z prażonyj mąki, inaczy prażucha (Wólka Plebańska). Dziad z tatarcany mąki, na wodę sie mąki nasypie, łokrasa łokrasu i śmietanu, cybuli sie wdrobi (Stok). Dziad to z prażony na ogniu mąki strawa, takie gęste i okraszone (Toczyska).

Źródła: PM, SGP, SGM.

Geografia: okolice Łukowa, Białej Podlaskiej i Puław (zob. mapa 4).

D. lp. *dziada*; D. lm. *dziadów*; wymowa: *żat, żot*.

Por. *duszak, fusia, fuszer, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, psiocha, pszocho, sachajda, zaprażka*.

Dziad IX ‘wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku’

Dziad taki na mleku gotowanym zawsze sie robi (Osiny). Dziad to taka skórka na mleku (Skowieszyn). Dziada to jo nie lubie, bo to takie jak skórka na mliku sie robi taki dziad, kozuch taki (Stok).

Źródła: PM, KAGL, SGP.

Geografia: okolice Puław (zob. mapa 31).

D. lp. *dziada*; D. lm. *dziadów*; wymowa: *żat, żot*.

Por. *baba, babka, dzida, grzybek, kipa, kozuch, kozuszek, pianka, plewka, przygarka, schabka, skorupka, skóra, skórka, starka, szum, warzuch*.

Dziad X ‘zupa z kaszy jęczmiennej, cebuli i grzybów’

Dziad to zupa z kaso jecminno, cybulo podsmazono na toleju, no i tam grzyba možno włożyć, marchewke cy tam coś jesse (Stara Wieś). Dodać przyprawy, grzyby, kase jęczminno, cebule i zupe ugotować, taki dziad (Branica Radzyńska).

Źródła: PM, B.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *dziada*; D. lm. *dziadów*; wymowa: *żat, żot*.

Por. *zupa dziad*.

Dziad XI ‘zupa ze skórki chleba, wody, czosnku, cebuli i soli’

Dziada robiono ze skórki czerstwego chleba, troche do tego czosnku dawali, sól i pieprz, i to był dziad, zupa tako (Żabików). Namoczała babcia chleba, czostku nadrobiła, sól

i pieprz, i dziad wyszeł (Borki). Bida była to dziada gotowały, bo to proste było, chlib, cosnek i sól (Stara Wieś). Dziad to bidna taka zupa zy skórków chleba, tam du smaku czostku i soli dodało sie i to było, taki dziad, bo to takie bidne jedzenie (Branica Radzyńska). Dziad to skórki z cyrstwego chleba, cosnek, woda, sól i pieprz, to razem zmisane na zupe (Dębica). Dziad to ze skórków czyrstwego chleba namoczonych, czosnek dodać, wodę i pieprz, i to wychodzi dziad, zupa tako (Krasew).

Źródła: PM, B, AMWL.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego i Kocka.

D. lp. *dziada*; D. lm. *dziadów*; wymowa: *żat, żot*.

Por. *goła zupa, kapton, kapłonek, kapłonik, wodzianka, zapojka*.

Dziad XII ‘placek z pszennej mąki z dodatkiem buraków cukrowych’

Dziada piekły, dziady to placki z psynnego ciasta z cukrowym burokiem (Dzierzkowice Małe). Dziady to z niekwaszonego ciasta z dodatkiem buroków (Rzeczyca Ziemiańska).

Źródła: PM, APAE.

Geografia: okolice Kraśnika.

D. lp. *dziad*; D. lm. *dziadów*; wymowa: *żat, żot*.

Por. *buraczak, buraczarz, placek z cukrowym burakiem*.

Dziadowska zupa ‘zupa z kartofli, cebuli, marchwi, czosnku, kapusty, klusków, zaprawiana mąką i tłuszczem’

Klusecki rwane, kartofle, woda, no i sól czy pieprz do smaku, no i słonina. To mówio, ze to tako dziadowsko zupa, w sam raz dla chłopa (Borysów). To nazywali dziadowska zupa, bo tak wszystko narzucane, warzywa wszystkie i kapusty do tego (Policzyna).

Źródła: PM, AZKP.

Geografia: okolice Puław, Bełżyc i Bychawy.

D. lp. *dziadowskiej zupy* // *dziadowski zupy*; D. lm. *dziadowskich zup* // *zupów*; wymowa: *żadofska zupa, żadofsko zupa*.

Por. *bieda zupa, zupa dziadoska*.

Dziadowskie kluski ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Ze startych ziemniaków robiono dziadowskie kluski z dodatkiem mąki (Studzianki). Dziadowskie kluski to z kartofli startych na tartce (Błażek).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Janowa Lubelskiego i Kraśnika.

D. lm. *dziadowskich klusków*; wymowa: *żadofske kluski, żadoske kluski*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bałabuszki, bieda kluski, gałki, gały, kopytka, kopytka dziadowskie, leniuchy, leniwe kluski, papyzy, pepki, pyzy, siałabajki, siwaki, żelazne kluski*.

Dziadóweczka ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Dziadóweczka to zupa z ziemniaków i kluseczków (Wola Uhruska). Dziadóweczke gotowali na wieczór, bida była, ale mąki i kartofli ni brakło, to dziadóweczke często gotowali (Łukówek).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Chełma.

D. lp. *dziadóweczki*; D. lm. *dziadóweczków*; wymowa: *žaduwečka*.

Por. *dziadówka, kartoflanka na mleku z zacierką, kluski na mleku z kartoflami, małżeństwo, ożenianka, parszywa zacierka, sprzączka, sprząska, tata i mama, zacierka, zacierki, zakruszka, zarzutka, zupa z zacierką, zupa zacierkowa*.

Dziadówka ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Dziadówka, bo to kartofle, kluski rwane te takie i jakiś tam olej, olejem jak w poście, a tak to skwarkami (Rudnik). Dziadówkę gotowali, to była tako bidno zupa, bo ino kartofle, kluski, i na mlyku, ale i na wodzie robili (Olchowiec-Kolonia).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Krasnegostawu i Bychawy.

D. lp. *dziadówki*; D. lm. *dziadówków*; wymowa: *žadufka*.

Por. *dziadóweczka, kartoflanka na mleku z zacierką, kluski na mleku z kartoflami, małżeństwo, ożenianka, parszywa zacierka, sprzączka, sprząska, tata i mama, zacierka, zacierki, zakruszka, zarzutka, zupa z zacierką, zupa zacierkowa*.

Dziady I – tom V: 132.

Dziady II – tom V: 132–133.

Dziady III – tom V: 133.

Dziady IV – tom V: 133.

Dziady V – tom V: 133.

Dziady VI ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Kartofle ugotować, zaprawić mąko i skuciać na gęsto, omaścić. To nazywali u nas dziady, że si gotuje dziady (Czosnówka). Dziady to gęste takie kartofle i troche mąki, to tak skuciane razem i zaprażune, i okroszone, to takie dziady (Wólka Plebańska). Dziady to sie robi z gotowanych i potłuczonych kartofli i du tego trochy mąki (Zalesie).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lm. *dziadów*; wymowa: *żady*.

Por. *fusie, fusier, fuszer, fuś, fuśka, gamza, hamsa, hamza, lemieszka, mamatyga, niem-cuchy, prażaki, prażucha, psiocha, sztuper, uprzółdudu*.

Dzida ‘wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku’

Dzida na ugotowanym mleku sie robi ((Skoków). Dzida to wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku (Janiszkowice).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Skoków, Janiszkowice, Niezdów (zob. mapa 31).

D. lp. *dzidy*; D. lm. *dzidów*; wymowa: *żida*.

Por. *baba, babka, dziad, grzybek, kipa, kozuch, kozuszek, pianka, plewka, przygarka, schabka, skorupka, skóra, skórka, starka, szum, warzuch*.

Dzidziuchy ‘kluski kartoflane pieczone na blasze’

Dzidziuchy to kluski kartoflane pieczone na blasie (Wisli). Z tartych i gotowanych kartofłów to dzidziuchy so, takie kluski dzidziuchy kładzione na blachy (Międzyłes).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Wisli, Tuczna, Międzyłes.

D. lm. *dzidziuchów*; wymowa: *żiżuxy*.

Dzidzki ‘małe kawałeczki zeskwarzonej słoniny’

Kartofle dzidzkami polane, ale to było dobre (Osmolice).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Bychawy i Lubartowa.

D. lm. *dzidzków*; wymowa: *żicki*.

Por. *bybki, ciučki, skroczki, skroki, skwarki, skwarzenie, skwarzonka*.

Dzieża ‘głębokie, okrągłe, pękate naczynie drewniane, w którym rozczynia się i miesi ciasto na chleb’

Dzieża to drewniane naczynie z szerokich klepek z uchwytem do wyrabiania chleba na zakwasie (Wola Osowińska). Dzieża jes kregła, dno porobione i ubręcze pozakładane (Ruda Solska). Dzieża to drewniane naczynie do rozczyniania chleba (Grądy). Dzieża, takie byli drywniane, dębowe. Dzieża szersza była u spodu, a węższa u góry (Wojszyn). Dzieża to nawet wysokie i z drewna kregłe naczynie do rozczyniania chleba (Zagórze). Dzieża to drewniane i okrągłe naczynie do wyrabiania ciasta (Grabowiec). Była dzieża taka duża, kragła, wielka (Łukowa). Dzieża to jest do mieszania ciasta na chleb (Raciborowice-Kolonia). Z nowego drzewa jak tylko sie kupiło dzieże to trzeba było jo zrobić, [...] litra cy wiele tej zakwaski stajało, stajało, az ta dzieża sie zakwasila, a później ta zakwaska nie chciałam, żeby takie stare, to se wylałam to, a rozczyniłam se świeżego, bo dzieża była zakwaszona. Na początku musowo było dzieże zakwasic ji piekło sie chleb (Pogonów). To taka dzieża była to, u dołu była seroka, tutaj wężsa (Borzechów). Dzieża to takie więkse nacynie z klepek do rozczyniania ciasta na chleb (Skoków). Dzieża to kregła, drywniana i z przykrywko (Siedliszcze gm. Siedliszcze). Dzieża miała dno, troszke węższa u góry niż u dołu, takie okrag i o tu taki z klepek wkoło i wierch miała do tego, przykrywke. Z drzewa to było, a wkoło tako bednarko metalowo ściagnięta czy drutem (Kanie). Dzieża jest z klepek, chlyb musi być w dziży (Sulów). Dzieża to do rozczyniania chleba, wysokie i z klepkami (Błotków Duży). Dzieża to głębokie naczynie drewniane z uchwytami (Gręzówka). Dzieża to naczynie do rozczyniania chleba (Wólka Plebańska). Dzieża to tak jak becka okragła do chleba (Łazy). Dzieża to drewniane nacynie z klepek do robienia chleba, okragła i bez ucha, a u dołu sersa (Zakowola). Dzieża to mo takie przekrywadło, wieko takie (Stok). Dzieża to nacynie do robienia chleba (Dys). Dzieża to kregła, drewniana, niska, szeroka, z klepek, a je do rozczyniania chleba (Głębokie). Dzieża to dużo, okrugło, z klepek, i na chlib (Wywłoczka). Dzieża to wysoka na poł metra, z klepek, w spodzie szeroka, a w górze węższa, kregła i do rozczyniania chleba (Zawada). A dzieża to była okragła, u dołu szyrsza, a w górze to był węższa i miała nakrycie (Wisznice). Dzieża to głębokie naczynie drywniane z uchwytami (Świerze). A dzieża była taka z tych klepków i taka jak beczka i te to byli obręcze (Wólka Kańska). Na chleb to sie nazywała dzieża (Chrzanów). Dzieża to w spodzie szersza, z wirzku węższa, miała trzy takich żyłazem ściśniętych, z wirzku nakrywka (Telatyn). I nuralnie jak już chleb zamieszony na dzieży, to tu sie robi nuralny bochenek i sie kładzie (Dobryń). Kazdo gospodyn musiiała mieć dzieze taku drzewianu, z drzewianych klepek, bednarku łokutu metalowu. Dzieża była tako u dołu syrso, u góry wężso. Miała pokrywe (Karczmiska).

Taka dziża była, dołem syrsa, a góro troske wussa nu i było taki przykrywadło (Rataj). W dziży to sie chleb miesiło (Panasówka). Była dzieża, w dzieży sie rozczyniało, lało sie wodę, mąkę, przykrywało sie do rana (Janowice). Była taka dziża, matka rozczyniała tyn chleb, rękami mieszała (Oblasy). Wzinam dzieże spycjalno do chleba, zarobiłam w dzieży na chleb. Dzieża z drzewa zrobiona okrągła (Trzcianki). Była taka dzieża wielka, takie drewniane jak beczka, tyko troszczkę u góry zwiężane było, no i sypało sie mąkę. Dzieże przechowywano do góry dnem, żeby sie nie zakurzyła (Rogoźniczka). Dziża było to naczynie klepkowe, w którym rosło ciasto na chleb (Brody Duże). Tako dzieża była dużo (Bliskowice). Dzieża to jest takie drewniane, takie w kształcie beczki, takie z rączkami. I tam sie sypie mąkę razowo. Myśmy razowo i pszenno, ale można i tak, i tak (Słodków). Dziża była do chleba (Nasilów). Dzieża to drywniane naczynie służące do przygotowywania ciasta chlebowego (Aleksandria Niedziałowska). Dziża to głębokie naczynie drewniane, w którym miesi sie chlib (Siemień). A jak sie chlib piekło to sum piec nie wystarczoł, ale trza było znouu mieć dziże, niecki, blachy do wsadzania chleba, kuciube, tupate (Żabno). A na chleb w dzieży, dzieże tak okrywała mama zawsze tym jeszcze w poduszki, żeby to ciasto rosło, żeby nie zamarzło (Rejowiec Fabryczny). A tłusty czwartek to pamiętam jak razem z siostrą i mamą od samego rana w takiej wielkiej glinianej dzieży wyrabiałyśmy ciasto drożdżowe na pączki (Brzeźno). Dziża to drewniane naczynie, w którym wyrabia sie ciasto (Potok Górny). Dziża taka była duża, czy tak ten chleb upiekło sie, wymiesiło sie i do pieca (Wytyczno). Dzieża to drewniane, okrągłe naczynie do wyrabiania ciasta na chleb (Rozięcín). Była dziża, co sie chlib piekło (Olszowiec-Kolonia). Pierw były takie dziże z drewna, okrągłe. Z klepek jak beczka, tylko niska była ta dziża (Opoka). W dziży sie ruczyniało i później sie miesiło chleb (Sulmice). Dzieża była, i ta rozczyina na ten chlib tak rosła w dzieży, nieraz to mi wykypiało (Dzierzkowice Wola). W dzieży sie rozczyin zrobiło i później wyrósł zamiesiło sie i w piec (Nowodwór). Chleb trza było piec, to była dziża (Jablęcna). W dzieży sie piecze chleb [...]. No napalało sie, ten chleb upiuk sie (Dorohusk). Brało sie z dzieży chleb, moczyło ręce, i już wyrobić bochenek i położyć na te ściereczkę, i musiał wyrosnąć do pełna (Ortel Królewski). Wieczorem do zakwasu, czyli surowygo ciasta z poprzydniego piecenia chleba gospodyni dodawała troche przesianej moki, wody i sól. Ciasto rosło przez cało noc w drewnianej dziży, postawionej koło pieca na drewnianej ławce. Dziże opatulala gospodyni grubam kocam (Krzemień). Panne młode, te mofoduche sadzano na dziży i tam uczepiny byli (Tuchanie). Panne młodo sadzano na dziży, żeby był w domu dostatek i chleba ni zbrakło nigdy (Rybczewice). Kurom we Wigilie sie sypało na wieku dziży ziarno, żeby nie latały z jajami po sąsiadach (Bukowa). Dziża to naczynie okrągłe, bez uchów, do rozczyniania chleba, a zrobione z degów. [...]. Na środku sie stawiało dziże i na tyj dziży sie jadło wigilie, z jedny miski (Kocudza). A jeszcze kiedyś prawda to przynosili take dzieże, co sie chleb piecze, rozczyina sie ciasto takie to, chleb sie piecze, to na tej dzieży jedli pośnik (Biszcz). Chlebowu dziże brali, dziże te, co chlib piekli i na nij pośnik jedli (Wolica).

Źródła: PM, ML, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. dzieży; D. lm. dzieżów; wymowa: źeża, źiża, źeża, źiża.

Por. chlebówka, dzieżka.

Dzieżeczka ‘mała beczka do przechowywania żywności i kiszenia ogórków’

Była mała dzieżeczka na syr i w tym trzymali (Telatyn). Kiedyś w dzieżeczki ser składali i późni z dzieżeczko to wieźli na targ i sprzedawali, szmato przykrywali i kamieniem.

To był sulony ser i kwaśny (Klocówka). Syr na zime w dziżeczki składali (Zanie). Jak maluśka beczka to taka dziżeczka (Niedzieliska).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *dziżeczki*; D. lm. *dziżeczków*; wymowa: *żeżecka, żiżecka, żezecka, żiżecka*.

Por. *beczułka, faska, fasułka, gielatka*.

Dziężka I ‘głębokie, okrągłe, pękate naczynie drewniane, w którym rozczytnia się i miesi ciasto na chleb’

Dziżka to na chlib (Rudno). Dziżka to duża, okrągła, zrobiona z takich klepek sosnowych (Kozły). Dziżka taka okrągła, do rozczytniania chleba (Koszoły). Dziżka to kręgła z klepków zrubiona, do rozczytniania chleba (Malice). Dziżka to naczynie do rozczytniania chleba, jest z klepek (Lipa). Dziżka to drewniane naczynie do przygotowywania ciasta chlebowego (Tyszowce). I jeszcze dziżka do robienia ciasta na chleb. Drewniana bez uszu. A te dziżke jak już baba umięsila to ciasto, to w pierzynie chowała, żeby ciasto lepiej wyrosło, potem w blache wkładała, a po wierzchu pędzelkiem z gęsiego piora takim smarowała jajkiem, żeby połysk chleb miał (Rozięcín). Była dziżka do chleba u każdego (Brzeście). Dziżka to naczynie drewniane do rozczytniania chleba (Batorz). Dziżka to naczynie z klepek do rozczytniania ciasta na chleb (Grabówka). Dziżka to tako drewniano becka, tako dziżka z przykrywku była, dzieża sie nazywała ta becka, a godały dziżka. [. . .]. Dziżka koło pieca stoła w sini, zeby drozdze rosły, bo dodawało sie drozdze, a jak było ciepłi latym to se stoła tak na wolnym powietrzu, była poprzykrywano kocym, zeby ciepło było (Świeciechów). Na drugi dzień raniutko tak ta dziżka wyrosła, że aż znosiło te przykrywe, to ciasto tak rosło, pełno dziża była tego ciasta i babka szybko rozpolali w piecu łogiń [. . .]. I szybko usuwali te bochny tam do pieca, piec sie zatykało i godzinie czy półtory, już tak dobrze to nie pamiętım, tyn chleb w tym piecu siedzioł. Późni babka wyciugnyli jedyn bochynek, popukali palcym, jak był twardy to godali, że dobry jest i można wyjmować. Późni tam na łózko brali, żeby łostyg, taki specjalny gałganiorz mieli do tego ło takim twardszym podłożu, położyli, tyn chleb łostyg, przykryty był, jak łostyg to wkładało sie w te dziżke na przetrwanie (Annopol). Du chleba była dziżka pękata (Maziły). Chlib to w dziżce czyniali (Wólka Polinowska). Dziżka była du chleba (Mołożów). Drewniana dziżka i obrączki byli (Huta). Leżał tak tydzień czasu tam czy ile ten zakwasek w dziżce leżał, a później jak sie drugi chleb już chciało sie piec, no najpierw jak sie był zakwasek, on wyrós, jego sie później rozprowadzało z letnio wodo, no i lało sie wode, mąke sypało, robiło sie ciasto na tem, i jak sie wyrobiło sie ten chleb, to sie ciagle tego ciasta zostawiało znów w dziżce na następne pieczenie (Mircze). W pośnik kładli dziżke pod stół (Chmielek).

Źródła: PM, ML, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i południowa.

D. lp. *dziżki*; D. lm. *dziżków*; wymowa: *żeška, żiška, żeška, żiška*.

Por. *chlebówka, dzieża*.

Dziężka II ‘kamienny, szeroki garnek z dwoma uchami używany na mleko i do kiszienia ogórków’ (zob. ilustracja 14).

Dziżka to gliniany garnek do mleka bez ucha (Rogóżno pow. Łęczna). Naczynie gliniane gładkie bez ucha to je dziżka (Grężówka). Mleko słodkie do zakwaszania zlewano do dziżki (Górka). Dzieżka to gliniany garnek do mleka bez ucha (Zanie). Dzieżka to gar-

nek gliniany na kiszenie mleka, żuru (Ignaców). Kiedyś były takie dzieżki nieduże, jak maśniczki i w nich ten ser ubijali (Markowicze).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia i środkowa.

D. lp. *dzieżki*; D. lm. *dzieżków*; wymowa: *żeśka, żiška, żeśka, żiska*.

Por. *garczek, garnek, gliniak, kamieniak*.

Dzkie mleko ‘mleko w początkowej fazie kiśnięcia’

Dzkie mliko to ono jeszcze nie doszło całkiem, jeszcze ni kwaśne (Stanisławów). Jak rzadkie jeszcze no to dzkie mliko, jeszcze ni kwaśne (Żrebce).

Źródła: PM, SGM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *dzkiego mleka*; wymowa: *żike mleko, żike mliko, żike mleko, żike mlyko*.

Por. *omysiane mleko, rzadkie mleko*.

Dzióbacz ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Dzióboce to placki na mleku z dodatkiem sody (Mętów). Dzióbacz to inaczej placek na kwaśnym mliku i sodzie, ale kiedyś to na fajerkach piekli te dzióbacze (Osmolice).

Źródła: PM.

Geografia: Mętów, Krępiec, Osmolice, Bychawka (zob. mapa 18).

D. lp. *dzióbacza*; D. lm. *dzióbaczów*; wymowa: *żubač, żuboč, żuboc, żubac*.

Por. *fajerczak, fajerczacz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Dzióbak I – tom III: 113.

Dzióbak II ‘drewniany kołek z odpowiednio wyślobionymi rączkami do ubijania ziarna w stępie’ (zob. ilustracja 27).

Dzióbak taki był i tym tłukli (Hucisko). W stępie to najważniejszy był tyn dzióbak, bo nim sie biło te ziarna (Lipiny Górne).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Hucisko, Lipiny Górne, Łazory.

D. lp. *dzióbaka*; D. lm. *dzióbaków*; wymowa: *żubak, żubok*.

Por. *baba, bijak, maciek, stapor, stęperz, stępor, tłuczek, tłuk, tłukacz, towkacz*.

Dziura I – tom IV: 253.

Dziura II – tom IV: 253.

Dziura III ‘otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże’

W górnym kamieniu żaren jest dziura i w nio sypie sie zboże i robi mąke (Kryłów).

W dziure sie sypie w żarnach zboże (Świerże). W kaminiu taka dziura była (Stulno).

Dziura to otwór w górnym kamieniu żaren, gdzie sie sypie zboże (Ruda Solska).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony (zob. mapa 47).

D. lp. *dziury*; D. lm. *dziur*; wymowa: *żura*.

Por. *dereza, ducza, duczaj, duczaja, duczajka, duczka, dulapa, dulapka, dziurka, kosz, oko, otwór*.

Dziurawa miska ‘naczynie kuchenne o dziurkowanym dnie, służące do odcedzania’ (zob. ilustracja 7).

Dziurawa miska to jest i tera, ale to dawne naczynie, żeby odlać wodę z klusków (Lubień).

Źródła: PM, CA.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *dziurawej miski* // *dziurawy miski*; D. lm. *dziurawych misek*; wymowa: *żurawa miska*.

Por. *cedzak, druzslak, drystak, durszlak*.

Dziurka ‘otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże’

Na takiej ośce taki kamień, a tu była taka miska zrobiona i to tak sie to zboże, sie tak sypało, i to tak sie to korbo kręciło, i ono tak to dziurko wylatywała zmielona taka mąka. To były żarna (Mircze). *W żarnach dziurka nazywali, to taki otworek w kamieniu* (Malewsczyzna). *Dziurka to otwór w kamieniu żaren* (Macoszyn).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Macoszyn, Mszanna, Miętkie, Mircze, Malewsczyzna (zob. mapa 47).

D. lp. *dziurki*; D. lm. *dziurków*; wymowa: *żurka*.

Por. *dereza, ducza, duczaj, duczaja, duczajka, duczka, dulapa, dulapka, dziura, kosz, oko, otwór*.

Dźwiczki ‘zamknięcie w piecu kuchennym lub w piecu chlebowym’

W kuchni byli dźwiczki i jich sie zapirało (Suchowola). *Dźwiczki to jakby zamknięcie kuchni* (Orłów Murowany).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lm. *dźwiczek*; wymowa: *żóički, żóički*.

Por. *drzwiczki*.

Dżem ‘słodka masa z owoców i cukru do smarowania chleba oraz do ciasta’

Robie z głogu dżem albo galaretkę (Bronice). *Dżem to sie gotuje z owoców i cukru do smarowania chleba i do ciasta* (Mołożów). *Na co dzień chleb, mleko, no dżemów to ja tak nie pamiętam, żeby specjalnie, tylko miody mieli też, bo pasieki były* (Rejowiec Fabryczny).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *dżemu*; D. lm. *dżemów*; wymowa: *dżem, dżym, żem, żym, żżem, żżym*.

Por. *konfitury, marmolada, powidła*.

Fajera ‘zeliwne kółko służące do zakrywania otworów w płycie kuchennej’ (zob. ilustracja 30).

Fajery to żeliwne kółka zakrywające otwory w płycie kuchennej (Dobryń). Fajery wyjon i baniok w te dziure (Flisy). Fajero zakrył i ogniń nie buchał na kuchni (Andrzejów pow. Janów Lubelski).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: Stojeszyn, Andrzejów pow. Janów Lubelski, Rataj, Wólka Ratajska, Flisy, Momoty Dolne, Dobryń, Lipnica (zob. mapa 36).

D. lp. *fajery*; D. lm. *fajerów*; wymowa: *fajera*, *fajyra*.

Por. *fajerka*, *fajurka*, *koło*, *krag*, *krażek*.

Fajerczak ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Fajerczak to placek pieczony na fajerkach, robiony na sodzie (Białowody). Fajerczaki to proste placki z mąki, sody i zsiadłego mleka, które dawniej zastępowały chleb. Kiedyś pieczono jich na fajerkach (Wojślawice Kolonia). Jak nie było chleba, to te fajerczaki piekły i było co jeść (Jastków). Fajerczaki to so piczone na fajerkach, z mąki, sody i kwaśnego mleka (Siennica Duża). Napiekli fajerczaków na fajurkach (Majdan Stary). Fajerczok to placek z mąki, serwatki i wody (Rakołupy). Fajercoki to z żytniej mąki, na fajerkach, na blasze takie jak popłoniki sie piecze (Leopoldów).

Źródła: PM, ML, AZKP.

Geografia: okolice Hrubieszowa, Krasnegostawu, Biłgoraja, Lublina, Puław, Dębina i Ryk (zob. mapa 18).

D. lp. *fajerczaka*; D. lm. *fajerczaków*; wymowa: *fajerczak*, *fajercchok*, *fajercok*, *fajercak*.

Por. *dzióbacz*, *fajerczarz*, *gnieciuch*, *ignac*, *osuch*, *palinka*, *pałyniczka*, *placek*, *placek sodowy*, *podpłomyk*, *pranot*, *praśniak*, *praśny placek*, *pronagal*, *proziak*, *przastek*, *praśniak*, *praśny placek*, *prześniak*, *pucak*, *sodnik*, *sodny placek*, *sodownik*, *sodziak*, *suchar*, *szewcok*, *wacuch*.

Fajerczarz ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Fajerczarz to praśny placek pieczony na fajerkach z sodo (Łopiennik Nadrzeczny). Fajercorz, bo na fajerkach piecunoy (Kozubszczyzna). Fajerczarze to placki na sodzie pieczone na blasze kuchni (Komarno). Fajerczarz to brali wodę, syrwatkę i mąkę, no sody troszki i z tego placek (Dorohucz). Fajerczarz to placek pieczony na fajerkach w węglowy kuchni. To smacne placki tak z blachy z masłem i kwaśnym mlikiem (Bychawka). Fajerczarze to placki na kwaśnym mleku, z sodo i sie jich na fajerkach piekło (Ostrzyca). Fajerczarz to stąd ta nazwa pochodzi, że te placki z mąki razowy, czasem z pszynny i kwaśnego mleka z sodo, piekli na fajerkach, i jedli tak prosto z fajerków (Łopiennik Górny). Piekli takie te placki fajerczarze na fajerkach (Gardzienice). Placki to sie nazywały fajerczarze. To sie na zsiadłym mleku gniotło z sodo, i z solo, i te placki sie robiło niewielkie takie, i sie na fajerkach piekło. Tylko trzeba było palić drewnem, bruń Boże węglem, bo sie przypalało (Gałęzów). Robiło sie te placki fajerczarze z makiem, na słodko. Fajerczarze to takie placki (Wysokie).

Źródła: PM, ML, TL, AMWL.

Geografia: okolice Krasnegostawu, Zamościa, Bychawy, Lublina i Białej Podlaskiej (zob. mapa 18).

D. lp. *fajerczarza*; D. lm. *fajerczarzów*; wymowa: *faj̩erč̩aš*, *faj̩erč̩oš*, *faj̩ercoš*, *faj̩ercaš*.
 Por. *dzióbacz*, *fajerczak*, *gnieciuch*, *ignac*, *osuch*, *palinka*, *pałyniczka*, *placek*, *placek so-*
dowy, *podpłomyk*, *pranot*, *praśniak*, *praśny placek*, *pronagal*, *proziak*, *przastek*, *prza-*
śniak, *przaśny placek*, *prześniak*, *pucak*, *sodnik*, *sodny placek*, *sodownik*, *sodziak*, *su-*
char, *szewcok*, *wacuch*.

Fajerka ‘zeliwne kółko służące do zakrywania otworów w płycie kuchennej’ (zob. ilustracja 30).

Fajerka to kółko służące do zakrywania otworów w płycie kuchennej (Abramów). W fajerkę, jo si zdymie, a jak głębi to si pare fajerków zdymie i si wpuszcza baniaki (Siedliszcze gm. Dubienka). Fajerka to taki krążek w płycie kuchennij (Wisli). Cztery rzędy fajerek było, tak i tu, i tu, i tu, i tu, i tu, i jak sie miało co gotować, to trzeba było fajerkę odsunąć, bo to było pare fajerek. Fajerke te zrzucić trzeba było i dopiero wstawić ten garnek czy niżyj, czy wyżyj (Łukowa). Fajerka no to jest to, co sie stawia na tym garnek, [...] nagrzewa sie jak sie w piecu napali i gotuje sie potem jak już gorące (Niedziałowice). W fajerki sie wpuszczo sagan, w takie kótecčka żyłazne na kuchni (Szóstka). Otworzyć ino fajerkę to buchnie dym (Olszowiec-Kolonia). Z cegły murowane, z kafli zrobione tego i tak sie gotowało, paliło sie pod tym pod fajerkę, fajerkę sie rozgrzewa do gorąca i sie tak gotuje albo puszczała baniaki w fajerki no (Rejowiec Fabryczny). A dawno, jak było wesele, prosze państwa, to na przykład nie było takich fajerek, jak dzisiaj so, a ino były równe takie jak stół (Bęczyn). Baniaki głęboko sie wpuszczało, fajerki sie zdejmowało z kuchni, bo to drzewem sie paliło, nie węglem (Kulik). Fajerki to na płycie kuchni były. To takie regulatory w zależności od wielkości baniaka, jak sie głębiej chciało wsadzić baniak, to sie jedno fajerkę wyjmowało, a jak wyżej to jedne fajerkę zakładało (Rozięcín). Kuchnia murowana tam z cegły czy z kamieni, na to płyta i fajerki (Otrocz).

Źródła: PM, ML, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 36).

D. lp. *fajerki*; D. lm. *fajerków*; wymowa: *faj̩erka*, *faj̩yrka*.

Por. *fajera*, *fajurka*, *koło*, *krag*, *krążek*.

Fajerki ‘to, na czym się gotuje, płyta kuchenna’

Fajerki to to w piecu, na czym sie gutuje (Świerze). Sie gotowało kartofle w mundurkach, obrabło sie, na fajerki sie wysypało i piekło (Gielczew). Stawio sie na fajerkach (Sasiadka). Na fajirkach takie sie placki piekło, gotowało sie (Jezioro).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lm. *fajerków*; wymowa: *faj̩erki*, *faj̩yrki*.

Por. *blacha*, *blachy*, *płyta*, *zamieta*, *zamietek*.

Fajurka ‘zeliwne kółko służące do zakrywania otworów w płycie kuchennej’ (zob. ilustracja 30).

Fajurka to kółko do zakrywania otworów w płycie kuchennej (Ruda Solska). Fajurki to zeliwne kółka zakrywające otwory w płycie kuchennej (Osuchy). Fajurki byli w piecu, kregte kółka takie, obwódki takie (Smólsko Duże). Fajurka na kuchni (Zanie). Jeszcze pamiętom, jak jeździło sie tymi fajurkami pu drodze (Sól).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Biłgoraja (zob. mapa 36).

D. lp. *fajurki*; D. lm. *fajurków*; wymowa: *faiurka*.

Por. *fajera, fajerka, koto, krag, krążek*.

Famuła I ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Z trześni w lecie famułe gotowali, podprawili tam mąko i mlikiem przyważnie (Kawęczynek). *Famuła to na jagodach z trześni* (Żurawnica).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Kawęczyn, Kawęczynek, Topólcza, Żurawnica (zob. mapa 10).

D. lp. *famuły*; D. lm. *famułów*; wymowa: *famuŭa*.

Por. *barszcz czereśniowy, chamuła, czereśnianka, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, trześniak, trześnianka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Famuła II ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Jak chto miol wiśnie, to z wiśni famułe gotowali, taka troszke kwaskowa była (Żurawnica). *Famuła, pamuła mówili, to mogła być z wszystkiego, ale ja to lubiałam z wiśni te famułe* (Kawęczyn).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Kawęczyn, Kawęczynek, Topólcza, Wywłoczka, Żurawnica (zob. mapa 11).

D. lp. *famuły*; D. lm. *famułów*; wymowa: *famuŭa*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, wiśnianka, wiśniówka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Famuła III ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Jak już papierówki byli, to famułe z mąko sie rubiło (Turzyniec). *Jabka pokrajałam na famułe i potem jo zaprawie mąko, troszki śmitano, cukru troszki trza jeszcze dać i gotowe* (Kawęczyn).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Kawęczyn, Kawęczynek, Turzyniec (zob. mapa 9).

D. lp. *famuły*; D. lm. *famułów*; wymowa: *famuŭa*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, chamułka, garus, jabczak, jabczanka, jabłecznik, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa jabkowa, zupa owocowa, żur*.

Famuła IV ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

U nas byli ulęgałki, to z tych gruszków famułe sie gotowało (Wywłoczka). *Z ulęzałków famuła była gotowano* (Kawęczyn).

Źródła: PM.

Geografia: Kawęczyn, Kawęczynek, Wywłoczka.

D. lp. *famuły*; D. lm. *famułów*; wymowa: *famuŭa*.

Por. *chamuła, garus, gruszczak, gruszczanka, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, parka, porczanka, porka, zupa gruszkowa, zupa owocowa, żur*.

Farsz ‘nadzienie z siekanych lub mielonych produktów, odpowiednio przyprawionych’

Farsz to jest to, co w środku tam w pirożkach czy w plackach (Ciecierzyn). *Jak sie robi do pierogów przypuścmy z jakiegoś mięsa czy z czegoś, czy z jakiejś ryby, czy tam coś*

pokroi sie, dosmaczy, cebulka, i tam sie ciasto robi, no i zwija sie pierożki, i tam sie nazywa ten farsz (Mircze). Farsz do pierogów był robiony z kaszy i z sera, to lepila takie dyski (Wysokie).

Źródła: PM, TL.

Geografia: powszechne.

D. lp. *farszu*; D. lm. *farszów*; wymowa: *farš*.

Por. *nadzienie*.

Faryna I – tom III: 114.

Faryna II ‘mięso wieprzowe’

Idź po faryne na obiad, no to po dzisiejszymu po mięso (Nadrybie). Faryna to mięso wieprzowe (Wąwolnica). Faryna to inaczej rąbanka (Ostrzyca). Downo to sie chodziło po faryne do faryniarza (Polichna). Faryna to mięso ze świni (Olbięcin). Faryna to wszystko ze świni (Wierzbica pow. Kraśnik). Wszystko ze świni, wyrób, to faryna, wszystko, co by nie było (Rudy). Faryna to mięso kupowane u rzeźnika (Dorohucz).

Źródła: PM, KAGL, KAGP, SGM.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa – zasięg rozproszony.

D. lp. *faryny*; D. lm. *farynów*; wymowa: *faryna*.

Por. *mięso świniacze, mięso wieprzowe, mięso ze świni, świnina, świńskie mięso, wieprzowe mięso, wieprzowina*.

Faryna III ‘wyroby mięsne ogółem, wędlina’

Faryna to wyroby mięsne kupowane u faryniarza (Piotrków). Faryna no to wędliny, które nie pochodzą z własnego uboju (Dorohucz). Faryna to boczek, stonina, kiełbasa (Zarzecz). Faryna to je podgardle takie ugotowane, bocek gotowany, kiełbasa, to je faryna (Sulów). Faryna to kiłbasa, bocki (Lipa). Faryna to wędlina (Wola Idzikowska).

Źródła: PM, KAGL, KAGP, MSGP, SGM.

Geografia: powszechne, z wyjątkiem północnego wschodu.

D. lp. *faryny*; D. lm. *farynów*; wymowa: *faryna*.

Faska I ‘mała becзка do przechowywania żywności i kiszenia ogórków’

Faska to becзка do przechowywania stoniny (Czartowiec). Faski do mięsa, takie becзки (Nasiłów). Surowe mięso kładły do fasek i w kumorze stało to, pokrzyw nakładli na wirzech, bo much to było pod dustatkiem, to by to mięso zapaskudziły (Osmolice). Faska to była jak becуłka z przykryciem. Miała dwie rącki i kamieniem sie jesce przykładato (Polichna). Faska to mała becуłka drywniana, ugórki na zime byli w faskach, ugórki, chrzan i koper, to sie zalato i przydusiło jakim kamieniem (Staw). Mięso to takie faski byli drywniane ji w to sie ukladato, stawialo sie dzieś, żeby było zimno i ciemno (Fajslawice). Ser, masło solone trzymali w faskach dębowych (Wola Osowińska). Faska była na stunine, sie sulilo kości (Raciborowice-Kolonia). W faskach trzymali ser (Uhrusk). A mięso to takie faski ludzie mieli, takie dębowe. Faski takie i to mięso poukladali posolone i do piwnicy to mięso (Michów). Tak zwane faski, nazywato sie faska, to było specjalnie [...] robiona na przechowanie mięsa, stoniny. I w takie faski to sie nakladato stonine, owijato sie, to znaczy moczyło sie jo w soli ze wszystkich stron i ubijato sie w faskie te stonine, i ta stonina kostka na kostce później była ubita tak szczelnie, że tam nigdzie powietrze nie dochodziło (Borzechów). Faska to mniejsza becзка do kwaszenia ogórków (Chodel). Nazywato sie faska, to była specjalnie robiona na mięso i stonine.

To sie nakładano słoninę, moczyło sie w soli tak naubkoto i ubijało sie w fasce, żeby to mocno przyligać (Pawłów). Faska to łukragła na miód (Bychawka). Faski takie były przyważnie na mięso (Ożarów). Faska to pojemnik do przechowywania sera, żywności (Grabowiec). W fasce słonina była składana (Wisłoki). Nazywano sie faska. I to stało w zależności od tego czy w lochu takim ziemnym, czy innym, jak byli piwnice mieli na wsi, to w piwnicy stała ta faska, a jak nie to zakopywali w ziemie te faski. Pokrzywo okładali, żeby to sie trzymało dobrze (Rejowiec Fabryczny). Faska to mała beczka, w której kwasi sie ogórki (Wandalin). No i faski, beczułki drewniane zamiast teraz to zamrażarki, tam sie mięso wkładało, soliło i to faske zamykało na wirzchu. A słonine sie wiszało u sufitu w workach. Faska to było naczynie z przykrywko do przechowywania mięsa (Rożęcina).

Źródła: PM, ML, AZKP, KAGL.

Geografia: powszechna.

D. lp. *faski*; D. lm. *fasków*; wymowa: *faska*.

Por. *beczka, dzieżeczka, fasułka, gielatka*.

Faska II ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

Faska dłubano w drzewie na mąkę (Kawęczyn). W faskach mąkę trzymały, to naczynie dłubane w drzewie, to mąka ładnie sie w tym przechowała (Zarzecze).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Toczyska, Jedlanka pow. Łuków, Gózd, Gołab, Zarzecze, Krępiec, Kawęczyn, Wywłoczka (zob. mapa 65).

D. lp. *faski*; D. lm. *fasków*; wymowa: *faska*.

Por. *bodnia, kadłubek, kazubek, kowerza, tar, paczka, paka, sąduk, sąsiek, skrzynia, stachołka, stóžka, szafarka, szafarnia, zasiek*.

Faska III ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’ (zob. ilustracja 24).

Do mycia naczyń była faska (Kleszczówka). Faska to wielgie naczynie z klepek o dwu uchach do mycia naczyń (Łaziska). Faska to naczynie drewniane z klepek na wodę o trzech nóżkach i dwóch uchach, myli w tym statki (Rogatka). Faska to z klepek i ma dwa ucha (Grabówka). Faska to wielgie naczynie z klepek o dwu uchach (Orłów Drewniany). Faska to naczynie z drewna, stoi na trzech nóżkach i jest do mycia naczyń (Wysokie).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Puław, Opola Lubelskiego, Kraśnika, Krasnegostawu, Hrubieszowa i Chełma (zob. mapa 63).

D. lp. *faski*; D. lm. *fasków*; wymowa: *faska*.

Por. *balijka, ceber, ceberek, cebryczek, cebryk, cebrzyk, luszniak, luszow, luszwa, łuchania, rażka, szafel, szafliczek, szaflik, szalka, zolniczek*.

Fasolówka ‘zupa z fasoli’

Fasolówki nagotowali, taki zupa z grochu, z ty fasoli, pokrasili i była na cały dzień (Kotlice). Fasolówka to zupa z fasolo (Wyczółki).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechna.

D. lp. *fasolówki*; D. lm. *fasolówek*; wymowa: *fasolufka, fasulufka*.

Por. *zupa fasolowa*.

Fastka ‘podłużna, okrągła forma, miara masła’

Masło wyjeni z maselnicy i w takie fastki to porobili i du Włodawy, żeby sprzedać (Hanna). Masło sie formowało w takie fastki niduże (Wyryki).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *fastki*; D. lm. *fastków*; wymowa: *fastka*.

Por. *buca, bucka, gomółka, grudka, kostka, krupka, kulka, oselka*.

Fasułka ‘mała beczka do przechowywania żywności i kiszenia ogórków’

Fasułka to tako mniejszo becka (Skowieszyn). Kiedyś lodówek ni mieli, to mięso, a i ogórki na zime w fasułke sie dawalo (Klementowice).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Puław.

D. lp. *fasułki*; D. lm. *fasułków*; wymowa: *fasułka*.

Por. *beczułka, dzieżeczka, faska, gielatka*.

Faworki ‘rodzaj cienkiego kruchego ciastka w kształcie wstążki, smażonego na tłuszczu’

Faworki to kruche i proste ciastka z mąki, jajek i tłuszczu, a piecze sie jich tylko na tłusty czwartek (Łazy). Dziś na to mówio faworki, ale kiedyś to był chrust (Andrzejów pow. Chełm). W tłusty czwartek to faworki sie robi (Sułów). Piekli my faworki, a i tera pieczem (Kamień).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *faworków*; wymowa: *favorki*.

Por. *chrust*.

Ferlok ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Ferlok to rosochate drywienko do rozmieszania mąki w mliku (Zakrzów). Taki rosochaty ferlok był i tym macili (Łańcuchów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Lublina, Łęcznej i Lubartowa.

D. lp. *ferloka*; D. lm. *ferloków*; wymowa: *ferlok*.

Por. *bijanka, czepka, fryga, kałatuszka, kopystka, kopyść, kozielek, koziołek, krążek, kręcik, kręzałek, krużaczka, maław, maławka, opołonik, rogalik, rogatulka, rosochula, rososzka, rożki, trzepakczka, widełeczki*.

Filizanka ‘naczynie porcelanowe, z którego pije się kawę lub herbatę’

Filizanka to małe naczynie z porcelany, z którego pije sie kawę (Lipowiec). Filizanki do kawy to byli już późni, tam niktóre mieli i po odpusćie dla lepszy rodziny to babcia wyciągali te filizanki i kawę piło sie w filizankach, a tak to w kubkach (Radecznicza).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *filizanki*; D. lm. *filizanków*; wymowa: *filizanka, filyzanka, filizanka, filyzanka*.

Fisia ‘zupa z mąki pszennej z dodatkiem ziemniaków’

Fisie gotowali z mąki i kartofli, takie dziadoskie jedzenie było (Rogów). Fisie gotowali dauno, to mąka i trochy kartofli, i zupa była, fisia taka (Tuczepy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Hrubieszowa i Zamościa.

D. lp. *fisi*; D. lm. *fisiów*; wymowa: *físa*.

Por. *duszoki, fiuk, fuśka, prażuny, sztuper*.

Fisiorki ‘placki, kotlety z gotowanych ziemniaków i mąki, smażone na patelni’

Ty prażuchy tam zostało coś w baniaku, to na drugi dzień takie placuszki, fisiorki takie z tego smażyli, oj, jakie to dobre było (Mołożów). Fisiorki to placki z prażuchy (Mircze).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lm. *fisiorków*; wymowa: *fíśórki*.

Por. *fusie, fuszer, prażucha, prażuchy*.

Fiuk ‘zupa z mąki pszennej z dodatkiem ziemniaków’

Fiuk to polywka z mąki, kartofli, z pieprzem i solo (Leszczanka). Pieprzu i soli dudali, i kartofli pare, i na wodzie taki fiuk był, no takie byle co (Brzozowica Duża). Fiuk z kartofli na wodzie gotowały (Trzebieszów).

Źródła: PM.

Geografia: Leszczanka, Trzebieszów, Brzozowica Duża, Brzozowica Mała, Polskowola.

D. lp. *fiuku* // *fiuka*; D. lm. *fiuków*; wymowa: *fúk*.

Por. *duszoki, fisia, fuśka, prażuny, sztuper*.

Flaki I – tom III: 116.

Flaki II – tom III: 116.

Flaki III ‘potrawa z pokrojonych w cienkie paski półżołądków wołowych lub cielęcych, gotowanych w wywarze z włoszczyzny’

Na obiad były flaki, kasa tatarcano, kapusta ji cystunek po kilisku (Kluczkowice). Flaki to powim tak prosto, jak to zrobić, no to sie te flaki zalewa wrzątkiem i gotuje krótko, tak z pięć minut. Potem sie dodaje bulion wołowy i daly gotuje, co rusz trza wody troszki dolać do ty, co sie gotuje, dodać potem warzywa i daly gotować. Na końcu trza zrobić zasmażkę. I gotowe (Wielacza). Jak sie świnie zabiło, tam downi to flaków nie gotowało sie jak tera, to moja mama wzina kawolek kielbasy, żołądek łobczyścita, pokrajała na paski, tyz kasu zasypała i takie było jedzynie z kasu. To takie było zamiast flaków, bo flaków tam downi nie gotowały, żodnych tam drobiowych, wołowych (Świeciechów). U nas to jeszcze były flaki z jaglano kaszo (Dęba). Jak ciele czy świnie zabili, to flaki gotowali, a tak to ni (Stawce).

Źródła: PM, TS.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *flaków*; wymowa: *fláki*.

Flaszka ‘naczynie szklane z wąską szyjką i małym otworem, używane do przechowywania płynów’

Flaszka to szklane naczynie do trzymania w tym płynów (Mietkie). Wy flaszcze przechowuje się wino (Orłów Murowany). Kiedyś to flaszki tylko szklane były, wszystko w tych szklanych flaszkach (Grabowiec). Puzbirot jakie były w domu flaszki i wszystko poniósł do sklepu sprzedać (Sól).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *flaszki*; D. lm. *flaszków* // *flaszek*; wymowa: *flaška, flaska*.

Por. *butelka*.

Foszer ‘gęsta potrawa z tartych ziemniaków prażonych na wolnym ogniu, bez dodatku mąki’

Gotowałam też foszer, nazywaliśmy to foszer z kartofli. Woda się gotowała, tutajłam kartofli troszke, ale kartofle musiały być surowe, troszke łodciekła ta woda i ze dwa, trzy kartofli brałam gotowanych do tego, też je tutajłam i tak się to brało na fajerkach, żeby się nie przypoliło. Trza było mieszać dobrze, jak nie mogłaś ruszyć już tyżku, bo to się brało drewnianu tyżke, to już trza było luklepać i na puste blachy włożyć. No kartofli się surowych tutajło, dwa, trzy gotowanych i to razem się mįszato, woda się gotowała i się rzucato te kartofle, tak jak lomiske się podobnie robiło (Bliskowice).

Źródła: PM, TS.

Geografia: nadwiślańskie okolice Kraśnika.

D. lp. *foszeru*; D. lm. *foszerów*; wymowa: *fošer*.

Por. *fusier*.

Fryga ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Do mieszania zupy to najłepi brać fryge, bo to takie rosochate i tym się najłepij rozmąci (Gościeradów). Ja miałam take drywniane fryge i tym się najłepi rozmącato (Mażiarka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: obszar na południe od Kraśnika.

D. lp. *frygi*; D. lm. *frygów*; wymowa: *fryga*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, kałatuszka, kopystka, kopyśc, kozielek, koziołek, krążek, kręcik, krężalek, krużaczka, maław, maławka, opołonic, rogalik, rogatulka, rosochula, rososzka, rożki, trzepaczka, widełeczki*.

Furda ‘nadzienie z makucha konopnego lub lnianego do pierogów’

Siemie z konopi to było moczone, ono było wiercone i to było uciskane, i dodawana do tego była gryczana kasza. Ale te pierogi naprawde jest dobre. Ja ich nie widziałam, aż zjadłam właśnie, posłałam z koleżanko do jej rodziny, a to było na Wigilie i tam gotowali. Ona zawsze mówiła do mnie, u was takich pierogów nie gotujo, spróbuj jak to jest. I mnie się one podobały. I to, to była furda. Z siemienia, tylko nie siemienie całe, tylko ono było moczone czy gotowane, i to wiercili w takiej misce co się mak wierci. Musiało to być uwiercone, żeby to nie było tej tuski, bo chodziło o to, że one też majo ziareczka tam, to, to się rozwierci jako olej, ale z tego nie wybierze. To tak wyglądało jakby zemleć wątróbka na pasztet, niby wątróbka jest cała, to jest wątróbka, ale jak się jo zmieli i doda tam jeszcze czegoś to wychodzi pasztet, gęste to jest (Helenów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: okolice Chełma.

D. lp. *furdy*; D. lm. *furdów*; wymowa: *furda*.

Por. *burda, hałaburda, hurda, siemieniec, zwar*.

Fusia ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Gotowali fusie z mąki przyważnie pszenney, wody, i to tak gęsto skuciali i pokrasili (Nadrybie). Fusia to mąka i troszki kartofli dudali (Kopina).

Źródła: PM, PS.

Geografia: Nadrybie, Kopina (zob. mapa 4).

D. lp. *fusi*; D. lm. *fusiów*; wymowa: *fuśa*.

Por. *duszak, dziad, fuszer, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, prażuny, psiocha, pszocho, sachajda, sztuper, zaprażka*.

Fusie I ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Kartofle trza ugotować, dodać do nich mąki i ruzcierać na mase tako gładko, potem podprażyć na ogniu, ale żeby sie nie przypaliło, no i te fusie podawać ze słunino czy z mlikiem, co tam było to dawały (Oszczywilk). Fusie to z kartofli i z mąki robili, takie gęste, skuciane fusie, potem pokrosić trza (Maszki). Fusie, a to z ziemniaków i z mąki, gotowanych, to sie ich ugotuje, odleje sie wodę, troszeńke musowo na dnie zostawić, żeby sie nie przypaliło i sie sypie mąkę, ale mąki sie tyle sypie, żeby one nie były za gęste i za rzadkie, żeby ono było. To jest zamarznęte, ale o tak wygląda, ono jak ciepłe to nie jest takie, a ja lubie ich przysmażonych na drugi dzień. I to jest dobre. To jest jak sie ugotujo, gorące, wsypie sie na wierzch mąkę, tam kilka łyżek. Tak jak ja o tyle ugotowałam to zjadłam z pieć, to ja chyba do tego dałam takie trzy kopiaste łyżki. I to sie razem potem tłuczkiem takim od gniecienia dobrze musowo wymiać, tak żeby ono takiego jakby kleju dostało, żeby ono sie razem tego. A to już nie, to już w baniaku wymiać. Inne tylko se łyżko nałożo, a ja sobie takich paluszków narobie. A te fusie jeszcze z tłuszczem i skwarkami sie jadło, ja pamiętam z dzieciństwa. Ale ja lubie z masłem, no tylko ciepłe i masło sie roztopi, ja sobie jego pokrasze (Helenów). Takie były fusie. To sie kartofle gotowało, odcedzało sie kartofle, wyspało sie mąki i sie ruztarło tak, jak sie ruzciera kartofle nurmalnie na sucho, i to jeszcze trza było przyporzyć jeszcze troche na takim wolnym ogniu, żeby sie nie przypaliło, ji obficie to sie krasilo słunino, i to bardzo dobre było. [. . .]. I to sie jadło z mlekiem. Stojałam przy piecu i ruzcierałam (Leopoldów).

Źródła: PM, TG, AZKP.

Geografia: okolice Chełma, Puław, Dęblina i Ryk.

D. lm. *fusiów*; wymowa: *fuśe*.

Por. *dziady, fusier, fuszer, fuś, fuśka, gamza, hamsa, hamza, lemieszka, mamałyga, niemcuchy, prażaki, prażucha, psiocha, sztuper, uprzotdudu*.

Fusie II ‘placki, kotlety z gotowanych ziemniaków i mąki, smażone na patelni’

Gotuje sie kartofle, potem tłucze z mąko, lepi sie małe kotleciki i smaży z obu stron na złoty kolor (Ostrów Lubelski). Fusie to bardzo smaczne kotleciki z kartofli (Rudka Kijańska).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: okolice Lubartowa.

D. lm. *fusiów*; wymowa: *fuše*.
 Por. *fisiorki, fuszer, prażucha, prażuchy*.

Fusier I ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

To fusier nazywali. To kartofle się ugotowali, tuczedziło się, ale troszka wody się zostawiło, na wirzk wsypało się troszka mąki, przykryło się i to się parowało tak. Aż taka na wirzku woda się rubiła z tyj pary, bo się przykryło. Potem to się ruztłukło dobrze to kołotuszko, łusoliło i krasilo, i jadło (Krasnobród). Fusier to z kartofli, to tak się rubiło, że kartofle prażone z wodo i dodane troszki mąki (Siennica Duża). Fusier taki nazywali, to kartofle ugotowane, odsadziło się troche wody, ale wody malutko zostato, i potem to zasypało się mąko i się tak prażyło w ty wodzie. Potem z tłuszczem jakim się jadło, to ji skwarki, a ji śmitana mogła być (Kanie). Fusier to gotowane kartofle, zasypywane mąko tako prażono i potem polewało się to tłuszczem, skwarkami. Fusier to ziemniaki takie jeszcze nie bardzo odcedzone, takie troszke wodne i do tego jeszcze podpalano mąke na patelni i zasypywano to mąko, i to się takie zrobiło takie kleiste [...] i później to na te polewało się skwarkami i tłuszczem (Uhrusk). Fusier to kartofle prażone z dodatkiem mąki (Siedliszcze gm. Dubienka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego, Zamościa, Krasnegostawu i Chełma.

D. lp. *fusieru*; D. lm. *fusierów*; wymowa: *fuśer*.

Por. *dziady, fusie, fuszer, fuś, fuśka, gamza, hamsa, hamza, lemieszka, mamałyga, niemcuchy, prażaki, prażucha, psiocha, sztuper, uprzotdudu*.

Fusier II ‘gęsta potrawa z tartych ziemniaków prażonych na wolnym ogniu, bez dodatku mąki’

I jeszcze jeden był fusier inny, ni z mąki, tylko kartofli się troche utarło surowych, no i tam czy na sitko, czy zależy jaka tam wielkość, jak mniej to na tartke się dawato te kartofle, żeby troszke sok zleciał, no ji się mnie, tylko już na wolnym ogniu, i dobrze trza wymieszywać, dłużej trza prażyć [...]. Dla mnie ten lepszy był z tartymi kartuflami jak z mąko [...]. I wtedy nałoży się na talerz, ruztego i skwareczkami, jak chto chciał czy z cybulko, czy same skwareczki. I jeszcze jakieś pupicie du tego (Uhrusk).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Chełma.

D. lp. *fusieru*; D. lm. *fusierów*; wymowa: *fuśer*.

Por. *foszer*.

Fuszer I ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucaanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Fuszer to po dawnymu kulasza z zaprażany mąki (Rożki). Fuszer to takie, taka putrawa dla biednych, bo to ino mąka i troszki kartofla (Jarosławiec). Fuszer albo kulasza, to o tym samym się mówi. Fuszer to prosto mąka z kartuflami (Skryhiczyn). Fuszer to z mąki i na to troche źmioków jeszcze, to gęsto masa się robi z tego, potem się kraso (Gościeradów). Fuszer to putrawa z mąki i kartofli jedzona zy śmitano (Siennica Różana). Prażucha inaczej nazywana fuszer (Wólka Orłowska).

Źródła: PM, APAE.

Geografia: okolice Włodawy, Chełma, Krasnegostawu, Hrubieszowa, Zamościa i Kraśnika (zob. mapa 4).

D. lp. *fuszeru*; D. lm. *fuszerów*; wymowa: *fušer*.

Por. *duszak, dziad, fusia, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, psiocha, pszocho, sachajda, zaprażka*.

Fuszer II ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Fuszer to takie gęste, taka papka z kartofli i mąki i brało się tyżko, skwarkami polato i słonino, i kwaśnym mlekiem popiło. Oj, jakie to było dobre (Kołacze). Kartofle i z pare tyżek mąki się wsypano, to się tak podusiło i wałkiem się stłukło. A potem brało się tyżko na miske i skwarkami się polywało i jadło tyn fuszer (Kulczyn). Fuszer to kartofle i do nich dosypane troche mąki, i to razem tak skuciane na ogniu (Rogóžno pow. Tomaszów Lubelski). Fuszer to kartofle zmieszane z mąką i pulane skwarkami (Wysokie). Kartofle i mąka razem robeltana i tak na gęsto zgotowane to fuszer był. Przypalona mąka pszenna na patelni i razem z gotowanymi kartoflami ugnieciona i okraszona słonino (Oksów). Fuszer to kartofle i mąka razem tak prażune na ogniu, a potem skwarki wlane w środek (Wola Osowińska). Kartofle skuciane na gęsto z mąką to nazywali kiedyś psiocho i fuszerem (Żabików). Gotuje się kartofle, jak zwykle troszke soli tam się wsypie, no i bierze się potem mąki wsypie i się tak tłucze razem, jak się wytłucze i ta woda wyparuje, to już skwareczki i można jeść (Rogatka). Fuszer to z gotowanych kartofli, i do tych kartofli i wody troszki zastawiuny trza jeszcze dać mąki, no i wstawić baniak w fajerkę, ale tak, żeby ni za bardzo to było na ogniu. Jak to udparuje i mąka ni będzie już żywa, ino to w jedno masę się złączy, to można wyjąć i skwarkami ukrasić (Krynica pow. Chełm).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia, środkowo-wschodnia i okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *fuszeru*; D. lm. *fuszerów*; wymowa: *fušer*.

Por. *dziady, fusie, fusier, fuś, fuśka, gamza, hamsa, hamza, lemieszka, mamałyga, niemcuchy, prażaki, prażucha, psiocha, sztuper, uprzoldudu*.

Fuszer III ‘placki, kotlety z gotowanych ziemniaków i mąki, smażone na patelni’

Kartofle się gotowało, rozgotowali się, dodawało się mąkę i piekło się później na blasze takie placki, fuszer się nazywali (Janówka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *fuszeru*; D. lm. *fuszerów*; wymowa: *fušer*.

Por. *fisiorki, fusie, prażucha, prażuchy*.

Fuś I ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Fuś i kulasza to bardzo dawne nazwanie na to samo (Rożki). A to różnie, i fuś, i pszocho nazywali (Żółkiewka).

Źródła: PM.

Geografia: Rożki, Żółkiewka, Tarnawa Duża (zob. mapa 4).

D. lp. *fusi*; D. lm. *fusiów*; wymowa: *fuś*.

Por. *duszak, dziad, fusia, fuszer, gamza, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, psiocha, pszocho, sachajda, zaprażka*.

Fuś II ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Fuś to ma więcej kartofli niż mąki, przalone na wolnym ogniu na gesto (Bychawka). *Kulasze rubili z mąko i kartoflami, a jak więcej kartofli, a mni mąki to fuś nazywały* (Osmolice). *Fuś to kartofle sie gotowało, tam sie dosypało mąki, tak una sie uparowała z tymi kartoflami, późni sie zobaczyło jak tam jeszcze sporo wody jest, jak było sporo, to bardzo długo sie gotowała* (Chmiel). *Gotuje sie kartofle, odcedzi sie, wsypie troche mąki pszennej i gniecie razem, potem można z tego kotleciki zrobić, można jeść z tłuszczem* (Ciechanki).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Bychawy, Lublina i Łęcznej.

D. lp. *fusi*; D. lm. *fusiów*; wymowa: *fuś*.

Por. *dziady, fusie, fusier, fuszer, fuśka, gamza, hamsa, hamza, lemieszka, mamałyga, niemcuchy, prażaki, prażucha, psiocha, sztuper, uprzotdudu*.

Fuśka I ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Fuśka była z kartofli prażonych z wodo i troszki dodane mąki (Germanicha). *Fuśke take bidota gotowała* (Siedliska pow. Łuków).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia – wąski zasięg.

D. lp. *fuśki*; D. lm. *fuśków*; wymowa: *fuśka*.

Por. *dziady, fusie, fusier, fuszer, fuś, gamza, hamsa, hamza, lemieszka, mamałyga, niemcuchy, prażaki, prażucha, psiocha, sztuper, uprzotdudu*.

Fuśka II ‘zupa z mąki pszennej z dodatkiem ziemniaków’

Fuśka to zupa z białyj mąki i troche kartofli, to tak na rzadko było (Ciechomin).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Ciechomin, Lisikierz, Germanicha.

D. lp. *fuśki*; D. lm. *fuśków*; wymowa: *fuśka*.

Por. *duszoki, fisia, fiuk, prażuny, sztuper*.

Galareta ‘galareta z nówek wieprzowych’

Galareta to potrawa studzona z wygotowanych kości i mięsa (Janów pow. Chełm). *A to jest z świńskich nóżków, i ono jak sie dobrze wygotuje, sie sprawia też czosnkiem, troche pieprzu, dosmakuje sie tak według swego smaku, wylewa sie w miseczki, salaterki, jak tam kto może, jakieś szklaneczki, tylko trzeba dobrze wygotować, żeby ona sie zsiadła, żeby ona zastygła. I to jest galareta* (Helenów). *Galareta to potrawa z kości i mięsa* (Bazanów Stary). *Zimna potrawa to jest galareta* (Dzwola). *Na wesele przygotowywano galarete z nówek wieprzowych* (Piłaskowice). *Gdzie tam wesele to galarete sie gotowało z kośćcami, że jak jedli to kości pod stół* (Bezwola). *Wesele kiedyś to ni było tak jak dzisiaj. Napiekly ciasta sami, takie przyważnie drozdzowe było, no ji lymoniada, zakuska, to swinie tak samo bily, mięso, galareta, gutowały galarete. A tyle daniów ni było co dzisiaj* (Jeziorno). *Galarete gotowali, jak tam dobrze sie udało, to i galareta dobra była, a czasem i byle jaka. [...] Galarety w parniku nagotowali, [...] dużo nakładli kości*

tam, wody wlałi (Biszcza). *Obowiązkowo musiała być na weselu galareta, bo byz tego wysele ni miało racji bytu* (Mołodiatycze).

Źródła: PM, ML, TG, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 3).

D. lp. *galarety*; D. lm. *galaretów*; wymowa: *galareta*.

Por. *chłodne, chołodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygla, drygłe, drygolina, dryżka, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Gałganek ‘lniana szmatka do precedzania mleka’

Gałganek jakiś wziena i precedziła mleko do garka (Radzanów). *Mliko byz gałganek przypuściła i było czyściutkie* (Łukówek).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Radzanów, Łukówek (zob. mapa 54).

D. lp. *gałganka*; D. lm. *gałganków*; wymowa: *gauganek*.

Por. *cedzałek, cedzałka, cedzilek, cedziłka, cedziłko, gałganek, płótno, powązka, przepuszczka, szmatka, trapka*.

Gałki ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Kluski z tartych i gotowanych ziemniaków to gałki nazywajo. Gałki to jak pączki (Komodzianka). *Ziemniaki tarte jak na placki, troche ziemniaków ugotować, potem wymieszać, robić gałki i gotować na wodzie. Położyć na talerz i zalać mlekiem gotowanym lub zimnym, można pokrajać* (Rudka Kijańska). *Gałki to takie jak kluski, ale z tartymi kartoflami* (Osmolice). *Gałki z kartofli rubili, takie kluski* (Wisłoki).

Źródła: PM, ML.

Geografia: tereny nadwiślańskie i okolice Lubartowa, Parczewa, Białej Podlaskiej, Bychawy, Szczepieszyna.

D. lm. *gałków*; wymowa: *gaŭki*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bałabuszki, bieda kluski, dziadowskie kluski, gały, kopytka, kopytka dziadowskie, leniuchy, leniwe kluski, papyzy, pepki, pyzy, siałabajki, siwaki, żelazne kluski*.

Gałuszek ‘bułeczka obrzędowa pieczona na andrzejki’

Na andrzejki jak piekli, na Andrzeja piekli taki, taki gałuszki z ciasta robili. I tak napieko i pułozo [. . .]. Przyprowadzo psa. Którego gałuszka wpierv złapie pies, to ta z mąż wyjdzie (Rogatka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Chełma i Hrubieszowa.

D. lp. *gałuszka*; D. lm. *gałuszków*; wymowa: *gaŭušek*.

Por. *andrzejek, gomółka, koza, kukielka, podwiczórek*.

Gały ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Kluski z tartych kartofli to so gały (Łańcuchów). *Kartofle sie tarło, a później sie brało w ten woreczek i sie wyciskato z tego wode, żeby te kartofle były takie obsuchawe. Dodało sie trochi kartofli gotowanych do tego, żeby były takie miętsze i farsz był, taki sam*

jak i z grochu o teraz na pierogi, i sie robiło takie duże te, niektóre mówiły na to goły (Gołab).

Źródła: PM.

Geografia: tereny nadwiślańskie i okolice Łęcznej.

D. lm. *gałów*; wymowa: *gauy, gouy*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bałabuszki, bieda kluski, dziadowskie kluski, gałki, kopytka, kopytka dziadowskie, leniuchy, leniwe kluski, papyzy, pepki, pyzy, sialabajki, siwaki, żelazne kluski*.

Gamza I ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucającej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Gotowali gamze gęsto z mąki i wody (Międzyrzec Podlaski). Gamza to potrawa z prażonej mąki zalanej ukropem (Samowicze).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 4).

D. lp. *gamzy*; D. lm. *gamzów*; wymowa: *gamza*.

Por. *duszak, dziad, fusia, fuszer, fuś, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, psiocha, pszocho, sachajda, zaprażka*.

Gamza II ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Gamza to kartofle zgniecione z wodo, no i troszka z mąko, z mlekiem podawane do jedzenia (Bezwola). Gamza to kartofle ugotowane i zgniecione, troche mąki rozprażony z wodo i to razem złączone i mieszane aż do gęstości, ale żeby sie nie przypaliło (Dubica). Gamza to potrawa z prażonych kartofli (Ossowa).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego i Parczewa.

D. lp. *gamzy*; D. lm. *gamzów*; wymowa: *gamza*.

Por. *dziady, fusie, fusier, fuszer, fuś, fuśka, hamsa, hamza, lemieszka, mamałyga, niemcuchy, prażaki, prażucha, psiocha, sztuper, uprzoidaldu*.

Garaleta ‘galareta z nówek wieprzowych’

Garaleta to tak mówili części dawni, a rzadzi to zimne nogi (Dorohuczka). Garaleta to była ino wtedy, jak świnię zabili (Gościeradów). Garaleta to ze łba śwyni, z nogów, a i czasem jesce jakiegoś mięsa dorzuciły (Braciejowice). Garaleta na wyselu być musiała obowiązkowo (Janiszkowice). U nas to garaleta i trzęsiunka nazywały (Piotrawin).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Komarno, Kulczyn, Trawniki, Dorohuczka, Braciejowice, Piotrawin, Janiszkowice, Kielczewice, Gościeradów (zob. mapa 3).

D. lp. *garalety*; D. lm. *garaletów*; wymowa: *garaleta*.

Por. *chłodne, chotodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygla, drygole, drygolina, dryżka, galareta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziebianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Garbuszka ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Garbuszka to jakby pierwsza kromka odkrojona od wierzchu bochenka (Nadrybie). Z wierzchu chleba garbuszke odkrajuwali i to przyważnie dzieci za tym szalały (Krasne). Jak sie chlib upiekło, to pirsze to te garbuszke dzieci łapali, bo to takie chrupiące było, smaczne (Załuże Stare).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Nadrybie, Krasne, Rozkopaczew, Załuże Stare (zob. mapa 27).

D. lp. *garbuszki*; D. lm. *garbuszków*; wymowa: *garbuška*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeżek, catuszka, cietuszka, dupka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, pięćka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowanie, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Garczek I ‘zeliwny garnek do gotowania’ (zob. ilustracja 8).

Gotujemy w garczkach (Ciechanki). Garczek to naczynie, w którym sie gotuje kartofle (Zaporze). Pokrzywami sie parzyło te garki żyliwne kiedyś, w każdy garczek pukrzywa i gorąco woda i tak sie parzyło, i to czyściutkie było, i salmonelów ni było ani zatruć jak tera (Dutrów).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony (zob. mapa 57).

D. lp. *garczka*; D. lm. *garczków*; wymowa: *garček*.

Por. *baniak, baniak czyhunny, blaszak, czyhanek, czyhun, garnek, grapa, kastrula, murdel, sagan, saganek, zeleźniak*.

Garczek II ‘kamienny, szeroki garnek z dwoma uchami używany na mleko i do kiszenia ogórków’ (zob. ilustracja 14).

W garczku mliko trzymali na kwaśne (Bodaczów). Garczki z gliny byli kiedyś, z kwiatami takie albo całe siwe czy insze tam (Kotlice). Gorczki to u mnie z mlikiem na kuminie stoły (Węglinek). Mliko w gorczkach trzymali, takie u bednarza wyrabiane te garczki, po wsi szmaciorz woził, za szmaty stare sie gorczki brało (Żrebce). Pękate garczki i w tym było mliko (Olenówka). Jeszcze do ty pory te glinane gorczki mum, na mliko to dobre, bo ładnie sie na kwaśne w takim gorczku, te nowoczesne to sie nie nadajo (Urzędów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa.

D. lp. *garczka*; D. lm. *garczków*; wymowa: *garček, gorček*.

Por. *dzieżka, garnek, gliniak, kamieniak*.

Garczek III ‘blaszane lub porcelanowe małe naczynie z uchem’

Aby kawy gorcek i te gołabie (Gołab). Garczek był na wode, taki mały kubek z uszkiem (Łopatki). W garczku mlika i chleba w ręke, no i najad sie (Malice). Kase garcek taki do rąki i butelke mleka, i tyle na cały dzień (Bałtów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *garczka*; D. lm. *garczków*; wymowa: *garček, gorček, gorcek*.

Por. *garnek, garniatko, garnuszek, kubeczek, kubek, kwaterka, półkwartek*.

Garnek I ‘zeliwny garnek do gotowania’ (zob. ilustracja 8).

A garnek żelazny do gotowania no to garnek, wszystko jedno garnek (Nowodwór). Garnek to naczynie kuchenne służące do gotowania, a gorki u każdego byli (Komodzianka). W gorkach sie gutuje strawe (Bychawka). Garnek to blaszane naczynie, w którym sie gotuje zupe, kompot, kartofle (Ciosmy). Garnek to naczynie, w którym sie gotuje (Mosty). Garnek to naczynie zeliwne do gotowania potraw (Opole). Wszystkie garki szorowało sie w popiele (Sułowiec). Garki parzyli, syr susyli, garki parzyli, żeby tłuscu nie było, a dziś kto pości (Charlejów). Ludzie garki wyparzali wodo gotowano, tam ni miało nic prawa być, zostać. Tylko jak post nastał to musiał być post (Błonie). Kiedyś to przed adwentem i postem to gospodynie garki i patelnie czyściły (Putnowice Wielkie).

Źródła: PM, ML, PI, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony (zob. mapa 57).

D. lp. *garnka* // *garka*; D. lm. *garnków* // *garków*; wymowa: *garnek, gornek*.

Por. *baniak, baniak czyhunny, blaszak, czyhanek, czyhun, garczek, grapa, kastrula, murdel, sagan, saganek, żeleźniak*.

Garnek II ‘kamienny, szeroki garnek z dwoma uchami używany na mleko i do kiszenia ogórków’ (zob. ilustracja 14).

Garki były takie takie gliniane, palone byli w piecu, takie byli siwe, sine takie i czerwone te garki. [...] jak dobrze wypalony garnek był, to było smaczne mleko w takich garkach (Biszczka). Garnek to dawne gliniane naczynie do mleka z uchem (Wiski). Garki na mleko gliniane wszystko. Garnki na mleko, do jedzenia, do przechowywania różnych rzeczy były robione z gliny palone, wypalane (Rejowiec Fabryczny). Skorupiane były takie garki, nie było takich garków jak teraz, tylko gliniane takie (Pawłów). Był garnek gliniany na kiszenie mleka, żuru (Ignaców). Garnek gliniany bez ucha używany na mleko (Wyryki). Garnek kamienny był, taki szeroki garnek do kwaszenia mleka (Międzyrzec Podlaski). Garnek był gliniany, taki skorupiany, na mleko, żur, żeby to skwaśniało (Kolonja Drzewce).

Źródła: PM, ML, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *garnka* // *garka*; D. lm. *garnków* // *garków*; wymowa: *garnek, gornek*.

Por. *dzieżka, garczek, gliniak, kamieniak*.

Garnek III ‘gliniany garnek na mleko z jednym uchem’ (zob. ilustracja 13).

Na mliko to takie pękate garnki były i w nich trzymały na kwaśne (Tarnawka). Garnki stawiali na kuminie, żeby to mliko szybciej dochodziło na kwaśne (Nielisz). Garnek na mliko był, po dawnymi to ładyszka, a późni to garnek mówili (Kodeń). Wsio to garnek, jaki tam by był, to on garnek jest, ale jeszcze były takie z uchem i z wzorkami różnymi, i takie wgłębienie było pod wirzchem, a tu takie pękate więcy, tera to ja w takim kwiaty trzymam w wodzie (Żrebce).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *garnka*; D. lm. *garnków*; wymowa: *garnek, gornek*.

Por. *gładysz, gładyszek, gładyszka, hładyszka, ładyszka*.

Garnek IV ‘blaszane lub porcelanowe małe naczynie z uchem’

Garnek taki mały na picie wody (Macoszyn). *No taki mały garnek, taki kubek z uszkiem* (Brzeźnica Bychawska).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Macoszyn, Mszanka, Brzeźnica Bychawska, Niedźwiada, Mołożów.

D. lp. *garnka* // *garka*; D. lm. *garnków* // *garków*; wymowa: *garnek*.

Por. *garczek, garniątko, garnuszek, kubeczek, kubek, kwaterka, półkwartek*.

Garniątko ‘blaszane lub porcelanowe małe naczynie z uchem’

Garniątko mlika wypił i już było dobrze (Naklik). *W garniątku mu naszykuwała trocha tygo jidzenia i tylo było* (Sól).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lp. *garniątko*; D. lm. *garniątków*; wymowa: *garńontko, garńuntko*.

Por. *garczek, garnek, garnuszek, kubeczek, kubek, kwaterka, półkwartek*.

Garnuszek ‘blaszane lub porcelanowe małe naczynie z uchem’

Garnuszek to metalowy kubek z uchem do nabierania wody (Kąkolewnica). *Garnuszek to jest mały i z uszkiem* (Karmanowice). *Garnuszek to naczynie o gubych ściankach, z uszkiem, do picia wody, mlika* (Grądy). *Garnuszek to mały garnek, kubek z uszkiem* (Osiny). *Garnuszek to naczynie do picia wody z uchem* (Skoków). *Garnusek kawy biały na mliku* (Basonia). *Garnuszek to inaczej kubek na wodę* (Łączuchów). *Garnuszek albo kubek* (Abramów). *Na kulacje garnuszek mleka* (Dorohucza). *Mleko każdy miał w garnuszku do popijania* (Siedliska pow. Krasnystaw). *Mały garnusek z dwoma uchami na mliko był* (Wisli). *Dzisiaj jak ktoś robi kulasze, no to już chociaż na talerzyku i dotek sobie robi, i w garnuszek mleka, inaczej jest dzisiaj* (Bukowina). *Z takim garnuszkiem i tyżko tyn dziad szeł po usi, aby co jeść dały* (Janowice).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *garnuszka*; D. lm. *garnuszków*; wymowa: *garnušek, garnusek*.

Por. *garczek, garnek, garniątko, kubeczek, kubek, kwaterka, półkwartek*.

Garus I ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Garus to zupa z czereśni, to zawsze w lecie było, tak w czerwcu (Ostrów Lubelski). *Zupa z trześniów zaprawiona mąką to garus* (Gościeradów).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Ostrów Lubelski, Kolechowice, Gościeradów, Maziarka, Opoka, Irena (zob. mapa 10).

D. lp. *garusa*; D. lm. *garusów*; wymowa: *garus*.

Por. *barszcz czereśniowy, chamuła, czereśnianka, famuła, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, trześniak, trześnianka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Garus II ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Garus to zupa z owoców wiśni (Ostrów Lubelski). *Zupa owocowa zaprawiona mąką to garus, może być z wiśni* (Gościeradów).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Ostrów Lubelski, Kolechowice, Gościeradów, Maziarka, Opoka, Irena (zob. mapa 11).

D. lp. *garusa*; D. lm. *garusów*; wymowa: *garus*.

Por. *baszcz owocowy, chamuła, famuła, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, wiśnianka, wiśniówka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Garus III ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Garus to zupa z jabłek, troche na słodko tak (Ostrów Lubelski). *Zupa z jabłek zaprawiona mąko to garus* (Gościeradów).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Ostrów Lubelski, Rudka Kijańska, Kolechowice, Gościeradów, Maziarka, Opoka, Irena (zob. mapa 9).

D. lp. *garusa*; D. lm. *garusów*; wymowa: *garus*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, chamułka, famuła, jabczak, jabczanka, jabłecznik, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa jabkowa, zupa owocowa, żur*.

Garus IV ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

Garus to zupa, gruszki ulegątki gotuje się z cukrem do miętkości, dodaje śmietane, potem ugotować ziemniaki i popijać tym garusem (Irena). *Garus to zupa z gruszek, z tych ulegątek* (Ostrów Lubelski). *Zupa zaprawiona mąko i do tego gruszki pokrajane, to garus* (Gościeradów).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Ostrów Lubelski, Rudka Kijańska, Kolechowice, Gościeradów, Maziarka, Opoka, Irena.

D. lp. *garusa*; D. lm. *garusów*; wymowa: *garus*.

Por. *chamuła, famuła, gruszczak, gruszczanka, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, parka, porczanka, porka, zupa gruszkowa, zupa owocowa, żur*.

Gąbka I – tom V: 151.

Gąbka II – tom V: 151.

Gąbka III – tom V: 152.

Gąbka IV ‘materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa’

Gąbka to do zapalania do krzesiwa (Świerże). *Materiał zapalny w krzesiwie to gąbka* (Dubienka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i okolice Łukowa (zob. mapa 67).

D. lp. *gąbki*; D. lm. *gąbków*; wymowa: *gompka, gumpka*.

Por. *czyr, huba, hubawka, hubka, knot, koza, kozula, krzemień, próchno, pulwar, zapał, żagiew, żagwa*.

Gąsior I – tom III: 124.

Gąsior II ‘szklane pękate naczynie do fermentacji i przechowywania soku lub wina’

Gąsior to naczynie do robienia i przechowywania wina i soku (Zaklików). Gąsior to pękate takie, jak butelka, ale większe dużo, na wino, na soki to już tyn gąsior (Żółkiewka). Gąsior to szklane naczynie do przechowywania wina i soku (Grabówka). Gąsior to było dwa litrów i w tym soki trzymali (Olenówka). Sok z wiśni pierw stawiały na słońcu w gąsiorach, a potem przechowywało się go w komorze (Branica Radzyńska). Wódka na stół była podawana w gąsiorach i w bocianach. Wesele było liczone na ilość bocianów i gąsiorów, no i ty tłustości (Mołodiatycze). Gąsior to duża butelka do fermentacji wina (Mieździerzec Podlaski). W gąsiorach to jagody się zasypywało cukrem i to się nie psuło. Tylko trzeba było sporo cukru. I z wiśni przeważnie to były czarne wiśnie, sokowe się nazywały i to też tak jak jagody się przysypywało cukrem. Śliwki tośmy marynowali, octem i cukrem się zalewało (Krasienin). Gąsior to taki wielgi pojemnik do fermentacji wina (Puchaczów).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. gąsiora; D. lm. gąsiorów; wymowa: gōsior, guśor, gońsior, guńsior.

Por. balon, bocian, butel, gąsiorek, gęsior, stój.

Gąsiorek ‘szklane pękate naczynie do fermentacji i przechowywania soku lub wina’

Gąsiorek to wielgi taki pojemnik do fermentacji wina (Rozwadówka). Gąsiorek to duże takie jakby naczynie do fermentacji wina (Dubienka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i wschodnia.

D. lp. gąsiorka; D. lm. gąsiorków; wymowa: gōsorek, guśorek, gońsorek, guńsorek.

Por. balon, bocian, butel, gąsior, gęsior, stój.

Gąska I – tom III: 124–125.

Gąska II – tom V: 152.

Gąska III – tom V: 152–153.

Gąska IV – tom V: 153.

Gąska V – tom V: 153.

Gąska VI ‘rodzaj drobnego pieczywa z pszennej mąki, dawanego dzieciom na weselu’

Gąski to małe ozdobne chlebki weselne, umyślnie dla rozdawania dzieciom (Bończa). Na wyselu to dzieci patrzyły, żeby te gąskie dostać choć jedno (Antoniówka). Rzucali ludziam tymi gąskami młodzi, aby im nigdy nic nie brakowało (Skryhiczyn).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Hrubieszowa, Krasnegostawu i Zamościa.

D. lp. gąski; D. lm. gąsków; wymowa: gōska, guśka, gonska, gunska.

Por. huska, kołacz, korowaik, korowajczyk, korowalik, szyszka.

Gaska VII ‘ozdoba na korowaju’

Starościna piekła korowaj. To był takie drożdżowe ciasto, przybrane gaskami, czyli wypieczonymi ptakami lub zwierzętami (Bytyń). Gaska na korowaju po naszymu, a cha-chłackie to huska, taka ozdoba tego korowaja (Kodeniec).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *gaski*; D. lm. *gasków*; wymowa: *gaska, gonska, gunska, guska*.

Por. *huska, szyszka*.

Gaszcz ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczywnu chlebowego’

Upiekli chlib, a na drugi raz gasc zastawili w dziży i tym sie rozczyniało potem (Gózd). Jak sie chleb miało pic, to sie brało tyn gaszcz z poprzedniego piczenia i sie na nim rozczyniało (Wola Osowińska).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Gózd, Jedlanka pow. Łuków, Żdzary, Wola Osowińska, Stara Wieś (zob. mapa 22).

D. lp. *gaszczu*; D. lm. *gaszczów*; wymowa: *gəšč, gəsc, gusc*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, p-luch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczywn, rozczywna, rozczywnek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Gęsior I – tom III: 127.**Gęsior II** ‘szklane pękate naczynie do fermentacji i przechowywania soku lub wina’

U nas to w takroku cztery gęsiory było narubione wina (Tuchanie). Gęsior to do wina swoji ruboty sie nadaje (Ruda Huta).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *gęsiora*; D. lm. *gęsiorów*; wymowa: *gęsor, geńsor*.

Por. *balon, bocian, butel, gąsior, gąsiorek, słój*.

Gęsta (potrawa)

Gotowali take gęste kulasze (Tworyczów). Jak tak skuciane wsio razem, mąka, woda i kartofle czasem, no to ono gęste jest (Żrebce). Gęste to takie jedzenie, jak dużo wszystkiego razem, i bez wody (Stanin). A kapuste to gotowały tako gęsto, no i kapuśniok, zupe rzadke (Olbięcin).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *gęstej // gęsty*; D. lm. *gęstych*; wymowa: *gęsta, gensta, gynsta, gęsto*.

Gęsta kapusta ‘gęsta potrawa z kiszonej lub słodkiej kapusty z mięsem’

A w święta to gęsta kapusta była, mięsa nakładły, przypraw (Wierzchowiska). Gęsty kapusty nagotowali, kasze (Teodorówka). A chto tam o bigosie słyszol, nagotowali gęsty kapusty z mięsem, ale lepsza była jak ten dzisiejszy bigos (Żrebce). A bigosu to sie

bardzo mało gotowało, tylko nazywało to gęsta kapusta, nie mówiły bigos tylko gęsta kapusta, ale robiło się go tak samo (Bliskowice).

Źródła: PM, ML, TS.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *gęstej kapusty* // *gęsty kapusty*; D. lm. *gęstych kapustów*; wymowa: *gęsta kapusta, gynsta kapusta, gensta kapusta, gęsto kapusta*.

Por. *bigos, kapusta*.

Gielatka ‘mała beczka do przechowywania żywności i kiszenia ogórków’

Gielatka to beczułka na słoninę (Bukowina). *Kiedys słonina w gielatce była* (Biszczka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lp. *gielatki*; D. lm. *gielatków*; wymowa: *gielatka, gielatka*.

Por. *beczułka, dzieżeczka, faska, fasułka*.

Gliniak ‘kamienny, szeroki garnek z dwoma uchami używany na mleko i do kiszenia ogórków’ (zob. ilustracja 14).

Gliniak był na kiszenie mleka, żuru (Rozkopaczew). *W gliniaku kiszone żur* (Nasutów).

Dawno to takich garków nie było, tylko gliniaki (Osuchy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Lublina, Łęcznej, Parczewa i Biłgoraja.

D. lp. *gliniaka*; D. lm. *gliniaków*; wymowa: *głińak, glyńak*.

Por. *dzieżka, garczek, garnek, kamieniak*.

Głoneczek ‘kromka chleba’

Rano to głoneczek chleba z masłem i starcyło (Żdzary). *Głoneczek z chleba odkrajała* (Jedlanka pow. Łuków). *Chlib na głonecki krajały* (Branica Radzyńska).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Jedlanka pow. Łuków, Żdzary, Branica Radzyńska, Siemień, Glinny Stok (zob. mapa 28).

D. lp. *gloneczka*; D. lm. *gloneczków*; wymowa: *gloneček, glonecek, gluneček, glunecek*.

Por. *bajda, bajdeczka, glonek, krojeczka, krojka, kromka, pajda, pajdeczka, pajdka, skibka, skrojka, skromka*.

Głonek ‘kromka chleba’

Głonek to kromka, kawałek odkrojonego chleba (Lisikierz). *Jak na parobka to głonek co bez cały chlib* (Łazy). *Głonek to kromka chleba* (Ostrów Lubelski). *Głonek to ze środka chleba ze skórko* (Nadrybie). *Głonek taki naokoło odkrojony* (Leszczanka). *Głonek to dookoła krojony* (Toczyska). *Głonek to na okrągło* (Grzędówka). *Na takie glonki sie krajało chleb, no tam ukroji mi ze dwa glonki chleba* (Trzebieszów).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna (zob. mapa 28).

D. lp. *glonka*; D. lm. *glonków*; wymowa: *glonek, glunek*.

Por. *bajda, bajdeczka, głoneczek, krojeczka, krojka, kromka, pajda, pajdeczka, pajdka, skibka, skrojka, skromka*.

Gładysz ‘gliniany garnek na mleko z jednym uchem’ (zob. ilustracja 13).

Gładysz był gliniany i to na żur, na kiszenia brali (Łuszczacz). *Gładysz, a dawno to stare hładysz mówili na ten garczek* (Tuczepy). *Mlika w gładysz się zliwało na kwaśne* (Siennica Nadolna). *Kiedys hładysz, a potem gładysz nazywali taki garnek gliniany na mliko* (Wiszniów).

Źródła: PM, KAGP, SGM.

Geografia: Łuszczacz, Zielone, Rogów, Tuczepy, Wiszniów, Siennica Nadolna, Pilaszko-wice, Krzczonów, Gardzienice.

D. lp. *gładysza*; D. lm. *gładyszów*; wymowa: *gɔadyš, ɣladyš*.

Por. *garnek, gładyszek, gładyszka, hładyszka, ładyszka*.

Gładyszek ‘gliniany garnek na mleko z jednym uchem’ (zob. ilustracja 13).

Mleka kwasili w gładyszkach, z gliny był gładyszek (Trawniki).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Dorohucza, Trawniki, Kanie.

D. lp. *gładyszka*; D. lm. *gładyszków*; wymowa: *gɔadyšek*.

Por. *garnek, gładysz, gładyszka, hładyszka, ładyszka*.

Gładyszka ‘gliniany garnek na mleko z jednym uchem’ (zob. ilustracja 13).

Gładyszka to naczynie gliniane gładkie (Załuże Stare). *Gładyszka to duży gliniany garnek bez ucha przyważnie, ale i z uchem* (Międzyrzec Podlaski). *Gładyszka to gliniany garnek używany na mleko* (Zahajki pow. Włodawa). *Gładyszka to gliniany szeroki garnek do kwaszenia mleka* (Stary Brus). *W gładyszkach to mliko kwaśne stało* (Rogatka). *Gładyszka była do kwaszenia mleka* (Puchacze).

Źródła: PM, CA, APAE, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *gładyszki*; D. lm. *gładyszków*; wymowa: *gɔadyška*.

Por. *garnek, gładysz, gładyszek, hładyszka, ładyszka*.

Głęboki talerz ‘naczynie stołowe mające okrągły kształt i wgłębienie w środku, przeznaczone do jedzenia zupy’

Głęboki talerz na zupę jest (Łańcuchów). *Talerz głęboki to na niego zupę się nalywa* (Grądy). *Na weselu to kiedys były przyważnie miski, talerze głębokie to potem się pokazały* (Ruda Solska).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *głębokiego talerza*; D. lm. *głębokich talerzów*; wymowa: *gɔemboki taleš, gɔymboki taleš, gɔemboki talyš, gɔymboki talyš*.

Głownia ‘czerwone węgle, które pozostają w piecu po spaleniu drzewa’

Głownia to palące się polano drzewa, które wypadnie z pieca (Ruda Solska). *Głownie to so te czerwone węgle, które so w piecu po spaleniu drzewa* (Sąsiadka). *Głownia to palące się polano drzewa* (Łańcuchów). *Głownia to żar w piecu, czerwony węgielek do roznieciania ognia* (Skoków).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *głowni*; D. lm. *głowniów*; wymowa: *gɔvńa*, *gɔvńo*.

Por. *ogarek*, *żar*, *żarzot*.

Gniazdko I – tom III: 130–131.

Gniazdko II ‘deseczka z otworkiem, w której porusza się dolny koniec drażka żaren’

Dół mielucha siedział w gniazdku, to była deska i dziura, a nazywali gniazdko (Gołębie). *Gniazdko na milucha na dole było, wsadzało sie jego i kręciło* (Miętkie).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lp. *gniazdka*; D. lm. *gniazdków*; wymowa: *gńastko*.

Por. *czop*, *kulka*, *piętka*, *ryfka*, *suczka*, *ucho*, *uszek*, *żaba*, *zabka*.

Gnieciuch ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Gnieciuchy na sodzie piekli na fajerkach (Wola Uhruska). *Gnieciuch to placek na sodzie* (Mosty). *Gnieciuch to ciasto takie, na sodzie* (Siedliska pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, CA.

Geografia: Siedliska pow. Tomaszów Lubelski, Wola Uhruska, Zbereże, Stulno, Mosty, Motwica, Żuków (zob. mapa 18).

D. lp. *gnieciucha*; D. lm. *gnieciuchów*; wymowa: *gńećux*.

Por. *dzióbacz*, *fajerczak*, *fajerczarz*, *ignac*, *osuch*, *palinka*, *pałyniczka*, *placek*, *placek sodowy*, *podpłomyk*, *pranot*, *praśniak*, *praśny placek*, *pronagal*, *proziak*, *przastek*, *praśniak*, *praśny placek*, *prześniak*, *pucak*, *sodnik*, *sodny placek*, *sodownik*, *sodziak*, *suchar*, *szewcok*, *wacuch*.

Gnieść ciasto ‘zagniać ciasto na kluski, placki’

Ciasto sie gniołło, kroilo sie czy rwało (Mirce). *Gnieść ciasto to trza na chlib czy na piróg* (Białowody). *Gnieść ciasto trza było na chleb, kluski, placki* (Bodaczów). *Brało sie muke żytniu, rozczyn no i tam maślunke mozo było włoć cy tam zsiadłe mliko i tak sie to ciasto zagniało, to juz było dobre takie z maślunku, jajów sie nie dawalo. Downo to tam takie jadła były* (Świeciechów). *Downi to samymu sie gniołło ciasto na kluski* (Maziarka).

Źródła: PM, ML, TS.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *gńeść ćasto*, *gńiść ćasto*.

Gnieść kartofle ‘rozgniać gotowane ziemniaki tłuczkiem’

Jak kartofle sie ugotujo, to trza gnieć te kartofle (Siedliska pow. Krasnystaw). *Bierze sie tłuczek jakiś i sie gniece kartofle* (Skorczyce). *Gnieć kartofle tłuczkiem trzeba, dawno i tera tak samo* (Przewłoka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *gńeść kartofle*, *gńiść kartofle*.

Por. *miąć kartofle*, *tłuc kartofle*.

Golas ‘pieróg z kaszy gryczanej lub jęczmiennej, jaglanej i ziemniaków, pieczony bez skórki’

Golas to był z krup ryczanych, ale bez ciasta całkiem, no ni miał skórki, tylko golas taki (Komodzianka). Golas to piróg z kaszy bez skórki (Żrebce). Kartofle gotowane i do nich dodać masło i reczczane krupy, zagnieść i tak niby zagotować, podgrzać tak. A potem wystudzić, dać syr, jajka, przyprawy, cebulke czy czosnku troszki jak chto lubi, i wyrobić ciasto. Zawijać w liście chrzanowe i piec na blasze (Nielisz). Golasy to piekli na kapuścianych liściach albo na chrzanowych, rubili z kaszy reczczany, kartofli i syra (Stryjów). Golas to danie regionalne. Dwie szklanki kaszy jęczmiennej, czterdzieści deko twarogu, kartofel jeden, tyżka masła, sól, pieprz, jajko. Kartofla obrać, pokroić w kostke, ugotować w wodzie, rozgnieść. Do tego wsypać kasze i gotować, a po ugotowaniu ostudzić. Dodać ser, jajko, masło i wyrobić masę, doprawić solo i pierzem. Na liście kapusty wyłożyć masę, upiec i można jeść ze siadłym mlekiem. Tera to w blache sie kładzie liście kapusty i piecze sie w piekarniku (Ułęż). Golas to z kaszy gryczanej z białym serem i z przyprawami, zawinięty do pieczenia w liście chrzanowe (Ostrzyca). Golas to szklanka kaszy gryczanej, pół kilo kartofli, trzy tyżki masła, ćwierć kilo syra, dwa jaja, popieprzyć, posolić i piec na liściach chrzanowych, to sie nazywał golas (Izbica). Golasy to smaczne placuszki z utłuczonych, gorących ziemniaków i kaszy gryczanej z dodatkiem sera, jajek i przypraw. Placuszki zawija sie w liście chrzanowe i piecze w piekarniku. Nazywajo sie golasy (Rudnik). A te golasy to na liściach sie piekło. [. . .]. No to te golasy piekła, a jak farsz do pierogów był robiony z kaszy i z sera, to lepila takie dyski, na te liście (Udrycze). Golasy piekli z kaszy hryczany z syrem i kartoflamì (Rogatka). Golas to gruby pieróg z kartofli ugotowanych, stłuczonych, du tego kasza gryczana i syr, jajko, no i coś do smaku. Ni majo skórki, a kiedyś to piekli zawijane w liście chrzanowe (Konopnica). Golasy to były takie pierogi z kaszy gryczanyj. A te golasy to na liściach sie piekło. Na liściach lipowych. Lipa u nas rosta w sadzie i ojciec zawsze, jak podcinał te pędy to ona zawsze młode wypuszczała i one były takie duże. To na liściach lipowych sie piekło, a jak już była kapusta to na kapuścianych. [. . .] jak kapusta była to te liście kapuściane, to na tych liściach piekło sie golasy (Wysokie).

Źródła: PM, ML, TL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *golasa*; D. lm. *golasów*; wymowa: *golas*.

Por. *golasek, kasiak, kasiarz, kaszaczek, kaszak, walaniec*.

Golasek ‘pieróg z kaszy gryczanej lub jęczmiennej, jaglanej i ziemniaków, pieczony bez skórki’

Przygnaliśmy krowy, to mama upiekła takich golasków dla tych pastuchów, co te krowy wystroili. Bo jak już byli Zielone Świeta, to mama zawsze upiekła golasków. To byli takie pierożki, jak gotąbki tera, tylko bez tego zielonego. Takie kaszaczki (Sułów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Zamościa i Szczebrzeszyna.

D. lp. *golaska*; D. lm. *golasków*; wymowa: *golasek*.

Por. *golas, kasiak, kasiarz, kaszaczek, kaszak, walaniec*.

Goła zupa ‘zupa ze skórki chleba, wody, czosnku, cebuli i soli’

Gotowali gołe zupe, take wodzianke (Uhnin). Goła zupa, bo w ni nic nie było, suchy chlib i woda (Wyhalew).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Parczewa.

D. lp. *gołej zupy* // *goły zupy*; D. lm. *gołych zupów*; wymowa: *goła zupa*.

Por. *dziad, kapłon, kapłonek, kapłonek, wodzianka, zapojka*.

Gołąbki ‘gołąbki z kaszy, głównie gryczanej, zawijanej w liście kiszzonej kapusty’

Gołąbki so z różnymi kaszami, gryczano, jaglano, jęczmienno (Rogatka). Gołąbek to podłużna kulka z ryżu i mięsa zawijana w liść kapusty, a kiedyś to kulka z kaszy (Czosnówka). Robiło się gołąbki z jaglany kaszy. To się te kasze uprzyżyło, te jaglano, i oleju sie lało, cybuli sie do tego, opieprzyło sie, i to zawijało sie w kapuste, ale w te liście z kiszony kapusty, nie z takiej słodkiej (Chodel). Gołąbki byli z kaszy gryczany (Podlesie Małe). Gołąbki z kaszo gryczano to takie smaczne so (Siedliszcze gm. Siedliszcze). Gołąbki z kiszonyj kapusty i kaszy rubiło sie (Podborcze). Uprażona kasza gryczana, potem to w liście kiszonyj kapusty, i to te gołąbki (Rudka). Rubili gołąbki z kaszo (Okszów). Rubiło się różnego rodzaju gołąbki, ale bez mięsa, gołąbki z kaszy jaglanyj, hryczanyj, jęczmiennyj i też jako omaste stanowił tyn olej (Kryłów). Gołąbki to ino z kaszy (Modryniec). Późni nastaly z jaglany kase gołąbki, a okręcune w kapuście kwasuny (Gołąb). Na Wigilie to gołąbki na kaszy jaglanej, gryczanej (Lipa). Byli gołąbki z kaszo (Mircze). Gołąbków sie robiło bardzo dużo na Wigilie, bo później sie jadło te na zimno gołąbki z kaszo gryczano i z takim olejem. [. . .]. I na Wigilie te gołąbki właśnie też były z tym olejem i przez święta później. [. . .]. Gołąbki i czerwony barszcz to były podstawowe potrawy (Wysokie). Gołąbki z mięsem tera sie robi, kiedyś tylko z kaszo (Samowicze). Gołąbki to so z mielonego mięsa i ryżu, ale to wymys ostatnich lat, pierw to kasza tylko (Gałęzów). Gołąbki kiedyś były z kasy jaglanej. Usmazyło sie skwarki, i liście z kwasonyj kapusty (Leopoldów).

Źródła: PM, ML, TL.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *gołąbków*; wymowa: *gołompki, gołumpki*.

Por. *bałabuchy, hołubcie, hołubki, hołuby, łubcie, puzy, pyzaki, pyzy*.

Gomółka I ‘bułeczka obrzędowa pieczona na andrzejki’

Kiedyś na Andrzeja to piekli gomółki, takie bułeczki z mąki umielony w żarnach, z wodą ze studni, a polili drzewem ukradzionym u sąsiada. To było na wróżenie czy za mąż panna wyjdzie (Worgule). Z mąki i wody każda panna piekła te gomółki, takie gałka to była, potem kładli na magłownicy i wołali psa. Któro gomółkę pies pirsze zjad, ta panna miała pirsza wyjść za mąż (Ortel Królewski). Gomółki piczono i zawieszano u puwały i dziwki łapały zębami te placki, a który sie to udało to za mąż miała wyjść (Łopiennik Górny). Gomółki kiedyś piekli dla psa, któro złapał to ta panna, co to piekła te gomółki, pirsza ze wszystkich za mąż wyjdzie. W to wirzyły i sie sprawdzało, ja sama to wim (Żdżary).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna północna i okolice Krasnegostawu.

D. lp. *gomółki*; D. lm. *gomółków*; wymowa: *gomułka, gumułka*.

Por. *andrzejek, gatuszek, koza, kukietka, podwiczórek*.

Gomółka II ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczywnu chlebowego’

Gomółka to ciasto do zakwaszania, zaczyn chlebowy (Jedlanka pow. Łuków). Gomółkę zastawiało się na drugie pieczenie chleba (Dębowa Kłoda).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Jedlanka pow. Łuków, Gózd, Glinny Stok, Jezioro, Dębowa Kłoda (zob. mapa 22).

D. lp. *gomółki*; D. lm. *gomółków*; wymowa: *gomuuka*, *gumuuka*.

Por. *ciasto*, *ciasto kwaśne*, *gąszcz*, *hruszcz*, *kw*, *kwasek*, *kwaśniak*, *kwaśnik*, *paluch*, *podkwaska*, *podmłódzie*, *podroszczynek*, *podroszczyńka*, *poskrabek*, *poskrabka*, *przykwasek*, *rozczyzn*, *rozczyzna*, *rozczynek*, *wyskrabka*, *zaczyn*, *zakisek*, *zakiska*, *zakwas*, *zakwasek*, *zakwaska*, *zamiasek*, *zamłoda*, *zamłód*, *zapomoga*.

Gomółka III ‘ser suszony o kształcie podłużnym’

Gomółka to ser wyrabiany z solo i odstawiony do dojrzewania (Grabowiec). Kulka zaszuszonego sera białego, i ta gomółka to była na pirożki z serem (Żdźarka). Gomółka to ser suszony, taki długi jak deska (Rogoźniczka). Gomółka to bryłka sera suszonego (Hanna). Gomółka to taka ładna bryłka suszonego syra (Różanka).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północna i wschodnia.

D. lp. *gomółki*; D. lm. *gomółków*; wymowa: *gomuuka*, *gumuuka*.

Por. *kukielka*, *plaskanka*, *ser*, *ser dzieżkowy*, *ser dzieżowy*, *ser nieboszczyk*, *ser pod deska*, *ser suszony*, *ser z dzieżki*, *suchy ser*.

Gomółka IV ‘podłużna, okrągła forma, miara masła’

Gomółka to taka kształtna kula z masła wyjętego z tłuki, z maśniczki (Gręzówka). Robiły masło i w takie gomółki go, żeby to ładni było (Krzczonów). Okrągła gomółka masła sie mówiło (Wola Gałęzowska). Mama gomółke uklepali ładnie z masła i na sprzedaż nieśli (Brzozowica Mała).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna środkowa i północno-zachodnia.

D. lp. *gomółki*; D. lm. *gomółków*; wymowa: *gomuuka*, *gumuuka*.

Por. *buca*, *bucka*, *fastka*, *grudka*, *kostka*, *krupka*, *kulka*, *osełka*.

Gorąca (potrawa)

Zupa musi być gorąco, zimny nie zjy przecież (Dereźnia). Gorąca strawa jest, bo sie gotuje, no to gorąca zara po gotowaniu jest (Wiśniów). Mój to lubiał jeść, jak takie gorące było, sparzyć sie można, a un to jad (Zakłodzie).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *gorącej* // *gorący*; D. lm. *gorących*; wymowa: *goronca*, *gorunca*, *guronca*, *gurunca*, *goronco*, *gorunco*.

Gorczyca I – tom V: 166.

Gorczyca II – tom V: 166.

Gorczyca III – tom V: 166–167.

Gorczyca IV ‘zupa z siekanych liści lebiody zalana mlekiem lub okraszona słoniną’

Gorczyce rubili z tobody i ze szpinaku, zalywali mlkiem przyważnie, a jak kogo było stać to krosili słonino (Dys). Gotowały gorczyce i jadły, ta gorczyca to była tako zupa (Stara Wieś).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Lublina, Radzynia Podlaskiego i Łukowa.

D. lp. *gorczycy*; D. lm. *gorczyców*; wymowa: *gorčyca, gurčyca*.

Por. *baszcz, świniuszka, świrepka, włok, zupa lebiodowa, zupa łobodowa, zupa z lebiody*.

Gorycz (o smaku)

Gorycz taka sie z tego wina zrubila, skwaśniało tak, że sama gorycz (Topólcza). Chrzan to gorycz, ale trza zawsze troszke dać, a już w święta du jajka to koniecznie (Krępiec).

Źródła: PM.

Geografia: powszechna.

D. lp. *goryczy*; D. lm. *goryczów*; wymowa: *goryč, goryc*.

Por. *gorzki*.

Gorzki (o smaku)

Chrzan to gorzki i jego święcili na znak, że Panu Jezusowi na krzyżu dawali gorzkie picie (Niedzieliska). Lykarstwa to so przyważnie gorzkie (Bordziłówka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechna.

D. lp. *gorzkiego*; D. lm. *gorzkich*; wymowa: *goški, gošky*.

Por. *gorycz*.

Gotować ‘gotować potrawę na ogniu’

Przyszło sie w wieczór z pola to trza było rozpalać ogień i gotować jedzenie (Popkowice).

Gotować to sie przódzi gotowało na kuchni, a paliło sie węglem i drzewem (Stojeszyn).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechna.

Wymowa: *gotovać, gutovać*.

Por. *prażyć, pryczyć, warzyć*.

Gotować na gęsto ‘gotować na sypko kaszę’

Gotowało sie różnie, ale gutować na gęsto to sie mówiło o kaszy, że trza gutować na gęsto kasze, ale jak i gutować na gęsto to kapuste, dzisiaj to bigos nazywajo, no grochy, lemieszke (Ochoża). Kasza to musiała być gotowana na gęsto, to na obiad przyważnie była (Korczówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony.

Wymowa: *gotovać na gęsto, gutovać na gęsto, gotovać na gęsto, gotovać na gensto, gutovać na gensto, gutovać na gynsto*.

Por. *gotować na mięko, gotować na sucho, gotować na sypko, gotować na twardo, gotować na wolno, parować, parzyć, prażyć, pryczyć, przeć*.

Gotować na mięko ‘gotować na sypko kaszę’

To kasze trza gotować na mięko, tak jakby na parze to było (Wola Burzecka). Kasza musiała sie tak rozlatywać, tak mówiły kiedyś, że trzeba gotować na mięko kasze (Okrzeja).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Wola Burzecka, Okrzeja.

Wymowa: *gotovać na męjko, gotovać na mętko, gutovać na męjko, gutovać na mętko*.
 Por. *gotować na gęsto, gotować na sucho, gotować na sypko, gotować na twardo, gotować na wolno, parować, parzyć, prażyć, pryczyć, przeć*.

Gotować na sucho ‘gotować na sypko kaszę’

Kasze to trza było gutować na sucho, wtedy była jak trza i była dobra (Ortel Książęcy).
Kasza gęsta to trza jo było gotować na sucho, tak sie to nazywało to gotowanie kaszy (Wyczółki).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

Wymowa: *gotovać na suxo, gutovać na suxo*.

Por. *gotować na gęsto, gotować na mięko, gotować na sypko, gotować na twardo, gotować na wolno, parować, parzyć, prażyć, pryczyć, przeć*.

Gotować na sypko ‘gotować na sypko kaszę’

Gotować na sypko kasze trza, bo czeladzi dużo i muszo sie najesć (Orłów Drewniany).
Gotować na sypko to kase, bo una wtedy taka kruchutka jest, a jak ni na sypko, to z mlikiem (Łążek Ordynacki).
Babcia to zawsze mówili, pamiętoj że na obiad kasze trza gutować na sypko (Majdan Nepryski).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *gotovać na sypko, gutovać na sypko*.

Por. *gotować, gotować na gęsto, gotować na mięko, gotować na sucho, gotować na twardo, gotować na wolno, parować, parzyć, prażyć, pryczyć, przeć*.

Gotować na twardo ‘gotować na sypko kaszę’

Kasze to tak wymyślali przy tym gotowaniu, to trza było gutować na twardo i jeszcze pod pirzynkę wsadzali (Siennica Duża).
Żeby sie najesć, to trza była gotować na twardo kasze, bo tak z mlikiem to żadne jedzynie dla tych, co w polu robio (Stryjów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Krasnegostawu.

Wymowa: *gotovać na tfardo, gutovać na tfardo, gutovać na kfardo*.

Por. *gotować, gotować na gęsto, gotować na mięko, gotować na sucho, gotować na sypko, gotować na wolno, parować, parzyć, prażyć, pryczyć, przeć*.

Gotować na wolno ‘gotować na sypko kaszę’

Kasza, żeby była akuratna, to trza jo gutować na wolno, a potem ukrosić (Wielącza).
Jaglanc kasze to na wolno gotowali na obiad, a na mliku rano (Szperówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Zamościa.

Wymowa: *gotovać na wolno, gutovać na wolno*.

Por. *gotować, gotować na gęsto, gotować na mięko, gotować na sucho, gotować na sypko, gotować na twardo, parować, parzyć, prażyć, pryczyć, przeć*.

Granaty ‘pyzy z mięsem, z kapustą, z grzybami’ (zob. ilustracja 4).

To byli takie duże pierogi, granaty sie nazywali, takie lepione i w maczce taki z syra i śmitany maczali te granaty (Stary Orzechów).
Takie większe i z mięsem to granaty (Milanów).
Takie duże pierogi granaty sie nazywali (Jedlanka pow. Lubartów).
Na

obiad granaty robie, to takie z mięsem nadziewane (Końskowola). *Tera to musi pyzy mówio, ale nasze to granaty sie nazywały* (Dęba).

Źródła: PM, TG.

Geografia: okolice Puław, Lubartowa i Parczewa.

D. lm. *granatów*; wymowa: *granaty*.

Por. *knedle, pyzy*.

Grapa ‘żeliwny garnek do gotowania’ (zob. ilustracja 8).

Do gotowania to takie grapy żeliwne, potem to już w tym sie tylko świniom gotowało (Nadrybie). *Do gotowania to mieli baniaki, sagany, grapy takie żeliwne* (Kopina). *Grapa do gotowania kiedyś była, ale to bardzo dawne czasy. To jest to samo, co tera sagan* (Stary Orzechów).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Nadrybie, Stary Orzechów, Kopina (zob. mapa 57).

D. lp. *grapy*; D. lm. *grapów*; wymowa: *grapa*.

Por. *baniak, baniak czyhunny, blaszak, czyhanek, czyhun, garczek, garnek, kastrula, murdel, sagan, saganek, żeleźniak*.

Greczuchy ‘placki z mąki na drożdżach, smażone na oleju lub smalcu’

Gryczuchów napiekli na obiad i mliko kwaśne do pupicia (Różanka). *Gryczuchy smażyli takie grube na smalcu* (Żuków). *Gryczuchy to du teraz so, na patelni sie smaży* (Lubień). *Jedne racuchy, drugie gryczuchy, ale to jest to samo* (Żdzarka). *U nas gryczuchy to zawsze w niedzielę byli* (Orchówek).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Włodawy (zob. mapa 20).

D. lm. *greczuchów*; wymowa: *grećuxy, gryćuxy*.

Por. *bliny, hreczuchy, pampuchy, patelniaki, placki, racuchy, racuszki, reczuszki, tatarczuchy*.

Groch I – tom IV: 83.

Groch II – tom IV: 84.

Groch III – tom IV: 84.

Groch IV ‘gęsta potrawa z grochu’

Groch gotowali na obiad i w pole brali na zniwa (Zakłodzie). *Kiedyś to różności gotowały, a groch to na gęsto tak gotowały* (Studzianki). *W Wigilie najsampirw sie sykuwało te jidzynie, kapuste, groch* (Jeziro). *Grochu sie namuczyło, pomók troche i sie gotowało* (Krynica pow. Chełm). *Na Wigilie to groch, kapusta z grzybami* (Kocudza).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *grochu*; D. lm. *grochów*; wymowa: *grox*.

Groch z kapustą ‘gęsta potrawa z grochu i kapusty’

Groch z kapusto to takie gęste jest, z razem wymieszanym grochem i kapusto (Markuszów). *Ludzie jedli, co było, groch sadzili i kapuste, to wzieni zmiszali groch z kapusto i to było syte jedzynie, o najad sie grochu z kapusto i brzuch pełny* (Sąsiadka). *Ugotować*

namoczony na noc groch, kapuste kwaszono optukać, ugotować z zieleń i liściem laurowym, cebule drobno pokroić, zesmażyć na oleju. Groch może być cały lub przetarty, dodajemy do kapusty, dodać cebule, sól, pieprz. Tak się robi u nas na Wigilie, tylko dodaje się olej lniany (Uleż). Groch z kapusto to na wieczerze wigilijno, na pośnik dawali (Potok Górny).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *grochu z kapusto*; D. lm. *grochów z kapusto*; wymowa: *grox s kapusto*.

Por. *kapusta z grochem*.

Grochówka I – tom IV: 88.

Grochówka II – tom IV: 88.

Grochówka III ‘zupa z grochu’

Zupa to grochówka była, to i kartofle, marchwi troche, no i grochu się dało, to taka ta zupa zapalana (Wierchowiska). A to grochówka jakaś była, taka zupina z grochem (Branew). Grochówka to zupa z grochu (Strzeszkowice Duże). Groch to był w grochówce, groch się jadło w ty zupie (Rogóżno pow. Łęczna). Grochówke to gotowały z tłuszczem zaprawione, no i z różnego grochu (Michów). Grochówka była kraszona słonino albo ulejem (Nowosiółki). Grochówke to często gotowały, bo groch to był u każdego (Babin). Kapusta z grochem i grzybami, czerwony barszcz z uszkami z grzybów, grochówka taka, tak zwana zupa grochowa z grzybami (Piotrków). Była grochówka, bo grochu dużo gospodyni sadziła (Borki).

Źródła: PM, ML, TL, AZKP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *grochówki*; D. lm. *grochówek*; wymowa: *groxufka, gruxufka*.

Por. *zupa grochowa*.

Gruba I ‘kratka w kuchni lub piecu, na której kładzie się drzewo i węgiel’

W grubie się paliło (Staw Noakowski). Gruba to palenisko w piecu kuchennym (Karczmiska). Gruba to inacy palenisko (Piotrawin). Gruba to palnisko (Ostrzyca). Gruby to w sieniach paleniska (Skryhiczyn). Gruba to wgłębienie, w którym pali się ogień (Dubienka). A wyście się posmolyły, boście w grubach polyły (Lipa).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowa.

D. lp. *gruby*; D. lm. *grubów*; wymowa: *gruba*.

Por. *drabinka, grubka, palenisko, ruszt, ruszta, ryszutka*.

Gruba II ‘pomieszczenie wewnątrz pieca kuchennego, w którym przechowuje się gorącą potrawę’ (zob. ilustracja 29).

Taki łotwór z drzwiczkami z boku pieca, to się nazywo gruba, kapuste tam wstawiłam w grube (Rożki). W starych piecach takie gruby byli, tam się potrawy stawiało, bo tam ciepło było (Wola Różaniecka). Du grubów stawiali stawe, żeby długo ciepło była (Łopiennik Dolny). Gruba to była też jeszcze tako framuga, tako wnęka w murze na

garki chować (Ostrzyca). Gruba to w murze zrubiane, desko sie zatykało, przy kuminnie były na strawe wstawić (Ługów). Jydzienie sie stawiało w grubie, żeby ni wystygło (Bychawka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *gruby*; D. lm. *grubów*; wymowa: *gruba*.

Por. *bratfura, dusznik, grubka, piecyk, zapachło*.

Gruba III ‘wnęka za piecem, schówek z boku na drewno, miotłę i różne przedmioty’

Gruba to zagłębienie w bocznej części pieca służące do suszenia drewna (Łukowa). W grubie sie trzymało scypy, koty tam spali (Stojeszyn).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Stojeszyn, Wólka Ratajska, Łukowa, Rakówka.

D. lp. *gruby*; D. lm. *grubów*; wymowa: *gruba*.

Por. *grubka, zapiecek*.

Grubka I ‘kratka w kuchni lub piecu, na której kładzie się drzewo i węgiel’

Grubka to tam, dzie sie pali (Żulin). Grubka to tam dzie sie łogiń pali, łukuraki co już na nic sie ni zdaly, to sie du grubki pcho (Dys). Grubka to łotwór w piecu kuchennym, w który wkłada sie drzewo i węgiel (Siennica Różana). Połóż tam dREW pod grubke, bo sie nic ni pali (Bończa). Grubka to miejsce, w którym rozpala sie ogień (Suchawa). Grubka to palenisko w kuchni kaflowej (Grabowiec). Podłóż tam w grubke (Łopienik Dolny). W grubce to downo sie palilo, była w sini i tam sie palilo i wszystko gotowało, i ludzium i świniium (Trzydnik Duży). Jeno nie blisko grubki, bo by sie zapalilo (Dzwola).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa.

D. lp. *grubki*; D. lm. *grubków*; wymowa: *grupka*.

Por. *drabinka, gruba, palenisko, ruszt, ruszta, ryszutka*.

Grubka II ‘wglębienie w piecu kuchennym, w którym zbiera się popiół’

Była grubka na popiół (Zarzecze). Grubka to je na popiół (Alojzów). Grubka to inaczy popielnik (Sól). Na pupielnik tyż nichtóre grubka mówili, bo tam sie popiół zbiroł (Sąsiadka). Buraka brali z pola i piekli w grubce w pupiele (Giełczew).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Gołęb, Stok, Zarzecze, Skowieszyn, Wyhalew, Radzanów, Andrzejów pow. Chełm, Alojzów, Czołki, Giełczew, Żrebce, Sąsiadka, Sól.

D. lp. *grubki*; D. lm. *grubków*; wymowa: *grupka*.

Por. *popielniak, popielnica, popielnik*.

Grubka III ‘pomieszczenie wewnątrz pieca kuchennego, w którym przechowuje się gorącą potrawę’ (zob. ilustracja 29).

Grubka była z boku pieca i tam sie stawiało każde strawe gutuwane, i tuna tam mogła stać i cały dzień, i ni wystygła (Zubowice). Grubka to była z boku, jak przy piecu jak

duchówka, i ona trzymała ciepło [...]. I kasze my piekli w grubce (Łukowa). Grubka to było na gorąco strawe taki łotwór z boku pieca (Kielczewice). Grubka to było takie miejsce na ciepłe strawe schować ją, żeby ni wystygła (Dzierążnia). Grubka to taki schówek na strawe z boku w piecu (Godziszów). Grubka to małe miejsce wewnątrz pieca, w którym przechowuje się gorące potrawy (Potok Górny). Grubka to taki schówek z boku pieca, w którym przechowuje się gorąco strawe (Borowiec). Do grubki chowało się zawsze jedzenie, żeby było ciepłe (Sól). Grubka to jakby część pieca, do której so potrawy, to jest grubka albo piecyk (Huszczka). Weź se boszcz, stoi w grubce (Tarnawa Duża). Weź se boszczu z grubki (Podborcze). W rynce w grubce tam je uskwarzune (Kocudza). Weź se kapusty, stoi tam w grubce (Antoniówka). Weź sobie kapusty zjydz toche, stoi tam w grubce, powinna być jeszcze gorąco (Tarnawka). Wstaw strawe du grubki, żeby ni wystygła (Sąsiadka). Wstaw tam boszcz w grubkę, żeby nie wystyg (Kawęczynek). Wstaw tam kapuste du grubki, żeby łojcu nie wystygła (Białowola). Wstaw kapuste do grubki, bo do łobiadu jeszcze wystygnie (Zawada). Wstawiłam tam w grubkę to ni wystygnie (Malewsczyzna). Żeby jedzynie nie wystygło, to go sie w grubkę wstawio (Stawce). Du grubki wsadz strawe, bo wystygnie (Wierzchowiska). Jak sie w grubkę wstawio, to cały dzień było ciepłe jydzynie (Turzyniec). Jak trza żeby coś było gorące, to sie wstawi takie jadlo w grubkę i luno tam już nie wystygnie (Krępiec). Jydzenie sie stawiało w grubce, żeby ni wystygło (Bychawka). Grubka była na jedzenie chować (Ostrzyca). Nagutuwała baba kapusty i żeby kapusta nie wystygła, jak chłop z lassu wróci, to wstawiła ją du grubki, i tam mogła stoć i cały dzień, i była ciepło (Księżomierz). W grubce stoi tam kasza (Zielone).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i sporadycznie w części północno-wschodniej.

D. lp. *grubki*; D. lm. *grubków*; wymowa: *grupka*.

Por. *bratfura, dusznik, gruba, piecyk, zapachło*.

Grubka IV ‘wnęka za piecem, schówek z boku na drewno, miotłę i różne przedmioty’

Grubka to taka wnęka za piecem (Siedliska pow. Tomaszów Lubelski). Grubka to na szczytke, drwa, tam też siedziały kurczęta, spały koty (Poniatowa). Grubka to schówek, może być przy piecu i pod schodami (Borzechów). W grubce kładli szmaty, byli kurczęta (Oszczów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowa.

D. lp. *grubki*; D. lm. *grubków*; wymowa: *grupka*.

Por. *gruba, zapieček*.

Gruca I ‘kasza gryczana’

Gruca to kasza z gryki (Wiszniów). Reczke trza obrobić w żarnach na gruce (Aleksandria Niedziałowska). Kiedyś te gruce na pośnik rubili (Siennica Różana). Na gruce wypiekało się gryke i nawet pierogi sie zawiętało, i samo tak jedli (Janówka). Gruca, to już musiała być, już nawet jak ktoś nie miał, to jeden drugiemu szklanke dał tej grucy [...]. No i była taka tradycja, że była rzucana. Gospodarz domu przeważnie brał byżke grucy, rzucał do sufitu, no że ona ma się, żeby sie na drugi rok urodziła (Siedliszcze gm. Dubienka). Gruce rubili na Kulęde (Uchanie). Na święta gruca to już musiała być (Siedliszcze gm. Siedliszcze).

Źródła: PM, KAGL, SGM.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony (zob. mapa 5).

D. lp. *grucy*; D. lm. *gruców*; wymowa: *gruca*.

Por. *gryczane krupy, hreczane krupy, kasza gryczana, kasza hreczana, kasza reczczana / kasza reczana, kasza tatarczana, reczczane krupy / reczane krupy, tatarczane krupy*.

Gruca II ‘potrawa wigilijna z tłuczonej pszenicy, maku i miodu’

Gruce to na Kolęde rubili, z tłuczonyj pszenicy, maku i miodu (Żulin). Pszynica, mak i miód to razem skuciane, i to była kutia abo gruca, tak nazywali (Miętkie).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Żulin, Miętkie (zob. mapa 15).

D. lp. *grucy*; D. lm. *gruców*; wymowa: *gruca*.

Por. *kucia, kutia, kutyja*.

Grudka I – tom I: 102.

Grudka II ‘podłużna, okrągła forma, miara masła’

Masło w grudki robili takie, w misce podrzucał i taka grudka zgrabna wychodziła (Zanie). Masło sie wyjmowało, wyptukało sie maślanke i zbijało sie w grudki (Zynie). Masła grudke. Oj tam w kieliszeczku czy w spodeczku włoży tam kawałeczek, żeby sie podzielić już tym masełkiem święconym (Hołowno).

Źródła: PM, TG.

Geografia: okolice Parczewa i Biłgoraja.

D. lp. *grudki*; D. lm. *grudków*; wymowa: *grutka*.

Por. *buca, bucka, fastka, gomółka, kostka, krupka, kulka, osetka*.

Gruszczak ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

Gruszczak to zupa z gruszek zaprawiana mąką (Zielone). Z gruszków gruszczak gotowali, ze śmitano taka troszki gęstsza zupa to była (Łuszczacz).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Łuszczacz, Zielone.

D. lp. *gruszczaka*; D. lm. *gruszczaków*; wymowa: *gruščak*.

Por. *chamuła, famuła, garus, gruszczanka, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, parka, porczanka, porka, zupa gruszkowa, zupa owocowa, żur*.

Gruszczanka ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

Gruszki ulegałki ugotować na wodzie, zaprawić śmietano z mąką. Jadło sie z osobno ugotowanymi kartoflami (Ułęż). Gruszczanke z gruszek gotowały w lecie, bo w zimie to ino z tych suchych, ale i z tego gotowały, śmitano zaprawiły i zupa była (Pałecznicza). Gruscunke sie jadło z kluskami i jako kumpot sie piło. No to gruski susune, jabka, sływki susune, gotowane to było. To jak byliśmy małe dzieciska, to godaliśmy, że to takie je jak przypolune, taki miało smak (Annopol). Gruscunka to zupa z gruszek (Węglinek). Gruszczanka to zupa z gruszek ze śmitano (Sawin). Gruszki sie krajało i suszyło, a potem sie gotowało z tego zupe, w lecie to świeże gruszki były, zaprawiało sie mąką i śmietano, i to była gruszczanka (Dębica). Zupa z grusek, z gduli, to gruscunka (Bychawka). Gruscanka to owocowa potrawa zaprawiona mąką (Nasutów). W zimie i w lecie te gruszczanke sie gotowało, tam pare gruszek sie wrzuci i kartofli nagotuje, i to gruszczanko sie popije te kartofle (Siemień). Z surowych owoców gotowali gruszczanke, a z suchych kumpot (Puchaczów). Gruscanke z gruszków gotowały (Borki). Gruscunki

ugotuje, bo ni ma co ługotować. Do ulegalek troche cukru trzeba było (Leopoldów). Gruszczanka to brało sie troche owoców, no gruszki i woda z mąko podprawić, i troszke cukru do smaku (Nadrybie).

Źródła: PM, TS, AZKP, KAGL, SGP, SGM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *gruszczanki*; D. lm. *gruszczanków*; wymowa: *gruścanka, gruščonka, gruščunka, gruscanka, grusconka, gruscunka*.

Por. *chamuła, famuła, garus, gruszczak, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, parka, porczanka, porka, zupa gruszkowa, zupa owocowa, żur*.

Grycon ‘ciasto pieczone z kaszy gryczanej lub z mąki gryczanej’

Chleb z muki grycany sie piekło, to taki grycon (Wólka Ratajska). Grycon abo grycak to z mąki abo z kasy grycany (Flisy).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Janowa Lubelskiego.

D. lp. *grycona*; D. lm. *gruconów*; wymowa: *grycon, grycun*.

Por. *gryczak, krupiak, krupiany pieróg, pieróg biłgorajski, pieróg reczany, pieróg reczany, reczczak, reczczany chleb, reczczany pieróg, reczczoniak, reczczuch*.

Gryczak ‘ciasto pieczone z kaszy gryczanej lub z mąki gryczanej’

Gryczak to rodzaj ciasta ze skórko z mąki i daly już z kaszy gryczanej (Borownica). Gryczak to inaczy piróg z kaszy, to na usi było zawsze, bo w jedzeniu była kasza gryczana (Godziszów). Gryczaki to z kaszy i białego sera, ziemniaków, a to wszystko otoczone jest ciastem (Rataj). Gryczak to pieróg z kaszy gryczanej (Wolica). Żeby zrobić gryczaka, to trza ugotowany na sypko kaszy gryczany, kartofli, syra, tak po kilo mniej więcy, skwar-ków ze słonino, pół litry śmitany, jajków z dziesięć, no i do smaku to sól, pieprz (Momoty Dolne). Grycak to piróg ryczany, mój to uwielbiał ten grycok (Wólka Ratajska). Grycoka to spróbujeja jak przyjezieta na grycoki tu do nas, w Janowie so co roku (Biała). Grycak to z kasy grycany i mleka kwaśnego albo śmitany, no i masło, ser, troszki kasy manny czy mąki ziemniacany, no i jajka. I wychodzi smacny grycak (Flisy). Gryczaki to pirogi gryczane z gryki pieczone w blachach, nadziwane kaszo, serem i kartoflami. Kraje sie jak chlib na skibki (Dzwola). Gryczak to piróg z kaszy gryczany i sera, można potem polać jeszcze masłem, chto lubi (Krzemień).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Janowa Lubelskiego.

D. lp. *gryczaka*; D. lm. *gryczaków*; wymowa: *gryčak, gryčok, grycak, grycok*.

Por. *grycon, krupiak, krupiany pieróg, pieróg biłgorajski, pieróg reczany, pieróg reczany, reczczak, reczczany chleb, reczczany pieróg, reczczoniak, reczczuch*.

Gryczane krupy ‘kasza gryczana’

Nagotowałam gryczanych krup i kwaśnego mleka, i to było w pole, taki obiad był (Wierzbica pow. Kraśnik). Wy żniwa to gryczane krupy byli na obiad, dzisiaj to sie więcy mówi kasza gryczana, a kiedyś to gryczane krupy (Nadrybie).

Źródła: PM.

Geografia: Wierzbica pow. Kraśnik, Bęczyn, Popkowice, Nadrybie (zob. mapa 5).

D. lm. *gryczanych krup* // *gryczanych krupów*; wymowa: *gryčane krupy, grycane krupy*.

Por. *gruca, hreczane krupy, kasza gryczana, kasza hreczana, kasza reczczana / kasza reczana, kasza tatarczana, reczczane krupy / reczane krupy, tatarczane krupy*.

Grządka I – tom I: 105.

Grządka II – tom IV: 90.

Grządka III – tom V: 172.

Grządka IV ‘deska z otworem, w którym porusza się górny koniec drażka żaren’

Grządka jest na przytrzymanie młona, jak miele zboże (Górka). Na żarnówkę to w górze jest tako grządka z dziuro i tako samo dziura jest u dołu (Osuchy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Osuchy, Łukowa, Rakówka, Dębica, Górka (zob. mapa 46).

D. lp. *grządki*; D. lm. *grządek // grządków*; wymowa: *gżontka, gżuntka*.

Por. *deska, grzęda, jarzemko, kałatajka, klekot, kłopot, krzepica, kuna, łapka, suka, trząchacz*.

Grzęda I – tom IV: 90–91.

Grzęda II – tom V: 172.

Grzęda III ‘deska z otworem, w którym porusza się górny koniec drażka żaren’

U góry żarnów jest grzęda z tako dziuro i w to wchodzi druzek i nim sie ruso (Zarzecze). Grzęda to dysecka u żarnów (Skowieszyn).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Zarzecze, Osiny, Skowieszyn, Stok, Bochotnica (zob. mapa 46).

D. lp. *grzędy*; D. lm. *grzędów*; wymowa: *gżenda, gżynda*.

Por. *deska, grządka, jarzemko, kałatajka, klekot, kłopot, krzepica, kuna, łapka, suka, trząchacz*.

Grzybek I – por. tom V: 175.

Grzybek II ‘wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku’

Mleko jak sie zagotuje, to na wirzchu robi sie taki grzybek na nim (Żerniki). Takie na mliku sie robi, jak skórka takie, i to nazywa sie u nas grzybek (Momoty Dolne).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Momoty Dolne, Stojeszyn, Borownica, Andrzejów pow. Janów Lubelski, Ułhówek, Żerniki (zob. mapa 31).

D. lp. *grzybka*; D. lm. *grzybków*; wymowa: *gżybek*.

Por. *baba, babka, dziad, dzida, kipa, kożuch, kożuszek, pianka, plewka, przygarka, schabka, skorupka, skóra, skórka, starka, szum, warzuch*.

Grzybówka ‘zupa z grzybów’

Na grzyby sie poszło i potem była grzybówka z kartofelkami (Lubenka). Kiedyś to ludzie gotowali z tego, co mieli, nazbirali grzybów to zrubili grzybówkę, szczawiuch znowu był na szczawiówkę (Koszoły).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *grzybówki*; D. lm. *grzybózków*; wymowa: *gżybufka*.

Por. *zupa grzybowa*.

Habajek ‘ziemniak pieczony na blasze kuchennej lub na drzwiczkach kuchni’

Plasterek ziemniaka pieczony na płycie kuchennej to habajek (Grabowiec). *Habajki śmy z kartofla piekli z dziadkiem na dźwiczkach* (Gdeszyn).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Zamościa i Hrubieszowa.

D. lp. *habajka*; D. lm. *habajków*; wymowa: *xabajek*, *yabajek*.

Por. *dryzdek, kartofel pieczony, talarek*.

Haczyk I – tom IV: 273.

Haczyk II ‘narzędzie służące do przegarniania żaru pod płytą kuchenną’

Haczyk to pręt żylazny do przegarniania żaru w piecu (Orłów Murowany). *Haczyk to druciany, zagięty pręt do przegarniania popiołu* (Skoki). *Haczyk to kij do poprawiania ognia w piecu* (Puchacz). *Haczek no to pogrzebacz do pieca kuchennego* (Świerże). *Haczyk to kij do poprawiania ognia w piecu* (Orłów Drewniany). *Haczyk to do do przegarniania żaru pod kuchnio* (Sawin). *Haczyk to do pieca kuchennygo, na węgiel i na popiół* (Uhnin).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia, okolice Opola Lubelskiego i Kraśnika (zob. mapa 43).

D. lp. *haczyka*; D. lm. *haczyków*; wymowa: *xačyk*, *yačyk*, *yaček*.

Por. *hak, kociubas, kosior, kruczek, kruk, kulbas, ożóg, pogrzebacz, pogrzebaczka*.

Hak I – tom I: 108–109.

Hak II – tom I: 109.

Hak III – tom II: 248.

Hak IV – tom IV: 273–274.

Hak V – tom IV: 274.

Hak VI – tom IV: 274.

Hak VII ‘narzędzie służące do przegarniania żaru pod płytą kuchenną’

Hak to pręt żelazny do przegarniania żaru (Wysokie). *Hak to żylazny kij do poprawiania ognia w piecu* (Hosznia Ordynacka). *Jak pod kuchnio sie paliło, to trza było te węgle czymś przygarnąć i do tego był tyn hak, a tera wsio zagineło, żadny tradycji, wszystko nowe, pieców ni ma, haki zanikli* (Skokówka). *My zawsze tak mówili na to hak, a i nasze dziadki jeszcze tak mówili i łojce, to i tak musi być, a tera to pugrzebacz wymyślili i niektóre tak mówio, i jedne hak, a drugie pugrzebacz* (Rudnik).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Zamościa, Szczebrzeszyna, Krasnegostawu, Hrubieszowa i Włodawy (zob. mapa 43).

D. lp. *haka*; D. lm. *haków*; wymowa: *xak*, *ɣak*.

Por. *haczyk*, *kociubas*, *kosior*, *kruczek*, *kruk*, *kulbas*, *ożóg*, *pogrzebacz*, *pogrzebaczka*.

Hałaburda ‘nadzienie z makucha konopnego lub lnianego do pierogów’

Nadziwały czym sie dało, dawały hałaburde z siminia z kunopiów, ale to były dobre pierogi z tego (Ciosmy). Hałaburdo pierogi też nadziwali, to z kunopi była ta hałaburda (Bukowa).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Ciosmy, Bukowa, Dąbrowica.

D. lp. *hałaburdy*; D. lm. *hałaburdów*; wymowa: *xaɫaɓurda*.

Por. *burda*, *furda*, *hurda*, *siemieniec*, *zwar*.

Hamsa ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Hamse z kartofli jedzono jako obiad. Najbardzi to mój stary to lubioł (Branica Radzyńska). Ja lubiała kiedyś takie parowane kartofle, z cebulko i mąko, no kartofle z mąko. To nazywali hamsa (Niedźwiada). Hamsa to potrawa z kartofli (Skoki). Hamsa to ugotowane kartofle zmieszane z mąko i parowne, a potem stłuczone aż do kleistyj masy. Przyprawione cebulo, solo, pieprzem i podawane ze skwarkami (Wołyń).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego i Lubartowa.

D. lp. *hamsy*; D. lm. *hamsów*; wymowa: *xamsa*.

Por. *dziady*, *fusie*, *fusier*, *fuszer*, *fuś*, *fuśka*, *gamza*, *hamza*, *lemieszka*, *mamałyga*, *niem-cuchy*, *prażaki*, *prażucha*, *psiocha*, *sztuper*, *uprzołdudu*.

Hamza I ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucaanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Hamza to z mąki, tak mocno skuciane i zgniecione, z kartoflami troche, ale mąki więcy, i to na tyj mące sie praży tak (Uhnin). Hamza to potrawa z prażony mąki, zalany wodo gorąco i kartofle dosypane takie już ugotowane, to sie zrobi takie gęste, potem skwarki sie daje du tego (Sosnowica).

Źródła: PM, PS.

Geografia: okolice Parczewa (zob. mapa 4).

D. lp. *hamzy*; D. lm. *hamzów*; wymowa: *hamza*.

Por. *duszak*, *dziad*, *fusia*, *fuszer*, *fuś*, *gamza*, *kostrobuzska*, *kulasza*, *kulaszka*, *kulesza*, *kulisz*, *lemiecha*, *lemieszka* / *lemieszka*, *paparucha*, *pierzioszka*, *prażaki*, *prażucha*, *psiocha*, *pszocho*, *sachajda*, *zaprażka*.

Hamza II ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

W poście gotowało sie hamze, to jest kartofle skuciane, ale bez kraszenia, ona była ponna (Wola Osowińska). Hamza to potrawa z rozgniecionych gotowanych kartofli z mąko (Huszcz). Hamza to kartofle ubijane, z wodo i z mąko, podsmażone troche (Korczówka). Hamza to ugotowane kartofelki zasypać mąko i ubijać na wolnym ogniu do uzyskania

jednolity masy i okrasić (Tuczna). U nas z dawnych lat była taka potrawa, hamza nazywała się. Z ziemniakami i mąko to była hamza [...] wieniec z tego w misce robili i w środek dołek na tłuszcz (Paszki Duże). Kartofle i mąkę się sypie, i tłucze się, ta hamza. Kartofle ugotujesz i mąki wsypiesz, stłuczesz, stłuczesz, no to i tera jeszcze gotuj to niektóre te hamze. To takie to hamzy się jadło (Tulniki). Ja znam pod nazwo hamza [...]. Ziemniaki, najpierw so gotowane ziemniaki, a jak już so ugotowane, tak do końca się nie odlewało, tak troszeńke musiało zostać w tym. Zасыpuje się mąko i to później ma razem uprażyc, mocno i dokładnie potłuc, żeby ziemniaków nie było. No i na talerz, nakłada się łyżko, no to tak się kładło, pokrasić jakimiś skwareczkami (Wola Chomejowa). Hamza to ziemniaki ubite z pszenno mąko (Paszki Małe). Kartofle ugotowane i mąkę się sypie, i to się tłucze razem, i się okrasi, i wyjdzie hamza (Krasew). To hamza to psiocha. Niektórzy mówio gamza. My hamza mówili. Psiocha to to samo (Milanów). Hamza to so prażoki (Stara Wieś).

Źródła: PM, TK, TG, AMWL, APAE.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia i okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *hamzy*; D. lm. *hamzów*; wymowa: *xamza*.

Por. *dziady, fusie, fusier, fuszer, fuś, fuśka, gamza, hamsa, lemieszka, mamatyga, niem-cuchy, prażaki, prażucha, psiocha, sztuper, uprzółdudu*.

Haraszek ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Haraszek to pirszy z chleba udkrojony (Lubenska). Haraszek odkrajali, a potem już szli skibki (Samowicze).

Źródła: PM, ML, KAGL, PI, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 27).

D. lp. *haraszka*; D. lm. *haraszków*; wymowa: *xarašek, yarašek*.

Por. *broda, brzeg, brzeżczek, brzeżek, całuszka, cieluszka, dupka, garbuszka, krajuższka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowanie, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Herbata ‘napój zaparzony z suszonych czarnych listków’

Herbate jak zaparzył to pachła na cała mieszkanie (Mszanna). Rano szklanka herbaty gorzkiej i jaki chleb z masłem i tyle, a w obiad to ziemniaki z mlekiem albo kasze i nie więcy (Brzeźno). Do picia to herbata zaparzana w czajniczku (Studzianki). Herbata to napój zaparzony z suszonych czarnych listków (Rozkopaczew). Z herbaty to się tu esencje, jeszcze takie siteczko było, żeby nie leciały fusy (Gołab). Herbaty z ziół, liści malinowych i poziomkowych, mięty, kwiatu lipy i rumianku, nie to co tera (Strzeszkowice Duże). To oni mi dali gorący hyrbaty szklanke, napił się i zajszed du Tumaszo (Łaszczówka). Herbata to napój więcy nowoczesny, tera torebki, a pierw to zaparziali takich drobnych jakby listków pokruszonych (Orłów Murowany). Herbaty to bardzo mało było dawno, jak ja pamiętam (Motycz). Zbierało się kwiat lipowy czy z pokrzywy, czy z podbiału. Herbat jako takich nie było, dopiero później była ulung herbata tak zwana (Częstoborowice). Herbaty nie było, pili czasem herbatę z kwiatu lipowego, mięte (Krasienin). Pojawiła się też u nas herbata, ale to dopiero po wojnie (Mętów).

Źródła: PM, ML, TL, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *herbaty*; D. lm. *herbatów*; wymowa: *xerbata, yerbata, xyrbata*.
Por. *arbata*.

Hładyszka I ‘gliniany garnek na mleko z jednym uchem’ (zob. ilustracja 13).

Hładyszka to garnek gliniany do mleka (Kostomłoty). Hładyszka to był garczek taki gliniany z jednym uchem (Kryłów). Masło to szło w hładyszki, i to solone, i to na zapas było, jak ni będzie masła, to z hładyszki brali (Worgule). Hładyszka to pękata i z jednym uchem (Suchawa). Hładyszka to gliniany garnek z uchem używany na mleko (Dańce).
Źródła: PM, CA, CWP, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *hładyszki*; D. lm. *hładyszków*; wymowa: *xładyška, yładyška*.
Por. *garnek, gładysz, gładyszek, gładyszka, ładyszka*.

Hładyszka II ‘naczynie z jednym uchem i z dzióbkiem na wodę i mleko’

Hładyszka to gliniane naczynie do mleka z uchem i dzióbkiem (Bokinka Pańska). Hładyszka to gliniane naczynie z uchem i dzióbkiem (Dobryń). Hładyszka to ma dzióbek taki i jedno ucho do trzymania (Kolechowice).

Źródła: PM, CA, CWP, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *hładyszki*; D. lm. *hładyszków*; wymowa: *xładyška, yładyška*.
Por. *dzban, dzbanek, zbanek*.

Hołojec ‘barszcz na zimno z kwasem chlebowym, cebulą, przyprawami i warzywami’

Hołojec to barszcz ze szczypiorku i octu (Jarczówek). Hołojec to łyżka soli, dwie łyżki octu, flaszka wody, śmietana, szczypiorek i koperek. A to zalywane zimno wodo prosto ze studni, i śmitano zabilane (Żabików). Hołojec to musi być mocno chłodny, to cybule i ogórek pokrajać, dać szczypiorek, śmitane i posolić (Brzozowica Mała). W upalny dzień, młode kartofle już na polu zaczynają rosnać, już można je tam sobie ukopać, w ogrodzie rośnie szczypior. Garść szczypioru, pokrojony, posiekany, zmiażdżony, posolony, pokwaszony, do tego śmietany troche, do tego wody zimnej i te gotowane młode kartofle popijane tym hołojcem. [. . .]. Tylko teraz to jest ze zbytku, a kiedyś to było z konieczności (Wola Chomejowa).

Źródła: PM, TG.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lp. *hołojca*; D. lm. *hołojców*; wymowa: *xołojɛc, yolojɛc, xuulojɛc, yulojɛc*.
Por. *chłodnik, kwasek, zimna zupa, zimny barszcz, żelazny barszcz*.

Hołubcie ‘gołąbki z kaszy, głównie gryczanej, zawijanej w liście kiszzonej kapusty’

Hołubcie to z wirzku z kapusty z nadzieniem z kaszo z reczki (Tereszpol). U nas hołubcie byli z kaszo jaglano (Czarnystok). Hołubcie z kaszo rubili na święta (Hedwiżyn). Hołubcie to gołąbki z kaszo jaglano (Lipowiec). Dziś gołąbki, a kiedyś to hołubcie sie nazywali, z kaszy, z reczczanych krup te hołubce byli (Aleksandrów). Na ten pośnik przyczyniało. Robiło sie tak zwane, takie hołubcie, takie. Ji robiło sie te hołubcie, to

dużo zajmowało bardzo czasu. [. . .], wstawiało kapuste, kasze sypke, ryczczane (Dereźnia).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Szczebrzeszyna, Zamościa i Biłgoraja.

D. lm. *hołubciów*; wymowa: *xouupće, xuupće, xouupce*.

Por. *bałabuchy, gołąbki, hołubki, hołuby, łubcie, puzy, pyzaki, pyzy*.

Hołubki ‘gołąbki z kaszy, głównie gryczanej, zawijanej w liście kiszzonej kapusty’

Hołubki z kaszo to rubili na ruzdwo, na kołędu (Wierzbitca pow. Tomaszów Lubelski). Krupy sie soli, pieprzy i zawija w liście z kapusty kiszzonej, a potem sie dusi w oleju, i to so hołubki (Zakrzów)

Źródła: PM, CWP.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego i Łęcznej.

D. lm. *hołubków*; wymowa: *xouupki, xuupki*.

Por. *bałabuchy, gołąbki, hołubcie, hołuby, łubcie, puzy, pyzaki, pyzy*.

Hołuby ‘gołąbki z kaszy, głównie gryczanej, zawijanej w liście kiszzonej kapusty’

Na wiczerze w kołędzie to hołuby byli, kasza była jęczminna i hreczana (Oszczów). Hołuby z kaszy hryczanyj (Dołhobyczów). Hołuby to liście z kwaszonij kapusty i w to zawięta kasza hryczana z hryczki (Gołębie).

Źródła: PM, CWP.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lm. *hołubów*; wymowa: *xouuby, xuuby*.

Por. *bałabuchy, gołąbki, hołubcie, hołubki, łubcie, puzy, pyzaki, pyzy*.

Hopta ‘zupa z sałaty’

Hopta na sałacie i przetarta fasola, i zasmażka. Zaprawiana potem śmietano (Mircze).

Hopte z sałaty gotowali, take zupe na wiosne (Modryniec).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lp. *hopty*; D. lm. *hoptów*; wymowa: *xopta*.

Por. *sałacianka, sałatowy barszcz, zupa sałatowa*.

Hreczane krupy ‘kasza gryczana’

Hreczanyje krupy to na gesto gotowali i to była strawa na obiad (Obrowiec). Hreczane krupy i kasza hryczana mówili (Kały). Hreczane krupy gotowali na obiad (Wyhalew). Hryczanych krup nagotowali i w pole to zabrali, i tam na obiad jedli z kistym mlikiem (Sławęcin).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 5).

D. lm. *hreczanych krupów* // *hreczanych krup*; wymowa: *xrečane krupy, xryčane krupy, yrečane krupy, yryčane krupy, yreczanyje krupy*.

Por. *gruca, gryczane krupy, kasza gryczana, kasza hreczana, kasza reczczana / kasza reczana, kasza tatarczana, reczczane krupy / reczane krupy, tatarczane krupy*.

Hreczuchy ‘placki z mąki na drożdżach, smażone na oleju lub smalcu’

Hryczuchy to placki z mąki na oleju (Świerże). *Hreczuchy smażune na uleju* (Kosmów).
Źródła: PM, CA.

Geografia: okolice Hrubieszowa, Chełma i Włodawy (zob. mapa 20).

D. lm. *hreczuchów*; wymowa: *xrečuxy, xryčuxy*.

Por. *bliny, greczuchy, pampuchy, patelniaki, placki, racuchy, racuszki, reczuszki, tatarczuchy*.

Hruszcza ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczywnu chlebowego’

Z piczenia zastawiało si hruszcze i na tym ruczczyniali potym na chlib (Cichobórz).
Zakwas tyn, take te hruszcze brali i zastawiali na drugie piczenie (Kosmów).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Cichobórz, Kosmów, Czumów (zob. mapa 22).

D. lp. *hruszczy*; D. lm. *hruszczków*; wymowa: *xrušča, yrušča*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzię, podroszczynek, podroszczyńska, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczywn, rozczywna, rozczywnek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Huba I – tom V: 179.

Huba II – tom V: 179–180.

Huba III ‘materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa’

Huba to do rozpalania ognia była (Orłów Drewniany). *Huba to jest materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa* (Flisy). *Huby używano do krzesiwa* (Łańcuchów).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i środkowo-zachodnia (zob. mapa 67).

D. lp. *huby*; D. lm. *hubów*; wymowa: *xuba*.

Por. *czyr, gąbka, hubawka, hubka, knot, koza, kozula, krzemień, próchno, pulwar, zapał, żagiew, żagwa*.

Hubawka I – tom V: 180.

Hubawka II ‘materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa’

Hubawka to pozwalała zapalić ogień (Kolembrody). *Hubawka była do zapalania w krzesiwie* (Łomazy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Kolembrody, Kozły, Korczówka, Łomazy (zob. mapa 67).

D. lp. *hubawki*; D. lm. *hubawków*; wymowa: *xubafka*.

Por. *czyr, gąbka, huba, hubka, knot, koza, kozula, krzemień, próchno, pulwar, zapał, żagiew, żagwa*.

Hubka I – tom V: 180.

Hubka II ‘materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa’

Hubka to było to, co służyło do rozpalania do krzesiwa (Świerże). *Hubka to taki materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa* (Wola Idzikowska). *Hubki były*

brzozowe (Gręzówka). *Hubka była do zapalania krzesiwa (Nowiny). Hubka to z pniaka z drzewa, jo muczyli i potem suszyli te hubke (Wisznów). Hubka do ognia była, bo zapalki drogie byli bardzo, ale jak tyn ogień tym rubili, to nie wim (Puchaczów).*

Źródła: PM, KAGL, KAGP, SGM.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony (zob. mapa 67).

D. lp. *hubki*; D. lm. *hubków*; wymowa: *xupka*, *yupka*.

Por. *czyr*, *gąbka*, *huba*, *hubawka*, *knot*, *koza*, *kozula*, *krzemień*, *próchno*, *pulwar*, *zapał*, *żagiew*, *żagwa*.

Hurda I – tom IV: 92.

Hurda II ‘nadzienie z makucha konopnego lub lnianego do pierogów’

Hurda to nadzienie z makuchu konopnego (Hucisko). Nadzienie pierogów z makuchu konopnego to hurda (Brzeziny). Hurda, turda to pirogy z hurdoju, to z makucha konopnego nadzienie do pierogów, które można jeść samo (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski). Hurda abo turda jest z makucha konopnego jako omasta kartofli (Wola Różaniecka). Hurda to kasza z konopnego siemienia i sera, z tego piecze sie pirogi (Świerże). Hurda to z makucha z kunopi i kaszy jaglanej gęsta potrawa (Orchówek). Hurda to inaczy farsz z makucha konopnego (Stefankowice). Taku hurdu robili z simienia (Czartowiec). Hurda to z makucha, dodawały reczczanych krup, zawijały i robiły pirożki (Tarnawka). Hurda to siemie lniane było rozniecane, pobielane, podgotowywane, jedzone w dunicy. Ono miało właściwości oleju to siemie. Potem sie tym maściło kartofle, kluski (Mołodiatycze). Makuch konopny gotowany, daje sie do kaszy i z tego pirogi gotowało sie, z tego była hurda (Jarosławiec). Makuch trza było wiercić ji syr sie zrobił, późni z ty hurdy pirożki (Tarnawa Duża). Hurda to nadzienie do pierogów, takie hurdziane placki (Staw Noakowski). Hurda to nadzienie z makucha konopnego do pierogów (Udrysze). Makuch konopny roztarty z cebulo i z olejem nakładało sie na placek, to była ta hurda, i piekło sie, a później jadło (Zawada). Hurda to kasza gryczana z makuchem i to sie wypieka (Horyszów Polski). Jak sie wybije łolij, to zostaje makuch, a z tego makucha robili hurde (Kawęczyn). Z makucha konopnego potrawa to hurda, może służyć też jako nadzienie do pirogów (Miętkie). Pirogi z hurdo, to było ta hurda to siemie kunopne tarte i przegotowane, z tego robio pirogi (Gołębie). Hurda to nadzienie na pirożki z makucha konopnego (Malewsczyzna). Z siemienia konopnego tarte, potem mleko z tego odchodzi, a z tego mleka robi sie hurda, i naczynia sie nimi pirogi (Małoniż). Hurda to nadzienie do kiszki z konopi, to dobre jedzenie, ale pracowne (Rożki). Kiedyś, kiedyś to jeszcze hurda była, tera tego ni znajo (Wólka Łabuńska).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i środkowa.

D. lp. *hurdy*; D. lm. *hurdów*; wymowa: *xurda*, *yurda*, *turda*.

Por. *burda*, *furda*, *hałaburda*, *siemieniec*, *zwar*.

Huska I ‘rodzaj drobnego pieczywa z pszennej mąki, dawanego dzieciom na weselu’

Huska to weselna malutka bułka pieczona z pszennej mąki, okrągła i z małymi różkami (Kopyłów). Huski to małe korowajczyki dla dzieci (Horyszów Polski). Huski to drobne chlebki weselne, dzieciom rzucajo, ruzdajo (Malice). Huski to małe chlebki z takimi cynamami na wirzchu (Cichobórz). Huski to małe chleby weselne (Sławęcín). Huska to mała bułka weselna (Grabowiec). A jeszcze oni takie huski piekli, rozumisz, takie buteczki

ukragłe. To było z ciasta drożdżowego, tylko trochę musiało być lepsze. I potem te huski rzucali ludziom, jak ktoś stał albo wybiegł z domu, bo wesele jechało. Jak te butki były ukraglutkie, tak ładnie wyrosły, to będzie panna młoda dobra gospodynia. A jak tak trochę pęknięta była czy bardziej taka płaska, o to już ni bedzi dobra gospodynia (Moniatycze). Huski to małeńkie chlebki, korowajczyki rozdawane dzieciom (Weremowice). Małeńkie drobniutkie chlebki na wesele to huski (Skryhiczyn). Huski to małe korowajczyki (Jarosławiec). Huski to małe chlebki weselne z zakręcanymi kóteczkami na wierzchu (Alojzów). Huski to małe chleby weselne z mąki pszennej (Zubowice). Huski to małe chleby na wesele (Miętkie). Huski to małe korowajki, które zostawiano po jednym przy zapraszaniu na wysele (Gołębie). Huski to bułeczki małe pieczone na dwa, trzy dni przed wyselem, na korowajnice, take uczte przyd wyselem (Małoniż). Huski to małe chlebki weselne (Oszczów). Huski to małe chlebki podobne do korowaja (Ulhówek). Huska to pytlowa bułka pieczona na wielkie święto i na wysele (Borowiec). Huski to małe chleby weselne w pudobie korowala (Wola Obszańska). Huska to mały chlebek weselny, mniejszy od korowaja (Obrowiec). Huska to taka bułeczka, mały chlebek pszenny na wysele (Rogów). Huski to ciastka świąteczne i weselne (Mołożów). Byli wędliny, szynki, wszystko, kiełbasy. A tam torty, to nie takie było konieczne, jak to dzisiaj, tylko byli bułeczki, nazywali się huski (Kolonia Moniatycze).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *huski*; D. lm. *husków*; wymowa: *xuska*, *yuska*.

Por. *gaska*, *kołacz*, *korowaik*, *korowajczyk*, *korowalik*, *szyszka*.

Huska II ‘ozdoba na korowaju’

Huski to ozdoby na korowaju (Lipnica). Huska to ozdoba z drzewa oblepiona mirtym i barwinkiem na korowaju (Wyhalew). Z huskami kurowaj był (Zbereże). Obkładali kurowaj tymi huskami (Stulno). Huski to ozdobne ciasteczka na korowaju (Dorohusk). Huski to takie drobne chlebki ozdobne doczypiane do korowaju (Andrzejów pow. Chełm). Huski to rogi na korowaju (Obrowiec). Huski to małe ozdobne plecionki, coś w rodzaju ozdobnych małych bułeczków, przyklepionych na wierzchu korowala (Nedezów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *huski*; D. lm. *husków*; wymowa: *xuska*, *yuska*.

Por. *gaska*, *szyszka*.

Huska III ‘wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka’

Huski taki powylazili z chleba jak piekła, przylepione takie (Lubień). Huska to miejsce jak takie zlypione chleby so, uderwie si i to miejsce to tako huska si robi na tym chlebie, to bardzo dobre jest (Skryhiczyn).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Żuków, Różanka, Suszno, Szuminka, Orchówek, Lubień, Świerże, Skryhiczyn (zob. mapa 29).

D. lp. *huski*; D. lm. *husków*; wymowa: *xuska*, *yuska*.

Por. *nalepa*, *nalepka*, *osuszek*, *przylepa*, *przylepek*, *przylepka*, *przypolepka*, *przywara*, *szyszka*, *wybieżek*, *zalepa*, *zalepka*, *zlepa*, *żużlak*.

Ignac ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Ignac na kwaśnym mleku pieczony na blasze, na tych fajerkach (Wilków).

Źródła: PM.

Geografia: Wilków, Zarzecze (zob. mapa 18).

D. lp. *ignaca*; D. lm. *ignaców*; wymowa: *ignac*, *ignac*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Imbryczek ‘naczynie, w którym zaparza się herbatę’

Zaparzałam kawę zbożowo w imbrycku (Gołąb). *Na co dzień rzadko piło się herbatę. Na niedziele ino zaparzało się w imbryczku, stawiało na kuchni* (Kąkolewnica).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *imbryczka*; D. lm. *imbryczków*; wymowa: *imbryček*, *imbryček*, *imbrycek*, *imbrycek*.

Por. *czajniczek, kubryk*.

Jabczak I ‘kruche ciasto z jabłkami’

Jabczok to tak, robimy ciasto, na to układamy jabka z cynamonem, przykrywamy ciastem i pieczemy. Posypujemy cukrem pudrem (Borysów). *Jak już jabka były na drzewach, to te jabcoki się piekło w piecu* (Janiszkwice).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia.

D. lp. *jabczaka*; D. lm. *jabczaków*; wymowa: *iapčak*, *iapcak*, *iapčok*, *iapcok*.

Por. *jabczarz, jabcicznik, jabłkowiec, szarlotka*.

Jabczak II ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Jabczak to owocowa potrawa zaprawiona mąką, zupa owocowa z jabłek zaprawiona mąką (Zielone). *W lecie to jabczaku się nagotowało, bo jabłek było pod dostatkiem* (Łuszczacz).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Łuszczacz, Zielone, Antoniówka, Krasnobród, Jacnia, Tarnawatka, Małoniż (zob. mapa 9).

D. lp. *jabczaka*; D. lm. *jabczaków*; wymowa: *iapčak*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, chamułka, famuła, garus, jabczanka, jabcicznik, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa jabkowa, zupa owocowa, żur*.

Jabczanka ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Jabcunka to zupa ze świeżych jabłek zaprawiana mąką (Kamionka). *Jabczanka była ze świeżych jabłek na słodko* (Lipa). *Jabcunka to zupa z jabłek* (Węglinek). *Jabczanka to zupa owocowa z jabłek i mleka* (Horyszów Ruski). *Jabczanka to zupa z jabłek zaprawiana mąką* (Orłów Drewniany). *Moja baba gutuje jabczunke* (Siennica Różana). *Jabczanka to jabłka pokroić i zagotować z wodą do miękkości jabłek, dodać troszka mąki wymieszanej w zimnej wodzie albo w śmietanie* (Branica Radzyńska). *Jabczanka to*

jabka papierówki, woda, cukier do smaku, i śmietana z mąko na doprawienie (Wołyń). Jabka w lecie były, no to jabczanke sie gotowało prawie co dzień. Jabłek nakrajał, to sie one rozgotowały, no i mąke ze śmitano na zasmażke, żeby to gęstsze było. I tak zaprawiuno posłodził jeszcze i gotowe (Rożki). Jabczanka to inaczy zupa owocowo (Ujęź). Zupe z jabłek z mąko i śmietano, te jabczanke, to jadło sie całe lato, z chlebem sie jadło, z kartoflami, ale to mni, przyważnie z chlebem (Teodorówka). A to zależy z czego, jabczanki, to tak jak sie nazywała to taka zupa była z jabłek (Helenów). Jabczonka to jak z jabłek ta zupa (Bęczyn). Babcia gotowała wiecznie te jabcanki, te zupy. Jak było tak gorąco jak teraz, to zupe owocowo gotowała, co mnie właśnie dziwiło, bo gotowała to zupe owocowo z ziemniakami i ze skwarkami. Gotowała zabieleno śmietano to zupe. Śmietano albo mlekiem była zabieleno i taka jeszcze zagęszczona mąko (Księżomierz). Z jabłek gotowali jabczanke abo chamułke, to jest to samo (Mircze). Jabczanka to zupa z suszonych owoców (Karczmiska). Jabczanke gotowały, take zupe na jabkach (Motycz). Jak już jabka byli dobre, to już cały czas sie jabczunke gotowało (Żrebce). Jabczanka to ze śmitana była i mąko zaprawiana, tak zabełtane ta śmitana z mąko (Wola Idzikowska). Na obiad w lecie to jabczanka i z kartuflami (Wólka Kańska). Baba polyciała, nazbirała jabłek, w pudotku przyniesła i jabcunke gotowała (Skorczyce). A z owoców to jabcanki. Z jabłek i z młodymi kartoflami, zabieleno. Moja mama lubi jabcanke z kartoflami. Ja zawsze mówiłam, że nie rozumiem, jak można jeść coś słodkiego z kartoflami (Ciężkie). Jabcunke śmietano sie zaprawiło (Leopoldów). Jabczanka zy świeżych i suszonych jabłek, i z kluseczkami, z kartoflami można było jeść (Raciborowice-Kolonia). Jakaś jabczanka z jabłek, to zupa owocowa, jabka sie kroji, trochy śmitany i zaprawi (Rybczewice). Z jabłek była jabcunka (Wojcieszków).

Źródła: PM, TG, ML, AZKP, KAGP, SGP, SGM.

Geografia: powszechna (zob. mapa 9).

D. lp. *jabczanki*; D. lm. *jabczanków*; wymowa: *ɨapčanka, ɨapcanka, ɨapčonka, ɨapčunka, ɨapconka, ɨapcunka*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, chamułka, famuła, garus, jabczak, jabłecznik, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa jabkowa, zupa owocowa, żur*.

Jabczarz ‘kruche ciasto z jabłkami’

Jabcorz to placek drożdżowy i przekładany z jabkami (Osmolice). Z jabłek to jabczarze robiły, takie to były smacne placki (Snopków).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Lublina i Bychawy.

D. lp. *jabczarza*; D. lm. *jabczarzów*; wymowa: *ɨapčaš, ɨapcaš, ɨapčoš, ɨapcoš*.

Por. *jabczak, jabłecznik, jabłkowiec, szarlotka*.

Jabko I – tom IV: 93.

Jabko II ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Żeby śmitana nie bryzała jak sie masło robi, to zakładali jabko na wirzch (Rakówka). Jabko to na samym wirzchu maśniczki, taki krążeczek maluśki (Łukowa).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Osuchy, Łukowa, Rakówka, Chmiełek (zob. mapa 51).

D. lp. *jabka*; D. lm. *jabków*; wymowa: *ɨapko*.

Por. *denko, jasełko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, łepok, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pienuśzek, pokrywka*,

prawda, przykrywadło, przykrywuka, wieczko, wieko, wierch, wierzchniczek, wierzchnik, wierczek, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik.

Jabłecznik I ‘kruche ciasto z jabłkami’

Jak już jabka się pokazały, to jabłecznik się piekło (Zakłodzie). Na jabłecznik to ja antonówki brała (Rachanie). Jabłecznik, normalnie margaryne, jajko, śmietany, troche zagnieść, owoce [...]. Tylko tyle, że kiedyś to dużo na tarce tarli ten pierwszy placek. Ja też tera nie, tylko radetkiem se paseczki porobie. No bo my kiedyś to na tarce, pamiętam, że kiedyś to tylko na szarlotkę, to kruche musiało być na tarce starte. A teraz ja radetkiem w paseczki potne, pokłade, pokłade i już (Milanów). Najwięcy to piekli te placki z jabkami, jabłeczniki piekli, bo jabka to prawie cały rok byli (Stanisławów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. *jabłecznika*; D. lm. *jabłeczników*; wymowa: *jabłeczńnik, jabłeczńnik, jabłeczńnik*.

Por. *jabczak, jabczarz, jabłkowiec, szarlotka*.

Jabłecznik II ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Jabłecznik to zupa z jabłek (Międzyzylé). Jabłecznik ze śmitano gotowali, to dobra zupa, ustodzona troszki (Elźbiecin).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Dobrynka, Kały, Elźbiecin, Międzyzylé (zob. mapa 9).

D. lp. *jabłecznika*; D. lm. *jabłeczników*; wymowa: *jabłeczńnik, jabłeczńnik*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, chamułka, famuła, garus, jabczak, jabczanka, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa jabkowa, zupa owocowa, żur*.

Jabłkowiec ‘kruche ciasto z jabłkami’

Piekło się jabkowiec, syrnik, suche ciasto i tyle (Branew). Na jabkowiec to ni każde jabko się nadawało (Chrzanów).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Janowa Lubelskiego, Biłgoraja i Szczebrzeszyna.

D. lp. *jabłkowca*; D. lm. *jabłkowców*; wymowa: *jabłkowiec, iapkowiec*.

Por. *jabczak, jabczarz, jabłecznik, szarlotka*.

Jaczna kasza ‘kasza jęczmienna’

Potrawy były różne, a najczęściej to jaczne kasze gotowali (Korolówka). Jaczna kasza to była z jęczmienia (Hańsk). Jaczny kaszy nagotowali na południe (Wola Uhruska).

Źródła: PM, CA, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 7).

D. lp. *jacznej kaszy // jaczny kaszy*; D. lm. *jacznych kaszów*; wymowa: *jačna kaša*.

Por. *jaczne krupy, jęczmienne krupy, kasza jęczmienna, kasza perłowa, perlak, pęczak*.

Jaczne krupy ‘kasza jęczmienna’

Jaczne krupy na mleku gutuwało się (Matiaszówka). Jaczne krupy gotowali, bo jęczmiń siali (Motwica).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia – zasięg rozproszony (zob. mapa 7).

D. lm. *jaczných krupów*; wymowa: *iačne krupy, iačny krupy*.

Por. *jaczna kasza, jęczmienne krupy, kasza jęczmienna, kasza perłowa, perlak, pęczak*.

Jacznik ‘zupa z pęczaku, suszonych grzybów i warzyw’

Jacznik to taka można powiedzieć zupa, bierze się wody, jakoś marchewkę, du tego daje się pęczak i suszone grzyby, potem cebulke przyrumieniono na oleju i pietruszke (Szuminka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *jacznika*; D. lm. *jaczników*; wymowa: *iačnik*.

Jadło ‘spożywany pokarm’

Jadło to inaczej pożywienie (Grabowiec). Jadło to jest wszystko, co służy do jedzenia (Wola Gałęzowska). Kiedyś na wyselach to takiego jadła jak teraz ni było, było skromni (Leszczany). Później to już mama szykowała jadło (Turkowice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *jadła*; wymowa: *jaduo*.

Por. *jedzenie, pokarm, potrawa, strawa, żywność*.

Jagielniaczek ‘placek z kaszy jaglanej’

Jagielniaczek się piekło, z jagiel, z jagłów się piekło. Na mleku się wypieczę i potrzeba bardzo syto mięsiec, troszke drożdzy, usłodzi się, i dobrze zamiesić bardzo gęsto, syto tak mięsiec (Czartowiec). Jak z jagłów placek, to mówili na niego jagielniaczek (Dutków).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *jagielniaczka*; D. lm. *jagielniaczków*; wymowa: *iaǰelńaček, iaǰilńaček*.

Por. *jagielniak, jaglak, kukielka, pieróg jaglany*.

Jagielniak ‘placek z kaszy jaglanej’

Jaglana była, to były jagielnioki z prosa (Ciężkie). Jagielniak z prosa piekły, bo prosa każdyn sioł (Paszki Duże).

Źródła: PM, AZKP.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *jagielniaka*; D. lm. *jagielniaków*; wymowa: *iaǰelńiak, iaǰelńok*.

Por. *jagielniaczek, jaglak, kukielka, pieróg jaglany*.

Jaglak ‘placek z kaszy jaglanej’

Mliko włoć do kase jaglany i wsadzić pod pierzyna, dodać sera, masło, śmitane gesto, jajka i cukier, i sól na smak. I o pic tak z półtóry godziny jagłok (Kocudza). Z jagłów to piekło się jagłoki (Zdzisławice). Jaglak to pieróg z kaszy jaglanej i sera, ale to nie jest sernik (Godziszów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Janowa Lubelskiego.

D. lp. *jaglaka*; D. lm. *jaglaków*; wymowa: *iaǰlak, iaǰłok*.

Por. *jagielniaczek, jagielniak, kukielka, pieróg jaglany*.

Jaglana kasza ‘kasza jaglana’

Jaglana kasza z jagłów (Czartowiec). Gotowało się jaglane kasze, z jagiel z prosa (Kryłów). Jaglano kasze uzyskuje się z prosa (Turów). Jaglano kasa to kasa zółto (Opoka). Kasza jaglana i ryż podawały z masłem topionym oraz bułko, czasami jaglana kasza była ze śmietano (Wola Osowińska). Kiedyś to iaglano kaso jedli (Jeziuro). Była jaglana kasa rano (Olszowiec-Kolonia). Na obiad kluski, jaglana kasza, ryczczana (Zgoda). Jaglana kasa na sucho. Nagutuwali gar kase (Janów pow. Lublin). Jaglano kasze się robiło w stepie (Lipa). Kase zawsze mama gotowała jaglanu, tam nie było jakiś nazwy tylko to kasa jaglano ze skorkami. Kasa jaglano, śliwki susune to późni tógotowało się tych śliwek susunych i kasy wyspało i było to to takie gycścijse takie, to jak się to jadło to się aby pęcki wypluwało. Łu każdego kupka pęcek koło talirza. To taki było bardzi na słodko jedzynie. To było takie jedzynie (Świeciechów). Kasze też się gotowało, jaglano kasza, ta kasza z prosa była, była kasza na mleku. Jaglanu kasze to dodawałam jak pierogi gotowałam (Bliskowice). Łu nos matka gotowała taku kasze jaglanu, z prosa z kiełbasu, tako była lekko gęsto ta kasza, były kawolki kiełbasy i ta kasza była bardzo smaczno i to było to danie bardzo pożywne. To pamiętam to czysto gotowały to w ziemie te kasze z kiełbasu, przewaźnie jak była zabito śwynia, była kiełbasa, pochniało ładnie (Annopol). A na prosa to kasza jaglana. To się w stepie tłukło. Taka była stepa, takie było w pniaku zrobione, takie dół i takie był duży ten kolek taki, tak się tłukło to prosa i ono tam też ta łuska się odstawała i później tam się przesiało, no i jaglana kasza. I później się to na wodzie to gotowało, krasilo czem (Mircze). Jaglana kasza z prosa to w młynie była robiona. Jaglana kasza z prosa na mleku. Proso suszyło się na piecu (Janówka). Jaglana kasza była zawsze taka dobra, gęsta, o z przyjemnością bym dziś zjadła w domu kasze, bo się w ogóle teraz nie jje (Stulno). Była kucia i była kapusta z grochem i były gotąbki z kaszo jaglano, z to jaglano kaszo (Okszków). Kiedyś to jakaś jaglana kasza była, najwięcy gutuwali na mliku, a i syr, pirogi (Świerże). Na wesele to kapusta, jaglana kasza, nie tak jak teraz (Chodel). W kopania był obiod na polu. Kapusta, pirogi, jaglano kasza na mliku z masłem, cukrem i susenemi śliwkami (Paliłkije). Wkiedyś jadło się przewaźnie kapuste. Kasza jak nie jaglana to jęczmienna, to krupnik (Branew). Jaglana kasza to była kasza smażona na mleku, taka gęsta, byżkami kładziona na miske (Gdeszyn). Jaglana kasza ze śliwkami suszonymi (Wilków). O jaglana zapomniałam, to też się dużo jadło i na sypko i pod różnymi postaciami, krupniczek z jaglanej kaszy, z jęczmiennej kaszy. Z jaglano kaszo to zacierki też, na mleku się podgotowało kasze i zacierki się dodawało. I na sypko ze słoniono się jadło i pierogi z jaglanej kaszy. I jo trzeba jeść od razu jak się robi, bo później ona zgurzknie i nie nie można, jakaś podatna do tego (Krasienin). Gołąb stynał w okolicy z jaglany kase i nazywali kasiarze gołębskie (Gołąb). Na rano była kasza jaglana na mleku. Z prosa kasza jaglana była i pedzle do bielienia (Nasiłów). Jaglano kasze to więcy gotowało się na mleku (Przybysławice). Pierogi były z jaglany kaszy (Piotrków). Dynie się jadło z jaglano kaszo (Uchanie). Jaglana kasa to una już mlecna, do mleka (Borki). Jaglana kasza była na mleku, bo kiedyś prosa siali i te jagły byli. Na przednówku to jaglanu kaszu zasypywali brukiew (Łukowa). Jaglana kasza ze śliwkami była zapikana pod fajerko (Policzyna). Pierogi z jaglano kaszo gotowali. U nas to z samej jaglanej kaszy do pierogów na mleku (Jedlanka pow. Lubartów). Proso sia siało i była ta jaglana kasza taka gibka, taka gęsta (Leopoldów). To gryczana to zawsze z tłuszczem się jadło, a jaglana kasza to się gotowało na mleku i stodziło (Łazy).

Źródła: PM, ML, TS, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 6).

D. lp. jaglanej kaszy // jaglany kaszy; D. lm. jaglanych kaszów; wymowa: *ja*glana kaśa, *ja*glano kaśa, *ja*glana kasa, *ja*glano kasa.

Por. *jaglane krupy, jaglanka, jagły, prosiana kasza, prośniana kasza, pszoniana kasza, pszono*.

Jaglone krupy ‘kasza jaglana’

Jaglone krupy na obiad gotowali (Czołki). *Jaglanyje krupy to u każdego byli, bo proso sieli* (Obrowiec).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Hrubieszowa, Chełma, Zamościa i Szczebrzeszyna (zob. mapa 6).

D. lm. *jaglanych krupów* // *jaglanych krup*; wymowa: *ja*glane krupy, *ja*glanyje krupy.

Por. *jaglana kasza, jaglanka, jagły, prosiana kasza, prośniana kasza, pszoniana kasza, pszono*.

Jaglanka ‘kasza jaglana’

Jaglanke robi sie z jaglany kaszy, u nas to na mliku zawsze była ta jaglanka (Strupin). *Jaglanke na obiad sie gotowało* (Zubowice). *Jaglanka to kasza na sypko i na mleku też była gotowana* (Malice). *Proso było, to z prosa to jaglanka* (Wojcieszków).

Źródła: PM, ML, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Hrubieszowa, Chełma i Radzyna Podlaskiego (zob. mapa 6).

D. lp. *jaglanki*; D. lm. *jaglanków*; wymowa: *ja*glanka.

Por. *jaglana kasza, jaglane krupy, jagły, prosiana kasza, prośniana kasza, pszoniana kasza, pszono*.

Jagły ‘kasza jaglana’

Jagły to potrawa z prosa (Ruda Solska). *Z prosa to jagły, no strawa taka* (Tarnawa Duża). *Jagły to kasza z prosa żółciutka* (Komodzianka). *Jagły to kasza z prosa* (Łańcuchów). *Jagły czy jaglana kasza, to z prosa, kiedyś to było w każdym domu, tera inne potrawy gotują* (Strzeszkowice Duże). *Jagły to kasza z prosa* (Okszów).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 6).

D. lm. *jagłów*; wymowa: *ja*guy, *ja*gły.

Por. *jaglana kasza, jaglane krupy, jaglanka, prosiana kasza, prośniana kasza, pszoniana kasza, pszono*.

Jagodzianka I – tom V: 185.

Jagodzianka II ‘placek z owocami jagodowymi’

O, ile ja sie tych jagodzianków napiekła, to i z malinami, i z wiśniami, i z truskawkami sie piekło, kiedyś to był placek, a tera jagodzianka (Niedrzwica Duża). *Jagodzianka to smaczna bułeczka z jagodami* (Rożki).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *jagodzianki*; D. lm. *jagodzianków*; wymowa: *ja*gożanka, *ja*gużanka.

Por. *placek z jagodami, szarlotka*.

Jagodzianka III ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Jagodzianka to zupa owocowa z czereśni, u nas z jagód mówio (Grabowiec). *Jagodzianka to zupa z czereśni zaprawiona mąko* (Brzeźnica Bychawska). *Jagodzianka to zupa z czereśni* (Świerże). *Jagodzianke gotowali z trześni* (Rożki). *W lecie gotowało*

sie zupe z jagód jakiś i nazywano jagodzianka, dodawano mąkę i śmietane (Serniki). Jagodzianka to zupa z czyreśni zerwanych z drzewa (Janówka). Jagodzianka no to zupa z jagód (Rudka). Rwali jagody na jagudzianke, jagodzianke sie pudbiło i taka to zupa z jagód była, jagudzianka (Huta). Jagudzianka to zupa z jagód zaprawiana mąko (Sasiadka). Jagodzianka to zupa z jagód (Osmolice). Jagudziunka z czyreśniów, no i troszke śmitany, mąki, i już zupa (Orłów Murowany). Jagody z czyreśni sie gotowało i zaprawiało mąko i śmietano (Żabików). Jagodzianka była z czereśni (Borki). Jagodzianka z czereśni, latem gotowały z mąko i śmitano (Wojcieszków). Wlazła na trześnie, jagód narwałam i była jagudzianka (Zaburze).

Źródła: PM, ML, PI, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 10).

D. lp. jagodzianki; D. lm. jagodzianków; wymowa: *jaɡoʒanka, jaɡuʒanka, jaɡuʒunka*.

Por. barszcz czereśniowy, chamuła, czereśnianka, famuła, garus, juszka, kisiel, kieselica, pamuła, parka, porczanka, porka, trześniak, trześnianka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód.

Jagodzianka IV ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Jagodzianka to zupa z jagód. Jagody, czyli wiśnie, ale i śliwki, jabka, sie zagotuje i dodaje sie mleko, a dla gęstości mąkę (Lipa). W lecie gotowało sie zupe z jagód jakiś i nazywano jagodzianka, dodawano mąkę i śmietane, u nas to wiśnie przyważnie (Serniki). Jagodzianka to zupa z wiśni prosto z drzewa (Janówka). Owoce wiśni wrzucić na wrząco wodę, osłodzić i troche pogotować. Można przetrzeć przez sito. Podprawić śmietano z mąko i już jest jagodzianka (Końskowola). Jagodzianka to z różnych tych jagód, to i z lasu z czarnych jagód, no ji z wiśni (Dereźnia). Jagodzianka to zupa z jagód z wiśni zyrwanych (Osmolice). Jagudziunka to te jagody, jak wiśnie, no i troszke śmitany, mąki (Orłów Murowany). Wiśnie sie gotowało i zaprawiało mąko i śmietano, i wyszła jagodzianka (Żabików).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 11).

D. lp. jagodzianki; D. lm. jagodzianków; wymowa: *jaɡoʒanka, jaɡuʒanka, jaɡoʒonka, jaɡuʒonka, jaɡuʒunka*.

Por. baszcz owocowy, chamuła, famuła, garus, juszka, kisiel, kieselica, pamuła, parka, porczanka, porka, wiśnianka, wiśniówka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód.

Jajecznicza ‘potrawa ze smażonych jajek’

Z jajek, po dzisiejszemu jajecznicza sie powi (Jawidz). Jajecznicza to jest ze smażonych jajków (Czosnówka). Jajecznicza to kiedyś i tera tak samo, jajka sie smaży i stąd jajecznicza, bo z jajków (Skokówka). I nawet jajecznicze to nie smażyła tak, tylko [...] wybiła tam trzy jajka, wlała szklanke mleka i troche mąki, i to sie zrobiło dużo tej jajeczniczy (Rogoźnica-Kolonia).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. jajeczniczy; D. lm. jajeczniców; wymowa: *jaɨɛɕnica, jaɨɨɕnica, jaɨɛɕnica, jaɨɨɕnica*.

Por. jajeśnica, smaženica.

Jajecznik ‘ciasto z mąki pszennej i żółtek pieczone na Wielkanoc’

Jajecznik to ciasto wielkanocne okrągłe wypiekane w formie wielkości przetaka, wysokie na kilka cali, wyrobione z dodatkiem jaj (Wąwolnica). Jajecznik, bo w tym placku jest dużo jaj (Ożarów). Słyszałam, że coś takiego było, rubili może niktóre tyn jajecznik, takie już bugate to rubili, ale u nas ni, bo to za drogi był placek, za dużo jajów du niego szło (Drzewce).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław i Lublina.

D. lp. *jajecznika*; D. lm. *jajeczników*; wymowa: *jaɛɛɕnik, jaɛɛɕnik*.

Jajeśnica ‘potrawa ze smażonych jajek’

Nasmażyli jajeśnicy z jajków (Wierzchowiska). Jajeśnica to dobra tak ze słonino, z cebulko (Potok Wielki).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Kraśnika i Janowa Lubelskiego.

D. lp. *jajeśnicy*; D. lm. *jajeśniców*; wymowa: *jaɛɛɕnica, jaɛɛɕnica*.

Por. *jajecznica, smaženica*.

Jajko ‘jajko kurze’

Jajka to były, przecież miała kury, miała i jajka (Teresin). I w te koszałke sie wzieno kromke chleba, dwa jajek, butelke mleka i obiad był (Stryjów). Jajko to było do sprzedania (Kolonja Sułów). To tera jajkiem smaruje sie chleb, a przodzi wodo (Branew). No jajka to była po prostu podstawa. Była bida, jak nie było mleka i kur, to już była bida (Krasienin). Baby chowały jajka w zboze, w ziarna, zeby były dłuży świeze (Księżomierz). Jajko troszke tylko pogotować i włożyć w take miseczke i już tyżeczko jeść z tego, bo inaczy sie nie da, i to jest jajko na miętko (Radawiec Duży). Na miętko, to jak jajko sie prawie wyliwo zy skurupki, takie mało gotowane, tylko takie rzadkie to zóttko (Irena). Gotuje jajka na twardo (Dys). Jajko na twardo no to normalnie, tak że ono ugotowane jest (Zosin). To sie gotuje jajko na twardo, jak na kanapki trza to jajko czy tam du салатków, to już musi być jajko na twardo, kiedyś to mówili jajko na kwardo (Niedzieliska). Eee, święta to tego bardzo dużo święcili, dużo tak szykowali na te święta, jajek dużo, samam niesła miske jajek, z babcio szłam [...]. A babcia pełny koszyk nieśli, naszykowali sera, masła, tam słoniny, mięsa, kiełbasy [...] i tak tego no więcy wszystkiego sie nosiło. [...], chrzan, pieprz, to wszystko święcili kiedyś też (Potok Górny). Na Wielkanoc jajka sie święciło (Charlejew). U nas w domu to do dzisiaj taki zwyczaj jest, że po dzieleniu sie jajkiem, każdy musi zjeść chrzan święcony (Żmudź). Downo świecono jadło w chatupach, a potem kole krzyża i kapliczki. Do koszyka wkładano wiele jadła, chlib, jajko, pisanki, kiełbasy, miso, baby, placki, baranki upieczone z ciasta, masło, krzan, sól i pieprz. Jajek to sie kope święciło ugotowanych na twardo (Olchowiec-Kolonja). U mnie w domu to zawsze barszcz biały koniecznie z jajkiem (Brzeźno). Gotowało sie jojek kope i na przywodnio nidziele pisało sie piski (Chłopców). Kura była pilnowana, gdzie jajko zniesie (Mołodiatyce). Na przestrach to jajko przeliwali (Czartowiec).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *jajka*; D. lm. *jajków* // *jajek*; wymowa: *jaiko, ioiko*.

Por. *jajo*.

Jajo ‘jajko kurze’

No to kurze jest jajo przyważnie (Puchaczów). Kury znoszo jajo, ale tero to prawie tych kur ni ma na wsi (Brody Małe). Kiedyś jaja du sklepu nieśli i sprzydawały, a tera to w sklepie kupujo, takie zmiany so na wsi, taki dobrobyt tera (Pułankowice).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *jaja*; D. lm. *jajów* // *jaj*; wymowa: *jąjo*.

Por. *jajko*.

Jama I – tom II: 250.

Jama II – tom IV: 277.

Jama III – tom IV: 277.

Jama IV ‘przednia ściana pieca chlebowego z półokrągłym otworem’

Chleb sie wkładało na trzonie i w take jame w piecu (Popkowice). Jama to to wszystko w piecu, cała ta dziura wy środku (Majdan Sopocki).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego, Zamościa i Kraśnika.

D. lp. *jamy*; D. lm. *jamów*; wymowa: *jąma*.

Por. *cepuch, czeluście, czeluść, dusza, pieczura*.

Jarzemko I – tom I: 111–112.

Jarzemko II – tom I: 112.

Jarzemko III – tom I: 112.

Jarzemko IV – tom I: 112.

Jarzemko V – tom I: 112.

Jarzemko VI – tom II: 72.

Jarzemko VII – tom IV: 278.

Jarzemko VIII ‘deska z otworem, w którym porusza się górny koniec drażka żaren’

W jarzymku jest u góry zamocowano żarnówka (Trzydnik Duży). To tak, ze w zarnach tako deska jest i w ni jarzemko z tako dziurko, i w to zarnówka wchodzi, i to sie ruso tak, i to takie prymitywne urządzenie było na te mąke (Olbiecin). Jest jarzymko i w nim w górze zaczypiona żarnówka, i to całe żarna (Bończa).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Kraśnika i Krasnegostawu (zob. mapa 46).

D. lp. *jarzemka*; D. lm. *jarzemków*; wymowa: *jążemko, jążymko*.

Por. *deska, grządka, grzęda, kałatajka, klekot, kłopot, krzepica, kuna, łapka, suka, trząchacz*.

Jarzynówka ‘zupa z różnych warzyw’

Jarzynówkę to do dzisiaj się gotuje, co tam jest z warzywów, to się wsypie i zaprawi sie (Piotrowice). Jarzynówka to zupa z jarzynów, marchewka, pietruszka, cybulka, kartofel, trochę kapusty, burok może być, jakies tam jesce coś, i to zupa jest (Borowa).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *jarzynówki*; D. lm. *jarzynówek*; wymowa: *jażynufka*.

Por. *zupa jarzynowa, zupa warzywna*.

Jasełko ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Na wirzch na tłuczek w maśniczce nakładano sie jasełko i śmietana sie nie rozlewała (Osuchy). Jasełko po to było, żeby śmitana nie chlapała na boki (Rakówka). Jasełko to mogło być z kartofla nawet, ale i z drzewa mogło być (Łukowa).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Osuchy, Rakówka, Łukowa (zob. mapa 51).

D. lp. *jasełka*; D. lm. *jasełków*; wymowa: *iasęko*.

Por. *denko, jabko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, łepiek, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pienuśzek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczyk, zatuła, zatułka, zatyczka, zwierchnik*.

Japa ‘kiszka nadziewana krwią i kaszą’

Jape sie robiło tak, że to jelito zwierzęce nadziwo sie kaszo z krwio, tera to je kaszanka (Bychawka). Japa, po dzisiejszymu kasanka, to z kasy i krwi (Stok).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Stok, Krasienin, Bychawka, Osmolice, Trzydnik Duży, Staw Noakowski (zob. mapa 14).

D. lp. *japy*; D. lm. *japów*; wymowa: *jompa, iumpa*.

Por. *jątrznica, kaszanka, kiszka*.

Jątrznica ‘kiszka nadziewana krwią i kaszą’

Jącznica to z krup taka kiszka (Komodzianka). Nie wi, co to jącznica, a to krupy w worczku takim podłużnym takim, zapiczone w piecu. To tak jak dziś kaszanka (Jawidz). Jątrznica to kiszka z kaszy i krwi (Wólka Abramowska). A ta jącznica to tak jak dziś kaszanka (Hosznia Ordynacka). Gutowało sie baszcz, sie rubiło jącznice, ta jącznica to i dziś jest (Kawęczyn).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia i środkowa (zob. mapa 14).

D. lp. *jątrznicy*; D. lm. *jątrzniców*; wymowa: *iontśnica, iuntśnica, iončnica, iunčnica*.

Por. *japa, kaszanka, kiszka*.

Jedzenie ‘spożywany pokarm’

Jedzenie to jest wsio, co służy do jedzenia (Żrebce). Trzy razy dziennie było gotowane jedzenie (Janowiec). Jedzenie to jest wszystko co ludzie jedzo, śniadanie, obiad, kolacja, kanapki, to wszystko jedzenie (Dubienka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *jedzenia*; wymowa: *jeźeńe, ijeźeńe, jezyńe, ijezyńe*.

Por. *jadło, pokarm, potrawa, strawa, żywność*.

Jeść kolację

Jeść kulacje to trza dopiro jak jest wieczór (Wólka Tarnowska). Przyszło sie z pola i trza jeść kulacje, no to kobita tam gutuwała co, żeby szybci, to przyważnie kartofle z mlikiem, a jak była stunina to zy skwarkami (Ciechanki).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *jeść kolację, jeść kulację*.

Por. *wieczerzać*.

Jeść obiad

Żniwaków to sie wołało chodźcie, bedziem jeść obiad (Elźbiecin). Bedziem południe robić i jeść obiad (Zamch).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *jeść obát, jeść obót, jeść uobát, jeść uobot, jeść uobiot*.

Por. *obiadować, obiedać, południować*.

Jeść śniadanie

Rano to trza jeść śniadanie (Turka). Jeść śniadanie musowo, bo siły do pracy nie starczy (Potok Wielki).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *jeść śnadańe, jeść śnodańe*.

Por. *śniadać*.

Jęczmienne krupy ‘kasza jęczmienna’

Jęczminnych krup nagotowała baba i było co jeść cały dzień (Kawęczyn). Jęczminnyje krupy to z jęczminia taka kasza (Sławęcín).

Źródła: PM, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony (zob. mapa 7).

D. lm. *jęczmiennych krupów // jęczmiennych krup*; wymowa: *jeńčmienne krupy, jeńčminne krupy, ijeńčmienne krupy, ijeńčminne krupy, iencmienne krupy, iencminne krupy, iyncmienne krupy, iyncminne krupy, ijeńčminnyje krupy*.

Por. *jaczna kasza, jaczne krupy, kasza jęczmienna, kasza perlowa, perlak, pęcak*.

Jucha I – tom III: 163.

Jucha II – tom III: 163.

Jucha III ‘zupa z podrobów i krwi świni’

Jucha to zupa zy świński krwi i jakiegoś gorszego mięsa (Jedlanka). Jak świnię zabiły to juche gotowały (Ciechomin).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Łukowa.

D. lp. *juchy*; D. lm. *juchów*; wymowa: *juxa*.
Por. *czarnucha, czernina, szary barszcz*.

Juszka I – tom IV: 163.

Juszka II – tom IV: 163–164.

Juszka III ‘zupa z przewagą ziemniaków’

Polewka z kartofli to juszka (Mszanna). Juszka to woda i kartofle, no zupa z kartoflami, ale musowo było jo zaprawić mąko i tłuszczem (Macoszyn).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Macoszyn, Mszanna, Stulno, Bytyń.

D. lp. *juszki*; D. lm. *juszków*; wymowa: *juška*.

Por. *kartoflana zupa, kartoflanka, ocadzanka, polewajka, polewka, rzadkie kartofle, rzadkie zimioki, zalewajka, zapalanka, ziemniaczanka, zupa kartoflana, zupa ziemniaczana*.

Juszka IV ‘zupa na jarzynach i mięsie, zasypywana kaszą, najczęściej jęczmienną’

Juszka to zupa z krupami i ziemniakami (Hostynne). Juszka to rzadka zupa z krupami (Brzeziny). Juszka to z krupami i maszczone (Malice). Juszka to zupa zabelana mlekiem z kartoflami, ji kaszo jaglano abo jęczmienno (Wiszniów). Juszka to krupnik jęczmienny z kartoflami (Mircze).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia – wąski zasięg (zob. mapa 13).

D. lp. *juszki*; D. lm. *juszków*; wymowa: *juška*.

Por. *kaszana zupa, kasznik, krupa, krupniak, krupnik*.

Juszka V ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Juszka to woda, czyreśnie rozgotowane i mąki troszki (Żuków). Juszke z czyreśni to jadło sie z chlebem przyważnie, ale niektóre to jedli z kartoflami (Hańsk). Juszka to jest z czyreśni takich świżutkich, no i z mąko (Jeziernia). Juszka to zupa ze wszystkich owoców może być, z czyreśni tyż (Załucze Stare).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-wschodnia i okolice Tomaszowa Lubelskiego (zob. mapa 10).

D. lp. *juszki*; D. lm. *juszków*; wymowa: *juška*.

Por. *barszcz czereśniowy, chamuła, czereśnianka, famuła, garus, jagodzianka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, trześniak, trześnianka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Juszka VI ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Juszka to zupa z owoców wiśni (Załucze Stare). Juszka to owocowa potrawa, z wiśniów i zaprawiona mąko (Żuków). Juszke robiło sie z z wiśni, dodawało sie mąke i śmietane (Kodeniec). Juszke to jadło sie u nas z chlebem, wiśnie to troche kwaśne (Hańsk). Juszka to jest z gruszek, z wiśni, czyreśni, i z mąko (Krasne). Juszka to taki jak kompot z owoców, z wiszni (Wołoskowola).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-wschodnia i okolice Tomaszowa Lubelskiego (zob. mapa 11).

D. lp. *juszki*; D. lm. *juszków*; wymowa: *juška*.

Por. *baszcz owocowy*, *chamuła*, *famuła*, *garus*, *jagodzianka*, *kisiel*, *kisielica*, *pamuła*, *parka*, *porczanka*, *porka*, *wiśnianka*, *wiśniówka*, *zupa jagodowa*, *zupa jagodziana*, *zupa owocowa*, *zupa z jagód*.

Juszka VII ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Juszka to zupa ze wszystkich owoców może być, jak byli jabka, to z jabłek była (Zału-cze Stare). *Juszka to jabłek nakrajali, zaprawili mąko i już* (Suszno). *Juszke to jadło sie z chlebem przyważnie, no z jabkami jak chto lubiał* (Hańsk). *Juszka to zupa owo-cowa zaprawiona mąką, z jabłek i mąki* (Rogóżno pow. Łęczna). *Juszka to rzadka zupa z jabłek* (Maziły).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-wschodnia i okolice Tomaszowa Lubelskiego (zob. mapa 9).

D. lp. *juszki*; D. lm. *juszków*; wymowa: *juška*.

Por. *barszcz owocowy*, *chamuła*, *chamułka*, *famuła*, *garus*, *jabczak*, *jabczanka*, *jabłecz-nik*, *kisiel*, *kisielica*, *owocówka*, *pamuła*, *porczanka*, *porka*, *zupa jabczana*, *zupa jab-kowa*, *zupa owocowa*, *żur*.

Juszka VIII ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

Juszka to zupa z gruszków może być (Zału-cze Stare). *Juszka to potrawa z mąki i gru-szek* (Żuków). *Juszke robiło sie z różnych owoców, z wiśni, gruszek, śliwek, dodawało sie mąke i śmietane* (Kodeniec). *Juszka to jest z gruszek, z wiśni, czyreśni, i z mąko* (Krasne).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *juszki*; D. lm. *juszków*; wymowa: *juška*.

Por. *chamuła*, *famuła*, *garus*, *gruszcak*, *gruszcanka*, *kisiel*, *kisielica*, *owocówka*, *pa-muła*, *parka*, *porczanka*, *porka*, *zupa gruszkowa*, *zupa owocowa*, *żur*.

Kaczałka I ‘tłuczek do ziemniaków’

Kaczałko to kartofle tłukli (Kąty). *Tera więcy tłuczek, wałek, ali dawno to kaczałko, kaczałko kartofle tłukli* (Bohukały).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Bohukały, Dobrynka, Kąty, Matiaszówka, Jabłeczna (zob. mapa 58).

D. lp. *kaczałki*; D. lm. *kaczałków*; wymowa: *kačauka*, *kačałka*.

Por. *kałatuszka*, *kopystka*, *kopyść*, *koziełek*, *krzyżak*, *makohun*, *makowert*, *makowrit*, *pałka*, *solniak*, *tłuczek*, *tłukacz*, *tołkacz*, *wałeczek*, *wałek*, *wiercioch*.

Kaczałka II ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierz-chu’

Kaczałka to takie coś, co na samym wirzchu leży w maśniczce (Wierzbica pow. Toma-szów Lubelski). *Kaczałke to na krążek nakładali, żeby śmietana nie bryzgała przy wy-robie masła* (Tarnawa Duża).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski, Tarnawa Duża, Turobin, Otrocz (zob. mapa 51).

D. lp. *kaczałki*; D. lm. *kaczałków*; wymowa: *kačauka*.

Por. *denko, jabko, jasetko, kapelusik, kółko, krążek, lepek, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pepek, pieniuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzciek, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik*.

Kadłub I – tom IV: 281.

Kadłub II ‘dolny kamień żaren’

Na dole był kadłub żaren (Mołozów). *Kadłub w żarnach u dołu, to jego ni widać* (Ortel Książęcy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *kadłuba*; D. lm. *kadłubów*; wymowa: *kaduup*.

Por. *dolny kamień, kazub, spodak, spodek, spodni kamień, spodnik, stolec, żarnisko*.

Kadłubek ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

Kadłubek to był dłubany w drzewie, a dno było wstawiane (Wola Różaniecka). *Kadłubki były drzewiane, wydłubane wszystko w drzewie* (Trzydnik Duży). *Kadłubek to wielgie naczynie na mąkę wydłubane z jednolitego pnia drzewa* (Chmielek).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Łukowa, Chmielek, Wola Różaniecka, Trzydnik Duży, Rzeczycza Ziemiańska (zob. mapa 65).

D. lp. *kadłubka*; D. lm. *kadłubków*; wymowa: *kaduubek*.

Por. *bodnia, faska, kazubek, kowerza, łar, paczka, paka, sąduk, sąsiek, skrzynia, stacholka, stóžka, szafarka, szafarnia, zasiek*.

Kadź ‘dawne naczynie drewniane na wodę na trzech nóżkach’

Wode w kadziach trzymali (Krępiec). *Du prania był taki tryfus, a na samo wode to kadź* (Franciszków).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Lublina.

D. lp. *kadzi*; D. lm. *kadziów*; wymowa: *kać*.

Por. *luszwa, stągiew, stągwa, stągwia, tryfus, trzynóżki*.

Kałatajka ‘deska z otworem, w którym porusza się górny koniec drażka żaren’

Była żarnówka do ruszania i ona siedziała w taki kałatajce (Potok Górny). *U góry takie było coś przy tym kiju, no na ty żarnówce, to nazywali kałatajka* (Siennica Duża).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Księżomierz, Ostrzyca, Siennica Nadolna, Siennica Duża, Potok Górny, Naklik, Zamch, Borowiec (zob. mapa 46).

D. lp. *kałatajki*; D. lm. *kałatajków*; wymowa: *kałatajka*.

Por. *deska, grządka, grzęda, jarzemko, klekot, kłopot, krzepica, kuna, łapka, suka, trząchacz*.

Kałatuszka I ‘tłuczek do ziemniaków’

Kałatuszka to inaczej tłuczek, tłucze się tym kartofle (Łukowa). Kartofle tłukto się kałatuszko, to ubstrugany kawałek drewna, brali z jodły, z orzeszy, obrobili i tym tłukli kartofle (Suchowola).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Łukowa, Ciosmy, Malewsczyzna, Zielone, Białowola, Suchowola, Wólka Łabuńska, Siedliska pow. Tomaszów Lubelski (zob. mapa 58).

D. lp. *kałatuszki*; D. lm. *kałatuszków*; wymowa: *kaɫatuška, kuɫutuška*.

Por. *kaczalka, kopystka, kopyść, koziołek, krzyżak, makohun, makowert, makowrit, pałka, solniak, tłuczek, tłukacz, tołkacz, wałeczek, wałek, wiercioch*.

Kałatuszka II ‘drewniana łopatka do mieszania gotujących się potraw’

Te mąke z wodo to rozbettało się kałatuszko (Naklik). Z drewna była kałatuszka do mieszania (Lipiny Górne).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Naklik, Potok Górny, Lipiny Górne.

D. lp. *kałatuszki*; D. lm. *kałatuszków*; wymowa: *kaɫatuška, kuɫotuška*.

Por. *kopystka, kopyść, koziołek, łopatka, opołonik, wareszka, warząchew*.

Kałatuszka III ‘drewnienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Kałatuszka to rosochate drewnienko do rozmieszania mąki w mleku (Świerże). Kałatuszka to rozgałęziony kij używany do mieszania gotującej się stawy (Potok Górny). Kałatuszka to rozgałęziony kij do rozbijania ziemniaków w gotującej się zupie (Smólsko Duże). Kałatuszka to taki kij rozgałęziony i niem się rozbija w garku groch, kartofle (Sól). Kałatuszka to drewnienko rosochate do mącenia płynów (Malewsczyzna). Kałatuszka to rosochate drewnienko używane do rozmieszania mąki w mleku (Ruda Solska). Kałatuszka to drewnienko rosochate do mącenia płynów (Wysokie). Drywniana kałatuszka z sosny i to si tym kręciło, i si taka masa zrubila (Uchanie).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *kałatuszki*; D. lm. *kałatuszków*; wymowa: *kaɫatuška, kuɫotuška, kuɫutuška*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, kopystka, kopyść, koziołek, koziołek, krązek, kręcik, kręzałek, krużaczka, mątew, mątewka, opołonik, rogalik, rogatulka, rosochula, rososzka, rożki, trzepakczka, widełeczki*.

Kałatuszka IV ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’ (zob. ilustracja 18).

Kałatuszka to jest tyn kij z kółkiem drewnianym, którym się bije masło (Mołożów). Kałatuszka to kij z kółkiem, którym si bije śmietane (Świerże). Na takim patyku było znowu kółko, a w tym kółku były znowu kółka, dziury były. Wlewało się śmietane, stawiało się pomiędzy nogi i kołatało się, dlatego to się kołatuszka nazywało. I ubijało się tak, ubijało się do tego stopnia, aż się zrobiło masło i maślanka (Kryłów).

Źródła: PM, PZ, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia – wąski zasięg od Chelma po Tomaszów Lubelski (zob. mapa 50).

D. lp. *kałatuszki*; D. lm. *kałatuszków*; wymowa: *kaʋatuʂka, kouotuʂka, kouutuʂka*.
 Por. *beltak, bijak, brzechtacz, kij, kijek, kóteczo, kółko, krążeczek, krążek, paliczka, pałka, tłuczek, tłuczka, tłukacz, trzepak, ubijak, wesotuszka*.

Kamieniak ‘kamienny, szeroki garnek z dwoma uchami używany na mleko i do kiszenia ogórków’ (zob. ilustracja 14).

Na mleko były takie garki kamienne, kaminiaki się nazywały (Hosznia Ordynacka). *Kaminiok to duży garnek gliniany do mleka, ma dwa lub z jednym uchem* (Węglinek). *Kamieniak to duży gliniany garnek do mleka* (Łańcuchów). *Kamieniak to gliniane naczynie do mleka z uszami* (Abramów). *Kamieniak, bo to taki kamienny garnek* (Miętokie). *Ser układali w kamieniaki i solili, przyciśnięte deseczko i tak przetrwał* (Mircze). *W kamieniaku też było kwaśne mleko* (Smólsko Małe). *Kaminiok to był taki gorcelek lepiuny z gliny, wypolany był, w piecu wypolaty go, różne były wielkości* (Świeciechów).

Źródła: PM, TS, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kamieniaka*; D. lm. *kamieniaków*; wymowa: *kaɲeɲak, kaɲeɲok, kaɲiɲak, kaɲiɲok*.

Por. *dziezka, garczek, garnek, gliniak*.

Kamień ‘górnny kamień żaren’

Na takiej ośce taki kamień, a tu była taka miska zrobiona ji to tak sie to zboże, sie tak sypało, ji to tak sie to korbo kręciło, ji ono tak to dziurko wylatywała zmielona taka mąka. To były żarna (Mircze). *Kamiń w żarnach był na górze, w niego sypali zboże* (Dobryń).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kamienia*; D. lm. *kamieni // kamieniów*; wymowa: *kaɲeɲ, kaɲiɲ*.

Por. *kamień górny, kamień zwierzchni, przetok, wiersznik, wierzchlak, wierzchni kamień, wierzchniak, wierzchnik, zwierzchnik, żarnowiec, żarnowy kamień*.

Kamień górny ‘górnny kamień żaren’

W żarnach je kamiń górny (Wola Idzikowska). *Kamień górny to w żarnach w górze loto* (Stok).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kamienia górnego*; D. lm. *kamieni // kamieniów górnych*; wymowa: *kaɲeɲ gurny, kaɲiɲ gurny, kaɲeɲ gurni*.

Por. *kamień, kamień zwierzchni, przetok, wiersznik, wierzchlak, wierzchni kamień, wierzchniak, wierzchnik, zwierzchnik, żarnowiec, żarnowy kamień*.

Kamień zwierzchni ‘górnny kamień żaren’

Kamień zwierzchni to będzie tym kamień u góry w żarnach (Momoty Dolne). *Na wirzku żarnów siedzi no to kamiń zwirzkni* (Kocudza).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Kraśnika, Janowa Lubelskiego i Zamościa.

D. lp. *kamienia zwierzchniego*; D. lm. *kamieni // kamieniów zwierzchnich*; wymowa: *kańeń zúešxńi, kańiń zúešxńi, kańeń zúišxńi, kańiń zúišxńi, kańiń zúiškńi*.

Por. *kamień, kamień górny, przetok, wiersznik, wierzchlak, wierzchni kamień, wierzchniak, wierzchnik, zwierzchnik, żarnowiec, żarnowy kamień*.

Kana ‘duże blaszane naczynie do przenoszenia lub przewożenia mleka’

Kana służyła do przenoszenia lub przewożenia mleka (Osuchy). Kana to jest przywaznie na mleko do młyeczalni, jak sie oddaje, to w to sie zływa mleko (Posadów). Kana to wielga bańka na mleko (Potok Górny).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Biłgoraja, Tomaszowa Lubelskiego i Zamościa.

D. lp. *kany*; D. lm. *kanów*; wymowa: *kana*.

Por. *bania, bańdurka, bańka, konew, konwa, konwia*.

Kanka ‘blaszane naczynie na mleko lub na wodę’

Kanka to rodzaj naczynia na mliko, najczęściej blaszana (Borowiec). Kanka to taka bańka na mleko (Wólka Abramowska). Kanka to metalowe wysokie naczynie na mleko (Grabowiec). Kanka to naczynie na mleko (Tyszowce). Podwieczorek trza było jaki taki naładować i jakiś dzbanek czy kanka z wodą, i woda w ty kance (Branew). Kanka to wielgie blaszane naczynie do mleka (Rogoźniczka). Kanka no to bańka na mleko (Kuzawka). W pole tako kanke sie brało pięciulytrowu i z wiśni takie picie (Grabówka). Mliko stało, kanki byli blaszane ji w wodę do studni, żeby było zimne (Wiryki). Do picia coś w kance przyniesła w pole (Brzozowica Duża).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kanki*; D. lm. *kanków*; wymowa: *kanka*.

Por. *bańka, kańka*.

Kańka ‘blaszane naczynie na mleko lub na wodę’

Kańka to na mleko (Ruda Solska). Kańka na mliko była, wyższo tako i wąsko (Żrebce). Kańka to blaszana naczynie do przenoszenia mleka (Sąsiadka). W kańke mlika abo syrwołki i w pole sie niesto wy żniwa (Staw Noakowski).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: okolice Biłgoraja, Szczebrzeszyna, Zamościa i Krasnegostawu.

D. lp. *kańki*; D. lm. *kańków*; wymowa: *kańka*.

Por. *bańka, kanka*.

Kapa I – tom I: 118.

Kapa II ‘daszek nad płytą w piecu kuchennym do pochłaniania dymu i odprowadzania oparów powstających podczas smażenia lub gotowania’ (zob. ilustracja 28).

Kapa to daszek nad kuchnio (Grądy). Kapa to daszek nad piecem do pochłaniania pary lub dymu (Batorz). Kapa to daszek nad dawnym piecem (Samowicze). A tyn daszek nad tym kuminem to kapa (Sulmice). Kapa to jest na pare, to jakby dziś okap nad kuchnio (Osiczyna). Kapa to daszek nad przodem pieca odprowadzający dym (Orłów

Murowany). *Kiedys to kapa byla z kaflów tak samo jak piec, i jak taki niby dach wyglądała* (Gromada). *Na piecem kapa była, a pod tym dupiro fajerki* (Nadrybie). *Kapa to daszek nad przodem pieca odprowadzający dym* (Orłów Murowany). *Kapa to daszek umieszczony nad piecem* (Chmielek). *Tu przy ty kuchni u góry była kapa* (Krasnobród). *A tyn daszek nad tym kuminem to kapa* (Sulmice). *Kapa to daszek nad czeluściami pieca na dym* (Dubienka). *Taka była kapa nad kuchnio, tam jakoś były te lufty połączone* (Kryłów). *Kapa to daszek nad czeluściami pieca na zbieranie dymu* (Komodzianka). *Kapy były z drzewa, ta para, ten dym to w te kapy waluł. Zastunka była i te kape sie zastaniało* (Wojszyn). *Kapa to daszek nad piecem kuchennym* (Gałęzów). *Kuchnia no normalna taka kuchnia z cegły, murowana, otynkowana, [...] taka zwana kapa, żeby ta para wszystka szła w komin, żeby mieszkania nie zawilgacać* (Rejowiec Fabryczny). *Majster nam te kape zrobiuł i wszystko szło do tyj kapy* (Łukowa). *Tera więcy takich udziunięń ludzie majo, kapy na ten przykład to tera to już takie wymyślne więcy, a to długie takie, a to ruła jakby, a to w kulorze, a kiedys to kapa była z kaflów i to był jakby taki daszek u góry, to była kapa* (Dąbrowica). *W kuminie takie kapy byli na górze i tam pod to kapo kilbase wisali, bo to ciepło było i sie tak ususzyła. Pod kapo to lepsa była* (Charlejew). *A potem szczypy takie smolne z flaka robił i świecił pod kapo, na piecu tak świeciły* (Smólsko Duże). *Tam tataraku na kapie sobie położy* (Janowice).
 Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 37).

D. lp. *kapy*; D. lm. *kapów*; wymowa: *kapa*.

Por. *bandur, bandura, bandurek, kapelus, kaptur, okap*.

Kapelusik ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Na wirzchu taki kapelusik rubili, na krążek zakładali i to chronili przed wylewaniem śmitany z maśniczki (Ignaców). *Założyły kapelusik i śmitana nie chlapała bez wierzch maśniczki* (Poniatowa).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Ługów, Poniatowa, Wojciechów, Chmielnik, Ignaców (zob. mapa 51).

D. lp. *kapelusika*; D. lm. *kapelusików*; wymowa: *kapeluśik, kapyłuśik*.

Por. *denko, jabko, jasetko, kaczałka, kółko, krążek, łepok, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, peppek, pieniuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzciek, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik*.

Kapelusz I – tom II: 75.

Kapelusz II – tom II: 76.

Kapelusz III – tom V: 200.

Kapelusz IV ‘daszek nad płytą w piecu kuchennym do pochłaniania dymu i odprowadzania oparów powstających podczas smażenia lub gotowania’ (zob. ilustracja 28).

Nad czyluściami pieca był kapelus do udrowadzania dymu (Zahajki pow. Biała Podlaska). *Na piecem był kapelus i dym nie szel na chatupe* (Sitno pow. Biała Podlaska).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Sitno pow. Biała Podlaska, Zahajki pow. Biała Podlaska (zob. mapa 37).

D. lp. *kapelusza*; D. lm. *kapeluszków*; wymowa: *kapeluś*.

Por. *bandur, bandura, bandurek, kapa, kaptur, okap*.

Kapłon ‘zupa ze skórki chleba, wody, czosnku, cebuli i soli’

Dawniej rubili kapłon z chleba, zy skórków (Opole). Kapłon dawni gotowali, ale to nie chodzi o take potrawe, co u szlachty była, to nic z tym nie ma wspólnego, to barszcz taki ze skórek chleba, i do tego olej lniany, cebula i sól. U nas to jest do tej pory (Dubica). Kapłon to takie bidne jedzenie, no po proudzie picie, jak zupa czy coś, ze skórków chleba zaczyrzanego, cebuli, czostku, to takie dziadoskie jedzenie (Teodorówka). Na początku najlepiej pokroić bardzo drobno cebulke i czosnyk, dodać pokrojony w kostke suchy chleb i zalać wrzątkiem (Niedźwiada). Kapłon to zupa z wody i chleba suchego, czosnek, cebula pokrojona drobno, przyprawić (Czemierniki). Kapłon to w gorącej wodzie rozcierany chleb razowy z cebulo (Żdźary). A ten kapłon, normalnie suchy chleb, cebule smażyła, opieprzyła, osoliła, wodo zalała i taka zupa była. Suchy chleb, cebulka, pieprz, sól, i gorąco wodo zalane. Bez gotowania, to sie nie gotuje. To mama robiła suchy chleb, mama wodo zalewało gotowano, cebule podsmażyła, suchy chleb tylko robiła i opieprzyła. [. . .]. No na usi to, to gotowali ludzie. Suchy chleb, bo z młodego sie nie robi. Taki trzy, czterodniowy chleb. Tłuszczu czasami sie podlewato, tam ze dwie tyżki, aby to jakiś smak miało. A kapłon był do kartofli, jak mama wytłukła kartofle i ten kapłon sie popijało. Wytłukło sie i tym sie popijało, tak, żeby żywo wodo nie popijać (Milanów). Kapłon był przygotowany na skórkach z chleba razowego z wodo, lnianym olejem i cebulo (Gaśiory). Kapłon to woda przegotowana, czosnek rozarty, jakieś przyprawy (Sosnowica). Sie nagutowało barszczu, a jeszcze rubili kapłon z chleba (Dobryń). Kapłon to barszcz taki, ale ni barszcz, bo to zy lnem kartoflów nawarzo i wody wlejo w to, i przysmażo cybulke, i chleba nakrajo, ta woda sie zagutuje, chleba w to nakrajut, i to takie kapłon jest, takie jadło, na popicie to jest, to tym popijali (Worgule). Maślanka, cebula pokrojona w duże kawałki, skórki chleba suchego zalać wodo, jak wystygnie dodać maślanki i popić kartofle albo kasze. To jedzenie brało sie w pole (Ostrów Lubelski). Kapłon to zupa z chleba, soli i wody (Uhnin). Kapłon to zupa ze skórki chleba, z wody, czostku i soli (Stara Wieś). Kapłon to kwas z kapusty, woda, doprawić i kawałki chleba, razem zagotować i można jeść z kartoflami (Międzyrzec Podlaski). Kapłon to potrawa z suchego chleba, ale to bardzo dawno gotowali (Przewłoka). A jak został suchy chleb, w kosteczke to kroili, zalewali gorąco wodo, krasili i to jakiś kapłon był, to ja nie wiem, ja tego nie jadłam i tego nie lubiłam. Ale słyszałam o tym. Toż tam można go jeszcze doprawić, toż pewno, że nie wodo nalać i już (Helenów). Jak kto miał czerstwy chleb to zawsze sie robiło kapłon, pokrojony, polany wodo, wkrojony czosnek, i jeżeli olejem wolno było pokrasić, jeżeli ktoś miał olej, to tego oleju kilka kropli tam polał. A jeżeli nie to tylko sól i woda, i ten czosnek (Wola Osowińska). Kapłon to na wrząco wode był drobno pokrojony chleb, cebula i ukraszone olejem. I my taki kapłon w poście jedli, bo to postne było (Ostrówek). Kartofle i do kartofli czy barszczyk czy kapusta, czosnek, pieprz, kartofelki były na cało, okraszone były skwarkami, kartofle smaczne były i ten kapłon tak sie popijało, cebulka tam i woda przegotowana opieprzona, i taki rosółek smaczny (Oszczepalin).

Źródła: PM, ML, CWP, TG, TL, APAE, AZKP.

Geografia: Lubelszczyzna północna, sporadycznie na pozostałym obszarze.

D. lp. *kapłona* // *kapłonu*; D. lm. *kapłonów*; wymowa: *kapuon, kapuun, kapłon*.

Por. *dziad, goła zupa, kapłonek, kapłonik, wodzianka, zapojka*.

Kapłonek ‘zupa ze skórki chleba, wody, czosnku, cebuli i soli’

Chleb używany do kapłonka powinien być czerstwy, żytni, dodać czosnek, cebule. Wszystko ma taki kwaskowy smak, dodawali też śmietany (Ossowa).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *kapłonka*; D. lm. *kapłonków*; wymowa: *kapuonek, kapuunek*.

Por. *dziad, goła zupa, kapłon, kapłonik, wodzianka, zapojka*.

Kapłonic ‘zupa ze skórki chleba, wody, czosnku, cebuli i soli’

Kawałki suchego chleba, czosnek i cebule pokrajać na drobno, dodać pieprzu, soli do smaku i zalać to wrząco wodą, i to jest kapłonic taki (Bezwola).

Źródła: PM, B.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *kapłonika*; D. lm. *kapłoników*; wymowa: *kapuonik, kapuunik*.

Por. *dziad, goła zupa, kapłon, kapłonek, wodzianka, zapojka*.

Kaptur I – tom I: 119.**Kaptur II** – tom II: 77.**Kaptur III** ‘daszek nad płytą w piecu kuchennym do pochłaniania dymu i odprowadzania oparów powstających podczas smażenia lub gotowania’ (zob. ilustracja 28).

Kaptur to daszek nad czeluszciami pieca, odprowadzający dym (Międzyrzec Podlaski).

Kaptur to daszek do schuwania tego co na kuminie, no i jeszcze do złapania ty pary z gotowania (Dobryń). Kaptur to daszek nad kuchnio (Lubenska).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej i Międzyrzecza Podlaskiego (zob. mapa 37).

D. lp. *kaptura*; D. lm. *kapturów*; wymowa: *kaptur*.

Por. *bandur, bandura, bandurek, kapa, kapelusz, okap*.

Kapusta I – tom IV: 101–102.**Kapusta II** ‘gęsta potrawa z kiszonej lub słodkiej kapusty z mięsem lub bez mięsa’

Kapusta jest na wsiach i w mieście jest potrawo tako, że gotują cały rok (Szperówka).

Kapusta to jak dziś bigos, ale bez mięsa, sama kapusta (Wólka Abramowska). Kapusta to już tako gęsto potrawa (Michów). Kapusta na wyselu musiała być, to taki dzisiejszy bigos był, ino mięsa było mni (Piotrków). Kapusta ta nasza końskowolska, to tak sie robi na gęsto, że sie bierze kapuste, mięso i zasmażkę (Końskowola). Była gotowana kiszona kapusta, sama, z przyprawami, liść laurowy, ziele angielskie i dodatek do tego, już później jak sie odcodziło zasmażka, troszke zaprawki, uduszona cebula do żółtości i to było do kartofli przy kawałku jakiegoś mięsa (Krasienin). I była kiedyś kapusta, nie bigos, ale kapusta (Nowosiółki). Kiedyś to kapusta była na porządku dzinnym, sadzili zagon albo i dwa, trzy, w beczkach kwasili i jedli całe zime (Majdan Nepryski). Pośnik zaczynało sie od optatka i potem od kapusty z olejem, daly kasza, kluski, i wszystkiego musowo skosztować obowiązkowo (Kocudza). Najważniejsza chyba była kapusta, tak

robiły moje ojce i dziadkowie, że na pośnik to kapusta (Lipa). Na pośnik to była kapusta, kluski z makiem, placki smażone na toleju, kucia z makiem (Branew). W Wigilje najszampir w sie sykuwało te jidzynie, kapuste, groch, kutie cy ryż z makim, cy makaron z makim, ryby, kompoty sie gutowało z jabłek (Jezioro). Płosnik nazywano, ostatnio wieczarze, no to sie gotowało kapuste z grzybami (Krzemień). No i kapuste gotowali, ale jak kapusta poszła w pachruście to mało, bo nie było urodzaju (Sól). Mówili, że jak kapusta obrodzi, to sie człowiek nie zagłodzi (Osiczyna). Kiedy jest tylko groch w chatupie, a kapusta w kłodzie, to bieda nie dobodzie, bo kapusta to nasza gospodyni, a groch to gospodarz (Radecznicza).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechna.

D. lp. *kapusty*; D. lm. *kapustów*; wymowa: *kapusta*.

Por. *bigos*, *gęsta kapusta*.

Kapusta III ‘zupa z kapusty zaprawiana mąką’

Kapusta to rodzaj potrawy z kapusty, no zupa (Potok Górny). Na rzadko to gotowali kapuste (Żurawnica). A ze strawów to przywaznie kapusta rubiona na rzadziutko (Wandalin). Nagotowało sie baniak kapusty, w pole wzięło, a jak smakowało. Jadły my, śpiwały, wesolo było (Luchów Dolny). Pierogi gotowali, kapusty, każde jedne zupe i jarzynowe i te kapuste, no, no różne takie zupy (Rejowiec Fabryczny). To była kapusta, to były na przykład kluski z rosółem, jak to sie mówi (Bęczyn). A na obiad była kapusta i tyle, zupa taka (Lipiny Górne). Pustawiłam kapuste w grubce, żeby nie wystygła (Tarnawa Duża). Tam w baniaku jest kapusta to, to przygrzyj (Bończa). Stawiało sie miske, zwykle miske i nalewało sie kapuste (Sokołówka). Liście kapusty odcedziło sie, żeby goryczki nie było, dodało sie tłuszczu, i wychodziła taka kapusta (Mętów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechna.

D. lp. *kapusty*; D. lm. *kapustów*; wymowa: *kapusta*.

Por. *barszcz kapusny*, *kapuścianka*, *kapuśniak*, *pituch*, *zalewajka*, *zarzucajka*, *zarzutka*, *zupa kapuściana*.

Kapusta z grochem ‘gęsta potrawa z grochu i kapusty’

Tyż czysto gotowałam kapuste z grochym, to podobnu recepture miałam jak do ty pazibrody, ale dodawało sie do ty kapusty groch. Tyż było bardzo smaczne. Groch gotowałam łosobno i kapuste łosobno, nagotowałam tego, potym tyn groch do taki dunicy przesytałam, tutałam troche, żeby te grochy nie były tak każdy łosobno, to tak troszke rozartałam, późni wymieszałam. Smażyłam stunine, cebule razym i późni to wszystko dodałam do grochu i wymieszałam z kapustu, pieprzu troszke i pycha (Bliskowice). Kapuste z grochem sie gotowało (Stawce). Kapusta z grochem, nagotowały białego grochu ze śmietanko i tłuszczem (Janowice). Kapusta z grochem, no to groch sie tam do niej dodało, rozmięło do tej kapusty i olejem sie też zasmażke, i to było pachnące i dobre, i było posne (Mircze). Tam różne kapusty, groch [. . .], kapusta była z grochem i z olejem (Siedliszcze gm. Siedliszcze). No i gotowali tam kapuste z grochem (Biszczka). Kapusta z grochem i kasza była gotowana. Kapusta była gotowana razem z grochem (Branew). Kapusta i groch polny do kapusty, a wszystko było z tolejem, tako kapusta z grochem (Chłopków). Kapusta przeważnie była z grochem (Sokołówka). Kapusta z grochem (Czartowiec). Kapuste z grochem sie robiło (Ożarów). Kapuste z grochem i grzybami zaprawiano olejem sie robiło (Krasienin). A też tak samo, i pierogi, i gołąbki, i bigos, i takie

kapuste z grochem polnym, z fasolko też (Helenów). No i była kolacja wigilijna. Podawane były podobnie tak jak i teraz, ryby, śledzie, kapusta z grochem (Błonie). Na Wigilie to obowiązkowo kapusta z grochem (Wojciechów). Kapusta z grochem to na Wigilie musiała być (Modryniec). Kapusta z grochem na obiad. Kapuste białe take w główkach sie poszatkowało, obgotowało, a groch osobno sie ugotowało. Do grochu sie dodawało kartofle i śmietane, sie pokrasilo (Gałęzów).

Źródła: PM, ML, TG, TS.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kapusty z grochem*; D. lm. *kapustów z grochem*; wymowa: *kapusta z grochem, kapusta z groxym*.

Por. *groch z kapustą*.

Kapuściaki ‘gołąbki z kapusty i kaszy jaglanej z olejem’

Kapuścioki to z kapusto, kapuścioki z kaszy jaglanej, no i z olejem (Wilków). Kapuściaki jeszcze robiły z kaszy jaglany z ulejem (Majdan Stary).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław, Opola Lubelskiego i Biłgoraja.

D. lm. *kapuściaków*; wymowa: *kapuściaki, kapuścioki*.

Kapuścianka ‘zupa z kapusty zaprawiana mąką’

Kapusta już podrosła, to gotowali kapuścianke z taki młodziutki kapusty, take zupe po dzisiejszemu (Samowicze).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *kapuścianki*; D. lm. *kapuścianków*; wymowa: *kapuścianka*.

Por. *barszcz kapustny, kapusta, kapuśniak, pituch, zalewajka, zarzucajka, zarzutka, zupa kapuściana*.

Kapuściarz ‘placek drożdżowy z kapustą’

Kapuściorz to placek drożdżowy z kapusto w środku (Osmolice). Z kapusty koniecznie, znajdował sie na stole taki kapuściorz, no pieróg taki drożdżowy (Krasienin). Kapuściorz to mąka, margaryna, jajka, śmietana, cybula i dużo kapusty, no i przyprawy, grzyby, sól (Motycz). Kapuściorz to zagnieść placek, kapuste z grzybami wyłożyć na placek, drugim plackiem nakryć. Posmarować z wirzchu i piec w piecu (Szcuczki). Kapuściorze piekły, takie placki z kapusto (Wojciechów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kapuściorza*; D. lm. *kapuściorzów*; wymowa: *kapuściarż, kapuściarż*.

Por. *kapuśniak*.

Kapuśniak I ‘zupa z kapusty zaprawiana mąką’

Kapuśniak to zupa z kapusty (Wola Gułowska). Gotowało sie kapuste kiszono, tako kwaśno i z chlebem sie jadło, to taki był kapuśniok, bo to rzadkie było (Rzeczycza Ziemiańska). Był tak zwany barszcz z kapusty, kapuśniok taki (Niezdów). Kapuśniak to zupa z liści młodej kapusty gotowana na słodko (Międzyrzec Podlaski). Kapuśniak to u nas ino ze słodkiej kapusty (Dobrynka). Kiedyś tyż kapuśniak często gotowałam, to tak

samo sie gotowało jak teraz (Bliskowice). Kapuśniak to był rzadki (Trzcianki). Kapuśniak to taka zupa z kapusty (Częstoborowice). Kapuśniak to był bardzo tłusty (Sulowiec). A na talirzach kapuśniok z kapusty na rzadko (Wandalin). Kapuśniak nastawił, kawał słoniny ukrajał, nagotował i sie najadł, i dopiero wtedy szedł do roboty (Skorczyce). Pierogi gotowali, kapusty, każde jedne zupe i jarzynowe, i kapuśniak, no, no różne takie zupy (Stawek). Stawiało sie jedno dużo miske, tam czy kartofle, czy tam jakieś kluski, jakiś barszcz czy kapuśniak (Spiczyn). Kiedyś gutuwało sie kapuśniak. A i teraz to kobiety gotują te potrawy takie same, baszcz, kapuśniak (Sławatycze). Była micha kapuśnioku (Michów). Kapuśniak to z kwaszoną kapustą (Suszno). Najprostsze jakie babcie gotowały, kluseczki tarte, kartofelki, żur z grochem, kapuśniak, dynia (Kryłów). Przeważnie to gotowały kapuśniak z grzybami, taki ten posny z olejem, i kartofle musiały być z olejem do tego (Chodel). Nagutuwali kapuśnioku z grzybami (Gołęb). Pojedli kapuśnioku czy krupniku (Osmolice). Kapuśniok na toleju w Wigilie (Babin). Na Wigilii to zawsze gotowały tak zwany boszcz, kapuśniak taki łokrosuny tolejem, takim swojskim, i kartofle tyż (Annopol). Kapuśniak był z grzybami i olejem wigilijnym (Wilków). A na święta Bożego Narodzenia to u nas był zwyczaj, kapuśniak śmy gotowali, przeważnie gotowało ji taki gorący to sie na śniadanie jadło (Krasienin). Kapuśniak to kapusta na rzadko, dużo wody (Puchacze). Kapuśniak to kiszona kapusta gotowana z troszki mięsa. Jiy sie kapuśniak z kartoflami (Okszów).

Źródła: PM, ML, TS.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kapuśniaku*; D. lm. *kapuśniaków*; wymowa: *kapuśniak, kapuśniok*.

Por. *barszcz kapustny, kapusta, kapuścianka, pituch, zalewajka, zarzucajka, zarzutka, zupa kapuściana*.

Kapuśniak II ‘placek drożdżowy z kapustą’

Kapuśnioki, bo nadziwane kapusto, to były placki takie jak strucle (Maziarka). Kapuśnioki z kapusto były, no takie placki drożdżowe, ale z kapusto (Księżomierz). Piekła drożdżowe ciasto i kapuste w środek dawata, takie kapuśniaki (Zynie).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Kraśnika i Biłgoraja.

D. lp. *kapuśniaka*; D. lm. *kapuśniaków*; wymowa: *kapuśniak, kapuśniok*.

Por. *kapuściarz*.

Karpina I – tom V: 202.

Karpina ‘żywiczny kawałek drewna, którym rozpala się w piecu’

Karpina to drzazga do podpalania w piecu (Motwica). Karpina to najlepsze do palynia, bo to z pińka drewno (Łyniew).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Łyniew, Motwica (zob. mapa 66).

D. lp. *karpiny*; D. lm. *karpinów*; wymowa: *karpina*.

Por. *drypka, drzazga, łamaczka, łuczyna, łupka, skałka, szczypa, szczypka*.

Kartochlany ‘placki z tartych ziemniaków’

Kartochlany to placki z kartofli tartych, mówio też placki kartoflane (Stulno).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Stulno, Bytyń (zob. mapa 21).

D. lm. *kartochlanów*; wymowa: *kartoxlany*.

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarcichy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny*.

Kartofel pieczony ‘ziemniak pieczony na blasze kuchennej lub na drzwiczkach kuchni’

Kartofel surowy w plasterki krajali i na dzwiczki w kuchni tak od środka przyczepili, zamknęli drzwiczki i to sie piekło, a potem zdymali z drzwiczek i jedli tyn kartofel pieczony (Kawęczyn). Kładli te plasterki kartofla na fajerki i piekli, oj, jaki to dobry był ten kartofel pieczony (Kolembrody). Za dawnych czasów, jak mała byłam, to sie plasterki wczepiało do fajerek i do drzwiczek, żeby sie upiekli, to sie nazywało kartofel pieczony (Stryjów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kartofla piezonego*; D. lm. *kartofli // kartofłów piezonych*; wymowa: *kartofel pęcny, kartofel pęcuny, kartofel pičony, kartofel pičuny, kartofel pecony, kartofel picony, kartofel picuny*.

Por. *dryzdek, habajek, talarek*.

Kartoflak ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Z kartofli startych piekli kartoflaki razem z chlebem (Worgule). Kartoflak piekło sie w piecu w blaszkach, brało sie kartofle starte, a czasem to jeszcze warstwe kartofli i warstwe boczku i znowu warstwe kartofli, i to zapiekało sie w piecu tak z półtóry godziny (Zalesie). Kartoflaki rubili. To słoninke czy boczek, najwięcej boczek, a i jak chto miał mięsko, to i mięska. Kartofli sie natarło, cybulka, pieprz i ten, sie usmażyło, albo boczku i tyż z cybulko, i duprawiło sie pieprzem, solo, i w piecu, bo to kiedyś tylko piece byli [. . .]. Dzisiaj widze w pudobie babki takie kartoflane nazywajo, a kiedyś kartoflak mówili i w blasze sie piekło w piecu (Uhrusk). Kartoflak to z kartofli utartych na tartce z boczkiem, cebulo. To sie wsadza du pieca i piecze, i wychodzi kartoflak (Hańsk).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia.

D. lp. *kartoflaka*; D. lm. *kartoflaków*; wymowa: *kartoflak*.

Por. *baba ziemniaczana, babka kartoflana, babka tarta, babka ziemniaczana, bałabuch, bałabuszek, becia, blaszak, bubał, kartoflan pieczony, kartoflanik, kartoflarz, tarcich, tartuch, tartun, terciuch, tertun*.

Kartoflaki ‘placki z tartych ziemniaków’

Kartoflaki no to takie placki kartoflane (Orłów Drewniany). Kartoflaki to placki z kartofli (Orłów Murowany). Kartoflaki to placki z tartych kartofli (Łańcuchów). Kartoflaki to smażone na oleju placki z kartofli (Jacnia).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia, sporadycznie na pozostałym obszarze (zob. mapa 21).

D. lm. *kartoflaków*; wymowa: *kartoflaki, kartofłoki*.

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarcichy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny.*

Kartoflan pieczony ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Ziemniaki tarte, dodać mąki, jajka, mleka, cebule i skwarki, zapiekać w brytfance w piecu chlebowym i wychodzi gotowy kartoflan pieczony (Głębokie). Jeszcze był taki kartoflan piczony, teraz już ni pieke, to z kartofli tartych i w blasze piczony, przyprawiony (Kolechowice).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Parczewa, Lubartowa i Łęcznej.

D. lp. *kartoflana piezonego*; D. lm. *kartoflanów piezonych*; wymowa: *kartoflan pęcony, kartoflan pęcuny, kartoflan pičony, kartoflan pičuny.*

Por. *baba ziemniaczana, babka kartoflana, babka tarta, babka ziemniaczana, bałabuch, bałabuszek, becia, blaszak, bubał, kartoflak, kartoflanik, kartoflarz, tarcich, tartuch, tartun, terciuch, tertun.*

Kartoflana zupa ‘zupa z przewagą ziemniaków’

Na przednówku to przyważnie była kartoflana zupa, zaprawiana mąko, nawet bez okrasz (Hrebenne). Kartoflana zupa to taki rodzaj polewki z kartofli (Greżówka). Na rano rzadkie kartofle, czostku ruztarta i kartofli, to była kartoflana zupa (Leopoldów).

Źródła: PM, AZKP, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kartoflanej zupy* // *kartoflany zupy*; D. lm. *kartoflanych zup* // *kartoflanych zupów*; wymowa: *kartoflana zupa, kartuflana zupa, kartoflano zupa.*

Por. *juszka, kartoflanka, ocadzanka, polewajka, polewka, rzadkie kartofle, rzadkie ziemniki, zalewajka, zapalanka, ziemniaczanka, zupa kartoflana, zupa ziemniaczana.*

Kartoflanik ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

No to tarte placki, to nazywali kartoflanik, a inne nazywali babka tarta, ale my nazywali kartoflaniki. No to razem z chlebem musiało być wsadzone. Najsampierw chleb, a później to. Żeby sie ni spaliło jakie lżejsze ciasto, no to tak wiesz usypko sypno. Jak ud razu płumień, tu ciut trza sie strzyc, bu może sie spalić. I jeszcze u nas, jeszcze mam taki sagan, o taki czyhunnyj. Już u mnie pociekł, ale jest. To matka taki sagan naubiera kartofel. Zawsze tupiero pusuliła, dudala cybulki, dudala pieprzu czy uleju nalala, czy smalcu nakładła. I, prosze ciebie, wsadziło sie o tu, zaraz koło czeluści. I tupiero tego kartoflanika wyjmiesz, te kartofle wyjmiesz. Du tego sie czy nagutowało barszczu, czy nawet jak dawniej rubili chłodnik z cybulo, albo kapłon z chleba. I już tak kartofli, to już było jedzenia du samego wiczora i zara obiad był, a kartoflanik na kulacje (Dobryń).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *kartoflanik*; D. lm. *kartoflaników*; wymowa: *kartoflańik, kartuflańik.*

Por. *baba ziemniaczana, babka kartoflana, babka tarta, babka ziemniaczana, bałabuch, bałabuszek, becia, blaszak, bubał, kartoflak, kartoflan pieczony, kartoflarz, tarcich, tartuch, tartun, terciuch, tertun.*

Kartoflanka I – tom II: 251–252.**Kartoflanka II** ‘zupa z przewagą ziemniaków’

Kartoflanka to zupa z kartoflami (Polskowola). Zupy to była kartoflanka, same kartofle, troche marchewki, cybulki i jakiś olyj czy smalec, skwarki (Wierzchowiska). Kartoflanka, bo kartofli tak było najwięcej (Wólka Łabuńska). Kartoflanka to zupa, kartofle na wodzie i tyle (Potok Górny). Ale obowiązkowo były kartofle i barszcz na śniadanie, kartoflanka na kolację (Baranów). Kartoflanka to taka poliwka z kartofli (Dubienka). Kartoflanka to rzadka zupa z kartoflami (Grądy). Kartoflanka to słaba zupa, same kartofle i tam troszke zapalone (Żdźary). Kartoflanka to zupa zapalana z warzywami (Osmolice). Kartoflanka to zupa razem z kartoflami ugotowana, ji zarzucana kiszono kapusto, ji jeszcze zasmażana (Dzierzkowice Małe). Kartoflanka to kartofle gotowane z wodo (Maziły). Kartoflanka to zupa z kartoflami (Paszki Małe). Kartoflanka to zupa z kartofli (Bęczyn). Kartoflanka to zupa z kartofłów (Okszów). Zupa to była kartoflanka, marchew, cybule włużyli, pitruszka, no takie byli, ni była gotuwana na kościach, [...] tylko normalnie, tak warzyw troszke i kartofle, i tam umaścili skwarkiem i tyle (Zynie). Kartoflanka, kartoflanka zapalanka, [...] kartofle ugotowane w wodzie, krojune w kosteczke, bez żadnych marchwi, bez żadnych włoszczyzny, a później mąka przysmażona tak jak do zasmażki, tylko na suchej patelni bez tłuszczu (Wysokie).

Źródła: PM, ML, TL, APAE, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. kartoflanki; D. lm. kartoflanków; wymowa: kartoflanka, kartuflanka, kartoflonka, kartoflunka.

Por. juszka, kartoflana zupa, ocadzanka, polewajka, polewka, rzadkie kartofle, rzadkie zimioki, zalewajka, zapalanka, ziemniaczanka, zupa kartoflana, zupa ziemniaczana.

Kartoflanka na mleku z zacierką ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Obrane ziemniaki kroimy w kostke i gotujemy w niewielkiej ilości wody aż bedo miękkie. Z mąki, jajka i wody robimy zacierkę i dodajemy do gotujących się ziemniaków. Wlewamy mleko według upodobania i wszystko gotujemy, aby się nie przypaliło. Dodajemy soli do smaku (Drelów). Była kartuflanka z kartuflami i razem kluski z mlekiem, to była zupa kartuflanka na mleku z zacierko sie mówiło (Niedziałowice).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. kartoflanki na mleku z zacierką; D. lm. kartoflanków na mleku z zacierką; wymowa: kartoflanka na mleku z začerko, kartuflanka na mliku z zacirko, kartoflanka na mliku z zoćirko, kartoflunka na mlyku z zoćirko, kartoflanka na mliku z začerko, kartuflanka na mleku z začerko.

Por. dziadóweczka, dziadówka, kluski na mleku z kartoflami, małżeństwo, ożenianka, parszywa zacierka, sprzączka, sprząska, tata i mama, zacierka, zacierki, zakruszka, zarzutka, zupa z zacierką, zupa zacierkowa.

Kartoflarz ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Kartofle starte jak na bliny, wędzony boczek, dużo cebuli, jajka, dwie łyżki mąki. Wyrabiamy masę i łączymy ze smażonym boczkiem i cebulo. Wykładamy do blachy i pieczemy kartoflorz (Ułęż).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lp. *kartoflarza*; D. lm. *kartoflarzów*; wymowa: *kartoflaś*, *kartofloś*.

Por. *baba ziemniaczana*, *babka kartoflana*, *babka tarta*, *babka ziemniaczana*, *bałabuch*, *bałabuszek*, *becia*, *blaszak*, *bubał*, *kartoflak*, *kartoflan pieczony*, *kartoflanik*, *tarciuch*, *tartuch*, *tartun*, *terciuch*, *tertun*.

Kartoflarze ‘placki z tartych ziemniaków’

Kartuflorze to placki z kartoflów smażone na patelni (Wola Idzikowska). *Kartuflarze to smażone na oleju placki z kartofli* (Krasne). *Kartoflorze sie tarło z kartofli surowych i sie smażyło, a potem to sie jadło i na słodko, i na stuno* (Momoty Dolne).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Parczewa, Lubartowa, Chelma, Zamościa, Szczepieszyna, Krasnegostawu, Bychawy i Janowa Lubelskiego (zob. mapa 21).

D. lm. *kartoflarzów*; wymowa: *kartoflaże*, *kartuflaże*, *kartofloże*, *kartuflöße*.

Por. *barabulaki*, *bliny*, *blińce*, *kartochlany*, *kartoflaki*, *łapciuchy*, *łapki*, *łatki*, *osuchy*, *osuszki*, *pałynyczki*, *placki*, *placki kartoflane*, *placki z bulby*, *placki z kartofli*, *placki ziemniaczane*, *tarciuchy*, *targańczuchy*, *tarte placki*, *tartuchy*, *tartuny*, *tartuszki*, *tertuny*.

Kartofle ‘potrawa z gotowanych ziemniaków’

Raczej proste rzeczy sie jadło. Jadło sie dużo kartoflów, u nas w domu nie mówiło sie nigdy ziemniaki, tylko u nas były kartofle, to ziemniaki to już nowoczesny wymysł. [. . .]. Kartofle były tłuczone przydy wszystkim, to znaczy ugotowane i pogniecione wałkiem, pomaszczone słonino czasami, do tego jakiś były ugóryk kiszony, siadłe mleko, to przeważnie sie na kolacje takie rzeczy jadło (Kryłów). *A kartofle z jednej miski sie jadło, kraszono* (Michów). *I kartofli sie gotowało do tego, i to sie kartofle jadło* (Komodzianka). *Nagotowała gospoia kartofli tam ze słonino* (Branew). *Nagutuwałam cały baniok kartofli i jedli, bo nic więcej ni było* (Tarnawa Duża). *Moja mama jak za krowo jeździli, to na Zaburze, to dzie zaszi to kartofle piekli w kuchni i tobirali, bo to było posne* (Szperówka). *Jak przywieźli takich kartofli potłuczonych, to ni chciało sie jeść tego* (Stulno). *Proste ludzie to kartoflów nagutowali i dawno jedli* (Żerocin). *Kartofle sie w dumu gotowało i kartofle piekło sie w pupiele gorącym na polu* (Lipnica). *Du kartofli czy tam du kaszy to putrawke sie zrobi tak na rzadko* (Siemień). *Ale w domach już następował post, bo nie wolno było jeść, nakazane było przez księży, by nie jeść mięsa, tłuszczu, tylko tłuszcze roślinne. Tak przez cały Adwent, aż do Bożego Narodzenia. Jedli kluski z makiem, kartofle z olejami, ryby można było jeść, śledzie, takie rzeczy, w żadnym razie mięsa* (Błonie).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lm. *kartoflów* // *kartofli*; wymowa: *kartofle*.

Kartofle w łupinach ‘ziemniaki gotowane razem z łupiną’

Kartofle w łupinach to przeważnie świniem gotowały (Krępa). *Kartofle w łupinach to w pikarniku piekli* (Wiśniów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lm. *kartofli w łupinach*; wymowa: *kartofle v ułpinax*, *kartofle v łupinax*.

Por. *kartofle w mundurkach*.

Kartofle w mundurkach ‘ziemniaki gotowane razem z łupiną’

Kartofle sie gotowało w mundurkach i obirało sie potem (Gielczew). Matka nagotowała kartofli w mundurkach, łobrała ładnie, to każdy se broł kartofelka w ręke, miał miske z boszcym i jod (Annopol).

Źródła: PM, TS.

Geografia: powszechne.

D. lm. *kartofli w mundurkach*; wymowa: *kartofle v mundurkax*.

Por. *kartofle w łupinach*.

Kartofle z mlekiem ‘potrawa z ugotowanych ziemniaków zalana gotowanym mlekiem’

Kartofle z mlikiem to na wiczerze. Prażone mleko i w tym kartofle. To było nidobre, ale jeść trza było (Żrebce). Na wiczerze to przyważnie kartofle z mlikiem, tako niby zupe gutuwali (Zwiartów). Na wiecór to juz kartofle z mlekam (Gołąb).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lm. *kartofli z mlekiem*; wymowa: *kartofle z mlekém, kartofle z mlikiem, kartofle z mlykém, kartofle z mlykem, kartofle z mlekam*.

Por. *bablanka*.

Kasiak ‘pieróg z kaszy gryczanej lub jęczmiennej, jaglanej i ziemniaków, pieczony bez skórki’

Kasiak nazywały i piekli mama tego pieroga z kaszo jaglano (Łysaków). Kasioki z kaszo, takie pierogi pieczone (Gościeradów).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Kraśnika.

D. lp. *kasiaka*; D. lm. *kasiaków*; wymowa: *kaśak, kaśok*.

Por. *golas, golasek, kasiarz, kaszaczek, kaszak, walaniec*.

Kasiarz ‘pieróg z kaszy gryczanej lub jęczmiennej, jaglanej i ziemniaków, pieczony bez skórki’

Kasiorz to prosto placek z kaszo (Wandalin). Kasiarze gołębscy nazywały, bo u nas te placki z kaso były, te kasiorze z jaglano kaso (Gołąb). Piekły kasiarze z kase (Bęczyn).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław, Opola Lubelskiego i Kraśnika.

D. lp. *kasiarza*; D. lm. *kasiarów*; wymowa: *kaśaś, kaśoś*.

Por. *golas, golasek, kasiak, kaszaczek, kaszak, walaniec*.

Kastrula I ‘żeliwny garnek do gotowania’ (zob. ilustracja 8).

Kastrula to naczynie żyliwne do gotowania (Dobryń). Kostrula wielga taka i polywana była (Wyhalew). Kastrula abo garczek starego typu (Kryłów). Kastrula to na kartofle, zupe była (Bokinka Pańska). Te kastruli no to takie baniaki, w ni gotuwali strawe (Świerże). Kiedyś to w kastruli kartofle gutuwali (Gołębie).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lipnica, Dobryń, Bokinka Pańska, Koszoły, Dubica, Wyhalew, Kodeniec, Świerże, Gołębie, Kryłów (zob. mapa 57).

D. lp. *kastruli*; D. lm. *kastrulów*; wymowa: *kastrula, kostrula*.

Por. *baniak, baniak czyhunny, blaszak, czyhanek, czyhun, garczek, garnek, grapa, murdel, sagan, saganek, żeleźniak*.

Kastrula II ‘małe żeliwne naczynie do topienia słoniny, wyższe od patelni’ (zob. ilustracja 9).

Kastrula to niskie naczynie z rączko do smażenia słoniny (Dubienka). W kastruli to skwarki skwarzyli (Wysokie).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Załucze Stare, Nadrybie, Krasne, Rogatka, Dubienka, Wysokie, Bończa, Udrycze (zob. mapa 56).

D. lp. *kastruli*; D. lm. *kastrulów*; wymowa: *kastrula*.

Por. *rondel, ronderek, ryneczka, rynka, tygiel, tygielek*.

Kasza ‘gęsta potrawa z oczyszczonych z łuski nasion gryki, prosa lub jęczmienia’

Gotowało sie kasze, sie brało kaszy, kawalek mięsa i tak sie jadło (Bezwola). Kiedyś to gutowali kasze, grochy, sołoduche, syrwołke, kulasze (Czartowiec). Tutaj sie dużo jadło kaszy. Mleko, kasza. Na niedziele nieroz matka ugotowała kaszy, tylko ugotowała tak na sucho, takij w mleku ugotowała, nie w wodzie, tylko w mleku. I była dobra ta kasza. Do tego sie takie bryłki, bo ona była sucha ta kasza, nie była taka rzadka. To sie brało tak tyżkum, takie bryłki były, to na talerz, rozkruszyłaś se te bryłki i jeszcze sobie brałaś mleka. Tylko surowego mleka już później [...]. Jutro ugotujcie mamu kase. Jak przyjechały do Gołabia z inny wsi, to juz sie ciesyły, ze jich przyjmio kaso (Gołab). Przeważnie były wszytkie kasze, parowane (Krasienin). Też tak kasze piekli w baniakach (Bukowa). Na wieczrze wigilijno kasza była obowiązkowo jako sama i w gołabkach (Dąbrowa Olbiecka). To sie sypało kasze na mleko i taka była gibka, a jak sie pirogi chciało zrobić to musiała być sypka (Wojcieszków).

Źródła: PM, ML, AZKP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kaszy*; D. lm. *kasz // kaszów*; wymowa: *kaśa, kaso, kasa*.

Por. *krupy*.

Kasza gryczana

Kasza gyczana to kasza z gryki (Kolechowice). Kase grycano na sypko sie rubiło (Kocudza). Kasza gryczana to była obowiązkowa potrawa (Trzcianki). Na południe była kasza gryczana ze skawarkami (Nasiłów). A kasze najczęściej sie jadło gryczane, bo siał, wiem, że tato siał gryke i zawsze jo jak wymłócił, tam ma ich dwa, trzy worki, to zawsze tam ten meter jedzie do kaszarni, zrobi, to pół odchodzi, ale że taka kasza jest dobra i zdrowa. I teraz mówio jo jeść, tylko że ona jest teraz droga (Helenów). Kasze tyż sie gotowało, była gryczano kasza (Bliskowice). No kasze to gotowały na przykład gryczanu polanu tłuszczym, taku przypiecunu i z mlekim takim przegotowanym gotowały sypanu kasze gryczane (Annopol). Brali kasze gryczane czy jęczmienne, jake kto tam miał (Wiszniów). Kasza gryczana była, bo reczke sie siało (Uchanie). Gryczano kasza to, to już obowiązkowo gotowały, no ugotuj kasy gryczany downi mówili (Jedlanka pow. Łuków). Kasza gryczana ze skwarkami, z sosem (Trzebieszów). Teraz ta kasza gryczana jest inna, taka pełna (Siedliszcze gm. Siedliszcze). Reczke to sie mełło na żarnach,

obmetło sie, bo ona takie trójkątne ma te ziarka, to sie ta łuska opadła potem, sie prze-siało przez przetak, no i była już kasza gryczana (Mircze). Była kasza gryczana z sosem (Zagórze). No to tak, kasza gryczana, kapusta, kasza jaglana, nie tak jak teraz (Wola Gałęzowska). Sioli tatarke, gryke i kasza gryczana z tego jest (Chodel). Pirogi byli z gry-cano kaso i sama grycano kasa (Jezioro). Kasza na wszystkich weselach była obowiązkowa. Kasza gryczana, jaglana, ryż, szary barszcz, pierogi pieczone z soczewicy, kaszy gryczanej, jaglanej. To było obowiązkowe, bo nie było mięsa (Wola Osowińska). Kasze gryczano, jak słonina, smażona była z cebulko, to sie tym krasilo, a jaglana z prosa, to ta przeważnie do mleka, śmietany (Borki). Moja mama to w tłusty czwartek robiła na obiad gryczane kasze ze skwarkami i cebulo. Łoj, jakie to dobre było. Na stół stawiała całe takie wielkie gliniane mise tyj kaszy gryczanyj, dzbanek swojskij maślanki i tak jedli my (Brzeźno). Była kasa na sucho, to przywaznie kasa grycana (Skoki).

Źródła: PM, ML, TG, TS.

Geografia: Lubelszczyzna północna, sporadycznie poza tym obszarem (zob. mapa 5).

D. lp. *kaszy gryczanej* // *kaszy gryczany*; D. lm. *kaszów gryczanych*; wymowa: *kaśa gryčana, kaśa gryčano, kasa grycana, kasa grycano*.

Por. *gruca, gryczane krupy, hreczane krupy, kasza hreczana, kasza reczczana* / *kasza reczana, kasza tatarczana, reczczane krupy* / *reczane krupy, tatarczane krupy*.

Kasza hreczana ‘kasza gryczana’

Gotowali kasze hryczane i maścili ślunino (Gołębie). Kasza hryczana to na obiad była, pod pirzyno trzymali, żeby doszła (Rogatka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 5).

D. lp. *kaszy hreczanej* // *kaszy hreczany*; D. lm. *kaszów hreczanych*; wymowa: *kaśa xrečana, kaśa xryčana, kaśa yrečana, kaśa yryčana*.

Por. *gruca, gryczane krupy, hreczane krupy, kasza gryczana, kasza reczczana* / *kasza reczana, kasza tatarczana, reczczane krupy* / *reczane krupy, tatarczane krupy*.

Kasza jaglana – zob. **jaglana kasza**

Kasza jęczmienna

Kasza jeczmienna to kasza z jęczmienia, to już takie marne jedzenie (Batorz). Kasza jęczminna to kasza z jęczminia (Topólcza). To kasze jęczmienne i tam sie jo troche roz-prażyło (Mircze). Kasze jęczmiennie sie robi z jęczminia, co sie wy młynie ubrobi (Kozubszczyzna). No i jęczminno kasza była, to jadło sie na mleku taku lekko gęstu, ale tyż ze skworkami, ale ta gryczano była lepszo, smacznijszo. Kiedyś kasza jęczminno była robiuono we młynie, to była tako grubo ta kasza, bo tera to je drobnińko. Nie chcieliśmy tego jeś, łociec nie chciół jeś, no ale jak było naszykowane, to nie było wyboru, trza było zjeś (Annapol). Kaszy jęczminny sie przywaznie nagotowało i wszystkie sie najedli (Wola Idzikowska).

Źródła: PM, CA, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechna (zob. mapa 7).

M. lp. *kaszy jęczmiennej* // *kaszy jęczmienny*; D. lm. *kaszów jęczmiennych*; wymowa: *kaśa ięńčmenna, kaśa ięńčmenno, kaśa ięńčminna, kaśa ięńčminno, kaśa iynčminno, kaśa iinčminno, kaśa ięcńmenna, kasa ięcńmenno, kasa ięcńminna, kasa iyncńmenno, kasa iyncńminno*.

Por. *jaczna kasza, jaczne krupy, jęczmienne krupy, kasza perlowa, perlak, pęcak*.

Kasza manna I – tom V: 202.**Kasza manna II** ‘drobna kasza z pszenicy’

Na kase manne, bo ona nie z prosa, to sie psenice w stepe sypało, i tłukli aż wyleciała ta manna z tych tusek (Wólka Ratajska). Kasza manna to drobna kaszka z pszenicy (Łańcuchów). Kasza manna to taka drobniotka kaszka z pszenicy (Ruda Solska). Kaszy mannyj to sie dzieciom zrubilo, a my to reczczane krupy jedli (Markowicze). Kase manne to sie kupywało w sklepie (Borowa).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kaszy manny* // *kaszy mannej*; D. lm. *kaszów mannych*; wymowa: *kaśa manna, kaso manno, kasa manna, kasa manno*.

Por. *manna*.

Kasza na mleku ‘zupa z mleka i kaszy’

Kasza na mleku gryczana (Janowiec). A jak na mleku, no to mleko sie gotowało, wsypało sie kase i ile tam jak chciało sie gęściejszu, sklanku sie mierzyło i to była kasa na mlyku (Wólka Ratajska).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kaszy na mleku*; D. lm. *kaszów na mleku*; wymowa: *kaśa na mleku, kaśa na mliku, kaso na mleku, kasa na mliku, kasa na mlyku*.

Kasza na sypko ‘kasza ugotowana na gęsto’

Była kasza gryczana na sypko tak zrobiona i z jagiel taka jaglana była kasza też na sypko (Bukowa). Można gotować kase na sypko gesto tako, jak sie gotowało w garku. Woda sie gotowała, losoliło sie woda, to i tyżku brało sie i sypało kasa, i stawiać trzeba było tyzka, tak zyby lona stała w tej kasie, to była dobro. Była już gęsto, tako sypko, tako jak trza. I późni to sie przykryło, zepchnęło sie na bok, zeby sie nie przypaliła, i to sie postawiło, lona tak parowała, aby tak spęniała, była mietka, no i była gotowo do jedzenia (Wólka Ratajska). Kasza reczczana na sypko (Krasienin). Kasza była gotowana na sypko i na rzadko z mlekiem (Brzozowica Mała).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kaszy na sypko*; D. lm. *kaszów na sypko*; wymowa: *kaśa na sypko, kasa na sypko*.

Por. *kasza sypka*.

Kasza owsiana ‘zupa z mleka lub wody i płatków owsianych’

Z ziaren owsa robiono kasze owsiano (Polichna). Kasza owsianaja była na Wigilie gotowana (Kodeniec).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kaszy owsianej* // *kaszy owsiany*; D. lm. *kaszów owsianych*; wymowa: *kaśa ofšana, kaśa uofšana, kaśa uofšano, kaśa ofšanaia, kasa ofšano, kasa uofšana, kasa uofšano*.

Por. *owsianka*.

Kasza perłowa ‘kasza jęczmienna’

Z jęczmienia to wychodziła kasza perłowa (Irena). Gotowali kasze perłowe z jęczmienia (Międzyzyleś).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Kąty, Międzyzyleś, Irena (zob. mapa 7).

D. lp. *kaszy perłowej* // *kaszy perłowy*; D. lm. *kaszów perłowych*; wymowa: *kaša perłova, kaša pyrłova*.

Por. *jaczna kasza, jaczne krupy, jęczmienne krupy, kasza jęczmienna, perlak, pęcak*.

Kasza reczczana / kasza reczana ‘kasza gryczana’

Kasza reczczano sypko z tolejem (Sokolówka). U nas dużo kasy recczany z recki (Olszowiec-Kolonia). Kasza ryczana z recki, w specjalnym młynie na reczke umieli tam robić (Janówka). I tylko mleka i tam jakiejś kaszy reczczany sie ugotowało przeważnie, manne mało kiedy sie kupiło temu dziecku, tylko kasze reczczane i mleko (Biszczka). To brali kasze ryczczano, bo musiała być ryczczano, to dzisiaj i gryczano nazywają te kasze, i kapuste kwaszuno, całe liście biero zakręcają te kasze i smaży w piecu te puzy [...]. Ryczana kasza musiała być do sosu z grzybami (Chodel). Kasza reczczana to kasza z recki (Komodzianka). Była kasza reczczana z mlikiem, ze słonino, skwarkami (Branew). Kaszy reczczany nagotowała z mlikiem i dzieci jedli (Radawiec Duży). Na płośnik no to sie gotowało kasze jaglianu, kasze recano (Krzemień).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia i środkowa (zob. mapa 5).

D. lp. *kaszy reczczanej* // *kaszy reczczany* // *kaszy reczanej* // *kaszy reczany*; D. lm. *kaszów reczczanych* // *kaszów reczanych*; wymowa: *kaša reččana, kaša reččano, kaša rečana, kaša ryččana, kaša ryčana, kasa reccana, kasa reccano, kaša recano*.

Por. *gruca, gryczane krupy, hreczane krupy, kasza gryczana, kasza hreczana, kasza tatarczana, reczczane krupy / reczane krupy, tatarczane krupy*.

Kasza sypka ‘kasza ugotowana na gęsto’

Gotowali też baszcz na wesele, kasze sypke, [...] to gosposie nagotowali baszczu, sypkiej kaszy (Biszczka). No i gotowali kasze sypke tam z sosem takim grzybowym, no śledzie były (Lipiny Górne). Na weselu kasza reccana, ta kasza sypka, ji z mlikiem (Branew). Kasza sypka była na obiad (Sąsiadka). Była kasza sypka z olejem, susz był, kapusta, groch i racuchy smażone na oleju (Kocudza). Kasza reczczana to musiała być sypka, kasza sypka (Zrebce).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kaszy sypkiej* // *kaszy sypki*; D. lm. *kaszów sypkich*; wymowa: *kaša sypka, kaša sypko, kasa sypka, kasa sypko*.

Por. *kasza na sypko*.

Kasza tatarczana ‘kasza gryczana’

Kiedyś to w baniaku kasa tatarcano i te kase podgrzewali, i to obiad był (Kielczewice). A wesele moje to po starodawnemu. Na obiad były flaki, kasa tatarcano, kapusta ji po kilisku (Wandalin). Kasa tatarcano była. Na łobiod kapuśniok i kase tatarcano zy stunino (Opoka). Kasa tatarcano na sypko ze stunino (Basonia). Kase tatarcano zy stunino sie dajało (Księżomierz). Tatarczano kasza to mni była, ale jaglano (Lipa).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia i okolice Włodawy (zob. mapa 5).

D. lp. *kaszy tatarczanej* // *kaszy tatarczany*; D. lm. *kaszów tatarczanych*; wymowa: *kaša tatarčana, kaša tatarčano, kasa tatarcano, kasa tatarcana*.

Por. *gruca, gryczane krupy, hreczane krupy, kasza gryczana, kasza hreczana, kasza reczczana / kasza reczana, reczczane krupy / reczane krupy, tatarczane krupy*.

Kaszaczek ‘pieróg z kaszy gryczanej lub jęczmiennej, jaglanej i ziemniaków, pieczony bez skórki’

Kaszaczki piekły z krup (Łukowa). *To byli takie wielgie pierożki, takie kaszaczki* (Sułów). *Kaszaczki piekli takie mniejsze bez skórki, kartofle i kasza gryczana* (Łukowa).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Zamościa i Biłgoraja.

D. lp. *kaszaczka*; D. lm. *kaszaczków*; wymowa: *kašaček*.

Por. *golas, golasek, kasiak, kasiarz, kaszak, walaniec*.

Kaszak ‘pieróg z kaszy gryczanej lub jęczmiennej, jaglanej i ziemniaków, pieczony bez skórki’

Kasze uprzyżyc z mlekiem, dodać ser, jajka, cukier. Wyłożyć take mase i piec w piecu w blasze kaszok (Kaleń). *Kaszak to pieróg z jaglany kaszy i bez skórki* (Markuszów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Puław.

D. lp. *kaszaka*; D. lm. *kaszaków*; wymowa: *kašak, kašok*.

Por. *golas, golasek, kasiak, kasiarz, kaszaczek, walaniec*.

Kaszana zupa ‘zupa na jarzynach i mięsie, zasypywana kaszą, najczęściej jęczmienną’

Kaszane zupe gotowali z jęczmiennych krup i kartofli (Wierzbica pow. Chełm). *Troche krup, ty jęczmienny kaszy i kartofle, i wychodziła taka kaszana zupa mówili, a tera to wszystko krupnik mówio* (Wólka Plebańska). *Krupnik z krupów, a dawno to kaszana zupa nazywali* (Wielkopole).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Chełma i Białej Podlaskiej (zob. mapa 13).

D. lp. *kaszana zupy* // *kaszanej zupy*; D. lm. *kaszanych zupów*; wymowa: *kašana zupa*.

Por. *juszka, kasznik, krupa, krupniak, krupnik*.

Kaszanka ‘kiszka nadziewana krwią i kaszą’

Kaszanka to kiszka z kaszo i krwio (Łomazy). *Jelito zwirzące napchane kaszo z krwio to bedzie kaszanka* (Uchanie). *Z kaszy jęczmienny czy gryczany przyprawiony krwio, tłuszczem, cebulo, solo i pieprzem robiono powszechnie kaszanke* (Wołoskowola). *Kaszanke sie robiło z kaszy, wúpnie sie siekało i krew sie owarzyło. Maszynki nie było, to sie tylko potrzachiwalo i piekło sie* (Krasienin). *Kaszanke to sie robi z kaszy i krwi* (Wólka Abramowska). *Kaszanka to jest nadziewana krwio i kaszo* (Turów). *To znów z tych kiszek wieprzowych, kasze gryczane czy jęczmienne, jake kto tam miał, tam sie jo troche rozprażyło tam sie troche, dosoliło, dosmaczyło, i te kiszki sie nadziewało to kaszanko, i w piecu sie piekło, i ona była taka w kiszkach kaszanka, kroilo sie później w kawatki* (Mirce). *Piece to jeszcze teraz [..], to tam kaszanki piekłam w tamtym piecu* (Stulno). *Przy łopcych to kaszanka, bo kiszka to tak w domu. O nawet już w sklepe to každy*

kaszanke kupuje (Zakrzew). Wieprzka sie uszlachtowało, to była kaszanaka (Babin). Ja pamiętam kaszanaka z krup i krwi. Nieraz jak już świnie zabili, napiekli tej kaszanki (Helenów). Kaszanke sie wyrobiło samemu (Janowiec). To pieklam kaszanke i wystawiałom do sieni na stół to kaszanke z brytfankami (Abramów). A wesele to kasanka ji ten chlebuś. Na talirzach nakładli kasanke (Wandalin). Kaszy było dużo, to kaszanki piekli (Uchańka).

Źródła: PM, ML, TG, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 14).

D. lp. *kaszanki*; D. lm. *kaszanków*; wymowa: *kaśanka, kasanka*.

Por. *japa, jatrznica, kiszka*.

Kasznik ‘zupa na jarzynach i mięsie, zasypywana kaszą, najczęściej jęczmienną’

Zupa z krupami i ziemniakami to jest kasznik (Wyhalew). Kasznik to gotowali, bo jęczmień siali i było z czego te zupe zrobić (Bojary).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Wyhalew, Kodeniec, Bojary, Polubicze Wiejskie, Dawidy, Opole, Łyniew, Motwica (zob. mapa 13).

D. lp. *kasznika*; D. lm. *kaszników*; wymowa: *kaśnik*.

Por. *juszka, kaszana zupa, krupa, krupniak, krupnik*.

Kataryja ‘galareta z nówek wieprzowych’

Kataryja to potrawa studzona z wygotowanych kości i mięsa (Rudka). Tera galareta więcy, a kiedyś to kataryja abo drygle (Malewsczyzna).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Malewsczyzna, Rudka (zob. mapa 3).

D. lp. *kataryji*; D. lm. *kataryjów*; wymowa: *kataryja*.

Por. *chłodne, chołodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygla, drygle, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziebianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Kawa ‘napój z palonego zboża, mieszanka cykorii i kawy zbożowej z aromatem waniliowym’

Kawa była kiedyś palona zy zboża, z żyta, pszynicy, jęczminia (Otrocz). Jęczmień i pszenice pieczono w blasze na kuchni, a później wykładało do gałganka i tłukło młotkiem (Uleż). Kawa to była rzadkością, to kawa zbożowa, bo taki jak tera prawdziwy to nie było (Serokomla). Kawa sie gotowało, sacharyno osłodziły (Gołab). A kawę to sie bura-kiem słodziło, gotowało sie buraka i te wode sie później słodziło (Rozięcín). Kawy były kupywane, abisynka, inka (Borki).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kawy*; D. lm. *kaw // kawów*; wymowa: *kawa*.

Por. *abisynka, cykoria, czarna kawa, dobrzynka, kawa zbożowa, turek*.

Kawa biała ‘kawa z dodatkiem mleka’

Kawa biała to taka troche z mlikiem była (Branew). To już w nidziele rano kawy biały nagutuwali, właśnie z mlekiem i to już było śniadanie (Modryniec). Teraz to ciastka,

tam napoje różne, a dawno to tak chleba czym posmarowali i kawę białą, kawę z mlekiem (Susiec). Kawę białą się robiło, czyli z mlekiem zamiast wody (Piotrowice). Kawy zrobili białą na sacharynie, kawę popiły (Gołęb). I jeszcze z mleka mama gotowała kawę białą, to inke (Milanów).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kawy białej* // *kawy biały*; D. lm. *kawów białych*; wymowa: *kava báua, kava báta, kava báuo, kava bóuo*.

Por. *biała kawa*.

Kawa zbożowa ‘napój z palonego zboża, mieszanka cykorii i kawy zbożowej z aromatem waniliowym’

Do picia w pole to była przyważnie niesłodzona kawa zbożowa turek albo dobrzynka, tak się sklepowo nazywały, ale to kawa zbożowa wszystko (Nowa Wieś). Kawa zbożowa to palono ziarno zbóż, to jęczmienia, pszenicy, żyta, a i żołądź dodawali (Nowiny). Chleba posypali cukrem i wodą czy tam czym posmarowali, i kawę z mlekiem, taka z mlekiem kawa zbożowa, ali to było dobre (Susiec). No i ta kawa zbożowo to często piły. Kawa zbożowo się gotowało i zaparzałam ta kawa zbożowo w imbrycku takim (Gołęb). To już w niedzielę rano kawy nagutowali zbużowy taki i biały właśnie z mlekiem i to już było śniadanie (Modryniec). Kawa zbożowa to smak mojego dzieciństwa (Trzebieszów). Kawa zbożowa to bez kofeiny, zdrowa była, bo to ze zbóż (Turobin). Jedli kapuste, grochy, kasze różne, potem popili kawy zbożowy i wsio było dobrze, zdrowe byli (Sułowiec). I była kawa na mleku, kawa zbożowa na mleku (Osmolice). Piło się kawę zbożowo. Murzynek się nazywała, bo herbat to nie było, ja nie pamiętam, chyba że w mieście ktoś miał. Była też w krążkach ta zbożowa kawa (Krasienin). Kóteczka te jeszcze dawne [...]. Z dropsa, dropsy te dawne z dziesięć może tych kóteczek. To takie kóteczko się rzucało i była kawa taka zbożowa. A później w pudełkach już. Bo ta inka co teraz jest, to nie jest to co tamto. Bo tamto to był zapach (Milanów). Kawa zbożowo to kawa w krążkach (Urzędów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kawy zbożowej* // *kawy zbożowy*; D. lm. *kawów zbożowych*; wymowa: *kava zbożova, kava zbużova, kava zbożovo, kava zbozova, kava zbozovo*.

Por. *abisynka, cykorii, czarna kawa, dobrzynka, kawa, turek*.

Kawałeczek ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Kawałeczek to może być ułamanego chleba, ale malutki (Wola Idzikowska). Kawałeczek ułame sie chleba czy syra (Zatyłe).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kawałeczka*; D. lm. *kawałeczków*; wymowa: *kavaueček, kavouėček, kavauecek, kavouėcek*.

Por. *kawałek, kąsek, kąsiel, kęs, kruszyna, kruszynka, krzynka, magułka, okruh, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubeł, zubełek, zuchelek, zusek, zuzel, zuzelek*.

Kawałek ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Mówi się, że to mały kawałek czegoś, to chleba może być (Kośmin). Jak ni krajany, ale tak ino ułamany to kawałek (Korców).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kawałka*; D. lm. *kawałków*; wymowa: *kawaɔɛk, kavouɛk*.

Por. *kawałeczek, kąsek, kąsiel, kęs, kruszyna, kruszynka, krzynka, magułka, okruch, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubek, zubelek, zuchelek, zusek, zuzel, zuzelek*.

Kazub ‘dolny kamień żaren’

Kazub to w żarnach dolny kamień się tak nazywa (Pokrówka). Kazub jest w dole taki gruby w żarnach (Przewłoka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *kazuba*; D. lm. *kazubów*; wymowa: *kazup*.

Por. *dolny kamień, kadłub, spodak, spodek, spodni kamień, spodnik, stolec, żarnisko*.

Kazubek I ‘naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta’ (zob. ilustracja 21).

Kazubek to podłużny jest do rozczyniania chleba, dłubany w drzewie (Dębica). Kazubek to wydłubane, jednostalne, żeby drewno nie wylazło jak się mięsi (Ruda Solska). Kazubek to wydłubane z drzewa, to się w nim rozczynio, to takie niecki (Wierzchowiska).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Dębica, Wierzchowiska, Olbęcín, Trzydnik Duży, Ruda Solska, Ciosmy (zob. mapa 48).

D. lp. *kazubka*; D. lm. *kazubków*; wymowa: *kazubek*.

Por. *dłubanka, kopaneczka, kopańka, krupka, miecka, miecki, niecka, niecki, niecułka, niecułki, noczówka*.

Kazubek II ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

Dłubało się takie wielgie kazubki w drzewie, dno było wstawiane i tam w tym kazubku różne rzeczy się kładło, mąkę głównie (Zawada). Kazubek, byli małe na miód, mąkę, a na zboże to wielgie (Hedwizyn). Dłubali w pniu takie kazubki na miód przyważnie, a niektóre to ji zboże, mąkę tam trzymali, i żarcie też (Konopnica). Dłubane to były takie kazubki na mliko, na zboże, na miód i na wodę, to co tam kumu trza było pułozyc to kład se w tyn kazubek (Zubowice). Kazubek, stępa, kuryto to byli różne, i stępy, i kuryta, i kazubki z drzewa na wodę, na mąkę jak chto na co tam zrobiuł (Bończa). Kazubki były dłubane na zboże chować, miód w tym mogli trzymać, czasem chto tam to mąkę miół w kazubku (Kawęczyn). Kazubki były, tam w sini jeszcze lu nas stoi jeden tyn kazubek (Ostrzyca). Kazubki były dłubane, wszystko można było tam kłaść, zboże trzymały, i mąkę, i wszystko takie tam było (Kielczewice). Kazubki były takie w drzewie dłubane boki, dno to już wstawiane, i tam w nich krupy czy mąkę, czy jak chto miół to miód w tym trzymoł (Błazek). Kazubek to wydrążony pień drzewa, naczynie na coś, o na mąkę czy na zboże (Potok Górny). Kazubek to naczynie na ziarno, mąkę, wydłubane z jednego pnia drzewa, kazubek to tako jakby wydłubano w drzewie beczułka (Sól). A takie były kiedyś narzędzia dłubane takie w drzewie, to się nazywały kazubki (Rudno). To były takie kazubki na miód i na mąkę (Tarnawka). To downo były kazubki dłubane z drzewa, a lu nas i teraz jesce su, mąkę w tym trzymały (Stojeszyn). W kazubkach to przyważnie miód trzymali, no i mąkę w kumorze (Zakrzew). Byli kazubki na mąkę i na miód, z wirzby wyskrubał i dno wstawiuł, i tam się w tym kazubku miód

trzymało (Zielone). *Kazubek to tako skrzynia na mąkę (Węglinek). Byli kazubki większe i mniejsze, można tam było coś nasypać, dno było z tego samego (Antoniówka). Przyważnie w tym kazubku krupy, jagły, mąkę trzymali (Tarnawa Duża). Kazubek, to kazubek na kasa, mąka, to wydlubane z drzewa (Wierzchowiska). Kazubek z dąbowego drzewa, to tak w niego wchodzi sześć wiader czego, co tam wsypie (Sulów).*

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP, MSGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-południowa (zob. mapa 65).

D. lp. *kazubka*; D. lm. *kazubków*; wymowa: *kazubek*.

Por. *bodnia, faska, kadłubek, kowerza, łar, paczka, paka, sąduk, sąsiek, skrzynia, stachotka, stóžka, szafarka, szafarnia, zasiek*.

Kąsek ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Złapałam kąsek syra i popiłam, i tyle (Olenówka). Jak troszeczke tam syra czy czego, no to można powiedzieć, że to kąsek (Bukowa Mała).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kąska*; D. lm. *kąsków*; wymowa: *kąsek, konsek, kuśek, kunsek*.

Por. *kawałeczek, kawałek, kąsiel, kęs, kruszyna, kruszynka, krzynka, magułka, okrucz, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubek, zubelek, zuchelek, zusek, zuzel, zuzelek*.

Kąsiel ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Kąsiel chleba to mały kawałek chleba (Łazory). To nie je dużo, ale dobry i kąsiel, jak człowiek głodny (Korców).

Źródła: PM, KAGP, MSGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kąsiela*; D. lm. *kąsielów*; wymowa: *kąśel, końśel, kuśel, kuńśel*.

Por. *kawałeczek, kawałek, kąsek, kęs, kruszyna, kruszynka, krzynka, magułka, okrucz, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubek, zubelek, zuchelek, zusek, zuzel, zuzelek*.

Kęs ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Kęs to ugryziony kawałek chleba (Janów pow. Chełm). Kęs to mały kawałek, raz ugryźć (Trawniki).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kęsa*; D. lm. *kęsów*; wymowa: *kęs, kens, küns*.

Por. *kawałeczek, kawałek, kąsek, kąsiel, kruszyna, kruszynka, krzynka, magułka, okrucz, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubek, zubelek, zuchelek, zusek, zuzel, zuzelek*.

Kieliszek ‘małe naczynie szklane do picia płynów’

Kieliszek to jest to, w czym się pije wódkę (Zaburze). Kieliszek to jest do wódki (Zabłocie). W kieliszku pije się przyważnie wódkę (Bytyń).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kieliszka*; D. lm. *kieliszków*; wymowa: *kieliśek, kiliśek, kelyśek, kelyśek, keliśek, kiliśek, kelysek, kelysek*.

Kielbasa ‘wyrób wędliniarski z mięsa i przypraw w osłonce z jelita’

No a prosie przeciez jak sie zabito, kelbase jak sie zrobilo przeciez to to, to wszystko oo, mięso to sie solilo. A kelbasy to tyle zrobilas, zeby ci na swieta starcylo, bo nie bylo gdzie trzymac przeciez, to sie w piecu troche obsusalo, a nie to w kuminie take kapy su o rychtyk, jak tam na gorze, to taki kyj mama zrobili i na tem kyju obwieścili te kielbase i uno sie gotowalo, to to ciepło sło i una sie dopiro tamój susyla. O tak w piecu to gorzej sie susyla i to wylotalo wszystko, a to tam, w tem kyju, ty, pod tu kapo, to sie lepij kelbasa ususyla i lepsy byla, dopiro i dluzyj pobyla (Charlejów). Kiedyś to jak sie kielbase jadło na kusaka, to sie jadło aż wy święta, a tera, to co dzień moźno jeść i nijaki radości z tego (Sułów). Jak była kielbasa, to była swoja jak sie zabilo świnie. Może i sie kupilo, może i w mieście, ale tam od nas nicht ni jeździł, nie kupował kielbasów, tylko swoje było wszystko (Niedziałowice). Kielbase, jak sie robilo, to nożem sie porzneto, bo maszynki nie bylo, napchalo sie przez to, jak lampa była to, to szkietko było sie wyczyścilo i tym sie potrzachiwalo (Krasienin). Kielbasy to w kumin wsadzali i to sie wędzilo (Osmolice). Do kielbasy to chrzan sie nadaje, bo to na smak, to zetrze sie i sie dudaje (Gromada). Kielbase w domu robili, na jakiś desce nożem mięso posiakalo sie i w kiszke napchalo, i sie uwędzilo (Krasnobród). Kubiety przyważnie czyścili te jelita świńskie i napychali mięsem drobno pokrojonym na kielbasy (Krynica pow. Krasnystaw). Bo to sami robili kielbase. Napychali, nie tak jak teraz, że tam maszynko, tylko brali klucz, na klucz przekładali to i tam napychali. To nie było, klucz, taka jakaś była moda, później to już były rurki, ja pamiętam, kielbasa patykiem napychana (Rogoźnica-Kolonia). Kielbase sie wynosilo na dach na komin i sie wędzilo (Uchanie). Kielbase sie robi na Wielkanoc (Zaporze). Kielbasa na Wielkanoc być musiała, i to napychalo sie palcem lub patyczkiem w kiszki, wędzili w piecach, w wędzarniach, suszyli w dymie w kominie, i to był zapach, nie to co tera (Serniki).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kielbasy*; D. lm. *kielbasów*; wymowa: *keu̯basa*, *kiu̯basa*, *keu̯basa*, *kełbasa*, *kyubasa*.

Por. *wędlina*.

Kierzanka ‘drewniane naczynie służące do wyrobu masła’ (zob. ilustracja 17).

Kirzunka starsze, a maśnicka nowe, dzisiejsze (Lisikierz). Kirzanka to była do robienia masła, taka wysoka, u góry troszka węższa (Germanicha). Masło robiły kobiety w kierzankach takich, maśnickach (Toczyska).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Łukowa (zob. mapa 49).

D. lp. *kierzanki*; D. lm. *kierzanków*; wymowa: *keżanka*, *kiżanka*, *kiżunka*, *keżanka*, *keżonka*, *kiżonka*, *keżonka*.

Por. *bijanica*, *bijanka*, *bojka*, *maselnica*, *maselniczka*, *masłobojka*, *maślanica*, *maśl-nica*, *maślniczka*, *maśnica*, *maśniczka*, *tluczka*.

Kij I – tom I: 123.**Kij II** ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

W żarnach do kręcenia był kij i nim obracali, i to sie mielilo na mąke czy kasze (Siennica Nadolna). Zboże sie sypało i kijem takim obracalo w tych żarnach, i mąka szła dołem (Hostynne).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony (zob. mapa 45).

D. lp. *kija*; D. lm. *kijów*; wymowa: *kij*.

Por. *cyganka, drażek, kłopot, kolba, laska, mielaczka, mielak, mielnik, mielon, mieluch, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik, żarnówka*.

Kij III ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’
(zob. ilustracja 18).

Do ubijania masła był kij (Łańcuchów). Był kij z kółkiem do mieszania śmietany (Ortel Książęcy). W maśniczce był kij i na nim krążek (Kozły). Kij do maśnicy był (Ochoża).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna (zob. mapa 50).

D. lp. *kija*; D. lm. *kijów*; wymowa: *kij*.

Por. *bettak, bijak, brzehtacz, kałatuszka, kijek, kóleczo, kółko, krążeczek, krążek, paliczka, pałka, tłuczek, tłuczka, tłukacz, trzepak, ubijak, wesotuszka*.

Kijek ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’
(zob. ilustracja 18).

Kijek był i tym kijkiem bęttali śmietane na masło w maśniczce (Piotrków). W maśniczce był kijek i nim sie bęttalo to śmitane tak z góry na dół, i masło sie rubiło (Krzczonów).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Toczyska, Wólka Plebańska, Krzczonów, Piotrków (zob. mapa 50).

D. lp. *kijka*; D. lm. *kijków*; wymowa: *kijek*.

Por. *bettak, bijak, brzehtacz, kałatuszka, kij, kóleczo, kółko, krążeczek, krążek, paliczka, pałka, tłuczek, tłuczka, tłukacz, trzepak, ubijak, wesotuszka*.

Kipa ‘wierzchnia, stężala warstwa na ugotowanym mleku’

Na mleku sie zebrała gęsto kipa (Błazek). Na mliku kipa sie robi, na gotowanym jak troszke postoji (Wierzchowiska).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Wólka Ratajska, Błazek, Wierzchowiska (zob. mapa 31).

D. lp. *kipy*; D. lm. *kipów*; wymowa: *kipa*.

Por. *baba, babka, dziad, dzida, grzybek, kozuch, kozuszek, pianka, plewka, przygarka, schabka, skorupka, skóra, skórka, starka, szum, warzuch*.

Kipieć ‘o potrawach’

Mleko putrafi kipić i wykipić, jak nie pilnować (Wola Gałęzowska). Jak sie gotowało, to nieraz wykipiało mliko czy zupa, bo jak za dużo podłożył drew to ogień buchał i musiało kipić (Krynica pow. Chełm). Jak chlib juz kipiół pod pirzyno, to wyjmała (Karczmiska).

Źródła: PM.

Geografia: powszechna.

Wymowa: *kipieć, kipić*.

Kisić ‘konserwować na zimę kapustę, ogórki i inne warzywa’

Ogórki bede kisić, bo mój stary lubi takie kiste (Olenówka). Kisić to ugórki na kwaśne w kamienioku (Popkowice). Do kisenia kapusty wkłada sie kawałek chleba i główkę czosnyku, bo wtedy kapusta dobrze ukiśnie (Ujazdów). Całe główki sie kisiło, bo później

na wiosne to już ciężko było przetrzymać, to szatkowano. A z takiej główki to jest łatwiej obczyścić (Krasienin). Zawsze kładło się do beczki kilka główek kapusty, żeby się naki-siła, tak kisiłam se kapuste (Chodel). Kapusta, żeby ukisła to potrzeba ją kisić, żeby ona tak posiedziała z tydzień (Skokówka). Nakrywa się pokrywo ją przykłada się kamieniem i się kisi kapuste, [...], tako jest szatkownica, szatkuje się (Pogonów). Nakisiło się tej kapusty i przez zime poszła, zjadło się (Skorczyce).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *kiśić*.

Por. *kwasić*.

Kisiel I ‘potrawa z owsa lub z kaszy’

A jak kto chciał z owsa kisiel, no to żeby był ładny to wysuszy w piecu i w stępie tu-tłucze jego. I tera jak to jo upałało, tak o, tak by przewiała się. I te udwieje, udwieje wszystkie plewe, i tupiero bierze się, robi się. Już on zmielony, i bierzy się ruczynne z chleba, bo chleb kuźda guspudynia piekła. Z chleba ruczynne bierzy się i w takim garku ruczyniało się kisiel. Taki spycjalny on, i musi pudrosnąć. No i jeszcze jak kto tam chciał lepszy kisiel, tu tam trochi pszennej mąki, trochi doda du tego, żeby był lep-szy kisiel. I ono za noc wyschodzi, wykiśnie, tupiero bierze rano wodę grzeje i w tym saganie leje wodę. I sito było spycjalne druciane, włusiane nazywali. I przez to przy-cedzi i ta plewa zostanie na sicie, a ta wycieknie takie jak mleko. A jeszcze jak jeszcze białe, to drugi raz przycedza i dulewa. To już jak chcesz, żeby był gęsty kisiel, to tam drugi raz bardzo mało duliwa się. I tupiero taki był spycjalny sagan, i była drywniana łyżka, nazywali warzocha. I to drywniano łyżko nastawiali na płytę, i drywniano łyżko mieszały, żeb się ni przypalilo. Jak się przypali, to śmierdzi dymem. I tupiero naliwali w misce. I on będzie jak galareta zastygnięty. I tupiero brali krasili. Skwareczki na drobno purznięte, ubsmażane tak, żeby ni byli przypalone, tylko żeby ubsmażone. I tu-piero ukrasi się, a jak w poście to ulejem. Kisiel dobry taki, najsz się z chlebem lepiej jak zupa (Dobryń). No kisiel biały to gotuje, i dzieci moje gotują i ja gotuje. Teraz nie, a już zimowo poro, już w jesieni. Na Wigilie też, obowiązkowo. [...]. To te kiedyś z owsa robili, a teraz z płatków owsianych. Te ekspresowe, bo te zwykłe to oni tyka rozplasz-czone, mało dają tego białka. A te ekspresowe, mi drobniejsze, to to łatwo jego gotować. Ja z jednej torebki. Jak na nas dwoje, to nam starczy na dwa dni jego. Wody ciepłej, to tak z deko drożdży i skibkie chleba. Położy, on troszke rozmoknie, to rozmiesza i sy-pie te płatki. Tak nie gęsto, bo ono wyciągnie te wodę i stawia na kaflowy piec jak zimo ło. A o nas nie bardzo gorący, łoń go tak na rurze postawie i ale tak rozczynnie rano, aż na drugie rano cedze, że za noc i jeszcze mało kwaśny. No i dolewam ciepło wodę i wałeczkiem na sitko, nie ręko no tak ło. I rzuce te gięste. Znowuż rozkręce, roz-kręce, wody doleje, ji u mnie taki garnek je, ja wiem, jile to trzeba już tego. No ji sypie łyżkę soli do tego i gotuje. Bielutki smaczny, o mój już cały misecze... , a skwarki to dobre, taki boczek. I takie chrupiące skwareczki z cebulo, a wnuczki to już wolo z ole-jem, bo lubio dużo cybuli. [...]. Jeszcze bardzo dobry kisiel gryczany o, to jeszcze lepszy, tak samo. Rozczyniali kasze drobne, bo to ta teraz parzona to gruba, a i na targu jes taka drobniutka swoja. No i rozczyniali tak samo i wałkiem kręcili, wyrzucie każda miała. I u niej teraz jest, i kręcili, i cydzili, i gotowali, i wlewali czy w midnice go, czy jak kto. Ile tam było to i on taki twardy, że na kostkie kroili i olejem, swój olej był lniany, niesmażony, polewali, cukrem posypywali, to lepszego nie ma nic. Już dzi-siaj chyba nik nie gotuje, już te poumierali. O Bołozski babka jeszcze gotowała na post, czy gdzie jak pogrzeb, czy jaka rocznica w poście, to już u nich Bołozzków był zawsze

ten kisiel gryczany (Jableczna). Kisiel z mąki owsianej i gryczanej to na Wigilie (Matiaszówka). Kisiel taki sie gutuje z owsa (Żuków). Kisiel gotowali w poście z płatków owsianych, to takie było na post (Wólka Polinowska). Kisiel robili z kaszy gryczanej, jo trza było zakwasić i tak troche postać, a potem sie w wiercioche brało i sie wirciło to, i wlewało sie na gotujące wodę (Hańsk). Kisiel taki był, taki z płatków owsianych na Kołędzie kisiel (Ortel Książęcy). Kisiel to jaczmiń brali, i w stupie bili, i z tego kisiel na Koladu był (Kostomłoty). Kisiel gotowali taki starodawny (Łukówek). Na Wigilie to kucia, racuchy, ryba, barszcz czerwony, tuszka, pierożki, kisiel, no i rybki, śledzie (Okszów). Kisiel, moja mama to na Wigilie to robiła i tak dzieś w piątek to to robiła, i olejem zaprawiała. To było wysmienite (Kryłów). Kisiele były robione, i gryczany, i kisiel był owsiany, to z takich, które już zaginęły potrawy (Dubica). Na Wigilie to kisielu nagotują, zrobio z owsa takiego, taki żur z mielonego owsa, no kisiel po naszymu. To gęste takie, mąka w żarnach, a potem sie ruczynia, pustoi troche, tak z dobe, no ji cędzi sie to i gutuje. I un tak gęsty, że jego krajić można, olejem sie poliwo. A niktóre to gryczany mąki jeszcze dają (Horodyszcze). Kisiel był owsiany z grubo mielonej mąki owsianej. Zalewano jo ciepło wodę, zakwaszają kwasem chlebowym i pozostawiano do zakisnienia na noc lub cały dzień. Potem odliwają, gotowają sie i już chłodny jadło z olejem, słonino czy mlekiem (Sławatycze). To taki niestodki jest kisiel, to gesta potrawa z owsa, ale nie jest to ciasto (Kodeń). Kisiel był z owsa. Mąkę owsiano zalać wodę i trza jo odstawić na noc, potem przycedzić przez coś i gotować na wolnym ogniu jaż będzie gęsty (Kołacze). Bo jak kisiel gryczany, [...] zmierzylam wodę, na kilogram kaszy gryczanej cztery litry wody. [...] Nie, z olejem z lnianym czy rzepakowym. To sie też tak rozczyniało, robiło sie na jakie dobe, na półtory doby, wody tylko i troszeczkę soli i kaszy gryczanej, i więcej nic, i ono coś tak, taki miało podobny zapach jak ten zakwas, troszeczkę inny. [...] I to tak samo było tak w misce potem sie. Kiedyś to w donicy wiercili, a już teraz nauczyliśmy sie przez maszynkę, przez maszynkę do mięsa sie przekręci ze cztery razy i to wodę sie cędzi na takie gęste sito, i z tej wody właśnie ten kisiel. To jest taki gęsty, jeszcze gęstsze jak galareta, kroi sie w kosteczke, olejem i soli sie daje (Hołowno). W Wigilie to już zawsze był kisiel owsiany i kutia z makiem (Zalesie). Bardzo, bardzo dawno to gospodynie gotowali kisiel z mąki owsianej (Wólka Łabuńska). Kisiel to potrawa gotowana z mąki owsianej (Moniatycze). Kisiel to z owsa i mąki (Puchacze). Kisiel z owsa lub gryki, z ty mąki, dodaje sie kwasu, żeby był trozki kwaśny (Łyniew). Kisiel gotowali. Był gryczany kisiel i był uwsiany kisiel. Ni ma zakwasiki to ruca sie chleb, rozczyniają na noc, rano brali w makutrze i ucirali jego, cydzili i znowu gutowali. Zastygnie, że można jego krajać (Wojstławice Kolonia). Kasze gryczano trza namoczyć w ciepły wodzie z kawałkiem chleba lub zakwasem, potem to przetrzeć i gotować, i wyjdzie taki kisiel gęsty z tyj kaszy, kisiel gryczany (Wiryki).

Źródła: PM, ML, TG, CWP, APTL, APAE.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. kiślu // kisielu; D. lm. kiślów // kisielów; wymowa: *kiśel*, *kiśil*.

Kisiel II ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Kisiel też był z czyreśni, mąko zaprawiuny (Dobrynka). Kisiel to u nas zupa z jagodów, z kamykami razem te czyreśni byli gotowane (Rogatka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Dobrynka, Rogatka, Dubienka, Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski, Zamch, Borowiec (zob. mapa 10).

D. lp. *kiślu* // *kisielu*; D. lm. *kiślów* // *kisielów*; wymowa: *kiśel*.

Por. *barszcz czereśniowy, chamuła, czereśnianka, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kiselica, pamuła, parka, porczanka, porka, trześniak, trześnianka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Kisiel III ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Kisiel gotowali, to była taka zupa z owoców i zaprawiona mąką, taka troche gęstsza zupa, a wiśnie to z jądrami razem (Dobrynka). Kisiel to u nas zupa z owoców, może być z wiśni (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Dobrynka, Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski, Zamch, Borowiec (zob. mapa 11).

D. lp. *kiślu* // *kisielu*; D. lm. *kiślów* // *kisielów*; wymowa: *kiśel*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kiselica, pamuła, parka, porczanka, porka, wiśnianka, wiśniówka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Kisiel IV ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Kisiel gotowali, to była taka zupa gesta z jabkami (Dobrynka). Kisiel to u nas zupa z jabków (Dubienka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Dobrynka, Rogatka, Dubienka, Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski, Zamch, Borowiec (zob. mapa 9).

D. lp. *kiślu* // *kisielu*; D. lm. *kiślów* // *kisielów*; wymowa: *kiśel*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, chamułka, famuła, garus, jabczak, jabczanka, jabczennik, juszka, kiselica, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa jabczowa, zupa owocowa, żur*.

Kisiel V ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

Kisiel gotowali z gruszków, to była zupa (Kostomłoty). Kisiel to u nas zupa z owoców, gruszki dzikie brali (Dobrynka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Dubienka, Dobrynka, Kostomłoty.

D. lp. *kiślu* // *kisielu*; D. lm. *kiślów* // *kisielów*; wymowa: *kiśel*.

Por. *chamuła, famuła, garus, gruszczak, gruszczanka, juszka, kiselica, owocówka, pamuła, parka, porczanka, porka, zupa gruszkowa, zupa owocowa, żur*.

Kiselica I ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Kiselica to zupa owocowa z każdego owoców, czyreśnie też mogli być (Wysokie). Kiselice gotowali z jagodami z czyreszni i mąką podprawione (Gołbie).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia (zob. mapa 10).

D. lp. *kisielicy*; D. lm. *kisieliców*; wymowa: *kiśelica, kiśilica*.

Por. *barszcz czereśniowy, chamuła, czereśnianka, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisel, pamuła, parka, porczanka, porka, trześniak, trześnianka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Kisielica II ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Jedli kiselice z wiśniów całe lato (Turkowice). *Z wiśni to kisielica, jagudzianka taka* (Udrysze).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia (zob. mapa 11).

D. lp. *kisielicy*; D. lm. *kisieliców*; wymowa: *kiśelica, kiśiłica*.

Por. *baszcz owocowy, chamuła, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, pamuła, parka, porczanka, porka, wiśnianka, wiśniówka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Kisielica III ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Jedli kartofle z kabatkami, cebule z olejem rzepakowym, kasze gryczane, słoduche i kiselice z jabków (Sułów). *Kisielica to zupa owocowa z jabłek, doprawiona mąką* (Grabowiec).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia (zob. mapa 9).

D. lp. *kisielicy*; D. lm. *kisieliców*; wymowa: *kiśelica, kiśiłica*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, chamułka, famuła, garus, jabczak, jabczanka, jabłecznik, juszka, kisiel, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa jabkowa, zupa owocowa, żur*.

Kisielica IV ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

Kisielica z gruszków była ze śmitano i mąki troszki (Sulmice). *Kisielica to zupa owocowa z gruszkami* (Wysokie).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *kisielicy*; D. lm. *kisieliców*; wymowa: *kiśelica, kiśiłica*.

Por. *chamuła, famuła, garus, gruszczak, gruszczanka, juszka, kisiel, owocówka, pamuła, parka, porczanka, porka, zupa gruszkowa, zupa owocowa, żur*.

Kisła kapusta ‘kapusta kiszona’

Na zime trza było przygotować, by potem całe zime była kisła kapusta (Alojzów). *Na zime sie kisi kapuste i potem ta kisła kapusta jest gotowana* (Rakołupy).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *kistej kapusty* // *kisty kapusty*; D. lm. *kistych kapustów*; wymowa: *kiśua kapusta, kiśta kapusta*.

Por. *kiszona kapusta, kwaszona kapusta*.

Kisłe mleko ‘zsiadłe mleko’

Kisłe mleko to zostawione na syr (Sosnówka). *Kisłe mleko to po dzisiejszemu zsiadłe* (Kosmów). *Kisłe mliko to na syr* (Hołowno).

Źródła: PM, ML, PI, CA, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 32).

D. lp. *kisłego mleka*; D. lm. *kistych mleków*; wymowa: *kiśue mleko, kiśte mliko, kiśue mliko*.

Por. *kwaśne mleko, siadłe mleko, skisłe mleko, skwaśniale mleko, zsiadłe mleko, zsiadnięte mleko, zsiędzone mleko*.

Kiszka ‘kiszka nadziewana krwią i kaszą’

To jelito zwierzęce nadziane z krwią to będzie kiszka (Gałęzów). To je kiszka pu naszymu, o kiszki kupiut, może ziyta (Podlesie Małe). Kiedyś nie nazywali kaszanka tyko kiszka (Dobryń). Kiszka to tak w domu, przy rudzinie tylko sie mówi. O nawet już w sklepie to każdyn kaszanke kupuje, a przydzie do dom to mówi, że kiszki kupiut, o tam pyta sie babko, dziadku, dzieci kupiłam kiszki, chceta (Żabno). To je kiszka pu naszymu, no tak przy swoich, ale przy łobcych no to kaszanka, bo kiszka to tak w domu, na wsi tylko sie mówi. Nawet du młodych to kaszanka sie mówi (Ługów).

Źródła: PM, ML, PI, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 14).

D. lp. *kiszki*; D. lm. *kiszków*; wymowa: *kiška, kiska*.

Por. *japa, jatrznica, kaszanka*.

Kiszona kapusta ‘kapusta kiszona’

Zawsze był zagun kapusty, a potem wielga becza kiszony kapusty (Osmolice). W poście to kartofle i kiszony kapusty sie do tego tam wzięto (Gałęzów). Kiszono kapusto na co dzień gotowano z dodatkiem zasmażki i okraszano olejem bądź smalcem (Mokrelipie). Kiszone kapuste z becзки to jadło sie całe zime (Kąkolewnica). Był także kwas z kapusty do zup, a z główki kiszony kapusty robiono gołąbki (Wiśniów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kiszony kapusty* // *kiszony kapusty*; D. lm. *kiszonych kapustów*; wymowa: *kišona kapusta, kisona kapusta, kišuna kapusta, kisuna kapusta, kišuno kapusta, kisuno kapusta*.

Por. *kisa kapusta, kwaszona kapusta*.

Klekot I ‘deska z otworem, w którym porusza się górny koniec drążka żaren’

Klekot to deska na żarnówke (Aleksandrów). Nad żarnami je tako deska przybito du ściany, mo dziure, a w nij je żarnówka, te deske nazywajo klekotem (Sól). Klekot to deska, w któryj siedzi górny koniec żarnówki (Smólsko Duże). Klekot to deska z otworem, w który wsadza sie górny koniec żarnówki (Biszczka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Biłgoraja, Hrubieszowa, Bychawy, Kraśnika, Bełżyc i Lublina (zob. mapa 46).

D. lp. *klekotu* // *klekota*; D. lm. *klekotów*; wymowa: *klekot*.

Por. *deska, grządka, grzęda, jarzemko, kałatajka, kłopot, krzepica, kuna, łapka, suka, trzączacz*.

Klekot II ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Klekot to zepsute jajko, niezdatne do jedzenia (Wandalin). Klekot to śmierdzi i klykocze jak ruszyć (Janiszkowice).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Bychawy, Opola Lubelskiego i Kraśnika (zob. mapa 35).

D. lp. *klekotu* // *klekota*; D. lm. *klekotów*; wymowa: *klekot*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bołpot, chłobot, dzbuk, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zalegle, zamurzone, zapart, zapartek, zaparzt, zaparstek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzane, zbuk*.

Klepak I – tom II: 80.

Klepak II ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Przed wsadzeniem bochenka do pieca na trzonie piekło się klepaki, takie placki (Nowy Orzechów). *Przyd chlebem piekli klypaki z żytniego ciasta co na chlib* (Załuźce Stare).
Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Nowy Orzechów, Załuźce Stare, Kolechowice (zob. mapa 23).

D. lp. *klepaku* // *klepaka*; D. lm. *klepaków*; wymowa: *klepak*.

Por. *batabuch*, *lipoch*, *opatek*, *opotońok*, *palonka*, *podpatek*, *podpłomiennik*, *podpłomyk*, *podpłonik*, *podpłonyczek*, *popłomyk*, *popłonik*, *popłonyk*, *prysacz*, *pryszcz*, *przedpłomiennik*, *prześniak*, *solanek*, *tryszcz*.

Klepaki ‘drobne kluseczki robione w ręku’

A były też tak zwane kluski klepoki, to takie większe były kawołki rwane i rzucane. Tako jakby regionalno nazwa, klepoki (Annopol). *Były takie kluski klepoki. To były takie pokrajane w kwadraciki, takie ciasto było pokrajane i to się rzucało na mliko* (Świeciechów). *Były kluski krajane i klepoki w rękach rubione* (Grabówka).
Źródła: PM, TS.

Geografia: Grabówka, Basonia, Opoka, Świeciechów, Annopol.

D. lm. *klepaków*; wymowa: *klepaki*, *klepoki*.

Por. *kluseczki szarpane*, *kluski drobione*, *kluski kładzione*, *kluski rwane*, *kluski skubane*, *kluski spod cycka*, *kluski spod pachy*, *kluski szczypane*, *kłapcie*, *łuszczaki*, *skubanek*, *zacierka*, *zacierki*, *zakruszki*.

Klepisko I – tom I: 125.

Klepisko II – tom IV: 289.

Klepisko III ‘dno pieca chlebowego’

Klepisko to jest ten spód pieca chlebowego (Orłów Drewniany). *Klypisko to dół pieca chlebowego* (Dubienka). *Chlib to dawni na gołym klypisku piekli* (Udrylicze).
Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Orłów Drewniany, Bończa, Dubienka, Rogatka, Udrylicze, Ulhówek, Żerniki, Grabówka, Basonia (zob. mapa 39).

D. lp. *klepiska*; D. lm. *klepisków*; wymowa: *klepisko*, *klypisko*.

Por. *czeren*, *dno*, *trzan*, *trzon*.

Klepka I – tom I: 126.

Klepka II – tom II: 80.

Klepka III ‘klepka w beczce’

Klepka to wyrobiona odpowiednio deszczułka do wyrobów bednarskich (Wiski). *Becki sie robi z klepków, przyważnie dębowych, bo dąb jest najlepszy na becki* (Poniatowa). *Becki su rubiune z klepków i ścisane łobrczo* (Bychawka). *Beczka je rubiuno z klepków ło dębowych zy suchego drzewa* (Malewsczyzna). *Beczka każdo je zrobiuno z klepków, takie beczki dobre so na kwaszynie kapusty, tylko że klepki muszo być szczelne* (Staw

Noakowski). *Beczki na kapuste sie robi z dębowych klepków (Tarnawa Duża). Beczki na kapuste sie robi z takich drobnych klepków, i to jeszcze ścisisko sie w poprzyk takimi łobęczami (Ostrzyca). Beczki sie z klepek robi (Białowola). Kazdu becke sie z klepków robi i zacisko łubraćko (Zarzecze). Klepka to u becki i łobęczi z liscyny (Ługów). Klepki dębowe, susnowe rubiły (Trzydnik Duży). Klepki robi sie dębowe, i z tych klepków beczki na kapuste sie robi (Kolonja Drzewce). Klepki sie ruzlecieli w beczce i beczka już na nic je (Zubowice). Klepki sie w beczce ruzsechli i już beczke bedzie trza wyrzucić (Bończa). Klepki w beczce sie ruzsechli i beczka cieknie (Zaburze). Ło klepki bednarz takie spycjalne w beczce robiuł i łobęcze drzywianne (Skryhiczyn). Trza narobić klepek na nowo beczke, bo tamta sie cołkiem ruzsechła (Łopiennik Górny). W beczce każdy so klepki zwiuzane łobęczo (Krępiec). Z klepków każda beczka je zrubiuna (Udrycze). Z klepków przyważni dębowych robi sie becki na kapuste (Kluczkowice). A klepki so w beczce razem, jedna przy drugi (Nowodwór).*

Źródła: PM, TS, KAGP.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 61).

D. lp. *klepki*; D. lm. *klepków*; wymowa: *klepka, kłipka, klypka*.

Por. *dęga*.

Klogi ‘naczynia kuchenne’ (zob. ilustracja 7).

Klogi to bardzo dawna nazwa na naczynia kuchenne (Skowieszyn). Moje babcia to zawsze mówili umyj te klogi w szfliku, niech ni stojo brudne (Bochotnica).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Puław.

D. lm. *klogów*; wymowa: *kłogi*.

Por. *naczynia, statki*.

Kluseczki szarpane ‘drobne kluseczki robione w rękę’

Ciasto rowałkowało sie i palcami tak sie drubiło to ciasto, nazywali sie kluseczki szarpiane (Dutrów). Kluseczki szarpiane, bo to sie tak niby jich szarpało palcami i sie udrywało z tego ciasta takie kawałeczki (Telatyn).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lm. *kluseczków szarpanych*; wymowa: *klusečki šarpiane*.

Por. *klepaki, kluski drobione, kluski kładzione, kluski rwane, kluski skubane, kluski spod cycka, kluski spod pachy, kluski szczypane, kłapcie, łuszczaki, skubanek, zacierka, zacierki, zakruszki*.

Kluski ‘grube kawałeczki z ciasta krojone i gotowane’

Kluski to grube kawałeczki z ciasta krajane i gotowane (Grady). Kluski to kregłe kawałeczki z ciasta krajane i gotowane (Łańcuchów). Z potraw macznych wymienić należy kluski, które robiono na co dzień (Dęba). Kluski z różny mąki robiło sie, były kluski pytlowe i kluski razowe (Piotrawin). Downi to sie wszystko samemu robiło, downi tam klusków, makarunów nie kupowało sie. Kluski to z mąki sie robiło i jaj (Świeciechów). Kluski to przyważnie z mąki pszenney lub tatarczany, no i jakaś omasta do tego (Grabówka). A te cystu mąke sie trzymało na kluski i na placki (Serokomla). A jak jadły, czy tam jakieś kluski, jakiś barszcz czy kapuśniak, albo coś tam (Stawek). To i grycane kluski były, z gryki sie robiło, ale take same kluski to uny były dobre, ale myśmy ich tyko lubieli ze śmietanu. A ze stuninu to nie. Tyko ze śmietanu uny były dobre. A tak to

już nie odpowiadały (Charlejów). Żyto sieje się na chleb, a pszenica jara i ozima przeznaczona na kluski (Ortel Królewski). Kluski z mąki, jajka się zmieszało twardo, rwało się na mleko czy na sucho ze słonino (Janówka). To nieraz był taki fason, że placek się rozwałkowało, stało nad garnkiem i rwało w kawałki i to się gotowało, i to się kluski nazywało. A to kluski były z mąki, tera makaron (Mircze). Kluski to so z mąki i podawane so z syrem (Bortatycze). Z bielszyj mąki to ja zrobiła kluski (Łaszczówka). Kluski to potrawa z gotowanego ciasta, dziś makaron (Grabowiec). Z mąki pszenney robiły kluski i to było jedzone ze słonino, zy serem, a i też z mlekiem (Żabno). Kiedyś się gnietło swoje kluski (Helenów). Mama nagotowała klusków, a jak już wbiła z jedno jajko czy dała masła, to już było wielgie święto, takie dobre były te kluski (Janów pow. Lublin).

Źródła: PM, TG, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

M. lp. *klusek*; D. lp. *kluska*; D. lm. *klusków*; wymowa: *kluski*.

Por. *makaron*.

Kluski épane ‘kluski łyżką kładzione’

Kluski różnie robiło się, ja najłepi lubiałam takie kluski épane, to się łyżko kładło te kluski, ni gnietło się (Niedrzwica Duża). Zrobiła pyszne kluski épane (Borzechów).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Lublina, Bełżyc i Opola Lubelskiego.

D. lm. *kluszków épanych*; wymowa: *kluski épane*.

Por. *łyżczaki*.

Kluski drobione ‘drobne kluseczki robione w rękę’

Drobi się jich w rękach i stąd nazywają się kluski drobione (Dubienka). Kluski drobione to drobne kluseczki do mleku, robione w rękach (Orłów Drewniany). Kluski drobione to w rękach robione (Łaziska).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lm. *kluszków drobionych*; wymowa: *kluski drobne, kluski drubone, kluski drobne, kluski drubune*.

Por. *klepaki, kluseczki szarpiane, kluski kładzione, kluski rwane, kluski skubane, kluski spod cycka, kluski spod pachy, kluski szczypiane, kłapcie, tuszczaki, skubanek, zacierka, zacierki, zakruszki*.

Kluski kładzione ‘drobne kluseczki robione w rękę’

Kluski kładzione, bo się kładło łyżko, się ni gnietło, tylko się ciasto zarabiało późni w misce jakiś, wbiło się zy dwa, trzy jajek. Późni woda się zgotowała osolona, i brałaś na łyżeczke, i łyżeczko tak kluski wrzucałaś (Gałęzów). Kluski kładzione, do tego trzeba kartofle, i mąki, i słoniny, i jedzenie gotowe (Bychawka). Kluski kładzione robiło się z mąki reczczanej (Krasienin).

Źródła: PM, AMWL.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lm. *kluszków kładzionych*; wymowa: *kluski kujązone, kluski kujązone, kluski kłażone*.

Por. *klepaki, kluseczki szarpiane, kluski drobione, kluski rwane, kluski skubane, kluski spod cycka, kluski spod pachy, kluski szczypiane, kłapcie, tuszczaki, skubanek, zacierka, zacierki, zakruszki*.

Kluski na mleku ‘zupa mleczna’

Kluski na mliku były często gotowane (Nieledew). Łu nos jak przyszliśmy z siecynia, to mama pamitum nastawiła klusków na mliku, tata kose poklepoł i todpocyno sie troche, i sie dali szło w pole (Annapol). Na mleko sie rzucalo kluski takie na stolnicy zagnicione, zjod kluski na mleku ji w pole szed (Janów pow. Lublin).

Źródła: PM, TS.

Geografia: powszechne.

D. Im. *klusków na mleku*; wymowa: *kluski na mleku, kluski na mliku, kluski na mlyku, kluski na młeku*.

Por. *kluski z mlekiem, zupa mleczna*.

Kluski na mleku z kartoflami ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Kartofle w kostke gotowane, dodaje sie mleko i kluski, i to sie zagotuje. To takie kartofle zalywane mlekiem, takie kluski na mliku z kartuflami (Mircze). Kartofle gotowane na mliku, ale żeby było takie pużywne to jeszcze kluski dawali du tego, takie kluski na mliku z kartoflami nazywali te strawe (Czermno).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. Im. *klusków na mleku z kartoflami*; wymowa: *kluski na mleku s kartoflańi, kluski na mliku s kartuflańi, kluski na mleku s kartuflańi, kluski na młeku s kartuflańi*.

Por. *dziadóweczka, dziadówka, kartoflanka na mleku z zacierką, małżeństwo, ożenianka, parszywa zacierka, sprzączka, sprząska, tata i mama, zacierka, zacierki, zakruszka, zarzutka, zupa z zacierką, zupa zacierkowa*.

Kluski rwane ‘drobne kluseczki robione w ręku’

Z mąki sie robi kluski rwane w ręcach i rzuca sie potem do mlika (Pułankowice). Kluski rwane to były z placka, wzino sie placek tak przewiesilo na rękę i to tak rwało sie, i rzucalo, i tak godały kluski rwane (Świeciechów). Kluski rwane to po rozwałkowaniu ciasta gospodyni brata i rwała, i rzucala kawałki na wrzące mleko (Zdzistawice). Mliko sie gotuje i do tego kluski takie rwane, takie w ręcach rubione (Dzierzkowice Małe). Z kartoflami taka zupa i do tego kluski rwane. [. . .]. Jak sie dogotujo ziemniaki, gniecie sie ciasto na kluski i sie je rwie i wrzuca do tej zupy, to so kluski rwane (Krasienin). Du zacirki to rzucalo sie takie kluski rwane (Siedliska pow. Krasnystaw). Kluski rwane to tak sie zagniecie i potem sie tak poskubie na wode czy mliko (Łazy). Gnietli ciasto i takie kluski rwane du zupy (Rudnik). Kluski rwane, bo jich sie tak poskubie na wode (Krasew). No lato sie wode lub mleko i sie to gniołło panie, że już na tem jak już sie ciasto zrobiło, to wtedy rękę sie urywało i to rzucalo gdzieś na wode, na tego, i to takie kluski wychodziły, kluski rwane (Wólka Domaszewska). Zagnietło sie i sie rwało kluski rwane, kluseczki. Kluski zagniołło sie i sie tymi rękami rwało, a później sie słoninko okrasilo (Gałęzów).

Źródła: PM, TS, AMWL, AZKP.

Geografia: powszechne.

D. Im. *klusków rwanych*; wymowa: *kluski rvane*.

Por. *klepaki, kluseczki szarpane, kluski drobione, kluski kładzione, kluski skubane, kluski spod cycka, kluski spod pachy, kluski szczypane, kłapcie, tuszczaki, skubanek, zacierka, zacierki, zakruszki*.

Kluski skubane ‘drobne kluseczki robione w ręku’

Postne zupy rubili z kartoflami i cybuli z dodatkiem klusków skubanych (Barbarówka). *Kluski skubane to robione w ręku* (Dubienka). *Była kiedyś zupa mleczna i do ni te kluski skubane robili* (Grabowiec). *Na śniadanie było zawsze mleko z jakąś kaszo czy kluskami skubanymi* (Ułęż). *Zakruszka to była z kluskami skubanymi* (Rebizanty). *Kluski skubane so z ciasta jasnego, zagniecie sie i takie skubie to ciasto, i to nazywa sie kluski skubane* (Wronów). *Parszywa zacierka to jagły ze skubanymi kluskami* (Okszków).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lm. *klusków skubanych*; wymowa: *kluski skubane*.

Por. *klepaki, kluseczki szarpane, kluski drobione, kluski kładzione, kluski rwane, kluski spod cycka, kluski spod pachy, kluski szczypane, kłapcie, tuszczaki, skubanek, zacierka, zacierki, zakruszki*.

Kluski spod cycka ‘drobne kluseczki robione w ręku’

Kluski spod cycka to takie kluseczki robione w ręku (Stawce). *To sie śmioli, że baba to ciasto pod cyckiem trzymo i rwie z tego kluski, i stąd nazywali, że to kluski spod cycka* (Wierzchowiska).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lm. *klusków spod cycka*; wymowa: *kluski spot cycka, kluski sput cycka*.

Por. *klepaki, kluseczki szarpane, kluski drobione, kluski kładzione, kluski rwane, kluski skubane, kluski spod pachy, kluski szczypane, kłapcie, tuszczaki, skubanek, zacierka, zacierki, zakruszki*.

Kluski spod pachy ‘drobne kluseczki robione w ręku’

Kluski spod pachy to takie drobne rubione w ręku (Dutrów). *Ciasto sie ruzwałkowało i z tego te kluski spod pachy sie rubiło, makaronów ni było* (Telatyn). *Kluski spod pachy to takie kluseczki robione w ręku* (Łuszczacz). *Do małżeństwa to szły kluski spod pachy* (Łukowa). *Kluski spod pachy sie nazywało, zagniotli ciasto ji kobieta trzymała to ciasto tak od siebie, ji rwała jego na takie drobne kawałki, ji to tak od pachy, i stąd kluski spod pachy* (Kulik). *Wałkowała baba i brała taki pas szyroki tego ciasta pud pache i z tego te kluski tak rzucata na wode, i to sie mówiło, że to kluski spod pachy* (Skoki). *Kluski różne byli, a i takie nazywali spod pachy, bo baba spud pachy jich brała, urywała tak ciasto i rzucata na wode* (Błazek). *Kluski spod pachy, bo une tak rzucane spud pachy* (Krasew). *Kluski spod pachy, bo tak to ciasto baba trzymała, a ciasto na kluski robiło sie na wodzie, czasem na jajku* (Sokołówka).

Źródła: PM, AMWL, AZKP, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lm. *klusków spod pachy*; wymowa: *kluski spot paxy, kluski sput paxy, kluski spot poxy, kluski sput poxy*.

Por. *klepaki, kluseczki szarpane, kluski drobione, kluski kładzione, kluski rwane, kluski skubane, kluski spod cycka, kluski szczypane, kłapcie, tuszczaki, skubanek, zacierka, zacierki, zakruszki*.

Kluski szczypane ‘drobne kluseczki robione w ręku’

Kluski szczypane na mleku zrobione były z mąki żytniej i pszynnyj razem wymieszane (Żerniki). Kluski szczypane, wielkości laskowych orzechów z mąki żytniej zmieszanej z pszenno, na mleku gotowane (Huszcza). Kluski szczypane z mąki pszennej rubili du mleka (Maziły).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. Im. *kluszków szczypanych*; wymowa: *kluski śczypane, kluski śczypany*.

Por. *klepaki, kluseczki szarpane, kluski drobione, kluski kładzione, kluski rwane, kluski skubane, kluski spod cycka, kluski spod pachy, kłapcie, tuszczaki, skubanek, zacierka, zacierki, zakruszki*.

Kluski z makiem ‘kluski z ucieranym makiem’

Tarło się mak w dunicy, no i kluski z makiem były (Telatyn). Ale w domach już następował post, bo nie wolno było jeść, nakazane było przez księży, by nie jeść mięsa, tłuszczu, tylko tłuszcze roślinne. Tak przez cały Adwent, aż do Bożego Narodzenia. Jedli kluski z makiem, kartofle z olejami, ryby można było jeść, śledzie, takie rzeczy, w żadnym razie mięsa (Błonie). Na pośnik to kluski z makiem (Krzemień). Kluski z makiem to na post i Wigilie (Kryłów). Kluski z makiem, bo jak na Wigilji był mak to znaczyło, że urodzaj będzie (Putnowice Wielkie). W Adwencie jadło się posny baszcz, posne kartofle, kluski z makiem. Kartofle były posne i jeszcze kluski z makiem też posne (Sułów). Wigilia to już kluski z makiem szykowali (Chodel). Kluski z makiem ja lubiałam jeść (Podlesie Małe). Kluski z mlekiem to poza postem, a tak to ino kluski z makiem i z olejem (Michałów). Maku było dużo to i na co dzień się gotowało kluski z makiem [...]. Na Wigilie to robiło się kluski z makiem. Wierciło się mak w donicy z cukrem. [...] Mak wcześniej trzeba było zaparzyć wodą, bo to postne i jak już zmiękło to wierciło się wałkiem. No i w to wkładano się kluski (Krasienin). Kluski z makiem to na pośnik (Sokolówka). Mak sparzyć i utrzeć w donicy, dodać miodu. Zrobić kluski, ugotować i wymieszać z makiem (Żerdź). Kluski z makiem, placek z makiem to już na post było (Michałówka). Na Wigilie to były zawsze kluski z makiem (Zdziechowice II). Łu nos na Wigilie to się tam specjalnie jakoś nie gotowało, bo nos było mało w dumę, cworo, ale mama zowse tam naładowała. Kluski z makim to była podstawa (Świeciechów). A to kluski z makiem, można było rozetrzeć, ośłodzić i bardzo dobre do jedzenia (Ciężkie).

Źródła: PM, ML, CWP, TS, AZKP.

Geografia: powszechna.

D. Im. *kluszków z makiem*; wymowa: *kluski z makem, kluski z makim, kluski z makym, kluski z makem*.

Kluski z mlekiem ‘zupa mleczna’

Kluski, mlaka włoli, i to była strawa taka, nazywała się kluski z mlekiem, na śniadanie było, o i można się było najeść (Zakłodzie). U nas to na śniadanie to przyważnie kluski z mlikiem (Wywłoczka). Łoni kluski z mlekiem jedli, a ja ni mogłam tego jeść (Płonki). Dziś to zupo nazywają, a kiedyś to mówiły kluski z mlekiem (Nielisz).

Źródła: PM.

Geografia: powszechna.

D. Im. *kluszków z mlekiem*; wymowa: *kluski z mlekiem, kluski z mlikiem, kluski z mlykiem, kluski z mlekiem*.

Por. *kluski na mleku, zupa mleczna*.

Kluski z serem ‘kluski okraszone serem’

Do ugotowanych klusków trza pokruszyć ser i to już sie mówiło, że kluski z syrem (Ostrów). Kluski z serem z pszenney mąki były (Krasienin). Do wykopków brałiśmy kluski z syrym, tyż było takie gotowane jedzynie (Annopol). Kluski sie robiło samymu, sera sie dodało i polało śmitano, abo skwarkami pokrosiło (Zaburze). Na obiad to byli kluski z serem i ze słonino albo była kasza (Olszanka). Do cięższych robót to gotowali kluski z serem i ze skwarkami (Uhrusk).

Źródła: PM, TS.

Geografia: powszechne.

D. lm. klusków z serem; wymowa: kluski s serem, kluski s syrem.

Kluski ze słoniną ‘kluski okraszone słoniną’

Na rano to kluski ze słonino gotowały, ze skwarkami (Strzeszkowice Duże). Kluski ze słonino, to naskwarzili skwarków i to już taki tłuszcz był (Nowy Orzechów). Kluski to jadło sie ze słonino i z tego sie mówi, że to kluski ze słonino (Markuszów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lm. klusków ze słoniną; wymowa: kluski ze słońino, kluski zy stunino, kluski zy słońino, kluski zy sũnino, klusky ze słońino, kluski ze sũnino.

Kluski ze śmietaną ‘kluski okraszone śmietaną’

Ja to lubiałam jeść kluski ze śmitano, były takie mięciutkie (Janowice). Kluski ze śmitano to przyważnie dla dzieci rubili (Mokrelipie). Kluski ze śmitano jak ni było stuniny, to jeszcze syra dudali, ji nawet było dobre (Rudnik).

Źródła: PM, ML, CWP.

Geografia: powszechne.

D. lm. klusków ze śmietaną; wymowa: kluski ze śmetano, kluski ze śmitano, klusky ze śmetano, klusky ze śmitano.

Kłapcie ‘drobne kluseczki robione w ręku’

Kłapcie to kluski rwane w rękach (Mircze). Jeszcze takie kłapcie rubili, takie w rękach kluski, tak rwane niby palcami (Modryniec).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lm. kłapciów; wymowa: kłapće, kłapće.

Por. klepaki, kluseczki szarpane, kluski drobione, kluski kładzione, kluski rwane, kluski skubane, kluski spod cycka, kluski spod pachy, kluski szczypane, tuszczaki, skubanek, zacierka, zacierki, zakruszki.

Kłopot I ‘deska z otworem, w którym porusza się górny koniec drażka żaren’

Kłopot to dyseczka z otworkiem, a w tym porusza sie górny kamień mlona (Wólka Abramowska). To w ścianie kłopot i żarnówka, taki kij i tym kijem kręcił (Skryhiczyn). Kłopot taki był i w tym sie kręciło, tyn kamień tak lotoł, i mąka sie rubiła (Polichna). Listwa taka z otworem w żarnach to kłopot (Wólka Łabuńska). Kłopot jest w żarnach, w nim siedzi mieluch (Wiszniów).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne, z wyjątkiem Lubelszczyzny środkowo-zachodniej (zob. mapa 46).

D. lp. *kłopotu* // *kłopotą*; D. lm. *kłopotów*; wymowa: *kuɔpot, kłopot*.

Por. *deska, grządką, grzęda, jarzemko, kałatajka, klekot, krzepica, kuna, łapka, suka, trzączacz*.

Kłopot II ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

W żarnach jak sie mielilo zboże, to sie obracało kłopotem naukoło, jakby takim kijem (Stulno). To tak mówili, że kłopot jest wsadzony w kłopot (Macoszyn).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Stulno, Macoszyn, Bytyń (zob. mapa 45).

D. lp. *kłopotu* // *kłopotą*; D. lm. *kłopotów*; wymowa: *kuɔpot, kłopot*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kolba, laska, mielaczka, mielak, mielnik, mielon, mieluch, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik, żarnówka*.

Kłócić masło ‘ubijając śmietaną w maślnicy w celu zrobienia masła’

Kłócić masło trza było w maselnicy, w taki bijance, bo w sklepie sie nie kupowało, tylko swoje było (Różanka). Wleli w maśniczke śmitany i kłócili masło (Opole).

Źródła: PM, CA.

Geografia: okolice Włodawy i Parczewa.

Wymowa: *kuɔcić masło, kłócić masło*.

Por. *bić masło, kołatać masło, robić masło, tłuc masło, ubijając masło*.

Knedle ‘pyzy z mięsem, z kapustą, z grzybami’ (zob. ilustracja 4).

Knedle to z ciasta, z gotowanych kartofli i z mąki pszennej, no i drożdży (Olszanka). Knedle z gotowanych ziemniaków, kiedyś to dodawali, wiem, moja mama to dodawała tartych ziemniaków, wyciskała i dodawała. A teraz sie dodaje mąkę ziemniaczano. A w środku to zależy z czym chcesz. Jak gołe, to gołe mogo być. Z kapusto kiedyś wiem w domu mama robiła, z tako duszono, podsmażano kapusto. To so takie podłużne, no z dziesięć centymetry. Podłużne, ale to zależy jak kto robi, bo robi i okrągłe, robio i podłużne, bo jak więcej nadzienia masz w środku, no to robisz większe, takie podłużne, a jak robisz mniej nadzienia, czy z pasztetowo, czy z czym, no to robi sie okrągła kuleczka taka. Ja robie i podłużne i okrągłe, jak mnie sie chce bawić (Milanów). Knedle sie robi z mięsem (Rzeczycza Ziemiańska).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechne.

D. lm. *knedłów* // *knedli*; wymowa: *knedle*.

Por. *granaty, pyzy*.

Knot ‘materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa’

Knot w krzesiwie był i to służyło do zapalania (Wielkolas). Knot sie zapalało i z tego był ogień, ale to dawne czasy (Świdnik Duży).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony (zob. mapa 67).

D. lp. *knota*; D. lm. *knotów*; wymowa: *knot*.

Por. *czyr, gąbka, huba, hubawka, hubka, koza, kozula, krzemień, próchno, pulwar, za- pał, żagiew, żagwa*.

Knysze ‘pierogi nadziewane cebulą, makiem lub suszonymi owocami, pieczone w piecu’

Knysze to duże podłużne bułki z cybulo i z makiem nadziewane owocami lub bez nadzienia (Czartowiec). Ze śliwkami piekli knyszy, takie długie łone byli (Żmudź). Cebule dodawano do knyszy (Siemierz). Knysze nadziewano czym sie dało, serem, jagodami, kapusto, makiem, grzybami, zawsze była w nich cybula (Górka). Na Wigilie z ciasta mama robiła takie koło, nakładła cebuli przysmażonej, no i takie jak strucle dzisiaj, ale z cebulo. Na stół mama te knysze, czyli takie zawijaki z cebulo dawała (Jeziernia). Knysze to pierogi pieczone na pośnik z suszonymi owocami i cebulo (Tyszowce). Knysze z cybulo pieczono na zaduszki i dawano jich dziadom (Tarnawatka). Knysze to nadziewane bułki (Łomazy). Nie było pirogów, tylko knyszy. Knysze to zawinęła baba mak w ciasto i co jeszcze dudala, owoce jakie czy cybule (Moniatycze).

Źródła: PM, CWP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia i północna.

D. lm. *knyszów* // *knyszy*; wymowa: *knyše, knyšy*.

Kocie oczka ‘ciastko z dziurką i dżemem’

Kocie oczka też kieliszkami sie kiedyś wycinało i napastrkiem dziurkę sie robiło, żeby ta malutka dziurka była, albo dwie dziurki. Takie same ciasto. A te kocie oczka to do dzisiaj jeszcze ludzie robio. Nawet i w sklepie so teraz kocie oczka. Z dżemem, bo to gołe kóteczko, i drugi placek dżemem posmarować, i tym z oczkami, i to takie kocie oczka wychodzili, dwa oczka czy jedno oczko. I tylko dwa kótko były sklepane jakimś tam dżemem (Milanów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lm. *kocich oczków*; wymowa: *koće očka, koće uočka, koće ocka, koće uocka*.

Kociuba I – tom I: 134.

Kociuba II ‘narzędzie służące do wygarniania węgla z pieca chlebowego’ (zob. ilustracja 22).

Do wygarniania węgla z pieca chlebowego no to była tak zwana kociuba (Chrzanów). Kociuba to deseczka na kiju do wygarniania węgla z pieca (Wysokie). Nazywała sie kuciuba. To kuciubo sie te węgle rozgarnywało po całym tym trzonie, żeby sie nagrzało, ji już gdy jak już tak przygasto, to sie wygarnywało na brzeg te węgle (Policzyzna). To już napalił w piecu, patrzył tam, rozgarnął tako kociubo, potem wyjon węgiel (Szperówka). W piecu sie paliło, późni żar sie rozgarniało kociubo (Krzemień). Kuciubo sie wygartowało węgiel ten, co sie napaliło (Łukowa). Kociuba to przyrząd do wygarniania węgla z pieca chlebowego (Jeziorno). Kociuba to narzędzie do węglów w piecu chlebowym, tym wygartali (Wólka Kańska) Węgiel musiał być wyciągnięty, musiała być kuciuba. Inne kogo stać to blaszane mieli, a inne drewniane kuciube mieli. I wygartuć wszędzie (Dobryń). Kuciuba była wygartać żar (Telatyn). Była taka kociuba, zgartywało sie ten ogień, popiół, wszystko sie kociubo wygartalo (Osiczyna). Rozgartalo sie węgle kociubo po całym piecu, bo musiał sie trzon napalić, jak poleży przesuwało sie szyberek i to kociubo wygartalo sie węgle do czyściutka (Ortel Królewski). To już on napalił w piecu, patrzył tam rozgarnął tako kociubo, potem wyjon węgiel, potem było takie pomiotło ze słomy na trzonku i wyczyścił piec tem pomiotłem, węgle te (Szczebreszyn). A ten węgiel sie wygartowało kuciubo. Takie były kuciuby drywniane (Olszanka). To sie wygartalo

ten żar to kuciubo na brzeg (Łopiennik Nadrzeczny). Kuciubo tu jeżeli si paliło w piecu, tu si ruzgartalo żar, żyby napalić dobrze, nawet jeszcze było tak ży sie rubiło wiehcie zy słomy i paliło si tym na chleb i to kuciubo si wygartatu (Kryłów). Do wyjmowania chleba z pieca zawsze służyła kociuba, a wcześniej wkładali chleb łopatko (Bokinka Pańska). Narzędzie do wygarniania węglów z pieca to kociuba (Gałęzów). Jak sie wyjeno kociubo, jak sie wyciągneno te węgle, to ja zaraz brałam pomietto (Olszowiec-Kolonia). Kociuba to takie narzędzie do wygartowania węgla z pieca (Potok Górny). To jak sie napaliło w piecu, to sie wzięto kosiora cy tam kociube, to juz jedno i to samo (Borzechów). W piec wsadzali na łupacie, była kociuba do wygartania z ognia, ciasto wykatalali, żyby była ładna bochynka i przyżygnali, żeby sie udał, i ciszyli sie, że chlib bedo mieli (Susiec). Wyciągano sie go później kociubo. Nie wolno było jeść ciepłego chleba. Na bochenku chleba robiło sie krzyż (Huta). To sie najpierw w dziży miśi, a potem dupiero w nieckach, a potem to jak już sie wsadza du pieca, to jest ta kociuba, pumietto, łupata (Rogóźno pow. Tomaszów Lubelski). Kociuba to drywniany kij zakończony deseczko, jest un do wygartania węgli z pieca chlebowego (Hucisko). Kociubo wygarto sie węgle z pieca, żeby sie chlib ni przypalił. Z pieca chlibuwygo wygartuje sie to kociubo węgle zanim sie chlib włoży (Sól). Kociuba to narzędzie do poprawiania ognia w piecu (Mołozów). A jak sie chlib piekło, to sum piec nie wystarczoł, ale trza było znouw mić dziże, niecki, blachy do wsadzanie chleba, kociube, łupate (Batorz). Do wygarniania węgli z pieca chlebowego jest kociuba (Wola Idzikowska). Kociuba to drewniana i w dole mytalowa takie jak motyka do wygarniania żaru z pieca chlebowego (Grabowiec). Żar sie wygarta z pieca kociubo (Glinny Stok). Kociuba była du chleba, to kuciubo tam, żeby chlib wsadzić (Ortel Książęcy). Kociuba taka była du chleba (Łyniew). Kociuba to nio żar przygarno w piecu (Szóstka). Kociuba była wygartać żar (Klocówka). Kociuby takie były, i to kuciubo sie czyścilo z węglów (Wola Różaniecka). Kociuba to narzędzie do wygarniania węgli z pieca chlebowego (Tyszowce). Późni jak sie rozgarneno ten żar, to wzięno sie przyniesło kociuba (Branew).

Źródła: PM, PI, CWP, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i południowo-zachodnia (zob. mapa 42).

D. lp. kociuby; D. lm. kociubów; wymowa: koćuba, kućuba.

Por. kociubka, kosior, kosiorek, pociosek.

Kociubas ‘narzędzie służące do przegarniania żaru pod płytą kuchenną’

Kociubas to kij do poprawiania ognia w piecu (Wólka Ratajska). Kociubas to do kuchni, popiół sie nim rozgartuwało, węgle przygartuwało (Godziszów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Wólka Ratajska, Godziszów, Andrzejów pow. Janów Lubelski, Stojeszyn (zob. mapa 43).

D. lp. kociubasa; D. lm. kociubasów; wymowa: koćubas, kućubas.

Por. haczyk, hak, kosior, kruczek, kruk, kulbas, ożóg, pogrzebacz, pogrzebaczka.

Kociubka I – tom I: 134.

Kociubka II ‘narzędzie służące do wygarniania węgli z pieca chlebowego’ (zob. ilustracja 22).

Kociubka to służy do wygarniania węglów z pieca chlybowego (Dobryń). Kociubko si wygarnyło te węgle z pieca i dopiro chlib w piec (Lipnica). Kociubka była do pieca chlebowego (Wólka Plebańska).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Dobryń, Lipnica, Wolka Plebańska, Wyczółki, Kodeniec, Wyhalew (zob. mapa 42).

D. lp. *kociubki*; D. lm. *kociubków*; wymowa: *koćupka, kućupka*.

Por. *kociuba, kosior, kosiorek, pociosek*.

Kolacja ‘posiłek wieczorny’

A kolacja to przyważnie to, co z ubiadu zostało, bo kiedyś to nic się zmarnować nie mogło, a i była z tych resztek, co ze śniadania się nie zjadło (Zdzisławice). Kulacja to mleko z chlebem i tyle (Janiszkowice). Na kolacyje to przyważnie kartofle się gotowało (Miętkie). Kulacyja kiedyś to kartofle z mlikiem i to całe jydzynie (Wólka Plebańska).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kolacji*; D. lm. *kolacjiów*; wymowa: *kolaćia, kulaćia, kolacyia, kulacyia*.

Por. *wieczerza*.

Kolba I – tom II: 253.

Kolba II – tom IV: 296.

Kolba III ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

W żarnach była taka kolba, tym obracali i mąka na dole leciała (Bytyń). Kolbo ruszał w żarnach i to si ubracało i mąka si rubiła (Stulno).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Bytyń, Stulno (zob. mapa 45).

D. lp. *kolby*; D. lm. *kolbów*; wymowa: *kolba*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kłopot, laska, mielaczka, mielak, mielnik, mielon, mieluch, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik, żarnówka*.

Kołędnik ‘bułeczka, rogalik lub obwarzanek z makiem, wypiekany na Nowy Rok i na Trzech Króli, rozdawany dzieciom chodzącym po kołędzie’

A na kulęde rubili kołędniki. Rubili z makiem, z kaszo gryczano [...] rubili takie małe kołędniczki, jak chudzili kołędować to dawali dzieciom te kołędniki (Wojśławice Kolonia). No i kto miał pszenice to miał, ale każdy już miał to kilo czy dwa maki ży... , dawniej nazywali kuladniki. Piekli posne, to tak, kasza jaglana z makiem i z cukrem i to było nadzienie tych kuladników, takie bułeczki (Jableczna). I z gruszkami, takie bułeczki piekli. I z makiem, i z pietruszko, i różne z markwio, i różne takie, i było takie już smaczne, dobre, tak. A już jak kołędniki chodzili, to już się da te bułeczki i już tak się cieszy. Już dostał, piniędzy nie dawali tylko te kołędniki, tak (Radcze).

Źródła: PM, AZKP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *kołędnika*; D. lm. *kołędników*; wymowa: *kolendńik, kulendńik, kuladńik*.

Por. *krzywy chleb, serodraczek, szczodraczek, szczodrak, szczodranik*.

Kołacz I ‘tradycyjne, obrzędowe ciasto weselne ozdobione dekoracjami z ciasta, cukierków, wstążek, kwiatów, pieczone przez korowajnice’ (zob. ilustracja 3).

Kołacz to weselny placek o okrągłym kształcie (Grabowiec). Kołacz to słodkie weselne ciasto na drożdżach (Łańcuchów). Przy oczepinach podawały kotoc upieczony z psennym makiem z plecionkami z ciasta jako ozdobami. Piekła go starościna (Piotrawin). Kołacz to kragły placek pszenny, czasem z serem, pieczony dawniej na wesela (Gościeradów). Kołacz to chleb albo ciasto, które po ślubie panna młoda daje gościom (Krepiec). A chleb albo ciasto, które po ślubie panna młoda kroi, a druhny częstują nimi goście to jest kołacz. W tej chwili już nikt tego nie robi, no ale ja pamiętam jeszcze (Nowodwór). Na wysyłe piekła kołacz, plecione takie, jak to te bułki, plecione. I to starsza druhna chodziła z młodo, a młoda w stażkach. Do każdej chaty zajdo, dają tego kołacza, proszą i już na to wesela przychodzi (Tuchanie). Starościna na wysyłu częstowała kołaczem i wódka (Wywłoczka). Lepsze ciasto wyselne to był kołacz (Krzczonów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 16).

D. lp. kołacza; D. lm. kołaczów; wymowa: *kouač, kouoč, kouac, kouoc*.

Por. korowaj, korowal.

Kołacz II ‘rodzaj drobnego pieczywa z pszennej mąki, dawanego dzieciom na weselu’

Kołacz to mała bułeczka dawana dzieciom na wysyłu (Wola Różaniecka). Kołacz to małe bułeczki pszenne lub żytnie rozdawane dzieciom na wysyłu, a i na święta (Łukowa).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Wola Różaniecka, Łukowa.

D. lp. kołacza; D. lm. kołaczów; wymowa: *kouač*.

Por. gaska, huska, korowaik, korowajczyk, korowalik, szyszka.

Kołacz III ‘słodkie ciasto pieczone na święta lub bez okazji, często zdobione’

Kołacz jest pieczony na święta (Zamch). Kołacz to dawno tak nazywali bułki świąteczne (Tarnawka). Kołacz to bułka z makiem białym, z psennym makiem na Boże Narodzenie (Zawada). Kołacz to pszenna świąteczna bułka (Momoty Dolne). Kołacz to bułka duża z psennym makiem na Wielkanoc (Białowola). Bułka świąteczna z makiem na wirzchu to kołacz (Zubowice). Kołacz to je ciasto słodkie (Sulów). Kołoc to placek taki, łokregły na łopacie (Krzczonów). Kołacz to ozdobna, okrągła bułka (Stojeszyn). Kołacz to jest ciasto tak samo drożdżowe, lepsze. Dodane masło czy oleju nawet trochę, masło i olej może być, i to się tak samo mięsi jakby na pączki, jak na jakieś bułki czy pierogi te drożdżówki. I to się dzieli na trzy, na cztery, to zależy jak kto umie upieść jego. I z tych kawałków taki się piecie warkocz, albo trójkatny, z trzema, a jak nie to z czterech. To z czterech jak się piecie, to on ma tak jakby tu trzy, o, i tu jeszcze czwarte to jest. I to jak się piecie to pod spód na te strone, potem na te, i tak się stopniowo zmienia. Inne to biero też polewają na przykład polewo, ale ona już polewana była tylko z białego lukru, robione (Helenów). Kołacz to bułka pleciona (Opoka). Kołacz to je ciasto słodkie (Sulów). Ślachta piekła, Żydzi piekły słodkie kołace (Stok). Kołac to specjalny rodzaj placka, słodki (Słotwiny).

Źródła: PM, TG, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa.

D. lp. *kołacza*; D. lm. *kołaczów*; wymowa: *kou̯ač, kołač, kou̯oč, kou̯ac, kou̯oc*.
 Por. *korowal*.

Kołacz IV ‘obwarzanek na sodzie, smażony na oleju’

Kołacz to obwarzanek (Jarosławiec). Kułacz to kragła bułka pszennna z dziurko w środku, z takim pustym środkiem (Oszczów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia i okolice Włodawy.

D. lp. *kołacza*; D. lm. *kołaczów*; wymowa: *kou̯ač, kołač*.

Por. *kukietka, obwarzanek, obwarzanek*.

Kołacz V ‘placek, chleb z pszennej mąki, pieczony na święta lub bez okazji’

Kołacz to chleb bielszy, pszenny, bielszy (Wola Różaniecka). Kułacz to chlib z pyłtowyj mąki (Skrzyhiczyn). Kołacz to placek, płaski chleb (Uhnin). Kołacz to chleb z grubo zmielonej pszennej mąki (Potok Górny). Kołoc to chlib bez zakwasu (Kluczkowice). Kołacz to chleb z mąki pszennej, lepszy (Kolechowice). Kołacz to okrągły chleb razowy z pszennej mąki (Wólka Ratajska). I kołacze nazywali sie, co na łopatke kładło sie i wsuwało sie na trzon. [...] czy na trzonie to to kołacz, to z gorszej mąki piekli. Bo teraz tam nie ma gorszej, lepszej, ono wszystko z dobrej sie piecze. Nie ma gorszej mąki. A kiedyś jak swoje zboże na młynie robili, to wydzielał młynarz tam, że i lepszej odciaśnie mąki i gorszej. To z tej gorszej kołacze takie sie piokło, takie wsadzało sie i na trzon z łopatki (Hołowno). Kołac to duży, okrągły placek (Księżomierz). Kołacz to chlib, co sie na święta piecze na godnie (Brzeziny). Kołac z razowy mąki żytni taka bułka na każde święta pieczona (Jawidz). Kołacz to bułka pszenna (Żuków). Kołacz to duży placek (Orchówek). Kołacz to placek z pszenny mąki (Nowodwór). Kołacz to bułka z pszennej mąki (Wólka Czulczycka). Kołacz to chlib jak bułka z pszennej mąki (Samowicze). Kołacz to placek drożdżowy (Grądy). Kotoc to placek taki, łokregły na łopacie (Krzczonów). Kułacz to chlib z lepszyj mąki, bułka, ale to ni było słodkie (Świerże).

Źródła: PM, KAGL, TG.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i południowa.

D. lp. *kołacza*; D. lm. *kołaczów*; wymowa: *kou̯ač, kołač, kou̯oč, kou̯ac, kou̯oc*.

Kołąk ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Kołąk to bułeczka z resztek ciasta wyskrobanego z dzieży (Komodzianka). Co zastało w dziży to piekli z tego kułaka na trzonie (Latyczyn).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Komodzianka, Żrebce, Sąsiadka, Kawęczyn, Kawęczynek, Latyczyn, Zaburze (zob. mapa 24).

D. lp. *kołaka*; D. lm. *kołaków*; wymowa: *kou̯ak, ku̯ak, ku̯ak*.

Por. *batabuszek, baszczownik, cygan, kukietka, mazur, oskrobek, podskrobek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskrobek, wyskrobka, zasadzka*.

Kołatać masło ‘ubijać śmietanę w maślnicy w celu zrobienia masła’

Skołotyłam troche masła i sprzedałam, a znów tera na nowo trza kołatać masło (Kodnec). Śmitane trza wlać du bijanki i kotatać masło (Wyhalew).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Parczewa i Włodawy.

Wymowa: *koʋatać masʋo, koʋatać masʋo*.

Por. *bić masʋo, klócić masʋo, robić masʋo, tłuc masʋo, ubijać masʋo*.

Koło I – tom II: 85–86.

Koło II ‘żeliwne kółko służące do zakrywania otworów w płycie kuchennej’ (zob. ilustracja 30).

Koło to na kominie, jak sie wyjmie to dziura sie robi i w to baniak sie wstawia (Sulmice). *Koła to w starych piecach, one zakrywają otwory w płycie kuchennej* (Orłów Drewniany).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Orłów Drewniany, Ostrzyca, Bończa, Czajki, Sulmice (zob. mapa 36).

D. lp. *koła*; D. lm. *kołów*; wymowa: *koʋo*.

Por. *fajera, fajerka, fajurka, krag, krażek*.

Komin I – tom IV: 298.

Komin II ‘piec do gotowania’

Komin jest do gotowania (Krzemień). *Komin to kuchnia węglowa* (Skoki). *Komin jest do gotowania, kartofle na kominie to sie gotujo* (Dzierzkowice Wola). *Kumin to piec kuchenny dawniejszy* (Karczmiska). *I to tam kisto w kąciku przy kominie ileś tam* (Komodziańska). *Baniaki tośmy stawiali na kuminie. Na kuminie stali* (Sulmice). *W baniaku sie gutuwało na kuminie* (Rożki). *W kuminie byli takie kapy* (Charlejew). *Gotuje sie na kuminie* (Tworczyów). *Postaw sagan na kuminie, to sie zagrzeje woda* (Huszczka). *Komin to miejsce, na którym sie gotuje* (Siedliska pow. Krasnystaw). *Podgartalo sie węgle, jak bardzo mało napalone, a jak dużo węgla to ich zgartało sie, rzucalo sie pod komin* (Ortel Królewski). *Napol łognia pod kuminem* (Wandalin). *A ten komin to był bez kapy, tylko taki prowizorka. Podpalilo sie, to duch był, potem na fajerki trza było lażć ji grzać sie. No tu lutość. A długo te fajerki byli ciepłe. Wszystko stygło* (Stryjów). *Komin to piec do gotowania* (Dobrynka).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *komina*; D. lm. *kominów*; wymowa: *koʋin, kuʋin*.

Por. *kuchnia, piec*.

Komosa I – tom V: 217.

Komosa II ‘gęsta, podsmażana potrawa z liści lebiody’

Komosa to właśnie zielenina tako gotowano (Siedliska pow. Łuków). *Kumose na wiosne gotowały, to z kumosy była, z ty zielininy* (Żakowola).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lp. *komosy*; D. lm. *komosów*; wymowa: *komosa, kumosa*.

Por. *chabetuła, chałajda, lebioda, łoboda, łobodziańska, włok, zielenina*.

Kompot ‘kompot z suszonych owoców’

Kompot to napój z suszonych owoców (Szcuczki). Kompot był z suszonych owoców, z jabłek, gruszek, śliwek suszonych, i to sie gotowało na kompot (Putnowice Wielkie). Kompot do popicia z suszonych owoców (Abramów). Gruszki suszone, jabłuszka, to sie nazywała suszyna i z tego był kompot. I paki takie okrągłe do tego kompotu (Szczebrzeszyn). Jabka sie suszyło, kompot sie gotowało do klusków, do kartofli (Gołąb). Kompot z gruszek suchych (Susiec). Kompot z suszu robili, z owoców suszonych, gruszki, jabłka, to sie placuszki robilo i kompot do tych placuszków (Stryjów). No kompot gotowali z suchych, każdy miał. Bo, jak mówie, pare jabłek (Jableczna). I kompot sie gotowało, bo kiedyś sie suszyło śliwki, gruszki. Kompot z suchych owoców. W Wigilie kompoty sie gotowało z jabłek (Jezioro). Kompot ze śliwek suszonych i jabłek suszonych (Krasienin). Zawsze sie gotowało taki kompot z suszonych jabłek, gruszek (Stanin). Śliwki susune ugotować ich fajnie, żeby były miętkie, potem łobrać i taki kumpot zrobić, i łostodzić (Wierzchowiska). Jabłka kroimy na plasterki, gruszki lub jagody w całości suszymy na słońcu czy w piecu chlebowym, przechowujemy w lnianym woreczku lub w słoju. Zaszuszone owoce zalewamy wodą, gotujemy kompot gotowy (Ługów). Kompot z suszonych owoców zawsze przygotowuje sie na Wigilie (Zwierzyniec). Kompot. Latem to z tych owoców, co były. A w zimie to z suszonych. Kiedyś to sie dużo suszyło, gruszek, śliwek sie kiedyś suszyło. Zawsze ja też wór miałam, że w zimie siedziałam, w blaszkach sie suszyło. Gruszki, śliwki węgierki, kiedyś jak nie byli robaczywe to sie suszyło, a teraz to same robaki prawie, to mało kiedy. Już ja nie susze, wole kupić w sklepie gotowych. Bo ja kompot na Wigilie to zawsze musze mieć z suszu (Milanów). Do picia to kompot z suszu, czyli z suszonych owoców, z jabłek, gruszek, śliwek (Putnowice Mniejsze). Kumpot z suszu, wszystko było lepsze jak dopiro sie jego trochę postodziło (Brzeźno). Kompot z suszu to napój z suszonych owoców (Brzeźnica Bychawska). Kompot z suszu to z takich przyważnie z suszonych jabłek, gruszek, ale i śliwki suszyli (Chodel). Gotowało sie też kompot z suszu i oddzielnie gotowało sie groch i to razem sie jadło. To już tego teraz na Wigilie sie nie robi (Kaleń). Kompot z suszonych jabłek, w tym kumpocie były śliwki suszone, jabka, gruszki takie malutkie. To było do popicia (Policzyna).

Źródła: PM, ML, TG, AZKP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *kompotu*; D. lm. *kompotów*; wymowa: *kompot, kumpot*.

Por. *polewka, susz*.

Konew I – tom IV: 299.**Konew II** ‘duże blaszane naczynie do przenoszenia lub przewożenia mleka’

Konew to wielgie blaszane naczynie do przenoszenia mleka (Sąsiadka). Konew to tako większo bańka na mleko (Grzędówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *konwi*; D. lm. *konwiów*; wymowa: *konef, kunef*.

Por. *bania, bańdurka, bańka, kana, konwa, konwia*.

Konfitury ‘słodka masa z owoców i cukru do smarowania chleba oraz do ciasta’

Konfitury si gotuje z owoców i cukru do smarowania chleba i do ciasta (Kryłów). Konfitury to najlepsze ze śliwek so (Ciecierzyn). Konfitury to najlepsze domowe, bo te sklypowe to żyłaste takie (Bodaczów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *konfiturów*; wymowa: *konfityry, kunfityry*.

Por. *dżem, marmolada, powidła*.

Konwa ‘duże blaszane naczynie do przenoszenia lub przewożenia mleka’

Mleko w konwach odstawiamy (Hrebenne). *Konwa na mleko, ale może być i na wodę* (Jawidz).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *konwy*; D. lm. *konwów*; wymowa: *konva, kunva*.

Por. *bania, bańdurka, bańka, kana, konew, konwia*.

Konwia ‘duże blaszane naczynie do przenoszenia lub przewożenia mleka’

Konwia do wielga bańka na mleko (Hutków). *Mleko wuzity w takich konwiach blaszanych* (Piotrowice). *Konwia to wielgie blaszane naczynie na mleko* (Łańcuchów). *Konwia to wielgie blaszane naczynie na mleko wozić* (Grądy). *Konwia to wielga taka z blachy jakiś, a wozi się w ni mliko* (Abramów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *konwi*; D. lm. *konwiów*; wymowa: *konúa, kunúa*.

Por. *bania, bańdurka, bańka, kana, konew, konwa*.

Kopaneczka ‘naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta’ (zob. ilustracja 21).

Kopaneczka to na ciasto, na pirogi rozczyniac jest, takie długie wydłubane z drzewa (Sitno pow. Biała Podlaska).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Sitno pow. Biała Podlaska, Puchacze (zob. mapa 48).

D. lp. *kopaneczki*; D. lm. *kopaneczków*; wymowa: *kopanečka, kupanečka*.

Por. *dłubanka, kazubek, kopańka, krupka, miecka, miecki, niecka, niecki, niecułka, niecułki, noczówka*.

Kopańka ‘naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta’ (zob. ilustracja 21).

Nazywali kupańki czy noczówki, to już to wszystko jedno, [...] to tam wyrabiali ciasto (Dobryń). *Na pirogi to ciasto w kupańkach wyrabiali* (Bohukały). *Ciasto na pirogi to już więcy w kopańce było, a chlib to w dziży* (Ossowa).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 48).

D. lp. *kopańki*; D. lm. *kopańków*; wymowa: *kopańka, kupańka*.

Por. *dłubanka, kazubek, kopaneczka, krupka, miecka, miecki, niecka, niecki, niecułka, niecułki, noczówka*.

Koprówka ‘gęsta zupa z kopru’

Koprówka to zupa z kopru podprawionego mlekiem lub śmietano, zasmażanego na słoninie (Rudy). Koprówka to była dobra zupa do kartofli (Klementowice).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław.

D. lp. *koprówki*; D. lm. *koprózków*; wymowa: *koprufka, kuprufka*.

Por. *parka*.

Kopystka I – tom I: 138.**Kopystka II** – tom I: 138.**Kopystka III** ‘drewnisko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Kopystka to rosochate drewnisko do rozmieszania mąki z wodą (Wola Idzikowska). Kopystko rozbelać i wyjdzie gładki taki płyn, bo kopystka jest z tymi taki jakby sękami czy rogami i to dobrze tak belta wkoło (Podlesie Małe).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Hosznia Ordynacka, Podlesie Małe, Radechnica, Smólsko Duże, Hedwizyn, Wola Burzecka, Wola Idzikowska.

D. lp. *kopystki*; D. lm. *kopystków*; wymowa: *kopystka, kupystka*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, kałatuszka, kopyść, koziołek, koziołek, krążek, kręcik, krężalek, krużaczka, mątew, mątewka, opołonik, rogalik, rogatulka, rosochula, rososzka, rożki, trzepaczka, widełeczki*.

Kopystka IV ‘drewniana łopatka do mieszania gotujących się potraw’

Kopystka to łopatka do mieszania gotowanych potraw (Łukowisko). Kopystka to drywniane wioselko do mieszania stawy (Lipiny Górne). Kopystka to tako drywniano łopatka, miesza się nio kulasze, kasze (Sól).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kopystki*; D. lm. *kopystków*; wymowa: *kopystka, kupystka*.

Por. *kałatuszka, kopyść, koziołek, łopatka, opołonik, wareszka, warząchew*.

Kopystka V ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

Kopystka to jest inaczej drewniana łyżka (Grabowiec). Kupystka to duża, drywniana łyżka i ona służy do mieszania gotowanej stawy, kiedyś do jydzenia (Turkowice). Kopystka była do mieszania kapusty, tak łyżka niby prosta, zwykła, taka długa, drywniana (Raciborowice-Kolonia).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Hrubieszowa i Parczewa (zob. mapa 59).

D. lp. *kopystki*; D. lm. *kopystków*; wymowa: *kopystka, kupystka*.

Por. *chochla, duża łyżka, kopyść, łyżka drewniana, łyżocha, napyza, opołonik, pirożnica, warząchew, warząchwa, warząchwia, warzocha, warzochew, warzochiew*.

Kopystka VI ‘tłuczek do ziemniaków’

Kopystka to taki tłuczek do kartofli (Osiny). Kartofle po ugotowaniu tłuce się to kopystko (Toczyska). Kopystka to inaczej pałka do kartofli tłuc (Hedwizyn).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia, sporadycznie koło Janowa Lubelskiego, Biłgoraja, Chełma i Zamościa (zob. mapa 58).

D. lp. *kopystki*; D. lm. *kopystków*; wymowa: *kopystka*, *kupystka*.

Por. *kaczałka*, *kałatuszka*, *kopyśc*, *koziełek*, *krzyżak*, *makohun*, *makowert*, *makowrit*, *pałka*, *solniak*, *tluczek*, *tlukacz*, *tolkacz*, *waleczek*, *walek*, *wiercioch*.

Kopyśc I ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Kopyścio sie ładnie rozkałata małe z wodo, bo to takie rosochate jest ta kopyśc, takiego kija kawał rosochatego (Wisłok).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *kopyści*; D. lm. *kopyściów*; wymowa: *kopyśc*.

Por. *bijanka*, *czepka*, *ferlok*, *fryga*, *kałatuszka*, *kopystka*, *koziełek*, *koziotek*, *krążek*, *kręcik*, *kręzałek*, *krużaczka*, *małew*, *małewka*, *opołownik*, *rogalik*, *rogatulka*, *rosochula*, *rososzka*, *rożki*, *trzepaczka*, *widełeczki*.

Kopyśc II ‘drewniana łopatką do mieszania gotujących się potraw’

Nasypały małe, kartofli zgnieły i kopyściu wykuciały razem, a potem sie jadło (Okrzeja). *Kopyśc to do mieszania strawy* (Bukowina). *Kopyśc to drewienko do mieszania potraw* (Łukowa). *Kopyśc to drewniana, wąska łopatką* (Wandalin).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kopyści*; D. lm. *kopyściów*; wymowa: *kopyśc*.

Por. *kałatuszka*, *kopystka*, *koziotek*, *łopatką*, *opołownik*, *wareszka*, *warząchew*.

Kopyśc III ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

Kopyśc to drewniana łyżka (Ossowa). *Kopyśc to kiedyś do jedziny była, bo innych łyżków ni było* (Ciosmy). *Jak ni ma czym, to sie bierze kopyśc drewniano i sie kucia kopyścio, warząchw tako* (Tarnawka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego, Bychawy i Biłgoraja (zob. mapa 59).

D. lp. *kopyści*; D. lm. *kopyściów*; wymowa: *kopyśc*.

Por. *chochła*, *duża łyżka*, *kopystka*, *łyżka drewniana*, *łyżochą*, *napyza*, *opołownik*, *pirożnica*, *warząchew*, *warząchwa*, *warząchwia*, *warzochą*, *warzochew*, *warzochiew*.

Kopyśc IV ‘tluczek do ziemniaków’

Kopyśc to specjalny tluczek do kartofli (Korytków Duży). *Kopyśc to tluczek do kartofli* (Polskowola). *Kopyśc to jest ładnie ostrugana, no taki kawałek drewna, ale ostrugany* (Polichna).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Łukowa, Radzyna Podlaskiego, Kraśnika i Biłgoraja (zob. mapa 58).

D. lp. *kopyści*; D. lm. *kopyściów*; wymowa: *kopyśc*.

Por. *kaczałka*, *kałatuszka*, *kopystka*, *koziełek*, *krzyżak*, *makohun*, *makowert*, *makowrit*, *pałka*, *solniak*, *tluczek*, *tlukacz*, *tolkacz*, *waleczek*, *walek*, *wiercioch*.

Kopytka ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Kopytka to grube kluski z gotowanych kartofli (Grądy). Kopytka to kluski z gotowanych kartofli i mąki (Łańcuchów). Kopytka to takie mówio, że to tradycyjne polskie kluski z ugotowanych i rozgniecionych kartofli, mąki pszennej oraz jajka. Można podawać z sosem grzybowym, pieczarkowym lub grzybowym, z bułko tarto (Ciecierzyn). Z kartofli to i kopytka, i pierogi (Krasienin). Na kopytka sie gotowane ziemniaki daje i mąkę, i sie na stolnicy gniecie normalne ciasto, robi sie wałeczki, tnie sie (Helenów). Kartofle i troche mąki, tera to zimniaczany dajo, a kiedyś to taki, ji zagniotli, pocieni (Zulin).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: powszechna.

D. lm. *kopytków*; wymowa: *kopytka, kupytka*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bałabuszki, bieda kluski, dziadowskie kluski, gałki, gały, kopytka dziadowskie, leniuchy, leniwe kluski, papyzy, pepki, pyzy, sialabajki, siwaki, żelazne kluski*.

Kopytka dziadowskie ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Kopytka dziadowskie to takie, co so całe nadziwane kartoflami startymi (Wojciechów). U nas so jeszcze takie kopytka dziadowskie z kartofli, i tylko z kartoflami (Wola Gułowska).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lm. *kopytków dziadowskich*; wymowa: *kopytka żadoské, kupytka żadoské, kopytka żadoské, kupytka żadoské*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bałabuszki, bieda kluski, dziadowskie kluski, gałki, gały, kopytka, leniuchy, leniwe kluski, papyzy, pepki, pyzy, sialabajki, siwaki, żelazne kluski*.

Korowaik ‘rodzaj drobnego pieczywa z pszennej mąki, dawanego dzieciom na weselu’

Korowaiki to przed wyselem rozdawali (Terebela). Nic ino takie piekli te korowaje, korowaje, takie malutkie robili korowaiki i figle na wirzku, to tam napiekli trocha, aby tym dzieciom na pocieche dać (Biszczka).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej i Biłgoraja.

D. lp. *korowaika*; D. lm. *korowaików*; wymowa: *korowaik, koruwaik, kurowaik, kuruwaik*.

Por. *gaska, huska, kołacz, korowajczyk, korowalik, szyszka*.

Korowaj ‘tradycyjne, obrzędowe ciasto weselne ozdobione dekoracjami z ciasta, cukierków, wstążek, kwiatów, pieczone przez korowajnice’ (zob. ilustracja 3).

Korowaj to taki tort wyselny (Dorohuczka). Korowaj to duża weselna, okrągła bułka, zdobiona (Bohukały). Bardzo dużo żóttek, ze sześćdziesiąt czy więcej nabitych, tam troszka masta, woda, mleko, ser i mąka pszenna. To sie zagniatato. Była specjalnie zrobiona duża forma, w to sie nakładato tego kurowaja i wkładato sie do pieca. [. . .]. To musiało być drożdżowe takie ciasto. Kurowaj sie nazywało. Tośmy ten kurowaj przed młodymi stawiali. [. . .]. Korowaj to jakby dzisiejszy tort, ale to taki duży był korowaj i ozdoby

bardzo. Szyszkami zdubione te kuruwają, no ji z takimi wstążeczkami [...]. Szyszki robili. Robiło się taki ptaszki z tego ciasta, rozcinało się tędy ogon, tu się mu robiło główkę, dziobek mu się wkładało, a tu skrzydełka tak mu się rozcinało. I też się piekło w piecu. Potem robili taki grzywacz. To taki patyk wycięty, miał kilka takich gałązek i też oblepiało go się ciastem i piekło. Duukoła tego kuruwaju lukier się lało i te ptaszki się przyklejało. Teraz w środek się wkładało ten rogacz, a na nim się zawieszają cukierki czekoladowe, takie wstążeczki. I taki ten kuruwaj nieśli (Moniatycze). Kuruwaj to taki okrągły bochenek chleba, przybrany tam czymś, cukierki, szyszki, no i jak motoduche oczepkały, to krajały tyn kuruwaj i na talerzu każdemu dawały próbować (Sitno pow. Biała Podlaska). Korowaj taki słodki wypiekali z drożdżowego ciasta z mąki pszennej (Bordziłówka). Korowaj to placek weselny (Łukowisko). Kuruwaj to bułka weselna okrągła (Worgule). Kuruwaj to rodzaj chleba weselnego (Potok Górny). Kuruwaj to ozdoby chleb weselny (Wyhalew). Korowaj to wielga, pływająca bułka, zdobiona kawałkami ciasta, takimi obarankami, posypana cukrem, cukierkami i owocami (Rybczewice). Korowaj ozdabiano kwiatami z papieru, rubiono łańcuszki z ciasta i wiszono na ty bułce te łańcuszki (Horyszów Polski). Korowaj to ciasto upieczone w takiej dużej formie białej, dużej, i na wirzchu takie gałązeczki z ciasta porobione, i takie w piecu się upiekło, polukrowało się jego i ot przynosi, stawia na stół (Dubienka). Korowaj a to musi być takie dobre ciasto na jajkach. [...], taki koraliki piczone na sznurkach nawilżany i po ubierany w takie stążki papierowe. No to ja to pamiętam (Rogatka). Korowaj to ciasto z mąki pszennej, dodawało się drożdży i dużo jajek, wyrabiało się, kładło w formkę i tak piekli, jeszcze lepili jakie ozdoby do tego ciasta, to ciasto weselne (Cichobórz). Upieczona taka bułka i to korowaj. To jeszcze teraz tak koło przed paru laty te korowaje kto umiał, to piekli na wesela. To piekli w starym przetaku tak, żeby on był okrągły, taka bułka duża była, no i tam później się tam ubierało, wsadzało się kij i na te kije się tam wstążki czepiało, no tam gdzieś czemś się ubierało, jakimiś landrynami [...] na wesela to się nosiło, jak już był ostrojony w te wstążki, łańcuszki. Jak się nieśło wszystko fruwało. Taki korowaj to był gruby, duży, tego było co jeść, bułka, drożdżowe ciasto (Mircze). Korowaj wnosi pierszy družbant, na głowie niesie jego, i na stół stawia, a na tym ptaszeczki, szyszeczki różne, kwiateczki, różyczki takie. Dziś korowaja ni ma (Komarno). Na wesela piekli kuruwaj, to dawny tort weselny (Wola Różaniecka). Wesele to dawno był kuruwaj, baby zbierały się i piekli korowaj w piecu. To taki tyn kuruwaj wielgi był i najważniejszy na weselu, to coś jak dzisiaj torty. I żeśmy ten kuruwaj przed młodymi stawiali i bez tego ni było wysela, na każdym weselu kuruwaj musiał być [...]. Schodziło się pare babów, to byli korowajnice [...]. Zbierali się i piekli korowaj. [...]. Najważniejszy był korowaj. Drożdżowe ciasto takimi warstwami nakładane było i wyrósł taki duży, okrągły duży. [...]. Korowaj musiał mieć rogi, do korowaju jeszcze takie piekło patyki i tu się ciastem drewniane i powracało się, i takie rogi i ubierał się i był rogaty. Ubierało się wstążkami, co kto chciał. Kto umiał to piekło, zbierali się i piekli korowaj w piecu, a te rogi to też tak wsadzali w piec i tam piekli w piecu (Brzeźno). Kuruwaj to byli kuruwajnice i te kuruwajnice, takie babki, lupiekli na wysele kuruwaje (Małoniż). Korowaj, ciasto drożdżowe, to takie specjalne już babe piekli. [...]. Piekło się w formie, on urosnie o taki, tylko że ta forma duża, to czym większa forma i większy korowaj, to było bogatsze wesele. Ale specjalne piece trzeba było, jak to z tymi czeluściami jakieś mieli, bo w takie o drzwiczki, jak urosnie, to jak go się wyciągnie (Helenów). Na wesele piecze matka chrzesna w kręgły blasze korowaj (Lubień). Korowaja nie każdy mógł piec. Wołało się starościne i ona robiła ciasto. Potem przystrajała to ciasto różnymi takimi plecionkami, a to gąski jakie, zwierzątko, i wkładała do pieca. Jak się korowaj piekło, to żaden chłop nie mógł wejść do izby, bo to zła wróżba była. Jak już upieczony, to patrzyły

wszystkie czy równo wyszedł i czy sie zakalec nie zrobił, bo to też wróżba była. Potem sie korowaja na weselu podawało i wszystkich gości obdziałało. [. . .]. Korowaja piekła staroscina z pszennej mąki, przybrany był różnymi plecionkami i figurkami z tego ciasta. Korowaja można było upiec tylko raz, nawet jak sie nie udał, nie można było nowego robić. Jak te oczepiny były, to na środku pokoju stał stół, a na nim talerz na datki dla młodych, ten korowaj i wódka. Korowaja dzielił starosta, bo takie zadanie miał. [. . .]. Korowaj, a to było ciasto, bułka taka z pszennej mąki, jajek, drożdży i mleka, upieczona w doniczce, ozdobiona figurkami z ciasta i kaczkami i kury tam były, landrynkami, asparagusem, piekło sie w blaszanej misce, zamiast tortu. A to ważne było, bo korowaj to jak chleb święty był, od Pana Boga, którym sie potem dzielili wszyscy. Jak sie korowaj udał duży i ładny to sie mówiło, że młodej parze szczęście sie bedzie, a jak sie nie udał to miało znaczyć kłopoty i pecha. Korowaj zawsze musiał być na weselu, żeby młodzi bogato potem żyli (Bytyń). Brało si rusochy drywniane, i si piekło ciasto pszenne w piecu, tak twardo mięszone, ji takie kuleczka si rubiło, na kijek si brało, zapikało w piecu ji później nawlykało na te rosochy. I później to ciasto stawiało si, swacia śpiwali z tym kuruwajem, ji zabierali tyn kurowaj razem z młodo, no jak tam szła du niego, na drugie wieś czy tam dzie, to już z korowajem szła (Rogów). O korowaje. Dawni wesela zaczynało sie w sobote i tak. To ni za mojej pamięci, jeno mama opowiadała, że w sobote rano młoda z družno czy młody chodzili po rodzinie młodych mężatek, bo to przeważnie, nie tak jak, toż ta wioska była gościata, nie tak jak teraz. I prosili na ten korowaj. Popołudnie zbierali sie kobiety i nieśli, kto mąki, kto cukru, kto jajek troszki. Już ta matka jego rozczyniała na drożdżach i gnietła gości. Takie zdobne, tak jak teraz sękacz. Takie na żółtkach. Gości. Przychodzili te kobiety, [. . .], taka patelnia duża, na spód kładła ciasto, a na wierzch wyrabiali kwiatki i ptaszki, i kaczkami to na patyczku wtykiwali. I takie szyszki długie nacinali, bo to ciasto było gościate. I róży. I tak że o tak oj, o taki to ten korowaj. A te ptaszki na patyczki, a chłopcy ukradno, bo to łopatki do pieca sadzić, było taka łopatka, ukradno te łopatki, że nie ma na czym sadzić. To trzeba wykupić za wódkie te łopatki, oni już oddadzo, wsadzo tego korowaja i już sie goszczo, śpiwajo, oj korowaju, korowaju (Jableczna). A korowaja to tak schodzili sie drużny i tak go gnietli, gnietli, gnietli, upiekli i trzeba było tak ubrać go w takie kaczuszki dookoła, kaczuszki, kaczuszki, a to sie zrobiło tak jak na makaron pasek, pokroi sie, pokroi, to sie zwinie i wtedy usadzi sie w ten oj i ono sie upieczce, i potem jak już przed młodymi stawia go tego korowaja, i kładło dwie łyżki wiązane wstążko, że to już dla młodych później jak tego chmiela śpiwali, żebyś ty chmielu na tycki nie lażł, nie robiłbyś, a potem jak taki był jeden z dużym nosem marszałek, przyszła jedna z talerzem do niego i śpiwa, marszałku z dużym nosem nie wychwalaj sie swym groszem, trzeba dać nie żałować, podarować (Bezwola). U nas to była taka moda, że korowaj musiał być. To takie ciasto, że schodziły sie baby, starsze takie kobiety i gnietli, każda tam sobie zrobiła taki kawaleczek i gnietli, gnietli, długo gnietli i śpiwali przy tym. To drożdżowe ciasto. I później ulepiali szyszki rozmaite i tak każda wetknęła. Zrobili placek, taki na dużosc do dużego talerza, placek zrobili i to te szyszki, te rozmaite drabinki, jak kto co umiał. Przed weselem, żeby to na weselu już było. I później kroili i tańczyli [. . .]. I częstowali każdego gościa. Każdy podchodził, pieniądże kładł na talerz (Rogoźnica-Kolonia). Korowaj to na takim kiju takie nitki z ciasta. Takie drzewko ozdobne rubili. Każdy miał dostać z gości jeden paciorek z tej nitki (Raciborowice-Kolonia). Korowaj był wypiekany z mąki żytni, troche większy od chleba, ubrany ruto i z nim tańczyły drużby i marszałek, kładły go na stole przed młodymi (Krzczonów). Korowaj to był prezent od starusciny dla motuduchy, a przygotowali go dzień przed wyselem korowajnice, same baby, bo chłopca żadnego nie mogło być przy tym (Witulín). Korowaj to placek drożdżowy upieczony w piecu, to już

tak lepszy, landrynkami ubirali. I staroscina częstowała chto na cepiec doł (Gałęzów). Kurowaj to takie różki rubili i sie sadzało w te butki, takie jak tort i wstażki kulorowe. Kuruwaje to byli prezenta. Te kuruwaje cieni i starszy swat ruznosił każdemu kawatek i du tego przyspiewka (Nowosiółki). Kurowaj wnosi, i tam mówi na marcepan prosim, i te jido, ojciec, matki, te wyselne, i bioro korowaj pu kawałku, i do dom nioso to (Wólka Polinowska). Piekut tego korowaja. Wnosi kuruwaju du chaty, pustawit na stół i spiwaju piesni (Matiaszówka). Późni kuruwaje byli. Kurowaj na stół i zaśpiewali i družbie, i staroście. Tam do tego korowaju, dzieli kurowaj, jak kurowaj dzieli. To, to jego. Bierze stołek, staje na stołku. Kto tam, przeważnie družba, staje na stołku, bierze nóż, dzielić ten korowaj. A to młode łobuzy, dziewczynki stojo, no musi ręce pomyć, bo nim pomyje ręce i jak bedzie ciasto brał. Bioro miednice, makutra była. Tera to ji nie wiem, jak tam, kiedyś nazywali makutra. Bierze myje sie ręce, jeszcze nie umył ręce, już popiół w miednicy (Barbarówka). Korowaj dzieli starosta, dajo mu midnice, on ręce pomyje, obetrze i dzieli. A jemu przyspiewujo, że za mało dał kuruwaju. Kurowajnice mu przyspiewujo i chco więcy, że to niby źle dzieli tyn korowaj, a te co tam ido po niego to ileś tam dajo za ten korowaj (Kulczyn). Bedzie dzielić korowaja, starosta kroi korowaja, ręce pomył, a tu takie łobuzy już mu wode zabrudzili. I du kuruwaju spiwajo (Świerże). Wesele było związane z obrzędami. Musiała być orkiestra, musiał być ulepiony taki kurowaj, byli konie, robili bramy (Stawek). W ten czas korowaj krajali i tak jak teraz ciasto, tak kiedyś kurowajem dzielili (Wólka Kańska). Korowaj był bardzo duży, kręgły, zdobiony kwiatami z papieru i wiankiem z barwinka. Jak kurowaj dzielili to zdymały tyn wianek i kwiaty, i nakładali jego staroście (Luchów Dolny). Korowaj to ozdobny placek z kręconego po obu końcach wałka, dawany pannie młodej przez pana młodego (Stara Wieś). Kuruwaje przynosili chrześni, starosta i staruscina (Zulin). Kuruwaju nie ma, bo zastąpił go tort. Kuruwaju już nie pieko, bo so torty, a po co kuruwaje, jak wysele nie takie jak kiedyś. Młode to sie z tego śmiejo, bo to duzo ruboty i trza w domu robić, a po co komu taki kurowód, jak teraz wsio można kupić gutowe. Ciasto w ciastkarni zamówio, torty i spokój, no a chto tam w ty pikarni umi kurowaj upic, nicht. To tylko stare guspudynie putrafio jeszcze, a młode to by i ni widzieli co z tym kuruwajem robić (Te-rebela). Przędzi na wysele chudzilo sie tylko z korowajem, a ni jak tera z tortem (Sól). Korowaj było to ciasto lepszego gatunku. Ciasto wyrabiane wkładali do sita, a był piec chlebowy, ciasto wyrastało ponad sito, nie można go było wyjąć, czasem nawet aż rozbierali piec (Horodło). Kuruwaja to pilnowali, bo jakby chto ukrad to bida dla młodych (Lipnica). Jak piekli korowaj, to druhnny spiwali przyleciała syroka z gaja pic korowaja, śpiewała cze, cze, cze, cze, cze, już sie korowaj piecze (Krynica pow. Krasnystaw).

Źródła: PM, ML, CWP, TG, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 16).

D. lp. korowaja; D. lm. korowajów; wymowa: korovaj, kurovaj.

Por. kołacz, korowal.

Korowajczyk ‘rodzaj drobnego pieczywa z pszennej mąki, danego dzieciom na weselu’

Małe kuruwajczyki dla dzieci piekli, buteczki dawane dzieciom na weselu i po koleździe (Brzeziny). Korowajczyki to maleńkie chlebki, korowajczyki rozdawane dzieciom (Motwica). Huski to małe korowajczyki (Jarosławiec). Byli takie małe korowajczyki dla dzieci (Horyszów Polski). Małe chlebki ozdobne to kuruwajczyki (Borowiec). Korowajczyk to mały chleb weselny (Błotków Duży). Piekli korowajczyki maleńkie, to za guścine dawali i dzieciom (Wyczółki). Jak piekli korowaj, to jak zostało ciasto, to robili małe korowajczyki (Krynica pow. Krasnystaw).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *korowajczyka*; D. lm. *korowajczyków*; wymowa: *korovaičyk, koruvaičyk, kuruvaičyk, kurovaičyk*.

Por. *gąska, huska, kołacz, korowaik, korowalik, szyszka*.

Korowal I ‘tradycyjne, obrzędowe ciasto weselne ozdobione dekoracjami z ciasta, cukierków, wstążek, kwiatów, pieczone przez korowajnice’ (zob. ilustracja 3).

Korowol to bułka z mąki pszennej z miodem, z cukierkami (Krasienin). Korowol to jego tera ni pieko, a to była bułeczka i na wirzku miała watecki, to było na wesela z najpiękniejszej mąki (Wierzchowiska). Korowol to na wesele tako bułka łupiczuno z kaczkami, z kwiotkami na wirzku (Tarnawa Duża). Korowol to na wesele w kręgły blasze pieczuny, rozmaite szyszki, cukierki na niem (Dzielce). Korowol to placek weselny z przybraniem (Niedźwiada). Kurowal to ozdobny chleb pszennej, który brało się na wesele (Ostrzyca). Kurowol to placek weselny (Wola Idzikowska). Kurowol z kwiatami je najładniejszy (Latyczyn). Korowal z ciasta wyrobiony, taki łokragły jakby w prodiżu był pieczony i miał takie szyszki porobione na wierzch, i takie gałazki z takich patyczków, i były takie choragiewki jeszcze na tym. I jeszcze były korale porobione. I to było wszystko ustawione ten korowal, a późni po weselu jak się już skończyło, korowal był specjalnie przyszykowany dla orkiestry, ile tam było ty orkiestry, to każdemu kawalek z tego (Szczębrzeszyn). Korowal to ozdobny chleb weselny (Sól). Korowol to ciasto pieczone na wyselu, taki upiękuszony (Rożki). Korowal to duża okrągła bułka spłaszczona z wierzchu, rozsyłana gościom na wesele, upieczona z mąki pszennej na miodzie (Chmielek). Kręgłe korowale nieśli na wesele (Ruda Solska). Korowal to na wyselu się piekło, to z ciasta i przystrojony ptaszkami, kwiatami i wstążkami (Teodorówka). Na stole stawali korowal, wielgi z pyłowy mąki, przybrany kwiatami z bibuły i zielonymi listkami (Turzyniec). Korowole to na wesele przyniesły, tańcowały z nim, tako tyż różga była to sie druhny schodżyły i do różgi się kłaniały (Tarnawka). Dwa, trzy korowale byli na wyselu, takie pacioreczki piekli, papirem łubirali, kwiatki rubili (Łuszczacz). Dawali korowale jak już mołoducha przyjechała zy ślubu (Antoniówka). Korowol to duża okrągła bułka weselno, któro częstowano na oczepinach na wyselu (Krępa). Korowol to duża okrągła bułka z mąki pszennej na miodzie rozsyłana po weselu gościom (Węglinek). Ten kurowal to się piekło, piętnaście jajków na jedne tako duże blache, drożdży sie dawalo du tego trzydzieści pięć deka, a mąka to tak, jo ni ważyłam tylko tak mni więcej rękami, jakem wymiesiła i jakem złapała to ciasto, i to ciasto mi to tedy tak wyleciało żywo, to dobre, a jak pomalu to trza mąki dosypać było, i sie w piecu piekło [...], jeszcze sie porobiło takie rozmaite kaczkki, dzieci, kulipki na wirzchu na tym kuruwalu [...] jak już w piecu widzi sie, że już sie dobrze zaczyno czerwienić, wyjeno sie, dobry korowal był. To więcej już w nocy, w północek przynosili korowal wystrojony, upieczony (Siedliska pow. Krasnystaw). W sobote rano wołali cztery bab do pieczenia kurowala, rano rozczyniali ciasta, ni sulili, żeby mieli słodkie życie. Te kubity nazywali starościny, starali sie zawsze, żeby był ładny kurowal, tylko bali sie żeby nie pyk, bo był taki zabobon, że bedo same córki. [...]. Jak w piec wsadzili kurowal na łupacie, to myli družek, żeby w tym roku sie pożylni i z to łupato starościny przyczypiali i hulali, śpiewali daj nam Boże dobry czas. W niedziele rano schodzili sie družby i dróżki ubierali młode, bo tak duzo umieli śpiewać i ju schodzili sie starsze, wułali za stoły, kurowal stał koło młuduchy i co mieli to jedno było jedzynie (Susiec). Korowal piekła staruścina zy starszymi kobietami.

W dużo brytfanne nakładano pszenne ciasto z jajami, masłem i cukrem, wierzch korowala przstrajano dokoła łańcuchem z ciasta, robiono też szyszki z ciasta i na środku róże. Jak korowal wyrós i było go trudno wyjąć z pieca, to rozwalaty piec, żeby tylko korowala nie uszkodzić (Jaszczów). Korowol tylko był downo, tero torty pieko (Trzydnik Duży).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i środkowa pasem od Biłgoraja, Kraśnika po Lublin i Radzyń Podlaski (zob. mapa 16).

D. lp. *korowala*; D. lm. *korowalów*; wymowa: *koroval*, *kuroval*, *korovol*, *kurovol*.

Por. *kołacz*, *korowaj*.

Korowal II ‘słodkie ciasto pieczone na święta lub bez okazji, często zdobione’

Korowol to plecionka z ciasta pieczonego na święta, głównie na Wielkanoc (Ługów). Korowol to słodkie ciasto pieczone na święta czy kściny, taki upiększuny (Rożki). Korowol to słodkie ciasto na święta Wielkanocne lub na Boże Narodzenie, a wygląda jak piernik (Sulów). Korowol to placek świąteczny (Niedźwiada). Korowol to placek ozdobny pieczony byle kiedy (Słotwiny).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i środkowo-zachodnia

D. lp. *korowala*; D. lm. *korowalów*; wymowa: *koroval*, *kuroval*, *korovol*, *kurovol*.

Por. *kołacz*.

Korowalik ‘rodzaj drobnego pieczywa z pszennej mąki, dawanego dzieciom na weselu’

Korowalik to buteczka dawana dzieciom na weselu (Żabików). Korowaliki to małe korowaje (Siedliska pow. Tomaszów Lubelski). Małe korowaliki zostawiano po jedynemu przy zapraszaniu na wysele (Gołębie). Korowaliki to buteczki dawane dzieciom na weselu i po kolędzie (Żakowola). Korowaliki małe piekli dla dzieci (Wola Różaniecka). Pieczono małe korowaliki z ciasta (Jaszczów). Piekli kurowal, co sie ciasta zustało to piekli małe kurowaliki, bo dzieci z cały wsi sie wieczorem zlatywali na kurowaliki (Susiec).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego, Lublina, Hrubieszowa, Tomaszowa Lubelskiego i Biłgoraja.

D. lp. *korowalika*; D. lm. *korowalików*; wymowa: *korowalik*, *kurowalik*.

Por. *gaska*, *huska*, *kołacz*, *korowaik*, *korowajczyk*, *szyszka*.

Kosior I – tom IV: 303.

Kosior II ‘narzędzie służące do przegarniania żaru pod płytą kuchenną’

Kosior to inaczy pogrzebacz do przegarniania żaru pod kuchnio (Rudno). Kosior to kij do poprawiania ognia w piecu (Dębica). Kosiór to do kuchni był węglowy, tym sie wagle i popiół przegarniało (Skowieszyn).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia (zob. mapa 43).

D. lp. *kosiora*; D. lm. *kosiorów*; wymowa: *kośor*, *kośur*.

Por. *haczyk*, *hak*, *kociubas*, *kruczek*, *kruk*, *kułbas*, *ożóg*, *pogrzebacz*, *pogrzebaczka*.

Kosior III ‘narzędzie służące do wygarniania węgla z pieca chlebowego’ (zob. ilustracja 22).

Kosior to deseczka na kiju do wygarniania węgla z pieca (Zagórze). Taki był kosior, taki jak graca taka metalowa, taki był długi, żeby to do końca sięgnęło (Krasew). Trza było z pieca toto wymiść te węgle wszystkie, te spalune dokładnie, i kosiór [. . .] zrobiony znów z deski na kiju nabity (Karczmiska). Jak gracka na kiju było, to kosior (Brzeście). Kosiory były do wygarnywania węgla (Nasiłów). Kosiorem drewnianym się wygarnywało i mietła z różgów była (Krasienin). To jak się napaliło w piecu, to się wzięło kosiora cy tam kociube, to już jedno i to samo, i to się wygarnęło ten węgiel, trzeba było patrzeć, żeby piec taki był aż czerwony, bo tak to się chleb nie upiekl i potem dopiero pomietło się wymietło, wymietło i to na te łopate i pięciutko, i żeby zatkać, żeby nikt do mieszkania nie wszedł, bo jakby miał takie ocy nie bardzo, to by się chleb nie udał, tak było, zamykało się drzwi, żeby w tym czasie nikt nie wszedł do mieszkania (Borzechów).

Źródła: PM, ML, PI, AMWL, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia i środkowo-zachodnia (zob. mapa 42).

D. lp. *kosiora*; D. lm. *kosiorów*; wymowa: *kośor, kośur*.

Por. *kociuba, kociubka, kosiorek, pociosek*.

Kosiorek ‘narzędzie służące do wygarniania węgla z pieca chlebowego’ (zob. ilustracja 22).

Kosiorek to deseczka na kiju do wygarnięcia węgla z pieca (Zagórze). Bierze się kosiorek i te węgle się przygarnie i dopiero chleb do pieca (Poniatowa).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: Zagórze, Poniatowa, Borzechów, Ignaców (zob. mapa 42).

D. lp. *kosiorka*; D. lm. *kosioraków*; wymowa: *kośorek, kuśurek, kośarek*.

Por. *kociuba, kociubka, kosior, pociosek*.

Kostka I – tom IV: 106.

Kostka II ‘podłużna, okrągła forma, miara masła’

Kostki masła w garkach trzymali (Worgule). Masło jak musi pięć osiemset cy ileś u nas kostka masła (Dzierzkowice Małe). Później się takie kostki z masła na misce robiło (Polubiczne Wiejskie).

Źródła: PM, CWP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kostki*; D. lm. *kostek // kostków*; wymowa: *kostka*.

Por. *buca, bucka, fastka, gomółka, grudka, krupka, kulka, osetka*.

Kostrobuszka ‘gesta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Potrawe z prażonej mąki zalanej ukropem to różnie nazywali, kostrobuszka, pszocha i kulasza (Malice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Malice, Turkowice, Czermno (zob. mapa 4).

D. lp. *kostrobuszki*; D. lm. *kostrobuszków*; wymowa: *kostrobuška, kostrubuška*.

Por. *duszak, dziad, fusia, fuszer, fuś, fuśka, gamza, hamza, kulasza, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, prażuny, psiocha, pszocha, sachajda, sztuper, zaprażka*.

Kosz I – tom II: 261.

Kosz II ‘otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże’

W zarnach był taki otwór w górnym kamieniu na zboże i to był kos (Basonia). Otwór w kamieniu żaren to kosz (Bezwola). Sypie się do kosu (Ożarów). Ziarno w kos sypali i zarnami młyły (Skowieszyn). Kos to głąbienie na ziarno w kamieniu (Gościeradów).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia, sporadycznie na wschodzie (zob. mapa 47).

D. lp. *kosza*; Msc. lp. *w kosie*; D. lm. *koszów*; wymowa: *koś, kos*.

Por. *dereza, ducza, duczaj, duczaja, duczajka, duczka, dulapa, dulapka, dziura, dziurka, oko, otwór*.

Kotlet ‘potrawa z mięsa mielonego lub bitego’

Z mięsa to tera i kiedyś kotlety rubiły (Niedzieliska). Kotlet to już tylko na święta i czasem na niedzielę (Siedliska pow. Łuków).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kotleta*; D. lm. *kotletów*; wymowa: *kotlet*.

Kowerza ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

Kowerza to taka skrzynia na mąkę, która najczęściej stoi w kumorze albo na strychu, a i zboże tam trzymali (Mołozów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Małoniż, Wiszniów, Oszczów (zob. mapa 65).

D. lp. *kowerzy*; D. lm. *kowerzów*; wymowa: *koveża*.

Por. *bodnia, faska, kadłubek, kazubek, tar, paczka, paka, sąduk, sąsieć, skrzynia, sta-chołka, stóżka, szafarka, szafarnia, zasiek*.

Koza I – tom I: 148.

Koza II – tom I: 149.

Koza III – tom I: 149–150.

Koza IV – tom I: 150.

Koza V – tom III: 191.

Koza VI – tom III: 192.

Koza VII – tom III: 192.

Koza VIII – tom IV: 306.

Koza IX ‘materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa’

Koza to taki kamień do krzesania ognia (Dobrynka). Koza to inaczej krzemiń (Polubicze Wiejskie). Kozo nazywało się tyn kamień du krzysania (Witulín). Ni było jak tego ognia zrobić, to brali koze i tam tarli, i to dawało ogień (Bohukały).

Źródła: PM, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 67).

D. lp. *kozy*; D. lm. *kozów*; wymowa: *koza*.

Por. *czyr, gąbka, huba, hubawka, hubka, knot, kozula, krzemień, próchno, pulwar, zapal, żagiew, żagwa*.

Koza X ‘buleczka obrzędowa pieczona na andrzejki’

Koza to mała buleczka, to mąka, woda, wyrobić ciasto, urywać po kawałku, rozgnieść w ręce i upiec na kominie (Ułęż). Kozy panny robili, takie z ciasta i wułali psa, ji jak te koze pies złapie, to już taki znak, że ta panna za mąż wyjdzie, będzie wysele (Dobryń).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północna i wschodnia.

D. lp. *kozy*; D. lm. *kozów*; wymowa: *koza*.

Por. *andrzejek, gatuszek, gomółka, kukietka, podwiczórek*.

Kozabroda ‘potrawa z kapusty podzielonej na części i ugotowanej na miękko, połączonej z ziemniakami’

Kozabrode z kapusty sie gotowało, na miękko ugotowana i tak troche potluczona, takie pasczki (Ostrów Lubelski).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Lubartowa.

D. lp. *kozabrody*; D. lm. *kozabrodów*; wymowa: *kozabroda*.

Por. *ciapciajka, kozibroda, parzybroda, pazibroda*.

Kozibroda ‘potrawa z kapusty podzielonej na części i ugotowanej na miękko, połączonej z ziemniakami’

Kapuste szatkuję sie, potem obgotuje, odleje te wode i świeżo znów zaleje. Do tego kartofelki w kosteczke, cebula i szunina, a najlepi boczek (Ostrów Lubelski). Kozibroda to potrawa z kapusty krajany na pasczki (Spiczyn). Kozibroda jest z kapusty. Kraje sie jo w paski, gotuje razem z kartoflami, potem zapali sie mąko i zasmaży troche smalcu. To takie bardzo dawne jest (Dys). Kozibroda to jest z kapusty, kroji sie jo w takie duże kawałki, wrzuca sie na wode, dodaje kilka kartofli do tego i to sie gotuje, potem zasmażyć i jeść (Mętów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Lublina i Lubartowa.

D. lp. *kozibrody*; D. lm. *kozibrodów*; wymowa: *kożibroda*.

Por. *ciapciajka, kozabroda, parzybroda, pazibroda*,

Kozielek I – tom III: 192.

Kozielek II – tom V: 235.

Kozielek III ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Rosochate drewienko do rozmieszania mąki w mleku to kozielek (Węglinek). Kozielek to drewienko rosochate do maczenia płynów (Flisy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Janowa Lubelskiego i Kraśnika.

D. lp. *kozielka*; D. lm. *kozielków*; wymowa: *kożeuek*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, kałatuszka, kopystka, kopyśc, koziołek, krążek, kręcik, krężalek, krużaczka, maławka, maławka, opołonik, rogalik, rogatulka, rosochula, rosozka, rożki, trzepaczka, widełeczki*.

Koziołek IV ‘tłuczek do ziemniaków’

Koziołkiem kartofle zgnietły i jedli (Dzwola). *U nas to różnie mówito sie, koziołek, tłuczek i kopyśc, jak chto tam, jedne tak, a drugie tak* (Kocudza). *Wzina kuzielka, kartofle zgnietła i mliko kwaśne, i cało wicerza była* (Wólka Ratajska).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Wólka Ratajska, Dzwola, Kocudza (zob. mapa 58).

D. lp. *kozielka*; D. lm. *kozielków*; wymowa: *kożeuek*.

Por. *kaczatka, kałatuszka, kopystka, kopyśc, krzyżak, makohun, makowert, makowrit, pałka, solniak, tłuczek, tłukacz, tołkacz, wałeczek, wałek, wiercioch*.

Kozioł I – tom II: 151.

Kozioł II – tom III: 193.

Kozioł III – tom III: 193.

Kozioł IV – tom III: 193.

Kozioł V – tom IV: 306.

Kozioł VI ‘kamień do krzesania ognia’

Ogień to rubili przy pomocy kozła, to był kamiń taki spycjalny (Dobryń).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *kozła*; D. lm. *kozlów*; wymowa: *kożou*.

Por. *krzemień, krzesak, krzesidło, krzesiło, krzesiwo*.

Koziołek I – tom II: 88.

Koziołek II – tom III: 193–194.

Koziołek III – tom IV: 306.

Koziołek IV – tom V: 236.

Koziołek V ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Rosochate drewienko używane do rozmieszania mąki w mleku nazywało sie koziołek (Łańcuchów). Koziołek to drewienko rosochate do rozbettania mąki i jakiegoś płynu czy wody (Ossowa).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego, Parczewa i Łęcznej.

D. lp. *koziółka*; D. lm. *koziółków*; wymowa: *kożouek*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, kałatuszka, kopystka, kopyśc, kozietek, krążek, kręcik, krężalek, krużaczka, małow, małowka, opołownik, rogalik, rogatulka, rosochula, rososzka, rożki, trzepaczka, widełeczki*.

Koziółek VI ‘drewniana łopatka do mieszania gotujących się potraw’

Miały kiedyś takie łopatki i tym rozmacwały potrawy, nazywali to koziółek (Flisy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Flisy, Momoty Dolne, Zdzisławice.

D. lp. *koziółka*; D. lm. *koziółków*; wymowa: *kożouek*.

Por. *kałatuszka, kopystka, kopyśc, łopatka, opołownik, wareszka, warzachew*.

Kozula ‘materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa’

Kozule mieli du krzesania ognia (Sosnówka). *Kuzule to używali du zapalania ognia, a to jeszcze z dawien dawna tak było* (Motwica).

Źródła: PM, CA.

Geografia: Motwica, Sosnówka, Rozwadówka (zob. mapa 67).

D. lp. *kozula*; D. lm. *kozulów*; wymowa: *kozula, kuzula*.

Por. *czyr, gąbka, huba, hubawka, hubka, knot, koza, krzemień, próchno, pulwar, zapał, żagiew, żagwa*.

Kožuch ‘wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku’

Kožuch robi sie na ugotowanym mleku (Łopatki). *Kožuch to tako warstewka na mleku, ja tego nigdy ni lubiałam* (Polanówka). *Na gotowanym mliku jak postolo i ostygło, to sie robiuł kozuch na wirzku* (Basonia).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 31).

D. lp. *kożucha*; D. lm. *kożuchów*; wymowa: *kożux, kozux*.

Por. *baba, babka, dziad, dzida, grzybek, kipa, kożuszek, pianka, plewka, przygarka, schabka, skorupka, skóra, skórka, starka, szum, warzuch*.

Kożuszek ‘wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku’

Na mliku sie zrobił kożuszek, trza jego zdjąć (Kołacze). *Kożuszek to takie coś na wirzku mlika po ugotowaniu sie robi* (Kolonja Zakrećie).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 31).

D. lp. *kożuszka*; D. lm. *kożuszków*; wymowa: *kożušek, kużušek, kozusek*.

Por. *baba, babka, dziad, dzida, grzybek, kipa, kożuch, pianka, plewka, przygarka, schabka, skorupka, skóra, skórka, starka, szum, warzuch*.

Kóleczo ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’

(zob. ilustracja 18).

W tyj maśniczce było takie kóleczo i tym si ruszało z góry do dołu i tym drażkiem z tym kólecziem robiło si masło. Tam takie dziurki wywiercone byli w tym kóleczeniu (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, PZ, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: Wola Burzecka, Wola Okrzejska, Okrzeja, Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski (zob. mapa 50).

D. lp. *kótec̣zka*; D. lm. *kótec̣zków*; wymowa: *kuɛ̇c̣ko*, *kuɛ̇c̣eko*.

Por. *bettak*, *bijak*, *brzehtacz*, *kałatuszka*, *kij*, *kijek*, *kółko*, *krażeczek*, *krażek*, *palczka*, *pałka*, *tluczek*, *tluczka*, *tlukacz*, *trzepak*, *ubijak*, *wesotuszka*.

Kółko I ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’ (zob. ilustracja 18).

Kółko, a to jest po prawdzie kij z kółkiem do mieszania śmietany na masło (Zatyle).

Kółko jest do macynia śmietany na masło (Bazanów Stary).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego, Biłgoraja, Chełma, Puław i Radzyna Podlaskiego (zob. mapa 50).

D. lp. *kółka*; D. lm. *kółków*; wymowa: *kuɔ̇ko*.

Por. *bettak*, *bijak*, *brzehtacz*, *kałatuszka*, *kij*, *kijek*, *kólec̣zko*, *krażeczek*, *krażek*, *palczka*, *pałka*, *tluczek*, *tluczka*, *tlukacz*, *trzepak*, *ubijak*, *wesotuszka*.

Kółko II ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Kółko w maśniczce, bo rusza sie dukota i jest kręgle (Zielone). *Na samym wirzchu jest takie kółko jeszcze i ono jakby ochranio te śmitane, chroni tak i to nie wyleje sie* (Gąsiory).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 51).

D. lp. *kółka*; D. lm. *kółków*; wymowa: *kuɔ̇ko*.

Por. *denko*, *jabko*, *jasełko*, *kaczałka*, *kapelusik*, *krażek*, *łepok*, *maślaczek*, *nakrażnik*, *nakrywacz*, *nakrywaczka*, *nakrywka*, *nawierzchnik*, *pępek*, *pieniuszek*, *pokrywka*, *prawda*, *przykrywadło*, *przykrywka*, *wieczko*, *wieko*, *wierzch*, *wierzchniczek*, *wierzchnik*, *wierzczėk*, *zatuła*, *zatułka*, *zatycka*, *zwierzchnik*.

Krajać ‘ciąć chleb, ciasto, warzywa na części, na kawałki’

Ciasto rozwałkowali i krajali nożem na kluski (Hedwizyn). *Krajać to można wszystko, a najwięcy to sie chlib kraje* (Kurów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechna.

Wymowa: *krajȧć*.

Por. *kroić*.

Krajalnica ‘sprzęt kuchenny w postaci drewnianego blatu, służący do zagniatania i wałkowania ciasta’ (zob. ilustracja 11).

Krajalnica to sprzęt kuchenny do krajania klusków (Terebela). *Kluski robili na krajalnicy* (Międzyrzec Podlaski). *Ciasta wałkowały na krajalnicy z drzewa* (Witulin).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Międzyrzecza Podlaskiego i Białej Podlaskiej.

D. lp. *krajalnicy*; D. lm. *krajalniców*; wymowa: *krajȧlnica*.

Por. *stolnica*.

Krajuszka ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Odkrajał krajuszkę i dziecku doł, a ile z tego uciechy było, bo krajuszka to dobre było (Skowieszyn). Krajuszka to ta przylepka u chleba (Stok).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Skowieszyn, Stok, Wyhalew, Kodeniec, Żdzarka (zob. mapa 27).

D. lp. *krajuszki*; D. lm. *krajuszków*; wymowa: *kraiuška, kraiuska*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeżek, całuszka, ciętuska, dupka, garbuszka, haraszek, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowanie, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Krasić ‘zaprawić potrawę tłuszczem’

W poście to kartofle makiem krasić musowo (Mołodiatycze). Olejem sie krasilo, solilo, i ja tak lubiała tyżko jeść z chlebem (Mircze). Nakrusiła to stunino, i taki kulaszy nagutowała i wsie to jedli, bo to dobre było (Kluczkowice). I tupiero brali krasili, ukrasi sie stunino, a jak w poście to ulejem (Dobryń). Ale kraszona kasza z olejem. Wszystko z olejem. W oleju, no tak. Wszystko na oleju. (Niezdów). A kutie to krasili makiem i słodzili cukrem albo miodem (Błonie). A jak piątek, to już był post, to już wtedy nie było tam, mleka można było, ale tłuszcz to przeważnie to na mleku czy tam ziemniaków ugotować, nie pokrasić, ale ludzie masło robili, to masłem krasili w piątek. Pokrasi masłem (Rogoźnica-Kolonia).

Źródła: PM, ML, CA, TG.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *krasić*.

Por. *krosić, maścić, okrasić, omaścić*.

Krasiwo ‘tłuszcz pod skórą na bokach i grzbiecie świń, używany do potraw’

Krasiwo to inaczy stunina, sadło (Żabików). Usmażona słonina, krasiwo do kartofli (Gąsiory). Krasiwo to sie mówiło kiedyś, to na surowo ten tłuszcz świni, no stunina (Wola Burzecka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lp. *krasiwa*; wymowa: *krasiwo*.

Por. *okrasa, omasta, sadło, sało, słonina, szpyrka, tłustość*.

Krag ‘żeliwne kółko służące do zakrywania otworów w płycie kuchennej’ (zob. ilustracja 30).

Zeliwne kregi zakrywały dziury na kuchni (Orłów Murowany). Tyn krag sie brało z kumina i sie latało z tym, bo innych zabawków ni było, to krag i fajerka nazywali (Sulmice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Ostrzyca, Orłów Murowany, Stryjów, Sulmice, Bończa (zob. mapa 36).

D. lp. *krega* // *kregu*; D. lm. *kregów*; wymowa: *krongk, krungk*.

Por. *fajera, fajerka, fajurka, koło, krążek*.

Krażeczek ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’ (zob. ilustracja 18).

Krażeczek to kij z kółkiem do rozkłócenia śmietany (Sitno pow. Biała Podlaska). *Krażeczkiem tłukli i robili masło* (Dorohuczka).

Źródła: PM, PZ, KAGL, KAGP.

Geografia: Sitno pow. Biała Podlaska, Zahajki pow. Biała Podlaska, Drelów, Motwica, Dorohuczka, Trawniki (zob. mapa 50).

D. lp. *krażeczka*; D. lm. *krażeczków*; wymowa: *krōżeček, krownżeček, kručzeček, krunżeček*.
Por. *beltak, bijak, brzechtacz, kałatuszka, kij, kijek, kóteczo, kółko, krażek, paliczka, pałka, tłuczek, tłuczka, tłukacz, trzepak, ubijak, wesotuszka*.

Krażek I – tom V: 238.

Krażek II ‘żeliwne kółko służące do zakrywania otworów w płycie kuchennej’ (zob. ilustracja 30).

Krażek to w płycie kuchennej w dawnych kuchniach (Huszczka). *Krażki to takie wyjmiane kółka do zakrywania dziury na kuminie, na ty dawny kuchni* (Rozwadówka). *Krażki to czarne kółka, włożone w te utwory w płycie kuchennyj* (Samowicze).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 36).

D. lp. *krażka*; D. lm. *krażków*; wymowa: *krōżek, kručzek, krownżek, krunżek*.

Por. *fajera, fajerka, fajurka, koło, krag*.

Krażek III ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’ (zob. ilustracja 18).

W bijance jest kij i krażek z dziurkami (Błotków Duży). *Krażek to kij w maśnicy* (Pilaszkowice). *Kruček to kij maśniczy* (Węglinek). *W maśniczce robiła, maśniczka mo taki krażek* (Dzierzkowice Małe). *Kruček taki z kółkiem drywnianym, i nim sie robi masło* (Wola Idzikowska). *Krażek to kij z kółkiem do mieszania śmietany w maśniczce* (Sąsiadka). *Tako maśniczka była [...] był kruček taki z dziurkami łokrugły na kiju, wkładało sie do środka, na wirzech nasodzało sie taku przykrywke z dziurku i sie robiło masło. I tak sie brało do góry i na dół tym kručkim, i to późni zacyno tu dziurku z ty pokrywki tam wygludać, takie małe krzepinki z ty śmietany, to sie godało, ze masło sie zacyno robić* (Świeciechów).

Źródła: PM, PZ, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie, z wyjątkiem okolic Hrubieszowa i Biłgoraja (zob. mapa 50).

D. lp. *krażka*; D. lm. *krażków*; wymowa: *krōżek, kručzek, krōzek, kruček, krownżek, krunżek*.

Por. *beltak, bijak, brzechtacz, kałatuszka, kij, kijek, kóteczo, kółko, krażeczek, paliczka, pałka, tłuczek, tłuczka, tłukacz, trzepak, ubijak, wesotuszka*.

Krażek IV ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’
Krażek zastania otwór w górze maśniczki (Łukowisko). *Krażek to jakby takie kółko przy kiju maśniczki* (Krepiec). *Krażek zabezpiecza przed wypadnięciem wieka z maśniczki* (Maziły).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 51).

D. lp. *krążka*; D. lm. *krążków*; wymowa: *krōżek, krużek, krōzek*.

Por. *denko, jabko, jasełko, kaczałka, kapelusik, kótko, tepek, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pieniuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczeł, zatuła, zatułka, zatyczka, zwierzchnik*.

Krażek V ‘blaszane nakrycie garnka’

Krażek to do przykrywania garków (Potok Górny). Żeby sie lepi gotowało, to nakrywali krażkiem baniak (Sokołówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Trawniki, Dorohuczka, Rudnik, Siennica Nadolna, Sokołówka, Zielone, Łuszczacz, Potok Górny.

D. lp. *krążka*; D. lm. *krążków*; wymowa: *krōżek, krużek*.

Por. *dekiel, denko, nakrywka, pokrowek, pokrywka, przykrywka*.

Krażek VI ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Krażek to drewienko rosochate do macenia płynów (Janiszkowice). Do mięszania to był taki krażek (Piotrawin).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Opola Lubelskiego.

D. lp. *krążka*; D. lm. *krążków*; wymowa: *krōżek, krużek, krōzek*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, kałatuszka, kopystka, kopyś, kozietek, koziołek, kręcik, krężałek, krużaczka, mątew, mątewka, opołonik, rogalik, rogatulka, rosochula, rososzka, rożki, trzepaczka, widełeczki*.

Krećić mak ‘rozcierać mak na jednolitą masę’

Dawniej kobieta wałkiem, pałko w makutrze musiała krećić mak (Tuczepy). Baba krećića mak w poście (Gaśiory). W poście to jaż hurczało tak tyn mak krećili, o już post i trza krećić mak du klusków (Międzyłes).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony.

Wymowa: *kreńcić mak, kryńcić mak*.

Por. *trzeć mak, wiercić mak*.

Krećik ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Z takimi rosochami był krećik i tym miszali w saganach (Macoszyn).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: Macoszyn, Mszanna, Stulno.

D. lp. *krećika*; D. lm. *krećików*; wymowa: *kreńćik, kryńćik*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, kałatuszka, kopystka, kopyś, kozietek, koziołek, krażek, krężałek, krużaczka, mątew, mątewka, opołonik, rogalik, rogatulka, rosochula, rososzka, rożki, trzepaczka, widełeczki*.

Kreżałek ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Kreżałek to takie drewienko, ono takie rosochate do kałatania płynów (Huszczka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Huszcza, Choroszczyńska, Kąty, Sitno pow. Zamość.

D. lp. *kręzałka*; D. lm. *kręzałków*; wymowa: *krężalek*, *krężauək*, *krenżauək*, *krynżauək*.
 Por. *bijanka*, *czepka*, *ferlok*, *fryga*, *kałatuszka*, *kopystka*, *kopyśc*, *koziełek*, *koziolatek*, *krą-
 żek*, *kręcik*, *krużaczka*, *matew*, *matewka*, *opolonik*, *rogalik*, *rogatulka*, *rosochula*, *ro-
 soszka*, *rożki*, *trzepaczka*, *widełeczki*.

Kręzałki ‘potrawa z małych, młodych kapustek’ (zob. ilustracja 5).

Kręzałki to z małych kapustów z costkiem i ulejem, zakwaszone i brane do kartoflów. To takie kręzałki byli (Telatyn). Główki kapusty krajane so na ćwiartki i sie jich gotuje w osolony wodzie. Kiedy kapusta już miętka, trza odlać wode i żyby ostygła zustawić. Potem sie te kapuste jeszcze raz zaleje przegotowano wodo, tako chłodno, ji w to daje sie koper, czosnek, no ji sól, odstawi dzieś na pare dni, ji kręzałki gotowe (Jeziernia). Z pola zbiera sie niewyrośnięte główki kapusty wielkości pięści, obgotowuje w osolonyj wodzie i kisi z dodatkiem kminku, kopru tych nasionków, i czostku, i to te kręzałki (Markowicz). Tak kiszone w całości kapustki majo taki dziwny troche smak, bo to bierze sie takich kilka główek malutkich kapustek, czosnyk, koper i te kapustki sie gutuje w wodzie, potem studzi i kwasi. Kręzałki gotowe so do jedzynia po kilku dniach (Dereźnia). Kręzałki to nasza spycjalność, z dawien dawna to gotowali, małe kapusty abo większo przekroić i troche pogotować, ale nie za miętko, wystudzić i zakwasić w osolony wodzie, i odczekać pare dni (Dąbrowica). Kapuste osolić, obgotować z koprem i czoskiem, a potem dać do kisenia. Po kilku dniach kręzałki można jeść (Gromada). Kręzałki to tak, biało kapuste, właśnie takie małe, niewydarzone główki pokrajać trza na ćwiartki, ugotować w letko osolonyj wodzie. Wystudzić i potem ułożyć warstwami w kamiennym garnku, można posypać koprem czy kminkiem, dać pare plasterki buraka ćwikłowego na kolor, potem zalać zimno wodo i ono tak pokiśnie pare dni, i gotowe jeść (Łaszczówka). Kręzałki to jest tradycja. Robiła je moja mama. Skąd sie wzięły kręzałki, nie wiem, wiem, że zawsze były i nas w domu robione przed świętami Bożego Narodzenia. Małe główki kapusty, która nie urosła, chowało sie na zime. Obgotowało sie kapuste na połówki lub ćwiartki skrojono w osolonej wodzie. Jak so małe główeczki, to w całości ido i takie najlepsze. Jak sie ugotowały, to odcedzam, studze. Zagotowuje sobie znowu wody, lekko zasalam. Jak mi ostygnie daje ziarka kopru i w garku układam gęsto jedna przy drugij te kapustki. Czosnek do tego na drobnitko i na koniec zalewam solono wodo. To sie kwasi kilka dni, a potem można jeść z kartoflami, z chlebem, abo i same (Korchów). Kręzałki, no kapusta udgutuwana była, przekrojona na pół i potem tak jeszcze kawaleczkiem tylko ta pułówka na ćwiartkę, ubsypana koprem, solo i zalana przygotowano wodo też usulono, i to tam pustało kilka dni, lukisto (Zynie).

Źródła: PM, CWP.

Geografia: okolice Biłgoraja i Tomaszowa Lubelskiego.

D. lm. *kręzałków*; wymowa: *krężauki*, *krynżauki*.

Por. *krężanki*, *szachołki*, *szulaki*.

Krężanki ‘potrawa z małych, młodych kapustek’ (zob. ilustracja 5).

Krajało si kapuste na cztery części, główke kapusty gotowało si w wodzie, a późni dawało si czosnyk, sól, utarło si w dunicy, gotowanu wodu si zalało. I potem si zamoczyło te kapuste w ty wodzie z czoskiem, ziarka kopru, no pustała troche, krujilo si i maściło tulejem, i si brało to do kartoflów. To takie kręzałki, krężanki takie byli (Telatyn). Kryżanki to z kapusty. Kiedyś to kryżanków nawaryli z kapusty (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, CWP.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego.

D. lp. *krężanki*; D. lm. *krężanków*; wymowa: *krężanki, kryżanki, kryżanki*.

Por. *kręzałki, szachotki, szulaki*.

Kroić ‘ciąć chleb, ciasto, warzywa na części, na kawałki’

Kroić to chleb, stunine, piróg (Bałtów). *Ukrój tam chleba skibke, bo mi sie chce jeść* (Wiśniów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *kroić, krojic*.

Por. *krajać*.

Krojeczka ‘kromka chleba’

Krajali tak placek na takie krojecki. Dali krojecke chleba, ukrajali krojecke placka (Gołąb). *Krojeczka to kawałek odkrojonego chleba* (Stok). *Chlib na cianiutki krojecki krajaly* (Skowieszyn).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Skowieszyn, Stok, Gołąb (zob. mapa 28).

D. lp. *krojeczki*; D. lm. *krojczków*; wymowa: *krojčeka, krojeczka*.

Por. *bajda, bajdeczka, gloneczek, glonek, krojka, kromka, pajda, pajdeczka, pajdka, skibka, skrojka, skromka*.

Krojka ‘kromka chleba’

Przyniosli nam po krojce chleba i mleka, i zjydzta (Gołąb). *Krojka to inacy kromka chleba* (Zarzecze).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Toczyska, Borowa, Gołąb, Osiny, Pogonów, Rudy, Końskowola, Bałtów, Borysów, Żyrzyn, Skowieszyn, Zarzecze (zob. mapa 28).

D. lp. *krojki*; D. lm. *krojków*; wymowa: *krojka*.

Por. *bajda, bajdeczka, gloneczek, glonek, krojeczka, kromka, pajda, pajdeczka, pajdka, skibka, skrojka, skromka*.

Kromka ‘kromka chleba’

Kromke to moze być piroga czy tam placka (Sulów). *Cieniutke take kromke, take kromeczke sie krajalo i do gęby* (Luchów Dolny). *Wziełam do szkoty take kromke tam na przerwie zjeść* (Biszczka). *Zawsze widziałaś go z kromko chleba w gości* (Sól). *Kromka a pajda to jest taka różnica, że kromka to jest taka cieńsza* (Kryłów). *Łukrajane były kromki w przetaku w komorze* (Branew). *Brał tam kromke chleba czy piroga i tyle* (Świerże). *Krumka to kawał chleba odkrojonego* (Węglinek). *Kromka jak je okragło krajane* (Wierzbica pow. Kraśnik). *Kromka to bez cały chleb* (Piotrawin). *To tam u Kotodziejczyka takie było wesele, że przetakiem nosili butke take z pieca upieczone z blachy, pokrojone na pajdki i tak, łobyszli naokoło, ludzie te goście siedzieli po ławach dotokota, a tam była jaka muzyka, trocha tańcowali, a tak sie siedziało, czekało sie kiedy znów bedzie ten przetak szedł, by znów dostać kromke i tam może ze szklanke piwa* (Błonie). *A później też przed krojeniem chleba, przed pierwszo kromko to czynili, czynili znak krzyża świętego. To co ja pamiętam to tylko raz. No i teraz jeszcze jak ktoś chce to też przecież tak, no i też przewaźnie takie starsze gospodynie tak daley robio* (Rejowiec Fabryczny). *Upuszczone na ziemie kromke, ułomek chleba trza było z uszanowaniem*

podnieść, otrzeć z pyłu, ucałować (Krzemień). A po świętach to już sie rozglądali za służącymi [. . .]. Taki humor był, że jak ten parobek już przyszedł to jeszcze mu dali kulację, ukruliłi jedne kromke chleba, no i ten parobek zjad, ale drugi sobie ni kroi, a to tyko tak na zbadanie jedne kromke, a reszte chleba leży i nóż, i ten parobek jak był taki sprytny i fajny, taki żywy, to tak zjad te kromke chleba, zjad ty zupy troche, ile tam, i bierze chleb kroi to. Ten gospodarz był zaduwołony, że będzie dobry parobek, a jak jaki parobek przyszedł, że tak je te zupe, zjad troszke, chleba drugiego se jeszcze nie kroi, no bierz krój, i tak zaraz gospodarz mówi, taki będzie z niego i rubotnik, jak i stopnik (Modryniec).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 28).

D. lp. *kromki*; D. lm. *kromków*; wymowa: *kromka, krumka*.

Por. *bajda, bajdeczka, gloneczek, glonek, krojeczka, krojka, pajda, pajdeczka, pajdka, skibka, skrojka, skromka*.

Krosić ‘zaprawić potrawę tłuszczem’

Krosiły kasze, kapuste, groch i wszystko tolejem (Chłopków). Kulasze sie tako gęsto rubiło, mocno krosiło i to było dobre do jedzenia (Białowola). Pokroś te zupine, żeby bardzo posno nie była (Wandalin). Skwarki so z okrasy i krosi sie nimi kartofle (Kolonja Drzewce). Krosić trza było słonino, ale i ze śmitano jedli (Sawin). Krosić to przyważnie stunino, smalcem, ulejem, ale jak ni było to i mliko dawali (Kulik).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *krościć*.

Por. *krasić, maścić, okrasić, omaścić*.

Kruczek I – tom III: 204.

Kruczek II ‘narzędzie służące do przegarniania żaru pod płytą kuchenną’

Kruczek to pogrzebacz do pieca kuchennego (Uchańka). Kruczek był do pieca (Suchawa). Kruczek to narzędzie służące do rozgarniania żaru pod kuchnio (Dańce). Kruczyk to żylazny kij do poprawiania ognia w piecu (Ortel Królewski). Kruczek to do popiołu wygatrzywania w piecu, do wegli (Wiryki).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia i okolice Łukowa (zob. mapa 43).

D. lp. *kruczka*; D. lm. *kruczków*; wymowa: *kruček, kručyk*.

Por. *haczyk, hak, kociubas, kosior, kruk, kulbas, ożóg, pogrzebacz, pogrzebaczka*.

Kruk I – tom III: 205.

Kruk II – tom III: 205.

Kruk III ‘narzędzie służące do przegarniania żaru pod płytą kuchenną’

Kruk to zakrzywiuny kawałek druta grubego, pod kuchnio sie jego używa (Łukowisko). Kruk to kij do poprawiania ognia w piecu (Orchówek). Kruka wsadziut i ogień przygar-non (Leszczanka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Leszczanka, Łukowisko, Gąsior, Żakowola, Polskowola, Branica Radzyńska, Orchówek (zob. mapa 43).

D. lp. *kruka*; D. lm. *kruków*; wymowa: *kruk*.

Por. *haczyk, hak, kociubas, kosior, kruczek, kulbas, ożóg, pogrzebacz, pogrzebaczka*.

Krupa ‘zupa na jarzynach i mięsie, zasypywana kaszą, najczęściej jęczmienną’

Krupa no to tako zupa z kaszy (Kolechowice). Krupy nagotowały z perlaku (Niedźwiada).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Kolechowice, Niedźwiada (zob. mapa 13).

D. lp. *krupa*; D. lm. *krupów*; wymowa: *krupa*.

Por. *juszka, kaszana zupa, kasznik, krupniak, krupnik*.

Krupiak ‘ciasto pieczone z kaszy gryczanej lub z mąki gryczanej’

Krupiak to kartofle gotowane, ser biały tłusty, kasza reczczana, śmietana, no i tak sól, pieprz, jajko, no i skwarki jak kto lubiał. To razem sie wymiesza dobrze i w piec. To kiedyś rubili i teraz robio (Zanie). Krupiak to gutuje sie kartofle, jak sie kartofle ugotujo, odcedzi sie, wsypie sie kasze, tylko najlepi jak jest kasza pułówki, nie cała, nie całe te krupy, tylko pułówki, bo ono lepi łączy. I zasypuje sie w te gorące te kartofle, pudusi sie i zeby to wystygło, potem sie dudaje ser, można dać śmitany, jajek (Zynie). Krupiak, no jak to tera mówio piróg biłgorajski to tak, gotowało sie kartofle, dusiło sie, dodawało sie syr i skwarki, i krupy ryczczane, skórki kiedyś sie robiło, wymiesiło sie i na te skórke, i na te łopate mąko sie z wirzchu podsypało, tumuskało sie i w piec (Ruda Solska). Krupiak to chleb z mąki gryczanej z ziemniakami (Potok Górny). Krupiak to pieróg z krup (Łukowa). Pieczono pirog z kaszy gryczanej, gotowanych ziemniaków i sera (Gromada). Z gryczanej kaszy pierogi sie piecze. Po naszymu krupiak. Kartofli sie obskrobie baniaczek i krup, i troche syra, i troszke jakby była śmietana to jeszcze lepszy, pare jajek, no i piróg je (Smólsko Duże). Krupiak to piróg z kaszy gryczanej, ziemniaków, sera białego, jajek, tłuszczu i przypraw (Hucisko). Krupiak jest z kaszy gryczanej, kartofli, jaj, sera i tłuszczu (Lipiny Górne).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lp. *krupiaka*; D. lm. *krupiaków*; wymowa: *krupak*.

Por. *grycon, gryczak, krupiany pieróg, pieróg biłgorajski, pieróg reczany, pieróg reczczany, reczczak, reczczany chleb, reczczany pieróg, reczczoniak, reczczuch*.

Krupiany pieróg ‘ciasto pieczone z kaszy gryczanej lub z mąki gryczanej’

Krupiany pieróg to wypiek z kaszy gryczanej, kartofli, jaj, sera i tłuszczu (Tarnawka). W blaszanych brytfankach krupiane pierogi piekli (Biszcz). Piekli krupiane pierogi, przynosili na wysele i na większe święta piekli (Luchów Dolny). Krupiany pieróg to z krup reczczanych i przyprawiony (Bukowina). Gospodynie piekły krupiane pierogi (Wola Gałęzowska).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna południowa.

D. lp. *krupianego pieroga*; D. lm. *krupianych pierogów*; wymowa: *krupany pėruk, krupany pėruk*.

Por. *grycon, gryczak, krupiak, pieróg biłgorajski, pieróg reczany, pieróg reczczany, reczczak, reczczany chleb, reczczany pieróg, reczczoniak, reczczuch*.

Krupka I ‘naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta’ (zob. ilustracja 21).

Krupka to naczynie z dwoma uchami, długie (Huszczka). Sitem trza było nasiać mąki w krupke (Suchawa). W krupke sie siało, z pół godziny sie siało to był razowiec, a później dziadek woził do kłody do młyna to chleb był sitkowy, a później sie pytłowało, na pytel sie woziło [...]. Sitem to w krupke sie siało (Ortel Królewski).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej i Włodawy (zob. mapa 48).

D. lp. *krupka*; D. lm. *krupków*; wymowa: *krupka*.

Por. *dłubanka, kazubek, kopaneczka, kopańka, miecka, miecki, niecka, niecki, niecułka, niecułki, noczówka*.

Krupka II ‘podłużna, okrągła forma, miara masła’

Ugniatali masło, by sie pozbyć resztek serwatki i robili krupki (Turów). Masło w krupki robiły (Łazy).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Łukowa i Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *krupki*; D. lm. *krupków*; wymowa: *krupka*.

Por. *buca, bucka, fastka, gomółka, grudka, kostka, kulka, osetka*.

Krupniak ‘zupa na jarzynach i mięsie, zasypywana kaszą, najczęściej jęczmienną’

Krupniak to zupa z jęczmiennymi krupami (Czartowiec). Krupniak był jęczmiennyj (Siemierz). Krupniak to zupa z kaszo jęczmienno, z tym pęcakiem (Samowicze). Krupniak to zupa z krupami i ziemniakami (Czołki).

Źródła: PM, KAGL, CWP.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej, Hrubieszowa, Tomaszowa Lubelskiego i Zamościa (zob. mapa 13).

D. lp. *krupniaku* // *krupniaka*; D. lm. *krupniaków*; wymowa: *krupniak*.

Por. *juszka, kaszana zupa, kasznik, krupa, krupnik*.

Krupnik ‘zupa na jarzynach i mięsie, zasypywana kaszą, najczęściej jęczmienną’

Krupnik to zupa z kaszo (Pilaszkowice). Krupnik to zupa z krup (Urzędów). A te krupniki to jest normalna zupa, tylko że dodana kasza. Rzucić kartofel i garść kaszy i sie ugotuje, to ono nie jest dobre. Jak jest jakieś żeberko, czy jakaś kość, czy nawet i na jakimś kurczaku, o tam kartofel, dwa, dwie, trzy łyżki kaszy tej rzucić, bardzo fajne i dietyczne, marchewka, wszystkie przyprawy (Helenów). Krupnik to kiedyś był mlikiem zabilany (Ossowa). Krupnik to sie gotuje na rzadziutko (Łazy). Krupnik z kaszo na rzadko sie rubiło (Gardzience). Krupnik ugotowała normalnie na mleku taki, kasza jęczmienna i ziemniaki do popijania. Taki krupnik do ziemniaków (Milanów). Krupnik to zupa z kaszy jęczmiennej, zupa z krupami (Palikije). Krupnik jęczmienny był,

gotowało się krupniki gryczane (Kryłów). Na obiad to krupnik (Michów). Krupnik to ugotować kaszę jęczmienną, lekko osolić, do tego podać ugotowane kartofle okraszone skwarkami (Polskowola). Krupnik to z kaszą jęczmienną, no i kartofle, warzywa jakieś, skwarki (Brody Duże). Krupnik to zupa z krupów i z kartoflów (Osiczyna). Krupnik to zupa z jęczmiennej kaszy (Węglinek). Z jęczmienia to się krupnik gotuje (Wojcieszków). Krupnik jaglany to kasza jaglana na wodzie z kartoflami (Paszki Małe). Krupami zasyp i będzie krupnik (Glinny Stok).

Źródła: PM, ML, TG, APAE, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 13).

D. lp. *krupniku* // *krupnika*; D. lm. *krupników*; wymowa: *krupnik*.

Por. *juszka, kaszana zupa, kasznik, krupa, krupniak*.

Krupnik z siemienia lnianego ‘zupa z ziaren lnu’

To było sienie lniane i z wodą, to zaprawili jakoś i był taki krupnik z siemienia lnianego, to było bardzo zdrowe (Zalesie). Nasypio lnu takiego drobnygo i jego tak upraży, ukręco i to jest takie rzadkie, taki krupnik z siemienia lnianego wychodzi (Dobryń).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *krupniku z siemienia lnianego*; D. lm. *krupników z siemienia lnianego*; wymowa: *krupnik ś sienieńa lńianego, krupnik ś sienieńa lńianego*.

Krupy ‘gęsta potrawa z oczyszczonych z łuski nasion gryki, prosa lub jęczmienia’

Krupy to inaczej kasza (Naklik). Krupy to na kasze z krup tak mówili (Komodzianka). Krupy to jest kasza (Janówka). Krupy to każda kasza, jęczmienna, jaglana czy hryczana (Kotlice). Krupy to kasza jęczmienna (Czarnystok). No jak to na wsi, nasze babki i matki mówiły tak trochę inaczej niż teraz to się przyjęło. Ja mówię do wnuka, zobacz, czy so krupy w szafce, bo bede pierogi dziś robić, a on nie wi, czy ma mąki szukać, czy jajek, czy syra, a ja przecież o kasze pytałam, no o krupy, bo z krup gotuje się potem gęste takie krupy na obiad (Luchów Dolny).

Źródła: PM, ML, CA, KAGL.

Geografia: powszechne.

D. lm. *krupów*; wymowa: *krupy*.

Por. *kasza*.

Kruszyna ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Jak malutko tak to kruszyna się mówi, o kruszyna chleba czy syra (Dębowa Kłoda). Kruszynie chleba się ułamało (Ortel Książęcy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kruszyny*; D. lm. *kruszynów*; wymowa: *kruśyna, kruśina*.

Por. *kawateczek, kawałek, kąsek, kąsiel, kęs, kruszynka, krzynka, magułka, okruc, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubeł, zubelek, zuchelek, zusek, zuzel, zuzelek*.

Kruszynka I ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Mały kawałek chleba, tako ino kruszynka ułamane (Błotków Duży). Jak tak bardzo mało to kruszynka ułamana (Bortatycze).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *krużynki*; D. lm. *krużynków*; wymowa: *krużynka*.

Por. *kawateczek, kawatek, kąsek, kąsiel, kęs, kruszyna, krzynka, magułka, okruch, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubek, zubelek, zuchelek, zusek, zuzel, zuzelek*.

Kruszynka II ‘zupa z mąki rzucanej na wrzące mleko’

Na mleku kluseczki takie to kruszynka sie nazwało albo zacierka (Sulów). Kruszynki nagotowali mama na śniadanie, mleko i mąka (Wierchowiska).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Sulów, Wierchowiska, Michałówka (zob. mapa 12).

D. lp. *krużynki*; D. lm. *krużynków*; wymowa: *krużynka*.

Por. *pryta, prytka, zacieraczka, zacierka, zacierki, zakruchy, zakruszka*.

Krużaczka ‘drewno rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 12).

Krużaczka była z takimi odnogami, drewno takie i tym trza było kałatać (Międzyłęś). Krużaczka to takie rogi ma i tym dobrze kałatać (Elźbiecin).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *krużaczki*; D. lm. *krużaczków*; wymowa: *krużačka*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, kałatuszka, kopystka, kopyść, kozietek, koziolatek, krażek, kręcik, krężatek, maław, maławka, opołonik, rogalik, rogatulka, rosochula, rososzka, rożki, trzepaczka, wideteczki*.

Krzemień I ‘kamień do krzesania ognia’

Krzemień to kamień, o który uderzano przy krzesaniu ognia (Fajslawice). Trzymało sie te hube blisko krzemienio, żelaznem kawółkiem sirpa abo czem inszem łuderzało sie w krzemień, jiskry spadywały na hube i łono sie kurzyło (Wólka Abramowska).

Źródła: PM, CA, KAGL.

Geografia: powszechne.

D. lp. *krzemienia*; D. lm. *krzemieniów*; wymowa: *kšemeń, kšemiń*.

Por. *koziół, krzesak, krzesidło, krzesiło, krzesiwo*.

Krzemień II ‘materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa’

Krzemiń to jest to, co nim rozpalano ogień chyba (Sitno pow. Zamość). Krzemiń to sie bierze do krzysiwa (Derewiczna).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 67).

D. lp. *krzemienia*; D. lm. *krzemieniów*; wymowa: *kšemeń, kšemiń*.

Por. *czyr, gąbka, huba, hubawka, hubka, knot, koza, kozula, próchno, pulwar, zapał, żagiew, żagwa*.

Krzepica II ‘deska z otworem, w którym porusza się górny koniec drążka żaren’

Krzypica to taka dyseczka z otworkiem, w którym rusza się górny koniec mielucha (Wola Idzikowska). Krzepica to deska, w który siedział górny koniec młona (Górka). Zarnufka od góry wchodziła w krzypice (Gościeradów). Młon włożył w górze w krzepice i tam się obracał (Siedliska pow. Łuków).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia i środkowa (zob. mapa 46).

D. lp. *krzepicy*; D. lm. *krzepiców*; wymowa: *kšępica*, *kšyńpica*.

Por. *deska*, *grządka*, *grzęda*, *jarzemko*, *kałatajka*, *klekot*, *kłopot*, *kuna*, *łapka*, *suka*, *trząchacz*.

Krzesać ogień ‘wzniecać ogień przy pomocy krzesiwa’

Krzesać ogień to tak. Hube bukowo gotowało się w popiele, żeby zmiękła. Potem łona sie łususzyła i łacwi można było je rozpolić, wykrzesać jiskro. Trzymało się te hube blisko krzemienio, żelaznem kawotkiem sirpa abo czem inszem łuderzało się w krzemień, jiskry spadały na hube i łono sie kurzyło. Jak trza było coś zaświecić, to trza było rozdmuchać, kładło się na słume abo papier (Wólka Abramowska). Krzesać ogień to rozpalać ogień przy pomocy krzesiwa (Goraj).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *kšesać ogeń*, *kšesać uogeń*, *kšesać ogiń*, *kšesać uoگیń*.

Por. *czyrkać ogień*.

Krzesak ‘kamień do krzesania ognia’

Krzesak to jest to, czym dawni krzesano ogień (Komarno). Krzesak był do krzesania ognia (Witoroż).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Komarno, Witoroż, Kozły, Kolembrody.

D. lp. *krzesaka*; D. lm. *krzesaków*; wymowa: *kšesak*.

Por. *koziół*, *krzemień*, *krzesidło*, *krzesiło*, *krzesiwo*.

Krzesidło ‘kamień do krzesania ognia’

Krzesidłem dawniej krzesano ogień (Barbarówka). Krzesidło to służyło do ruzpalania ognia jak jeszcze zapałków ni było (Korcówka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *krzesidla*; D. lm. *krzesidłów*; wymowa: *kšesidło*, *kšyśidło*, *kšesidło*, *kšyśidło*.

Por. *koziół*, *krzemień*, *krzesak*, *krzesiło*, *krzesiwo*.

Krzesiło ‘kamień do krzesania ognia’

Krzesiło to kamień do krzesania ognia (Dobryń). Kresiło było i z tego był ogień (Nielew).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej i Hrubieszowa.

D. lp. *krzesiła*; D. lm. *krzesiłóv*; wymowa: *kšesiuo*, *kšyśiuo*, *kšesilo*, *kšyśilo*, *kresiuo*.

Por. *koziół*, *krzemień*, *krzesak*, *krzesidło*, *krzesiwo*.

Krzesiwo ‘kamień do krzesania ognia’

Krzesiwo musiało być stalowe, był kawałeczek kamyka, kamyk specjalny co jiskry wytwarza, żagiew musiała do tego być, to takie rośnie na drzewach, na wirzbach przyważni, i to brali, gotowali w popiele i ono sie tak wygotowało, i tak sie po tym oździłało jak mięso chude, to sie odrywało i to kładli na tym kamyku, i tym krzesiwem po tym kamyku, i to ta żagiew łód ty jiskry łapała łogień, a potem rozmuchywali (Ruda Sol-ska). Downi krzesano ogień krzysiwem (Ratoszyn). Kamień był w krzesiwie (Grady). Krzesiwo to było dawni zamiast zapalek, tym rozpalano ogień (Wola Idzikowska).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *krzesiwa*; D. lm. *krzesiwów*; wymowa: *kšėšivo, kšyšivo*.

Por. *koziół, krzemień, krzesak, krzesidło, krzesiło*.

Krzynka ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Ło tak wezne krzynke chleba i syra, i tak czegoś jeszcze i mie to wystarczy (Wola Róża-niecka). Nie chciał jeść, jak był mały, krzynke złapoł chleba czy tam czego i tyle (Wola Gałęzowska).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *krzynki*; D. lm. *krzynków*; wymowa: *kšynka*.

Por. *kawałeczek, kawałek, kasek, kąsiel, kęs, kruszyna, kruszynka, magułka, okruch, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubek, zubelek, zuchelek, zusek, zuzel, zuzelek*.

Krzynowek ‘gliniana miska do ucierania maku’ (zob. ilustracja 16).

Krzynowek to na mak, w tym krzynowku sie wierci mak (Weremowice). Krzynowek to gliniana miska do tarcia maku (Orłów Murowany).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Weremowice, Pokrówka, Ostrzyca, Orłów Drewniany, Orłów Murowany, Udrycze, Czołki, Bończa (zob. mapa 60).

D. lp. *krzynowka*; D. lm. *krzynowków*; wymowa: *kšynovek, kšynuvek*.

Por. *donica, makortyt, makownica, makutra, miska, miska siwa, studzielina, wiercio-cha, wiertacha*.

Krzywy chleb ‘bułeczka, rogalik lub obwarzanek z makiem, wypie-kany na Nowy Rok i na Trzech Króli, rozdawany dzieciom chodzącym po kołędzie’

Taki był to krzywy chleb, ło taki był zakulony (Komodzianka). Stare to zawsze mówiły, że jak ten krzywy chlib zaginie, to i świat zaginie (Borownica).

Źródła: PM, ML, SGP.

Geografia: okolice Zamościa, Szczebreszyna, Janowa Lubelskiego i Kraśnika.

D. lp. *krzywego chleba*; D. lm. *krzywych chlebów*; wymowa: *kšyvy xlep, kšyvy xlip*.

Por. *kołędnik, serodraczek, szczodraczek, szczodrak, szczodranik*.

Krzyżak I – tom IV: 312.

Krzyżak II – tom IV: 312.

Krzyżak III ‘tłuczek do ziemniaków’

Do tłuczenia kartofli był kiedyś krzyżak (Trzydnik Duży). U nas to krzyżok nazywały, ale tych nazwań było więcej, bo i tłucek, i wałek, i musi jeszcze kopyść (Sulów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Sulów, Trzydnik Duży, Polichna (zob. mapa 58).

D. lp. *krzyżaka*; D. lm. *krzyżaków*; wymowa: *kżyżak, kżyżok, kżyżak, kżyżok*.

Por. *kaczałka, kałatuszka, kopystka, kopyść, kozietek, makohun, makowert, makowrit, pałka, solniak, tłuczek, tłukacz, tołkacz, wałeczek, wałek, wiercioch*.

Krzyżyk I – tom V: 245.**Krzyżyk II** ‘ciastko z pszennego ciasta wypiekane w półpoście w kształcie krzyżyków’

W półpoście dla dzieci pieczono krzyżyki z pszennego ciasta (Zanowinie). Takie ciastka krzyżyki się nazywały, to one już dla dzieci były (Michałówka).

Źródła: PM.

Geografia: Zanowinie, Barbarówka, Michałówka.

D. lp. *krzyżyka*; D. lm. *krzyżyków*; wymowa: *kżyżyk*.

Kubeczek ‘blaszane lub porcelanowe małe naczynie z uchem’

Kubeczek to mały garnek, kubek z uszkiem (Kołacze). W kubecku się mliko piło, bo na wieczór to było chlib z mlikiem, takie jedzynie było (Górka). W kubecku miał gryczane kasze na uleju, a potem nalał se wody i popił te kasze (Łukowa). Kubeczek to z uchem na wodę, na mliko (Wisłoki).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *kubeczka*; D. lm. *kubeczków*; wymowa: *kubeček, kubecek*.

Por. *garczek, garnek, garniątko, garnuszek, kubek, kwaterka, półkwartek*.

Kubek ‘blaszane lub porcelanowe małe naczynie z uchem’

Kubek to naczynie o grubych ściankach, z uszkiem, służące do picia (Grądy). A obiad tak w domu, to w kubek mlika se włoł czy syra kawołek se tukrajoł i zjod z chlebem (Branew). Brało wodę w jakieś, no w przeważnie w kubek (Kolonja Moniatycze). Kubki kiedyś byli gliniane, ale ładnie malowane (Chomęciska Duże). Kubki były i gliniane, i metalowe, żeliwne. Malowane na jakieś rozmaite kolory, ale takie normlne, no proste z uchem (Rozięcín).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kubka*; D. lm. *kubków*; wymowa: *kubek*.

Por. *garczek, garnek, garniątko, garnuszek, kubeczek, kwaterka, półkwartek*.

Kubeł I – tom IV: 313.**Kubeł II** ‘wiadro blaszane do noszenia wody do domu’

Kubeł z wodą stał w sieni (Nasiłów). Kubeł to na wodę (Łopatki). Kubeł jest na wodę nosić z studni (Łazy).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna, rzadko w części południowej (zob. mapa 62).

D. lp. *kubła*; D. lm. *kubłów*; wymowa: *kubeu*, *kubel*.
Por. *kubetek*, *kubetko*, *kubło*, *wiaderko*, *wiadro*.

Kubetek I – tom IV: 314.

Kubetek II ‘wiadro blaszane do noszenia wody do domu’

My mówim kubetek, ale to lepsze i ładniejsze będzie wiaderko (Niedźwiada). *W kubetku sie nusiło wodę ze studni* (Łomazy).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna (zob. mapa 62).

D. lp. *kubetka*; D. lm. *kubetków*; wymowa: *kubeuek*.

Por. *kubel*, *kubetko*, *kubło*, *wiaderko*, *wiadro*.

Kubetko ‘wiadro blaszane do noszenia wody do domu’

Kubetko było na wodę, bo kranów nie było, trza było ze studni przyniść (Dorohuczka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Wólka Plebańska, Ortel Książęcy, Osiny, Skowieszyn, Dys, Snopków, Dorohuczka, Trawniki, Żulin, Książomierz, Grabówka (zob. mapa 62).

D. lp. *kubetka*; D. lm. *kubetków*; wymowa: *kubeuko*.

Por. *kubel*, *kubetek*, *kubło*, *wiaderko*, *wiadro*.

Kubło I – tom IV: 314.

Kubło II ‘wiadro blaszane do noszenia wody do domu’

Woda zimna w kuble przy ławie stała (Świdnik Duży). *Kubło było na wodę, takie blaszane i ze studni wodę tym się nosiło* (Rudka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Puław, Lubartowa, Lublina, Bychawy, Krasnegostawu, Chełma i Tomaszowa Lubelskiego (zob. mapa 62).

D. lp. *kubła*; D. lm. *kubłów*; wymowa: *kubuo*.

Por. *kubel*, *kubetek*, *kubetko*, *wiaderko*, *wiadro*.

Kubryk ‘naczynie, w którym zaparza się herbatę’

Kubryk to taki czajniczek do parzenia herbaty (Susznó). *W kubryku się zaparza hyrbate* (Hanna).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *kubryka*; D. lm. *kubryków*; wymowa: *kubryk*.

Por. *czajniczek*, *imbryczek*.

Kuchnia I – tom IV: 314.

Kuchnia II ‘piec do gotowania’

Kuchnia to można powiedzieć, że to urządzenie, na którym się gotuje (Ruda Solska). *Kuchnia to piec do gotowania* (Dubienka). *Była kuchnia i na kuchni fajerki i dalej drzwiczka do pieca chlebowego* (Nasiłów). *Kuchnia to jest to, na czym się gotuje* (Zastawie). *Kuchnia była na drzewo i tam gotowali* (Hulcze). *Kuchnia to piec do gotowania*

(Szóstka). *Cztery fajerki i blacha taka, i to cała kuchnia* (Gorajec). *Kuchni były budowane takie na cztery fajerki i był piec chlebowy zrubiony tak nad fajerkami [...] i taki okap był zrubiony zawsze, bu jak sie paliło w piecu to pod ten okap dym szed du kumina. A przy kuchni ugrzywalnik taki stał* (Kryłów). *A kuchnia tak jak teraz na wsi. W mieście so kuchnie gazowe, a na wsiach dalej so też i piece chlebowy, kuchnia z fajerkami i podpala pod niego, żeby coś ugotować, ale i maszynki elektryczne też przecież so i sie też na nich gotuje. A kiedyś na kuchni na wierzchu to i babka jaka spała, bo na tym ciepło* (Rozięcín). *Kuchnia to część pieca służąca do gotowania* (Skoków). *Kuchnia murowana tam z cegły czy z kamieni, tak samo płyta i fajerki* (Strupin). *Kuchnia, no kuchnia później już były kaflowe, ale jeszcze za moich czasów jak ja byłam mała, to pamiętam to były kuchnie takie zwykłe z cegły i otynkowane, a jeszcze na takich wioskach to były takie piece duże, jak było zimno to przeważnie dziadkowie na tych piecach spali albo dzieci, żeby im ciepło było* (Rejowiec Fabryczny). *No kuchnia to z cegieł pomurowana na fajerki takie, czyli takie no, no, przykrywki, zatyczki. To i kuchnia do gotowania i piec w jednym było, bo sie pod tym paliło i ciepło było w chatupie. Bo na zime to sie zagate ukladalo, belki blisko siebie przy domu i za belki słome, liście sie napychało, tylko miejsce na małe okno zostawiano. Na kuchni na wierzchu to i babka jaka spała, bo na tym ciepło* (Wojśławice Kolonia). *Palitam w kuchni i w piecu kaflowym, żeby w całej chatupie ciepło było, często drewnem* (Aleksandria Niedziałowska). *Piec był obok kuchni lub nad kuchnio* (Ciechomin). *Na rozpalke pod kuchnio to jakieś drobne zbirane patyki, ale to suche być musiało* (Łańcuchów). *U każdego była kuchnia i był piec chlebowy. Tu przy ty kuchni u góry była kapa, niżej fajerki, potem grubka* (Nowodwór). *Byli takie kuchnie murowane z cegły takiej, kominy, a tam był jeszcze piec wysunięty taki duży* (Terebela). *W kuchni sie pali, aby było ciepło* (Międzyrzec Podlaski). *Kuchnia to jest, w czym sie pali, żeby było ciepło* (Abramów). *Przyniós wody, posadzoł sagany, [...] sie zacyno na kuchni gotować* (Borowa). *Zimy srogie byli i zimnica tako, że przyszedł z dworu i cały aż trepci z zimna, no to przy kuchni sie pogrzał, a tera pieców ni ma* (Sól). *W kuchni do gotowania była z boku duchówka i tam przechowywało sie jedzenie, żeby było ciepłe* (Huta). *Mama zawsze tym poświęconym ogniem rozpalala ogień pod kuchnio, w Wielgo Subote* (Stanisławów).

Źródła: PM, ML, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *kuchni*; D. lm. *kuchniów*; wymowa: *kuxńa, kuxńo*.

Por. *komin, piec*.

Kuchy ‘nadziewane ciasto drożdżowe z kruszonką’

Kuchy to ciasto drożdżowe z jajkami i masłem posypane z wierzchu kruszonko, często to ciasto nadziewano serem (Komodziańska).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Zamościa i Szczebrzeszyna.

D. lm. *kuchów*; wymowa: *kuxy*.

Kucia I ‘potrawa wigilijna z tłuczonej pszenicy, maku i miodu’

Kucia to potrawa wigilijna z ziaren pszenicy (Osmolice). *Kucie to gotowało sie ino na pośnik* (Dys). *Kucie tłukło sie z pszenicy w stępie. [...], a późni sie zagotowało i łodsta-wiło sie, maku sie uwiercilo do tygo i łostodzilo sie, wymieszało sie i jadlo sie* (Branew). *Kucie to nazywali kucio, to ładowali z pszenicy, miód i mak do tego szed* (Wierzbica pow. Kraśnik). *W domu rodzinnym to sie kucie tłukło w stępie, to sie robilo kucie na pośnik. Pszenice sie sparzyło wodo, ściekła na sicie, potem taka stępa była i taki tłuczek*.

Sypało się w te stępe i się tłukło, tłukło, aż się obtłukło te łuski z pszenicy. Jak się ta łuska odleciała z ty pszenicy, to wtenczas się gotowało i mieszało się z makiem, miodem na pośnik (Sułów).

Źródła: PM, ML, KAGL, MSGP.

Geografia: okolice Łukowa, Lublina, Bychawy, Kraśnika i Janowa Lubelskiego (zob. mapa 15).

D. lp. *kuci*; D. lm. *kuciów*; wymowa: *kuća, kućo*.

Por. *gruca, kutia, kutyja*.

Kucia II ‘marmolada z borówek czerwonych’

Jak już borówki były, to z nich kucie rubiło się (Kocudza).

Źródła: PM.

Geografia: Kocudza.

D. lp. *kuci*; D. lm. *kuciów*; wymowa: *kuća, kućo*.

Kuciaki ‘ziemniaki tłuczone’

Nagotowała w poście kartofli baniak i tak stłukła to wszystko. Takie kuciaki się nazywali (Sułów). Skuciane te kartofle i pewnie z tego mówili, że to kucioki (Zaporze).

Źródła: PM, ML.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lm. *kuciaków*; wymowa: *kućaki, kućoki*.

Por. *kuciane kartofle*.

Kuciane kartofle ‘ziemniaki tłuczone’

Tłuczone kartofle to mówili, że to kuciane kartofle (Wólka Abramowska). Ja wolala całe, bo tych kucianych kartofli to ni lubiała (Kasiłan).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lm. *kucianych kartofli* // *kucianych kartoflów*; wymowa: *kućane kartofle*.

Por. *kuciaki*.

Kufel ‘szklane małe naczynie z uchem na piwo i inne napoje’

Kufel to na piwo taki był (Modryniec). W kuflach na zabawie piwo pili chłopy, takie piwo prosto z beczki w kufel nalywali (Podborcze).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *kufla*; D. lm. *kuflów*; wymowa: *kufel*.

Por. *kufelek*.

Kufelek ‘szklane małe naczynie z uchem na piwo i inne napoje’

Kufelek to taki mały garnek, kubek z uszkiem, ale szklany (Wola Burzecka). Kufelek to był na piwo przyważnie (Malinówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *kufelka*; D. lm. *kufelków*; wymowa: *kufelek*.

Por. *kufel*.

Kukietka I ‘niesłodka bułeczka z pszennej mąki’

Kukietka to z psannego ciasta (Gózd). Kukietka to zdobna bułka na maśle z pszennej mąki (Stojeszyn). Kukietka to bułka z pszennej mąki (Toczyska). Kukietka to okrągła gałka ciasta (Czołki). Kukietka to malutka bułka (Germanicha). Kukietka no to bułeczka (Osiny). Kukietka to bułka z mąki pszennej, dawniej żytniej, mała pieczona w piecu chlebowym (Zakrzów). Kukietka to nieduża bułka, przyważnie z mąki pszennej (Żulin). Kukietka to bułka maluško, wyborowo, i rzadko jo piekli (Basonia). Kukietka to mała okrągła bułeczka (Alojzów). Kukietka to placek, tako bułka okrągła (Opoka). Kukietka to specjalna pieczona z pszennej mąki, zabawna, ale może to być placek (Trzydnik Duży). Kukietka to mała bułeczka z mąki pszennej lub żytniej (Rogów). Kukietka jest okrągła (Gościeradów). Kukietka to bułka (Brzeźnica Bychawska). Kukietka to rodzaj bułki (Siennica Nadolna).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *kukietki*; D. lm. *kukietków*; wymowa: *kukeuka*, *kukeuka*.

Por. *bałabuch*, *bułeczka*, *bułka*, *bułka drożdżowa*.

Kukietka II ‘mała bułeczka pieczona na święta i na wesele’

Kukietka to też było takie ciasto pszenne, mała, okrągła bułka pieczona na święta (Siennica Różana). Na święta to każdy tam kilo mąki te kupił i to tam coś kukietki tam nazywali. Moja mama kukietki upiekli jak jakeś bułke, to mówili, że kukietke na święta upiekli (Biszcz). Kukietka to ciasto z pszennej mąki, które sie piekło na Wielkanoc (Hucisko). Kukietka to bułka wielkanocna z pszennej mąki (Majdan Stary). Kukietke to piekli na święta i kusaki (Nasutów). Kukietka to bułka pieczona w foremce do święcenia w czasie Wielkanocy (Stara Wieś). Kukietka to bułeczka święcona na Wielkanoc (Abramów). Kukietka to ciasto drożdżowe, lepienie rękami, zaplatana w taki warkoczyk (Hołowno). Kukietka to jo na wesele piekli (Ochoza). Kukietka to słodkie ciasto weselne (Trawniki). Na weselu dawali placek, kukietka sie nazywoł. Łukrajoł tyj kukietki troski, skibke tako i doł (Olszowiec-Kolonia). Na wyselu częstowano gości, był piróg, kasza, i kukietke piekli (Krzczonów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kukietki*; D. lm. *kukietków*; wymowa: *kukeuka*.

Kukietka III ‘obwarzanek na sodzie, smażony na oleju’

Kukietka to jakby pleciona bułeczka z sodo, z pustym środkiem, i to sie smaży na oleju (Dębica). Kukietka to pleciona pszena bułka (Łukowa). Kukietka to obwarzanek kupowany w mieście (Lipa). Kukietka to pleciona bułka z dziurko (Górka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *kukietki*; D. lm. *kukietków*; wymowa: *kukeuka*.

Por. *kołacz*, *obwarzanek*, *obwarzanek*.

Kukietka IV ‘bułeczka obrzędowa pieczona na andrzejki’

Kukietka to malutki chlebek pieczony na andrzejki (Małoniż). Kukietka to bułeczka mała z chlebowego ciasta, używana na wróżbe na świętego Andrzeja (Ostrzyca). Kukietka to z ciasta żytniego takie gałki w wigilie świętego Andrzeja to pieczono. Panny dawały to psom w czasie wróżbów, który to wcześni zjod, ta wcześni sie ożeni (Jawidz).

W andrzejki schodziły się dziwuchy w wieczór i piekły kukietki. A te kukietki to magłownica taka duża i te kukietki z ciasta były, takie ukrągłe. Ale w te kukietki trzeba była i trochy mięsa włożyć, by były smaczniejsze. I przyprowadzało się psa i chtëro kukietkę pies zjad, to ta panna naprzód wyszła za mąż. No ji, to ja poleciałam, nie dawałam swojemu psu jeść łód ranku do nocy, żeby był głodny, żeby mógł zeżreć. Ji przyprowadziłam go w wieczór, już tych kukietek my napiekli pełno (Nowa Wieś). Na Andrzeja pieczono kukietki, robiono je tam z kartofli, z dołkiem i tam się skwarków napchało, żeby piesek jadł. I psowi się cały dzień nie dawało, żeby wszystkich pozjadał, bo jak które nie zjadł, to już się nie ożeniłam (Tuchanie). Kukietki ruzkładano na jakimś stolku i wołano psa, które złapał i ucił do drzwi, to ta panna wyjdzie za mąż w tym roku (Bukowa).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa.

D. lp. *kukietki*; D. lm. *kukietków*; wymowa: *kukeŭka*.

Por. *andrzejek, gałuszek, gomółka, koza, podwiczórek*.

Kukietka V ‘słodka bułka z odpustu lub kupowana w mieście’

Kukietka to bułka odpustowa (Słotwiny). Kukietka to słodka bułka z odpustu (Janiszkowice). Kukietka to chleb pszenny, buteczka z miasta (Braciejowice). Kukietka to słodka bułka kupiona na odpuście (Kluczkowice). Kukietka to buteczka kupowana w mieście (Piotrawin). Kukietka to mała kupowana bułka pytlowa (Momoty Dolne).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Opola Lubelskiego i Janowa Lubelskiego.

D. lp. *kukietki*; D. lm. *kukietków*; wymowa: *kukeŭka, kuŭka*.

Kukietka VI ‘placek z kaszy jaglanej’

Kukietka to pieróg z jagiel i pytłowej mąki, taki przekładany jagłami (Okrzeja). Kukietka to pieróg z jagłami i z pytłowej mąki (Potok Górny). Kukietka to placek przyważnie z jagłano kaszo, ale to bardzo downo piekli (Branica Radzyńska). Kukietka to rodzaj pieroga z ciasta drożdżowego nadziewanego kaszo jagłano, które gotuje się na mleku z dodatkiem masła i soli (Naklik). Kukietki z jagłami rubili (Lipiny Górne).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Radzynia Podlaskiego i Biłgoraja.

D. lp. *kukietki*; D. lm. *kukietków*; wymowa: *kukeŭka, kukeŭka*.

Por. *jagielniaczek, jagielniak, jaglak, pieróg jagłany*.

Kukietka VII ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Kukietka to bułka z wyskrobków pszennego ciasta (Żabików). Kukietka to mały chlebek z mąki zytnej pieczony dla dziecka z tych resztek ciasta (Rudno). Kukietka to tak nazywają mały chleb z resztek ciasta (Lubień). Kukietka to mały bochenek chleba, taki wyskrobek z ciasta (Staw Noakowski).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia, sporadycznie na pozostałym obszarze (zob. mapa 24).

D. lp. *kukietki*; D. lm. *kukietków*; wymowa: *kukeŭka, kukeŭka*.

Por. *bałabuszek, baszczownik, cygan, kotak, mazur, oskrobek, podskrobek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskrobek, wyskrobka, zasadzka*.

Kukielka VIII ‘narośl na chlebie’

Kukielka to szyszka naroślnięta na bochenku ciasto w czasie pieczenia (Malice). Narosta kregła kukielka, taka gula (Hostynne).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Malice, Hostynne, Turkowice.

D. lp. *kukielki*; D. lm. *kukielków*; wymowa: *kukeuka*.

Kukielka IX ‘ser suszony o kształcie podłużnym’

Kukielka to zasuszony syr na przechowanie, purubi kukielki na zime (Zbereże). Syr suszyli w takie kukielki podłużne (Suchawa).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *kukielki*; D. lm. *kukielków*; wymowa: *kukeuka*.

Por. *gomółka, plaskanka, ser, ser dzieżkowy, ser dzieżowy, ser nieboszczyk, ser pod de-ska, ser suszony, ser z dzieżki, suchy ser*.

Kulastra ‘pierwsze mleko, które krowa daje po ociełeniu’

Kulastra to mliko krowy zaraz po tym, jak sie ociełi (Rozwadówka). Kulastrze to gotowali, ale to ni za dobre było, ni miało smaku mlika (Motwica).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Dubica, Rozwadówka, Łyniew, Motwica, Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski (zob. mapa 30).

D. lp. *kulastry*; D. lm. *kulastrów*; wymowa: *kulastra*.

Por. *młodziwo, mołodziwo, mołozivo, siara, siarka, zwar*.

Kulasza I – tom V: 248.**Kulasza II** ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzu-canej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Kulasza to potrawa z mąki (Potok Górny). Kulasza to była tako, że brało sie troche wody, mąki i to sie mięszano, mięszano na ogniu, aż sie zgęstło, to moje matka to dobrze to umieli, bo oni to rubili. No i jak sie zgęstło, to potem dotek sie zrubilo i w tyn dotek tak okrase sie wlało, co chto miot, śmitane abo skwarki, stunine, bo skwarki byli ze stuniny, to skwarki kładli, i to tyżko sie brało to ciasto gutuwane i sie moczało w tym okroszeniu. I downo to jeszcze wszystkie jedli z jedny miski (Żrebce). Kulasza to z mąki gryczany tak na gesto kuciana z gotowano wodo. Była ona robiona z mąki, woda była w blaszaku, trzeba było zagotować i tam sypała kobita mąke i do tego stopnia to tłuła, aż było takie geste, no takie że nie mogła tego już utrzyć tam, i to sie jadło (Borowiec). Kulasza to woda sie gutowała i brali mąke i mocno mięszali, mięszali, aż taka gęsta była, no i potem kładli na miske ji taki dotek zrubili ji w tyn dotek lieli tuszcz, i maczali w tym tuszczu te kulasze i jedli. U nas z kartoflami to ni było, sama mąka (Krasnobród). Kulasza to woda z mąko. Wode sie gutuje, lusioli mąki, wsypie, mięsze, zrobi sie geste i późni dupiro wykłada i tam czym pumaści, a ni to mleko wleje i to jedli, o kulasza to była (Skryhiczyn). Mliło sie w zarnach, recke sie mliło, susyło sie, i trocha psynicy, trocha zyta i to takie były corne, takie corne to ciasto, i z tego sie rubilo, tako kulasa sie nazywała. [. . .]. Jak sie tak rubilo w dumu kulase na co dzień, to sie loło w dołku, zrubilo sie dotek i loło sie masło, a jak w czasie Wigilii, to sie nalywało tulyju w tyn dotek (Kocudza). Kulaszy

ni ma tera, bo to za dużo ruboty, za dużo tego kuciania, żeby sie ni przypaliło (Czerwiec Główny). Kulasza to putrawa z kartofli i mąki, ale mąki było więcej. Tłukli kartofle i dodawali podpalonyj mąki albo mąkę sypali na wodę i białali aż sie uprażyła. Potem nakrywało sie garnek kraczkiem, aż sie jeszcze lepi uprażyła (Sokolówka). No z wody, kartofli troche i mąki i tak jak sie zagotowało to, no tu mieszało sie, mieszało i wyszła kulasza. I potem troszke tam skwarków w dołek taki, robiło sie na miseczce dołek i wszyscy jedli z jednej miski, i popijali zsiadłym mlekiem i tak sie jadło. Bo dzisiaj jak ktoś robi kulasze no to już chociaż na talerzyku i dołek sobie robi, i w garnuszek mleka, inaczej jest dzisiaj. Bo ja nawet bardzo lubiałam te kulasze i od czasu do czasu nawet dzisiaj bym zjadła lepiej tej kulaszy jak nawet mięsa jakiego (Bukowina). Te kulasze to tak na kartoflach w baniaku piekli, kartofle wałkiem mieni, ale tak ni dużo jich, więcej mąki, mąkę sypali i to tak na gęsto piekli, późni na takie dunice kładli, jak to kiedyś takie dunice gliniane, miski byli, dunice, w te miski kładli i takie robili dołki w ty misce na środku, kładli tam masło, te gorące kulasze i to masło sie roztopiło, i tak łyżkami jedli, koło tego dołka te kolasze zbierali i maczali w tem dołku, w tym maśle i tak jedli (Bukowa). Ugotowała mu kulaszy, a un nie chciał jeść, bo ni wiedziół, co to (Latyczyn). Kulasza to mąka, kartofle, woda, troszke soli, i to sie prażyło na małym ogniu, gnietli te kartofle, mąki dosypali i daly gnietli, a potem to taki wieniec sie z tego zrubilo i w środek tego wianuszku wtali tłuszczu, tam skwarków czy śmitany, i to sie jadło, dawno to z jedny miski (Siennica Różana). Gotowali kulasze, ale pewno nie wi co to kulasza, a to putrawa tako, takie kuciane to, bo kulasza to była tako, że brało sie troche wody, mąki i to sie mįszało, mįszało, jaż sie zgęsto, a potem dołek sie zrubilo i w tyn dołek okroszenie (Szperówka). Prodzi to sie zawsze gutuwało kulasze, tero nicht nie chce jeść (Sól). Kulasze gotowali, no to brało sie mąkę, kartofle i na wodę sie kuciało jaż sie zgęsta, tak sie utarło, potem sie krosiło tam stunino czy śmitano, jak tam tu kogo, co było, a i co chto lubiał, ale to dawne, ni nasze czasy, a dziś nicht by kulaszy nie jad (Bodaczów). Kulasze rubili, to na nio bierze sie mąkę i wodę, i tak sie kucia aż to sie zgęstnie, i tak sie na ogniu to praży (Kolonja Sułów). To sie gotowało mąkę, postawiło sie wodę, łosoliło sie tam w blaszoku, i późni ta woda sie gotowała, i mąkę sie sypało, i dobrze sie mieszało. I to sie usmażyło. Późni trza było dobrze, żeby sie usmażyło. I to sie różnie ludzie, i z mlekiem gotowanem, i tam z masłem, i ze smalcem, i jak chto tam chcioł z czem, i ze śmietamą z przysmażonem. I nakładało sie tam na miske, i robiło sie dołek, nałoło sie tłuszczu, każdy moczoł, i jod. Jo to lubiałam, a teroz dzieś mało robie (Komodzianka). Ale dobro kulasza dzieś dzieś sie ługutuwała, jeszcze bym jo troche zjod (Ostrzyca). Alem sie najod kulaszy, aż mi brzuch zdyno (Kielczewice). Bedzimy gutować kulasze z mąki i łukrasimy jo potem śmitano (Gardzienice). Daj mi kulaszy zy stunino, bo bardzo żem głodno (Malewsczyzna). Gutuwali kiedyś kulasze, prażyli mąkę i kasze z wodą, jak sie wyprażyło to loli tłuszcz i jedzenie było pierszorzedne (Konopnica). Kiedyś kulaszy nagutuwali, wsie sie najedli i było dobrze, każdy był zdrowy (Kawęczyn). Kiedyś to nicht nie jod jakichś tam rarytasów, najod sie kartofli, kulaszy, piroga, kaszy i był zdrowy i mocny jak kuń, nicht ni churowoł (Tarnawka). Kiedyś to często te kulasze żem rubiła z mąki i troche wody, to sie wysmażyło, potem sie łukrosiło i jadło (Rożki). Kiedyś to nagotuwali ty kulaszy, najedli sie i zdrowe wszystko było, nicht tam pu duchtorach ni chodziuł (Zawada). Kiedyś to nagutuwała baba kulaszy, pokrosiła stunino czy śmitano i każdy sie najod tego du syta (Udrylicze). Kulase rubili to z mąki psynny, hrycany i prażyli z wodu lub mlekiem (Trzydnik Duży). Kulassa była. Namįssała baba mąki recany i psenny razem z wodą i to była kulassa (Stojeszyn). Kulassa to były kartofle albo krupy i mąka, i to sie gutuwało, potem w środku dołek sie rubiło, masło sie z boku brało, macało i jadło (Wierchowiska). Kulasy, taki wody z mąką i kaszo nagotowoł, stunino

nalot i najod sie i był zdrowy (Krzczonów). Kulasza to było sytne jedzynie, bo to było tak i mąka, i śmitana, i kartofli pare, i tak to razem to dobre było (Antoniówka). Kulasza to ciastuwata potrawa ze zmiłunego żyta albo hreczki mocno pudgrzana, pudprażona i zalana wodo (Alojzów). Kulasza to dobre było i ja sama lubiałam prażyć i jeść (Zubowice). Kulasza z mąki, wody i kartofli jak ciasto to było (Łopiennik Górny). Kulasze gotowało sie jo kiedyś, rubiło sie z mąki i krup, i takie gęste na wodzie sie gotowało, a potem krosiło sie i jadło (Bychawka). Kulasze sie kiedyś gutowało, ta kulasza to było nawet sytne, bo to humaścic to śmitano czy stunino, to to je naprawde bardzo dobre i sytne (Hedwizyn). Kulasze sie tako gęsto rubiło, mocno krosiło i to było dobre do jedzenia (Białowola). Kulasze take sie z mąki gutowało, potem sie humaścic to śmitano czy masłem, czy stunino, i sie jadło zy smakiem, bo to dobre było (Zielone). Kulasze to sie kiedyś gutowało w każdy chatupie. To sie brato mąkę z wodo, to sie tak prażyło, potem sie w taki dotek tłuszcz, pokrusiło to śmitano czy stunino, i sie jadło (Sasiadka). Kulaszo to nagutowała baba mąki z wodu, nakrusiła to stunino, i taki kulaszy nagutowała i wsie to jedli, bo to dobre było (Kluczkowice). Kulasza to nakuciato sie mąki z wodo, ługutowało to na gęsto, łukrosiło śmitano czy stunino i tak sie jadło, ale to było dobre, bardzo dobre (Staw Noakowski). Naprażyli mąki z wodo, pokrosili to stunino abo śmitano i tako to była kulasza, tak to jedli downo (Tarnawa Duża). Kulasza to potrawa z mąki pszennej i żytniej gotowanej na wodzie, podaje sie jo zy śmietano lub ze stonino (Wólka Abramowska). Kulasza to potrawa z samy mąki (Wola Idzikowska). Taka ciastuwata putrawa z mąki hryczany i jęczminny razem łuprażuny to je kulasza (Bończa). Kulasza to była tako gęsta potrawa z gryczany abo pszynny mąki (Wola Różaniecka). Kulassa i lemiaska to je to samo. Kulassa z mąki psennej lub z tatarski rzucanej na wrzaco wode (Lipa). Kulasza była z gryki, żytni mąki troszki, mączki z kaszy ty łupany na pół, mączka sie rozlatywała, jedna miatka, druga troszeczke i to sie. Zrobiły te kulasze, to było takie gęste i kładło sie na miske, ciepłe tako, w środku sie robiło dotek z ty kulaszy, stonine sie usmażyło i tu sie wlało ty stoniny z tłuszczem ze skwarkami (Wólka Ratajska). Tam kulasza kiedyś była (Branew). Kulasza, a to to samo co lemiieszka (Helenów). Ugotowane kartofle trza było rozetrzeć, potem na to sypać mąkę, wykuciać to ji zaparzyć, ji jeść ze stonino (Goraj). Kulasza to potrawa z mąki i troszka kartofłów (Turobin). Ja rubiłam te kulasze. Kartofli skrubalam, usolilam, kartofle sie ugotowały, mąko sie zasypało. W kartoflach jest woda, ja pół tyj wody odlatam, datam część mąki, no i przykryłam pokryweczko na wolnym ogniu i tak sie ona pryczyła. Zajrzałam, już przez te mąkę wychodzo te bulki, mąka sie już wybiła, tera trzeba jo tłuc, tłuczek sie wzieno, tłukło sie, trocha miszała sie tym tłuczkiem. No troche za wolna [...] to sie dosypało troche mąki [...]. Dotek sie zrubilo, skwarki sie uskwarzyło, pulato sie. Kartofle sie gutowało, usuliło sie, ruzgutowały sie, ruztłukły sie i zasypywało sie mąko, i wygniatało sie mąko [...] naokoto ucierato sie na gorącym. I jak sie wytarło, kładło sie na talerz, dotek sie rubiło w tym, w tyj kulaszy, i kładło sie smalec czy skwarki, czy kto lubiał śmitane czy masło (Łukowa). Kulasze rubili. Kulasza była z gryczany mąki, ni pszenyj tak jak rubili, tylko z gryczany mąki [...] i była taka ciemna. I to jak sie kładło na jakeś miseczke, rubiło sie dotek i w ten dotek były skwarki kładzione albo znou jak było w poście to wiem, że mama smażyła śmitane i troszki mąki i cybuli, i też du kulaszy [...]. Jak robio z pszenyj mąki to na kartoflach (Zynie). Kulasza to potrawa gotowana z mąki żytnij i gryczanyj, jydzona z kartoflami (Wólka Łabuńska). Kulasza to gotowane kartofle posypuje sie mąko pszenno, ubija i piecze w piecu (Maziły). Kulasza to gęste danie z mąki gryczanej, z ugotowanych ziemniaków i mąki pszennej. Gęste takie jak ciasto kładło sie na talerzu i robiło sie w tym dotek, a do tego dotka wkładato sie masło abo skwarki, mogła być i śmitana (Łysaków).

Źródła: PM, PS, TG, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa (zob. mapa 4).

D. lp. *kulaszy*; D. lm. *kulaszów*; wymowa: *kulaśa, kulasa, kolaśa, kulaśśa, kulassa*.

Por. *duszak, dziad, fusia, fuszer, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, psiocha, pszocho, sachajda, zaprażka*.

Kulaszka ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzuconej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Kulaszke sie gutowało tako gęsto z mąki i z wody, i sie jadło ze stunino abo śmitano (Zakrzów). Kulaszka kuciano z mąki była i skwarków z tłuszczem wtane (Siennica Różana).

Źródła: PM, PS, KAGL.

Geografia: Zakrzów, Siennica Różana, Siennica Duża, Ciosmy, Dawidy (zob. mapa 4).

D. lp. *kulaszki*; D. lm. *kulaszków*; wymowa: *kulaśka*.

Por. *duszak, dziad, fusia, fuszer, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, psiocha, pszocho, sachajda, zaprażka*.

Kulbas ‘narzędzie służące do przegarniania żaru pod płytą kuchenną’

Kulbasem przygarniały węgle i popiół (Wierzchowiska). Kulbos był do przegarniania żaru pod kuchnio (Andrzejów pow. Janów Lubelski).

Źródła: PM, ML, PI.

Geografia: Wierzchowiska, Andrzejów pow. Janów Lubelski, Rataj, Wólka Ratajska (zob. mapa 43).

D. lp. *kulbasa*; D. lm. *kulbasów*; wymowa: *kulbas, kulbos*.

Por. *haczyk, hak, kociubas, kosior, kruczek, kruk, ożóg, pogrzebacz, pogrzebaczka*.

Kulebiak ‘duży, pieczony pieróg w kształcie walca, z ciasta drożdżowego, nadziewany farszem z siekanego mięsa, ryby, kapusty, ryżu lub grzybów, z dodatkiem przypraw’

Kulebiak to drożdżowe ciasto z kaszo gryczano jak pierogi i domieszane z mięto, żeby wszystko strawić (Krasienin). Kulebiak to pieróg pieczony z dodatkiem sody, nadziewany (Ostrów Lubelski). Kulebiak z ciasta drożdżowego i nadziewany może być kaszo gryczano, kapusto, jajem na twardo, gotowano rybo (Głębokie). Kulebiaki nadziewane pieko do dziś (Bliskowice). Kulebiak był taki to mówili, że generałowej Kickiej, to drożdżowy, bo to generałowa Natalia Kicka go piekła i tu sprowadziła. Jest to ciasto drożdżowe, ale nadziewane mięsem i warzywami (Jaszczów). Kulebiak to ciasto takie kręcone jak strucle z makiem, ale to jest nadziane kaszo gryczano, kapusto, jajkami, rybami. Podobno na nasze tereny to go sprowadziła generałowa Natalia Kicka, tak głosi legenda (Łańcuchów).

Źródła: PM, ML, TS.

Geografia: Lubelszczyzna północna i zachodnia.

D. lp. *kulebiaka*; D. lm. *kulebiaków*; wymowa: *kulebak, kulebok*.

Kulesza ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzuca-nej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Kulesze gęste gotowali z mąki (Żurawce). Kulesza, prażucha czy lemieszka to było to samo, takie skuciane mąka z wodą i z skwarkami się jadło (Małoniż). Kulesza to przyrumieniona mąka gryczana, nagotowana w baniaku, gęste takie (Oksów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego, Hrubieszowa i Chełma (zob. mapa 4).

D. lp. *kuleszy*; D. lm. *kuleszów*; wymowa: *kuleša*.

Por. *duszak, dziad, fusia, fuszer, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulaszka, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, psiocha, pszocho, sachajda, zaprażka*.

Kulisz ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Kulisz to taka lemieszka z mąki gryczanej lub pszennej, ale rubili też z krup jaglanych i mleka (Świerże). Kulisz to z krup jaglanych i mąki (Wyhalew).

Źródła: PM, PS, KAGL.

Geografia: Matiaszówka, Jabłeczna, Motwica, Wyhalew, Kodeniec, Stulno, Świerże, Dorohusk, Brzeźno, Kopyłów (zob. mapa 4).

D. lp. *kulisy*; D. lm. *kuliszów*; wymowa: *kuliš*.

Por. *duszak, dziad, fusia, fuszer, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulaszka, kulesza, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, psiocha, pszocho, sachajda, zaprażka*.

Kulka I – tom I: 156.

Kulka II – tom I: 156.

Kulka III – tom IV: 317.

Kulka IV – tom IV: 317.

Kulka V ‘podłużna, okrągła forma, miara masła’

A masło ubijało si taki ten, kulki takie większe, pół kilograma czasami (Kryłów). Wyjmali masło i na talerzu tak trzęśli nim i w takie kulki się zbijało, wielgie takie kulki białe (Zosin).

Źródła: PM, ML.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *kulki*; D. lm. *kulek // kulków*; wymowa: *kulka*.

Por. *buca, bucka, fastka, gomółka, grudka, kostka, krupka, osetka*.

Kulka VI ‘deseczka z otworkiem, w której porusza się dolny koniec drażka żaren’

W kulke się wsadziło mluna i kręciło (Wólka Plebańska). Było takie jak blaszka czy coś i w tym dziurka, ji potem w to jakoś tam wsadzony tyn mlon, i to nazywało się kulka, kulka to była, mlon w kulce siedzi u dołu (Ossowa).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lp. *kulki*; D. lm. *kulek* // *kulków*; wymowa: *kulka*.

Por. *czop, gniazdko, piętka, ryfka, suczka, ucho, uszko, żaba, żabka*.

Kuna I – tom II: 91.

Kuna II – tom III: 210.

Kuna III – tom IV: 317.

Kuna IV – tom IV: 318.

Kuna V ‘deska z otworem, w którym porusza się górny koniec drażka żaren’

Kuna w żarnach była, to takie jak deseczka w górze i tam była dziurka taka, i w to włożył mieluch (Oszczów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Gołębie, Oszczów, Hulcze, Mszanna, Mszanka (zob. mapa 46).

D. lp. *kuny*; D. lm. *kunów*; wymowa: *kuna*.

Por. *deska, grządko, grzęda, jarzemko, kałatajka, klekot, kłopot, krzepica, łapka, suka, trzączacz*.

Kuropatwy ‘duże i grube kluski ziemniaczane nadziewane farszem’

Kuropatwy jak wielgie kluski, jak pyzy jakieś, z kartofli tarych i w środku majo soczewice te kuropatwy (Siedliska pow. Łuków). Kuropatwy to wielkie były, takie podłużne, z kartofli tartych całe i nadziewane (Wólka Domaszewska).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Łukowa i Radzynia Podlaskiego.

D. lm. *kuropatów*; wymowa: *kuropatfy*.

Por. *bałabuny, bałabuszki, bandzwoły, bomby*.

Kutia ‘potrawa wigilijna z tłuczonej pszenicy, maku i miodu’

Kutia to potrawa wigilijna (Koszoly). Kutia to tak można wytłumaczyć, to sie robi jo, bierze sie mak, miód, pszenice, całe ziarka, i te pszenice sie w stępie rozetrze, doda sie mak, miód, to sie razem skucia, tak zetrze w dunicy czy tam w czym innym, [...] bo kutie to sie robiło tak, to je miód, bo miód to słodycz, no to żeby słodko było wszystkim bez cały rok, ale jeszcze mak, pszenica i tam insze, a miód to też stąd, że to miłość boska, symbol obfitości, wiecznej szczęśliwości, a mak to płodność i urodzaj, pszenica to dar życia, bogactwo, urodzaj na zboże, bo to przecież od Boga wszystko dane, takie dary boskie [...] i to taka tradycyjna potrawa je, bo kuti nie można tak pu prostu se ugotować, to sie tylko robi na Wilije, bo to ważna putrawa, to można powiedzieć symbol jest (Miętkie). Kutia to jest, pszenice sie bierze, to tak jak kluski z makiem sie robi na Wigilie, to kutie sie pszenice bierze. Wkłada sie jo do pieca, tam sie podsusza, że wytłuskuje sie z tych łusek. Później mak sie robi tak jak do klusek. Kutia je z pszenicy i maku (Horyszów Polski). Tłukli pszenice na taku kutiu, to na Kołędzie, na to Ruzdwo było (Sielec). Kutia to jest pszynica ubita skórka ta z góry, to taka stępka była, to przyd świętami tata troszke obsuszył i w ty stępcie tłuk, przesiał to i to na wodzie sie gotowało, potem dodał du tego mak, cukier, miód, jakieś bakalie, tak kiedyś tego ni dawali. Ja sobie ni wyobrażam bez kuti świąt (Zynie). Pierszo kutie podawali, bo jak kutia była

to był znak, że urodzaj będzie. To była najważniejsza potrawa podczas wieczerzy. A to sie brało trochę gotowanej pszenicy, mak sie w dunicy wierciło, potem to wszystko sie mieszało, miodu, orzechów można było dodać. I taka kutia było. Potem to sie brało na łyżki i rzucało sie do sufitu i patrzyło sie ile ziaren sie przyczepi, im więcej tym lepiej. Była to potrawa nie tylko smaczna, ale także i zwiastująca dustatnie życie, bo pszenica oznaczała sytość, mak urodzaj, miód słodycz w życiu (Putnowice Wielkie). Pszenice sypało sie w ten, te stepie i też sie tak biło tym tłuczkiem, i ono sie tam tak od niej później oddzielało od tego ziarka, i potem sie wzięło na przetak wysiało, wyptukało sie w wodzie i gotowało sie te pszenice ubite z łupinki. Mak sie dodawało słodki i to była kutia (Mirze). Kutia to tradycyjna potrawa na Wigilie i tak w roku to sie ji nie gutuje, tylko na Wigilie, bo to ważna potrawa, taki symbol świąt jest, narodzenia Jezusa. No bo to skucia sie tam tyn pęczak, pszenice niby, mak obowiązkowo, miód. Ale to w innych strunach ty kuti nie gutują, ale tu tylko u nas, bo tu ta tradycja sie zachowuje (Borowiec). Kutia z makiem, pszenica ugotowana, ale pirw z ty pszynicy obito sie skórke, i to sie nazywała kutia (Jeziernia). Kutia tłuczona z pszynicy i z makiem rubiona (Kotlice). Kutia obowiązkowo była na Wigilie. Kutia była prawdziwa, bo to z pęczaku robili, pęczak swój robili z jęczmienia (Jableczna). Kutia to pszenica taka była bita w podobie du no yyy ryżu. Tyko pszenica gutowana, mak wiercony, tam rozmaite jabka yyy, gruszki suszone, takie dodawane, to była taka potrawa (Kolonja Moniatycze). To była tłuczona pszenica w taki becze takim tłuczkiem, co sie stepa nazywała, potem to sie jo jeszcze parzyło i z makiem była podawana, i miód był, z miodem, z makiem była ta kutia (Elźbiecin). Kutie jedli. To pszenica była tłuczona, z tej łuski i była ładowana z miodem, makiem, jak ni miał ktoś miodu to z cukrem. I w czasie tego to brali, no nie wszyscy, ale ktoś z tych, co tam byli przy stole, łyżke ty kuti i na powale rzucił. Jak sie przykleiła to miało być powodzenie w domu i to oznaka była, że dobra. A jak łopadła to oznaka była, że tam nie ugotowana czy coś. No i na świętego Szczepana do łubory chodzili i tak wszystkim zwierzętom, kurom dawali te kutie niedojedzone, te pszenice. Skręcali powrósto ze słomy dołukoła taki niby wianek duży i w środku było jakieś naczynie na te kutie (Błonie). To Ruskie kiedyś te kutie gutowali, a potem to i my, bo to było dobre (Kostomłoty). W Wigilie najsamplew sie sykuwało te jidzynie, kapuste, groch, kutie, cy ryż z makiem, cy makaron z makiem, ryby, kompoty sie gutowało z jabłk (Jezioro). Kutia to potrawa z pęczaku, rodzynek, miodu i pszenicy (Ostrów Lubelski). Kiedyś te kutie rubili z suchy pszynicy, ubijali to pszynice ta, że sie ta łuska ubijała i wysiwali to, i to przygotowywali. No rano już w Wigilie, raniutko namoczyli te pszenice. Te kutie, ta kutia to już była czysta ta pszenica i już gutowali jo i przyrządzali jo tak, miód, turzechy, maku tez troszku można było dawać i jeszcze takie puwiedzmy te no pomarańcze, rodzynki dudawało sie (Modryniec). Kutia sie składała z pszynicy, bita w stepie, muczona była pszynica, i ta łuska z pszynicy zyszła, wymyta. Dudawany był mak, cukier du smaku (Horyszów Ruski). Kutia to była z jęczmienia, i z makiem kutia, to w stepie biło sie i z tego sie rubiło te kutie (Żuków). Kutia to jęczmiń obrobiony z łusek (Dubica). Kutia to jak perlak tylko w stepie robione (Glinny Stok). Kutia to jak gruba kasza, tylko słodka (Lubień), Kutia to z tłuczonego w stepie jęczmienia (Zdżarka). Kutia to tak było, no ubita w stepie pszenica, i do niej mak, miód, i to na Kolęde było (Kasiłan). Kutia to umiała sie pszenice, tłukło sie pszenice w stepie i późni wysiewało sie. Potem gotowało sie te pszenice i po wystygnięciu dawało sie miodu, maku. Kutia to w stepie łotłuczona, jęczmiń, i taki towkacz był (Wólka Polinowska). Tera to ludzie mało dzie robio kutie (Siennica Różana). Na kutie to jęczmiń w stepie utłuk i to na Kolęde było (Łukówek). Kutia to była potrawa jakby [...]. A kutia to sie gotowała na Wigilie, to była obrabiana pszenica, tak grubo wyglądała [...]. I to zależy kto jak robił. Inne robili z makiem, z miodem

dodawali, dodawali rodzynki. I one było takie, wymieszane, takie było zawiesziste, takie ni rzadkie, ni gęste, no może to nie jak kisiel, bo to z ziarka. To na Wigilie. To było na jakieś cześć, że to pasterze to gotowali sobie jak tam paśli owce (Helenów). Kutia, to daje mniód, mak, nu mak, żeby go zamlyć albo utrzeć, trzeba mieć dunice [. . .], namoczyli my śliwke i mniód, mak (Łukowa). Na Wilje kutie sie rubiło, tłukło sie pszynice i potem maczało sie i suszyło, i pałało sie w nieckach czy odwiwało, mak sie nawierciło i była kutia (Uchanie). A naprzód na te kutie to musieli pszenice potłuc, takie stępy były i tak sie buchało, i pszenice sie troszke namaczało. No i tak sie tłukło, tłukło sie pszenice i później sie wysuszyło i wysiało sie, bo to takie odeszła ta taka z wierzchu łuska. No i później sie gotowało. No i jeszcze tego dodawało sie do niej, tego jak sie ugotowało te pszenice, maku sie utarło i miodu, cukru, rozmieszało sie take wode i wlało sie w te kutie [. . .]. No i jak sie później jadło te kutie, to tak rzucali tyżko do puławy, żeby pszenica taka rosła duża (Biszcz). Nagutujo kutii i tyżki postrymniają, i rzuczo sie ło tyżko, ano żeby sie jęczmień urodził (Żerocin). A jeszcze, co jak mieli dziadek opłatkiem sie dzielić na Wigilie to jeszcze kutie na powale rzucali. Ile sie ziarek uczepi tam do powały, ziarek pszenicy, to tyle bedzie kup zboża. Tak nieraz jeszcze jak sie ładnie lubiliło, wzięło sie tyżke kuti o powale, to cały rok widać było. Pszenica bedzie tak rosnać mocno jak ta kutia przyczepiła sie do samy powały. Łona sie dobrze przyczepiła, bo i mak, i wszystko, sie dobrze przyczepiła (Szczembrzeszyn). Kutie sie obowiązkowo gotowało. Po skończonej wieczerzy gospodarz nabierał czubato tyżke kuti i podrzuczał do góry tak wysoko, że aż ziarna przyklejały sie do belek. Im więcej ziaren sie przyłgnęło, tym lepsze zapowiadały sie zbiory zbóż. Umiałało sie pszenice, tłukło sie pszenice w stepie i później wysiewało sie. Potem gotowało sie te pszenice i po wystygnięciu dodawało sie miodu, maku. Kutia zapewniała, że bedzie urodzaj pszenicy (Putnowice Mniejsze). Rzucalo sie kutio do pułapu. Jak dużo sie przykleiło, to znaczyło, że bedzie urodzaj w Nowym Roku (Krynica pow. Krasnystaw). Rzucali kutio jak najwyżej po to, że kunie bedo wysoko brykali (Czartowiec). Kutie podrzucali du pułapu, żeby kunie ni chorowali i dobrze brykali (Łyniew). Kutia w takiej donicy dużej natarta z makiem [. . .], a ta kutia musiała stać aż do Bożego Narodzenia, nie sprząłali nic jak zjedli pośnik, tak to wszystko stało ta kutia z miski, z to donico (Chmielek).

Źródła: PM, ML, CA, APTL, TG, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i częściowo południowo-zachodnia (zob. mapa 15).

D. lp. *kuti*; D. lm. *kutiów*; wymowa: *kuća*.

Por. *gruca*, *kucia*, *kutyja*.

Kutyja ‘potrawa wigilijna z tłuczonej pszenicy, maku i miodu’

Kutyja to potrawa wigilijna (Dębica). Kutyji nagotowali zawsze na święta (Żabików).

Kutyja to wigijna strawa jest, tylko na Wigilie (Stara Wieś).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Żabików, Stara Wieś, Dębica (zob. mapa 15).

D. lp. *kutyi*; D. lm. *kutyjów*; wymowa: *kutyja*.

Por. *gruca*, *kucia*, *kutia*.

Kwadraty ‘placki z ziemniaków, mąki i kaszy gryczanej, pieczone w piecu i krojone na kwadraty’

Ze startych ziemniaków z dodatkiem mąki robiono placki, do których dosypywało sie kaszy gryczanej i w blaszki sie to nalalo, i do pieca chlebowego, i potem sie krajało, i jadło takie kwadraty, i to było pycha jedzenie (Otrocz).

Źródła: PM.

Geografia: Otrocz, Batorz, Chrzanów.

D. lm. *kwadratów*; wymowa: *kfadraty*.

Kwas I ‘woda z kiszonej kapusty, ogórków’

Kwas z kapusty to dobre picie było, bo kwaśne (Niedzieliska). *Kwas z kapusty my jedli z kartoflami* (Okszów). *Kwas z kapusty to bardzo zdrowy jest, ale jak już ta kapusta trochę zacznie śmierdzić, to lepi już nie pić tego kwasu* (Deszkowice I).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kwasu*; D. lm. *kwasów*; wymowa: *kfas*.

Kwas II ‘zupa z buraków ćwikłowych’

Z buraków ćwikłowych gotowały kwas, take zupe zabilane (Biała). *Kwas gotowały, take zupe z buraków* (Andrzejów pow. Janów Lubelski).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Janowa Lubelskiego.

D. lp. *kwasu*; D. lm. *kwasów*; wymowa: *kfas*.

Por. *barszcz*, *barszcz buraczany*, *barszcz burakowy*, *barszcz czerwony*, *barszcz ukraiński*, *baszcz*, *baszcz burakowy*, *baszcz czerwony*, *botwinka*, *buraczana zupa*, *buraczanka*, *buraczni baszcz*.

Kwas III ‘zupa na zakwasie z żytniej mąki lub z chleba’

Kwas gotowali, to była zupa z mąki żytniej czy z chleba czyrstwego (Różanka). *Kwas to była gotowana polewka kwaskowa z mąki żytniej lub z chleba* (Gołebie). *Zupa kwaskowa z mąki żytniej lub z chleba to był kwas pu prostu* (Węglinek). *Kwas był gotowany do kartofli* (Żuków). *Zupa z zakwaszonej mąki to kwas* (Lipa). *Kwas to suszony chleb i woda, taka zupa* (Maziły). *Kwas to z wody i rozczyń brany z mąki chlebowy, gotowany, z mąki żytni* (Łyniew). *Mama gotowała na tym zokwasie basc na grzybach, tak zwany kwas* (Błażek).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *kwasu*; D. lm. *kwasów*; wymowa: *kfas*.

Por. *barszcz*, *barszcz biały*, *baszcz*, *biały barszcz*, *kwasek*, *kwasiak*, *pituch*, *zalewajka*, *zur*, *żurek*.

Kwas IV ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyń chlebowego’

Dawniej to robiło się jeszcze kwas, w tej dzieży zostawało troszke ciasta, tego kwasu (Jablęcna). *Kwas to ciasto do zakwaszania chleba* (Bordziłówka). *Jak był kwas, chleb upieczony rzucało się dzież, no do dzieży, wodo sie zalewalo i kwas taki sie robił. I na tym kwasie chleb sie ruzczyniało* (Dobryń).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej i Bychawy (zob. mapa 22).

D. lp. *kwasu*; D. lm. *kwasów*; wymowa: *kfas*.

Por. *ciasto*, *ciasto kwaśne*, *gąszcz*, *gomółka*, *hruszczka*, *kwasek*, *kwaśniak*, *kwaśniak*, *paluch*, *podkwaska*, *podmłódzie*, *podroszczynek*, *podroszczyńka*, *poskrabek*, *poskrabka*, *przykwasek*, *rozczyń*, *rozczyzna*, *rozczynek*, *wyskrabka*, *zaczyn*, *zakisek*, *zakiska*, *zakwas*, *zakwasek*, *zakwaska*, *zamiasek*, *zamłoda*, *zamłód*, *zapomoga*.

Kwas chlebowy ‘napój z zakwaszonego chleba’

Chleb zalać wrzątkiem, odstawić aż ostygnie, przecedzić, dodać drożdże, cukier, teraz to jeszcze sok z cytryny, i wyjdzie kwas chlebowy (Pogonów). Kwas chlebowy to napój taki był do picia w gorące dni przy żniwach. Brali jak szli w pole (Spiczyn). Kwas chlebowy był robiony z chleba i wody, był na drożdżach (Górka). Kwas chlebowy tak jest, że czerstwy chleb pokroić w kromki i na blasze podpieć. Potem włożyć do kamiennego naczynia, zalać przegotowano wodą i po dwunastu godzinach przecedzić. Dodać cukier rozpuszczony z drożdżami, przykryć ściereczką i odczekać znów dwanaście godzin. Przebrać do butelki i odstawić w ciemne miejsce. Po tygodniu można pić (Uleź). W upalne dni robiono kwas chlebowy, gotowano napoje z owoców czy z liści mięty i poziomek. Czerstwy chleb kruszymy na kawałki, zalewamy przegotowaną letnią wodą i odstawiamy na kilka dni, i jest kwas chlebowy (Piotrków). Chlebowy kwas rubili na żniwa (Żulin). Dawniej octu nik nie kupował tylko na tym chlebowym kwasie (Jabłeczna). Kwas chlebowy, bo był z zakwaszonego chleba (Osmolice). Kwas chlebowy przecież kiedyś też pili, robili (Milanów). Kwas chlebowy to rubili na skórkach żytnich zalewanych wodą na kilka dni (Tuchanie). Kwas chlebowy, to jak się szło kiedyś na pole, to się brało ze studni wodę, rzuciło się gryzeczek razowego chleba, kładło się w to, niosło się na pole, i jak się chciało pić, okropnie smakowała mi ta woda. No i chleb można było zjeść (Cieźkie).

Źródła: PM, TG, AZKP.

Geografia: powszechne.

D. lp. kwasu chlebowego; D. lm. kwasów chlebowych; wymowa: *kfas xlebovy, kfas xlybovy*.

Por. zakwas.

Kwasek I – tom IV: 107.

Kwasek II – tom V: 256.

Kwasek III ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczywnu chlebowego’

Kwasek to ciasto do zakwaszania chleba (Giełczew). Kwasku zawsze się zastawiało na drugie piczenie (Brzeziny).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP, MSGP.

Geografia: Rożki, Bychawka, Giełczew, Zatyle, Brzeziny, Lipa (zob. mapa 22).

D. lp. kwasku; D. lm. kwasków; wymowa: *kfasek*.

Por. ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłódzie, podroszczynek, podroszczyńska, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczywn, rozczywna, rozczywnek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga.

Kwasek IV ‘barszcz na zimno z kwasem chlebowym, cebulą, przyprawami i warzywami’

Kwasek był do picia z kwasu chlebowego (Żółtańce). Kiedyś to kwasek du picia z chleba rubili. To razowy chlib był. No piekło się słodki chleb i tak się go ruzmoczy, rozkwasi, chmielu doda i już kwasek jest (Ochoża). Kwasek to zimny napój z buraków ćwikłowych (Maziarka). O kwasek tu dziadków tyz piły, tu nos to nie lubieliśmy tego, to takie picie z buroków cukrowych i ćwikłowych, mój tata to nie chciał tego pić. Dziadki miały takie piecie, kwasek z buroków (Świeciechów). Kwasek to napój z kwasu chlebowego i warzyw (Bortatycze). Na wysele robili piwo i kwasek (Kocudza).

Źródła: PM, TS, CWP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa.

D. lp. *kwasku*; D. lm. *kwasków*; wymowa: *kfasek*.

Por. *chłodnik, hołojec, zimna zupa, zimny barszcz, żelazny barszcz*.

Kwasek V ‘zupa na zakwasie z żytniej mąki lub z chleba’

Kwasek to zupa z zakwaszonej mąki (Sitno pow. Zamość). Kwasku nagotowali z żytniej mąki i z chleba, i to było na cały dzień w poście (Niedzieliska).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Zamościa.

D. lp. *kwasku*; D. lm. *kwasków*; wymowa: *kfasek*.

Por. *barszcz, barszcz biały, baszcz, biały barszcz, kwas, kwasik, pituch, zalewajka, żur, żurek*.

Kwasić ‘konserwować na zimę kapustę, ogórki i inne warzywa’

Kwasi się ogórki, kapuste, a i mleko na syr (Ratoszyn). Na zimę to trza kwasić ogórki, kapuste (Wandalin). Beczki śmy mieli i każdy musiał kwasić kapuste (Radcze). Kwasiło się kapuste w becce (Borowa). Ogórki i mleko kwasilo się w glinianych garkach (Witaniów). Kwasiły i tyn kwas z kapusty to kwasota (Dęba). Kwasiły i jadło się kwaśne ogórki, jak już z beczki so, jak tym kwasem nasiąkno (Garbów).

Źródła: PM, PI, KAGL, MSGP, KAGP.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *kfaścić*.

Por. *kisić*.

Kwasik I ‘postna zupa z dodatkiem kapusty’

Kwasik gotowało się na wodzie, troszke kapusty wrzucone, i to na post było (Wojcieszków).

Źródła: PM, AZKP.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *kwasiku*; D. lm. *kwasików*; wymowa: *kfaśik*.

Por. *ocetek*.

Kwasik II ‘zupa na zakwasie z żytniej mąki lub z chleba’

Kwasik to jakby zupa, robi się taki kwas ze skórek chleba, zalewa się letnio przegotowano wodo, czasem drożdży się doda. U nas bez jagód (Dęba).

Źródła: PM, APAE.

Geografia: okolice Puław.

D. lp. *kwasiku*; D. lm. *kwasików*; wymowa: *kfaśik*.

Por. *barszcz, barszcz biały, baszcz, biały barszcz, kwas, kwasek, pituch, zalewajka, żur, żurek*.

Kwasota (o smaku)

Kwasota to jak coś bardzo kwaśnego (Potok Górny). Tu jabka rośli na podwórku hapy, i to była tako kwasota te jabka (Żrebce). Kwas z kapusty to kwasota (Dęba).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kwasy*; D. lm. *kwasotów*; wymowa: *kfasota*.

Por. *kwaśny*.

Kwasza ‘zupa z zakwaszonej mąki żytniej, pszennej lub gryczanej’

Kwasze gotowali w poście, to było na mące z kaszy hryczany (Gołębie). Kwasza czy sołoducha to tak kiśnie, żeby to zakwasić trochę, no i to trochę kwaśne, a trochę słodkawe wychodzi, bo to na mące żytni i hryczczany (Oszczów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Gołębie, Dołhobyczów, Oszczów (zob. mapa 8).

D. lp. *kwasy*; D. lm. *kwaszów*; wymowa: *kfaśa*, *kwaśa*.

Por. *sołoducha*, *sołoducha*, *sołodusz*, *sołodusza*.

Kwaszelina ‘galareta z nówek wieprzowych’

Kwaszelina to strawa studzona z wygotowanych kości i mięsa (Germanicha). Kwaseline gotowali z kości i wody, potem studzili do gęstości (Lisikierz). Mój to lubioł te kwaseline tako mocno z łoctem (Siedliska pow. Łuków).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Germanicha, Lisikierz, Ciechomin, Siedliska pow. Łuków (zob. mapa 3).

D. lp. *kwaszeliny*; D. lm. *kwaszelinów*; wymowa: *kfaśelina*, *kfaśylyna*, *kfasylyna*, *kfasełina*.

Por. *chłodne*, *chołodzina*, *dryga*, *drygi*, *drygieliny*, *drygła*, *drygłe*, *drygolina*, *dryżka*, *galareta*, *garaleta*, *kataryja*, *kwaszeliny*, *nazimne*, *studzielina*, *studzieniec*, *studzienina*, *trząska*, *trzęsawa*, *trzęsawica*, *trzęsielina*, *trzęsionka*, *wystudzienina*, *ziębianka*, *zimne nogi*, *zsiadłe nogi*, *żylec*.

Kwaszeliny ‘galareta z nówek wieprzowych’

Kwaszeliny to zimna i kwaśna potrawa z wygotowanych kości i mięsa (Komarno). Kwaszeliny, po dzisiejszemu galareta, to na święta i na wysela gotowali (Jableczna).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 3).

D. lm. *kwaszelinów*; wymowa: *kfaśeliny*, *kfaśyliny*, *kwaśyliny*.

Por. *chłodne*, *chołodzina*, *dryga*, *drygi*, *drygieliny*, *drygła*, *drygłe*, *drygolina*, *dryżka*, *galareta*, *garaleta*, *kataryja*, *kwaszelina*, *nazimne*, *studzielina*, *studzieniec*, *studzienina*, *trząska*, *trzęsawa*, *trzęsawica*, *trzęsielina*, *trzęsionka*, *wystudzienina*, *ziębianka*, *zimne nogi*, *zsiadłe nogi*, *żylec*.

Kwaszona kapusta ‘kapusta kiszona’

Na co dzień to dawni była jedzona kwaszona kapusta (Lipa). Kwaszona kapusta w becce stała całe zime (Drzewce). Kapusta kwaszona przygotowywana była u nas od pokoleń i zawsze tak samo (Rzeczyca Ziemiańska). Z warzyw to kwaszona kapusta w dużych beczkach, na spód całe główki kapusty się kładło, bo w ten sposób dobrze się przechowywały, reszta kapusty poszatkowana i ubijana tłukiem albo deptali (Krasienin). Na zime i wiosne się jiy kawaszuno kapuste (Borowa). Kapuste trzeba było zetrzeć i zakwasić w becce, jak kwas wyszeł to już była kwaszuna kapusta, już gotowali ją, a kwasili i całe, w główkach (Szuminka). Kwaszuna kapusta to przywaznie w beckach, były drywniane dębowe becki (Borki).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *kwazzonej kapusty* // *kwazono kapusty*; D. lm. *kwazonych kapustów*; wymowa: *kfašona kapusta, kfašuna kapusta, kfašuno kapusta, kfasuna kapusta, kfasuno kapusta*.

Por. *kisła kapusta, kiszona kapusta*.

Kwaśne mleko I – tom V: 256.

Kwaśne mleko II ‘zsiadłe mleko’

Kwaśne mleko to mleko, które sie skwasiło (Dołhobyczów). Kwaśne mleko to gęste takie mleko, jak troche postoji (Nieledew). Kiedyś to tylko kwaśne mleko, ziemniaki, kwaśne mleko, i jedzenie jak sie patrzy. To na wsi to mleko szło do picia, kwaśne mleko (Milanów). Długo to łono słodko ni postoji, zaro sie robi kwaśne mliko (Sól). Kartofle z kwaśnym mlekkiem sie jadło (Rachanie). Kwaśne mliko to zsiadłe mleko (Nielisz). Śmitane ji kwaśne mlyko zmisa sie ji tak sie jadło (Kamień). Syrwortka, to sie brało kwaśne mleko i na syr, i stąd ta syrwortka (Zaburze). Kartofli pojad, kwaśnym mlikiem popił, i było (Telatyn). Mlika na ser trzymane było w cieple kilka dni, żeby dostało zakwasu, i dopiero wtedy zrobiło sie kwaśne mliko (Siedliska, pow. Łuków). Kwaśne mleko z kartofelkami to bardzo smaczne (Krzemień). Kwaśne mleko to jak ciepło w lecie, to jego można pić (Zalesie). Kartofle i kwaśne mleko, i to było jedzenie na pole (Turów). Kwaśne mleko to stąd, że słodkie, świeże mleko zostawiamy w garnku na cały dzień w ciepłym miejscu. Pod koniec dnia jest już kwaśne i nadaje sie do kartofli zy skwarkami (Gašory).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 32).

D. lp. *kwaśnego mleka*; D. lm. *kwaśnych mleków*; wymowa: *kfaśne mleko, kfaśne mliko, kfaśne mlyko, kfaśne młeko*.

Por. *kisłe mleko, siadłe mleko, skisłe mleko, skwaśniate mleko, zsiadłe mleko, zsiadnięte mleko, zsiędzone mleko*.

Kwaśniak ‘ciasto przyspieszające fermentację roztworu chlebowego’

Na kulejne piczenie zostawiało sie taki kwaśniak z chleba, to sie potem ruczyniało na chlib (Wólka Plebańska). Troszki z ciasta si brało i na drugi chlib tam za tydzień to było taki kwaśniak to ciasto, żeby zakwasić tyn chlib, co si jego bedzie pic (Błotków Duży).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Wólka Plebańska, Błotków Duży, Kobylany (zob. mapa 22).

D. lp. *kwaśniaka*; D. lm. *kwaśniaków*; wymowa: *kfaśniak*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńska, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyn, rozczyna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Kwaśnica I – tom IV: 108.

Kwaśnica II – tom V: 256.

Kwaśnica III ‘zupa z ogórków kiszonych’

Kwaśne ogórki i z tego ta zupa z nich to kwaśnica (Samowicze). Kwaśnicy w ziemie nagotowali, bo ugórki byli w bezcze (Terebela).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *kwaśnicy*; D. lm. *kwaśniców*; wymowa: *kfaśnica*.

Por. *zupa ogórkowa*.

Kwaśnica IV ‘zupa ze szczawiu’

Kwaśnica to zupa ze szczawiucha (Lubenka). *Posne potrawy to żur, soloducha, kwaśnica ze szczawu, no z ty kwaśnicy po naszymu* (Wola Różaniecka). *Gotowano kwaśnice z mąko i śmietano do zabilenia, a dodawano też jajko* (Łukowa).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Biłgoraja i Białej Podlaskiej.

D. lp. *kwaśnicy*; D. lm. *kwaśniców*; wymowa: *kfaśnica*.

Por. *bańduch, baszcz szczawiowy, kwaśnik, szary barszcz, szczawianka, szczawiówka, zupa szczawiana, zupa szczawiowa*.

Kwaśnik I – tom IV: 108.

Kwaśnik II – tom V: 257.

Kwaśnik III ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczywnu chlebowego’

Kwaśnik to ciasto zestawione do zakwaszania chleba (Kobyłany). *Kwaśnik to sie zostawiało z chleba jak si piekło, żeby był na następny raz du chleba pieczonego* (Dobryń). *Kiedyś to chleba inaczy ni piekli, ino z kwaśnikiem, takim kwasem, a i zakwaska na to mówili* (Lipnica).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Wólka Plebańska, Lipnica, Dobryń, Kobyłany (zob. mapa 22).

D. lp. *kwaśnika* // *kwaśniku*; D. lm. *kwaśników*; wymowa: *kfaśnik*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, paluch, podkwaska, podmłódzie, podroszczynek, podroszczyznka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczywn, rozczywna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Kwaśnik IV ‘zupa ze szczawiu’

Kwaśniku nagotowali i było co jeść, a kwaśnik rós na każdy łące (Antoniówka). *Kwaśnik to zupa od kwaśniku nazwana, a kwaśnik po naszymu to szczaw* (Ciosmy).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja i Tomaszowa Lubelskiego.

D. lp. *kwaśnika* // *kwaśniku*; D. lm. *kwaśników*; wymowa: *kfaśnik*.

Por. *bańduch, baszcz szczawiowy, kwaśnica, szary barszcz, szczawianka, szczawiówka, zupa szczawiana, zupa szczawiowa*.

Kwaśny (o smaku)

Kwaśny taki smak majo te jabka, ni lubie takich (Grądy). *Kwaśny to jak cytryna* (Siedliszcze gm. Dubienka). *A to różnie, jabka były takie kwaśne, ale jadło sie, a i kwaśne ogórki, jak już z beczi so, jak tym kwasem nasiąkno* (Garbów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *kfaśny*.

Por. *kwasota*.

Kwaterka ‘blaszane lub porcelanowe małe naczynie z uchem’

Kwaterka to taki jak mały garnek, kubek z uszkiem (Trawniki). Byli takie kwaterki z uszkiem, jak dzisiaj kubek (Kanie). W kwaterke mlika włot i chleba w gaść, i to jedzenie było (Naklik).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Krasnegostawu, Chełma i Biłgoraja.

D. lp. *kwaterki*; D. lm. *kwaterków*; wymowa: *kfaterka*.

Por. *garczek, garnek, garnuszek, kubeczek, kubek, półkwartek*.

Kwitnąć I – tom V: 258.**Kwitnąć II** ‘pokrywać się zielonkawym nalotem’

Kwitnąć to się mówi o chlebie, serze, jak spleśniał, no to że to zakwit i kwitnie (Topólcza). Chleb może kwitnąć. Czerstwy chleb pokwit aż na niebiesko, skwit aż dym szed (Ortel Królewski). Jak dzieża zakwitnie, to i chlib potem może kwitnąć (Brzeźnica Bychawska). I chleb się zasuowało, bo będzie kwitność, suchary się jadło (Bukowa).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *kfitność, kfitność, kfitnuć*.

Por. *pleśnieć*.

Laczek ‘gęsta potrawa koloru białego z mąki i wody’

Taki krochmal, taki gęsty krochmal. Na gotowane wodzie tam mąkę, się sypało, mieszało się w garku i to się nazywał laczek, i tak że później się łyżko go kładło na talerz, olejem się polewało i to się też jadło. Mąka i woda, osolić, i to się potem wyjmowało, i tak upieczona mąka i ugotowana mąka, i to był laczek, i to się krasilo olejem, i tak się to jadło. Ja to tak kiedyś pamiętam w domu jeszcze później ja już nie robiła tego u siebie, ale jak jeszcze w domu byłam, no to był tam dwudziesty któryś tam rok, dwudziesty siódmy, ósmy, dziewiąty, trzydziesty, no to byłam w domu i tak było, no ten laczek tam gotowali, wtedy to wiem, że tak lubiałam ten laczek jeść. Taka była biała galareta z mąki jak krochmal taki zrobiony, jak krochmal, mąka z wodą i to olejem się krasilo, solilo, i ja tak lubiała łyżko jeść z chlebem (Mircze).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lp. *laczka* // *laczku*; D. lm. *laczków*; wymowa: *laček*.

Lane kluski ‘kluseczki z ciasta wylewanego na gotujące się mleko’

Na lane kluski to ciasto z mąki i jajek, potem trzeba to wylewać cienkim strumieniem na mleko i gotować (Krasnobród). Wynosiła miche lanych klusków i wszystko było z jednej miski (Michów). Lane kluski to na mleku (Nielisz). Lane kluski, kluski lane z mąką, jajko rozbijasz tak rzadko i normalnie gotujesz ten rosół i lejesz z kubeczka, i mieszasz ten rosół i one takie wychodzą takie farfocle, takie różne kawałki. Do rosółu i na mleku, ale ja przeważnie na rosół robiłam. To dla dzieci przeważnie takie lane te kluseczki. I to cieniutkim strumieniem lejesz (Milanów). Dla dzieci to gotowali lane kluski (Sielec). Lane kluski, a to ciasto wleje się na mliko czy na wodę (Gałęzów).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *lanych klusków*; wymowa: *lane kluski, lone kluski*.

Lapatocha ‘wodnista zupa’

Lapatocha to troszke tam czegoś, a tak to sama woda (Mircze). Lapatochy jaki nagotują i jedzą cały dzień, bo bida była (Tyszowce). Lapatochy jaki na wodzie nagotowali i jedli na przydnowku (Zubowice).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Hrubieszowa i Zamościa.

D. lp. *lapatochy*; D. lm. *lapatochów*; wymowa: *lapatoxa*.

Por. *bolba, bolbotucha, chlopka, lura*.

Laska I – tom I: 158.

Laska II – tom V: 260.

Laska III ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

Laska to drażek żarnowy do obracania kamienia (Bazanów Stary). Laska była w żornach i ją się obracało (Skowieszyn).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Dubica, Krępa, Bazanów Stary, Gołęb, Stok, Skowieszyn (zob. mapa 45).

D. lp. *laski*; D. lm. *lasków*; wymowa: *laska*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kłopot, kolba, mielaczka, mielak, mielnik, mielon, mieluch, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik, żarnówka*.

Lebioda I – tom V: 261–262.

Lebioda II ‘gęsta, podsmażana potrawa z liści lebiody’

No to lebioda to, nie to że zupa [...] to jest to samo co szpinak, tak jak szpinak się gotowało i smażyło się tak samo. To się najsamprzód obgotuje, odciśnie się, dodaje się śmietane, dodaje się troszke tłuszczu, ząbek, dwa czosnyku, żeby ono miało zapach, szczypiorek z cebuli. To można się najeść. To była zielenina się u nas nazywało, albo świniucha, bo to świniom się kiedyś rwało, jak było w burakach dużo. Ono napcha się w garnek i ono ma się ugotować, aż zmieni kolor na taki zgniły kolor, bo ono się ugotuje to nie jest takie zielone, jak się zagotuje tylko to zielone. I jak ono się odgotuje, to ja brałam na drusłak, ściekło, potem jeszcze tak tyżko przez te dziurki się przedusi, żeby ta woda reszta wy... tego, i dopiero na patelni, jeść, dobre to było. Dziś nie ma lebiody, bo wszystko pokropione, ale to to samo podobne co szpinak i tak samo się robi (Helenów). Gotowali te lebiode, to nazywali gorczyca tyn chwast i lebioda, to zrywali te młode listki i gotowali tak że śmitano zaprawiali, i to było gęste jak kapusta ta lebioda (Bodaczów). Lebiode rwali i gotowali na gęsto, potem zasmażka i z tłuszczem się jadło, to była lybioda z zielinicy, z tego chwastu (Weremowice). Lebioda, lebiodka jest ze świniuchy, świniuszki, to do dziś gotują (Uhrusk). Lebiode to się smażyło jak szpinak i jadło się ze śmietano, i z z kartoflami (Osiczyna).

Źródła: PM, TG.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *lebiody*; D. lm. *lebiodów*; wymowa: *leńoda, lńboda, lńboda*.

Por. *chabetuła, chałajda, komosa, łoboda, łobodzianka, włok, zielenina*.

Lejek I – tom V: 262.

Lejek II ‘naczynie z rurką do wlewania płynów’

Lejek to jest to, co ułatwia wlewanie płynów do butelki (Rybczewice). *Lejek to naczynie z rurką do wlewania płynów* (Strzelce). *Lejek jest do wlewania płynów do butelki* (Stanin).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *lejka* // *lejku*; D. lm. *lejków*; wymowa: *lejɛk*.

Por. *lejka*.

Lejka I – tom IV: 109.**Lejka II** ‘naczynie z rurką do wlewania płynów’

Przez lejke sie leje w butelke (Kolembrody). *Lejka taka z rurką do wlewania płynów* (Aleksandrów).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *lejki*; D. lm. *lejków*; wymowa: *lejka*, *lijka*, *lyjka*.

Por. *lejek*.

Lemiecha ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzuconej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Lemicha to ciastowata potrawa ze zmielonego na żarnach żyta czy gryki (Węglinek).

Lemiocha to potrawa z prażonej mąki zalanej ukropem (Skoków).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Janiszkowice, Skoków, Węglinek, Trzydnik Duży, Mircze, Miętkie, Załucze Stare, Wereszczyn (zob. mapa 4).

D. lp. *lemiechy*; D. lm. *lemiechów*; wymowa: *leńexa*, *lińexa*, *leńixa*, *leńoxa*.

Por. *duszak*, *dziad*, *fusia*, *fuszer*, *fuś*, *gamza*, *hamza*, *kostrobuszka*, *kulasza*, *kulaszka*, *kulesza*, *kulisz*, *lemieszka* / *lemięszka*, *paparucha*, *pierzioszka*, *prażaki*, *prażucha*, *psiocha*, *pszocho*, *sachajda*, *zaprażka*.

Lemieszka / lemięszka ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzuconej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Limieszka to ciastowata potrawa ze zmielonego na żarnach żyta czy gryki, mocno podprażonego i zalanego wodą (Wola Idzikowska). *Brało się mąki i prażyło się z wodą, a potem się to łukrasilo i jadło lemięszke* (Krępiec). *Lemieszka to ciastowata potrawa z żyta, gryki, mocno podprażonego i zalanego wodą* (Świerże). *Lemieszka to potrawa z prażonej mąki zalanej ukropem* (Karmanowice). *Lemieszka z prażoną mąką i wody, okraszone potem* (Skoków). *Lemięszka to tak samo ciastowata potrawa z gryki mocno podprażono i zalano wodą* (Słodków). *Lemięskie gutuwali ją z mąki pszynny i krup, to na gęsto z wodą rubili i jedli* (Piotrawin). *Lemięszka to ciastowata potrawa ze zmielonego na żarnach żyta czy gryki* (Węglinek). *Lymięszka to woda z mąką na gęsto gutuwane* (Kluczkowice). *Mąkę się prażyło z wodą, du tego się wloło śmitany cy słuniny i tak się jadło taku lemięskie* (Poniatowa). *Tako gęsto to lemięszka, ale tu nas tego nie było* (Braciejowice). *Lemięszka to ciastowata potrawa z mąką i trochę du tego ziemniaków* (Ratozsyn). *Lemięszka to potrawa z prażonej mąki zalanej ukropem* (Grabówka). *Lemieszka to się praży mąkę i robi dotek na tłuszcz* (Snopków). *Lemieszka to sypie się mąkę na*

gotowano wodę, to się rozrabio na ciasto, uno przeje, krasi się i ji się (Wierzbica pow. Chełm). Gotowały lemiskie takie danie, tu nos gotowały, nawet jak chodziły do szkoły po wyzwolaniu to gotowały to. To mąkę się sypało na wodę łosolunu i tak coraz więcej ty mąki i to się takie robiło gęste. Jesce lepsy była jak się dołożyło tych kartofli i późni się to wyjmowało na misce, krajało się, poliwało się tłuszczym, łokrasu tak zwanu i to się jadło. To jak zjed takich pyzów cy ty lemiski, to mógł młócić cały dzień (Annopol). Tyż gotowało się lomiska. Lomiska to woda łosolona i mąka sypano i musiało to być takie twardsze (Bliskowice). W zimie znowu była podstawu żywinia pyzy albo lomiska. Lomiska to na gotowaniu wodę się mąkę sypało, utarło się nojpirw kartofla, jednego albo dwa i się te kartofle gotowały w ty wodzie i późni do ty wody się wrzucało trochę mąki dotąd jak to trochę zgęstniało. Musiało się to uparować i na patelnie takie kawołki się kroilo i to takie kawołki posiekane były. Lomiska tako była, się jadło. Do wni nikt widelcym nie jod, wszystko tyżku się jadło. W takim gorcu się gotowało, co się nazywoł gorcek saganek, taki gruby, żeliwny, w którym to tak musiało tupać, z tytu na kuchni się postawiło, gdzie mały już był tyn łogin i to ta dochodziło. Nakrywało się pokrywką i była lomiska. To tako mąka nasypała na wodę z kartoflami. Te mąkę się tak sypało, kartofle się późni ugotowały, późni na tartce i do tego się dosypywało mąki i się jadło ze skorkami (Świeciechów). Na lemieszke brało się ziemniaki i tłukło, tłukło, gotowało już się te kartofle i mąkę się sypało i to się tłukło. To tłukło się na tym łogniu. I to się mięszowało, mięszowało, aż zrobiła się ta lemieszka. Taka ciapa się rubiła. To brało się na słoninę krajało się tam te, i cebulke, albo się polewało to słoninko, albo się odsmażało (Księżomierz). Lemieszka to mąka z kartoflami na gęsto, polewa się tłuszczem (Dęba). Limieszka to potrawa z gotowanych ziemniaków i mąki smażonych na tłuszczu (Horyszów Ruski). Lemieszka to mąkę pszeniczną gotuje się na gęsto i potem jiy się ze słonino. Niechtóre dodają jeszcze gotowanych i zgniecionych kartofli (Wronów). Kulasza i lemiaska to to samo je (Lipa). Kulasza, a mówili tyż lemieszka, teraz ni gotują (Wola Różaniecka). Lemiaska była często gotowana (Ługów). Lemieszka to smaczna była (Borzechów). Lemieszka to była mąka smażona, i zaparzana tak na gęsto, jakby kasze się gotuje na gęsto. No i to oni jedli, inne jedli to okraszone, inne z mlekiem, ale to jest przedpotopowe jedzenie. Ja już nie pamiętam. To była, no może to było troszeczke podsolone, no bo jak z tłuszczem jedli, ze skwarkami, no to nie mogło być słodkie. To gotowali, ale to już nie za moich. Wiem, że gotowane było, ale ja już nie (Helenów).

Źródła: PM, PS, ML, TG, TS, APAE, KAGL, KAGP, SGM.

Geografia: powszechna (zob. mapa 4).

D. lp. lemieszki // lemieszki; D. lm. lemieszków // lemieszków; wymowa: lemieszka, limieszka, lemieszka, lemieszka, lemieszka, lemieszka, lemieszka, lemieszka, lemieszka, lemieszka, lemieszka, lemieszka.

Por. duszak, dziad, fusia, fuszer, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, psiocha, pszocha, sachajda, zaprażka.

Lemieszka ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Lemieszka to gotuje się ziemniaki, część wody się odlewa, dodaje się mąkę, jak odparuje to tłuszczem się miesza. Jadło się to zwykle ze skwarkami i cebulko. Trochę jak puree. Można na drugi dzień odgrzać (Krasienin). Lemieszka to kartofle z mąką tłuczone takie i okraszone później (Janowiec). Lemieszka to gotuje się ziemniaki, część wody się odlewa, dodaje się mąkę, przykryć i zostawić na ogniu tak z pięć minut, żeby odparowało, później tłuczkiem. I ze skwarkami i cebulko (Nasutów). Lemieszka to jest z kartofli.

Kartofle tak z kilo, no i mąki troche, tak zy czwarto część kila, to sie razem tak ozmiesza i jak jest już takie gęste, to sie robi z tego kule i kładzie na talerz. A je sie ze stonino, z kwaśnym lub słodkim mlekiem i twarogiem (Wojciechów). Ziemniaki prażone z wodo, troszke dodane mąki, i to była lemieszka (Maszki). Lemieszka była, to sie wode gotowało i mąkę sypało jak już kartofle sie dogotowywały i mąkę dobrze sie rozcierało (Piotrowice). Lemieszka to ziemniaki gotowane z mąką (Rudka). Na lemieszke kartofle ugotuje sie i uleje potem w nich mleko. Jak to odparuje to daje sie troszke mąki i sie gniecie tak razem. Potem trza troszku pudusić na ogniu i gotowe. Robi sie takie wielgie kluchy i tacza sie łyżke w tłuszczu, to so skwarki lub śmietana (Łubki). Lemieszka to kartofle ugotowane trza ubić tłuczkiem i potem z tego małe placuszki sie smazy na patelni (Motycz).

Źródła: PM, ML, TM.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-zachodnia.

D. lp. *lemieszki*; D. lm. *lemieszków*; wymowa: *lemeška, lymeška*.

Por. *dziady, fusie, fusier, fuszer, fuś, fuśka, gamza, hamsa, hamza, mamałyga, niem-cuchy, prażaki, prażucha, psiocha, sztuper, uprzoldudu*.

Lemoniada ‘kolorowy słodki napój gazowany’

Lemoniada to była woda w butelce do picia, troche kolorowa taka i słodka (Czemier-niki). Wesele kiedyś to ni było tak jak dzisiaj. Napiekły ciasta sami, takie przyważnie drożdzone było, no ji lymoniada (Jezioro).

Źródła: PM.

Geografia: powszechna.

D. lp. *lemoniady*; D. lm. *lemoniadów*; wymowa: *lemonada, limonada, lymonada, lemo-ńoda*.

Por. *oranżada, orenżada*.

Leniuchy ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Kluski te z kartofli to leniuchy sie nazywało (Mircze). Leniuchy to kluski z ugotowanych kartofli (Grady). Leniuchy z kartofli rubili (Ostrów Lubelski). Potem sie te leniuchy uparowane takie podaje ze skwarkami (Czesławice). Z kartofli czy z kaszy to u nas to nazywali leniuchy (Kawęczynek).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechna.

D. lm. *leniuchów*; wymowa: *leńuxy, lynuxy, linuxy*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bałabuszki, bieda kluski, dziadowskie kluski, gałki, gały, kopytka, kopytka dziadowskie, leniwe kluski, papyzy, pepki, pyzy, sialabajki, siwaki, żelazne kluski*.

Leniwe kluski I ‘kluski z sera i mąki’

Leniwe kluski to sie robi na pół z sera, a na pół z mąki, a jak chto chce to jajko wbije (Franciszków). Leniwych klusków to i tera nie brak, tak samo robio jak kiedyś, bo to syr i mąka ino (Zwiartów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechna.

D. lm. *leniwych klusków*; wymowa: *leńive kluski, lynive kluski, linive kluski*.

Por. *leniwe pierogi*.

Leniwe kluski II ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Leniwe kluski to sie mówi na te z gotowanych kartofli (Rudka Kijańska). Leniwych klusków z gotowanych kartofli narobiły i zupa do tego (Grały).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lm. *leniwych klusków*; wymowa: *leńive kluski, lyńive kluski, lińive kluski*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bałabuszki, bieda kluski, dziadowskie kluski, gałki, gały, kopytka, kopytka dziadowskie, leniuchy, papyzy, pepki, pyzy, sialabajki, siwaki, żelazne kluski*.

Leniwe pierogi ‘kluski z sera i mąki’

Leniwe pierogi to rodzaj klusków z mąki, z jajek, sera. To sie daje z masłem lub smitano, może tez być posypane cukrem, jak chto lubi (Szczuczki).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lm. *leniwych pierogów*; wymowa: *leńive pérogi, lyńive pérogi, lińive pirogi, leńive pirogi*.

Por. *leniwe kluski*.

Lipoch ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Chlib sie musiał wyruszać, i w tym czasie sie do pieca placki z tego chleba wstawiało na czereń, i to nazywał sie taki placek lipoch (Żdzarka).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Żdzarka, Kołacze, Suchawa (zob. mapa 23).

D. lp. *lipocha*; D. lm. *lipochów*; wymowa: *lipox*.

Por. *bałabuch, klepak, opatek, opołonok, palonka, podpatek, podpłomiennik, podpłomyk, podpłonik, podpłonyczek, popłomyk, popłonik, popłonyk, prysacz, pryszcz, przasniak, przedpłomiennik, prześniak, solanek, tryszcz*.

Lucht ‘zasuwa do przymykania kanału kominowego w celu regulacji ciągu’ (zob. ilustracja 31).

Były luchtu, no były w sklepieniu pieca i służyły do odprowadzania powietrza i dymu (Rozięcín). Lucht odprowadzoł dym (Skoków). Lucht to zamknięcie takie w piecu (Wronów).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *luchtu* // *luchta*; D. lm. *luchtów*; wymowa: *luxt*.

Por. *luft, szyber, szyberek*.

Luft ‘zasuwa do przymykania kanału kominowego w celu regulacji ciągu’ (zob. ilustracja 31).

Jak sie napaliło, tam już płomienia ni było, to sie luft mocno zamykało, żeby ciepło nie uciekało (Zrebce). Ni odsuwaj luftu, bo wyziębi sie chałupa (Chmiel). A łodsuń tam luft w piecu, bo dymu naszło (Brzozowica Duża). Luft to zatykadło przewodu kominowego, dziś szyber (Kopina). Luft w piecu do dymu był (Wołoskowola).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *luftu* // *lufta*; D. lm. *luftów*; wymowa: *luft*.

Por. *lucht*, *szyber*, *szyberek*.

Lura ‘wodnista zupa’

Lura to źle ugotowana zupa, sama woda (Radawiec Duży). *Lura to potrawa wodnista* (Żulice).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *lury*; D. lm. *lurów*; wymowa: *lura*.

Por. *bolba*, *bolbotucha*, *chlopka*, *lapatocha*.

Lusznik ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’

(zob. ilustracja 24).

Lusznik to wielgie naczynie z klepek o dwu uchach do mycia naczyń kuchennych (Zamch). *Statki to w luszniku myli, bo nie było w czym* (Borowiec).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Zamch, Borowiec, Majdan Sopocki (zob. mapa 63).

D. lp. *lusznika*; D. lm. *luszników*; wymowa: *łuśnik*.

Por. *balijka*, *ceber*, *ceberek*, *cebryczek*, *cebryk*, *cebrzyk*, *faska*, *luszow*, *luszwa*, *tuchania*, *raźka*, *szafel*, *szafliczek*, *szaflik*, *szalka*, *zołniczek*.

Luszow ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’

(zob. ilustracja 24).

Luszow to drewniany pojemnik do mycia naczyń (Grabowiec). *Lusow to naczynie do zmywania naczyń kuchennych* (Polichna). *Luszow był na trzech wyższych nogach, kobieta nie mogła sie chyłać, na stojący zmywała* (Jawidz). *Lusaw stał na trzech nogach i w nim naczynia sie myło* (Branica Radzyńska). *Do mycia naczyń to taki luszow na trzech nogach* (Ożarów). *Lusow na trzech nogach i w nim myli statki* (Kozubszczyzna). *Downi luszow był taki na trzech nogach* (Krępiec). *Luszow to drywniany na trzech nogach, i sie na stojący rubiło w nim* (Dorohuczka). *Downo to był taki luszow, miał trzy nogi* (Tarnawka). *Luszow to naczynie z drzewa na trzech nogach, takie to downe je* (Trzydnik Duży). *Luszow był drywniany i na trzech nogach* (Tarnawa Duża). *Luszow to downo, to jeszcze żem była maluško, potem już w misce myłam* (Sąsiadka). *Luszow to taki na trzech nogach, to downi, a tera to szaflik* (Kawęczyn). *Kiedajszy to luszow na trzech nogach* (Malewsczyzna).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia, środkowo-wschodnia i okolice Biłgoraja (zob. mapa 63).

D. lp. *luszowa*; D. lm. *luszowów*; wymowa: *łuśof*, *lusof*, *lusaf*.

Por. *balijka*, *ceber*, *ceberek*, *cebryczek*, *cebryk*, *cebrzyk*, *faska*, *lusznik*, *luszwa*, *tuchania*, *raźka*, *szafel*, *szafliczek*, *szaflik*, *szalka*, *zołniczek*.

Luszwa I ‘dawne naczynie drewniane na wodę na trzech nóżkach’

Luszwa to też naczynie drewniane na wodę o trzech nóżkach (Świerże).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Świerze, Barbarówka.

D. lp. *luszwy*; D. lm. *luszwów*; wymowa: *lušfa*.

Por. *kadź, stagiew, stagwa, stagwia, tryfus, trzynózki*.

Luszwa II ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’ (zob. ilustracja 24).

Luszwa to była z klepek o dwu uchach i w tym myli naczynia (Świerze). *W luszwie myli naczynia* (Ruda Huta).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Świerze, Siedliszcze gm. Dubienka, Ruda Huta (zob. mapa 63).

D. lp. *luszwy*; D. lm. *luszwów*; wymowa: *lušfa*.

Por. *balijka, ceber, ceberek, cebryczek, cebryk, cebrzyk, faska, luszniak, luszow, tuchania, razka, szafel, szafliczek, szaflik, szalka, żołniczek*.

Ładować ‘przygotowywać posiłek’

Ładować to kartofle, jakąś zupę na obiad, no jakieś jedzenie (Majdan Obleszcze). *Ładować jedzenie, no na żniwa to naładowali dwie misków kartofli zy skwarkami i jadło sie* (Wierzbica pow. Chełm). *Ładować to przygotować coś do jedzenia* (Wola Okrzejska).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *ɹadovać, ładovać*.

Por. *gotować, przyczyniać, przyrządzać, szykować*.

Ładyszka ‘gliniany garnek na mleko z jednym uchem’ (zob. ilustracja 13).

Ładyszka to garnek okrągły, szeroki, węższy u góry (Świerze). *Ładyszka to gliniany garnek używany na mleko* (Wiski). *Ja wstawił do lochu dwie ładyski mlyka, zeb sie zsiadło* (Huszczka). *Ładyszka to gliniany szeroki garnek z uchem do kwaszenia mleka* (Mszanka). *W ładyszce mliko trzymali* (Wola Uhruska). *Mięso zakopywali w takich garkach, w ładyszkach* (Uhrusk). *Garnek na mliko był, tam zlywali i stało na kwaśne, kiedyś to na kiste mówili, że w ładyszkach stoi* (Kodeń).

Źródła: PM, KAGP, MSGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia.

D. lp. *ładyszki*; D. lm. *ładyszków*; wymowa: *ɹadyška, ładyška*.

Por. *garnek, gładysz, gładyszek, gładyszka, hładyszka*.

Łamaczka I – tom I: 359.

Łamaczka II ‘żywiczny kawałek drewna, którym rozpala się w piecu’

Rozpalali w piecu takimi łamaczkami, taki kawałek smolnego drewnienka to była łamaczka (Kotlice).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Malice, Kotlice (zob. mapa 66).

D. lp. *łamaczki*; D. lm. *łamaczków*; wymowa: *ɹamačka*.

Por. *drypka, drzazga, karpina, łuczyna, łupka, skałka, szczypa, szczypka*.

Łamańce ‘potrawa wigilijna z masy makowej i kruchych ciasteczek’

Łamańce to so z makiem, to masa makowa z kruchymi ciasteczkami swoji roboty (Wólka Łabuńska). *Łamańce to taki dawny deser wigilijny, tera nie robio u nas* (Po-

sadów). *Łamańce to na Wigilie takie placuszki z mąki pszennej łamane, makiem i miodem okraszone (Wielącza). Łamańce z makiem na święta piekli, ciasta drobno sie krujiło i piekło na złoty kolor, a potem te kawaleczki sie wymiszało z makiem i miodem (Pułankowice). Łamańce to masa makowa z orzechami, rodzynkami i drobniutkie krusze ciasteczka w to wmiszane abo położone na tym (Chomećiska Duże). Robiła mama łamańce makowe, specjalnie na Wigilie. Było to ciasto z olejem. [...] to ciasto leżało w piecu i piekło sie, to ono wierch miało biały, nie przyrumieniony, rzadko kiedy sie to przyrumieniało i tego sie nie kroilo na Wigilie, łamało sie, dlatego sie nazywało łamańce. [...]. Każdy jak już przyszeł odpowiedni moment, że można już było to ciasto jeść, już te inne dania były zjedzone, to sie łamało tego. Każdy sobie po kawátku łamał z całego takiego placka (Jaszczów).*

Źródła: PM, TL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i środkowa – zasięg rozproszony.

D. lm. *łamańców*; wymowa: *ɥamańce*.

Łapciuchy ‘placki z tartych ziemniaków’

Z tarych kartofli piecze sie łapciuchy (Sitno pow. Biała Podlaska).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Sitno pow. Biała Podlaska, Rogoźniczka (zob. mapa 21).

D. lm. *łapciuchów*; wymowa: *ɥapćuxy*.

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarcichy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny.*

Łapka I – tom III: 228.

Łapka II – tom III: 229.

Łapka III ‘deska z otworem, w którym porusza się górny koniec drażka żaren’

Łapka w żarnach to wyglądała jak deska i w ni siedziot górny koniec mieloka (Osmolice). Mielak siedzi w łapce, u góry jest taka łapka na mielok (Bychawka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Osmolice, Bychawka, Wola Gałęzowska, Kielczewice (zob. mapa 46).

D. lp. *łapki*; D. lm. *łapków*; wymowa: *ɥapka*.

Por. *deska, grządka, grzęda, jarzemko, kałatajka, klekot, kłopot, krzepica, kuna, suka, trząchacz.*

Łapki I – tom II: 102.

Łapki II ‘placki z tartych ziemniaków’

Z kartofli to takie placki sie robi, łapki na nich mówim (Brzeźno). Byli takie, co nazywali placki kartuflane, ale u nas to łapki sie mówito, nasmażyła z kartofli łapków (Dorohusk).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Dorohusk, Brzeźno, Sitno pow. Biała Podlaska (zob. mapa 21).

D. lm. *łapków*; wymowa: *ɥapki*.

Por. *barabulaki*, *bliny*, *blińce*, *kartochlany*, *kartoflaki*, *kartoflarze*, *łapciuchy*, *łatki*, *osuchy*, *osuszki*, *pałynyczki*, *placki*, *placki kartoflane*, *placki z bulby*, *placki z kartofli*, *placki ziemniaczane*, *tarciuchy*, *targańczuchy*, *tarte placki*, *tartuchy*, *tartuny*, *tartuszki*, *tertuny*.

Łar ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

W komorze stał łar na mąkę (Lipnica). *Mąkę to du łara sypali* (Wyhalew).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lipnica, Kodeniec, Wyhalew (zob. mapa 65).

D. lp. *łaru*; D. lm. *łarów*; wymowa: *ɥar*, *łar*.

Por. *bodnia*, *faska*, *kadłubek*, *kazubek*, *kowerza*, *paczka*, *paka*, *sąduk*, *sąsiek*, *skrzynia*, *stachotka*, *stóżka*, *szafarka*, *szafarnia*, *zasiek*.

Łatki ‘placki z tartych ziemniaków’

Łatki to smażone na oleju placki z kartofli (Kulczyn). *Łatki to placki z tartych kartofli* (Wytyczno). *Łatki to placki z ziemniaków smażone na oleju* (Zahajki pow. Biała Podlaska).

Źródła: PM, PI, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: Wereszczyn, Kulczyn, Wytyczno, Zahajki pow. Biała Podlaska, Sitno pow. Biała Podlaska (zob. mapa 21).

D. lm. *łatków*; wymowa: *ɥatki*, *łatki*.

Por. *barabulaki*, *bliny*, *blińce*, *kartochlany*, *kartoflaki*, *kartoflarze*, *łapciuchy*, *łapki*, *osuchy*, *osuszki*, *pałynyczki*, *placki*, *placki kartoflane*, *placki z bulby*, *placki z kartofli*, *placki ziemniaczane*, *tarciuchy*, *targańczuchy*, *tarte placki*, *tartuchy*, *tartuny*, *tartuszki*, *tertuny*.

Łazanki ‘danie z makaronu i gotowanej kiszzonej kapusty’

Łazanki to kluski takie jak płatki małe i to z gotowano pukrojono kapusto kwaszono sie robi, można też dodać kiłbase czy tam grzybki, czy coś tam (Wielkopole). *Łazanki to z kapusto takie danie, kluski i kwaszona kapusta* (Popkowice). *Łazanki to do zupy pomidorowy* (Gałęzów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lm. *łazanków*; wymowa: *ɥazanki*.

Łepek ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Łepek to takie kregłe na krążku u maśniczki, zastaniające wlot do ni (Nadrybie). *Natożyło sie łepek i śmitana ni chlapała* (Krasne).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Załucze Stare, Nadrybie, Krasne (zob. mapa 51).

D. lp. *łepka*; D. lm. *łepków*; wymowa: *ɥepek*.

Por. *denko*, *jabko*, *jasełko*, *kaczałka*, *kapelusik*, *kółko*, *krążek*, *maślaczek*, *nakrażnik*, *nakrywacz*, *nakrywaczka*, *nakrywka*, *nawierzchnik*, *pepek*, *pieniuszek*, *pokrywka*, *prawda*, *przykrywadło*, *przykrywka*, *wieczko*, *wieko*, *wierzch*, *wierzchniczek*, *wierzchnik*, *wierzczek*, *zatuła*, *zatułka*, *zaticzka*, *zwierzchnik*.

Łoboda II ‘gęsta, podsmażana potrawa z liści lebiody’

A jak był głód to sie te łubode jadło. Ludzie gutuwali i jedli, jak młode te listki jeszcze byli. To taki był jak dzisiaj tyn śpinak. Bida była i już (Staw Noakowski). Łobode sie kiedyś jadło. Ale to kiedyś, teraz to strach, wszystko pryskane to nie ma mowy. Młode liście, gotowało sie na wodzie, robiło sie zapałke na słoninie, smalcu, mąka i zalewało sie to śmietano i przyprawiało. To jak szpinak (Krasienin). Łobode gotowali, niektóre ludzie lubio łobode (Chrzanów). To kiedyś gotowali to łoboda. I tera gotujo, jak młode listki to jakie dobre (Pogonów). A chwast, z którego gotuje sie potrawy z liści tego chwasta to jest łoboda, i mówi sie, że gotuje sie łobode (Nowodwór). Jak był głód przed wojno, to zrywali te listki łobody ji gotowały ji to jedli (Trzydnik Duży). Jak ni było co jeść, łubody narwali, nagutuwali i jedli cały dzień łubode (Dys). Kiedyś to sie rwało małe listeczki z młody łobody i sie z tego gutuwało strawe, łubode sie gutuwało, i każdy to zy smakiem jod. Łubode dobrze ukrosić to sie zjadło (Tarnawa Duża). Łuboda to chwost, douno jak była młodo brały z ni te listeczki i to gotowały i jadły tako łubode (Ługów). Łubode to ja jadła, to my kiedyś te listki rwali ji gotowali, ji jedli, ji powim, że to smaczne było (Sosnowica). Łoboda gotowana była i sie jadło te łobode (Krzczonów). To nawet gutuwali i jedli, i pudobno było to bardzo dobre ta łuboda (Braciejowice). Łoboda to więcy świńska potrawa, ale i ludzie jedzo (Basonia). Kiedyś to łobode gotowano, mi to smakowało nawet (Wojciechów). Łobode jadło sie w dzieciństwie, bo człowiek głodny był (Kozubsczyzna). Łobody nagotowałam cały baniok i było co jeść (Rożki). Nawaryło sie łobody i sie jadło (Siedliska pow. Tomaszów Lubelski). Z łubody to smaczne putrawe kiedyś baby rubili, ja to lubiałam jeść te łubode (Zakrzów). Liście łobody sie gotuje, odcedzi sie, żeby goryczka odeszła, dodaje sie tłuszczu i można jeść (Mętów). Łoboda to była nawet smaczna, taka gęsta, papkowata, jak szpinak troche (Niemce).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. łobody; D. lm. łobodów; wymowa: ɯoboda, ɯuboda.

Por. chabetuła, chałajda, komosa, lebioda, łobodzianka, włok, zielenina.

Łobodzianka ‘gęsta, podsmażana potrawa z liści lebiody’

Na wiosne jak już wyszły z zimi kwosty, to sie gotowało łobodzianke z młodziutki łobody (Basonia). Łobodzianka to zdrowe było, a i pożywne, ale to musiały być młodziutkie listki z łobody (Braciejowice).

Źródła: PM.

Geografia: Braciejowice, Łaziska, Basonia.

D. lp. łobodzianki; D. lm. łobodzianków; wymowa: ɯobożanka.

Por. chabetuła, chałajda, komosa, lebioda, łoboda, włok, zielenina.

Łopata I – tom I: 164.**Łopata II** – tom II: 266.**Łopata III** ‘drewniana płaska łopata do wkładania chleba do pieca’ (zob. ilustracja 23).

Taka była łopata, na takim długim kiju i to też było drewno, takie okrągłe, u nas sie robiło okrągłe (Rzeczyca Ziemiańska). Na łopate sie kładło chlyb i w piec sie usuwało (Wólka Ratajska). Łopata to narzędzie drewniane służące do wsadzania chleba, placzków do pieca [...]. No i później wyrosło to ciasto i mama jak na trzonie, bo kiedyś nie

było brytfanek, to tak jak sie mówiło była łopata, kociuba była, i na łopate, łopate sie podsypywało otrębami, bo mąki było szkoda, i ten chlebek sie zrobiło (Gałęzów). Łopata to do wsadzania chleba do pieca (Wola Idzikowska). A łopato sie wkładało chleb (Chrzanów). Piekło sie na trzanie. Łopata na trzonku drewniana. Na ty łopacie to trza było do pieca wsunąć chlib (Janowice). Kedyś jesce, kedyś to jesce nie było blachy tyko sie piekło w bułkach. Obrabiało sie bułki taki, posypywało sie otrębami zytmiemi, a nie to sie w lecie krzun z liści rwało i kładło sie na taku łopate, i te okrągłu butke kładło sie na te liście (Charlejów). Robiło sie bocheneczki, albo łokragłe takie i na tako, była tako łopata, szpadek taki drewniany i to sie wkładało do pieca (Księżomierz). Blaszkzi z ciastem mama wkładała na duzo drewniano łopate i wsadzała do pieca (Borysów). W piec wsadzali na łupacie (Białopole). Była łopata drzywiana i tym sie chleb wyjmowało (Oblasz). Chlebki na łopate sie kładło i w piec sie wsunęło. I sie kładło ciasto na łopacie (Brzeście). A z chlebem to jak sie piekło chleb to była taka łopata, która wkładało sie chleb do pieca (Huta). I wtedy go na stolnice, przerabiało sie i do pieca na łopaty (Kawęczynek). Była duża łopata do chleba (Wojszyn). Moja mamusia wkładali chleb na takij łopacie (Moniatycze). No na tyn chlib jak później wyrósł, zamiesiło sie i sie w piec łopato. No u nas jeszcze gdzieś jest łopata taka (Nowodwór). Piec był u nas w domu w kuchni, była zrobiła te bochenki chleba, była taka łopata, na łopate kładła w piec i tak sie wyjmowało, ale dobry chlebuś był, łój dobry (Janów pow. Chełm). Potem na łopate, żeby podsypać mąko, bo jak sie jeszcze nie tego sie nie podsypało mąko, to sie wsadza do pieca i sie często bułka nie schodziła to trza było z powrotem, tylko trzeba było podsypać dobrze i do pieca ji zatkać dobrze, żeby tego i to było też pracowite, bardzo pracowite (Borzechów). W piec wsadzali na łupacie, była kuciuba do wygartania z ognia, ciasto wykatulali, żeby była ładna bochyńka i przyżygnali (Susiec). No robiło sie takie okrągłe bułki i jak teraz co sie przynosi, podsypywało sie mąko i łopato sie, a teraz to już w brytfannach pieko (Dzierzkowice Wola). Pierogi piekli na wesele. Też tak kasze piekli w baniakach, takie robili na opacie, takie skórki robili z ciasta i na opacie jak bochenek chleba takie (Bukowa). Chlib wzini na łopate i do pieca (Niedźwiada). Miołem łupate, bo pikem całe stery lata chlib (Abramów). Chlib to sie łopato sodzo (Kozubszczyzna). Chleb sie wkładało na takiej deseczce, nazywała sie łopata, na długim kiju i wkładało sie do pieca (Zwierzyniec). I na ta łopata podsypało sie mąko. I ten chlib brato sie, brato sie te bułki i tak ładnie wymuskoł wodo i w piec go na trzon, na ty łopacie. Nie tak jak tera te blachy, tera to byle kto może łupic, bo w blachy nalozy, a kiedyś to jak mówio wszystko wymagało duzo roboty, ale jakoś tam ludzie zyli (Branew). Łopato to tym sie sadzało chlib (Zwiartów). Miały takie specjalne łopaty zrobione z taki deski długi. Ta deska tako w podobieństwie łopaty taki większy, żeby to sie bochenek utrzymoł na ty łopacie (Karczmiska). Na łopate tu si kładło ten chleb, który si wyruszał już, tu kładło si na łupate i wkładało si do tego, do pieca (Kryłów). Na łopacie to sie sadzało chleb do pieca (Ochoża). Późni taka łupata była, chtoś musiał trzymać albo co postawić. W wode macałaś ręce, robiłaś chleb i pu chlebie takie paski albu makiem, jak miałaś na pudurzędziu i w piec na łopacie (Kłocówka). Łopata do chleba, to tym sie wsadza chleb do pieca (Wisznów). Łopata była z drewna, do wsadzania chleba do pieca (Ratoszyn). Te bochenki chleba sie kładło na łopate i tak sie wyjmało (Pawłów). Do wkładania chleba to łopata (Olszowiec-Kolonia). Blaszkzi z ciastem wkładała na duzo drewniano łopate i wsadzała do pieca. Na pierwszym bochenkim wsadzonym do pieca gospodyni kreśliła znak krzyza świętygo. Po dwóch godzinach to samo łopato ostroźnie wyjmowała gorocy chlib z pieca (Krzemień). I była łopata sie nazywała, taka łopata, tu trzonek, i na łopate kładło sie ten chleb, i brato sie wodo i go sie tak obmyło [...] i to sie wkładało na piec na trzonie (Policzyna). Łopato sie sadzało chlib (Łukowa). Ni było blach, tylko ufor-

mowali bułke i na tyj łopacie sadzali du pieca (Zynie). Teraz pieko chlib w blachach, to nie używajo łopaty (Leszczanka). Łopate brali. Łopata to żeby dobrze, a znów brali przewrąsto rozkładali naobkoło w kółku i o wołali kury, żeby kury tak jedli w kupce, żeby sie nie rozlatali w lecie. I baba nie wyszła, bo w kołede to w Wigilie nie wołała tiu tiu tiu, bo jakby wołała tiu tiu tiu, to by kury poszli po sąsiadach. Jeno cichutko żeby nie wołać kur, same kury żeby przyszli i sami żeby jedli, a żeby nie wołała, bo jak która sąsiada zawoła to zara do ciebie kury przyszli sie niść (Chmielek). Moja mama to zaganiała burze łopato od chleba (Stary Majdan). A mój teść to ton jak strzelało, burza naszła, to ton nie był w domu ino pod progiem albo pod oboro albo tu, i miał, bo to sie dawni chleb piekło, łopate trzymał. Z to łopato stał. Wtedy sie nie bał, że może nie strzeli czy coś ja nie wiem. Wychodził i brał łopate, i stał z łopato pod ściano (Błonie).

Źródła: PM, ML, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 41).

D. lp. *łopaty*; D. lm. *łopatów*; wymowa: *uopata*, *uupata*, *łupata*, *opata*.

Por. *łopatka*, *wiosło*.

Łopatka I – tom I: 165.

Łopatka II – tom I: 165.

Łopatka III – tom II: 103–104.

Łopatka IV – tom II: 266.

Łopatka V – tom II: 267.

Łopatka VI ‘drewniana płaska łopata do wkładania chleba do pieca’

(zob. ilustracja 23).

Łopatka jest do wsadzania chleba w piec [...], rozgartalo sie na te i na te strone, na łopatke dębowe listki i wywracalo sie chleb, bardzo ładnie sie wywracal i te ściereczke zdejmowało, ona odstawała, robiło sie znak krzyża na pierwszej bułce, żegnało sie, troche wodo pomoczyło i na całe piec tego chleba nasadziło. Podgartalo sie węgle, jak bardzo mało napalone, a jak dużo węgla to ich zgartalo sie, rzucalo sie pod komin, drzwiczki były otwarte, jak było napalone zapach był na droge (Ortel Królewski). Łopatko wsadza sie ciasto chlybowe du pieca (Zalesie). Byli specjalne rubione łopatki na chleb (Dobryń). Łopatka taka była i na ty łopatce chlib du piec szed (Komarno). Łopatka to przyrząd służący do wkładania chleba do pieca (Bokinka Pańska).

Źródła: PM, ML, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 41).

D. lp. *łopatki*; D. lm. *łopatków*; wymowa: *uopatka*, *uupatka*, *łupatka*.

Por. *łopata*, *wiosło*.

Łopatka VII ‘żeliwna łopatka do wrzucania węgla do pieca i do wybierania popiołu z popielnika’

Węgiel sie nabirato łopatk i du pieca (Rozięcín). Du węgla to była tako blaszano, ni blaszano, łupatka (Kodeń). Drewno to rękami sie wkładalo, a węgiel to rzucali du pieca łopatko (Strzelce).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *łopatki*; D. lm. *łopatków*; wymowa: *uopatka*, *uupatka*, *łupatka*.

Por. *szufelka*.

Łopatka VIII ‘drewniana łopatka do mieszania gotujących się potraw’

Łopatka to służy do mieszania gotowanych potraw (Wielącza). *Łopatka jest do miszania jak się gotuje, do gotowany strawy* (Chmielek).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *łopatki*; D. lm. *łopatków*; wymowa: *uopatka*, *uupatka*, *łupatka*.

Por. *kałatuszka*, *kopystka*, *kopysć*, *koziotek*, *opołonik*, *warezka*, *warząchew*.

Łój ‘tłusta część mięsa wołowego’

Z woła to prócz mięsa jest łój, tłuszcz taki (Grądy). *Łój to tłusta część mięsa wołowego* (Łańcuchów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *łoj*; D. lm. *łojów*; wymowa: *uuj*, *łuj*.

Łubcie ‘gołąbki z kaszy, głównie gryczanej, zawijanej w liście kiszzonej kapusty’

Łubcie rubili z kaszy owijane w liście kapusty (Wiśniów). *Łubcie na pośnik robili. Łubcie byli, z kaszy ryczany byli* (Komodzianka). *Łubcie to gołąbki z kaszo i olejem konopnym lub lnianym* (Guciów). *Łubcie to tradycyjna potrawa na Wigilie. To kasza gryczana zawijana w liście kwaszonej kapusty, i to wszystko musi być z olejem* (Niemce). *Łubcie to robili na Wilije* (Czarnystok).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia i okolice Lublina, Janowa Lubelskiego.

D. lm. *łubci* // *łubciów*; wymowa: *uupće*.

Por. *bałabuchy*, *gołąbki*, *hołubcie*, *hołubki*, *hołuby*, *pyzaki*, *pyzy*.

Łuchania ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’ (zob. ilustracja 24).

Łuchania była, w łuchani takij dużyj sie myło (Żdzarka). *To była taka balijka, ale po dawnemu to łuchania mówili, w łuchani sie myło statki* (Zbereże).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Żdzarka, Zbereże, Suchawa (zob. mapa 63).

D. lp. *łuchani*; D. lm. *łuchaniów*; wymowa: *uuxańa*, *łuxańa*.

Por. *balijka*, *ceber*, *ceberek*, *cebryczek*, *cebryk*, *cebrzyk*, *faska*, *łusznik*, *łuszow*, *łuszwa*, *raźka*, *szafel*, *szafliczek*, *szaflik*, *szalka*, *zolniczek*.

Łuczyna ‘żywiczny kawałek drewna, którym rozpala się w piecu’

Łuczyna to drzewo na rozpatkę (Kuzawka). *Żywiczno łuczyno ruzpalali w piecu* (Hanna). *Ojciec łuczynie z lasu przywiezie, to będzie cym rozpalać* (Huszczka). *Łuczyna to drzewo na ruzpatkę* (Wiryki).

Źródła: PM, PI, KAGL, MSGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 66).

D. lp. *tuczyny*; D. lm. *tuczynów*; wymowa: *uucyna*, *tučna*, *uucyna*.

Por. *drypka*, *drzazga*, *karpina*, *łamaczka*, *łupka*, *skatka*, *szczypa*, *szczyпка*.

Łupina I – tom IV: 113.

Łupina II – tom IV: 113.

Łupina III ‘skorupka jajka’

Łupina jajka to jest to twarde z wierzchu (Karmanowice). *Łupina to twarda skórka na jajku* (Mołożów). *Ze święconych jajek to wim od dawien dawna, że nie wolno łupinów wyrzucać tam gdzie na śmieci czy gdzieś, tylko spalić, bo to święcone* (Huta).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i okolice Puław.

D. lp. *łupiny*; D. lm. *łupinów*; wymowa: *uupina*, *łupina*.

Por. *ciarupa*, *czerupka*, *skarupa*, *skarupka*, *skaruszyna*, *skarusłina*, *skorupa*, *skorupka*, *szczarupa*, *szkaratupa*, *szkarupka*.

Łupinki I – tom IV: 113.

Łupinki II ‘skórka zdjęta z ziemniaka’

Z kartofli so łupinki (Świerże). *To sie tak ubirało ciniutko, żeby ciniutkie łupinki z tych kartofli byli* (Łaszczówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lm. *łupinków*; wymowa: *uupinki*, *łupinki*.

Por. *łupiny*, *obierki*, *obierzyny*, *skóra*, *skrobate*, *skrobiny*, *skrobki*.

Łupiny I – tom IV: 113.

Łupiny II – tom IV: 113–114.

Łupiny III ‘skórka zdjęta z ziemniaka’

Łupiny z kartofli odlatują (Łopatki). *Jak był głód to kartofle były dla ojca, który szedł do pracy, a dzieci zjadały łupiny* (Gorajec). *Łupiny to skóra zdjęta z kartofli* (Grądy). *Ostrugała kartofle, a te łupiny to w baniok i świniom dała* (Turzyniec). *Łupiny so z kartofli* (Majdan Gromadzki).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *łupinów*; wymowa: *uupiny*, *łupiny*.

Por. *łupinki*, *obierki*, *obierzyny*, *skóra*, *skrobate*, *skrobiny*, *skrobki*.

Łupka I – tom IV: 325–326.

Łupka II – tom IV: 326.

Łupka III ‘żywiczny kawałek drewna, którym rozpala się w piecu’

Łupka to odtłupany mały kawałek drzewa na rozpałkę (Abramów). Łupka to odtłupany kawałek drzewa (Dubienka).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Puław, Bełżyc i Chełma (zob. mapa 66).

D. lp. *łupki*; D. lm. *łupków*; wymowa: *ɥupka*.

Por. *drypka, drzazga, karpina, tamaczka, łuczyna, skałka, szczypa, szczypka*.

Łuszczaki I – tom I: 167.**Łuszczaki II** ‘drobne kluseczki robione w ręku’

Łuszczaki to takie kluski kładzione, robiło się z mąki reczczanej (Krasienin). Kluski rozmajite były, ale dużo to te łuscoki były, w rękach drobione (Jastków).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław i Lublina.

D. lm. *łuszczaków*; wymowa: *ɥuścaki, ɥuścoki, ɥuscaki, ɥuscoi*.

Por. *klepaki, kluseczki szarpane, kluski drobione, kluski kładzione, kluski rwane, kluski skubane, kluski spod cycka, kluski spod pachy, kluski szczypane, kłapcie, skubanek, zacierka, zacierki, zakruszki*.

Łyzczaki ‘kluski łyżką kładzione’

Łyzczaki to tarte kartofle, dodana żytnia mąka, sól, jajka. Wymieszać i kłaść łyżko na gotująco się wodę (Ułęż). Łyzko kładły na wodę czy na mliko rzodkie ciasto i z tego kluski takie się robiły, łyzczaki u nas nazywały (Pogonów).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław i Dębina.

D. lm. *łyzczaków*; wymowa: *ɥyścaki, ɥyścoki, ɥyscaki, ɥyscoi*.

Por. *kluski ćpane*.

Łyzka ‘narzędzie do nabierania i spożywania pokarmów’

Kiedyś tyz były talirze, łyżki, tam widelców to mało kto miał, łyżkami się jadło, saganki były, kaminioki były (Świeciechów). Łyzka to służy do jedzynie (Polanówka). Zupe to sie łyżko jiy (Kanie). A jak jadły, to nie tak, jak teraz, że każdy tam ma swój talerz, talerzyk, widelec, łyżke (Stawek).

Źródła: PM, TS.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *łyżki*; D. lm. *łyżków* // *łyżek*; wymowa: *ɥyška, tyška, ɥyska*.

Łyzka drewniana ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

Łyzka drewniana to duża łyżka do mieszania w garnku (Grądy). Łyzka drewniana była kiedyś do jedzenia (Osmolice). Łyżki były drewniane i rudzina jadła z jednyj miski (Turka). Nie było naczyń, a wszyscy jadły łyżkami drewnianymi (Ułęż). Drywniane łyżki byli i my jedli łyżkami drywnianymi (Oszczów). Łyżki drewniane musi to tylko kiedyś były, widelców nie było (Wojśławice Kolonia). Były łyżki drewniane robione, ludzie jedli temi łyżkami (Weremowice). Byli drewniane łyżki, innych ludzie ni znali (Wereszczyn). Kase nasykowali na miseckach i łyżka drewniano do jedzenia, a późni to blasane łyżki nastaly (Gołąb). Były łyżki drewniane, takie wielgie do mieszania i nakładania, [...], a mniejsze były do jedzynie (Chłopków). A gospodyni starsza wziena łyżek

drewnianych i na te stoły kładła. A my garcarze i nasze dziadki, pradziadki, to robili michy, takie michy wielgie, co wlażło pięć litry, trzy litry w miche ta, tako i dopiero, te kluchy na, nakładały i tem rosotem, co król Salamon by go jad, poliwali i to jedli tykami drewnianemi, drewnianemi (Bęczyn). Tylko tyżki drewniane i tymi drewnianymi tyżkami jedli (Kanie). A jak jadły, to nie tak, jak teraz, że każdy tam ma swój talerz, talerzyk, widelec, tyżke drewniano i tyle (Stawek). W glinianych miskach drewnianymi tyżkami jedli (Biszcz).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 59).

D. lp. *tyżki drewnianej // tyżki drewniany*; D. lm. *tyżków // tyżek drewnianych*; wymowa: *uyska drevnana, tyška drevnana, uyska drevnana, uyska dryvnana, tyška dryvnana, uyska drevnana*.

Por. *chochla, duża tyżka, kopystka, kopyśc, tyżocha, napyza, opołonik, pirożnica, warząchew, warząchwa, warząchwia, warzocha, warzocheu, warzochiew*.

Łyżka wazowa ‘łyżka wazowa do nalewania zupy’ (zob. ilustracja 12).

Jest jeszcze duża blaszana tyżka, któro rozliwo sie zupe na talerz, tyżka wazowo nazywo sie (Kaleń). Łyżka wazowo do nabierania zupy (Tarnawa Duża). Łyżka wazowa to duża tyżka do nalewania zupy (Skoków).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *tyżki wazowej // tyżki wazowy*; D. lm. *tyżków // tyżek wazowych*; wymowa: *uyska vazova, uyska vazovo, uyska vazova, uyska vazovo*.

Por. *chochelka, chochla, czerpak, nabierka, nalewka, warząchew, warzocha*.

Łyżocha ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

Jedli tyżochami i z jedny miski (Zamch). Łyżki takie nurmalne to blaszane, a jak już drywniano i wielgo no to tyżocha (Wola Obszańska).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Zamch, Borowiec, Wola Obszańska (zob. mapa 59).

D. lp. *tyżochy*; D. lm. *tyżochów*; wymowa: *użyzoza*.

Por. *chochla, duża tyżka, kopystka, kopyśc, tyżka drewniana, napyza, opołonik, pirożnica, warząchew, warząchwa, warząchwia, warzocha, warzocheu, warzochiew*.

Łyżuch ‘miejsce, legowisko za piecem, na piecu w dawnej wiejskiej izbie’

Na tyżuchu tam sie wygrzał (Gołębie). Na tyżuchu to dziadek spali (Oszczów).

Źródła: PM, CWP.

Geografia: Gołębie, Dołhobyczów, Oszczów.

D. lp. *tyżucha*; D. lm. *tyżuchów*; wymowa: *użyżux, tyżux*.

Por. *napiecek, przypiecek, zapiecek*.

Macarz ‘placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju’

Macorz to suchy placek z makiem, piekli go na oleju (Kielczewice). Macorz to placek drożdżowy z makiem i na oleju (Osmolice).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Kielczewice, Osmolice, Bychawka, Krzczonów, Tarnawka, Tarnawa Duża, Rożki, Ostrzyca, Staw Noakowski (zob. mapa 19).

D. lp. *macarza*; D. lm. *macarzów*; wymowa: *macaś, macoś*.

Por. *bałabuch, olejarz, osuch, osuszek, palinka, perepyczka, placek, posny placek, praśniak, przastek, praśniaczek*.

Maciek I – tom III: 236.

Maciek II ‘drewniany kolek z odpowiednio wyźłobionymi rączkami do ubijania ziarna w stępie’ (zob. ilustracja 27).

Do tłuczenia w stępie to był maciek, taki gruby kij (Zbereże). Drywnianym mackiem w stępie sie ruszało z góry na dół i tak sie ruzminało ziarka przyważnie na kasze (Macoszyn).

Źródła: PM, CA, KAGL.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *mačka*; D. lm. *mačków*; wymowa: *maček*.

Por. *baba, bijak, dzióbak, stapor, stęperz, stępor, tłuczek, tłuk, tłukacz, towkacz*.

Maczajka I ‘ser ze śmietaną do maczania chleba lub pierogów’

Maczajka do chleba była, syr i śmietana zmieszane (Cichobórz). Kiedyś to ser wiercili ze śmietano, nazywało sie maczajka (Uchanie). Maczajke rubili z syra i śmitany i maczali w tym pirogi (Okszów). Gotowane lub pieczone pierogi maczali w maczajce z sera i śmitany (Białopole).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Chełma i Hrubieszowa.

D. lp. *maczajki*; D. lm. *maczajków*; wymowa: *mačajka*.

Por. *maczanica, maczanka, maczeńka, maczka, omaczanka, omaczka, ser ze śmietaną, sernica, serzenie, twarożek*.

Maczajka II ‘sos z tłuszczu’

Maczajke take robili, sos z mięsa drobiowego ze śmietano (Grabowiec). Maczajka to z tłuszczu i z syra była (Osiczyna).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Zamościa.

D. lp. *maczajki*; D. lm. *maczajków*; wymowa: *mačajka*.

Por. *maczanka, maczka*.

Maczanica ‘ser ze śmietaną do maczania chleba lub pierogów’

Śmitany i syra sie wzięno i zrubilo take maczanice. To było du chleba i do pierogów, tak du maczania (Udrylicze).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Zamościa.

D. lp. *maczanicy*; D. lm. *maczaniców*; wymowa: *mačanica*.

Por. *maczajka, maczanka, maczeńka, maczka, omaczanka, omaczka, ser ze śmietaną, sernica, serzenie, twarożek*.

Maczanka I ‘ser ze śmietaną do maczania chleba lub pierogów’

Maczanka jest z sera i śmietany do chleba (Ostrzyca). W maczance z syra i śmietany maczano chleb i to było dobre jedzenie (Ossowa). Ser ze śmietano i to była maczanka

(Kopyłów). *Maczanka to rozarty ser ze śmietano, w tym macza sie gotowane i pieczone pierogi* (Okszów).

Źródła: PM, APAE, KAGL.

Geografia: okolice Hrubieszowa, Krasnegostawu i Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *maczanki*; D. lm. *maczanków*; wymowa: *mačanka*.

Por. *maczajka, maczanica, maczeńka, maczka, omaczanka, omaczka, ser ze śmietaną, sernica, serzenie, twarożek*.

Maczanka II ‘nadzienie do pierogów składające się z sera i innych składników’

Maczanka jest z sera i śmietany do pierogów nadziać (Ostrzyca). *Maczanko z syra te pierogi sie nadziało i potem się gotowało jich* (Stryjów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Krasnegostawu.

D. lp. *maczanki*; D. lm. *maczanków*; wymowa: *mačanka*.

Por. *maczka*.

Maczanka III ‘sos z jajek, mąki i mleka do maczania pierogów’

Maczanka to rodzaj musu z jajek do maczania pierogów (Ostrów Lubelski). *Maczanka to była do pirogów, z jajkiem, mlikiem taki jakby sos* (Niedźwiada).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Lubartowa.

D. lp. *maczanki*; D. lm. *maczanków*; wymowa: *mačanka*.

Por. *maczka, omaczka*.

Maczanka IV ‘sos z tłuszczu’

Była taka jak to sie mówi maczanka, skwarki z mięsem nasmażone i chleb ten, co piekli czy tam krupiane pierogi to maczali rękami, tak to ten chleb wkładali do miseczki i jedli to (Biszcz).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lp. *maczanki*; D. lm. *maczanków*; wymowa: *mačanka*.

Por. *maczajka, maczka*.

Maczeńka ‘ser ze śmietaną do maczania chleba lub pierogów’

Maczeńke rubili z syra i śmitany du chleba (Gołębie). *Chlib w maczeńce pumaczał i jad, bo nic innego ni było* (Dołhobyczów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lp. *maczeńki*; D. lm. *maczeńków*; wymowa: *mačeńka*.

Por. *maczajka, maczanica, maczanka, maczka, omaczanka, omaczka, ser ze śmietaną, sernica, serzenie, twarożek*.

Maczieńka ‘rodzaj polewki z grzybami’

Maczieńka była z grzybów, taka poliówka z grzybów (Dołhobyczów). *Grzyby zbirali i z tego maczieńke rubili, takie jak zupe w pudobie* (Hulcze).

Źródła: PM, CWP.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lp. *maczieńki*; D. lm. *maczieńków*; wymowa: *mačeńka*.

Maczka I ‘ser ze śmietaną do maczania chleba lub pierogów’

Syr zmieszany ze śmietano to nazywała się maczka (Horyszów Polski). W maczce macza się gotowane i pieczone pierogi (Żulin). Maczka to potrawa z sera i śmietany do maczania chleba lub pierogów (Alojzów). Maczka do chleba i do pierogów (Rogów). Maczka to syr i śmietana do maczania chleba lub pierogów (Ochoża). Maczka była do maczania pierogów (Staw). Maczka to ser ze śmietano, chlib w tym maczali (Świerże). A rubiło się take maczke do pierogów, a nawet do chleba. Ser się rozkruszało i troszke śmietany się dolewało [...]. Ser ze śmietano troche posłodzony. I to nazywali maczka do pierogów (Jedlanka pow. Lubartów). Mocka to potrawa z syra i śmietany do moczenia chleba (Niedźwiada). Mocka, bo w ni macza się chlib lub pirogi (Jawidz). Macka to z sera i śmietany. Pączki parowane bez nadzienia podawało się z macko, wymieszany twaróg ze śmietano i maczaliśmy w nim pączki (Branica Radzyńska). Macka to ser ze śmietano do maczania chleba (Czemierniki). W macce macano pierogi (Skoki).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego, Lubartowa, Lublina, Krasnegostawu, Chełma i Zamościa.

D. lp. *maczki*; D. lm. *maczków*; wymowa: *mačka, moczka, macka, mocka*.

Por. *maczajka, maczanica, maczanka, maczeńka, omaczanka, omaczka, ser ze śmietaną, sernica, serzenie, twarówek*.

Maczka II ‘nadzienie do pierogów składające się z sera i innych składników’

Maczka to do pirogów nadziwać (Uhnin). Macka to ser ukrecony ze śmietano, no takie nadzienie do pierogów (Żabików). Maczka to masa do nadziewania pierogów z sera, śmietany, mleka i soli, a czasem cukru (Nadrybie). Maczka to masa do pierogów (Dorohuczka). Macka to syr ze śmietano, cukrem jako nadzienie do pirogów (Stara Wieś).

Źródła: PM, CWP, KAGL.

Geografia: okolice Krasnegostawu, Łęcznej, Parczewa i Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *maczki*; D. lm. *maczków*; wymowa: *mačka, macka*.

Por. *maczanka*.

Maczka III ‘sos z mleka, maku i owoców do maczania pierogów’

Macka to sos z mleka wymieszany czasami z makiem lub jagodami (Branica Radzyńska). Macka to specjalnie przygotowywany sos, podobny jak budyń, ze śmietano i owocami, do pirogów była ta macka (Paszki Duże). Macka to do maczania pierogów z mleka ugotowanego i maki rozmieszany, troche jak krochmal to wyglądało (Czemierniki). Często się robiło take maczke. Tak jak budyń teraz to robiono, to mleko się wlewa, tam rozciączali też wodo, bo tłuste mleko i rozrabiali mąko z cukrem. I taki budyń. I to nazywali maczka do pierogów (Jedlanka pow. Lubartów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego i Lubartowa.

D. lp. *maczki*; D. lm. *maczków*; wymowa: *mačka, macka*.

Maczka IV ‘sos z jajek, mąki i mleka do maczania pierogów’

Maczka to mąka, jajka, mleko, ugotować z tego rzadki budyń, w tym maczać pierogi (Kolechowice).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: okolice Lubartowa.

D. lp. *maczki*; D. lm. *maczków*; wymowa: *mačka*.

Por. *maczanka, omaczka*.

Maczka V ‘sos z tłuszczu’

Maczka to stopiona słonina lub masło do maczania chleba (Majdan Stary). *Maczka to tak, tłuszcz, masło roztopione lub śmietana, w której macza się chleb lub pirogi* (Dys). *Maczka to śmitana abo tłuszcz jaki, w którym macza się chleb, pierożki, takie jakby przeznaczone do maczania* (Sulów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Kraśnika, Biłgoraja i Lublina.

D. lp. *maczki*; D. lm. *maczków*; wymowa: *mačka*.

Por. *maczajka, maczanka*.

Maglować ‘rozplaszcząć, wygładzać ciasto za pomocą wałka’

Ciasto na kluski trzeba zagnieść i potem na stolnicy maglować na cienko (Gąsior).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

Wymowa: *maglować*.

Por. *roztaczać, rozwałkować, taczać, wałkować*.

Magułka ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Magułka syra to mały kawałek syra (Orchówek).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *magutki*; D. lm. *magutków*; wymowa: *magułka, magułka*.

Por. *kawałeczek, kawałek, kasek, kąsiel, kęs, kruszyna, kruszynka, krzynka, okruch, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubeł, zubelek, zuchelek, zusek, zuzel, zuzelek*.

Mak I – tom IV: 116.

Mak II – tom V: 286.

Mak III ‘jadalne nasiona maku, rośliny uprawnej *Papaver*’

Makowiec z makiem i kluski z makiem, maku kiedyś było dużo (Ruda Solska). *W poście to mak był cały czas w ubrocie, wszystko makiem krosili* (Sulowiec). *W Wigilie to mak, najsampirw się sykuwało te jidzynie, kapuste, groch, kutie, cy ryż z makim, cy makaron z makim, ryby, kompoty się gutowało z jabłek* (Jeziro). *Mak był używany do pierogów* (Dobrynka). *Na post u nas to robili kluski z makiem, bo to było posne* (Dobryń). *Piroga z makiem upiekła, ale ten mak teraz to gorycz i trza kuram wysypać* (Uchanie).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *maku*; D. lm. *maków*; wymowa: *mak*.

Makaron ‘grube kawałeczki z ciasta krojone i gotowane’

Tera to się kupuje w sklepie makaron, a kiedyś to każdy robił sam kluski z maki (Wola Burzecka). *A to kluski były z maki, tera makaron* (Mircze). *Makaron to inaczej kluski* (Tarnawatka). *Makaron to inaczej kluski po dawniejszemu, ale to był makaron swojski*,

z własny mąki, krojony nożem i odpowiednio ugotowany, nie za twardy i nie za miętki (Józów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *makaronu*; D. lm. *makaronów*; wymowa: *makaron, makarun*.

Por. *kluski*.

Makohun ‘tłuczek do ziemniaków’

Tłukło sie takim tłuczkiem te kartofli, nazywał sie makohun (Siedliska pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski, Siedliska pow. Tomaszów Lubelski (zob. mapa 58).

D. lp. *makohunu* // *makohuna*; D. lm. *makohunów*; wymowa: *makoyun, makoxun*.

Por. *kaczałka, kałatuszka, kopystka, kopyść, kozietek, krzyżak, makowert, makowrit, pałka, solniak, tłuczek, tłukacz, tołkacz, wałeczek, wałek, wiercioch*.

Makortyt ‘gliniana miska do ucierania maku’ (zob. ilustracja 16).

Mak ucirano cały post w takij misce glinianyj, co nazywała sie makortyt abo makutra, późni też dunica na nio mówili (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski (zob. mapa 60).

D. lp. *makortytu* // *makortyta*; D. lm. *makortytów*; wymowa: *makortyt*.

Por. *donica, krzynówek, makownica, makutra, miska, miska siwa, studzielina, wierciocha, wiertacha*.

Makowert ‘tłuczek do ziemniaków’

Makowert był du tłuczenia kartofli (Suchawa). Do kartofli to używali takiego tłuczka, taki był makowert (Zbereże).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Ossowa, Lubień, Żuków, Wiryki, Korolówka, Suchawa, Zbereże (zob. mapa 58).

D. lp. *makowertu* // *makowerta*; D. lm. *makowertów*; wymowa: *makovert, makovyrt*

Por. *kaczałka, kałatuszka, kopystka, kopyść, kozietek, krzyżak, makohun, makowrit, pałka, solniak, tłuczek, tłukacz, tołkacz, wałeczek, wałek, wiercioch*.

Makowiec ‘ciasto drożdżowe zawijane z makiem’

Makowiec to ciasto drożdżowe zawijane z makiem (Lubenka). Makowiec to ciasto z makiem (Ługów). Makowiec to mak z cukrem zawinięte w ciasto (Mircze). Był taki makowiec, ale w takiej butce jak w blasze, tylko w środku tam było trochę maku (Terebela). I te makowce, takie dołeczki nazywali, i różne te ciasteczka (Kolonia Moniatycze). Kiedyś tych biszkoptów ni piekli, ino przeważnie butki, mazurki, makowcy, to takie piekli (Barbarówka). Położył ciasta na dno blachy, położył maku ji przykrył znów takim placzkiem, i to był makowiec (Abramów). Na święta Bożego Narodzenia to makowce jeszcze piekły (Wólka Kałna). A z maku tośmy i makowiec jedli (Kozubszczyzna). Susz wyjmowało sie z kompotu taki ugotowany i dodawało sie do maku. Takie jak makowiec robione. Tak jak i tera makowiec na święta (Milanów).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. *makowca*; D. lm. *makowców*; wymowa: *makóvec*.

Por. *makownik, strucla*.

Makownica ‘gliniana miska do ucierania maku’ (zob. ilustracja 16).

W makownicy mak ucierało się (Macoszyn). *Makownica to gliniana miska siwa na tarcie maku* (Mszanna). *Gliniana miska do ucierania maku to makownica* (Rogatka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Macoszyn, Mszanna, Radzanów, Łukówek, Andrzejów pow. Chełm, Rogatka, Orłów Drewniany, Siennica Różana, Siennica Duża, Ostrzyca (zob. mapa 60).

D. lp. *makownicy*; D. lm. *makowniców*; wymowa: *makovníca, makuvńica*.

Por. *donica, krzynówek, makortyt, makutra, miska, miska siwa, studzielina, wierciocha, wiertacha*.

Makownik ‘ciasto drożdżowe zawijane z makiem’

Na święta Bożego Narodzenia pioko makownik z makiem (Przewłoka). *Makownik to ciasto drożdżowe zawijane z makiem* (Samowicze). *Makownik to ciasto z makiem* (Lipnica). *Makownika to ja zawsze pioke na święta* (Motwica).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lp. *makownika*; D. lm. *makowników*; wymowa: *makovník*.

Por. *makowiec, strucla*.

Makowrit ‘tłuczek do ziemniaków’

Do kartofli to tłuczek był, dawno to jego nazywali też makowrit, to musi po chachlacku (Żdżarka). *Tłuczek tera, a kiedyś to nazywał się makowrit* (Kołacze).

Źródła: PM, ML, PI.

Geografia: Żdżarka, Kołacze (zob. mapa 58).

D. lp. *makowrita*; D. lm. *makowritów*; wymowa: *makovřit*.

Por. *kaczka, katatuszka, kopystka, kopyś, kozietek, krzyżak, makohun, makowert, pałka, solniak, tłuczek, tłukacz, tołkacz, wałeczek, wałek, wiercioch*.

Makuch ‘to, co zostaje po wyciśnięciu oleju’

Z nasion kunopi i maku po wybicciu oleju zostaje makuch (Potok Górny). *Z maku olej ma posmak słodki i makuchy też słodkawe, smaczne, więc dzieci lubiały to jeść* (Krasienin). *Wytłoczyny, czyli makuchy stanowiły składnik jedzenia krów, a makuchy z konopi były smakołykami dla dzieci* (Żerdź). *Makuch zostaje po wyciśnięciu oleju* (Łańcuchów). *Makuch to wyciśnięte nasiona roślin olejowych* (Ruda Solska). *Makuch to wytłoczyny z kunopi, takie zbite jak placek* (Ochoża). *Makuch to pozostałość po wyciśniętym oleju. To jest karma, która dużo białka posiada* (Majdan Leśniowski). *Makuch to jest tak zwana no pozostałość po wyciśniętym oleju. To się nazywa makuch. I teraz nazywają makuchy rzepakowe, jak z olejarni tam, z tego bioro te makuchy, to so dosyć drogie rzeczy, do karmienia świniom makuchy, dla bydła bardzo zdrowe były te makuchy z tego, bo dawane do mleka i dobre mleko, i krowy się dobrze utrzymywały. To jako karma bardzo dużo białka posiada* (Rejowiec Fabryczny).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *makucha*; D. lm. *makuchów*; wymowa: *makux*.

Makutra ‘gliniana miska do ucierania maku’ (zob. ilustracja 16).

Makutra to duża gliniana miska do tarcia maku (Wiski). Makutra to na mak, do statków, do naczyń kuchennych należała, a teraz to mało dzie już jest, no tako miska, ale gliniano była, kolor szary i taka kręglutko, i w tym w poście mak sie łucirało, w poście i na Wilije, bo też z makiem sie jadło, a i ciasto w tym rubili, te różne masy, tam jajka, masło, cukier to razem kręcili, bo mikserów to nicht ni miał. I musi to od tego maku te makutre te nasze przodki, nasze pradiadki, dziadki nazwali, a my za niemi też tak mówim (Zawada). Na mak to makutra była. Tera to ji nie wiem, jak tam, kiedyś nazywali makutra (Barbarówka). Makutra to wierci sie w ni mak w poście, na Wilije, na makowce (Stefankowice). Makutra to gliniana miska na mak, do ucierania maku (Grabowiec). Makutra to naczynie do ucierania maku (Wólka Kańska). Makutra to duża gliniana miska do tarcia maku (Dubienka). Makutra to naczynie do wiercenia maku (Suchawa). Wiercili mak, jak to nazywali, czyli makutra (Dobryń). Kręcimy mak w makutrze (Końskowola). Makutra to do ucierania wszystkiego była, na mak i pamiętam, jak lukier do polania babki ucieraliśmy w makutrze (Zubowice). Makutra, bo w ni mak sie uciera (Buśno). Makutra, ja jo mam, no to jest gliniana, wypalana. Łoj, ona już może u mnie jest ze trzydzieści lat, może więcej. Ja jo tylko kiedyś tak trzymałam jak sie mak wiercił, bo inne przez maszynke przekręcajo tam dwa, trzy razy, to już musi być bardzo drobnusienka siatka i to ciężko. A ja sobie go zagotuje ten mak, on postoi w gorącej wodzie, czy tam nawet mak dobrze jest ugotować w mleku słodkim, on jest smaczniejszy. Potem to odcedzić i w makutrze po trochu sie wierci, on jest dużo lepszy. A do maku to kto co da, ośodzi, i rodzynki, inne dajo zapach migdałowy, [...] tak żeby tylko słycać było jego (Helenów). To była, nazywała sie makutra. I wałkiem sie drewnianym kręciło i tak sie utarł, że maszynka by nie zrobiła (Ciężkie). Mama w makutrze [...], no i w tyj makutrze tarła mak do klusków, na pirogi (Uhrusk). Siemie lniane, to parzyło sie na patelni i późnij wierciło sie w takij dużyj makutrze i gutowało sie na patelni, i gutowało sie całe ziemniaki i w to sie maczało (Siedliszcze gm. Siedliszcze).

Źródła: PM, ML, TG, PI, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia, rzadko w części zachodniej (zob. mapa 60).

D. lp. *makutry*; D. lm. *makutrów*; wymowa: *makutra*.

Por. *donica, krzynówek, makortyt, makownica, miska, miska siwa, studzielina, wierciocha, wiertacha*.

Małe dźwiczki ‘zamknięcie popielnika’

Na dole było takie na popiół i to sie zamykało, tam byli małe dźwiczki (Jacnia). Te małe dźwiczki to prawie zawsze u nas utwarte byli (Tworyczów). Małe dźwiczki no to takie mniejsze w dole kuchni węglowy i one służyły do zamykania popielnika (Otrocz).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lm. *małych dźwiczek*; wymowa: *maɛ ʒúički, maɛ ʒúički*.

Małpa I – tom III: 238.**Małpa II** ‘rodzaj miotły na kiju do wymiatania popiołu z pieca chlebowego’

Małpo wymiatali piec, to był taki wiecheć na kiju (Osuchy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Osuchy, Rakówka.

D. lp. *małpy*; D. lm. *małpów*; wymowa: *maupa*.

Por. *drapak*, *miotła*, *pomielciuch*, *pomielucha*, *pomietło*, *pomiot*, *pomiotło*, *pomyło*.

Małżeństwo ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Małżeństwo to kartofle, kluski i mleko, a jeszcze i skwarki, i czasem zasmażone. Kartofli i kluski i du kupy sie, na wodzie i późni mlekiem sie zalywało i to nazwane było małżeństwo. Jak w poście to ulejem maścili my, a tak to z mlekiem (Łukowa).

Źródła: PM.

Geografia: Łukowa.

D. lp. *małżeństwa*; D. lm. *małżeństwów*; wymowa: *maużeństfo*.

Por. *dziadóweczka*, *dziadówka*, *kartoflanka na mleku z zacierką*, *kluski na mleku z kartoflami*, *ożenianka*, *parszywa zacierka*, *sprzączka*, *sprząska*, *tata i mama*, *zacierka*, *zacierki*, *zakruszka*, *zarzutka*, *zupa z zacierką*, *zupa zacierkowa*.

Mamałyga I ‘potrawa z prażonej mąki kukurydzianej zalanej ukropem’

Mamałyga to mąka kukurydziana lub bardzo drobna kaszka kukurydziana, mleko, masło, sól i przyprawy do smaku, to gotować do gęstości (Dębowa Kłoda). *Mamałyga to potrawa z kaszy kukurydzianej zalanej ukropem* (Kobylany). *Mamałyga to taki rodzaj kaszy, to kasza z mąki kukurydzianej* (Wólka Abramowska). *Mamałyge gotuje się z mlekiem i mąką z kukurydzy* (Okszów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *mamałygi*; D. lm. *mamałygów*; wymowa: *mamałyga*.

Mamałyga II ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Mamałyga to kartofle gotowane z mąką (Rudka Kijańska). *Mamłyga to ziemniaki ugotowane utłuc z surowo cebulo i polać skwarkami* (Ostrów Lubelski). *Mamałyge gotowali z kartofli utłuczonych i troche mąki dodane, okraszone potem* (Samowicze).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Lubartowa i Białej Podlaskiej.

D. lp. *mamałygi*; D. lm. *mamałygów*; wymowa: *mamałyga*.

Por. *dziady*, *fusie*, *fusier*, *fuszer*, *fuś*, *fuśka*, *gamza*, *hamsa*, *hamza*, *lemieszka*, *niemcuchy*, *prażaki*, *prażucha*, *psiocha*, *sztuper*, *uprzotdudu*.

Manna ‘drobna kasza z pszenicy’

To jak się pszenice mełło, to się nakruszyło, no to ta kaszka się tam zrobiła taka drobna, która grubsza to się odsiało, a ta drobna to była taka, była manna taka z pszenicy (Mirce). *Manne to dzieciom gotowały* (Grądy).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *manny*; D. lm. *mannów*; wymowa: *manna*, *manno*.

Por. *kasza manna*.

Marchwiak ‘ciasto z utartą marchwią’

Marchew starta, zmieszana z mąką pszenno i z tego był marchwiak (Teodorówka). *Marchwiak to mąka z utarto marchwio* (Paszki Małe). *Marchwiak. No do ciasta do-*

dawali, piekli z tem. Ja znów lubiłem marchew gotowano, i z ziemniakami utłuc, i gulasz do tego. Do dzisiaj to lubie, to jest fajne. Gulaszem polać tak marchew. [...] Ten marchwiak, to trzeba było marchew na tarce na drobno (Ciężkie). Marchwiaki z marchwi robiliśmy [...]. Startam marchew, no i do tego dodawałam drożdże, mleko [...] i troszki słodkiej śmietanki, tostodziłam troszeczkę (Krasew). Pieczono placki zwane marchwiakami z tartej marchwi z kaszo jaglano, zawijane w ciasto (Wola Osowińska). Marchwiak to ciasto z marchwi drobno starty na tartce, mąki, cukru, jajek, margaryny, i troszke śmietany, cynamonu, soli (Szóstka). Marchwiak z makiem piecze sie. Marchwiaki mają kształt rolady i jest to rodzaj pieroga (Kakolewnica). W piecu to były marchwiaki, pierogi z marchwi i maku. [...] utarta marchew na tartce do ziemniaków i odpowiednia porcja maku wymieszana do tego, i łyżka miodu (Krasienin). Marchwioki pieko, to tako rolada z ciasta nadziwanego marchwio, makiem i cukrem, i to marchwiok sie nazywo (Wólka Ratajska). Piekło sie tak zwane marchwiaki, takie placki. Mąka, marchew starta, ji to obowiązkowe było na Wszystkich Świętych pieczenie tych marchwiaków, ji sie nimi obdzielało tych dziadów (Niedźwiada).

Źródła: PM, ML, APAE, AMWL, AZKP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. marchwiaka; D. lm. marchwiaków; wymowa: marxfak, marxfok.

Por. marchwianka, marchwiarz, pieróg z marchwią, przasniak.

Marchwianka I – tom IV: 120.

Marchwianka II ‘ciasto z utartą marchwią’

Zawsze marchew i mak, takie bułki piekła. Marchwianka to drożdżowe ciasto, mak uparowała, marchew obgotowała, i to wymieszała, takie bułki, dobre to byli. Marchwianki (Milanów). Marchwianke u nas robiły z marchwio i z kaszo jaglano (Łazy). Marchwianka to gęste ciasto z marchwio (Hucisko).

Źródła: PM, TG.

Geografia: okolice Łukowa, Parczewa, Lublina i Biłgoraja.

D. lp. marchwianki; D. lm. marchwianków; wymowa: marxfanka.

Por. marchwiak, marchwiarz, pieróg z marchwią, przasniak.

Marchwianka III ‘zupa z marchwi’

Marchwianka to zupa z marchwi (Hucisko). Zupe z marchwi gotowali, jak już marchew podrosła, marchwianke take gotowali (Borki). Marchwianka z marchwi i ziemniaków, dodane różne warzywa, potem zasmażka ze słoniny, cebuli i mąki (Żabików). Marchwianka to smaczna zupa z marchwi (Końskowola). Marchwianke babcia gotowała, pare kartofli i marchew roz tarto. Marchew była obrana, ugotowana i potem kartofli (Wojcieszków).

Źródła: PM, ML, AZKP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia.

D. lp. marchwianki; D. lm. marchwianków; wymowa: marxfanka, marxfonka.

Por. zupa marchwiana.

Marchwiarz ‘ciasto z utartą marchwią’

Marchwiarz to marchew gotowana tarta, drożdże, margaryna, cukier (Ożarów). Marchwiarz to marchwii utarty i mąki, masła czy margaryny i w piec (Ciecierzyn). A no na wesela tak jak mówie, placki drożdżowe, marchwiarze (Krasienin).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *marchwiarza*; D. lm. *marchwiarzów*; wymowa: *marxfáš, marxfoš*.

Por. *marchwiak, marchwianka, pieróg z marchwią, praśniak*.

Margaryna ‘tłuszcz podobny do masła’

Margaryna to takie gorsze masło ze sklepu (Bukowa Mała). Margaryna to do pieczenia sie bierze, ale i jedli margaryne, bo podobno była zdrowsza niż masło, taka propaganda była (Chodel).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *margaryny*; D. lm. *margarynów*; wymowa: *margaryna*.

Marmolada ‘słodka masa z owoców i cukru do smarowania chleba oraz do przekładania ciasta’

Marmolade to sie robi z owoców i cukru do smarowania chleba, przyłożynia ciasta (Kryłów). Kiedyś to w sklepach była marmolada i sie kupowało (Mołożów). Marmolada to do bułeczków, do placka (Majdan Gromadzki). Marmolada w skrzynkach w sklepie stała (Zaburze). Marmulada to w takich skrzynkach, w papierze na ladzie w sklepie była (Dańce). Marmulady sie ze sływek węgierek nasmażyło w kotle, sływek trza było natupać pół wanny i nasmażyć ty marmulady. A potem sie piekło pirogi z tu marmuladu (Świeciechów).

Źródła: PM, ML, TS.

Geografia: powszechne.

D. lp. *marmolady*; D. lm. *marmoladów*; wymowa: *marmolada, marmulada*.

Por. *dzem, konfitury, powidła*.

Maselnica ‘drewniane naczynie służące do wyrobu masła’ (zob. ilustracja 17).

Maselnica jest do wyrobu masła (Hanna). Maselnica to drewniane naczynie z ubijakiem do wyrobu masła (Stara Wieś). Maselnica to sie masło w ni robiło. Trzącha sie śmitane i sie robi (Borki).

Źródła: PM, PI, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i okolice Janowa Lubelskiego (zob. mapa 49).

D. lp. *maselnicy*; D. lm. *maselniców*; wymowa: *maselnica, masylńica*.

Por. *bijanica, bijanka, bojka, kierzanka, maselniczka, masłobojka, maślanica, maślnica, maślniczka, maśnica, maśniczka, tłuczka*.

Maselniczka ‘drewniane naczynie służące do wyrobu masła’ (zob. ilustracja 17).

Maselniczka była do robienia masła (Rudy). Tako maselniczke z dziurkami takie, i tak sie tłukło. Tak jak tłuczek, tylko takie dziurki miało po całych takie większe, że masło sie zrobiło (Sitno pow. Biała Podlaska). Maselniczki były drewniane, okrągłe, a z wierzchu taki dopasowany tłok, takie koło z dziuro, zatkane kołkiem i sie tym ruszało, żeby masło było (Rozięcin). Była maselniczka taka drewniana, wlewało sie śmitane (Janowice). Maselniczka do wyrobu masła (Radzanów).

Źródła: PM, ML, CA.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej, Chełma, Krasnegostawu, Hrubieszowa i Puław (zob. mapa 49).

D. lp. *maselniczki*; D. lm. *maselniczków*; wymowa: *masel'nička, masyl'nička, masel'nicka*.

Por. *bijanica, bijanka, bojka, kierzanka, maselnica, masłobjka, maślanica, maślnica, maślniczka, maśnica, maśniczka, tłuczka*.

Masło 'tłuszcz wytworzony ze śmietany'

Masło robi się ze śmietany (Wola Burzecka). A masło. Masło to się zbierało śmietane z tygodnia, i była tako maślnicka [...] się to masło owijało, i się na jarmak sło, do Adamowa. Sprzedawało się to masło (Charlejów). No, z maśniczki to jak się robiło, wyjeli na, no i teraz tak samo, wylali te wody i płukali to masło, łyżko tak robili, robili, płukali raz, drugi, wyptukali to masło dobrze, no i o takie wyszło masło. Na misce tak u tego, żeby okrągłe takie było łyżko, łyżko zrobili taki dołki ładne, żeby było ładnie wyglądało, no i prosze jakie ładne masło, bardzo ładne, żółciutki (Bukowina). Cało zime robiłam masło, bo w lecie to czasu nie miała (Borowa). Masło zrobić to godzinie może więcej nawet trwa (Wólka Kałna). My to nie kupujemy masła, bo nie zanieś do mleczarni, śmietane się zbierze, zrobi się masła w słoiku trzylitrowym i jest pierwszorzędnie, i maślanka jest dobro, ale nie wiem do czego to dojdzie, jak ludzie krowy polikwidują (Dzierzkowice Małe). No i nosiły do miasta jajka, no ten nabiał, masło, ser, śmietane (Wólka Łabuńska). Wlewało się śmietany i to ubijało się tym dotąd, aż się masło robiło. Teraz to się wylewało na druzlak albo na miednice i maślanke się odbierało, a to się płukało wodą i zbijało w takie okrągłe kule, znaczy osetki (Moniatycze). Wszystko było z masłem, ni z olejem (Brzeźno). Pełny koszyk naszykowali masła i do miasta sprzedać (Potok Górny). W te miski kładli i takie robili dołki w ty misce na środku, kładli tam masło, te gorące kulasz i to masło się roztopiło, i tak łyżkami jedli, koło tego dołka te kolasze zbierali i maczali w tem dołku, w tym maśle i tak jedli (Bukowa). Masło swoji roboty, tłuste takie, a tera słysze, że kupcze lepsze, bo pośniej-sze (Hedwiżyn). Z masłem robiło się kiedyś brendze (Komodzianka). A masło rubiło się w maśniczce i pudłuży taki ubijało się taki ten, kulki takie większe, pół kilograma czasami, i pułży się na talerzu i dzieci sobie smarowały już chleb tym (Kryłów). Masło było tak odpowiednio uformowane i jego się jadło z chlebem (Dobryń). Masło to było do sprzedania i ser do sprzedania (Dzielce). Z mleka wytwarzano masło, śmietane i sery (Czemierniki). Masła tośmy kiedyś ni jedli (Gołab). Z tej śmietany się wyrobiło useteczkę masła, ale tego masła dzieciom się ni bardzo dało, tylko to masło zawinęło się w szmatkę i zawieźło się do Hrubieszowa na jarmak (Mołodiatycze). Masło się robiło swoje na wsi (Leszczany). Masło to kiedyś robiło się samemu (Brzeście). Masło robiłam nie jedyn raz, robiło się go w maśniczce (Maziarka). Masło się święciło (Janowice). Dużo masła się święciło i się to masło przetapiało do jedzynia, no i jak krowa miała zapalenie wymion, to się masłem smarowało tym święconym i to pomagało na te bóle, na churobe (Wielkolas). Jak na masło krzyżyk się zrubiło, żeby to dać psowi przed pasko, żeby się pies ni wścikał (Łukowa). Sulili i w garkach kamiennych było łubijane, łutaczane, a jeszcze czasem putraflili, wiem że mama kładła grude masła, i to masło też było takie zrubione w ty grudce, włożone, w tym serze jak polyżać, to go było czuć i serem, i solo to masło (Zynie).

Źródła: PM, ML, KAGP

Geografia: powszechnie.

D. lp. *masła*; D. lm. *masłów*; wymowa: *masuo, masło*.

Masłobjka ‘drewniane naczynie służące do wyrobu masła’ (zob. ilustracja 17).

Masłobjka abo maśniczka nazywali, śmitane wlywali i masło sie rubiło (Suchawa).

Masłobjka to do wyrobu masła (Hańsk).

Źródła: PM, CA, PI, KAGL.

Geografia: Lubień, Hańsk, Żdzarka, Ujazdów, Kulczyn (zob. mapa 49).

D. lp. *masłobjki*; D. lm. *masłobjków*; wymowa: *masuobjka*, *masłobjka*.

Por. *bijanica*, *bijanka*, *bojka*, *kierzanka*, *maselnica*, *maselniczka*, *maślanica*, *maślnica*, *maślniczka*, *maśnica*, *maśniczka*, *tłuczka*.

Masne jedzenie ‘tłuste jedzenie’

Kulasze jak dobrze okrasili, to było masne jedzynie (Potok Górny).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *masnego jedzenia*; D. lm. *masnych jedzeniów*; wymowa: *masne iężeńe*, *masne iężyńe*.

Por. *skromne jedzenie*, *tłuste jedzenie*.

Maszynka do mięsa

Dawno, dawno to nie było maszynek do mięsa, tylko nożem rżneli (Policzyna). *Przez maszynkę do mięsa sie przypuszczało kartofle na placki zimniaczane* (Zynie).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *maszynki do mięsa*; D. lm. *maszynków do mięsa*; wymowa: *maşynka do męsa*, *maşynka do męsa*, *maşynka do męnsa*.

Maścić ‘zaprawić potrawę tłuszczem’

Olej sie biło i tym olejem sie wszystko to tego maściło no (Biszcz). *Maścić to polewać tłuszczem* (Potok Górny). *Kartofle sie ni maściło stunino czy tam jakim tłuszczem, ale mak sie brało i w patelni sie prażyło na gorąco, i do tych kartofli był* (Telatyn). *Mieli swój olej i maścili olejem kluski z makiem* (Susiec).

Źródła: PM, ML, CWP

Geografia: powszechne.

Wymowa: *maścić*.

Por. *krasić*, *krosić*, *okrasić*, *omaścić*.

Maślaczek ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Na wierzch to maślaczek zakładali na tyn krążek i to zatykało tak, że śmitana nie wylewała sie, jak ten krążek chodził tak z góry na dół (Stok).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Stok, Klementowice, Karmanowice (zob. mapa 51).

D. lp. *maślaczka*; D. lm. *maślaczków*; wymowa: *maślaček*, *maślacek*.

Por. *denko*, *jabko*, *jasetko*, *kaczątka*, *kapelusik*, *kótko*, *krążek*, *łepepek*, *nakrażnik*, *nakrywacz*, *nakrywaczka*, *nakrywka*, *nawierzchnik*, *pepek*, *pieniuszek*, *pokrywka*, *prawda*, *przykrywadło*, *przykrywka*, *wieczko*, *wieko*, *wierzch*, *wierzchniczek*, *wierzchnik*, *wierzczek*, *zatuła*, *zatułka*, *zatycka*, *zwierzchnik*.

Maślanica ‘drewniane naczynie służące do wyrobu masła’ (zob. ilustracja 17).

Do masła to była maślanica, bijanka i w tym sie robiło (Worgule). *Masło, to w maślanice śmitane sie wlało i było masło* (Witulín).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Worgule, Terebela, Witulin (zob. mapa 49).

D. lp. *maślanica*; D. lm. *maślaniców*; wymowa: *maślańica*.

Por. *bijanica, bijanka, bojka, kierzanka, maselnica, maselniczka, masłobojka, maślanica, maślniczka, maśnica, maśniczka, tłuczka*.

Maślanka I – tom V: 290.

Maślanka II ‘kwaskowaty płyn powstały po zrobieniu masła’

Maślanka to jest to, co zostaje po wyjęciu masła (Wysokie). *Maślanka zostaje po zrobieniu masła* (Grady). *Maślanka to było jeszcze kupe masła w tym* (Nasiłóv). *Maślunka było łosobno [...] Masło trza było łopłukać z ty maślunki* (Świeciechów). *Z masła była maślanka, to maślanke sie wypijało do obiadu, do kartofli. Jak post to maślanka była i kartofle z olejem albo śledź* (Aleksandria Niedziałowska). *Maślanke jedzono z kartoflami* (Łazy). *Po zrubieniu masła zostaje maślunka* (Niedzieliska). *Maślanka zostaje w kierzance po wyjęciu masła* (Germanicha). *Wlewało sie śmietany i to ubijało sie tym dotąd, aż sie masło zrobiło. Teraz to sie wylewało na druzzlak albo na miednice i maślanke sie odbierało, a to sie płukało wodo* (Moniatycze). *To były jeszcze grudy tego masła w tej maślanke pływało, brało sie tyżke przeważnie drewniano i wybierało sie z tej maślanki to masło, jak sie dobrze zbito to duża gruda była* (Michów). *Maślanka to kwaskowaty płyn pozostaty ze śmietany po oddzieleniu tłuszczu* (Majdan Nepryski). *Odlewana maślanka była zjadana z kartoflami* (Zalesie). *Maślanka to była do popijania kartofli* (Turka). *Maślanka to chto lubiał, to tak wypił bez niczego* (Zynie). *Maślanke to pili, jak była fajna śmitana, ni stara, taka średnia śmitana, to było smaczne* (Łukowa). *Serwatka albo maślanka była pito już jak upały były* (Leopoldów).

Źródła: PM, CA, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *maślanki*; D. lm. *maślanków*; wymowa: *maślanka, maślanka, maślunka*.

Maślnica ‘drewniane naczynie służące do wyrobu masła’ (zob. ilustracja 17).

Maślnica to drewniane naczynie do wyrobu masła (Orłów Murowany). *Maślnice my mieliśmy z tako wkładano rączko. Taka okragła, wysoka i z wierzchu sie przykrywało. Wlewało sie śmietany i to ubijało sie tym dotąd, aż sie masło zrobiło* (Moniatycze). *Maślnica była zamknięta wieczkiem z niedużym otworkiem, i przez niego przechodził kij do ubijania śmietany* (Kopina). *Wchodziły tam dziesięć litry śmietany, czy nawet więcej. A jak ktoś miał mniej śmietany, to były maślnice drewniane i w tych drewnianych sie robiło masło* (Stawek).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Kopina, Stawek, Nadrybie, Głębokie, Siennica Różana, Siennica Duża, Siennica Nadolna, Orłów Murowany, Moniatycze, Obrowiec (zob. mapa 49).

D. lp. *maślnicy*; D. lm. *maślniców*; wymowa: *maślnica*.

Por. *bijanica, bijanka, bojka, kierzanka, maselnica, maselniczka, masłobojka, maślanica, maślniczka, maśnica, maśniczka, tłuczka*.

Maślniczka ‘drewniane naczynie służące do wyrobu masła’ (zob. ilustracja 17).

Maślniczka to naczynie drewniane do robienia masła (Rozięcín). Maślniczka to drewniane naczynie z ubijakiem do wyrobu masła (Borki). Mama to w maślnicce robiła. Maślniczka, taki krążek, i o tak o wloła tam trzy litry śmietany w maślniczke i pobetatała, pobetatała, i tam moment masło jest (Dzierzkowice Małe). Masło to sie zbirało śmietane z tygodnia, i była, spoliłam to maślnicke, była tako (Charlejów). Maślniczka sie nazywała, to była z drzewa, maślniczka z drzewa była (Chrzanów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Stara Wieś, Branica Radzyńska, Charlejów, Borki, Krępa, Lipnica, Dobryń, Wólka Plebańska, Dobryńka, Wierzbica pow. Kraśnik, Dzierzkowice Małe, Książomierz, Tarnawa Duża, Wólka Ratajska, Chrzanów, Kocudza, Rozięcín, Rogów (zob. mapa 49).

D. lp. *maślniczki*; D. lm. *maślniczków*; wymowa: *maślnička, maślnicka*.

Por. *bijanica, bijanka, bojka, kierzanka, maselnica, maselniczka, masłobojka, maślanica, maślnica, maśnica, maśniczka, tłuczka*.

Maśnica ‘drewniane naczynie służące do wyrobu masła’ (zob. ilustracja 17).

Maśnica składała sie z kilku części. To wszystko było z klepek drywnianych zrubione, miało obręcze, żeby sie trzymały te klepki dwie obręcze były. [...] Do tego kółka szła kołutuszka to sie nazywało. Na takim patyku było znowu kółko, a w tym kółku były znowu kółka, dziury były. Wlewało sie śmietane, stawiało sie pomiędzy nogi i kołatało sie, dlatego to sie kołutuszka nazywało. I ubijało sie tak, ubijało sie do tego stopnia, az sie zrobiło masło i maślanka. [...] Kwaśna śmietana musiała być wlana. [...] Jak była już zsiadła taka, to było bardzo dobre (Kryłów). Masło sie wyrabiało w maśnicy. Śmietane sie zlewało, było takie okrągłe, choć ja miałam maśnice, bo to kiedyś też było pare krów, trzy, cztery, pięć, to jak sie na mleko oddawało, to te krowy byli. No to mnie zrobił, jako stolarz mój mąż był, to mnie na korbe zrobił. To już siadło sie, to już nie tak trzeba było do góry trzepać tylko kręciło sie, az sie zrobiło. Ile tego masła było (Helenów).

Źródła: PM, ML, TG, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i okolice Puław – zasięg rozproszony (zob. mapa 49).

D. lp. *maśnicy*; D. lm. *maśniców*; wymowa: *maśnica*.

Por. *bijanica, bijanka, bojka, kierzanka, maselnica, maselniczka, masłobojka, maślanica, maślnica, maślniczka, maśniczka, tłuczka*.

Maśniczka ‘drewniane naczynie służące do wyrobu masła’ (zob. ilustracja 17).

Maśniczka, bo w ni masło sie robi, od masła to maśniczka sie nazywo (Bychawka). Maśniczka to taka beczuleczka malutka i taki krążek był. Składało sie śmietane w te maśniczke i tak sie rubiło, byttało sie, byttało az sie zrubilo masło (Nowa Wieś). Na masło była maśniczka. W maśniczce masło sie robi (Sulmice). Maśniczka to urządzenie takie domowe do wyrobu masła, takie nacynie starodawne (Pułankowice). Były takie maśniczki, u nas to była maśniczka korbowa, a reszta to były maśniczki takie klepkowe. Wszystkie były maśniczki przeważnie klepkowe i klepkowo to maśniczko była taka po prostu, to sie mówi patyk, i tu była taka o i ona tak chodziła wie pani jak tarcza, i o tak i wychodziło masło, jak sie już zaczęło masło krupki, to wtedy sie odsadzało

maślanka oddzielnie, to oddzielnie trza było to ładnie wyrobić rękami, i wyszło masło (Wólka Domaszewska). Maśniczka to było zrobione z klepek, i ten tłuczek, i taki na wirzech sie nasadzało. I lało śmietane, rubiło sie (Uchanie). No śmietanke sie lało do niej, był taki tam kijek i taki tam były dziureczki zrobione i sie robiło to takie nakrycie i raz dwa sie zrobiło masło. Maśniczka sie nazywała (Oszczepalin). Maśniczka z klepek z drzewa jodłowego (Maziły). Tako maśniczka była. Śmietany sie tam nalota, był krążek taki z dziurkami łokrągły na kiju, wkładało sie do środka, na wirzech nasadzało sie taku przykrywkę z dziurku i sie robiło masło. I tak sie brało do góry i na dół tym krążkim i to późni zacyno tu dziurku z ty pokrywki tam wyglądać, takie małe krzepinki z ty śmietany, to sie godało, ze masło sie zacyno robić (Świeciechów). Maśniczki były takie do masła robienia. Teraz może jeszcze ktoś ma. [. . .]. Były maśniczki z takim kijem, klepało sie tak i klepało, az sie sklepało (Janowice). Mlika pud dustatkim było, to co tydzień w maśniczce rubiło sie masło (Sól). No i masło robili, były takie maśniczki no jak i teraz te maśniczki takie sie nazywaju, i tego, taka, taka, no bezułka niby tego i tu taki, taki ten. Paliczko i o tak, o sie robiło i dziś tak robio, kto robi masło, też tak samo (Bukowina). Od masła to maśniczka sie nazywo (Spiczyn). Maśniczka była drywniana i w niej rubili masło (Zamch). Maśniczka to naczynie do wyrobu masła (Gałęzów). Maśniczka była do robienia masła (Wojszyn). Maśniczka to drewniane proste urządzenie takie domowe do wyrobu masła (Stojeszyn). Maśniczka, a tutaj kij taki. I to sie wyjmowało i tak sie robiło, [. . .] śmietana i z tego wychodziło masło jak sie nie zarobiło, bo jak sie zarobiło to już wtedy gorzej. Tworzyła sie gula taka, taka porcja, już nie można było ruszyć tym wałkiem, to wtedy już wiadomo, że tam coś jest. [. . .]. Jak sie przygrzeje śmietane, bo z zimnyj to sie nie robi, a jak sie przygrzało, to wtedy sie psoci już (Kryłów). Maśniczka tako była i robiłam to masło. Do Puław sie wywiezło (Trzcianki). Wąskie było i lały du tego śmietane i sie wybierato, była maślanka z ty maśniczki (Nasiłów). To taka była maśniczka okrągła z dwóch części, i taki drażek, nalewało sie i to masło sie zrobiło, to taka maśniczka. I jeszcze była na korbe, to więcej śmietany wchodziło (Brzeście). Maśniczka to naczynie do wyrobu masła (Wola Idzikowska). Ło tako maśniczka była z kijem w środku. No nieroz to sie zarobiło, to trza było urobić te maślanke, to tego ze dwie godziny robić (Michów). Maśniczka to była byczuleczka i w tyj byczuleczce tłukło si to masło (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, ML, PI, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechna (zob. mapa 49).

D. lp. maśniczki; D. lm. maśniczków; wymowa: maśnička, maśnička.

Por. bijanica, bijanka, bojka, kierzanka, maselnica, maselniczka, masłobojka, maślanica, maślnica, maślniczka, maśnica, tłuczka.

Mazur I – tom IV: 122.

Mazur II – tom IV: 122.

Mazur III – tom V: 293.

Mazur IV ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Mazur to taka pudskrobka z resztek wyskrobanego ciasta, mazur abo pudskrobka (Świerże).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Świerże, Zanowinie (zob. mapa 24).

D. lp. *mazura*; D. lm. *mazurów*; wymowa: *mazur*.

Por. *bałabuszek, baszczownik, cygan, kołak, kukielka, oskrobek, podskrobek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskrobek, wyskrobka, zasadzka*.

Mazurek I – tom V: 294.

Mazurek II ‘ciasto kruche z polewą’

Mazurek to ciasto takie kruchutkie (Ortel Królewski). Mazurek to ciasto kruche z polewo (Rudka). Były też mazurki, to musiały być pięknie zdobione. Mama zawsze wysypywała na nich drobnymi cukierkami, ozdabiała je także żywymi baziami (Żmudź). Taka była tradycja, że na Święta Wielkanocne to musiał być upieczony chociaż jeden mazurek. Mazurki z różnymi i zielonymi, i z czerwonymi masami, i z bakaliami były (Putnowice Wielkie). U mnie w domu to zawsze obowiązkowo byli mazurki i zawijańce z serem. A na stole to zawsze stał baranek, świeczka i pare pisaneczek któreśmy zrobili, żeby widać było, że to wielkanocny stół, a nie taki zwykły codzienny. [...] Wielkanoc to mazurki. My z mamą piekły takie te mazurki z kruchego ciasta na smalcu i śmietanie, co by dobrze kruche było, a tym ciastem co zostało przystrajało się te mazurki. Jakie baze się wykleiło i lukrem polato (Brzeźno). Mazurki z masami różnymi, kolorowe z rodzynekami (Janówka). Na tydzień przed Wielkanocą kobiety piekły ciasto, mazurki się nazywały (Moniatycze). Mazurek i babkę drożdżową to już musowo pic na każde święta Wielkanocne (Okrzeja). Mazurki na święta piekli, już jak post odbył się to już święcili w Wielkim Tygodniu już przed same święta. A już jak mazurek piół się, to na blachy tak jak teraz tam się wkłada i ubierało się, przyozdabiało się ten mazureczek, tam skręcało się jakieś i coś tam to listeczek to co kładło, bo to już znaczne takie ciasto było wielkanocne, mazurok nazywał się. Mazurki już się jak na Wielkanoc to ubierało (Hołowno).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: powszechna.

D. lp. *mazurka*; D. lm. *mazurków*; wymowa: *mazurek, mazurok*.

Mąka ‘miałki proszek z drobno zmielonych ziaren zbóż’

Robiły we młynie mąkę. [...] Była sześćdziesiątka i osiemdziesiątka, ile wyciągnie z tego, z tego żyta mąki (Janowice). A u nas to był młyn koto rzeki, on teraz to nieczynny jest. Nikt nie robi. To był na okolicie młyn. To tak przeważnie przed świętami, to ludzie z różnych stron, to po trzy, cztery dni czekali w kolejce nim zrobili. To był młynarz starszy, to ich było tu dwóch. Jeden robił mąkę walcówkę na chleb, co było na górze, w tym młynie to tylko pszenno robił. Oni kiedyś byli bardzo poważani, bo młynarze kiedyś to jakieś owoce czy coś przywiózł, bo chciały jak najłatwiej mąkę zrobić. Bo jak chcieli to ładniejsza wyszła mąka. Bo jak ktoś już chciał ładniejszą mąkę, no to już musiał z młynarzem, to on musiał już dłużej na tej walcach dłużej przetrzymać. Bo inne to nie patrzyli, żeby ładna była, a bo jak ładniejsza była mąka, to mniej wychodziło z metra (Borki). Kulasza to brało się mąki i trochę wody, i to się mieszało te mąkę (Udrycze). Mąki nie trza być kupywać, była swoja (Rudno). Mlenie mąki było w żarnach (Janówka). W workach ta mąka stała, no i po prostu się piekło bułki panie, jakieś tam racuchy panie na tego, no tylko to było, tortów nikt nie piekł, bo tego po prostu może i składników nie było, i nie było tak jakoś tego w modzie, tylko mączne, tylko kluski się gniotło z mąki (Wólka Domaszewska). Z mąki to się dużo robiło, tam wszystkie placki, te pampuchy, pūcki, chleb to wszystko było z mąki (Annopol).

Źródła: PM, AZKP, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *mąki*; D. lm. *mąk* // *mąków*; wymowa: *moŋka*, *muŋka*.

Mąka gryczana ‘mąka z ziaren gryki’

Można było zrobić mąkę gryczano, jęczminno, jaglano (Mołodiatycze). Na co dzień używano mąki żytniej, z ni pieczono też chleb, mąka gryczana to na pirogi, na święta (Leszczanka).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północna, sporadycznie na pozostałym obszarze.

D. lp. *mąki gryczanej* // *mąki gryczany*; D. lm. *mąk* // *mąków gryczanych*; wymowa: *moŋka gryčana*, *moŋka gryčano*, *muŋka gryčana*, *muŋka gryčano*, *moŋka grycano*.

Por. *mąka reczczana*.

Mąka poślednia ‘mąka pszenna gorszego gatunku’

Chleb taki dobry był z mąki pośledni (Błonie). Placki sie piekło z mąki poślednij. A ja te poślednie to biore do chleba (Opoka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *mąki pośledniej* // *mąki pośledni*; D. lm. *mąk* // *mąków poślednich*; wymowa: *moŋka pośledńa*, *muŋka puśledńa*, *moŋka puśledńa*, *muŋka pośledńo*.

Por. *poślednia mąka*.

Mąka pszenna ‘mąka lepszej jakości z ziaren pszenicy’

Mąka pszenno to była na placki, bo to była mąka szlachetno, tam była na te pampuchy, pączki (Anopol). Piekli ciasto z mąki pszennej, dodawało sie drożdży i dużo jajek, wyrabiało sie, kładło w formke i tak piekli (Cichobórz). To było żyto, troszke reczki i mąka pszenno, i to słoduche sie robiło (Lipowiec). Chlib to z mąki żytni i pszenno troszki sie dawato, ale na przydnowku to i z owsiany robili, z samy żytny, a i pożyczali jedne od drugich chleba, albo placki na fajerkach piekli i to jedli (Staw Noakowski). Mąka pszenna i żytnia. Ale szlachetna mąka to była pszenno, na ciasto pszenno, a na chleb znów była żytnia inna (Wojcieszków).

Źródła: PM, TS, AZKP, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *mąki pszennej* // *mąki pszennej*; D. lm. *mąk* // *mąków pszennej*; wymowa: *moŋka pšenna*, *muŋka pšenna*, *moŋka pšenko*, *muŋka pšenko*, *muŋka pšynna*, *muŋka pšynno*, *moŋka psenno*, *muŋka psenno*, *moŋka psynna*, *muŋka psynno*.

Por. *mąka pytlowa*, *pytel*.

Mąka pytlowa ‘mąka lepszej jakości z ziaren pszenicy’

Mąka pytlowa to była ta lepsza (Zdzisławice). A wesele moje to po starodawnemu. Z mąki pytlowej pytlowe placki na gołym stole, nawet bez papieru (Wandalin). Mąka pytlowa to już na lepszy chleb, taki bielszy (Kotlice). Mąka pytlowa to ino była na kłuski (Rogów). Z pszennej mąki pytlowej to było już białe ciasto (Hostynne). W życiu nikt nie widział mąki pytlowej. Z żyta śmy robili, mlyliśmy w żarnach, piekliśmy chleb, pytlowej nawet na likarstwo nie było mąki. Jak sie kupiło gdzie może ze dwa, ze trzy kilo gdzie na jakie święta i tyle było, no i źle było, bieda była (Bukowa). Młynarz pytał czy dwie mąki pytlowe i razowo, czy jedno mąkę pytel (Mirce). To była taka nie biała ta

pytłowa, nie razowa taka, tylko taka była jakaś mąka, i to była mąka przeważnie na chleb (Wólka Domaszewska). *U nas tam sie nie rodziła pszenica, tylko tego żyto. [...]* *pytłowego nie było, tylko razowe, no to i mąki pytłowy nie było* (Radcze).

Źródła: PM, CWP, AZKP, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *mąki pytłowej* // *mąki pytłowy*; D. lm. *mąk* // *mąków pytłowych*; wymowa: *moŋka pytłova, muŋka pytłova, moŋka pytłovo, muŋka pytłovo*.

Por. *mąka pszenna, pytel*.

Mąka razowa ‘mąka z ziaren żyta’

Była mąka gorsza, ta to mąka razowa na chleb razowy (Rogów). *Mąka na chleb była razowo* (Trzcianki). *Z mąki razowy piekło sie ciemny chlib* (Hostynne). *Pamiętam mąkę tako ciemno, tako razowo. To ludzie chleb piekli z ty mąki razowy* (Podborcze). *Przyniestam te mąkę razowu ji zagnietłam chlib, ji tupieklam* (Wandalin). *Z mąki razowuj. U nas tam sie nie rodziła pszenica, tylko tego żyto. To mieszałi takie te, jęczmień, mąka z jęczmieniu, trochi pszenicy, taki placek taki, ale razowe, tylko razowe* (Radcze).

Źródła: PM, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *mąki razowej* // *mąki razowy*; D. lm. *mąk* // *mąków razowych*; wymowa: *moŋka razova, muŋka razova, moŋka razovo, muŋka razovo*.

Por. *mąka żytna, mąka żytnia, razówka*.

Mąka reczczana ‘mąka z ziaren gryki’

Kluski mama późni gotowała, z ty mąki reczczanej, takie byli czarne, jak sie jadło to jak po gardle tam darto (Bukowa). *Do kulaszy brali moki reccany* (Kocudza).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *mąki reczczanej* // *mąki reczczany*; D. lm. *mąk* // *mąków reczczanych*; wymowa: *moŋka reččana, muŋka reččana, moŋka ryččana, muŋka ryččana, moka reccano*.

Por. *mąka gryczana*.

Mąka żytna ‘mąka z ziaren żyta’

Mąka żytna, to z takiej mąki piekło sie ciemny chleb (Mszanna). *Chlib to kiedyś ino z mąki żytny, inny szkoda było na chlib* (Sułowiec). *Żytów dużo siali, a mąka żytna była na chlib* (Korytków Duży).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *mąki żytniej* // *mąki żytny*; D. lm. *mąk* // *mąków żytnych*; wymowa: *moŋka żytna, muŋka żytna, moŋka żytna, muŋka żytna, moŋka żytno, muŋka żytno, moŋka żytno, muŋka żytno*.

Por. *mąka razowa, mąka żytnia, razówka*.

Mąka żytnia ‘mąka z ziaren żyta’

Kiedyś to tylko sie tylko ciemny chleb piekło, kiedyś nie petlowali żyta, to jest mąka żytnia niesiana, nieobczyszczana, tylko taka zmielona i ten chleb wychodził ciemny (Mircze). *Nawet sie dodawało taki ładniejszy mąki, to był i biały, a tak to z taki mąki żytni Błonie). Każda gospodyni potrafiła upiec chleb, ale na wsi wykonywano go głównie z mąki żytni* (Żabno). *Mąka żytnia to powszechnie była używana* (Deszkowice I).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechne.

D. lp. *mąki żytniej* // *mąki żytni*; D. lm. *mąk* // *mąków żytnich*; wymowa: *moŋka żytnia*, *muŋka żytnia*, *moŋka zytńa*, *muŋka zytńa*, *moŋka zytńo*, *muŋka zytńo*, *moŋka żytnio*, *muŋka żytnio*.

Por. *mąka razowa*, *mąka żytna*, *razówka*.

Mątew ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Do rozbicia mąki w zupie to brały mątew i tym rozbijały (Stawce). *Mątew miała takie rosochy wkoło tak* (Zakrzew).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Stawce, Węglinek, Zakrzew.

D. lp. *mątwi*; D. lm. *mątwów*; wymowa: *montef*, *muntef*.

Por. *bijanka*, *czepka*, *ferlok*, *fryga*, *kałatuszka*, *kopystka*, *kopyś*, *kozietek*, *koziotek*, *krązek*, *kręcik*, *kręzałek*, *krużaczka*, *mątewka*, *opołonik*, *rogalik*, *rogatulka*, *rosochula*, *rososzka*, *rożki*, *trzepaczka*, *widełeczki*.

Mątewka ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Zupe sie kiedyś mieszało mątewko, takim rosochatym kijkiem jakby (Gręzówka). *Mątewka to miała kształt rosochatego kija, ale to było dobre do zupy, żeby dobrze rozmacić* (Źdźary).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Gręzówka, Źdźary.

D. lp. *mątewki*; D. lm. *mątewków*; wymowa: *montefka*, *muntefka*.

Por. *bijanka*, *czepka*, *ferlok*, *fryga*, *kałatuszka*, *kopystka*, *kopyś*, *kozietek*, *koziotek*, *krązek*, *kręcik*, *kręzałek*, *krużaczka*, *mątew*, *opołonik*, *rogalik*, *rogatulka*, *rosochula*, *rososzka*, *rożki*, *trzepaczka*, *widełeczki*.

Mdlący ‘potrawa bez smaku’

Mdlący to jest bez smaku, niesłony (Zagórze). *Smaku ni ma żadnego, to mówi, że to takie mdlące jest* (Dębowa Kłoda).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *mdlącego*; D. lm. *mdlących*; wymowa: *mdloncy*, *mdluncy*.

Por. *mdły*, *mgły*.

Mdły ‘potrawa bez smaku’

Jak coś jest za słodkie, to dla mnie mdłe jest (Ochoża). *Mdle, bo byz smaku* (Dubienka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *mdłego*; D. lm. *mdłych*; wymowa: *mdųy*, *mdły*.

Por. *mdlący*, *mgły*.

Mgły ‘potrawa bez smaku’

Mgłe takie, dla mnie to stoducha była taka mgła (Hosznia Ordynacka). *Tych jabłek to nikt nie chce jeść, bo une takie mgłe* (Toczyska).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *mgłego*; D. lm. *mgłych*; wymowa: *mgɥy, mgty*.
 Por. *mdlący, mdty*.

Miałka mąka ‘mąka drobno zmielona’

Jak dobrze wyrobiona mąka, to ona mówi sie, że miałka mąka, no taka drobniutka (Świerże). Jak bardzo miałka mąka, to na placki sie ni nadaje (Metów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *miątkiej mąki* // *miątki mąki*; D. lm. *miątkich mąków*; wymowa: *maɥka moɥka, maɥka muɥka, maɥko moɥka, maɥko muɥka, małka muɥka*.

Por. *drobna mąka*.

Miaż ‘miąsz chleba’

Miaż to to miętkie w chlebie (Wojślawice Kolonia). Sam środek chleba, to pud skórko, to jest miaż, bo miętkie jest (Tuczępy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *miacza*; D. lm. *miączów*; wymowa: *monč, muńč*.

Por. *miączka, miąsz, miękiel, miękisz, miękus, miękusza, miętusza, ośrodek, ośródk, środek*.

Miączka ‘miąsz chleba’

W chlebie to ja lubiała skórko, bo ta miączka to dla mnie nie była za dobra (Rakołupy). Pod skórko chleba jest miączka (Buśno).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *miączki*; D. lm. *miączków*; wymowa: *mončka, muńčka*.

Por. *miącz, miąsz, miękiel, miękisz, miękus, miękusza, miętusza, ośrodek, ośródk, środek*.

Miać kartofle ‘rozgniatać gotowane ziemniaki tłuczkiem’

Kartofle ugotowane trza było miać i potem pokrosić, i to sie jadło, takie kartofle zy skwarkami (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski). Miać kartofle to trza po ugotowaniu (Rozięcín).

Źródła: PM, CWP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

Wymowa: *mońć kartofle, muńć kartofle*.

Por. *gnieść kartofle, tłuc kartofle*.

Miąsz ‘miąsz chleba’

Miąsz to środkowa część chleba pod skórko (Zahajki pow. Biała Podlaska). Miąz chleba to sam środek, to miętkie (Rudy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *miąsz*; D. lm. *miąszów*; wymowa: *monš, muńš, mons, moš*.

Por. *miącz, miączka, miękiel, miękisz, miękus, miękusza, miętusza, ośrodek, ośródk, środek*.

Miecka ‘naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta’ (zob. ilustracja 21).

W miecce ciasto na placki sie rozrabia (Łazy). Miecka to naczynie wydłubane w drzewie do robienia ciasta na kluski, a przyważnie ciasta na chlib, sie tam jego gniecie, gdyż jest mała (Żabików). Miecka do ciasta pszennego, podłużna, wydłubana w drzewie (Pogonów). Mniecka to mąkę sie tam miesiło (Niedźwiada).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia i środkowo-zachodnia (zob. mapa 48).

D. lp. *miecki*; D. lm. *miecków*; wymowa: *miecka, mńecka*.

Por. *dłubanka, kazubek, kopaneczka, kopańka, krupka, miecki, niecka, niecki, niecułka, niecułki, noczówka*.

Miecki ‘naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta’ (zob. ilustracja 21).

W mieckach robi sie ciasto, kluski (Ciechomin). Miecki to dłubane w drzewie półokrągłe naczynie do kapania dziecka i rozczyniania chleba (Stanin).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Toczyska, Gręzówka, Germanicha, Ciechomin, Okrzeja, Stanin, Żakowola, Górka, Dębica, Wielkolas, Abramów, Kolechowice, Stojeszyn, Andrzejów pow. Janów Lubelski (zob. mapa 48).

D. lm. *miecków*; wymowa: *miecki*.

Por. *dłubanka, kazubek, kopaneczka, kopańka, krupka, miecka, niecka, niecki, niecułka, niecułki, noczówka*.

Mielaczka ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

W żarnach była mielaczka, któro sie obracało i mełło sie (Pokrówka). Mielaczka to taki kij w żarnach (Niedziałowice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Pokrówka, Weremowice, Niedziałowice (zob. mapa 45).

D. lp. *mielaczki*; D. lm. *mielaczków*; wymowa: *melačka*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kłopot, kolba, laska, mielak, mielnik, mielon, mieluch, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik, żarnówka*.

Mielak ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

Jeden stoł i sypot w paprzyce zboże, a drugi kręciut mielokiem i tak rubili mąkę na chlib (Krzczonów). Mielak to taki drażek w żarnach (Gardzienice).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubień, Załucze Stare, Trawniki, Dorohucz, Zakrzów, Gardzienice, Bychawka, Krzczonów (zob. mapa 45).

D. lp. *mielaka*; D. lm. *mielaków*; wymowa: *melaak, melok*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kłopot, kolba, laska, mielaczka, mielnik, mielon, mieluch, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik, żarnówka*.

Mielnik ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

Mielnik to drażek w żarnach i nim sie kręciło tak z góry na dół (Stara Wieś). Mielnikiem obracali w żarnach i u dołu mąka lyciała (Skoki).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Stara Wieś, Skoki (zob. mapa 45).

D. lp. *mielnika*; D. lm. *mielników*; wymowa: *mielnik*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kłopot, kolba, laska, mielaczka, mielak, mielon, mieluch, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik, żarnówka*.

Mielon ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

W żarnach du taki duczy nojpirw sie zboże sypało, a potem łubracało sie mielunem i myło na ziarno (Łopiennik Górny). Mielon to drażek do obracania kamienia w żarnach (Kołacze).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubień, Kołacze, Łopiennik Górny, Łopiennik Dolny (zob. mapa 45).

D. lp. *mielona*; D. lm. *mielonów*; wymowa: *melon, melun*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kłopot, kolba, laska, mielaczka, mielak, mielnik, mieluch, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik, żarnówka*.

Mieluch ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

Był taki kij, taki mieluch sie nazywał i nim sie kręciło to ziarno na mące (Bończa). Mieluch to kregły i długi drażek w żarnach (Jarosławiec). Mieluch to drażek, przy pomocy którego porusza sie górny kamień żaren (Mołożów). Mieloch to drażek w górnym kamieniu w żarnach (Kryłów).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia (zob. mapa 45).

D. lp. *mielucha*; D. lm. *mieluchów*; wymowa: *melux*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kłopot, kolba, laska, mielaczka, mielak, mielnik, mielon, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik, żarnówka*.

Miesić / zamiesić ciasto

I późnij sie miesiło te. Ruzczyni sie chleb, przez noc rośnie, a rano zamieszisz i narosnie. W blachi kładziesz, w piecu palisz i już (Korcówka). Ciasto rostiło przez cało noc w drewnianej dziży, postawionej koło pieca na drewnianej ławce. Dzieże opatulala gospodyni grubam kocam. Po paru godzinach do wyrosnietego zaczynu wsypywała reszte moki i długo miesiła ciasto. Rano rozpalala ogień w piecu chlibowym i dalej wyrabiala ciasto (Krzemień). Zamiesiło sie i przykryło białym obruskim (Ortel Królewski). I późnij sie miesiło, rano zamieszisz i w piec (Dobryń). To sie miesiło ciasto, zamiesiło sie na noc, a rano sie ruszało (Łyniew). Miesiło sie to ciasto i bułki z tego rubiło sie (Ortel Książęcy). Ciasto przed zrobieniem bochenków trza było miesić (Grady). Chleb w dziży sie piekło, miesiło sie. Zamiesiło sie i robiło sie i położyło sie na stolek. I jak on zacon rusć to trza sie było zwijać, i du pieca (Olszowiec-Kolonia). Żegnało sie jak sie zamiesiło i jak sie upiekło (Korolówka). Chleb trzeba miesić pół godziny (Łukowa). Chleb, zamiesić ciasto mus w dziży (Wólka Polinowska).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: powszechna.

Wymowa: *meścić / zameścić ciasto*.

Por. *mięsić / zamięsić ciasto*.

Miękiel ‘miąsz chleba’

W chlebie to skórka i wy środku miękiel (Gręzówka). To miętkie w chlebie to miękiel (Toczyska).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Toczyska, Gręzówka.

D. lp. *miękiela*; D. lm. *miękielów*; wymowa: *meńkel*.

Por. *miącz, miączka, miązz, miękisz, miękus, miękusza, miętkusza, ośrodek, ośródk, środek*.

Miękisz ‘miązz chleba’

Miękisz jest w środku od skórki (Ortel Królewski). Miękisz to środkowa część chleba pod skórko (Międzyrzec Podlaski). Miękisz to ze środka chleba i bez skórki (Nadrybie). W chlebie to najmiększe to taki miękisz w chlebie (Czosnówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia.

D. lp. *miękisz*; D. lm. *miękiszów*; wymowa: *meńkiš, meńkiš*.

Por. *miącz, miączka, miązz, miękiel, miękus, miękusza, miętkusza, ośrodek, ośródk, środek*.

Miękus ‘miązz chleba’

Miękus to środkowa część chleba pod skórko (Międzyrzec Podlaski). Miękus to miętki środek chleba (Janiszkowice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Międzyrzec Podlaski, Puchacze, Dębowa Kłoda, Janiszkowice.

D. lp. *miękus*; D. lm. *miękusów*; wymowa: *mejkuš, mejkus*.

Por. *miącz, miączka, miązz, miękiel, miękisz, miękusza, miętkusza, ośrodek, ośródk, środek*.

Miękusza ‘miązz chleba’

Miękusza to ta miętka część chleba (Siemierz). Miękusza to środek chleba (Horyszów Ruski). To miętkie to miękusza w chlebie (Łukowa).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *miękusza*; D. lm. *miękuszków*; wymowa: *mejkuška, mejkuška*.

Por. *miącz, miączka, miązz, miękiel, miękisz, miękus, miękusza, miętkusza, ośrodek, ośródk, środek*.

Mięsić / zamięsić ciasto

Mięsić to tak wyrobić ciasto (Potok Górny). To sie nazywała rozcyna, a później jak sie zamięsiło, to juz sie wody do tego nic nie dolewało, tylko, tylko, tylko sie mięsiło chleb (Charlejów). Jak mama mięsiła, to odchodziło od ręki, i wtedy do pieczenia chlib (Brzeście). Mięsiło sie z wodo mąke, sól, i mięsiło tak długo, aż od ręki to ciasto odchodziło. I ono później rośło (Terebela). Urośnie, później to sie sypie mąke, mięsi sie i te w tej dziźce jak narośnie cały ten, dziksze to sie wyrabiało w blachy, znów musiało narosnąć, żeby i dopiro sie wkładało do pieca (Huta). Mąke sie wsypie w dziźe, rąkaw podwinie i sie mięsi (Gorajec). Mięsiło sie chleb rękami (Wojszyn). Mięsić ciasto na chleb (Wandalin). Na drugi dzień sie zamięsiło, w piecu sie napaliło tak, jak sie w piecu upiekł tak, to aż mi stano na cubkach taki wyrośnięty, dobry był chlib, lepszy jak teraz pieko, a teraz nie umio te młode, bo nie piekli (Dzierzkowice Wola). Potem rano sie mięsiło, mąke sie przesialiło żytnio kiedyś, bo na razie to żytnio przesialiło sie i mięsiło, trzeba było godzinie mięsić, to trza było tak o zdrowia, jak ktoś chory to nie bardzo wymięsi, no ji, i potem

wyrósł ten chleb, to myśmy jeszcze kiedyś to tak sie sadzało tak zwyczajnie (Borzechów). Mięsić to mieszać ciasto na chleb (Wólka Abramowska). Mięsić trza ciasto przed zrobieniem bochenków trzeba (Górka). A potem mięsił, mięsił i wymięsił, i potem powstał ten chleb (Kawęczynek). Mięsić trza ciasto przed wsadzeniem do pieca (Orłów Drewniany). I sie tyn chleb mięsiło, i ten chleb sie tak mięsiło, mięsiło [...] i jak już od ręki to ciasto odstawało, to sie brało umuskało (Policzynna). W dzieży musiał być zakwasek, czyli zostawiano ciasto z poprzedniego pieczenia. Teraz ten zakwasek rozpuszczano sie letnio wodo i troszke dawalo sie drożdzy, żeby ono rosło. Trzeba było pare godzin, żeby ono wyrosło. Teraz sypali soli, dolewali jeszcze wody jak za mało tam było w tej dzieży, żeby była taka większa pół. I teraz rękami sypali mąki i mięsil. Ale to było bardzo ciężki, bo yy... ciasto taki lepiałe, że bardzo ciężko było zamieszać (Moniatycze).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *męsić* / *zamęsić ciasto*, *męsić* / *zamęsić ciasto*.

Por. *miesić* / *zamiesić ciasto*.

Mięso ‘jadalne części zabitych zwierząt’

A to mięso to w wóreczku puwisili dzieś i to ściekło (Hutków). Na Wielkanoc to mięsa było pod dostatkiem. Mięso zy świni, swoja była swynia (Trzcianki). Mięso to było kiedyś tylko raz w niedziele (Janowiec). Mięsa troszke w kawalki krajali, no i tam podlywali troche wodo, troche mąki, i tam grzyba czy co, i to taki sos był (Krynica pow. Krasnystaw). Mięsa w kapuście ni było, a dziś jak ni ma mięsa, to ni ma kapusty (Białowody). Mięso było zalane w beczkach, take zalewe rubili (Olszanka). Ale w domach już następował post, bo nie wolno było jeść, nakazane było przez księży, by nie jeść mięsa, tłuszczu, tylko tłuszcz roślinne. Tak przez cały Adwent, aż do Bożego Narodzenia. Jedli kluski z makiem, kartofle z olejami, ryby można było jeść, śledzie, takie rzeczy, w żadnym razie mięsa (Błonie). Mięso do święcenia to musiało być z kościo, z gnatem, bo ten gnate służył, jak krety gdzieś kopały w ogrodzie, to tam wsadzały te gnaty. I jak komuś taka martwa kość wyrosła, to tem gnatem krzesiły, tam żegnały i że to miało ginąć (Pałecznicza). Były takie wierzenia, żeby mięso z kościo poświęcić i kości nie wyrzucać, tylko zostawić i jak komuś gdzieś jakaś narośl rosła, to to kościo pomasować i wtedy sie to rozejdzie. A to jak martwa kość mówili, a to jakiś guzek i że to po tej kości rozejdzie (Wielkolas).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *mięsa*; D. lm. *mięśów* // *mięś*; wymowa: *męso*, *męso*, *męso*, *męso*.

Mięso świniacze ‘mięso wieprzowe’

Mięso świniacze to ze świni (Sławęcín). *Mięso świniacze na kiłbasy brali* (Kodeniec).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *mięsa świniaczego*; D. lm. *mięśów* // *mięś świniaczych*; wymowa: *męso sfińaće*, *męso sfińaće*, *męso sfińaće*.

Por. *faryna*, *mięso wieprzowe*, *mięso ze świni*, *świnina*, *świńskie mięso*, *wieprzowe mięso*, *wieprzowina*.

Mięso wieprzowe ‘mięso wieprzowe’

Ze świni mięso no to mięso wieprzowe (Grady). *Z mięsa wieprzowego robili kiłbasy* (Czarnystok).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *mięsa wieprzowego*; D. lm. *mięśóv* // *mięś wieprzowych*; wymowa: *měso úepšove, mįso úepšove, męnsó úepšove, męso úípšove, mįnsó úípšove, męnsó úípšove*.

Por. *faryna, mięso świniacze, mięso ze świni, świnina, świńskie mięso, wieprzowe mięso, wieprzowina*.

Mięso wołowe ‘mięso wołowe’

Z krowy to mięso wołowe (Radawiec Duży). *Mięso wołowe to z młodych cielaczków, a i z krowy* (Kodeń).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *mięsa wołowego*; D. lm. *mięśóv* // *mięś wołowych*; wymowa: *měso voúove, mįso voúove, męnsó vuúove, mįnsó vuúove, męnsó vuúove*.

Por. *wołowina*.

Mięso ze świni ‘mięso wieprzowe’

Kielbase to sie robi z mięsa ze świni (Zawada). *Po mujemu mięso zy świni to jest najlepsze* (Kozły).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *mięsa ze świni*; D. lm. *mięśóv* // *mięś ze świni*; wymowa: *měso ze śfńi, mįnsó ze śfńi, męnsó ze śfńi, mįso ze śfńi, męso zy śfńi, mįnsó zy śfńi, męnsó zy śfńi, mįso zy śfńi, męso ze śfyńi, mįso ze śfyńi*.

Por. *faryna, mięso świniacze, mięso wieprzowe, świnina, świńskie mięso, wieprzowe mięso, wieprzowina*.

Miętkuszka ‘miąsz chleba’

Miętkuszka w chlebie to jest to wszystko, co pod skórko (Czermno). *Miętkuszka to z chleba, ta śródkowa część, to miętkie* (Zosin).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Szczepieszyna, Krasnegostawu, Zamościa i Hrubieszowa.

D. lp. *miętkuszki*; D. lm. *miętkuszków*; wymowa: *męntkuška, mįntkuška*.

Por. *miącz, miączka, miąsz, miękiel, miękisz, miękusz, miękuszka, ośrodek, ośródk, środek*.

Miotła I – tom I: 175.

Miotła II – tom V: 301.

Miotła III ‘rodzaj miotły na kiju do wymiatania popiołu z pieca chlebowego’

Miotle take z wiehcia jakiego sie rubiło i sie wymietało piec (Bezwola). *Miotle z jakich szmatów zrubilo sie i w piecu sie wymietło* (Tuczna).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia.

D. lp. *miotły*; D. lm. *miotłów*; wymowa: *mótł̩a, mótł̩a*.

Por. *drapak, matpa, pomielciuch, pomielucha, pomietło, pomiot, pomiotło, pomyło*.

Miód ‘produkt z nektaru kwiatowego lub spadzi wytwarzany przez pszczoły’

U nas jes ji miód lipowy, teraz to akacja kwitnie to akacjowy, z gryki, wrzos jak kwitnie na jesieni (Podlesie Małe). Miód to lykarstwo, a miód fasolowy pochodzi z kwiatów fasoli, z tego jasia (Kawęczynek). Oplątek sie w miodzie maczało, żeby rok był jak miód słodki (Bukowa). No dawali miód z plackiem, dawali nam jak my kołędowali. No jak kołęda to tylko miód z plackiem dawali. No dziękowali nam za to, żeśmy pszczołom kołędowali (Chmielek). Najlepszy to był miód nie wiem jaki, gryczany chyba, no i z lipy. Z lipy był najsmaczniejszy. [. . .]. A miód jak kogoś było stać, to kiedyś to sobie wziął tego miodu czy z chlebem, czy z bułko, dajmy na to jak sie poszło do żniwa, to nabrało sie wody, jak miała swój miód, to włożył w wodę i wzięło sie na pole, to luksus takie picie (Wojcieszków).

Źródła: PM, AZKP.

Geografia: powszechne.

D. lp. miodu; D. lm. miodów; wymowa: *mut, m̥iut, m̥nut*.

Miska I ‘okrągłe, głębokie naczynie kuchenne’

Miska to szerokie i niskie naczynie gliniane lub blaszane (Ruda Solska). Miski przeważnie żeliwne, bo i gliniane też były. U nas żeliwnych było dużo, czasem taka miska to za talerz robiła (Rozięcín). Miski skarupiane były (Branew). Miski, bo talerzy raczej ludzie nie mieli, żeliwne miski były i tam sie czy kartofle, czy zupe jako jadło (Wojśławice Kolonia). Moja mama na stół stawiała takie wielkie gliniane miski tej kaszy, dzbanek swojskiej maślanki i tak jedli my (Brzeźno). Kulasze nakładało sie tam na miske, i robiło sie dotek, nałogo sie tłuszczu, każdy moczół, i jod (Komodzianka). Nie jadło sie na talerzach dawno, tylko były takie skorupiane miski, takie jak tera bywają donice nie, tylko takie inne miski, ładne nawet one były, ale jedli tak to tam, dwoje, cworo, a i sześcioro do jednyj miski. To w te miske sie wlało tego wszyskiego, to był ten barsc, to to było na, ugotowane (Olchowiec-Kolonia). Miska to taki głębszy gliniany talerz (Potok Górny). Był zwyczaj, ży wszystkie jedli z jednej miski (Kryłów). Stawiało sie jedno dużo miske, tam czy kartofle, czy tam jakieś kluski, jakiś barszcz czy kapuśniak albo coś tam. I cała rodzina siadała wkoło (Stawek). W glinianych miskach jedli (Biszczka). No przeważnie tak były takie skorupiane miski i były blaszane takie miski, a talerzy nie było, to później takie były to też blaszane, no może w mieście tam były, ale na wsi nie było tego tylko drewniane łyżki i tymi drewnianymi łyżkami jedli, ale przeważnie jedli tako dużo miske mama nalewała do wspólnej miski i tak wszyscy jedli z tej jednej wspólnej miski, starsi i dzieci, no tak było to co ja pamiętam (Rejowiec Fabryczny). Tak, a tak to tego byli miski gliniane, w Pawłowie produkowali, to były tego to te miseczki różnej wielkości (Weremowice). Wielga miska blaszana. Miske kartofli sie nasypało (Wojśzyn). Tam kiedyś, kiedyś jeszcze jadano sie na drywnianych miskach, miski były drewniane, śliczne, w różne kwiotka. [. . .]. A jadły na jednyj misce (Chłopków). Jeszcze tak dawno, dawno to z jedny miski wszystkie jedli (Czerńęcín Główny). Tak to nie było tak jak teraz talerze, zastawa każdy. Taka gliniana miska, z takimi kogutkami rysowana, nawalito sie i każdy o tak łyżko z jednego. Tak samo i wigijno wieczerze też sie z jedny miski jadło (Lipa). Cała czeladź jadła z jedny miski (Łukowa).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. miski; D. lm. misków // *misek*; wymowa: *miska, m̥niska*.

Miska II ‘gliniana miska do ucierania maku’ (zob. ilustracja 16).

Byli takie spycjalne duże gliniane miski do tarcia maku (Żerocin). Miska, a i wirciocha nazywali i w tym wirčili mak na post (Sitno pow. Biała Podlaska).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Żerocin, Sitno pow. Biała Podlaska, Głębokie, Stulno, Dorohusk, Brzeźno, Ciosmy (zob. mapa 60).

D. lp. *miski*; D. lm. *misków* // *misek*; wymowa: *ńiska*.

Por. *donica, krzynówek, makortyt, makownica, makutra, miska siwa, studzielina, wirciocha, wiertacha*.

Miska siwa ‘gliniana miska do ucierania maku’ (zob. ilustracja 16).

Miska siwa to duża gliniana miska do tarcia maku (Wola Burzecka). Na mak to miska siwa, bo una taki kolor miała siwy, a i donica sie mówiło (Wola Okrzejska). W takiej misce siwej sie tarło mak, dolewało sie troszke mleka, słodziło sie. I to przeważnie były te miski, ząbki miały, żeby sie rozcierał dobrze mak. Miska siwa, miałam do tej pory (Oszczepalin).

Źródła: PM, PI, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia (zob. mapa 60).

D. lp. *miski siwej* // *miski siwy*; D. lm. *misków* // *misek siwych*; wymowa: *ńiska śiwa*, *ńiska śiwo*.

Por. *donica, krzynówek, makortyt, makownica, makutra, miska, studzielina, wirciocha, wiertacha*.

Mleko ‘biały płyn pochodzący od krowy’

Z mleka gospodynie wyrabiały ser, masło (Malinówka). Do picia to było mleko (Czarnystok). Krowy dużo mleka dawały (Janowice). Jak post to ni jadły zy stunino, ino z mlikiem (Mokrelipie). Mleko sie niesie do mlyczarni (Żerocin). Z mleka rubili sery, masło (Trzcianki). Stare potrawy to mliko i syr, bo kiedyś to nie jedli tak jak teraz, ale mliko i syr, takie były potrawy (Żrebce). Dzieci to kiedyś mlekiem żywili, bo bida była na uści (Franciszków). Jak krowa miała mliko gorzkie, to czary takie, i trza było przez podkowe przedsadzić mliko (Chłopków). Stare mówili, że mlika od swoji krowy ni sprzydaje sie po zachodzie słońca, bo krowa straci mliko (Matcze).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *mleka*; D. lm. *mleków*; wymowa: *mleko, mńiko, mlyko, mńeko*.

Mleko chude ‘mleko bez tłuszczu’

A w mieście to słysze, że tam tysiąc osimset złotych za litre mlika, i za chude mliko (Dzierzkowice Małe). Mleko chude to tylko w nidziele, na chudym mleku kluseczki (Mołodiatycze). Na mleku chudym mama zabilata tyn krupnik, tyn pęcak (Stefankowice).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *mleka chudego*; D. lm. *mleków chudych*; wymowa: *mleko xude, mńiko xude, mlyko xude, mleko xude*.

Mleko pełne ‘mleko z tłuszczem’

Mliko pełne to takie tłuste, dużo w nim śmitany potem (Ujazdów). Mliko pełne takie jak mama wydoi krowe, to jest mliko i śmietana jest, a tu za takie mliko tyle piniędzy (Dzierzkowice Małe).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *mleka pełnego*; D. lm. *mleków pełnych*; wymowa: *mleko peune, mliko peune, mlyko peune, mleko pełne*.

Por. *mleko tuste*.

Mleko tuste ‘mleko z tłuszczem’

Mleko tusto to takie, co miało w sobie dużo śmitany, tego tłuszczu takiego (Brzeźnica Bychawska). *Mleko tuste to jak miało dużo procent śmitany w sobie, to było najlepsze do mlyczarni, bo lepi płacili za mleko tuste* (Żurawnica).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *mleka tustego*; D. lm. *mleków tustych*; wymowa: *mleko tuuste, mliko tuuste, mlyko tuuste, mleko tuste*.

Por. *mleko pełne*.

Mlon ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

Mlon to drażek żarnowy do obracania kamienia (Lisikierz). *Mlon to kij du kręcynia w żarnach* (Kały). *Zyto sie wsypuje w duce w tym wirzku i sie kręci mlonem* (Huszczka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP, MSGP, CA.

Geografia: Lubelszczyzna północna (zob. mapa 45).

D. lp. *mlona* // *mlonu*; D. lm. *mlonów*; wymowa: *mlon, mlun*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kłopot, kolba, laska, mielaczka, mielak, mielnik, mielon, mie-luch, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik, żarnówka*.

Mlonek ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

Mlonek to kręciło sie nim i w dole mąka sie sypała (Toczyska). *Kręciły mlonkiem w zar-nach i mąka lyciała z tego ziarna* (Gózd).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Toczyska, Gózd, Jedlanka pow. Łuków (zob. mapa 45).

D. lp. *mlonka*; D. lm. *mlonków*; wymowa: *mlonek, mlunek*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kłopot, kolba, laska, mielaczka, mielak, mielnik, mielon, mie-luch, mlon, mlonek, młynieć, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik, żarnówka*.

Mloniuch ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

Mloniuch to w żarnach takie do kręcenia (Wólka Czuczycycka). *W żarnach był mloniuch do kręcynia kamieniem* (Turka).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Ochoża, Staw, Nowosiółki, Wólka Czuczycycka, Brzeźno, Dorohusk, Turka (zob. mapa 45).

D. lp. *mloniucha*; D. lm. *mloniuchów*; wymowa: *mlońux, mluńux*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kłopot, kolba, laska, mielaczka, mielak, mielnik, mielon, mie-luch, mlon, mlonek, młynieć, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik, żarnówka*.

Młodziwo ‘pierwsze mleko, które krowa daje po ocieleniu’

Młodziwo, uno młodziwo, bo to pierwsze po ucileniu krowy, takie młode (Terebela).

Młodziwo to pierwsze mliko od krowy po ocielyniu (Błotków Duży).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia i okolice Hrubieszowa (zob. mapa 30).

D. lp. *młodziwa*; D. lm. *młodziwów*; wymowa: *młodziwo*, *młodziwo*, *młodziwo*, *młodziwo*.

Por. *kulastra*, *mołodziwo*, *mołodziwo*, *siara*, *siarka*, *zwar*.

Młynek I – tom I: 179–180.

Młynek II ‘dawne urządzenie do mielenia ziarna na mąkę’ (zob. ilustracja 25).

Młynek to dawne narzędzie do mielenia mąki i kaszy (Gościeradów). Jak były młynki to rubota tak wyglądała, w ducke sie sypało ziarna, sie tobracało i rubiło mąkę (Bychawka). Młynek to dawne urządzenie do mielenia ziarna (Wierzbica pow. Kraśnik). Wzcion na młynek kasze z hreczki, zmiolul (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski). Za Niamca nie wolno było mlić, to downe młynki potadowały ludzie i po nocach sie myło (Giełczew). Młynek był do mielinio (Tarnawka). We młynku kasze i mąkę rubili (Rożki). Żarna to u galicyjyków, u nas mówili na to młynek (Kielczewice). Jedne mówili młynek, a drugie ziarnowiec (Krzczonów).

Źródła: PM, CWP, KAGL, KAGP, MSGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i środkowo-zachodnia oraz okolice Hrubieszowa i Tomaszowa Lubelskiego (zob. mapa 44).

D. lp. *młynka*; D. lm. *młynków*; wymowa: *młynek*, *młynek*.

Por. *śrutownik*, *żarna*, *żarniak*, *żarnowiec*, *żarny*.

Młyniec ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

Byli żarna i tam sie mielilo zboże na mąkę dawno, dawno temu, a obracało sie takim drażkiem, nazywał sie młyniec (Orchówek). Ja złapała za młyniec i tak wkoto nim z cały siły, no i mąka lyciała (Suchawa).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Orchówek, Suchawa (zob. mapa 45).

D. lp. *młynica*; D. lm. *młynców*; wymowa: *młyniec*, *młyniec*.

Por. *cyganka*, *drażek*, *kij*, *kłopot*, *kolba*, *laska*, *mielaczka*, *mielak*, *mielnik*, *mielon*, *mieluch*, *mlon*, *mlonek*, *mloniuch*, *mylonycz*, *obarkiel*, *rażka*, *żarnik*, *żarnówka*.

Mołodziwo ‘pierwsze mleko, które krowa daje po ocieleniu’

Mołodziwo krowa daje po ocileniu (Dubica). Mołodziwo, bo ono młode to mliko, zaraz po cielaku (Matiaszówka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 30).

D. lp. *mołodziwa*; D. lm. *mołodziwów*; wymowa: *mołodziwo*, *mołodziwo*, *mołodziwo*, *mołodziwo*.

Por. *kulastra*, *młodziwo*, *mołodziwo*, *siara*, *siarka*, *zwar*.

Mołodziwo ‘pierwsze mleko, które krowa daje po ocieleniu’

Mołodziwo to pirsze mliko od krowy, jak sie ocieli (Lubień). Dawno to mołodziwo mówili, tera siara (Bytyń).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Motwica, Kodeniec, Wyhalew, Lubień, Stulno, Bytyń (zob. mapa 30).

D. lp. *motoziwa*; D. lm. *motoziwów*; wymowa: *mou̯oziwo*, *mou̯uziwo*, *motoziwo*, *mołuziwo*.
 Por. *kulastra*, *młodziwo*, *mołodziwo*, *siara*, *siarka*, *zwar*.

Murdel ‘żeliwny garnek do gotowania’ (zob. ilustracja 8).

To różne były te garki i różnie nazywali, murdel jaki taki żeliwny był czy sagan (Nowodwór). Kiedyś to takich garków jak tera ni mieli, tylko taki wielgi murdel i w tym gotowały (Kamionka).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Nowodwór, Kamionka (zob. mapa 57).

D. lp. *murdela* // *murdelu*; D. lm. *murdelów*; wymowa: *murdel*.

Por. *baniak*, *baniak czyhunny*, *blaszak*, *czyhanek*, *czyhun*, *garczek*, *garnek*, *grapa*, *kastrula*, *sagan*, *saganek*, *żeleźniak*.

Mylonycz ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

Żarna i w żarnach mylonycz du obracania kaminia (Janówka). Mylonycz to tyn kij do ruszania kaminem w żarnach (Bohukały).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Bohukały, Kostomłoty, Błotków Duży, Kobylany, Dobrynka, Hanna, Janówka (zob. mapa 45).

D. lp. *mylonyca*; D. lm. *mylonyczów*; wymowa: *mylonyč*.

Por. *cyganka*, *drażek*, *kij*, *kłopot*, *kolba*, *laska*, *mielaczka*, *mielak*, *mielnik*, *mielon*, *mieluch*, *mlon*, *mlonek*, *mloniuch*, *młyniec*, *obarkiel*, *rączka*, *żarnik*, *żarnówka*.

Nabiał ‘mleko, produkty mleczne i jaja’

Nabiał to kiedyś i tero to samo, masło, mliko, śmitana, syr, to jest nabiał (Chmiel). Nabiał no to ser, mliko, masło, bo jajka to już chyba nie (Jeziore). Na wsi nabiał, ser, jajka, i to jadali, mleko przeważnie (Teresin).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *nabiału*; D. lm. *nabiałów*; wymowa: *nabau*, *nabou*.

Nabierka ‘łyżka wazowa do nalewania zupy’ (zob. ilustracja 12).

Nabierka to duża łyżka, któro nalewa sie zupe na talerz (Grądy). Na łyżke nabrały i w talerz, i pewnie z tego nabierka nazwali kiedyś, i już tak jest, ale po nowemu to łyżka wazowa (Radawiec Duży).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Lublina i Bełżyc.

D. lp. *nabierki*; D. lm. *nabierków*; wymowa: *naberka*, *noberka*.

Por. *chochelka*, *chochla*, *czerpak*, *łyżka wazowa*, *nalewka*, *warząchew*, *warzocha*.

Naczynia ‘naczynia kuchenne’ (zob. ilustracja 7).

Naczynia to wszystkie razem to, co jest w kuchni, i do jedzynia służy (Grądy). A naczynia to takie były to, co ja pamiętam, to jak i tera, łyżki, miski, takie żelazne baniaki, tak zwane baniaki głęboko sie wpuszczano, fajerki sie zdejmato z kuchni, bo to drzewem sie paliło, nie węglem, tak, że one sie szybciej gotowały (Rejowiec Fabryczny). Naczynia byli skarupiane, takie z gliny, takie wypalane, no i drywniane (Łukowa). Nacynia to u mnie kiedyś w kredynsie stoły (Gościeradów).

Źródła: PM, KAGP, KAGL.

Geografia: powszechne.

D. lm. *naczyniów*; wymowa: *načyńa, nacyńa*.

Por. *klogi, statki*.

Nadzienie ‘nadzienie z siekanych lub mielonych produktów, odpowiednio przyprawionych’

To, co w środku w pierożkach to nadzienie jest (Glinny Stok). *Pirożki to nadzienie z syra przyważnie, nadziewano jich syrem* (Komodzianka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *nadzienia*; D. lm. *nadzieniów*; wymowa: *nažeńe, nažińe*.

Por. *farsz*.

Najastek ‘potrawa zaspokajająca głód’

Najastyk to o takiej potrawie się mówi, co prędko zaspokoi głód (Tereszpol). *Najastek to smaczna potrawa, taka na głód* (Łukowa). *Mięso to dopiero najastyk* (Potok Górny). *Z tego to żaden najastyk, trzeba było nagutować dla wszystkich, nie pokosztujo* (Sól).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *najastka* // *najastku*; D. lm. *najastków*; wymowa: *naiąstek, naiistek, naijastyk, naiastyk*.

Nakrażnik ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Krażkiem się rusza w maśniczce, a nakrażnik to nakrywa ten krażek, żeby nie wylewała się śmitana, jak się robi masło (Babin). *Nakrażnik to po to, żeby śmitana nie bryzgała* (Ignaców).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Bełżyc i Lublina (zob. mapa 51).

D. lp. *nakrażnika*; D. lm. *nakrażników*; wymowa: *nakróżnik, nakrużnik*.

Por. *denko, jabko, jasełko, kaczałka, kapelusik, kółko, krażek, łeppek, maślaczek, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pieniuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczek, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik*.

Nakrywacz ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Trza przykryć, żeby nie bryzgało, i do tego był nakrywacz (Rudno). *Na samych wierzchu w maśniczce jeszcze nakrywacz się kładzie i to chroni przed wylaniem się śmitany na boki* (Michów).

Źródła: PM.

Geografia: Rudno, Michów (zob. mapa 51).

D. lp. *nakrywacza*; D. lm. *nakrywaczów*; wymowa: *nakryvač, nakryvoč, nakryvoc*.

Por. *denko, jabko, jasełko, kaczałka, kapelusik, kółko, krażek, łeppek, maślaczek, nakrażnik, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pieniuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczek, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik*.

Nakrywaczka ‘kółko przy kijku maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Bijanka to długie takie wysokie naczynie i na wirzchu ma take nakrywaczke, żeby sie ni rozbryzgiwała śmitana, a u dołu troszki si to naczynie poszerza tak niby (Elźbiecin). W bijance jest nakrywaczka taka maluśka i kregła (Kały).

Źródła: PM.

Geografia: Kały, Elźbiecin (zob. mapa 51).

D. lp. *nakrywaczki*; D. lm. *nakrywaczków*; wymowa: *nakrywačka*.

Por. *denko, jabko, jasetko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, lepek, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pieniuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczeek, zatuła, zatułka, zatyczka, zwierzchnik*.

Nakrywka I – tom IV: 330–331.

Nakrywka II ‘kółko przy kijku maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Nakrywka to ona przykrywa maśnice (Suszno). Wirzch maśnicy to nazywa si nakrywka (Ochoża). Nakrywka to można powiedzieć, że to taka osłona z góry na bijaku w bijance (Huszczka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i północna (zob. mapa 51).

D. lp. *nakrywki*; D. lm. *nakrywków*; wymowa: *nakryfka, nokryfka*.

Por. *denko, jabko, jasetko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, lepek, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nawierzchnik, pępek, pieniuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczeek, zatuła, zatułka, zatyczka, zwierzchnik*.

Nakrywka III ‘blaszane nakrycie garnka’

Nakrywka, bo nakrywa jakiś tam baniak (Dutrów). Nakrywko trza przykryć kaminiak, to lepi sie skwasi mliko (Orłów Drewniany). Nakrywko przykrywa si czyhun (Dobryń).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *nakrywki*; D. lm. *nakrywków*; wymowa: *nakryfka*.

Por. *dekiel, denko, krążek, pokrowek, pokrywka, przykrywka*.

Nalepa I – tom IV: 331.

Nalepa II ‘wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka’

Nalepa, bo to nalepiło sie na tym z drugiego chleba (Kozubszczyzna). Jak piekli na trzonie, to putrafiły sie zlepić te chleby, i jak oderwać to jest w tym miejscu nalepa, dzieci to łapały (Radawiec Duży).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Lublina (zob. mapa 29).

D. lp. *nalepy*; D. lm. *nalepów*; wymowa: *nalepa*.

Por. *huska, nalepka, osuszek, przylepa, przylepek, przylepka, przypolepka, przywara, szyszka, wybieżek, zalepa, zalepka, zlepa, żużlak*.

Nalepka ‘wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka’

Nalepka na chlebie to było najlepsze do jedzynie (Franciszków). Nalepiło sie z drugi bułki i to była nalepka na chlebie (Konopnica).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Lublina (zob. mapa 29).

D. lp. *nalepki*; D. lm. *nalepków*; wymowa: *nalepka*.

Por. *huska, nalepa, osuszek, przylepa, przylepek, przylepka, przypolepka, przywara, szyszka, wybieżek, zalepa, zalepka, zlepa, żużlak*.

Naleśnik ‘bardzo cienki placek smażony na patelni i nadziany farшем’

Naleśniki to płaskie i okrągłe placki smażone na patelni z mąki pszennej, mleka i jajek (Kulik). Ja tylko lubiałam i robiłam placki tarte i naleśniki (Helenów). Naleśniki najlepse so z serem (Potok Wielki).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *naleśnika*; D. lm. *naleśników*; wymowa: *naleśnik*.

Nalewka ‘łyżka wazowa do nalewania zupy’ (zob. ilustracja 12).

Nalewko to sie zupe nalewa (Stojeszyn). Do nalywano zupy no to ino nalewka służy (Olbiećcin).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Kraśnika.

D. lp. *nalewki*; D. lm. *nalewków*; wymowa: *nalefka*.

Por. *chochelka, chochla, czerpak, łyżka wazowa, nabierka, warząchew, warzocha*.

Naparztek ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Naparztek to jak już śmierdzi i nizdatne to jaje (Janiszkowice). Naparztek to przywaznie jak długo w gniaździe dzie lyżało to jajko, to już naporztek i śmierdziół (Niezdów).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Jedlanka pow. Łuków, Janiszkowice, Niezdów, Kluczkowice (zob. mapa 35).

D. lp. *naparztka*; D. lm. *naparstków*; wymowa: *napašteł, nopašteł*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bołtun, chlapot, chłobot, dzbuk, klekot, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparzt, zaparzteł, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzane, zbuk*.

Napiecek ‘miejsce, legowisko za piecem, na piecu w dawnej wiejskiej izbie’

Napiecek to wirch pieca do spania (Hulcze). Napiecek to był do spania, tam dzieci spali, dziadek spali (Sławęcín).

Źródła: PM, CWP, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *napiecka*; D. lm. *napiecków*; wymowa: *napełek*.

Por. *tyżuch, przypieček, zapieček*.

Napiętek ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Napiętek to jest pierwsza kromka odkrojona od wierzchu butki chleba (Sasiadka). Napiętek to pierwsza kromka odkrajana od wierzchu bochenka (Gardzienice). Nupiętek to pierwszy kawałek chleba od nowego bochenka (Wola Idzikowska).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Krasnegostawu, Zamościa, Bychawy i Kraśnika (zob. mapa 27).

D. lp. *napiętka*; D. lm. *napiętków*; wymowa: *naɲentek, noɲentek, naɲintek, nuɲintek*.

Por. *broda, brzeg, brzeżczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Napyza ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

Napyza to dumowa duża łyżka drewniana (Orłów Murowany). Mówio różnie, po starymu i po nowymu, u nas to napyza, warzACHEW i to nowsze to warzocha (Bończa).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL.

Geografia: okolice Krasnegostawu (zob. mapa 59).

D. lp. *napyzy*; D. lm. *napyzów*; wymowa: *napyza*.

Por. *chochla, duża łyżka, kopystka, kopyść, łyżka drewniana, łyżocha, opołonik, pirożnica, warzACHEW, warzACHWA, warzACHWIA, warzocha, warzochew, warzochiew*.

Nawierzchnik I – tom I: 113.**Nawierzchnik II** ‘kółko przy kiju maślnicy, osłaniające otwór w jej wierzchu’

Maselnica ma tłukacz i na jego wirzchu jest nasadzony taki nawierzchnik, taka ustona (Horodyszcze). Nawierzchnik to broni przed ruźlewaniem sie śmitany, jak sie robi masło w masylnicy (Rozwadówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Dubica, Horodyszcze, Rozwadówka (zob. mapa 51).

D. lp. *nawierzchnika*; D. lm. *nawierzchników*; wymowa: *naúešxník, naúišxník, naúerxník*.

Por. *denko, jabko, jasetko, kaczatka, kapelusik, kółko, krążek, lepek, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, pepepek, pieniuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczek, zatuta, zatutka, zatyczka, zwierchnik*.

Nazimne ‘galareta z nówek wieprzowych’

Nazimne nazywajo, bo to potrawa wyziębiona, a gotowana z kości i mięsa (Osuchy).

Nazimne, bo to zimne jest ta potrawa (Łukowa).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Osuchy, Łukowa (zob. mapa 3).

D. lp. *nazimnego*; D. lm. *nazimnych*; wymowa: *nażimne*.

Por. *chłodne, chotodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygla, drygole, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziebianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Niecka ‘naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta’ (zob. ilustracja 21).

Niecka to było takie jak kurytko, podłużne, z jednego kawałka drewna (Rogatka). Niecka to drewniane naczynie podłużne i służyło do wyrabiania ciasta drożdżowego (Żabików). To było takie dłubane ta niecka (Piotrawin). Niecka to naczynie półokrągłe dłubane w drzewie (Huszcza). Niecka to naczynie drewniane do mieszania ciasta drożdżowego (Gałęzów). Niecka to do rozczyniania ciasta pszennego (Zalucze Stare). Niecka to do rozczyniania ciasta z pszennej mąki, podłużnego kształtu (Zakrzów). Niecka, to w ni na placki przyważnie sie rozczyniało (Konopnica). Niecka to je z klocka wydłubane, biole ciasto w niecce (Sulów). Niecka to naczynie drewniane służące do mieszania ciasta drożdżowego (Ratoszyn). Niecka to dłubane, półokrągłe naczynie z drewna (Wysokie). Niecka to naczynie do rozczyniania chleba dłubane w drzewie (Grądy). Niecka to podługowate naczynie do rozczyniania chleba (Wilków). Niecka to więcy do rozczyniania bułki była (Ruda Solska). Niecka to naczynie, w którym wyrabiano ciasto (Dobryń). Na niecce sie potem wyrobiło ciasto (Wojszyn). Niecka to takie długie, w czym robi sie ciasto (Rozwadówka). W niecce to sie rubiło pierogi (Raciborowice-Kolonia). Niecka to takie naczynie wydrażone, to i dzieci sie w tym myło, i mąkę sie w tym trzymało, i mięso marynowało, my ciasto na pierogi w tym robiliśmy, bo to dla baby bardzo ważne było, żeby chleb sie upiekł i zakalca nie było, to za punkt honoru było, bo i chłop pochwalił, bo to ciężko było zrobić i to ciasto umieścić (Rozięcin).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony (zob. mapa 48).

D. lp. *niecki*; D. lm. *niecków*; wymowa: *ńecka*.

Por. *dłubanka, kazubek, kopaneczka, kopańka, krupka, miecka, miecki, niecki, niecułka, niecułki, noczówka*.

Niecki ‘naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta’ (zob. ilustracja 21).

Niecki były, to były długie, wydłubane (Chmielek). Niecki to wydrażone w pniu naczynie do wyrabiania ciasta (Grabowiec). Niecki z gruby wirzby zrobione, żeby nie śmierdziało chojino (Bychawka). W nieckach to sie ciasto, takie placki robi (Leszczanka). Niecki to so długie jak kurytko (Bończa). Niecki to podłużne wydłubane w drzewie, do ciasta pszynnego so (Kopyłów). Niecki to dłubane i tako skubliczka była, i wystrugali. W nieckach sie nasiolo i mięsiło sie (Księżomierz). Niecki były długie, takie ręki były tu nich i w te niecki sie brało i siało sie mąki (Bliskowice). A niecki to sie ciasto robiło w nieckach, w dziży to sie chleb mięsiło, a niecki to już było na pierogi (Błonie). Chleb piekli w domu, w dziży, były niecki, jak na takie białe ciasto to w nieckach sie mięsiło, robiło sie bułeczki, na te bułeczki te niecki (Rejowiec Fabryczny). Niecki to drewniane podłużne naczynie do wyrabiania ciasta na pierogi (Kasiłan). Niecki to naczynie podłużne, półokrągłe, dłubane w drzewie, służące do wyrobu ciasta (Zamch). A z drzewa robione takie znowu niecki, to były z drzewa dłubane, potem dopiero struzek taki był wystrugał i to sie piekło, jesce mum, sie piekło placki (Pogonów). Trza było znowu mieć dziże, niecki, blachy do wsadzania chleba, kuciube, łupate (Żółkiewka). A niecki to sie ciasto robiło w nieckach, niecki to już na pirogi, na to ciasto (Brody Duże). Niecki takie byli, jak ni piekli chleba, to kapuste w nieckach, mięso kładli (Wólka Kańska). Niecki, dzięza, takie sprząty dumowe to były (Turka). Niecki to jak kurytko takie, z drzewa całe i w tym gniotło sie ciasto na pirogi, a i dzieci kapali w nieckach (Sulmice). Niecki to drewniane naczynie do wyrabiania ciasta (Potok Górny). Niecki to drewniane naczy-

nie, podłużne różnej wielkości, półkoliste, wydrążone w jednym kawałku drewna, używane zwykle do zarabiania ciasta, kapania dzieci (Komodzianka). W nieckach kapato sie wie dzieci, to tero wanienki te nastaly (Sól).

Źródła: PM, ML, TS, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa, sporadycznie na północy (zob. mapa 48).

D. lm. *niecków*; wymowa: *ńecki*.

Por. *dłubanka, kazubek, kopaneczka, kopańka, krupka, miecka, miecki, niecka, niecułka, niecułki, noczówka*.

Niecułka ‘naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta’ (zob. ilustracja 21).

Niecułka to naczynie, w którym wyrabiano ciasto (Dobryń). Nicułka była taka długa z drewna, w niej sie ciasto wyrabiało na pirogi, na bułki (Sosnowica).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia i okolice Bychawy (zob. mapa 48).

D. lp. *niecułki*; D. lm. *niecułków*; wymowa: *ńecuułka, ńicuułka, ńicułka, ńecułka*.

Por. *dłubanka, kazubek, kopaneczka, kopańka, krupka, miecka, miecki, niecka, niecki, niecułki, noczówka*.

Niecułki ‘naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta’ (zob. ilustracja 21).

W niecułkach chlib rozczyniali (Załuże Stare). Niecki, te nicułki to stary sprzęt, tera chleba ni pieko, pirogów ni pieko, to ji nicułki nieputrzebne (Aleksandrów).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Kąty, Kodeniec, Wyhalew, Orchówek, Załuże Stare, Stulno, Zarzecze, Stojeszyn, Aleksandrów, Łukowa (zob. mapa 48).

D. lm. *niecułków*; wymowa: *ńecuułki, ńicuułki, ńicułki, ńecułki*.

Por. *dłubanka, kazubek, kopaneczka, kopańka, krupka, miecka, miecki, niecka, niecki, niecułka, noczówka*.

Niedobry ‘niesmaczny’

Smalcu ja nigdy nie lubiałam, un niedobry, to takie nidobre jedzynie (Zdzisławice). Kiedyś to dzieci jadły, co było w domu, a tera to co ni weźnie, to już, nidobry, nidobry, i rzuco (Zdziechowice II).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *niedobrego*; D. lm. *niedobrych*; wymowa: *ńedobry, ńidobry*.

Niemcuchy ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Nimcuchy to sie często gotowało, bo kartofle i mąka zawsze byli (Orłów Murowany).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Krasnegostawu.

D. lm. *niemcuchów*; wymowa: *ńiemcuchy, ńimcuxy*.

Por. *dziady, fusie, fusier, fuszer, fuś, fuśka, gamza, hamsa, hamza, lemieszka, mamałyga, prazaki, prazucha, psiocha, sztuper, uprzółdudu*.

Noczówka ‘naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta’ (zob. ilustracja 21).

Noczówka to długie naczynie dłubane do wyrabiania ciasta (Suchawa). Noczówka to naczynie, w którym się ciasto miesi (Kodeniec). Nazywali kupańki czy noczówki i tam wyrabiali ciasto (Dobryńka). Inne noczówka, inne kupańka, jak kto nazwał. Byli mniejsze i większe byli, i duże byli, na duże ciasta to duża była taka wyrabiana (Dobryń). Nazywali kupańki czy noczówki, to już to wszystko jedno (Wyczółki).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: Lipnica, Dobryńka, Dobryń, Wyczółki, Koszoły, Dawidy, Kodeniec, Wyhalew, Żuków, Suchawa (zob. mapa 48).

D. lp. *noczówki*; D. lm. *noczówek*; wymowa: *noćufka, nućufka*.

Por. *dłubanka, kazubek, kopaneczka, kopańka, krupka, miecka, miecki, niecka, niecki, niecułka, niecułki*.

Nóż I – tom I: 186.

Nóż II ‘narzędzie do krojenia chleba, warzyw, mięsa’

Nóż to ma ostre to takie i ma trzonek (Łańcuchów). Nożem się kraje mięso (Grądy). Nóż to narzędzie do krojenia chleba (Goraj).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *noża*; D. lm. *nożów*; wymowa: *nuś, nus*.

Obarkiel ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

W żarnach jest obarkiel i nim się obraca przy mieleniu, to taki kij gruby (Abramów).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Abramów, Wólka Kątna (zob. mapa 45).

D. lp. *obarkieła*; D. lm. *obarkielów*; wymowa: *obarkel, uobarkel*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kłopot, kolba, laska, mielaczka, mielak, mielnik, mielon, mieluch, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, rączka, żarnik, żarnówka*.

Obartuch I – tom II: 114.

Obartuch II ‘chleb specjalny pieczony na Wielkanoc’

Ubartuch to pieko na Wilkanoc, taki chlebek (Kolechowice). Obertuch to na Święta Wielkanocne jidzenie dobre jest (Załuże Stare). Ubartuch to spycjalny chlebek, u nas na Wilkanoc się piekło (Horyszów Ruski).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia i środkowo-wschodnia.

D. lp. *obartucha*; D. lm. *obartuchów*; wymowa: *obartux, ubartux, obertux*.

Por. *palonka, pascha, paska*.

Obartuch III ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Obartuch to kręgly z drożdżowego ciasta przykładany czymś (Bończa). Obartuchy piekli dawno, to zwykłe ciasto i jakieś nadzienie do tego (Nadrybie).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-wschodnia (zob. mapa 17).

D. lp. *obartucha*; D. lm. *obartuchów*; wymowa: *obartux, ubartux*.

Por. *bartosz, bartuch, obertuch, pieróg, placek, przekładaniec, przekładanka, przewijak, przewijaniec, warenik, warenycia, zawijach, zawijak, zawijaniec, zawijas*.

Obarzanek ‘obwarzanek na sodzie, smażony na oleju’

Pieko takie plecione bułeczki z sodo smażone na oleju, z pustym środkiem, nazywają się obarzanek (Ostrów Lubelski). Tera pieko tobarzanek takie wisz tokragle z tako przerwo (Branew).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *obarzanka*; D. lm. *obarzanków*; wymowa: *obażanek, ubażanek, uobażanek*.

Por. *kołacz, kukietka, obwarzanek*.

Obeczajina ‘żelazna obręcz na beczce i innych naczyniach robionych z klepek’ (zob. ilustracja 20).

Becki z klepków sie rubiło i tubecajino z łolsyny wiążano, i to była tako becka na kapuste, na słunine (Krzczonów). Obeczajina to opasuje każde beczke (Żółkiewka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *obeczajiny*; D. lm. *obeczainów*; wymowa: *obečajina, ubečajina, uobečajina*.

Por. *bednarka, obrączka, obręcz, obyczajka*.

Obertuch I – tom II: 114.

Obertuch II ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Obertuch to pieróg, ale jak czymś przełożony w środku (Siennica Duża). Obertuch przełożony marmolado (Kolechowice).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-wschodnia (zob. mapa 17).

D. lp. *obertucha*; D. lm. *obertuchów*; wymowa: *ubertux, obertux*.

Por. *bartosz, bartuch, obartuch, pieróg, placek, przekładaniec, przekładanka, przewijak, przewijaniec, warenik, warenycia, zawijach, zawijak, zawijaniec, zawijas*.

Obiad ‘posiłek jedzony w południe’

No, na polu sie jadło, na tobiad to sie przyszło do domu. Tak, na obiad to do domu sie przyszło (Wytyczno). Ty gotuj teraz obiod (Opoka). Kiedyś obiadu sie nie gotowało jak teraz, rano gotowali na cały dzień (Trzebieszów). Obiad to też chyba. Połudef, połudeń, to południe. No niby dzień, nie, jest ranek, obiad i kolacja w wieczór; no to, to już nie obiad, tylko połudeń, bo była już tam dwunasta czy pierwsza. To jest obiad (Helenów). Każdy zjod taku miske tych przypikanych pyzów i to był cały tobiad (Annopol). Na obiad sie wstawiało grochówkę, krupnik, z grzybów to nie robiłam, bo bojałam sie lasu (Michów).

Źródła: PM, TG, TS.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *obiadu*; D. lm. *obiadów*; wymowa: *óbat, uóbat*.

Obiadować ‘jeść obiad’

Łobiadować, to sie obiadowuje w południe, w czasie obiadu sie obiadowuje (Momoty Dolne). Godzina po dwunasty to już obiadowujemy, bo w polu mówili, że nie trza wtedy robić, bo południca łapie (Czołki).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *obadować, uobadować.*

Por. *jeść obiad, obiedać, południować.*

Obiedać ‘jeść obiad’

Obiedać to południowo poro (Bojary). Kasza gotowa to trza ubiedać (Wola Idzikowska).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

Wymowa: *obedać, ubedać, ubidać.*

Por. *jeść obiad, obiadować, południować.*

Obierać kartofle ‘obierać ziemniaki’

To matka cały sagan ubiera kartofli i gutuje (Dobryń). Jak sie chce gotować, no to trza obierać kartofle, bo z łupinami to ino dla świń (Rudnik).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *obierać kartofle, uobierać kartofle, obierać kartofle, uubierać kartofle, ubierać kartofli, uobierać kartofle, uubierać kartofle.*

Por. *skrobać kartofle, strugać kartofle.*

Obierki ‘skórka zdjeta z ziemniaka’

Obierki to so z jabka, kartofla, marchwi (Wólka Kańska). Łobierki to sie zdymo z kartofli (Skoków). Obierki to skórki z kartofli (Łopatki). Obierki to z kartofla (Osmolice). Obierki to ta skórka zdjeta z kartofli (Łańcuchów). Po obraniu kartofla to obierki zostajo (Grzędówka).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i środkowa.

D. lm. *obierków*; wymowa: *obierki, uobierki, obirki, uobirki.*

Por. *łupinki, łupiny, obierzyny, skóra, skrobate, skrobiny, skrobki.*

Obierzyny I – tom IV: 127.**Obierzyny II** ‘skórka zdjeta z ziemniaka’

Ubierzyny z kartoflów to świniom sie gotowało (Lubenska). Obralam kartofle, a te obierzyny to krowa zjadła (Wola Okrzejska). Z kartofli obranych to łodlatujo obierzyny (Ga-siory).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna, sporadycznie w części południowej.

D. lm. *obierzynów*; wymowa: *obieżyny, uobieżyny, obieżyny, uobieżyny, ubeżyny.*

Por. *łupinki, łupiny, obierki, skóra, skrobate, skrobiny, skrobki.*

Obrączka I – tom I: 189.

Obrączka II – tom II: 116.

Obrączka III ‘żelazna obręcz na beczce i innych naczyniach robionych z klepek’ (zob. ilustracja 20).

Obrączka opasuje beczkę (Witoroż). *Beczka z klepków jest, a te klepki opasuje taka obrączka żylazna* (Nasutów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lp. *obraczki*; D. lm. *obraczków*; wymowa: *obrončeka*, *uobrončeka*, *obroncka*, *uobruncka*, *obrunčeka*, *uobrunčeka*, *obryncka*, *uobroncka*.

Por. *bednarka*, *obeczaina*, *obrzecz*, *obyczajka*.

Obręcz I – tom II: 116.

Obręcz II ‘żelazna obręcz na beczce i innych naczyniach robionych z klepek’ (zob. ilustracja 20).

Każdo beczka musi być z klepków zrobiuno i łobrzeczno ściśnięto, żeby sie klepki ni ruzlycieli (Tarnawka). *Klepki w beczce ścisko sie w poprzyk takimi łobrzeczami* (Ostrzyca). *A na becce to normalnie obręć* (Borzechów). *W beczce so klepki i łobrzecze* (Zubowice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *obrzeczy*; D. lm. *obrzeczów*; wymowa: *obrenč*, *uobrenč*, *obrynč*, *uobrynč*, *obrenc*, *uobrenc*, *obrync*, *uobrync*.

Por. *bednarka*, *obeczaina*, *obraczka*, *obyczajka*.

Obtoknąć ‘opłukać czystą wodą naczynia kuchenne’

Łobtoknąć, czyli optukać wodo talyrze (Gałęzów). *Łoptoknoć to optukać w wodzie naczynia* (Wandalin). *Obtoknąć to po nowemu optukać naczynia w wodzie* (Karczmiska). *Ubtoknąć to popłukać zmyte naczynia kuchenne* (Wola Idzikowska).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie, z wyjątkiem wąskiego obszaru Lubelszczyzny południowo-wschodniej (zob. mapa 64).

Wymowa: *optoknoć*, *uoptoknoć*, *uptoknoć*, *uuptoknoć*, *optoknuć*, *uoptoknuć*, *optoknuć*, *uoptoknuć*.

Por. *optukać*, *optuknąć*, *otoknąć*, *popłukać*, *potoknąć*, *splukać*, *stoknąć*, *wyplukać*, *wytoknąć*.

Obwarzanek ‘obwarzanek na sodzie, smażony na oleju’

To jest jeszcze taka pleciona bułeczka z sodo, smażona na oleju, z pustym środkiem, i to nazywali obwarzanek (Sulmice). *Tera łobwarzanki takie, to wszystko sie piekło z tego ciasta chlebowego* (Branew).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *obwarzanka*; D. lm. *obwarzanków*; wymowa: *obważanek*, *uobważanek*, *ubważanek*, *ubważanyk*.

Por. *kołacz*, *kukietka*, *obwarzanek*.

Obyczajka ‘żelazna obręcz na beczce i innych naczyniach robionych z klepek’ (zob. ilustracja 20).

Obyczajki to u beczki i u przetaka takie kręgle (Pokrówka). Dno obyczajki wyplatali drutem i papirem, a na to masło jeszcze nasmarowane, i w tym piekli kurowaj (Kamień). Du korowaja brały obyczajke z beczki, a najlepi to z sita i pakowali ciasto. Potem odczepiali obyczajke (Krynica pow. Krasnystaw).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Zamościa, Krasnegostawu i Chełma.

D. lp. *obyczajki*; D. lm. *obyczajków*; wymowa: *obyčai̯ka*, *uobyčai̯ka*, *ubyčai̯ka*, *uubyčai̯ka*.

Por. *bednarka*, *obeczaina*, *obrączka*, *obręcz*.

Ocazanka ‘zupa z przewagą ziemniaków’

Z kartofli ocazanke gotowali, woda i kartofle (Wola Burzecka). Na post to ocazanka była, dużo kartofli i woda (Jarczówek).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lp. *ocazanki*; D. lm. *ocazanków*; wymowa: *ocazanka*, *uocazanka*, *ocozanka*, *uocozonka*.

Por. *juszka*, *kartoflana zupa*, *kartoflanka*, *polewajka*, *polewka*, *rzadkie kartofle*, *rzadkie ziemniaki*, *zalewajka*, *zupalanka*, *ziemniaczanka*, *zupa kartoflana*, *zupa ziemniaczana*.

Ocetek ‘postna zupa z dodatkiem kapusty’

Ocetek to gotowało się na wodzie i mamusia rzuciła gaść kapusty. To całe gołe było. Taka rzadka kapusta. To było na bardzo ścisły post. To ocetek się nazywało. To było tak na wodzie takie kwaśne i jeszcze czostku ząbeczek (Wojcieszków).

Źródła: PM, AZKP.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *ocetku*; D. lm. *ocetków*; wymowa: *ocetek*.

Por. *kwasi*.

Odcadzić ‘wylać wodę, w której gotowały się ziemniaki, kluski’

Odcadzić to inaczej wylać wodę z klusków, to się nazywo odcadzić kluski (Żrebce). Musiały to odcadzić te wodę i dopiero krosić (Janowice).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *otcażić*, *uotcażić*, *occażić*, *uoccażić*, *otsażić*, *utcażić*.

Por. *odcedzić*, *odlać*.

Odcedzić ‘wylać wodę, w której gotowały się ziemniaki, kluski’

Kartofle trza odcedzić (Zwierzyniec). Odcedzić no to wylać gorąco wodę z kartofli czy kusków (Przytoczno).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *otceżić*, *occeżić*, *uotceżić*, *uocceżić*, *utceżić*.

Por. *odcadzić*, *odlać*.

Odciaǳarka ‘naczynie z kranikiem na dole do odciaǳania śmietany od mleka’

U nas była odciaǳarka du mleka, to sie śmitane odciaǳnyło (Rachanie). Do ściągania śmietany byli odciaǳarki, u dołu był taki kranik, taki otwór do spuszczenia mleka (Zwiartów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *odciaǳarki*; D. lm. *odciaǳarków*; wymowa: *otóɕɲgarka, ɯotóɕɲgarka, oóɕɲgarka, ɯoóɕɲgarka, otúɕɲgarka, ɯotúɕɲgarka, utúɕɲgarka, ɯuóɕɲgarka*.

Por. *bańka, centryfuga, odciaǳawka, stóǳka, wirówka*.

Odciaǳawka ‘naczynie z kranikiem na dole do odciaǳania śmietany od mleka’

Tamto jes odciaǳawka na mleko. To kobity, tak jak to mówio, ze kradły śmietane z tego, z tego mleka. Bo to sie nalato, tam do wody sie wstawilo i sie mliko łoddzielilo łod śmietany (Bęczyn). Łudciaǳawka jest na mliko, to maszyna, co to oddziela śmietane od mleka (Potok Górny).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *odciaǳawki*; D. lm. *odciaǳawków*; wymowa: *otóɕɲgafka, ɯotóɕɲgafka, oóɕɲgafka, ɯoóɕɲgafka, otúɕɲgafka, ɯotúɕɲgafka, utúɲgafka, ɯutóɕɲgafka*.

Por. *bańka, centryfuga, odciaǳarka, stóǳka, wirówka*.

Odląć ‘wylać wodę, w której gotowały się ziemniaki, kluski’

Odląć kartofle trza, jak sie ugotujo, no wylać te wodę, co sie gotowały (Dąbrowica). Kartofle sie ługotujo, no to trza wodę łodłoć z nich (Łysaków).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *odłać, ɯodłać, odłoć, ɯodłoć*.

Por. *odcadzić, odcedzić*.

Ogarek ‘czerwone węgle, które pozostają w piecu po spaleniu drzewa’

Ogarek to taki cerwony węgiełek do rozniecania ognia (Majdan Obleszcze). Z pieca wylcioł ogarek, to szybko trza było go na szufelke i w piec (Skoków). Po spaleniu drewna gospodyni wygarniała pociaskiem ogarki (Krzemień).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *ogarka*; D. lm. *ogarków*; wymowa: *ogarek, ɯogarek, ugarek*.

Por. *głownia, żar, żarzot*.

Ogrzać mleko ‘podgrzać zsiadłe mleko do temperatury, która pozwala wytrącić z niego ser’

Ogrzać trza mliko na syr (Kryłów, Mołożów). Trza ogrzać mleko zsiadłe po zebraniu śmietany, żeby z niego zrobić ser (Grądy). Ogrzoć mleko na syr trza (Sąsiadka). Na kuchni sie ogrzało mleko, ono sie zsiadło i jego trza było ogrzać, no później trzeba było owarzyć (Gałęzów). Zbiraliśmy to mleko skiśnięte na ogniu, i z tego ser ugrzywajo i on sie tak ruzsypuje (Łukowa).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *ogżać mleko*, *uogżać mleko*, *ogżoć mleko*, *uogżoć mleko*, *ogżać mliiko*, *uogżać mliiko*, *ogżoć mliiko*, *uogżoć mliiko*, *ogżać mlieko*, *uogżać mlieko*, *ogżoć mlyko*, *uogżoć mlyko*.

Okap I – tom IV: 345.

Okap II ‘daszek nad płytą w piecu kuchennym do pochłaniania dymu i odprowadzania oparów powstających podczas smażenia lub gotowania’ (zob. ilustracja 28).

Najlepi jak przy piecu je łokap, wszystka para wtedy idzie w komin (Sól). Okap to jest taki daszek w górze, daszek i un odprowadza te pare, co si robi w czasie smażenia czy gotuwania (Dobryń).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 37).

D. lp. *okapu*; D. lm. *okapów*; wymowa: *okap*, *uokap*.

Por. *bandur*, *bandura*, *bandurek*, *kapa*, *kapelusz*, *kaptur*.

Okienica ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Łukienica byta z blachy do zatkania przewodu kominowego, to tak jak dziś szyber (Naklik). Ukinico z deski zatykali piec, dziś majo szyber (Zamch).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Naklik, Potok Górny, Luchów Dolny, Wola Różaniecka, Łukowa, Borowiec, Zamch (zob. mapa 38).

D. lp. *okienicy*; D. lm. *okieniców*; wymowa: *okeńica*, *uokeńica*, *okińica*, *uokińica*, *ukińica*, *uukińica*.

Por. *baba*, *blacha*, *deska*, *praducha*, *przytuła*, *przytyczka*, *świnia*, *zastawa*, *zastawka*, *zasuwa*, *zatloka*, *zatuła*, *zatułka*, *zatyczka*, *zatykaczka*, *zatyka*, *zatykadło*.

Oko ‘otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże’

W żarnach w kamieniu było oko i w niego sypało sie ziarno (Dobryń). Taka dziura była w tych żarnach, oko takie i w to oko sypało sie zboże i u dołu lyciała mąka, ale to była ciężka rubota na tych żarnach (Łomazy).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 47).

D. lp. *oka*; D. lm. *oków*; wymowa: *oko*, *uoko*.

Por. *dereza*, *ducza*, *duczaj*, *duczaja*, *duczajka*, *duczka*, *dulapa*, *dulapka*, *dziura*, *dziurka*, *kosz*, *otwór*.

Okrasa ‘tłuszcz pod skórą na bokach i grzbiecie świń, używany do potraw’

Ukrasa to usmażona słonina, która przyprawia sie jedzenie (Dubienka). Okrasa to usmażona słonina, która polywa sie kartofle, kasze (Orłów Murowany). Okraso to przyprawio sie potrawy (Ciechanki). Okrasa to smażona słonina, która przyprawia sie jedzenie (Łańcuchów). Okrasa to czym obtłuści kartofle, skwarki i tłuszcz (Uhnin). Tłuszcz

do polania no okrasa (Dawidy). Okrasa to wszystko czym sie maści (Dubica). Ukrasa to wszystko czym sie krasi jedzenie, taki tłuszcz (Radzanów). Okrasa to każdyn tłuszcz, co nim można maścić, okraścić (Komarno). Okrasa to surowa słonina, a potem z tego skwarki i tłuszcz (Łukowisko). Dolek sie zrubilo i w tyn dolek tak łokrase wliwali i jedli (Rozłopy). Kiedyś jak sie zabiło całe świnie, to nie tak jak teraz, że sie kupuje na kilogramy. Jak sie zabiło świnie to tej słoniny było, wszystko leciało za słonino, żeby była okrasa na cały rok prawie. To były w garczkach, w stoikach, tam jak kto mógł, tak narobił. Ale jednak ono sie nie psuło, to było dobrze wysmażone, zapieczetowane (Helenów). Łokrasa to tłuszcz, co chto miol, śmitane abo skwarki, słonine, bo to wsio łokrasa (Tworyczów). Łokrasa to tłuszcz przeznaczony do kraszenia, słonina (Gałęzów). Skwarki so z okrasy i krosi sie nimi kartofle (Panasówka). Okrasa to usmażona słonina, która przyprawia sie jedzenie (Suchowola). Okrasa to taki rozpuszczony tłuszcz (Osmolice). Okrase daje sie du potraw (Lisikierz). Okrasa to bedzie to, co zostaje po przetopieniu słoniny (Chmielnik). W poście to kapusta bez okrasy (Wojcieszków).

Źródła: PM, ML, TG, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *okrasy*; D. lm. *okrasów*; wymowa: *okrasa, ukrasa, ɔokrasa, ɔukrasa*.

Por. *krasiwo, omasta, sało, sadło, słonina, szpyrka, tłustość*.

Okraścić ‘zaprawić potrawę tłuszczem’

Łokraścić to dodać do jedzenia tłuszczu (Gałęzów). Okraścić to dodać tłuszczu (Karmanowice). Okraścić to dodać tłuszczu do strawy (Dubienka). A kobita jakaś niesta w baniaku kase tatarcano i te kase podgrzewali tam, okraszano słonino. I znów jak ona umi gutować i okraścić, mówili (Olchowiec-Kolonia). Ale kraszona kasza z olejem. Wszystko z olejem. W oleju sie okrasilo, no tak. Wszystko na oleju (Niezdów). Kapusta była ukraszuna słonino (Basonia). Okraścić to jakimś tłuszczem, przywaznie to słonino (Pilaszkowice).

Źródła: PM, ML, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *okraścić, ukraścić, ɔokraścić, ɔukraścić*.

Por. *krasić, krosić, maścić, omaścić*.

Okrojek ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Okrojek to pierwsza kromka odkrojona od wierzchu bochenka (Zgoda). Wyjmali chleb z pieca i okrojek z samego wirzku to był dla dzieci (Janiszkwice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Janiszkwice, Zgoda, Łaziska (zob. mapa 27).

D. lp. *okrojka*; D. lm. *okrojków*; wymowa: *okrojɛk, ɔokrojɛk*.

Por. *broda, brzeg, brzeżczek, brzeżek, całuszka, ciełuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuuszka, napiętek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowanie, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Okpruch ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Jak tak maleniko no to ułamaný okpruch taki z chleba i tyle (Siennica Nadolna). Złapot ino okpruch chleba i polecioł (Nasutów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *okrucha*; D. lm. *okruchów*; wymowa: *okrux*, *ɔokrux*.

Por. *kawateczek*, *kawatek*, *kąsek*, *kąsiel*, *kęs*, *kruszyna*, *kruszynka*, *krzynka*, *magułka*, *okruszek*, *okruszyna*, *rożek*, *skrawek*, *szczypta*, *ułamek*, *zubek*, *zubelek*, *zuchelek*, *zusek*, *zuzel*, *zuzelek*.

Okruszek ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Ukruszek chleba to tak mało ułamane tego chleba, tak ino ino (Malewsczyzna). *Ukruszek to może być chleba* (Naklik).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *okruszka*; D. lm. *okruszków*; wymowa: *okrušek*, *ukrušek*, *ɔokrussek*, *okrussek*, *ukrusšek*.

Por. *kawateczek*, *kawatek*, *kąsek*, *kąsiel*, *kęs*, *kruszyna*, *kruszynka*, *krzynka*, *magułka*, *okruch*, *okruszyna*, *rożek*, *skrawek*, *szczypta*, *ułamek*, *zubek*, *zubelek*, *zuchelek*, *zusek*, *zuzel*, *zuzelek*.

Okruszyna ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Małe udłamane z chleba takie to będzie ukruszyna chleba (Gołębie). *Złapał ukruszynie syra i chleba, i poleciał* (Miętkie).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lp. *okruszyny*; D. lm. *okruszynów*; wymowa: *okrušyna*, *ukrušyna*, *ɔukrušyna*.

Por. *kawateczek*, *kawatek*, *kąsek*, *kąsiel*, *kęs*, *kruszyna*, *kruszynka*, *krzynka*, *magułka*, *okruch*, *okruszek*, *rożek*, *skrawek*, *szczypta*, *ułamek*, *zubek*, *zubelek*, *zuchelek*, *zusek*, *zuzel*, *zuzelek*.

Olej ‘tłuszcz z roślin oleistych’

Łolej to tłuszcz z rzepaku lub z siemienia lnianego (Grądy). *Olej był z rzepaku zimowego i wiosennego, z maku lub z lnu* (Rebizanty). *I jak sie biło olej, to ze lnu przeważnie, bili i z konopi* (Otrocz). *Olej był prawdziwy, rzepakowy, na wsi kupowany* (Łańcuchów). *Olej lniany i konopny, ale szlachetniejszy był lniany. Konopny był troche gorzki, a lniany był bardzo dobry* (Częstoborowice). *Olej jedli z cebulo i chlebem* (Rudy). *Olej rzepakowy był z dawien dawna*. [...]. *Dawno nie było tego oleju w sklepach, tylko na wsi były olejarnie sie nazywały i zanosilo sie tam rzepak, siemie lniane, mak. Olej był do wszystkiego, do zupy, kartofli, grochu. To był olej taki ziołowy* (Kozubsczyzna). *Oleji te byli, oleje takie o siaty, z lnu był olej, był olej z tego siemienia konopnego, taki czysty, biały, on fajny ten olej był, że nie wiem*. [...]. *Wszystkie były takie jedzenia raczej postne z tymi ulejami* (Helenów). *W poście to wszystko z olejem. W oleju, no tak. Wszystko na oleju* (Niezdów). *Kiedyś jeszcze czasów okupacji to tak dużo oleju sie biło z tej bukwiny z lasu, przywozili ludzie całymi workami tej bukwi z lasu, które zmiatali pod bukami i z tego był bardzo dobry olej, najlepszy olej był z tej bukwi, teraz sie w ogóle nie spotyka tej bukwiny, nie wiem co to sie stało, że ja pamiętam że za czasów okupacji tak dużo tej bukwiny było i ze słonecznika bili, ze wszystkiego, z maku, ze wszystkiego bili olej* (Chrzanów). *Lan sieli i ze lnu bily łolej, z konopi tak samo* (Germanicha). *Z olejem, olej sie biło i tym olejem sie wszystko to tego maściło no* (Biszczka). *Kluski z makiem, kapusta, barszcz czerwony, kasza to wszystko posne było, łolejem wszystko, łoleju sie zawsze bańke łoleju swego łoleju z konopi czy z lnu, czy z rzepaku, to sie zawsze bańke łoleju nabiło i sie już pościło* (Deszkowice I). *Olej był z olejarni, wyciskali z rzepaku* (Rejowiec Fabryczny).

Popielec to był post, bez mleka i tych przetworów mlecznych, tylko olej, olej swego tłoczenia z lnianki albo tam z rzepaku, w poście jedli chleb z olejem i z cebulo (Moniatycze). W poście to kartofelki z olejem (Chodel). Przeważnie olej był z rzepaku, a ji jaki kto miał, to taki był (Szperówka). Każdy na przykład kupił sobie ten zbanek, bo przecież dawno w poście, to tyko był jeden łolij. Gospodarz poszed, wziuł ćwierć lnu albo, albo kunopi i tam dzie tam to to bili to na, na ten i w te o, w te bańki olij wkładali, i un to był na olij (Urzędów). Olej był pochodzenia głównie rzepakowego, siemienia lnianego i konopnego (Łopiennik Dolny). Tera to ido du sklepu, kupuju tuliwe, a kiedys guspudynia musiała na święta albo z tego simienia, albo z lnu i wiozła do tej fabryki i zrubila tego tuleju (Dorohusk). Olej był z kunopi. Kunopie sioty, te kunopie miały nosienie, młócilo sie, późni baby w żarnach omilały, te ziorka były dobre. Nabyły tego łoleju i z tym łolejem była cało wiecezra wigilijno (Chłopków). I jak sie wysmażyło te racuchy, to jedli z tulejem w Wilije, a na co dzień to zy stunino (Zwierzyniec). Olej był dodawany był do potraw na pośnik (Bukowa). Łu nos na Wigilie to [...] kapuśniok z tolejym takim swoim, ale było tam jesce groch z gruscunku, takim suszym, kapusta była z tolejym (Świeciechów). Wszystko co było na wigilijnym stole, to sie robiło z lnianego oleju, cały rok tośmy gotowali na smalcu, ale w ten dzień to nie. Cały rok ten tolej cekot na Wigilie (Wierzbowska). Wszystko z olejem sie robiło w poście (Sułów). No i olej, to rzepak sie zawozilo do olejarni, oleju wybiły. I tak nawet oleju sie wlało w miseczke, posolilo sie i cebuli wkrajalo, i sie zjadło i to dobre było. Cały post osiem tygodni to było z olejem (Krasienin). Kapusta jest na wsiach i w mieście jest potrawo tako, że gotujo. A wszystko było gotowane z olejem. Przeważnie olej był konopny, taka była tradycja, że konopny, a jak nie to jakiś lniany, czy z rzepaku, jaki kto miał, to taki był (Błonie). Kapusta była z grzybami, wszystko na oleju. Olej był rzepakowy albo z siemienia lnianego (Policzyna). Olej świąteczny roztoczański pierwotnie wytwarzany był metodami tradycyjnymi, wyciskano ręcznie rzepak (Łaszczówka).

Źródła: PM, ML, TS, TL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. oleju; D. lm. olejów; wymowa: olej, olij, uolej, uolij, uolij.

Olejarz ‘placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju’

Łolejorz to placek z ciasta przygotowanego z olejem (Wandalin). Olejarz to placek suchy z mąki, wody i maku, na oleju pieczony (Krepiec). Olejarz to placek pieczony na oleju (Franciszków).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Opola Lubelskiego i Lublina (zob. mapa 19).

D. lp. olejarza; D. lm. olejarzów; wymowa: olejaś, uolejaś, uolejoś, olejoś.

Por. bałabuch, macarz, osuch, osuszek, palinka, perepyczka, placek, posny placek, praśniak, przastek, praśniaczek.

Omaczanka ‘ser ze śmietaną do maczania chleba lub pierogów’

Omaczanka to syr wymieszany ze śmitano (Sitno pow. Biała Podlaska). Omaczanke z syra i śmitany do pierogów robili (Żerocin).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. omaczanki; D. lm. omaczanków; wymowa: omačanka, uomačanka, umačanka.

Por. maczajka, maczanica, maczanka, maczeńka, maczka, omaczka, ser ze śmietaną, sernica, serzenie, twarożek.

Omaczka I ‘ser ze śmietaną do maczania chleba lub pierogów’

Omaczke dali, no taki syr ze śmietano do maczania chleba (Bojary). Omaczka to serzenie ze śmietano do maczania pierogów (Glinny Stok). Omacka do była do kartofli i do pierogów (Osiny). Omaczka do maczania chleba (Głębokie). Omaczka do maczania kartofli lub do pierogów (Radzanów). Omoczka to strawa z sera i śmietany (Kodeniec). Omaczka to do pierogów bez cukru (Ochoża). Umaczka du chleba lub do kartofli (Orchówek). Omaczka to syr i śmitana do maczania chleba (Uhnin). Jak ni ma łomacki, to sie jadło same pirogi (Jezioro). Omaczka to kwaśne mleko wymieszane ze śmietano i syrem, w tym sie macza chlib, i to takie jedzynie (Skoki). Omaczka to nawet była na wyselach, syr rozrubbiony zy śmitano i w tym tam maczali ciasto jakieś, chlib (Uchańka). Omaczka to syr ze śmitano (Różanka).

Źródła: PM, CWP, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-wschodnia i okolice Puław.

D. lp. *omaczki*; D. lm. *omaczków*; wymowa: *omačka, omacka, uomačka, umačka, uomacka*.

Por. *maczajka, maczanica, maczanka, maczeńka, maczka, omaczanka, ser ze śmietaną, sernica, serzenie, twarożek*.

Omaczka II ‘sos z jajek, mąki i mleka do maczania pierogów’

Omaczka to tak, to sie gotuje mleko, jajko i mąke, i to te omaczke take to do pirogów kiedyś rubili, taki sos (Uhnin).

Źródła: PM, CWP, KAGL.

Geografia: okolice Parczewa i Włodawy.

D. lp. *omaczki*; D. lm. *omaczków*; wymowa: *omačka, uomačka, umačka*.

Por. *maczanka, maczka*.

Omasta ‘tłuszcz pod skórą na bokach i grzbiecie świń, używany do potraw’

Łomasta to tłuszcz, który dodaje sie do potraw (Potok Górny). Łomasta to tłuszcz przeznaczony do kraszenia, słonina (Gałęzów). Omasta to usmażona słonina, któro przyprawia sie jedzenie (Wólka Abramowska). Omasta to jak ukraszone jedzynie (Obrowiec). Omasta to tłuszcz dodawany do polania potraw (Grabowiec). Omasta ze słoniny, mleka lub oleju (Nowy Orzechów). W poście omaste stanowił olej (Kryłów).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *omasty*; D. lm. *omastów*; wymowa: *omasta, uomasta, umasta*.

Por. *krasiwo, okrasa, sadło, sało, słonina, szpyrka, tłustość*.

Omaścić ‘zaprawić potrawę tłuszczem’

Omaścić to podać z jakimś tłuszczem (Bojary). Łumaszczyuny był tyn krupnik smalcem czy słonino, i to było już na cały dzień w pole (Palikije).

Źródła: PM, CWP, KAGL.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *omaścić, uomaścić, umaścić*.

Por. *krasić, krosić, maścić, okrasić*.

Omlet ‘potrawa z jaj z dodatkiem mąki, usmażonych i przyrządzonych w formie placka’

Omlet to niedawno zaczeni robić, kiedyś to jajko gotowane abo jajecznicą była (Wywłoczka). A z jajek omlety te robili, mąki tam łyżkę do jajka, żeby było więcej (Milanów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. *omletu* // *omleta*; D. lm. *omletów*; wymowa: *omlet*, *uomlet*, *omlet*.

Omysiane mleko ‘mleko w początkowej fazie kisnięcia’

Mleko jak zaczyna kwaśnieć to ono łomysiane (Wandalin). Jak już tak trochę to mlisko zmieni kolor, to mówiły, że omysiane mleko, kwaśniej już (Wronów).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Lublina, Bełżyc i Opola Lubelskiego.

D. lp. *omysiane mleko*; D. lm. *omysianego mleka*; wymowa: *omyśane mleko*, *uomyśane mleko*, *omyśane mlisko*.

Por. *dzikie mleko*, *rzadkie mleko*.

Opalek ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Upatek to pieczony na trzonie przyd wsadzeniem chleba płaski placek (Ulhówek). Przed chlebem piekło się opałki (Oszczów). Opałki na trzonie się piekło (Dutrów).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL.

Geografia: Oszczów, Dołhobyczów, Małoniż, Dutrów, Telatyn, Wiszniów, Ulhówek (zob. mapa 23).

D. lp. *opałka*; D. lm. *opałków*; wymowa: *opauek*, *opalek*, *uopauek*, *upatek*, *upauek*.

Por. *bałabuch*, *klepak*, *lipoch*, *opotonok*, *palonka*, *podpalek*, *podpłomiennik*, *podpłomyk*, *podpłonik*, *podpłoniczek*, *popłomyk*, *popłonik*, *popłonyk*, *prysacz*, *pryszcz*, *przedpłomiennik*, *prześniak*, *solanek*, *tryszcz*.

Opiekanie chleba ‘odświeżanie czerstwego chleba’

Opiekanie chleba to odświeżanie w piecu, na płycie, na patelni, na tłuszczu (Dęba).

Opikanie chleba to przysmażanie kawałeczka chleba w gorącym smalcu (Wronów).

Źródła: PM, APAE.

Geografia: powszechne.

D. lp. *opiekania chleba*; wymowa: *opiekanie chleba*, *opikanie chleba*.

Por. *parowanie chleba*, *podpiekanie chleba*.

Oplukać ‘oplukać czystą wodą naczynia kuchenne’

Oplukać to jak się myje talerze, to trza jich oplukać czysto wodą (Cichobórz). Oplukać to i teraz się tam mówi, bo i tera myje się talyrze (Ciechomin).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony (zob. mapa 64).

Wymowa: *opuukać*, *uopuukać*, *upuukać*.

Por. *obtoknąć*, *opluknąć*, *otoknąć*, *poplukać*, *potoknąć*, *splukać*, *stoknąć*, *wyplukać*, *wytoknąć*.

Opluknąć ‘oplukać czystą wodą naczynia kuchenne’

Opluknoć musze te łyżki (Wierzbica pow. Kraśnik). *Opluknij te talerze, niech schno* (Tarnawka).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Kraśnika i Janowa Lubelskiego (zob. mapa 64).

Wymowa: *opuuknoć, uopuuknoć, opuuknuć, uopuuknuć, opuuknoć, uupuuknoć, uupuuknuć.*

Por. *obtoknąć, oplukać, otoknąć, poplukać, potoknąć, splukać, stoknąć, wypłukać, wytoknąć.*

Opołonic I ‘drewnisko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Katatać to najlepi opołonykiem, bo to takie rosuchate (Bokinka Pańska). *Opołonyk to po to, żeby ruzkatatać mąkę w mliku czy mąkę z wodo, to takie rosuchate jest* (Huszczka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *opołonika*; D. lm. *opołoników*; wymowa: *opouońnik, uopouońnik, upołonyk, upouońnik, opouońyk.*

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, katatuszka, kopystka, kopyś, koziołek, koziołek, krązek, kręcik, krężatek, kruczaczka, mątew, mątewka, rogalik, rogatulka, rosochula, rososzka, rożki, trzepaczka, widełeczki.*

Opołonic II ‘drewniana łopatka do mieszania gotujących się potraw’

Du ruzkatatania zupy to mieli opołonic (Kolembrody). *Takie łopatki to i teraz so du miészania, ale kiedyś to nazywali jego opołonic* (Bordziłówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *opołonika*; D. lm. *opołoników*; wymowa: *opouońnik, uopouońnik, upouońnik, opouońyk.*

Por. *katatuszka, kopystka, kopyś, koziołek, łopatka, wareszka, warząchew.*

Opołonic III ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

Opołonic to duża drywniana łyżka do mieszania w garku (Ostrów). *Łupułonyk to duża drewniana łyżka do mieszania w garku* (Świerze). *Kwaśne mleko, aby nie przypaliło się, mieszano jego opołonikiem* (Dobryń). *Opołonyk to wielga łyżka drywniana* (Polubicze Wiejskie).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 59).

D. lp. *opołonika*; D. lm. *opołoników*; wymowa: *opouońnik, uopouońnik, upouońnik, opouońnyk, uupułonyk.*

Por. *chochła, duża łyżka, kopystka, kopyś, łyżka drewniana, łyżoch, napyza, pirożnica, warząchew, warząchwa, warząchwia, warzocha, warzochew, warzochiew.*

Opołonok ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Opołonok to ciasto, które piecze się na trzonie przed wsadzeniem chleba do pieca (Bojary). *Opołonok to na trzonie piekli przyd chlebem* (Podedwórze).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Bojary, Dawidy, Podedwórze, Wyhalew, Kodeniec (zob. mapa 23).

D. lp. *opołonoka*; D. lm. *opołonoków*; wymowa: *opoɔɔnok*, *ɔopoɔɔnok*, *upołonok*.

Por. *bałabuch*, *klepak*, *lipoch*, *opalek*, *palonka*, *podpatek*, *podpłomiennik*, *podpłomyk*, *podpłonik*, *podpłonyczek*, *popłomyk*, *popłonik*, *popłonyk*, *prysacz*, *pryszcz*, *przedpłomiennik*, *prześniak*, *solanek*, *tryszcz*.

Oponki ‘krucho ciastka z pustym środkiem, smażone na oleju’

Pieczę się jeszcze oponki, takie ciasto jak na każde ciastka, ale potem się wałkuje na grubość palca i wycina szklanko kółka, a kieliszkiem środki i robio się takie oponki (Kośmin). Oponki to z sera i mąki (Gościeradów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lm. *oponków*; wymowa: *oponki*, *ɔoponki*.

Oranżada ‘kolorowy słodki napój gazowany’

Oranżada była i można było się napić zamiast wody to ty oranżady (Czesławice). Rarytasem była oranżada w butelkach brązowych, zielonych albo przezroczystych z zamknięciem takim zatrzaskanym (Żakowola). Oranżada to w takich karafkach była, kolorowo (Ossowa).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *oranżady*; D. lm. *oranżadów*; wymowa: *orańżada*.

Por. *lemioniada*, *orenżada*.

Orenżada ‘kolorowy słodki napój gazowany’

Nawet śmy orenżady nie wypity. Mnie jest nie wolno orenżady pić (Janowice). Orenżada do była w takich cinnawych kolorowych flaszkach (Leszczany).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *orenżady*; D. lm. *orenżadów*; wymowa: *oreńżada*, *oryńżada*.

Por. *lemioniada*, *oranżada*.

Osełka I – tom I: 208.

Osełka II – tom I: 208–209.

Osełka III – tom I: 209.

Osełka IV ‘podłużna, okrągła forma, miara masła’

Masło formowano łyżko w osełki (Jarczówek). Wlewało się śmietany i to ubijało się tym dotąd, aż się masło zrobiło. Teraz to się wylewało na druszlak albo na miednice i maślanke się odbierało, a to się płukało wodą i zbijało w takie okrągłe kule, znaczy osełki (Moniatycze). I robiło się osełke masła. Brało się miske i lało się wody, wyciskało się to masło z tej maślanke, podrzucano się w tej misce, jeszcze woda wybijała się z tego masła [...]. Robiło się coś takiego jak oscypek, to była osełka masła sie nazywała (Kryłów). Masła, osełka masła. W wodzie optukać masło, a potem jak umyły to klepały takie osełki (Janowice). To się zrubilo masła ta usełka duża. To cało miska była masła z ty

maśniczki (Nowa Wieś). *Późni tak sie ładnie brało i klepało to masło, nie brało sie juz tak do góry i do dotu, tylko tak lekko klep, klep i tuno sie zbito w taku bryłke, maślunka było losobno, masło w bryłce, wzino sie w miske wloło wody, masło sie wybrało pore razy z ty maślunki wyplukalo, i późni sie go tak do góry podrzucalo i zrobiła sie losetka. Późni drewnianu tyżku zrobiło sie taki wzorek na wirzchu, na ty losetce* (Świeciechów).

Źródła: PM, ML, TS.

Geografia: powszechne.

D. lp. *osetki*; D. lm. *osetków*; wymowa: *oseyka, osetka, useyka, uoseyka*.

Por. *buca, bucka, fastka, gomółka, grudka, kostka, krupka, kulka*.

Oskoła ‘sok z brzozy’

Oskoła to sok z brzozy, bardzo zdrowy on jest (Siennica Różana). *Oskoła to ciecz, która wycieka po nacięciu brzozy* (Stefankowice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *oskoły*; D. lm. *oskołów*; wymowa: *oskoła, oskoła*.

Por. *patoka*.

Oskrobek ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Oskrobek to mały chleb z wyskrobanych resztek ciasta, pieczony na trzunie (Szuminka).

Oskrubek to mały chlebek zrobiony z resztek wyskrobanego ciasta (Węglinek).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Żuków, Korolówka, Suszno, Szuminka, Węglinek, Trzydnik Duży (zob. mapa 24).

D. lp. *oskrobka*; D. lm. *oskrobków*; wymowa: *oskrobek, uskrobek, oskrubek*.

Por. *bałabuszek, baszczownik, cygan, kotak, kukietka, mazur, podskrobek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskrobek, wyskrobka, zasadzka*.

Osuch I ‘placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju’

Osuch to placek z mąki, wody i maku, na oleju pieczony (Łukowisko). *Robione też były osuchy, czyli placki suche z mąki, wody i maku, pieczone na oleju* (Korolówka). *Usuchy piekli z mąki, z kartuflamy i z mokoju troche* (Żdzarka). *Łosuch to był z mąki pytlowyj zytnej, jak buteczka chleba, a przezwa miało łosuch* (Wierzchowiska). *Osuchi to placki z mąki pszenny na wodzie z dodaniem drożdży* (Borowiec).

Źródła: PM, CA, KAGL.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego, Międzyrzecza Podlaskiego, Parczewa, Lubar-towa, Lublina, Włodawy, Chełma, Janowa Lubelskiego i Biłgoraja (zob. mapa 19).

D. lp. *osucha*; D. lm. *osuchów*; wymowa: *osux, uosux*.

Por. *bałabuch, macarz, olejarz, osuszek, palinka, perepyczka, placek, posny placek, praśniak, przastek, praśniaczek*.

Osuch II ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Osuch to placuszek pieczony na sodzie (Rudka Kijańska). *Osuchy to placki kładzione na blache rozgrzano kuchni węglowej, placki na sodzie, no i mąki, kiedyś bez jajka*,

a potem to jajko dawali, i sie piecze na rumiano z obu stron (Żakowola). Osuch to placek na fajerkach, taki więcy posny placek na sodzie, woda, mąka, sól i soda (Bezwoła).

Źródła: PM, CA, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 18).

D. lp. *osucha*; D. lm. *osuchów*; wymowa: *osux*, *uosux*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Osuchy ‘placki z tartych ziemniaków’

Z tarych kartofli piekli osuchy (Wyryki). Osuchy to jest to samo, co bliny, z kartofli tartych surowych (Żabików).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Siedliska pow. Łuków, Żabików, Lubień, Wyryki, Żdzarka (zob. mapa 21).

D. lm. *osuchów*; wymowa: *osuxy*, *usuxy*, *uosuxy*, *osuxi*.

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuszki, pałyniczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarcichy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny*.

Osuszek I ‘placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju’

Osuszek to taki placek suchy z mąki, wody i maku na oleju pieczony (Wyhalew). Osuszek to ino woda, mąka i troche maku, taki posny z makiem (Wola Idzikowska). Ususzek na uleju z mąki, wody i maku (Opole).

Źródła: PM, CA, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia i okolice Krasnegostawu (zob. mapa 19).

D. lp. *osuszka*; D. lm. *osuszków*; wymowa: *osuszek*, *ususzek*.

Por. *bałabuch, macarz, olejarz, osuch, palinka, perepyczka, placek, posny placek, praśniak, przastek, praśniaczek*.

Osuszek II ‘wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka’

Jak sie chleby przylepiły, to wtedy sie osuszek na nich robiuł (Motwica). Osuszek si przylepił, i dwa chleby razem (Dańce).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Motwica, Dańce (zob. mapa 29).

D. lp. *osuszka*; D. lm. *osuszków*; wymowa: *osuszek*, *ususzek*.

Por. *huska, nalepa, nalepka, przylepa, przylepek, przylepka, przypolepka, przywara, szyszka, wybieżek, zalepa, zalepka, zlepa, żużlak*.

Osuszki ‘placki z tartych ziemniaków’

Piekli placki z kartofli, nazywali osuszki, tartuny, tartuchy, a to zwykłe takie placki kartoflane (Dawidy). Osuszków nasmażyli z kartofłów (Radcze).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Dawidy, Polubicze Wiejskie, Radcze (zob. mapa 21).

D. lm. *osuszków*; wymowa: *osuški, usuški*.

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, pałynyczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarcichy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny*.

Oś I – tom II: 121.

Oś II ‘oś, na której obraca się kamień żaren’

W żarnach był kamień i un obracał sie na osi (Dębica). Żeby sie kamień móg kręcić, no to musiała być łoś, łoś kaminia w żarnach (Zawada).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *osi*; D. lm. *osiów*; wymowa: *oś, uoś*.

Por. *ośka, stempel, stepno, żelazko*.

Ośka I – tom I: 211.

Ośka II ‘oś, na której obraca się kamień żaren’

Na takiej ośce taki kamień, a tu była taka miska zrobiona i to tak sie to zboże, sie tak sypało, i to tak sie to korbo kręciło, i ono tak to dziurko wylatywała zmielona taka mąka. To były żarna (Mircze).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i wschodnia.

D. lp. *ośki*; D. lm. *ośków*; wymowa: *ośka, uośka*.

Por. *oś, stempel, stepno, żelazko*.

Ośrodek ‘miąsz chleba’

Ośrodek se wydłubata spod ty skórki chleba, bo skórka twarda była (Niemce). Łośrodek w chlebie, tak pod skóro (Bałtów). Łośrodek chleba to jest to samo mieciutkie w chlebie (Gołab).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia i okolice Krasnegostawu.

D. lp. *ośrodka*; D. lm. *ośrodków*; wymowa: *ośrodek, uośrodek*.

Por. *miącz, miączka, miąsz, miękiel, miękisz, miękus, miękuszka, miętkuszka, ośródka, środek*.

Ośródka ‘miąsz chleba’

Ośródka jest w chlebie (Zaburze). Pierw zawsze zjadolem skórke, a potem ośródke (Hosznia Ordynacka). Pamiętum jak babka piekli tyn chleb, to taki wysocyni był, taki był na grubość, ty łośrudki było dużo (Annapol).

Źródła: PM, TS, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *ośródki*; D. lm. *ośródków*; wymowa: *ośrutka, uośrutka*.

Por. *miącz, miączka, miąsz, miękiel, miękisz, miękus, miękuszka, miętkuszka, ośrodek, środek*.

Otoknąć ‘opłukać czystą wodą naczynia kuchenne’

Tera więcy mówi sie oplukać, a kiedyś otoknoć (Komarno). Weż tam otoknij talyrze (Wólka Kańska).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL.

Geografia: Komarno, Wólka Polinowska, Wyhalew, Kodeniec, Wólka Kańska, Weremowice (zob. mapa 64).

Wymowa: *otoknońć, uotoknońć, otoknuńć, uotoknuńć, otoknoć.*

Por. *obtoknąć, oplukać, opluknąć, poplukać, potoknąć, splukać, stoknąć, wypłukać, wytoknąć.*

Otopa ‘tłuszcz ze słoniny’

Tłuszcz wytopiony ze słoniny lub sadła to łotopa (Gościeradów). Usmażona słonina, która przyprowadza się jedzenie to otopa, to tłuste z ni (Skoków). Otopa zostaje po przetopieniu słoniny lub łotu (Klementowice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia.

D. lp. *otopy*; D. lm. *otopów*; wymowa: *otopa, uotopa.*

Por. *patoka, patopa, przetoka, smalec, tłustość, tłuszcz, topa.*

Otwór ‘otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże’

Mąke sypie si w otwór w żarnach (Różanka). To sie ni nazywało inaczy, ino otwór w kaminiu żarnów (Żulice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony (zob. mapa 47).

D. lp. *otworu*; D. lm. *otworów*; wymowa: *otfur, uotfur.*

Por. *dereza, ducza, duczaj, duczaja, duczajka, duczka, dulapa, dulapka, dziura, dziurka, kosz, oko.*

Owocówka I ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Jesce take owocówke robiły, to jak zupa, ale z jabłek i zaprawiona mąko (Rudy). Owocówka jest z różnych owoców, już w lipcu jabka byli (Lubenka). Owocówke robiły baby, jak były jabka to owocówka zaprawiona mąko i całe jedzynie (Wielkolas). Gotuje sie owocówke z jabłek, ryż na mleku (Uchanie).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 9).

D. lp. *owocówki*; D. lm. *owocówek*; wymowa: *ovocufka, uovocufka.*

Por. *barszcz owocowy, chamuła, chamułka, famuła, garus, jabczak, jabczanka, jabczownik, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa jabkowa, zupa owocowa, żur.*

Owocówka II ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

Owocówka to zupa owocowa zaprawiona mąko, u nas gruszki sie dawało (Czosnówka). Owocówka to zupa z gruszków (Orłów Drewniany).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *owocówki*; D. lm. *owocówek*; wymowa: *ovocufka, uovocufka.*

Por. *chamuła, famuła, garus, gruszczak, gruszczanka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, zupa gruszkowa, zupa owocowa, żur.*

Owsianka I – tom I: 213–214.**Owsianka II** ‘zupa z mleka lub wody i płatków owsianych’

Owsianka to kasza owsiana (Gromada). Z duszonego owsa gotowano w czasie postu owsianke (Derewiczna). Jakies tam owsianki gotowali (Modryniec). Owsianka to mówio, że to zdrowe jedzynie, ale kiedyś to bidne ino jedli (Babin).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *owsianki*; D. lm. *owsianków*; wymowa: *ofśanka*, *uofśanka*.

Por. *kasza owsiana*.

Ożenianka ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Ożynionka to potrawa zrobiona z rwanych klusek, gotowanych na mleku, z dodatkiem ziemniaków (Zaklików). Kluski rwane i to zmissane z mlikiem, jakiś tam żmiocek jesse, o to nazywały ożenianka (Lipa). Jeszcze pamiętuję ożynianke gotowały na mliku, ale ja już ni gotowałam (Irena).

Źródła: PM.

Geografia: Zaklików, Lipa, Irena.

D. lp. *ożenianki*; D. lm. *ożenianków*; wymowa: *ożeńanka*, *ożyńanka*, *ożyńonka*, *ozeńanka*.

Por. *dziadóweczka*, *dziadówka*, *kartoflanka na mleku z zacierką*, *kluski na mleku z kartoflami*, *małżeństwo*, *parszywa zacierka*, *sprzączka*, *sprząska*, *tata i mama*, *zacierka*, *zacierki*, *zakruszka*, *zarzutka*, *zupa z zacierką*, *zupa zacierkowa*.

Ożóg I – tom IV: 354.**Ożóg II** ‘narzędzie służące do przegarniania żaru pod płytą kuchenną’

Ożóg to kij do poprawiania ognia w piecu (Polanówka). Ożóg to drut do poprawiania ognia w piecu (Kryłów). Łożóg to mytalowy kij do przygarniania węgli w piecu (Skoków). Ożóg to jest taki jak kij do poprawiania ognia w piecu, ale z żyłaza (Orłów Drewniany).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia i południowa (zob. mapa 43).

D. lp. *ożogu* // *ożoga*; D. lm. *ożogów*; wymowa: *ożuk*, *użuk*, *ożuk*, *użuk*.

Por. *haczyk*, *hak*, *kociubas*, *kosior*, *kruczek*, *kruk*, *kulbas*, *pogrzebacz*, *pogrzebaczka*.

Paczka I – tom II: 121.**Paczka II** ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

Mąkę w paczce trzymali w kumorce (Białowola). Paczki takie z drzewa na mąkę w kumorce stali, nihtóre to zasięki nazywali (Malice).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Ostrzyca, Białowola, Malice (zob. mapa 65).

D. lp. *paczki*; D. lm. *paczków*; wymowa: *pačka*.

Por. *bodnia*, *faska*, *kadtubek*, *kazubek*, *kowerza*, *tar*, *paka*, *sąduk*, *sąsiek*, *stacholka*, *stózka*, *szafarka*, *szafarnia*, *zasięk*.

Pajda ‘kromka chleba’

Pajda to kawałek odkrojony chleba (Grały). Pajda to kawałek odkrojonego chleba (Faj-sławice). Pojda to odkrojony kawotek chleba (Skoków). Pajda to kawał chleba odkrojonego nożem (Węglinek). Pajda to gruba kromka chleba (Ratoszyn). Jest gruba to pajda chleba (Dolhobyców). Pajda to już gruba kromka chleba (Gałęzów). Ni krajało sie pajd, bo dla drugiego braknąć mogło, take cieniutke kromeczke do gęby sie wepchało i sie żuło aby dłużej (Luchów Dolny). Jak kroji to cało pajdo chleba (Sól). Pajda to kawałek chleba (Czernięcin Główny). Mogła być pajda chleba (Kryłów). Pajda to już większa, większy taki kawałek chleba (Modryniec). Chleba pajde i sera, i takie jedzynie (Łuszczacz). Pajda chleba i ciepłe mleko na śniadanie (Bończa).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia i południowo-środkowa (zob. mapa 28).
D. lp. *pajdy*; D. lm. *pajdów*; wymowa: *paǰda, poǰda*.

Por. *bajda, bajdeczka, gloneczek, glonek, krojeczka, krojka, kromka, pajdeczka, pajdka, skibka, skrojka, skromka*.

Pajdeczka ‘kromka chleba’

Chlib krajali na pajdeczki (Maziły). Pajdeczka to taka mniejsza, a pajdka większa (Głębokie).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Głębokie, Ostrzyca, Malewszczyzna, Zielone, Zamch, Borowiec, Maziły (zob. mapa 28).

D. lp. *pajdeczki*; D. lm. *pajdeczków*; wymowa: *paǰećka*.

Por. *bajda, bajdeczka, gloneczek, glonek, krojeczka, krojka, kromka, pajda, pajdka, skibka, skrojka, skromka*.

Pajdka ‘kromka chleba’

Krajali chlib na takie pajdki i du tego masło (Stefankowice). Jest taka nurmalna to pajdka chleba (Czumów). Pajdka albo kromka chleba (Wołoskowola). Pajdka to kawałeczek chleba (Orłów Drewniany). Pajdka to prosto tak powiedzieć, to jest kromka chleba (Batorz). Pajdka to kawałek chleba odkrojony z bochenka (Lubenka). Na wesele piekili ciasto rozmajite, nosili w przetaku i każdemu po pajdce (Bodaczów). To tam u Kłodziejczyka takie ło wesele, że przetakiem nosili bułke take z pieca upieczone, z blachy pokrojone na pajdki i tak, łobyszli naokoło, ludzie te goście siedzieli po ławach dołokoła, a tam była jaka muzyka, trocha tańcowali, a tak sie siedziało, czekało sie kiedy znów bedzie ten przetak szedł, by znów dostać kromke i tam może ze szklanke piwa (Błonie).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i środkowa – zasięg rozproszony (zob. mapa 28).

D. lp. *pajdki*; D. lm. *pajdków*; wymowa: *paǰtka*.

Por. *bajda, bajdeczka, gloneczek, glonek, krojeczka, krojka, kromka, pajda, pajdeczka, skibka, skrojka, skromka*.

Paka I – tom II: 122.

Paka II – tom II: 122.

Paka III ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

Paka to skrzynia na mąkę, która stoi w kumorze (Mołożów). Paka to skrzynia na mąkę montowana w komorze (Osmolice). Dobry guspodorz to w jesini cało kumore zastawi

pakami zy zbożem i mąko z tego zboża, i chleba mu nigdy ni zbraknie (Staw Noakowski). *Skrzynia na mąke to paka* (Krepiec).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony (zob. mapa 65).

D. lp. *paki*; D. lm. *paków*; wymowa: *paka*.

Por. *bodnia, faska, kadłubek, kazubek, kowerza, łar, paczka, sąduk, sąsiek, skrzynia, stacholka, stóžka, szafarka, szafarnia, zasiek*.

Palcokruchy ‘słodkie placki drożdżowe pieczone na patelni lub w blasze, zagniatane, krojone lub rwane’

Jedno jajko i mąke razem wymieszać, kłaść tyżko na wytuszczono blache. Posypać cukrem i upiec. Można było rwać palcami kawałki ciasta i wrzucać na blache na kominie (Ułęż).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław.

D. lm. *palcokruchów*; wymowa: *palcokruxy*.

Por. *rowery*.

Palenisko ‘kratka w kuchni lub piecu, na której kładzie się drzewo i węgiel’

Palenisko to takie wgłębienie, na którym pali sie ogień (Wysokie). *Na wierzchu była kuchnia, a na doli był piec, były drzwiczki du pieca i tam palenisko tu bytu, co si palito* (Kryłów). *Palenisko w piecu lub w kuchni* (Międzyrzec Podlaski). *Palenisko to miejsce w piecu, w którym rozpala sie ogień* (Zagórze).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *paleniska*; D. lm. *palenisków*; wymowa: *paleńisko, palińisko, palyńisko*.

Por. *drabinka, gruba, grubka, ruszt, ruszta, ryszutka*.

Paliczka ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’ (zob. ilustracja 18).

Paliczka to taki kij z kółkiem do mieszania śmietany, taki tłuczek w maśniczce (Naklik). *Paliczka abo kółko w maśniczce, do masła ta paliczka jest* (Potok Górny). *Były takie maśniczki z paliczko, i to robiło masło* (Biszcz). *No i masło robili. Paliczko i o tak o sie robiło, i dziś tak robio, kto robi masło, też tak samo* (Bukowina).

Źródła: PM, ML, PZ, KAGL, KAGP.

Geografia: Naklik, Potok Górny, Biszcza, Bukowina (zob. mapa 50).

D. lp. *paliczki*; D. lm. *paliczków*; wymowa: *pałička*.

Por. *bełtak, bijak, brzechtacz, kałatuszka, kij, kijek, kółeczko, kółko, krążeczek, krążek, pałka, tłuczek, tłuczka, tłukacz, trzepak, ubijak, wesotuszka*.

Palić / napalić / rozpalić (ogień w piecu)

W zimie ludzie w domach siedzieli, w piecu palili (Turka). *To trza było troche czasu, żeby z rana palić i sie napalito w tym piecu, kiedyś to takim lepionym z gliny jeszcze, a potem to już kaflowe piece nastali* (Żrebce). *W piecu trza pierw rozpalić ogień, a potem patrzeć czy równo sie pali i pilnować, żeby na chlib sie dobrze napalito* (Borzechów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *pałiść / napalić / rospalić, poliść / napolić / rospolić, pałiść / napalić / ruspałiść, polyć / napolyć / rospolyć.*

Palinka I ‘placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju’

Nic tylko woda, mąka, troszke maku i to na ołyj i piekli, i była taka palinka, dobre to było (Miętkie). Piekli take posne palinke z makiem (Gołebie).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Gołebie, Miętkie (zob. mapa 19).

D. lp. *palinki*; D. lm. *palinków*; wymowa: *pałinka*.

Por. *bałabuch, macarz, olejarz, osuch, osuszek, perepyczka, placek, posny placek, praśniak, przastek, praśniaczek.*

Palinka II ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Palinka pryśna taka była na sodu (Malice). Palinka to już jak placek na sodzie na kuminie upieczony (Kopyłów). Palinke sie upiekło na fajerkach prosto tak, soda i woda, no i tam troszki kisłego mlika (Sławęcin).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Hrubieszowa i Tomaszowa Lubelskiego (zob. mapa 18).

D. lp. *palinki*; D. lm. *palinków*; wymowa: *pałinka*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczacz, gnieciuch, ignac, osuch, patyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch.*

Palonka I ‘chleb specjalny pieczony na Wielkanoc’

Na Wilkanoc piekli te palonke, to już był spycjalny chlib (Stulno). Palonka to chleb troche lepszy, bułka (Zbereże).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Stulno.

D. lp. *palonki*; D. lm. *palonków*; wymowa: *palonka, palunka*.

Por. *obartuch, pascha, paska.*

Palonka II ‘pieczywo pszenne na weselu dla nieproszonych gości’

To sie wynosiło coś tam. Sienne gości, kiedyś to sie palonke wynosiło w przetaku. Pierogi. Palonka, bułka tak w blasce, duża tak pieczona. Krajali na takie pajdki, jak chleb teraz i wynosili, i siennych gości dzielili, to sie nazywała palonka. Palonko nazywali, nie bułka, tylko palonka. Jeszcze ja sama po weselach latałam za to palonkom też (Kumów Majoracki). Chleb pszenny to mówio palonka. Palonka to była dla nieproszonych gości na wyselu (Ochoża). Palonka to bułka, bułka z pszennej mąki (Janiskowice).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Chełma i Opolu Lubelskiego.

D. lp. *palonki*; D. lm. *palonków*; wymowa: *palonka, palunka*.

Palonka III ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Palonka to pieczony na trzonie przed wsadzeniem chleba płaski placek (Żerocin). Palownicy to byli placki, taki placek paloncia, na dzisiejsze i pu polsku to palonka, ale tera ni pieko, bo chleba ni pieko (Hanna).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej i Włodawy (zob. mapa 23).

D. lp. *palonki*; D. lm. *palonków*; wymowa: *palonka, palunka*.

Por. *bałabuch, klepak, lipoch, opatek, opołonok, podpatek, podpłomiennik, podpłomyk, podpłonik, podpłoniczek, popłomyk, popłonik, popłonyk, prysacz, pryszcz, przedpłomiennik, prześniak, solanek, tryszcz*.

Paluch I ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczywnu chlebowego’

Brali paluch z dziży i udkładali na następny chlib (Matiaszówka).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Matiaszówka, Międzyzyleś, Tuczna (zob. mapa 22).

D. lp. *palucha*; D. lm. *paluchów*; wymowa: *palux*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyinka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczywn, rozczywna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Paluch II ‘długa, wąska bułka z mąki pszennej’

Paluch to pieczona bułka bez nadzienia (Grabowiec). Paluchy to z pszennej mąki takie długie i chude (Gdeszyn).

Źródła: PM.

Geografia: Grabowiec, Gdeszyn, Rogów.

D. lp. *palucha*; D. lm. *paluchów*; wymowa: *palux*.

Por. *parówka*.

Pałdok ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Pałdok to jajko zaśmierdzane (Skowieszyn). Jak śmierdzi, to już to ino taki pałdok jest (Zarzecze).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Zarzecze, Skowieszyn, Klementowice, Płonki, Stok (zob. mapa 35).

D. lp. *pałdoka*; D. lm. *pałdoków*; wymowa: *paɹdok*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bołtun, chlapot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparżt, zaparżtek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzane, zbuk*.

Pałka I ‘tłuczek do ziemniaków’

Pałka to do kartofli tłuc, ale i do ciasta brali. Jak sie pałko mieszało jak na naleśniki, tylko gęsto, gęściej, ji ono rosto to ciasto, szybko rosto (Kolonja Moniatycze). Du kartofli to pałka była (Majdan Stary).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Biłgoraja i Hrubieszowa (zob. mapa 58).

D. lp. *pałki*; D. lm. *pałków*; wymowa: *pauka*.

Por. *kaczarka, kałatuszka, kopystka, kopyść, kozietek, krzyżak, makohun, makowert, makowrit, solniak, tłuczek, tłukacz, tołkacz, waleczek, walek, wiercioch*.

Pałka II 'kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy'
(zob. ilustracja 18).

Śmitane sie wlewało i sie pałko tak rozkłóciło z góry na dół, ji wyszło masło (Majdan Stary).

Źródła: PM, PZ, KAGL.

Geografia: Stulno, Majdan Stary (zob. mapa 50).

D. lp. *pałki*; D. lm. *pałków*; wymowa: *pauka*.

Por. *beltak, bijak, brzehtacz, kałatuszka, kij, kijek, kóteczko, kółko, krążeczek, krążek, paliczka, tłuczek, tłuczka, tłukacz, trzepak, ubijak, wesotuszka*.

Pałyniczka 'placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach' (zob. ilustracja 1).

Pałyniczka to taki placuszek na sodzie posny (Hulcze). *Na sodzie piekli pałyniczki* (Ulhówek).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Oszczów, Ulhówek, Hulcze, Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski (zob. mapa 18).

D. lp. *pałyniczki*; D. lm. *pałyniczków*; wymowa: *paųyńička, pałyńička*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczacz, gnieceiuch, ignac, osuch, palinka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Pałynyczki 'placki z tartych ziemniaków'

Z kartofli te placki kartoflane to si kiedyś nazywali pałynyczki (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski (zob. mapa 21).

D. lm. *pałyniczków*; wymowa: *paųyńički, pałyńički*.

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarcuiuchy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny*.

Pampuchy I 'bułeczki z ciasta drożdżowego gotowane na parze, przełożone owocami lub bez nadzienia' (zob. ilustracja 2).

Pampuchy to na parze, na ściereczce lniany, a to było takie z ciasta drożdżowego takie jak pączki te pampuchy, ale parowane, nie pieczone, i nie gotowane (Kuzawka). *Pampuchy to te na parze. Ciasto takie jak na pączki drożdżowe, tylko że sie nie smażyło, tylko na parze. Garnek parował i tu ściereczka, no to musiało być jeszcze lżejsze ciasto, bardzo lekkie, żeby ono na tym [...] tak jak pączki te pampuchy* (Uhrusk). *Pampuchy to drożdżowe bułeczki gotowane na parze. Można je jeść na stono lub słodko* (Hucisko). *Pampuchy robi sie na parze, parowane małe bułeczki to pampuchy* (Lipiny Górne).

Mnie to sie kojarzo, teraz to mówio pampuchy, parowańce te. To jest takie samo ciasto drożdżowe, tylko że sie na te pampuchy to sie nie dodaje żadnego oleju, bo ono na parze sie parzy. W garze sie woda gotuje, to sie uwiązuje jakoś ścierko rzadko i sie na to kładzie, to zależy od garnka, ile tam ich wejdzie, tylko że sie pozlepiajo, lepiej żeby sie nie pozlepiali. I one sie uparujō, one bedo białe, skóreczka sie taka zrobi śliska, cieniuisieńka. I one so dobre. A w środku jak kto se zrobi, ale ja, mama kiedyś jak robiła, to robiła puste zawsze. [. . .]. To sie ciasto robi na drożdżach i najwyżej szklanka czy półtorej mleka, to zależy ile kto tam tego ciasta zamiesi, zagniecie, też tak jak na pączki, tylko żeby nie dodawać tłuszczu. Nawet do mleka troszke wody trzeba dolać, to oni sie nie rozsypujō, takie więcej jak chleb niby jest ścisty, że można jego przelamać i on sie nie kruszy (Helenów). Pampuch to na parze jak wielgi kluch, to taki mówili pączek dla ubogich (Różanka). Pampuchi to mięciutki pączki na parze (Hanna). Pańpuchy to so kregłe na drożdżach, wielgie i parowane (Krasienin). Pampuchy, parowańce to na parze sie rubiło (Dąbrowa Olbięcka). I so te te pampuchy, parowane takie pierogi, nadziwane to so pampuchy. Pampuchy i parowańce u nas (Wojcieszków). Pampuch to pączek gotowany na parze (Wola Uhruska). Zjadłam pampucha, co jego mama uparowała i poszłam spać (Naklik). Te pampuchy nauczyła mnie smażyć moja mama, kiedy byłam jeszcze młoda dziewczyna, a ona wie to od swojej mamy (Brzeźnica Bychawska).

Źródła: PM, TG, AZKP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. pampucha; D. lm. pampuchów; wymowa: pampuxy, pańpuxy, pampuxi.

Por. buchty, parowańce, parowniki, paruny, pączki.

Pampuchy II ‘placki z mąki na drożdżach, smażone na oleju lub smalcu’

Pampuchy to placki z mąki smażone na tłuszczu (Grabowiec). Pampuchy to placki z mąki pszennej na drożdżach i smażone na patelni (Malewsczyzna). Te racuchy to takie nie jak teraz chude, to były pampuchy takie grube prawdziwe drożdżowe na zsiadłym mleku i jedliśmy je z mlekiem (Brzeźno). Pampuchy też tu nos moja matka smażyła. Takie ładowała ciasto w taki duży dunicy na drożdżach i to smażyła na łożu rzepakowym, jak łocię w olejarni wybił i to tak to ciasto rosti aż kipiało i nabierała taku duży łożku i w takim rundlu już sie gotował tyn łożij i takie no wkładała w tyn tłuszcz i takie wychodziły te pampuchy, jakby podłużne pączki. To były bardzo smaczne te pampuchy. Późni sie pocukrzyło i były bardzo smaczne. Jo to bardzo je lubiołym (Anopol). Były też bliny, racuchy, no te pampuchy po naszymu (Kamień). Pampuchy to byli na drożdżach, to ciasto wyrosło i sie piekło na patelni, tera to racuchy też mówio (Dubienka).

Źródła: PM, TS, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia i Powiśle na zachód od Kraśnika (zob. mapa 20).

D. lm. pampuchów; wymowa: pampuxy.

Por. bliny, grezczuchy, hreczczuchy, patelniaki, placki, racuchy, racuszki, reczuszki, tatarzczuchy.

Pamuła I ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Pamuła to zupa owocowa zaprawiana mąką, mogli być i trześnie (Zanie). Całe lato pamuły jedli, bo jagodów było pełno na trześniach (Hucisko). Pamuły to już nie robio od paru ładnych lat, a i trześni tera mało (Ruda Solska).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Biłgoraja, Janowa Lubelskiego, Puław i Łukowa (zob. mapa 10).

D. lp. *pamuły*; D. lm. *pamułów*; wymowa: *pamuɥa*.

Por. *barszcz czereśniowy, chamuła, czereśnianka, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, parka, porczanka, porka, trześniak, trześnianka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Pamuła II ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Pamuła to zupa z wiśni, tak rozgotowane i mąki dudane, troszki na słodko (Smólsko Duże). Pamuła to zupa gotowana z wiśni (Lipa). Pamuła to zupa owocowa zaprawiana mąką (Zanie). Pamuła to na gęsto tak z mąką, wiśnie cy inse łowoce, no i troski śmitany i cukru do smaku, i to jagodzianka ta, pamuła tako (Gołąb). Pamuła to zupa z owoców świeżych, z wiśni rwanych na drzewie, a niektóre to jedzo te pamule z kartoflami, z kluskami (Hucisko).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Biłgoraja, Janowa Lubelskiego, Puław i Łukowa (zob. mapa 11).

D. lp. *pamuły*; D. lm. *pamułów*; wymowa: *pamuɥa*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, parka, porczanka, porka, wiśnianka, wiśniówka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Pamuła III ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Pamuła to zupa z jabłek zaprawiana mąką (Zanie). Całe lato pamule jedli, bo jabka byli (Hucisko). Pamuła to gęsta potrawa owocowa, bo w ty zupie było dużo mąki i jabka (Lisikierz). Z jabłek i innych owoców rubili take pamule, śmitano pudprawiana. O tam jabłek nakrajały i śmitano było podprawione i osłodzone (Zynie). Pamuła z jabłek jest, to zupa z jabłek świeżych albo suszonych (Naklik). Pamuła to zupa, jabka, ale można i klusków dodać, jak chto lubi, a i z kartoflami można to jeść, jak ni słodkie (Lipiny Górne). W porze zimowyj pamule gotowano z suszonych jabłek, gruszek czy śliwek, zabieleno jo mlekiem albo śmietano i dodawano mąki. Można było jeść z kluskami albo z kartoflami (Majdan Stary). Pamuła to zupa gotowana z owoców, śliwki, jabka, wiśnie (Lipa).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Biłgoraja, Janowa Lubelskiego, Puław i Łukowa (zob. mapa 9).

D. lp. *pamuły*; D. lm. *pamułów*; wymowa: *pamuɥa*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, chamułka, famuła, garus, jabczak, jabczanka, jabczownik, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa jabczowa, zupa owocowa, żur*.

Pamuła IV ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

Pamule gotowano z suszonych gruszek [...], zabieleno jo mlekiem albo śmietano i dodawano mąki (Majdan Stary). Do pamuły to i gruszki brały, i z gruszków według mie to była najlępszo (Skowieszyn). Z owoców rubili take pamule, i śmitano było pudprawiane. O tam śliwka i gruszka, i śmitano było podprawione i osłodzone (Zynie).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Biłgoraja, Janowa Lubelskiego, Puław i Łukowa.

D. lp. *pamuły*; D. lm. *pamułów*; wymowa: *pamuɥa*.

Por. *chamuła, famuła, garus, gruszczak, gruszczanka, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, parka, porczanka, porka, zupa gruszkowa, zupa owocowa, żur*.

Paparucha ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Paparucha to potrawa z mąki rozczynionej we wrzątku i uprażonej (Kolechowice). Paparuchy nagotowali i to rozprażono mąko można się było najeść, jeszcze dali, troszke wkuciali kartofli i pokrosili, to gęste było (Ostrów Lubelski).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Kolechowice, Ostrów Lubelski, Rudka Kijańska, Uhnin (zob. mapa 4).

D. lp. *paparuchy*; D. lm. *paparuchów*; wymowa: *paparuxa*.

Por. *duszak, dziad, fusia, fuszer, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, pierdzioszka, prażaki, prażucha, psiocha, pszocho, sachajda*.

Paprzyca ‘sztabka żelazna lub drewniana, na której porusza się górny kamień żaren’

Paprzyca z zielaza w kamieniu wierzchnim (Łukowisko). Paprzyca to sztabka, na któryj sie kręci główny kamień żaren (Mołożów). Paprzyca to sztabka żelazna, ale i z drewna byli, na ni poruszał sie kamień żarnów (Ruda Solska). Paprzyca w żarnach i na niej umocowany tyn kamień (Wólka Łabuńska). Paprzyca to było tak w poprzyk wsadzune (Kielczewice). Paprzyca tkwi w kamieniu wierzchnim (Zdziechowice II). Jeden stoł i sy-pot w paprzyce zboże, a drugi kręciuł mielokiem, jak skućuł to siódme poty na niego wysły, tak sie jeden i drugi zmęćuł (Krzczonów). Paprzyca to sztabka żelazna lub drewniana, na której sie porusza kamień żaren, ten co jego widać, na górze jest (Wólka Abramowska). To było cztery nogi z brusa i łukragła dziura i kamień jeden i drugi, tam była paprzyca na kirnerze (Skryhiczyn).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *paprzycy*; D. lm. *paprzyców*; wymowa: *papšyca*.

Por. *sztabka, żabka*.

Papyzy ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Papyzy to grube kluski z tartych ziemniaków (Naklik). Papyzy to takie jak pyzy, no takie grube kluski z tartych ziemniaków (Potok Górny).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lm. *papyzów*; wymowa: *papyzy*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bałabuszki, bieda kluski, dziadowskie kluski, gałki, gały, kopytka, kopytka dziadowskie, leniuchy, leniwe kluski, pepki, pyzy, sialabajki, siwaki, żelazne kluski*.

Parka I ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Parka to zupa owocowa z czarnych jagód, czereśni i wiśni (Komodzianka). Zupa z trześni to parka (Stawce). Parka to zupa z trześni zaprawiona zsiadłym mlekiem albo serwatko i troszke śmietany (Błazek).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Zamościa i Janowa Lubelskiego (zob. mapa 10).

D. lp. *parki*; D. lm. *parków*; wymowa: *parka*.

Por. *barszcz czereśniowy, chamuła, czereśnianka, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, porczanka, porka, trześniak, trześnianka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Parka II ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Zupe z różnych owoców nazywa się parko, może być z wiśni (Gorajec). Parke kiedyś jadło się z chlebem, z kartoflami, bardzo dobra była z wiśni (Radecznicza). Zupa z owoców, z wiśni czy innych, to u nas parka (Teodorówka). Parke te troszke zawsze postodziłam, bo wiśnie to kwaskowate (Krzemień). Parka to zupa owocowa z wiśni (Czarnystok).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Zamościa i Janowa Lubelskiego (zob. mapa 11).

D. lp. *parki*; D. lm. *parków*; wymowa: *parka*.

Por. *baszcz owocowy, chamuła, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, porczanka, porka, wiśnianka, wiśniówka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Parka III ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

W lecie ze świeżych, a w zimie robio parke z suszonych owoców, zabelane śmietano, to taki barszcz z gruszek (Studzianki). Zupe z różnych owoców nazywa się parko, może być z gruszek, śliwek, du tego mąka i śmietana (Gorajec). Parke kiedyś jadło się z chlebem, z kartoflami, albo same (Radecznicza).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Zamościa, Janowa Lubelskiego i Kraśnika.

D. lp. *parki*; D. lm. *parków*; wymowa: *parka*.

Por. *chamuła, famuła, garus, gruszczak, gruszczanka, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa gruszkowa, zupa owocowa, żur*.

Parka IV ‘gęsta zupa z kopru’

Parka to jest gęsta zupa z kopru, z mąko (Glinny Stok). Koper zasmażały na tłuszczu, dodawały śmitany, du tego mąki i wody, i robiły take parke z kopru, to była bardzo gęste, ale tera mało dzie już robio (Dęba). Jak już był koper świeży, to parki nagotowały, taki ze śmitano (Wielkolas).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław i Parczewa.

D. lp. *parki*; D. lm. *parków*; wymowa: *parka*.

Por. *koprówka*.

Parnik ‘duży kocioł, w którym paruje się kartofle dla świń’

Parnik to kocioł do parowania ziemniaków (Grądy). Na wysele to galarety w parniku nagotowali, w takim umyli fajnie parnik, co się kartofle parowało (Biszczka). Parnikiem nazywano duży taki kocioł wysoki, szeroki, żelazny do gotowania jadła lo świń (Czernięcin Główny). Na podwórku prawie u każdego stoł parnik i tam kartofle parowali (Żrebece). W zimie kartofle były co dzień parowane w parniku (Zagórze). Parnik dla prosiaków, dla świń, żeby babcia miała parować jak my przyjeździem z pola, to już

żeby parnik był parowany, bo trzeba dawać (Worgule). Parniki sie kupiło i tak wybudowało si tak aby na parnik, i na to poliwo sie (Wólka Ratajska). Downo sie kartofle świniom gotowało, bo tero to sie jich paruje w parniku (Staw Noakowski). Kiedyś to parników nie było (Abramów). My to śmy gotowały w parniku (Janowice). Parnik sie kupiło na kartofle (Rataj). Downo to inacy wygladało zycie, [...] nie było parników jak tera. Ponastawioł saganów, bo nie było parników (Borowa). Parowało sie kartofle razem z łupinami w parniku (Zaporze). Parować to gotować kartofle dla świń w parniku, dla siebie to za dużo by było (Elźbiecin).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. parnik; D. lm. parników; wymowa: parník.

Parować ‘gotować na sypko kaszę’

Kasze trza było parować, żeby była taka sypka (Dorohusk). Kasze sie uparowało i sera sie dodało i tyle (Krasienin).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

Wymowa: parować.

Por. gotować, gotować na gęsto, gotować na mięko, gotować na sucho, gotować na sypko, gotować na twardo, gotować na wolno, parzyć, prażyć, przyć, przeć.

Parowanie chleba ‘odświeżanie czerstwego chleba’

Parowanie chleba. U nas to mama parowała chleb. I sie nie wyrzucało, tak jak dzisiaj chleb kupi, jutro już świeży bierze, bo to stary. O tak jak żeśmy parowanie robili, to tak na tym chleb odświeżało sie. Normalnie w kromki krojony, też na parze, tak na ścierce, na drusłaku, na wodzie, woda gotowana pod spodem. To, to też, ten parowany chleb pamiętam (Milanów). Chleb sie kładło nad paro i un odparował, ji jadło, sie nazywało parowanie chleba (Dzierążnia).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. parowania chleba; wymowa: parowanie xleba, parowanie xleba.

Por. opiekanie chleba, podpiekanie chleba.

Parowanie ‘bułeczki z ciasta drożdżowego gotowane na parze, przełożone owocami lub bez nadzienia’ (zob. ilustracja 2).

Parowanie to kuleczki z ciasta drożdżowego gotowane na parze (Siemień). Parowanie to so z ciasta drożdżowego gotowanego na parze (Czosnówka). Parowanie to takie jak pączki, takie bułeczki małe z ciasta drożdżowego gotowane na parze (Lubenka). Parowanie z serem, parowanie z kaszo jaglano (Janów pow. Lublin). Gotowano kluski z makiem, makowce, zupe makowo, parowanie (Bezwola). Parowanie to ciepłe mleko, mąka, jajko, troszke cukru i soli. To razem wymieszać, dać drożdże i niech rośnie. Potem kuleczki takie robi sie i paruje nad wodo gotujaco sie (Brzeźnica Bychawska). Parowanie to takie pączki na parze [...]. Pączki so dobrze uparowane, jeśli majo szklisty, świecący połysk (Branica Radzyńska). Parowanie to jak takie kluski duże na parze, a rozczyniane na drożdżach, czymś tam nadziane (Paszki Duże). Przyrządzamy ciasto, to drożdże i niech rośnie, a potem wysypujemy mąkę, dajemy jajka, masło i cukier. Jak ciasto znacznie odchodzić od garka, to odstawiamy w ciepłe miejsce i jak ono znów wyrośnie, to sie robi kluski takie wielkości małych pączków. Do garka dużego trza teraz wlać wode,

przykryć garnek szmatko i jak sie ta woda zagotuje, kłaść na szmatce te kluski i parować małym ogniu. Można dodać jeszcze w środek powidła (Borzechów). Z mąki robiono parowańce, gotowane na parze, które nazywano także parowanymi pączkami. Przygotowywano je na gałganku, szmatce na garnku na niedziele lub święta (Czemierniki). Stawiło sie w garnek, w który woda sie gotowała, a para wychodziła, to sie nakrywało misko i tak sie gotowało te parowańce (Wola Osowińska). Parowańce mówili na to, bo to na parze. On urosnie taki ładny. To sie ciasto robi na drożdżach i najwyżej szklanka czy półtorej mleka, to zależy ile kto tam tego ciasta zamiesi, zagniecie, też tak jak na pączki, tylko żeby nie dodawać tłuszczu (Helenów). Parowańce były jeszcze, to takie jakby pączki na parze. Woda sie gotowała, był taki pieluchu łokrecuny gornek w głębinie i tam wkładała po kilka tych pączków i to na ty parze jakby sie gotowało, ale to bardzo rzadko tu nos sie robiło (Annopol). Przeważnie to jagody, najczęściej, albo truskawki, ale truskawki mniej, najbardziej jagody. No teraz to można se zamrozić, ale kiedyś tego sie w zimie nie robiło. Albo puste w zimie do śmietany. Niektórzy to do kraszenia, mój tato to jadł ze skwarkami. Ciasto drożdżowe, zwykle drożdżowe ciasto. No to parowańce. To były albo na słodko, albo nawet do omasty, okrasy. To przeważnie latem i to najlepiej z jagodami. Albo puste przeważnie też, bo później można przekroić, przesmażyć na patelni, eleganckie, fajne. Tak, pierwszorzędne te puste. Do śmietany (Milanów). Parowańce to sie jich parowało na wodzie, brało gotowało sie wode w garnku, ciasto sie robiło jak na pączki i wiązało sie u góry szmatke lniano, no i sie nadziwało czymś tam, owocami jakimiś (Dąbrowa Olbiecka). Parowańce to moja mama robiła na parze, tak na garnku i tako ściereczke lniano sie kładło, pod spodem pamiętam taki druszlak kładła z dużymi dziurkami, na to jeszcze tako lniano ściereczke. To robiła tak, na zasadzie chyba ciasta drożdżowego. Kładła to na to pare, przykrywała, potem odkrywała jak na drugo strone przerzucała, no to one już odkryte były parowańce (Księżomierz). Parowańce to sie jich gotowało na parze. To takie jak pączki, z ciasta się rubiło, tylko że na parze to było i stąd parowańce te bułeczki, takie kulki niduże (Pawłów). O drożdży troche i wody tam tyle, tam jajków [. . .]. I na drożdżach porośnie, robie takich tych parowańców i potem no biore sagan i mam teraz to takie blaszane okrągłe, pierw to sie obwiązywalo sznurkiem, to ciężko oblecić, a teraz to takie kupowałam jakieś. Parowańce parujesz, wysyłało sie, idź tam aż sie pare uparuje, żeby było z talirz, zaraz ci zjedzo. Wyciągniesz i już nie ma. Takie bułki drożdżowe, tylko kładło sie na garnku na gazie i na parze sie robiło. Misko tako dużo sie przykryło i to takie o parowańce. A to sie robiło z czym albo puste. To wiśnia jak była czy coś wsadzić. Jak były truskawki, to tak dwie (Tulniki). No parowańce to ciasto zagniatane na drożdżach, takie musi być gęste i to ciasto robi sie wielkości jak na pierogi i zawija sie czy truskawke, czy porzeczeki czerwone, zlepią sie i to musi troszke podrosnąć i paruje sie po prostu na parze. Garnek z wodo, garnek, ta woda ma sie gotować i szmatko jakąś, szmatka musi być na garnku, i sie wkłada tam po sześć czy po pięć, ile sie zmieści, przykrywa sie czymś, jakąś misko dużo czy pokrywko, i to ma sie uparować, kilka minut sie paruje. [. . .]. O tak jak pączki sie smaży na tłuszczu, to, to sie paruje na tej wodzie i to takie białe. Surowe bułeczki jak to dzieci mówio, białe bułeczki (Rogoźnica-Kolonia). Mąkie miołła i robiła z gryczany mąki te parowańce (Krasew). Z gryczany mąki parowańce sie robiło. Tak na drożdżach, tak jak i pszenne. Tak i troche jeszcze takiej dosypywali pszennej. Takie były duże, duże pączki sie robiło, jak o ta przykrywka czerwona (Oszczepalin). Jajko sie w to biło i mąkie, i mleko. I to postalo, urosło cało noc. Potem robili te kulki, te parowańce, i potem te kulki musiały urosnąć, a potem na pare. Garnek obwiązywali szmatko, kładli to na tym, to sie przykrywało i parowało. I byli parowańce. [. . .]. Z jagodami, z truskawkami (Ciężkie). Parowańce, parowane takie pierogi. Z mąki normalnie, tylko lekko słonaawe,

na wodzie, ni ma mleku, na wodzie, troche drożdzy, i sie na szmatce parowało. Z serem mogło być, z serem, z soczewico, z jagudami [...] nawet grzybami [...]. I to sie kładło, wody dolało, gałganek sie taki lniany [...], obwiązało sznurkiem i jak sie woda, tutaj gotowała w tym tego, kładło sie, misko sie nakryło, i ile, pare minut, pięć, sześć minut, i sie wyjmało. I piękne parowańce (Wojcieszków).

Źródła: PM, ML, TK, TM, TS, TG, AMWL, AZKP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i zachodnia.

D. lp. *parowańca*; D. lm. *parowańców*; wymowa: *parowańce, poruwańce*.

Por. *buchty, pampuchy, parowniki, paruny, pączki*.

Parowniki ‘bułeczki z ciasta drożdżowego gotowane na parze, przełożone owocami lub bez nadzienia’ (zob. ilustracja 2).

Parowniki to takie kuleczki z ciasta drożdżowego na parze (Bordziłówka). Parowniki to takie pączki na parze z ciasta drożdżowego (Lubenka). Parowniki to wyglądają jak pączki, ale to nie so pączki, tylko takie małeńkie bułeczki (Koszoły).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *parownika*; D. lm. *parowników*; wymowa: *parovníki*.

Por. *buchty, pampuchy, parowańce, paruny, pączki*.

Parówka I – tom I: 217.

Parówka II ‘długa, wąska bułka z mąki pszennej’

Parówka to długa i waziotka bułka, taka gruba troche (Wólka Abramowska). Parówka to biała bułka (Franciszków). Parówka to zy sklepu bułka, to je tako długo ta parówka (Urzędów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *parówki*; D. lm. *parówek*; wymowa: *parufka*.

Por. *paluch*.

Parszywa zacierka I ‘zupa mleczna z kluskami i kaszą jaglaną’

Parszywa zacierka to jagły gotuje sie na mleku, na dyni lub ze skubanymi kluskami (Oksów). Parszywa zacierka to jaglana kasza i te rwane kluski (Uhrusk).

Źródła: PM, APAE.

Geografia: okolice Chełma.

D. lp. *parszywej zacierki* // *parszywy zacierki*; D. lm. *parszywych zacierków*; wymowa: *paršyva zaćerka, paršyva zaćirka*.

Por. *parszywe kluski, sprzączka, zacierka, zacierki, żenicha*.

Parszywa zacierka II ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

To kartofelki sie drobno pukroji i ten, gnietło sie i drobnitko sie w ręcach drubiło te zacierki, i też stuninko z cybulko zakraszało sie, i była parszywa zacierka (Uhrusk).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Chełma.

D. lp. *parszywej zacierki* // *parszywy zacierki*; D. lm. *parszywych zacierków*; wymowa: *paršyva zaćerka, paršyva zaćirka*.

Por. *dziadóweczka, dziadówka, kartoflanka na mleku z zacierką, kluski na mleku z kartoflami, małżeństwo, ożenianka, sprzączka, sprząska, tata i mama, zacierka, zacierki, zakruszka, zarzutka, zupa z zacierką, zupa zacierkowa*.

Parszywe kluski ‘zupa mleczna z kluskami i kaszą jaglaną’

Parszywe kluski to gotowane na mleku z dodatkiem kaszy jaglanej (Paszki Duże). Parszywe kluski to woda, mleko, jaglana kasza, wymieszać (Uleż). Parszywe kluski to takie kluski na mliku i z jaglano kaszo, to takie kluski parszywe mówiły (Ulan Duży). Parszywe kluski, teraz nie wiem, czy ktoś by to ugotował. Kluski kładzione, z kaszo jaglano, z to żółto kaszo. Ale z kaszo. To były parszywe kluski, z kaszo jaglano, i to sie na mleku gotowało (Wola Chomejowa). Parszywe kluski gotowały, to były kluski z jaglano kaszo (Żabików). Parszywych klusków to ja nie lubiała, ta kasza w mliku z kluskami mi przeszkadzała (Siedliska pow. Łuków). Parszywe kluski to so kluski z kaszo jaglano, kasza gotowano na mliku i du tego kluski, a były takie, co i kartofle tarli du tego (Branica Radzyńska). Jaglana kasa na mleko gotowana i kluski du tego, i nichtóre to jesce kartofli tartych dawali, nie lubiałam tych parszywych klusków (Krasew). Nieraz sie gotowało takie z jaglano kaszo, to sie nazywały takie parszywe kluski, to już sie dodało tylko kasze, mleko i więcej nic. Te parszywe kluski to jaglana kasza i mleko, i mąka na zacierki taka (Wojcieszków). Parszywe kluski tak jak kiedyś sie gotowało na mleku z kaszo jaglano (Borki). Parszwe kluski to moje ulubione, bo ja lubie kluski i jaglane kasze, a to zmieszane jest razem w ty potrawie (Krzczonów). Parszywe kluski to sie jiy na ciepło, to jaglana kasza, mąka, ale pszenno, jajko, mleko, woda, sól i cukier, to razem zgotować i jeść (Chmiel). Parszywe kluski to jaglana kasza na mleku z kluskami. To kluski gotowane na mleku z dodatkiem kaszy jaglanej (Żdźary). Parszywe kluski to polygały na tym, że na mleku, jeżeli było mleko, jeżeli było na pót z wodo, to kasze jaglano mama wsypywała, jak kasza jaglana już była, już mięka, to wtedy mama robiła tak jak gdyby zacierki, tylko takie grubsze. I tego strasznie nie lubiałam [. . .]. Najpierw dynie tylko trzeba było ugotować, no i tak jak sie tam przyprawia, skorupe sie wyrzucało [. . .] i wtedy wsypywała tam kasze jaglano, i później jeszcze te kluski (Wysokie).

Źródła: PM, B, TG, TL, APTL, AZKP.

Geografia: okolice Łukowa, Radzynia Podlaskiego, Dębina, Lublina, Bychawy, Kraśnegostawu, Zamościa.

D. lm. *parszywych klusków*; wymowa: *paršyve kluski*.

Por. *parszywa zacierka, sprzączka, zacierka, zacierki, żenicha*.

Paruny ‘bułeczki z ciasta drożdżowego gotowane na parze, przełożone owocami lub bez nadzienia’ (zob. ilustracja 2).

Parun to taki jakby pączek, ale gotowany na parze (Samowicze). Paruny to do dziś gotują, no jich sie ni gotuje, ale na parze si trzyma i sie tak uparują, so takie bilutkie i bardzo smaczne (Dobrynka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *paruna*; D. lm. *parunów*; wymowa: *paruny*.

Por. *buchty, pampuchy, parowańce, parowniki, pączki*.

Parzybroda II ‘potrawa z kapusty podzielonej na części i ugotowanej na miękko, połączonej z ziemniakami’

Parzybrode to moja babcia robiła na gęsto. Gotowała kapuste cało, kartofle, jakieś mięso w niewielki ilości wody i jak były miętke, rozgnietła jich, dodała troche masła, a te listki kapusty to tak ciągnęły (Końskowola). Parzybroda to gęsta potrawa z kartofli i kapusty w główce (Łańcuchów). Parzybroda, bo śmioli sie, że można sobie to kapusto, tymi niteczkami, brode sparzyć (Dzierzkowice Wola). Kapuste obrać, pokrajać na grubo w kostke i zalać wrząco wodą, dać sól, troszka cukru i tłuszczu, przykryć niech sie zagotuje. Jak kapusta bedzie miętka, to sie daje pokrajane w kostke kartofle, potem zasmażke sie wlewa, a zasmażka to z mąki i tłuszczu (Wojciechów). Parzybroda to słodka kapusta cała zalana mlekiem i do tego kartofle (Korytków Duży). Parzybroda to tak pół główki kapusty pokrojonej grubo i ziemniaki, a można też dać tam co innego do smaku (Irena). Obieranie kapusty, to jeszcze był taki zwyczaj właśnie, że każda gospodyni robiła kolacje właśnie z tej kapusty młodej, nazywana była parzybroda, i kasze jaglano (Stulno). Parzybroda to potrawa z gotowanej kapusty, zalewana olejem (Grabowiec). Parzybroda to gęsta zupa przygotowywana przeważnie z kapusty włoskiej i też dodatkowo kapusty słodkiej, ziemniaków, boczku i kminku (Gościeradów). Parzybroda to potrawa z ugotowanej słodkiej kapusty. Słodka kapusta prosto z pola, ugotowana i posolona, i tak jedzona (Ruda Solska). Parzybroda to też było takie tanie danie i bardzo często tu używane. Gotuje sie, pokraja sie kapuste na takie większe kawałki. To sie gotuje i później kartofle sie dodaje tam ileś tam. I to już jak widzi sie, że kapusta miętka i kartofle to sie odcadzo, to i smaży sie słońinke. Dudaje sie śmietanke i mękę. To sie wszystko uwalilo, wymięszało sie na takim mniejszym ogniu, to sie parowało (Księżomierz). Jeszcze był taki zwyczaj właśnie, że każda gospodyni robiła kolacje właśnie z tej kapusty młodej, nazywana była parzybroda (Chrzanów).

Źródła: PM, TM.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa.

D. lp. *parzybrody*; D. lm. *parzybrodów*; wymowa: *pażybroda*.

Por. *ciapciajka, kozabroda, kozibroda, pazibroda*.

Parzyć ‘gotować na sypko kaszę’

Kasze jaglano to sie parzy tak na ogniu, to takie gotowanie, parzynie ty kaszy jest (Wola Gałęzowska). Kasza, żeby była dobro, to trza jo długo parzyć (Czernięcin Główny).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *pażyć*.

Por. *gotować, gotować na gęsto, gotować na miękko, gotować na sucho, gotować na sypko, gotować na twardo, gotować na wolno, parować, prażyć, przyć, przeć*.

Pascha ‘chleb specjalny pieczony na Wielkanoc’

Tak, to jest na Wielkanoc, to sie piecze ciasto postne, tam nie ma żadnych tłuszczów, żadnych tam takich, tylko to sie piecze czyste. U nas to kiedyś pamiętam babcia jeszcze moja, ale ja tego nigdy nie robiłam. To to jest tak samo w foremce i okrągła może być. To jest ciasto takie no może nie całkiem postne, mnie sie zdaje, że to sie też troszke drożdży dodaje do tego, i to tak podраста, i to sie piecze, i to sie dzieli to pascho w dzień Zmartwychwstania Pańskiego. Taki ładny placuszek upieczony i to sie tamali ludzie jak opłatkiem sie łamio. I to nie było grube, tylko też było cienkie (Helenów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *paschy*; D. lm. *paschów*; wymowa: *pasxa*.

Por. *obartuch*, *palonka*, *paska*.

Paska ‘chleb specjalny pieczony na Wielkanoc’

Na Wielkanoc musi być tupiczona paska, bo sie jo święci (Sól). *Paska to rodzaj bułki wielkanocny, taki chlib na oświadc* (Potok Górny). *Paska to jest chleb spycjalnie piczony na Wilkanoc* (Uhnin). *Paska to chlib na Wilkanoc* (Wola Różaniecka). *Paska to ozdobny chleb pieczony na Wielkanoc* (Podedwórze). *Paska to bułka wielkanocna* (Hostynne). *To wszystko do święcenia nieśli i potem jedli, jedli, długo jedli to wszystko to święcone. Bo takiego sie nie jadło ino święcone i to dużo wszystkiego, i chleba, i ten chrzan, i masło, i ta paska to nazywali* (Błonie).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *paski*; D. lm. *pasków*; wymowa: *paska*.

Por. *obartuch*, *palonka*, *pascha*.

Pasztet ‘masa z różnych rodzajów duszonego lub gotowanego mięsa i podrobów, mielonego i zapiekanego’

Pasztet to zawsze sie na święta piekło w piecu (Brody Duże). *Pasztet z domowego mięsa to lepszy jak kupczy* (Zabłocie).

Źródła: PM.

Geografia: powszechna.

D. lp. *pasztetu*; D. lm. *pasztetów*; wymowa: *pašet*, *pašet*.

Pasztetowa ‘kiszka z różnych rodzajów mięsa mielonego z dodatkiem wątroby, mąki i skrobi ziemniaczanej’

No to jak poszło sie pasztetowy ukroiło, tam kawaleczek ty pasztetowy i tyle (Michów). *Pojechało sie do miasta, to już zawsze sie zjadło ty pasztetowy, tam z dziesięć deko sie kupiło* (Mokrelipie).

Źródła: PM.

Geografia: powszechna.

D. lp. *pasztetowej* // *pasztetowy*; D. lm. *pasztetowych*; wymowa: *pašetowa*, *pašetowa*, *paštytova*, *paštytova*, *pastetovo*.

Patelka ‘okrągłe żeliwne naczynie do topienia słoniny i smażenia’

Patelka to kragłe naczynie do smażenia (Braciejowice). *Patelka to płaskie naczynie do smażenia z rączko* (Ochoża). *Skórki słoniny rzucalo sie na patelke i sie jadło* (Piotrawin). *W patelce smaży sie do dziś, naleśniki sie smaży i skwarki* (Ruda Solska).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Opola Lubelskiego, Kraśnika, Biłgoraja i Chełma (zob. mapa 55).

D. lp. *patelki*; D. lm. *patelków*; wymowa: *patelka*.

Por. *patelnia*, *skoworda*.

Patelnia ‘okrągłe żeliwne naczynie do topienia słoniny i smażenia’

Patelnia to płaskie naczynie do smażenia z rączko (Huszczka). *Patelnia to okrągłe płaskie naczynie do smażenia* (Wola Idzikowska). *Kiedyś to przed Adwentem i Wielkim Postem*

to gospodynie patelnie czyściły z tłustości, żeby nie daj Boże choć trochę tłuszczu zostało (Putnowice Wielkie).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 55).

D. lp. *patelni*; D. lm. *patelniów*; wymowa: *patel'na, patel'no*.

Por. *patelka, skoworda*.

Patelniaki ‘placki z mąki na drożdżach, smażone na oleju lub smalcu’

Patylniaki to placki drożdżowe smażone na patelni (Hołowno). Patelniaki albo racuchy sie nazywajo, bo to na patelni sie smaży jich, no to patelniaki, no bo jak (Wyhalew).

Patelniaków napiekła na uleju i jedli z mlikiem (Kodeniec).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: Dawidy, Opole, Hołowno, Wyhalew, Kodeniec (zob. mapa 20).

D. lm. *patelniaków*; wymowa: *patel'niaki, patyl'niaki*.

Por. *bliny, grezczuchy, hreczuchy, pampuchy, placki, racuchy, racuszki, reczuszki, tatarczuchy*.

Patoka I ‘tłuszcz ze słoniny’

Patoka to mówio, ze płynący smalec (Stok). Patoka to gorący smalec (Wola Idzikowska).

Patoka to gorący tłuszcz (Pilaszkowice). Patoka to smalec, ale jak taki jeszcze gorący

(Kodeniec). Patoka to tłuszcz na wierzchu w garnku jak sie rosół gotuje, taki smalec

(Żakowola). Patoka to tłuszcz zbyt ni przy okraszaniu (Glinny Stok). Patoka to gorący

tłuszcz po przetopieniu słoniny (Jawidz). Patoka to sum tłuszcz stopiuny (Ożarów).

Patoka to, co sie zlewa po usmażeniu, no taki gorący smalec (Dys). Patoka to gorący

tłuszcz, parzy aż (Poniatowa). Patoka to gorący smalec, tłuszcz (Dorohucza). Patoka

to smalec gorący, ciepły (Borzechów). Patoka to smalec bez skwarków, ciekły i gorący

(Bychawka). Patoka to gorący smalec, po usmażeniu mięsa w piecu zostaje taka patoka

(Weremowice). Patoka z sadła, ze słoniny skwarki wyjąć, a patoko okrosić (Kozubsz-

czyzna). Patoka to tłuszcz roztopiony i bez skwarków (Krępiec). Roztopiony tłuszcz to

patoka (Wierzbica pow. Kraśnik). Patoka to sam tłuszcz ze słoniny, a też gorący sma-

lec (Księżomierz). Patoka mówiły na tłuszcz (Żółkiewka). Patoka to tłuszcz stopiony, ale

niezastygnięty, niestężaty (Ostrzyca). Patoka to gęsta ciecz, tłuszcz zawijsisty (Żabików).

Som tłuszcz to patoka (Wierzchowiska). To co zostaje po przetopieniu słoniny lub toju

to patoka (Kopyłów). Zlej patoke w kubek (Nadrybie). Patoka mówiły na gorący smalec,

weź se patoki, zmoczój chlib w patoce (Tarnawka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *patoki*; D. lm. *patoków*; wymowa: *patoka*.

Por. *otopa, patopa, przetoka, smalec, tłustość, tłuszcz, topa*.

Patoka II ‘miód czysty, ciekący’

Patoka to topiony miód (Stara Wieś). Miód ciekący to patoka (Branica Radzyńska).

Pierwszy miód bezpośrednio z uli. Naciekla sama patoka (Lubień). Czysty miód, miód

taki ciekący po wymaszynowaniu to patoka (Zbereże). Patoka to gorący miód (Horyszów

Polski). Patoka to rzadki miód, taka słodka ciecz (Obrowiec). Patoka to czysty, rzadki

miód (Kawęczyn). Patoka to miód ciekący (Miętkie). Patoka to słodycz ciekąca, syrop

(Gołbie). Patoka to czyściutki miód bez wosku (Antoniówka). Patoka to bardzo ładny

miód, ni ma wosku, sama patoka (Borowiec). *Patoka to gęsty, ciągnący się miód* (Żabików). *Patoka to czystyj miód* (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski). *Mówi się, że słodkij jak patoka* (Małoniż).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *patoki*; D. lm. *patoków*; wymowa: *patoka*.

Por. *patopa*.

Patoka III ‘sok z brzozy’

Patka to z brzozy sok taki. Z brzozy płyniła patoka (Staw Noakowski). *Spuszczali z brzozy te patoke, bo to było lykarstwo* (Chomećiska Duże).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *patoki*; D. lm. *patoków*; wymowa: *patoka*.

Por. *oskoła*.

Patoka IV ‘sok z jagód’

Z jagód robili patoke, na całe zime było, to taki sok zdrowy (Hedwizyn). *Gęsty, zawiej-sisty sok z jagód to inaczej patoka* (Panasówka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lp. *patoki*; D. lm. *patoków*; wymowa: *patoka*.

Patopa I ‘tłuszcz ze słoniny’

Najlepszy tłuszcz, ta słonina stupiona to sama patopa (Lipa). *Patopa to gorący smalec* (Momoty Dolne). *Patopa to gorący smalec bez skwarków* (Wola Różaniecka). *To jest samo tłuste, to ju samo patopa* (Sulów). *Patopa to świeżutki, gorący smalec* (Węglinek). *Patopa to usmażona słonina, i tym tłuszczem przyprawia się jedzenie* (Grądy). *Patopa to tyn tłuszcz ze słoniny przetopiony* (Rudnik).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia.

D. lp. *patopy*; D. lm. *patopów*; wymowa: *patopa*.

Por. *otopa, patoka, przetoka, smalec, tłustość, tłuszcz, topa*.

Patopa II ‘miód czysty, ciekący’

Patopa to czysty miód, bez wosku (Ciosmy). *Patopa to rzadki miód* (Potok Górny). *Patopa to ciekący, świeżutki miód* (Majdan Spocki).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego i Biłgoraja.

D. lp. *patopy*; D. lm. *patopów*; wymowa: *patopa*.

Por. *patoka*.

Pazibroda ‘potrawa z kapusty podzielonej na części i ugotowanej na miękko, połączonej z ziemniakami’

Pazibroda to gotowane kartofle z gotowano kwaszono kapusto, pokrajano na drobniutkie pasecki i okrasuno skwarkami (Flisy). *Pazibroda to słodka kapusta z kartoflami razem gotowana i później zakraszana* (Janowiec). *Pazibroda to kapusta z grochem*,

z ziemniakami, słonino, cebulo i śmietano (Lipa). Pazibroda to gęsta potrawa z kapusty i ziemniaków (Karczmiska). Pazibroda to pare kartofli, główka kapusty, doprawić solo, śmitano, cybulo, mozno i smalcem, dać boczku, ji to razem gotować do miętkości, potem dać zasmażkę i jeść (Borzechów). Parzybroda, albo jak godaju pazibroda to kapusta z kartoflami. Słodku kapuste z główki usiekano sie tak troszke grubi na łósymki, na ćwiartki, żeby takie grubsze było i w to tyż sie wkrajiwało troszke kartofli. Jak było to juz podgotowane, to sie tłuckim te kartofle lutłukło, z tu kapustu sie zmışało i skworków husmażyło, łosolito sie, łopieprzyło, te skworki sie w to włoło i juz była pazibroda. Takie gotowanie to było bardzo proste. Łu nos to sie jadło te pazibrode, często była gotowano, było to takie jedzynie proste, szybko ługotowane, ale to było dawno tymu, gdzieś sie to jadło w latach pīdziesiūtych, sześćsiūtych, ale sie jadło te pazibrode (Annopol). Pazibroda to kapusta słodko z główki, poszatkowano, łodwarzuno i kartofli wkrajane troche i łokrosune, śmietanu zalune i tako pazibroda była. Tak godaty na to pazibroda. Te kartofle to nadawały taki konsystyncji gęstości, jo tego to nie lubiałam, łu dziadków to to gotowały, pamitum (Świeciechów). Pazibrode to jo gotowałam. Jo to tak gotowałam, słodka kapusta musiała być z główki i takie krajało sie na szyrokość, żeby były takie jak listki, wziłam kwaśny śmietany, nasmażyłam stuniny i cebuli łukrajałam, zesmażyłam z tym wszystkim, te kapuste ługotowałam, jak miałam jakie mįso cy kiełbase, to tak do smaku krajałam, ale tylko do smaku, dużo nie, nie tak jak do bigosu, tylko do smaku dodawałam. Pycha była ta kapusta. Mnie to bardzo najbardzi smakowała ta pazibroda, często to gotowałam i lubiałam to gotować (Bliskowice). Pazibroda to z kapusty (Rudy). Tako pazibroda sie nazywało, to sie gotowało kartofle i ze słodkiem kapustom, potem sie to odcedzało jak sie ugotowało razem, ruztarło sie, tylko dużo sie nie odcedzało, żeby ono takie było troche rzadsze, i to sie krasilo, bardzo dobre to było (Leopoldów). Pazibroda to gęsta potrawa z kapusty i kartofłów (Wandalin).

Źródła: PM, TS, AZKP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia.

D. lp. pazibrody; D. lm. pazibrodów; wymowa: paźbroda.

Por. ciapciajka, kozabroda, kozibroda, parzybroda.

Pączek I – tom V: 349.

Pączek II ‘kuleczka ciasta, którą smaży się w tłusty czwartek’

Tłusty czwartek to jeszcze sie pączki smaży i je sie, bo już bedzie siedem tygodni postu, do Wielkanocy, to trza ostatni czwartek jeść pączki (Zagórze). W tłusty czwartek to sie pączki gotowało (Sułów). Pączki to kulki smażone na oleju (Ostrów Lubelski). Pączki to okrągłe kuleczki ciasta, które sie smaży na tłuszczu (Kryłów). I pączki takie okrągłe, robione szklanko, pieczone na patelni (Błonie). Pączki smaży sie w tłuszczu w rondlu (Grądy).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechna.

D. lp. pączka; D. lm. pączków; wymowa: pońček, puńček, ponček, punček.

Pączek III ‘placuszek pszenny lub żytni upieczony na Wigilię na oleju’

Pamiętam jak razem z siostrą i mamą od samego rana w takiej wielkiej glinianej dzieży wyrabiałyśmy ciasto drożdżowe na pączki. Najpierw mama takiego rozczyngu drożdżowego narobiła, żeby pączki były pulchne, a potem jak już to ciasto wyrosło, to robiłyśmy pączki jedne z serem, jedne z powidłami różanymi (Brzeźno). Te pączki byli też inno

tradycjo smażone [. . .]. U nas kiedyś to na dużej patelni, na oleju i nie byli okragłe, gotowane, tylko były takie plaskate smażone te pączki (Siedliszcze gm. Siedliszcze). Piekły pączki na pośnik (Chłopków). Pączki smażyli na oleju (Wola Osowińska).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. pączka; D. lm. pączków; wymowa: pońček, puńček, poncek, puncek.

Por. pąk.

Pączki ‘buleczki z ciasta drożdżowego gotowane na parze, przełożone owocami lub bez nadzienia’ (zob. ilustracja 2).

Jeszcze takie pączki, no takie większe kuleczki robione na parze (Weremowice). Pączki parowane bez nadzienia podawało się z macko lub z serzeniem (Branica Radzyńska).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. pączka; D. lm. pączków; wymowa: pońčki, puńčki, pončki, punčki.

Por. buchty, pampuchy, parowańce, parowniki, paruny.

Pąk I – tom V: 349.

Pąk II ‘placuszek pszenny lub żytni upieczony na Wigilię na oleju’

Pąki pieko na pośnik (Kocudza). Piekły pąki na uleju na pośnik (Chłopków). Taka była tradycja. To to tak to. Byłam małą dziewczynką, to jak mamusia moja pąki piekła na toleju, to ja tak jak mamusia poszła na dwór, to porwała jednego pąka, żeby tona nie widziała. To jak mamusia przyszła, to ja poszła w ką. Potem jeszcze jednego pąka, bo jeszcze byłam mała, to mi się jeść chciało (Czarnystok).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. pąka; D. lm. pąków; wymowa: pońk, puńk.

Por. pączek.

Perepyczka ‘placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju’

Na uleju jeszcze piekli takie perepyczki z mąki, wody i maku troche dudane (Ulhówek).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Ulhówek, Żerniki, Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski (zob. mapa 19).

D. lp. perepyczki; D. lm. perepyczków; wymowa: perepyčka, perypyčka, pyrypyčka.

Por. bałabuch, macarz, olejjarz, osuch, osuszek, palinka, placek, posny placek, praśniak, przastek, praśniaczek.

Perlak ‘kasza jęczmienna’

Perlak jest z jęczmienia (Bychawka). Perlak to już rubili w żarnach, z jęczmienia (Szóstka). Wziun słuniny nakrajał, włożył w garnek, a później włożył tyn pyrlak, a później wody nalał, tak gotował (Łazy). Perlak to omielany okragluchny, jęczmienny, tłuce się w stąpie (Ługów). Perlak to gruby, tylko z łusek obsunięty jęczmiń (Borzechów).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i środkowa (zob. mapa 7).

D. lp. perlaka; D. lm. perlaków; wymowa: perlak, perlak.

Por. jaczna kasza, jaczne krupy, jęczmienne krupy, kasza jęczmienna, kasza perlowa, pęcak.

Pęczak ‘kasza jęczmienna’

Pęczak to rodzaj kaszy jęczmiennej (Potok Górny). Z pęczoku robi się kasze i to je pęczok albo kasza jęczmienna (Braciejowice). Pęczak to gutuwali, to z krup, no taki krupnik. To na pęczak to tylko to łuske z wirzchu w żarnach zdjon (Mołodiatycze). Pęczak razem z ziemniakami się parowało i jadło (Maszki). Pęczak z grochem jadtły (Wilków). Jaki kto lubi, ale przeważnie jęczmienna, najlepszy krupnik. Kaśka moja teraz z pęczaka nawet gotuje, z tej grubej kaszy. I do obiadu nawet gotuje pęczak ten teraz, gruby, jak sos robi czy coś to ten pęczak (Milanów). Na Wigilie przygotowuje się kasze jęczmienne, taki specjalny pęczak z kaszy jęczmiennej (Hołowno). Zasypany był pęczak, jak jest pęczak, kasza ta gruba, nie. No to jak jo chcié jeść, no bo to się je, jak jo zasypio tak mocno, gesto tam czy okrasa, czy do mięsa, czy do kotleta i też to jedzo teraz (Helenów). Pęczak kiedyś gotowali (Susiec). Pęczak był suchy, tak na sypko gotowany, jį rzucali w górę na Wigilie, jį jak się przyczepi, to wyjdzie panna za mąż (Palikije).

Źródła: PM, ML, TG, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 7).

D. lp. *pęczaku*; D. lm. *pęczaków*; wymowa: *pencak, pencok, pyncak, pyncok, peńczak*.

Por. *jaczna kasza, jaczne krupy, jęczmienne krupy, kasza jęczmienna, kasza perlowa, perlak*.

Pępek I – tom I: 220.

Pępek II – tom I: 220.

Pępek III – tom V: 352.

Pępek IV ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Pępek to je jeszcze u maśniczki, żeby nie bryzgało (Tarnawa Duża). Pępek na wirzch maśniczki się nakładało (Otrocz).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Turobin, Tarnawa Duża, Otrocz (zob. mapa 51).

D. lp. *pępka*; D. lm. *pępków*; wymowa: *pempek, pympek*.

Por. *denko, jabko, jasetko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, łepok, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pienuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczech, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik*.

Pępki ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Pępki to kluski z tartych kartofli z mąko pszenno (Łukowa). Nagotowały pępków z kartofli, tak drobni pokrajali, dziś o nazywajo ni pępki, ale kopytka (Borowiec).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lm. *pępków*; wymowa: *pempki, pypki*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bałabuszki, bieda kluski, dziadowskie kluski, gałki, gały, kopytka, kopytka dziadowskie, leniuchy, leniwe kluski, papyzy, pyzy, siałabajki, siwaki, żelazne kluski*.

Pianka ‘wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku’

Po ugotowaniu na mliku robi się taka twarda pianka (Rogów). Mliko się zburzyło, zagotowało i taka pianka się zebrała na wirzku (Gdeszyn).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Rogów, Gdeszyn (zob. mapa 31).

D. lp. *pianki*; D. lm. *pianków*; wymowa: *panka*.

Por. *baba, babka, dziad, dzida, grzybek, kipa, kożuch, kożuszek, plewka, przygarka, schabka, skorupka, skóra, skórka, starka, szum, warzuch*.

Picie ‘to, co się pije’

Picie to woda, mliko, syrwatka, piwo, to jest picie (Tereszpol). No to była wędlina, chleb, no i jakieś picie (Chodel). Jak już był czas na botwinke, to się jo gotowało i dolewało się zsiadłego mleka albo maślanke, to wszystko się razem mieszało, to było brane w pole jak się komuś pić chciało, takie picie było (Krasienin).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *picia*; D. lm. *picarów*; wymowa: *piće*.

Piec I ‘piec do pieczenia chleba’

W piecu piecze się chleb (Dobrynka). To jak się napaliło w piecu, to się wzięło kosiora cy tam kociube, to już jedno i to samo, i to się wygarneło ten węgiel, trzeba było patrzeć, żeby piec taki był aż czerwony (Borzechów). Piec był do pieczenia chleba (Międzyrzec Podlaski). Piec wielki to do piczenia chleba (Wysokie). Chlib sodzało się na piec, wymietło się piec i na piec sodzało się chlib. Rozsypało się tam mąki troszke od spodu (Komodzianka). A piekli tak, paliło się w piecu, bo byli piece (Szperówka). Chleb był pieczony w piecu, który był budowany tuż obok kuchni lub nad kuchnią. Obok kuchni to zajmował dodatkowo sporo miejsca. To był kwadrat wybudowany wysokości około dwóch metrów, szerokości około metr trzydzieści centymetrów. Mieścił ten piec około sześć dużych blach [. . .]. Natomiast pod kuchnią był wbudowany piec, który także pomieścił sześć blach. Piec musi być z czerwonej cegły i to jest nad przeważnie kuchnią, to się drzwiczki otwiera się i tam drzewo się ładuje (Ciechomin). Dawniej się piekło chleb, był piec z wypalanej czerwonej cegły, pod trzon był jeszcze (Lisikierz). Kuchnia i z boku był piec do pieczenia chleba (Huta). Piec był murowany (Osiczyna). Do pieca dziesięć, dwanaście polan i to się tak układało, i się podpało od tyłu, bo z przodu się nie uda, i płomnie szło w czelusć, i dym szed, i tak się paliło na ten chleb (Ortel Królewski). Kiedyś bez pieca to ani rusz, musiał być piec. Musiał, bo jak ludzie piekły chleb sobie same, to musiał każdy mieć piec (Gołab). I do tego pieca, co był murowany z cegiełek, nie tak jak teraz jes tego z kafli, a kiedyś było same cegielki tylko. I do tego pieca się włożyło, chlebek się łupiek i wyjęło się i już był piękny chleb (Wytyczno). Teraz piece stojo puste, nikt nie piecze, w piekarniku się piecze, bo i nie ma dla kogo piec, kto by to jadł, psy później i koty ten chleb. Nie było sklepów, nie było chleba po sklepach, a teraz jest dobrobyt. A teraz by nikt nie chciał, nie męczłby się z tym pieczeniem, to była praca (Topólcza). Napaliło się w piecu i chlyb się w piecu piekło (Olszanka). Piecy były wielgie, żeby dużo chenek wlażło, jak wielga czeladz to dużo zjedli. W piec wsadzali na łupacie (Susiec). Ja to pamiętam, jak piekłam to brałam ciasto i jak urosło, to trza było w piecu napalić [. . .], bo u nas to się trzynaście, czternaście drewnien w piecu pali na chlib (Wólka Ratajska). W piecu się napaliło, ogień, musiał się wypalić tak piec, żeby

było jasno w piecu, bo jak było ciemno to było niedobrze (Janowice). Jest piec i zawsze se chleba upioke (Janówka).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *pieca*; D. lm. *pieców*; wymowa: *pec*.

Por. *piec chlebny, piec chlebowy, piec trzonowy*.

Piec II ‘piec do gotowania’

Piec był do gotowania (Dubienka). Piec to garki, baniaki, drzwiczki, palenisko, no i to na gotowanie takie było wszystko (Huta). Piec to na nim można gotować strawe (Horyszów Ruski).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *pieca*; D. lm. *pieców*; wymowa: *pec*.

Por. *komin, kuchnia*.

Piec chleb

Chleb w domu piekli, no w każdym domu. Jak sie szło drogo jaki zapach był. To już sie wiedziało, że chleb pieko, taki zapach. W każdym domu chleb piekli. Tera to już żem zapomniata, nie wiem jakbym tam piekła. Kiedyś piekłam, piekłam (Błonie). Chlib piekło sie na trzonie, nie jak teraz w blaszkach. W piecu sie paliło, późni żar sie rozgarniało kociubo, i na topata podsypało sie mąko i ten chleb brało sie i w piec. Brało sie te butki i wodo sie wymuskało i w piec go na trzon. Wszystko to wymagało roboty, jak to jeszcze do niedawna piekłam (Krzemień). Była dzieża. W dzieży sie rozczyniało chlebuś. Lało sie wode, mąkę, rozczyn sie taki robiło i stawiało sie w ciepłe miejsce, żeby to wyrosło. Rano trza było wyrobić to ciasto, aż to ciasto miało odejść od ręki, jak sie trząchnęło ręką, to żeby była czysta. W piecu sie napaliło. Musiał sie wypalić tak piec, żeby było jasno w piecu. Sie rozgarnęło te węgle, później sie wygarnęło pomiettem i już piec chleb (Janowice). Musiało być na chleb przeważnie ulszynowe drzewo, i susnowe było, a susnowe gorzyj, bardziej ulszynowe. [...] zależy toż jaki chleb, chleb razowy, no to razowy chleb taki gruby, to trzymali tak więcej, prawie do dwóch godzin, a już jak o z młyna to trzymali tak gudzine. Tupiero jak spojrzysz, że zarumienione, i żeb za dużo ducha nie wpuścić, to jak sie chleb piecze, wstawia sie w piec, to sie zamyka drzwi na zaszczypkę, żeby nikt ni wchodził zanim sie włoży chleb, bo sie ni zapiecze. To już tak była tradycja (Dobryń). Ja piekła chleb kiedyś [...]. W piecu sie paliło, napalało. No napalało sie, ten chleb upiuk sie (Dorohusk). Nie było sklepów, nie było chleba po sklepach, a teraz jest dobrobyt. A teraz by nikt nie chciał pic, to była praca (Topólca). Pieczenie chleba [...] gospodyni wiedziała ile to trzeba było napalić, żeby on, ten chleb sie upiekł, no i później wygasalo sie tako, no miotelki takie miały tak na długich kijach, wymiataly czysciusiienko, żeby było, a niektóre gospodynie piekły na liściach chrzanowych, był bardzo dobry ten chlebuś, i na liściach z kapusty jak już kapusta była, a jak nie no to tak. No i zanim włożyła ten chlebuś do pieca, no to czyniła znak krzyża świętego (Rejowiec Fabryczny). Wieczorem rozczyniało sie, zakwasić sie musiało, rosto. Zamiesiło sie i przykryło białym obruskim, do pieca dziesięć, dwanaście polan i to sie tak układało i sie podpalało od tyłu, bo z przodu sie nie uda, i płomie szło w czeluście, i dym szed, i tak sie paliło na ten chleb, i jak miało sie dopalać, z dzieży na topatke i na liściach dębowych bardzo dobry chleb. Kładło sie na lniano, czysto, biało, moko ścierke, brało sie z dzieży chleb, moczyło ręce i już wyrobić bochenek i położyć na te ściereczke i musiał wyrosnąć do pełna, już jak podrós, rozgartało sie węgle kociubo po całym piecu, bo musiał

się trzon napalić, jak poleży przesuwano się szyberek, i to kociubo wygartano się węglem do czysciutka, i jeszcze robiło się pomiotło, które było z szmaty mokrej, ze ścierek starych, dobrze się na kiju owiazało i tym pomiotłem wymieli piec. Stawiano się łopate, żar do chleba, rozgartano się na te i na te strone, na łopatke dębowe listki i wywracano się chleb, bardzo ładnie się wywracał i te ściereczke zdejmowało, ona odstawała, robiło się znak krzyża na pierwszej bułce, żegnano się, trochę wodę pomoczyło i na cały piec tego chleba nasadziło. Podgartano się węglem, jak bardzo mało napalone, a jak dużo węgla to ich zgartano się, rzucano się pod komin, drzewiczki były otwarte, jak było napalone zapach był na droge (Ortel Królewski). To były bochenki robione, kręgle były, kręgle i był chleb razowy. A pirsze jak się tego, to się robiło, to się przeżegnało go się, i robiło się palcem takie to krzyżyk na pirszy bułce, taki to i dopiro się przeżegnało się, i sodzało się w piec. Jo i dzisiaj to jak sadzom w piec, to tak już od dawna nauczonom to i z domu to też się krzyżyk robi na bułce, to tak to i przeżegno się, i dopiro się sodzo w piec. Ino dzisiaj to się w blachach piecze, a kiedyś to się piekło normalnie, na trzonie. Sodzało się na piec, wymietło się piec i na piec sodzało się chlib. Rozsypało się tam mąkę troszke od spodu (Komodzianka). Chleb w domu piekli, no każdym domu, jak się szło drogo jaki zapach był od tego chleba (Turzyniec). Chlyb to się piekło. Ruczyniało się, zakwasek się zrobiło, bo kiedyś drożdży się nie dodawało. Tera to ludzie dają drożdże, a kiedyś to zakwasek. To się zakwasek zrobiło, późni na noc zostawiło. Późni rano się rozczyniało, ruszało się, to wymiesiło się, i znowu się wyruszało to ciasto, i paliło się w piecu. Jak się napaliło, to popłonyki takie piekło się. Te popłonyki to takie placki pieczone na blachach. Tera pieko łobarzanki takie wisz łokragłe z tako przerwo, tera nazywają to rogaliki. To wszystko się piekło z tego ciasta chlebowego. Poptonyki to dobre były, no tak wyciagnoć z pieca, włożyć się masła w niego, bardzo smacne były. To pojadło się nieraz tak, bo to co rusz się piekło chleb i bułki. Przódzi w blachach nie piekły, tylko na trzonie. Tako bułke się wyrobiło, wzięno się trochę ciasta i na stolnica, mąki się troszki dało i tak się ładnie wyruszało, załokregliło. Na łóżku tam prześcieradło się położyło i na tem prześcieradle się składało rozumiesz ten chlib. Późni jak się rozgarneno ten żar, to wzięno się przyniesło kociuba, i na ta łopata podsypało się mąką. I ten chlib brało się, brało się te bułki i tak ładnie wymuskoło wodę i w piec go na trzon, na ty łopacie. Nie tak jak tera te blachy, tera to byle kto może łupic, bo w blachy nałoży, a kiedyś to jak mówio wszystko wymagało dużo roboty, ale jakoś tam ludzie żyli. Przy jednym pieczeniu było łokoło dziesięć bułek. [...]. Ja tu jeszcze do niedawna piekłam. Jak ni miałam zsiadłego mlika cy serwatki, to i na wodzie piekłam. Troszki drożdży dołożyłam i rozczyniłam sobie na noc. Rano się wymiesiło, jak się zaczęno ruszać, to ja w piecu paliłam. No i wypaliło się, wygarnęłam, w blachy się nałożyło i ładnie jajkiem się wysmarowało, bo tera to jajkiem smaruje się, a przódzi wodę. Wsadziło się w piec na półtorej godziny i wyciąga się (Branew). W piecu było napalone. Drzewo było dębowe, albo jakimś twardym drzewem to się paliło. U nas to i sosnowym, po wypaleniu to te węgle były rażące. To się najpierw rozgarnęło w piecu, żeby ten trzon nagrzał się dobrze, a potem wygarnęło się trochę i ten chlebek. Troszke węgli przy drzewczkach zostało i zamykało się. I piekło się chleb od półtorej do dwóch godzin (Gałęzów). Chlib tyz się piekło w kazdy chałupie. [...]. Chlib się piekło co tydzień, [...]. Wyrosło to, dali w piecu się polilo, kładło na brytfanki, ładnie łuklepywało się, łumuskało, łutworzyło się to takie placki. Chlib podrós w tych brytfankach, w piecu się polilo i do pieca. Siedziot w tym piecu tyn chlebek godzinie casu, tak godzinie casu. Wymowało się z pieca to jak już był taki podpiecuny na wirzchu, smarowało się go takim rozmucunym jajkim, żeby był ładni świcący, jedne posypywały się makim, jedne się posypywały hanyżkim, tako przyprawa, anyż, ale godały hanyżek, no posypywały się jak kto tam wołot i jak tam lubioł. I dali do pieca z powrotym, posiedziot znowu z pół

godziny i już był wyjmowany. Potym wyjyny z pieca, był już łupiecuny, rumiany, ładny to na pierzynkach był taki specjalny już do tego koc, sie rozciugało, to na tym tyn chlib sie kładło żeby łostyg i dopiro był do jedzynie. Jak tak poleżoł na tym kocu to dopiro sie krajało i jadło. Piecynie chleba było bardzo pracochłonne, na pół dnia roboty było (Świeciechów). Łu nos na przykład jak bytym chłopokim to co tydzień sie piekło chleb. Babka rozczynili dzieże i tam tyn chleb przy piecu był szykowany. Na drugi dzień raniutko tak ta dziżka wyrosła, że aż znosiło te przykrywe, to ciasto tak rosło, pełno dziża była tego ciasta i babka szybko rozpolali w piecu łogiń, było specjalne drzewo sosnowe, takie żeby łatwo sie polilo i suche, łogiń sie polit a babka formowali takie bochny tego chleba, tam podsypywali młku, bo późni to piekły to w brytfankach, takich tych formkach blaszanych [...]. I szybko usuwali te bochny tam do pieca, piec sie zatykało i godzinie czy półtory, już tak dobrze to nie pamiętım, tyn chleb w tym piecu siedzioł. Późni babka wyciugnyli jedyn bochynek, popukali palcym, jak był twardy to godali, że dobry jest i można wyjmować. Późni tam na łózko brali, żeby łostyg, taki specjalny gat-ganiorz mieli do tego ło takim twardszym podłożu, położyli, tyn chleb łostyg, przykryty był, jak łostyg to wkładało sie w te dzieżke na przetrwanie. Przez tydzień casu śmy jedli tyn chleb (Annopol). Piekło sie chleb tyż na krzanowych liściach. Późni to ciasto z ty dzieży kładło sie do taki duży miski rękami, układało sie, żeby był ładny, równy. Późni wziny na taku dużu łopate tyn chleb i w piec. To jak wziny na te łopate to ciasto, taki cały bochynek to sie wsuwało go w piec i tam sie piekło, i rosło to ciasto. W piecu to z półtory godziny cy dwie godziny trza było go trzymać i późni sie wyjmowało. W tym casie trza było sprawdzać jak tam sie piece, to sie przekrecało, przesodzało go jak nie był dobrze jesce łupiecuny, to sie brało podsuwało tam do tyłu, gdzie był lepszy łogiń. I tak sie chleb piekło. Trza było se nasiać młki, zrobić ciasto takie, żeby było wolne, żeby dobrze wyrosło. Jak sie chleb miało pic, to trza było bardzo ucześnie wstać, nieroz ło trzeci, w piecu trza było napalić, drzewa se przyniś, musiało to drzewo być suche (Bliskowice).

Źródła: PM, ML, TS.

Geografia: powszechna.

Wymowa: *pec xlep, pec xłip, pic xlep, pic xlyp, pec xlyp, pic xłep.*

Piec chlebnny ‘piec do pieczenia chleba’

Piekło sie chlib w piecu chlebnym, taki był spycjalny du tego (Zielone). Piec chlebnny był u każdego, bo chlib każdyn w dumu pik (Łuszczacz).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Zielone, Łuszczacz, Krasnobród.

D. lp. *pieca chlebnego*; D. lm. *pieców chlebnnych*; wymowa: *pec xlebnny*.

Por. *piec, piec chlebowy, piec trzonowy*.

Piec chlebowy ‘piec do pieczenia chleba’

Piec chlebowy był do pieczenia chleba (Orłów Murowany). Piec chlebowy to był albo nad paleniskiem, albo z boku, a u nas to był nad fajerkami, nad paleniskiem. Był tak zbudowany, zewnatrz z cegły żaroodpornyj. Rzucalo sie tam drzewo, dłuższe niż do pieca kuchennego, to sie paliło, tam ogrzewało sie palenisko, a przy tym sie czasem mocno dymiło, a jak sie dwa czy trzy oberemki drewna już spaliły, to można było wkładać blache z pierogami czy chlebem (Rozięcın). U nas to do ty pory jest taki piec, taki spycjalny piec chlebowy (Łopiennik Nadrzeczny). Piec chlebowy był jeszcze, duży taki (Barbarówka). Białe wewnątrz pieca chlebowego, wtedy piec odpowiednio nagrzaný

do wypieku chleba (Osmolice). *I dawni jak fajerki, to był piec chlebowy od razu (Jablęczna). Kiedyś chlib piekli w piecu chlebowym, a teraz to w kuchence gazowy, w tym piekarniku, to jest w duchówce (Żrebce). No chleb piekło się w piecu chlebowym (Rejowiec Fabryczny). Piec chlebowy był i w takim piecu wszystko się piekło, chleb, bułki, pierogi z kapusto (Horodyszcze). Piec chlebowy był pod kuchnią albo nad kuchnią. Był zbudowany z czerwonej cegły wypalanej. Piec miał szerokawe drzwiczki, żeby mieściła się blacha (Ciechomin). Piec chlebowy był, no w piecu śmy piekli (Sulmice). Rano rozpałała ogień w piecu chlibowym i dalej wyrabiała ciasto. Następnie przekładała porcje ciasta do blaszek, w których ciasto dorastało. Po spaleniu drewna, gospodyni wygarniała pociaskiem ogarki i pomietłem omiała piec. Do tak nagrzanego pieca można już było wsadzać chlib (Krzemień).*

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *pieca chlebowego*; D. lm. *pieców chlebowych*; wymowa: *pec xlebowy, pec xlybowy, pec xlibowy*.

Por. *piec, piec chlebny, piec trzonowy*.

Piec trzonowy ‘piec do pieczenia chleba’

Piec trzonowy to tyn, w którym chlib pieko (Białowody). W każdy chatupie musiał być piec trzonowy, bo każdy chlib pik (Tuczępy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *pieca trzonowego*; D. lm. *pieców trzonowych*; wymowa: *pec tšonovy, pec čšonovy, pec tšunovy, pec čšunovy*.

Por. *piec, piec chlebny, piec chlebowy*.

Piecyk ‘pomieszczenie wewnątrz pieca kuchennego, w którym przechowuje się gorącą potrawę’ (zob. ilustracja 29).

Piecyk to część pieca, do której wkłada się potrawy (Wiski). Piecyk to na strawę gorącą (Gościeradów). Piecyk się nazywoł, mówili wsadz łobiad du piecyka, to nie wystygnie (Krzczonów). Mliko wsadziła w piecyk taki, dzie jak sie poli, to sie strawę wstawio, dzie sie drzewo nakłado, dzie sie suszy (Zaburze). Piecyk to tam sie łupieko jeszcze co (Dys). Piecyk to samo, co grubka (Sąsiadka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *piecyka*; D. lm. *piecyków*; wymowa: *pecyk*.

Por. *bratfura, dusznik, gruba, grubka, zapachło*.

Pieczura ‘przednia ściana pieca chlebowego z półokrągłym otworem’

Pieczura to to z przodu pieca, w to sie patrzyło, czy już chlib czas wsadzać (Puchacze). Patrzyli w pieczure, w te czeluście, jak biało to można chlib sadzać (Polskowola).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *pieczury*; D. lm. *pieczurów*; wymowa: *pečura, pičura*.

Por. *cepuch, czeluście, czeluść, dusza, jama*.

Piekarnik ‘część pieca kuchennego nowszego typu przeznaczona do pieczenia lub przechowywania pokarmów’

Kiedyś piekli w piecu chlebowym, a teraz w tym piekarniku, [...] piekarnik albo duchówka (Zrebece). Teraz piece stojo puste nikt nie piecze, w piekarniku sie piecze, bo i nie ma dla kogo piec, kto by to jadł, psy później i koty ten chleb (Błonie). Jeszcze bedu pic ji w piekarnikach, ji w prodżach (Wojszyn).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *piekarnika*; D. lm. *piekarników*; wymowa: *pekarńnik, pikarńnik*.

Por. *duchówka*.

Piekący (o smaku)

Chrzan to un jest bardzo piekący, pieprz tyż, musztarda, to wszystko piekące (Dzwola). Pieprz to un piekący (Żółtańce).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechna.

D. lp. *piekącego*; D. lm. *piekących*; wymowa: *pekoncy, pikoncy, pekungcy, pikuncy*.

Pienuszek ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Na kiju jeszcze zakładali takie, pienuszek z drewna, żeby ta śmitana ni wylewała sie góro (Szóstka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Żakowola, Kąkolewnica, Gąsiory, Szóstka (zob. mapa 51).

D. lp. *pieniuszka*; D. lm. *pieniuszków*; wymowa: *peńuşek, pińuşek*.

Por. *denko, jabko, jasełko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, lepek, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pepepek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczek, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik*.

Pieprz ‘przyprawa do potraw’

Pieprzem sie duprawia do smaku (Grądy). Jak sie gotuje, no to pieprz i sól musi być (Ciecierzyn). Kiedyś to pieprzu tak ni dawali, a tera to do wszystkiego pieprz (Brody Małe). Pieprz to więcy piekący jest, ale smak lepszy jak pieprzu dać (Dzwola). Pieprz był przeważnie ziołowy (Leopoldów).

Źródła: PM, AZKP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *pieprzu*; D. lm. *pieprzów*; wymowa: *pepś*.

Pierdzioszka ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Pierdzioszki sie najad i nie był głodny, bo to mąka z pszynicy i z kaszy z wodo skuciana, gęste, a jak jeszcze było dobrze ukraszone to mogło nasycić (Naklik).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Naklik, Potok Górny, Hucisko (zob. mapa 4).

D. lp. *pierzioszki*; D. lm. *pierzioszków*; wymowa: *perżoška, pírżoška*.

Por. *duszak, dziad, fusia, fuszer, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, prażaki, prażucha, psiocha, pszocho, sachajda, zaprażka*.

Piernik ‘rodzaj ciasta z dodatkiem miodu i przypraw’

Piernik to ciasto z miodem i przyprawami (Kryłów). A kto chciał to piernika móg pic, teraz wszystko torty na wyselu (Dubienka). Ja pamiętam kosz ciasta było napieczone, taki kosz jak na bielizne. No dawno tak piekli, a to piernik jaki, a to maszynkowe (Błonie).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *piernika*; D. lm. *pierników*; wymowa: *perńnik*.

Pierogi ‘pierożki z ciasta gotowanego w wodzie, nadziewanego serem, kaszą, grzybami, kapustą’ (zob. ilustracja 6).

Pierogi to tradycyjna potrawa z ciasta i jakieś nadzienie w tym cieście, zlepia sie brzegi, żeby w gotowaniu sie nie rozlazły (Osmolice). Pierogi ze wszystkiego co sie dało, z kapusty, grzybów, grochu. Ale przede wszystkim ruskie (Krasienin). Robiło sie pierogi na niedziele przeważnie z kaszy i z sera (Motycz). Były tyz pirogi z syra przypikane [...] i te pirogi były brane, takie pirogi gotowane na słodko na wodzie, każdy se broł i jod w polu (Annopol). Gotowałam pierogi z syncówki, takie to ziarna jak wyka. Do ty syncówki to mięsa sie dodawało, taki farsz sie robiło i nadziwało te pirogi (Bliskowice). Barszcz, kapusta z grochem, gotowali pierogi z grzybami (Mircze). Mama szykowała gotowane pierogi z kapusto i grzybami, i pieczone z kaszo gryczano i wszystko było z masłem, ni z olejem. Kapusty z grochem to ni było, ale była pszenica z makiem. Potem był opłatek, a po opłatku kutia, a potem to już każdy jadł co chciał. Wigilia musiała być przy pierszej gwiazdce, ale u nas to zaczynali zawsze o siódmy wieczór po obrządkach (Brzeźno). Z grzybów robiło sie pierogi, ale pierogi to nie z kapusto, tylko jak sie robiło pierogi, to z samych grzybów (Wysokie). Pirogi z makiem, z szacówko, z kaszo gryczano, i na wode gorąco sie rzucalo (Kryłów). Pierogi karczmiskie to so z bobem, one so bobem nadziewane (Karczmiska). Lepi sie pierogi duże, podługowate, polewo tłuszczem ze skwarkami albo śmietano (Wilków). Pierogi ostroskie to sina kasza, ser, sól, lepilo sie duże pierogi i polewało tłuszczem (Ostrów Lubelski). Pierogi robili u nas z fasolo i gruszkami, oj to dobre było. Nadzienie do pirogów było różne, ja to jeszcze lubiała pirogi z jagodami i jaglano kaszo (Wiryki). Pierogi i kapuśniak to gałęzowskie. Nad Gałęzowem mgła, bo pierogi sie gotujo, tak mówiły (Gałęzów).

Źródła: PM, ML, TG, TS, TL.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *pierogów*; wymowa: *perogi, pirogi*.

Por. *bałabuszki, pierogi lubelskie, pierogi ruskie, pierożki*.

Pierogi lubelskie ‘pierogi nadziewane kaszą’ (zob. ilustracja 6).

Pierogi nazywane lubelskimi majo nadzienie z kaszy gryczanej i sera, podaje sie jich na słodko ze śmietano (Wojciechów). Pierogi lubelskie to z kaszo i so polane tłuszczem, a do tego zsiadłe mleko czy śmietana. Można też odsmażyć je na patelni (Turów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *pierogów lubelskich*; wymowa: *peroği lubelské, piroği lubelské*.

Por. *bałabuszki, pierogi, pierogi ruskie, pierożki*.

Pierogi ruskie ‘pierogi z nadzieniem z ziemniaków i sera’ (zob. ilustracja 6).

Pierogi ruskie to w ciasto się włoży ser z kartoflami (Guciów). Pierogi ruskie to robimy z kartofli i z syra, potem się poliwa cy masłem, cy śmietanom, cy tłuscam (Wólka Ratajska). Pierogów ruskich to kiedyś ni znali ludzie u nas (Gałęzów). Ser i kartofle w pirogach to jak to nazywają ruskie, pierogi ruskie (Łukowa).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lm. *pierogów ruskich*; wymowa: *peroği ruské, piroği ruské*.

Por. *bałabuszki, pierogi, pierogi lubelskie, pierożki*.

Pierogi z wronimi uszami ‘pierogi z nadzieniem z grzybów zwanych wronimi uszami (lejkowiec dęty, *Craterellus cornucopioides*)’

Wronie uszy zbierano i suszono, i z tego nadzinie na pierogi było, i te pirogi z wronimi uszami to i w zimie były, i w lato, jak grzyby zbierane, to były gotowane i podawane z cebulką i tłuszczem (Branica Radzyńska). Brały wronie uszy, taki grzyb, i to drobno siekały i zawijały w krążki z ciasta, i to pierogi z wronimi uszami takie (Kąkolewnica). Pierogi z wronimi uszami to wspaniałe danie do każdego barszczu (Żakowola). Pierogi z wronimi uszami to lepilo się na święta, na Wigilie, te grzyby takie czarne so (Turów).

Źródła: PM, B.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego i Międzyrzecza Podlaskiego.

D. lm. *pierogów z wronimi uszami*; wymowa: *peroği z wroniimi ušami*.

Por. *bałabuszki, pierogi, pierogi lubelskie, pierogi ruskie, pierożki*.

Pierożki ‘pierożki z ciasta gotowanego w wodzie, nadziewanego serem, kaszą, grzybami, kapustą’ (zob. ilustracja 6).

Pierożki w niedziele robili baby na obiad, z serem czy z kaszo, ale więcy to z serem i jakieś skwarki czasem dodali du tego syra (Dzielce). Ciasto zagnietli, porobili takie niwielgie pirożki, napchali w środek czego tam, a to syra, a to kaszy, a to kapusty, i palcami tak złączyli to razem te brzegi, tak zawijali jich, i na wodę, zagotowało się i można było jeść, potem jeszcze skwarki polane po tym (Żrebce). Kiedyś to różności gotowali, nie to co tero, różne takie pirożki, kasze, grochy, kulasze (Tereszpol). Płosnik nazywano, ostatnio wiecezrze, no to się gotowało kapuste z grzybami, groch jeden, drugi, ryby, kasze jaglianu, recano, pirożki, barszcz czerwony, nu kluski z makiem, kartofle z olejem z barszczkiem takim czystem (Krzemień).

Źródła: PM, ML, TS.

Geografia: powszechne.

D. lm. *pierożków*; wymowa: *peroški, piroški*.

Por. *bałabuszki, pierogi, pierogi lubelskie, pierogi ruskie*.

Pieróg I ‘ciasto z pszennej mąki na drożdżach, pieczone w blachach w piecu’

Pieróg to ciasto pszynne, bez niczego (Ortel Królewski). Pieróg to ciasto pieczone w brytfannie (Wólka Abramowska). Pirogi to się piekło w brytfance w piecu (Gielczew). Pirog

to słodkie ciasto z pszennej mąki (Potok Górny). Chleb był piczony, pirogi były piczone na listku (Turka). Pierogi to już przyważnie tylko z mąki pszennej (Uhrusk). Pierogów teściowa napiekła, żarna się memło, kluski gotowało (Stryjów). To się piekło piróg i cystowało się gości, no taki poczęstunek ten pieróg (Wierzchowiska). W domu piekli chleb, pierogi, wszystko. Piekli, kiedy popadło jak zbrakło chleba. I za dwa tygodnie znów piec pierogi, chleba i to dzień, ja mówię, ni lodówki, ni czego, i to było świeże i dobre, a te to kupisz i dzień, i gnat (Błonie). Mieli w przytaku pirogi nakrójone. I po kawałku piroga (Hedwiżyn). W ostatni dzień Adwentu robi się przygotowania do świąt, piecze się pierogi, myje się cały dom (Sułów). Nijakich wypieków nie było kiedyś na weselu, piróg i tyle (Biszczka). Późni te pierogi tak krajali na weselu i ser, mak dodawali, smarowali (Bukowa). Piróg to bułka z pszennej mąki. Napiekli pirogów na wysele i gotowali kasze jaglane (Dubienka). Na wysele to się pirogi piekło (Siedliszcze gm. Siedliszcze). Wysele, to już działwa taka leciata, bo mówi dostaniemy kawałek piroga [...] to po kawałku tam dzieciom dają ten piróg (Zastawie).

Źródła: PM, ML, CWP.

Geografia: powszechna.

D. lp. piroga; D. lm. pierogów; wymowa: *peruk, píruk*.

Piróg II ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Przy chlebie to zawsze mama piekła tak samo, jak był piec duży, sześć tych dużych blachów, no to na co sześć blachów chleba, to jak rodzina je to nie jest dużo, ale jak tam czworo ludzi czy ile, no to dało się cztery blaszki chleba, dwa pierogów z makiem, z jabłkami i z kaszo gryczano (Helenów). Jutro to zrobie wuma pirogów z marchwi i z buroków. To zrobie wuma dzieci jeden z kapusty piróg (Gołab). Pieróg to mleko, mąkę, drożdże, rozczyniło się, I to rosło, kiedyś w takich blaszkach się piekło, no brytfanki, blaszki, w te się nakładało. Duśroodka się nakładało jabka czy coś i ud góry się brało zalypiało (Olszanka). Pirogi z kapusto i z kaszo ryczczano. To się zawinęło w to ciasto i się upiekło (Osmolice). Pirogi z ryczczano kaszo, zyśliwkami (Nowosiółki). U nas to pirogi z marmolado, pirogi z syrem (Babin). Pierogów się napiekło na święta z różnym nadzieniem (Trzcianki). Już się przyszykowali, kobiety znaczy się piekli pierogi, piekli znaczy się kartoflane, kapuściane tam z makiem z tym (Chmielek). Byli pierogi z kaszo i serem (Modryniec). Pirogi z ciasta drożdżowego z pszennej mąki, z nadzieniem z sera albo kasy. Ja tatarcane to lubiałem (Lipa). Piróg to placek drożdżowy z nadzieniem z kaszy lub jabłek (Gałęzów). Jak syr był do piroga, to już dobre, bo piróg i syr to było dobrze (Branew). Piróg nadziwano startym burakiem, bo burak był słodki, to pirogi takie smakuwały (Studzianki). Piróg przekładany był z serem, z makiem, z jabkami, to pojedli i do roboty (Palikije). Pieróg z kapusto jest jesce (Wilków). Za moich czasów to było. Zawsze mamusia piekła bardzo dużo różnych pierogów, i z kaszo, i z jabłkami, bo myśmy mieli swój sad, więc owoców było. Piekła dużo pierogów i te pierogi się zanosilo, bo były tak zwane dziady. To byli ludzie biedni, którzy no nie wiem, nie mieli i im się to dawało. Poza tym trzeba było na grób duszom położyć też. [...] to nieduże się pierogi piekło tak, na grób też położyć, dla tego nieboszczyka, który tam jest. A dziadom to się dawało w ogóle do zjedzenia normalnie, całe duże pierogi, kilka nawet, tak. [...] Później już zaginał ten zwyczaj, ale początkowo tak było (Częstoborowice).

Źródła: PM, ML, CWP, TS, TG.

Geografia: powszechna (zob. mapa 17).

D. lp. *pieroga*; D. lm. *pierogów*; wymowa: *peruk*, *piruk*.

Por. *bartosz*, *bartuch*, *obartuch*, *obertuch*, *placek*, *przekładaniec*, *przekładanka*, *przewijak*, *przewijaniec*, *warenik*, *warenycia*, *zawijach*, *zawijak*, *zawijaniec*, *zawijas*.

Pieróg biłgorajski ‘ciasto pieczone z kaszy gryczanej lub z mąki gryczanej’

Pieróg biłgorajski to gotowało się kartofle, dusiło się, dodawało się syr i skwarki, i krupy ryczczane, skórki kiedyś się robiło, wymiesiło się i na te skórke, i na te topate mąko się z wirzchu podsypało, tumuskało się i w piec (Ruda Solska). A takie pirogi biłgorajskie tutaj też z tego robili, z gryczanej kaszy. Ano, pierogi się piecze. My żeśmy piekli na sobotę mieliśmy. A tak się piecze, kartofli się obskrobie baniaczek i krup, i troche syra, i troszke jakby była śmietana to jeszcze lepszy, pare jajek, no i piróg je (Smólsko Duże). Pieróg biłgorajski to jest ciasto naukoło, a w środku kasza ryczana, kartofle i ser (Korców). A pieróg biłgorajski to pieróg gryczany, to się sparza kasze gryczano na mleku. Kasza urośnie. Potem się dodaje do tego sera, śmietany i masła. I to się razem tak wymiesza, to taka kidocha prawie jest. Ale potem do blaszki. I to jest pyszne jedzenie (Otrocz). Piróg biłgorajski to piczono w piecu i nożem krajano na skibki jak chleb (Wola Dereźniańska). Pieróg biłgorajski to z kaszy gryczanej, sera białego, mięty, śmietany, jajek, słoniny i ziemniaków (Hucisko).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Biłgoraja, Janowa Lubelskiego i Szczepieszyna.

D. lp. *pieroga biłgorajskiego*; D. lm. *pierogów biłgorajskich*; wymowa: *perug biłgorajski*, *pirug biłgorajski*, *perug biłgorajski*, *pirug biłgorajski*.

Por. *grycon*, *gryczak*, *krupiak*, *krupiany pieróg*, *pieróg reczany*, *pieróg reczczany*, *reczczak*, *reczczany chleb*, *reczczany pieróg*, *reczczoniak*, *reczczuch*.

Pieróg jaglany ‘placek z kaszy jaglanej’

Na pirogi jaglane tłukło się jagły, to była kaszo jaglano w stepie, baby tłukły w wieczór, na sitku sioły na mąkę, gotowały jaglano kasze, w wieczór rozczyniały w takich wielgich nieckach na pirogi, rano piekły, mięsiły to i piekły pirogi, sześć, siedem tych pirogów (Chłopków). Pieróg jaglany to lepszy po mojemu jak ryczczany. Jagły były gotowane, mieszane ze śmitano i zawijane w ciasto (Sól). Piekli pirogi, tatarcane, jaglane, no ji tako zwykło bułke (Olchowiec-Kolonia). Pieróg jaglany, to ugotować kasze jaglano albo gryczano i fasole, wymieszać to, zagnieść ciasto z mąki żytniej, piec w piecu (Ostrów Lubelski). Pieróg jaglany był z kaszy jaglanej i sera z żurawino (Guciów). Pieróg jaglany to gotowały kasze z jagieł, z prosa, i dodawały du tego mąkę i robiły ciasto drożdżowe (Komodzianka). Pirogi jaglane to robi się tak, biała kasza jaglana, namoczona i utłuczona w stepie, prażyło się jo mlekiem gorącym, dodawało drożdże, mąkę pszenno, cukier, sól, jajko, formowało bułke i piekło (Rudka). Napiekli pierogów z kaszy jaglany abo z kaszy gryczany, taki dobry był pieróg jaglany (Wola Gałęzowska). Pieróg jaglany to bułka nadziewana kaszo jaglano (Siedliszcze gm. Siedliszcze). Jaglany pieróg. Kiedyś, jak przydzie niedziel, cy moja matka, cy moja zonka, to jak pirogów ni ma, cy z jaglano, cy z gryczano kaso, to ni niedziel (Jezioro).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *pieroga jaglanego*; D. lm. *pierogów jaglanych*; wymowa: *peruk jaglany*, *piruk jaglany*.

Por. *jagielniaczek*, *jagielniak*, *jaglak*, *kukielka*.

Pieróg nowodworski ‘bułka gotowana z nadzieniem z kaszy gryczanej lub z kaszy gryczanej i sera’

Pieróg nowodworski jest gotowany i przekładany kaszo gryczano (Nowodwór). Tego pieroga ni pieko, ale jego gotujo, i to nazywa sie, że to pieróg nowodworski, to kasza i syr w tym (Kamionka).

Źródła: PM.

Geografia: Nowodwór, Kamionka.

D. *pieroga nowodworskiego*; D. lm. *pierogów nowodworskich*; wymowa: *peruk novodvorski, piruk novodvorski*.

Por. *bambuch*.

Pieróg reczany ‘ciasto pieczone z kaszy gryczanej lub z mąki gryczanej’

Piróg ryczany to był z krup ryczanych, a ciasta to było tyle co skórka z ciasta, i piekły w blasze (Komodzianka). A jak chciało sie upic piróg, tan placek taki, nu to to tak samo sie sparzało na gotowanym mlyku, trzeba było to zasypać, żeby była tyż gęsta, i późni sie dodawało do tego tam, śmietana, syr, soli troski i to sie wyrabiało, wyrabiało. To tak żeby sypkie było, a potem do tej sypkości to sie dodaje, żeby było mastkie. To my nazywamy to piróg ryczany (Wólka Ratajska). Pirogi piczone ryczane, jak te, te ja mówie, ryczane. Rozczynia sie ciasto dobre, pszenne, żeby było smaczne. I mniej, słodzić niedużo. Słodzić to nie trza dużo, tyćko. A sól, sól musi być do smaku. Kartofle sie gotuje. Ryczane kasze sie wypieka i troszczka kartofli, a dużo ryczany kaszy, dużo. I dobrze sie maści. Sera sie rzuci. Dobrze sie te kartofle wymięsi z tem, z to kaszo, dobrze wymięsić, żeby to, dobrze tłuszczu sie wleje. Tłuszcz i wtenczas dopiero bierze sie taki jak na, przecież, jak pani wi, jak sie na pierogi gotowane robi. Ino że większe, tak samo sie robi pierogi, ino że większe. Jeżeli pani już tak kuniecznie chce dość akuratnie, to ji powiem. Kiedyś, kiedyś no już za mnie, to już nie, ale jeszcze przede mno, to znów byli dębowe listki, tak jak wicie, listki. Kładzie sie listka na patelnie, na, przepraszam, na łopate, łopate. Nie wicie, co to znaczy łopata. W piec musiało sie sadzić. I kładło sie, dwie, kładli dwa liście dębowe i na te listki pirogi sie kładzie i w piec. Jak sie wypiecze, wyjmie sie te pirogi, a wtenczas sie ten listek tak ślicznie udstanie, tak jakby, jakby tłuszczem w to posmarował. I wyjma sie, i ładnie sie ubetrze, ubetrze go, piróg ryczany (Barbarówka). Piróg reczany pieklam zawsze na niedziele (Korców).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *pieroga reczanego*; D. lm. *pierogów reczanych*; wymowa: *peruk rečany, piruk rečany, peruk ryčany, piruk ryčany*.

Por. *grycon, gryczak, krupiak, krupiany pieróg, pieróg biłgorajski, pieróg reczczany, reczczak, reczczany chleb, reczczany pieróg, reczczoniak, reczczuch*.

Pieróg reczczany ‘ciasto pieczone z kaszy gryczanej lub z mąki gryczanej’

Pieróg reczczany, bo z reczczanych krup (Antoniówka). Pirogi reczczane z kaszy reczczany, z kartofli, z syra, kroszone mastem, śmitano, to wszystko było gniecione, zawijane w skórki z ciasta pszennego, i tukłodane na blasze. Ryczanych pirogów łosiem, dziewięć (Chłopków). Pieróg reczczany to ze dwa kilo kartofli, kilo białego sera, pół litra kaszy ryczanej, cztery jajka, szklanka śmitany, masło albo margaryna, sól, pieprz.

Jak to już jest, to gotujem kartofle, odcedzamy wodę tak, żeby zostało na równo z kartoflami. Wsypujem sypko kaszę, dodaję tłuszcz, potem trza rozbić tłuczkiem i zostawić na kilka godzin, żeby kasza się uparowała. Jak to wystygnie dodaję śmietanę, ser, jajka, sól, pieprz i wyrabiamy razem, a potem wykładamy na blaszkę wyłożoną papierem, wygładzamy, smaruję roztrzepanym jajkiem, i do pieca (Majdan Stary). Kasza, ser, o pierogi reczane, pierogi piekli na weselu. Też tak kasze piekli w baniakach, takie robili na opacie, takie skórki robili z ciasta i na opacie jak bochenek chleba takie pierogi i późni te pierogi tak krajali na weselu i ser, mak dodawali, smarowali (Bukowa).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja i Zamościa.

D. lp. *pieroga reczanego*; D. lm. *pierogów reczczanych*; wymowa: *peruk reččany, píruk reččany, peruk ryččany, píruk ryččany, peruk reččany*.

Por. *grycon, gryczak, krupiak, krupiany pieróg, pieróg biłgorajski, pieróg reczany, reczczak, reczczany chleb, reczczany pieróg, reczczoniak, reczczuch*.

Pieróg z duszą ‘pieróg pieczony w piecu, nadziewany makiem, fasolą i owocami’

Dusza to nadzynie i ono składało się z maku, fasoli i przypraw. Ciasto to jak na chlib, troszki drożdży, mliko, mąka, masło, jajka żółtka, truszczeni soli. Jak ciasto rosta, to się namoczone fasole, mak utarło, zgnetło, uwoce ugotowało i razem to złączyło i nadziwało się tym pirogi, takie podłużne one były. To w piec i jeszcze posmarować trza było z wierzchu jajkiem (Korolówka). Pirogi z duszo to majo takie spycjalne nadzynie, te dusze, troche owucowe, troche fasoli, maku (Suszno).

Źródła: PM.

Geografia: Korolówka, Suszno.

D. lp. *pieroga z duszą*; D. lm. *pierogów z duszą*; wymowa: *perug z dušo, perug z dušoŷ, pírug z dušo*.

Pieróg z marchwią ‘ciasto z utartą marchwią’

Nadziewano pierogi marchwio na drobno posiekano i z dodaniem maku. To były pirogi na post, te pirogi z marchwio (Błażek). To marne jedzenie było, pierogi z marchwio, placki z kartofli, chleb razowy (Basonia). Piekli pierogi z marchwio, to było dobre, w piecu piekli (Zbereże).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *pieroga z marchwią*; D. lm. *pierogów z marchwią*; wymowa: *perug z marxfo, pírug z marxfo*.

Por. *marchwiak, marchwianka, marchwiarz, praśniak*.

Piętka I – tom I: 222.

Piętka II – tom I: 222–223.

Piętka III – tom I: 223.

Piętka IV – tom I: 223.

Piętka V – tom I: 223.

Piętka VI – tom I: 223.**Piętka VII** ‘deseczka z otworkiem, w której porusza się dolny koniec drążka żaren’

W piętce była dziurka (Kodeniec). Na mielucha była taka piętka, w nią się jego wkładało od dotu (Trawniki).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Wyhalew, Kodeniec, Trawniki, Dorohuczka.

D. lp. *piętki*; D. lm. *piętków*; wymowa: *pięntka*, *pięntka*.

Por. *czop*, *gniazdko*, *kulka*, *ryfka*, *suczka*, *ucho*, *uszko*, *zaba*, *zabka*.

Piętka VIII ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Piętka to pierwszy kawałek od nowego bochenka (Przytoczno). Piętką to pierwszy kawałek chleba odkrajany od nowej bułki (Rudy). Piętką to pierwsza kromka chleba (Kaleń). Piętką jest piersa z wirzku chleba (Grabówka). Piętką była dobra, kiedy była przylepka, piętką to piersza pajda (Kryłów). Piętką w chlebie to ta piersza z samego przodu chleba (Wola Idzikowska). Pierwsze to piętką, a potem kromka, pajda (Gałęzów). Przylepka albo piętką to piersze z chleba, dalsze to skibka (Bychawka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony (zob. mapa 27).

D. lp. *piętki*; D. lm. *piętków*; wymowa: *pięntka*, *pięntka*.

Por. *broda*, *brzeg*, *brzeźczek*, *brzeżek*, *całuszka*, *cieluska*, *dupka*, *garbuszka*, *haraszek*, *krajuszka*, *napiętek*, *okrojek*, *przylepa*, *przylepek*, *przylepka*, *przysuch*, *przysuszek*, *rozek*, *skrawek*, *skrobek*, *skrojek*, *skrojka*, *uskrabek*, *zaharaszek*, *zajman*, *zajmanka*, *zajmowaniec*, *zalepa*, *zalepka*, *zapiętek*, *zapiętką*.

Pirożnica ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

Pirożnica drewniana była do wyjmowania pirogów z garka, z drewna taka łyżka (Sosnowica). Pirożnica kiedyś, a potem to i warząchew mówili (Uhnin).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Uhnin, Sosnowica (zob. mapa 59).

D. lp. *pirożnicy*; D. lm. *pirożniców*; wymowa: *pirożnica*.

Por. *chochla*, *duża łyżka*, *kopystka*, *kopyś*, *łyżka drewniana*, *łyżochą*, *napyza*, *opołonik*, *warząchew*, *warząchwa*, *warząchwia*, *warzochą*, *warzochew*, *warzochiew*.

Pituch I – tom III: 295.**Pituch II** ‘zupa na zakwasie z żytniej mąki lub z chleba’

Pituch to zalewajka, na święta gotowali (Rozwadówka). Kiedyś, kiedyś to słyszała, że ten pituch gotowali, mąka żytnia i zakwaszone, teraz ludzie tego nie znają (Osuchy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Rozwadówka, Łyniew, Osuchy, Rakówka.

D. lp. *pitucha*; D. lm. *pituchów*; wymowa: *pitux*.

Por. *barszcz*, *barszcz biały*, *barszcz*, *biały barszcz*, *kwias*, *kwasek*, *kwasiak*, *zalewajka*, *zur*, *zurek*.

Pituch III ‘zupa z kapusty zaprawiana mąką’

Pituch to tako rzadko zupa z kapusty (Ciechomin). Z kapusty pituch gotowały (Germanicha).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lp. *pitucha*; D. lm. *pituchów*; wymowa: *pitux*.

Por. *barszcz kapustny, kapusta, kapuścianka, kapuśniak, zalewajka, zarzucajka, zarzutka, zupa kapuściana*.

Piwo ‘pianisty napój o małej zawartości alkoholu’

Piwo to napój żółty lub ciemny, który przy nalewaniu do kufla daje dużo piany (Mołozów). Ja robiła kiedyś swoje piwo z suchych jabłek i cukru (Uchanie). Piwo robiono z chmielu suszonego, potem to gotowali (Kopina). Piwo to też z kawy zbożowy rubili i troszke drożdży, i to jakoś tam gotowało się, potem studziło (Skoki). Piwa to było dużo na wyselu. Piwo to było beczkami (Nowa Wieś). A na weselu [...] tam kiedyś, kiedyś poprzód to mówili, że piwa nie kupowali ino susz gotowali, ale ja tego nie widziałam, tylko słyszałam jeszcze ze starych opowieści, a potem to już tam piwo było, mówili tam nasze, tam mama i babcia jeszcze, tam wódki po kieliszku dali, no tak (Potok Górny).

Źródła: PM.

Geografia: powszechna.

D. lp. *piwa*; D. lm. *piw* // *piwów*; wymowa: *pivo*.

Placek I ‘słodkie ciasto z pszennej mąki, na drożdżach’

Tak, placek się piekło, ciasto się piekło, tera się mówi ciasto, a kedyś to był placek. Placek się piekło z psenny mąki (Charlejów). Placek taki słodki z psennyj mąki (Łańcuchów). Kobita na przetaku miała placek taki słodki (Basonia). Na święta się upiekło placek (Maszki). Placki na święta się piekło drożdżowe (Janowice). Mamusia wzina meter zyta i zmyła na placki (Lipa).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechna.

D. lp. *placka*; D. lm. *placków*; wymowa: *placek*.

Por. *brytfaniak, brytfanka, ciasto drożdżowe, placek drożdżowy*.

Placek II ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Piekli placek i przekładali a to serem, a to marmolado, a to jakimś dżemem (Antoniówka). Placek był przełożony w środku czymś, a tak to ciasto białe (Radzanów). Napiekli placków drożdżowych z marmolado, pierogów z kaszo jaglano, z kaszo gryczano (Żółkiewka). Downi tyz się piekło pirogi zawijane z marmulady. [...] Ale to nie były takie pirogi jak tera su, ruskie cy tam jakie inne z mįsym, pirogi to były placki, tak się godało piróg na placek w brytfannie. Downi piróg to był placek (Świeciechów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechna – zasięg rozproszony (zob. mapa 17).

D. lp. *placka*; D. lm. *placków*; wymowa: *placek*.

Por. *bartosz, bartuch, obartuch, obertuch, pieróg, przekładaniec, przekładanka, przewi-jak, przewijaniec, warenik, warenycia, zawijach, zawijak, zawijaniec, zawijas*.

Placek III ‘placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju’

Na oleju piekli takie placki z mąki i wody, no i maku dudane (Borowiec). Kiedyś to suchy placek z mąki, mak mieli, to z makiem jeszcze, no i ołyj zawsze był (Orchówek). W poście to te posne placki z mąki, wody, i maku dosypali, i na oleju piekli (Zaporze).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony (zob. mapa 19).

D. lp. *placka*; D. lm. *placków*; wymowa: *placek*.

Por. *bałabuch, macarz, olejarz, osuch, osuszek, palinka, perepyczka, posny placek, praśniak, przastek, praśniaczek*.

Placek IV ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Placki piekli na fajerkach. Ciasto praśne zagniatali, takie ciasto jak na makaron, woda z mąko. Z jednyj strony podpiczony i z drugij strony. [...] Zsiadłe mleko i troszke sody [...] i sie zagnietło [...]. Placki mówili, placki, placki na sodzie to takie to tak nazywali (Uhrusk). Na kwaśnym mleku lub na maślance i na sodzie, sode śmy dawali, i [...] piekliśmy na tych blachach placki (Łukowa). Placki na fajerkach piekli i to jedli (Staw Noakowski). To takie na sodzie i na fajerki kładzione i sie piekło tak bez tłuszczu. To sie kładło placki z mąki prosto na fajerki (Żrebce). Placek był z sodo. Dawni to piekli na blasze w kuchni, na fajerkach, a brzegi opierali o kafle w piecu, żeby sie równo opie- kły. A potem to już na patelni piekły. To sie brało kwaśne mleko, mąke, jaja, a jak nie, było to bez jajów, cukier, a kiedyś to bez cukru, soda (Wojciechów). Na fajerkach kiedyś piekli takie placki, no i to był placek na fajerkach po naszymu (Nielisz). Z razowy mąki gniecione były placki i pieczone pod fajerko (Dys). To sie na kuchni z obu stron tak sie ładnie upieko, że nie wiem. No ona tak samo nieraz i robiła, no podpałki przeważnie. A te placki to mój Stasiak lubił, wszystkie lubiały. To ja troche mąki, ze dwa jajka, troszke sody, zsiadłego mleka, albo takiego po śmietanie, zagniecie sie tak jego tylko nie na twardo, tylko tak, żeby było wolne ciasto tak jak na pierogi. I sie robi normalne placki. Inne na patelni, na takiej suchej patelni pieko, bo jak oleju naciągnie to na nic. A kiedyś moja babcia to jak była ładna kuchnia taka z płytami, zawsze jo umyła, wy- myła, wyszorowała i to piekła na tych o. Ja wiem, myśmy te placki lubiały (Helenów). Placek na sodzie to nazywali takie ciasto pieczone na patelni lub na blasze kuchennej, rozczyniane na drożdżach, sodzie lub na zsiadłym mleku (Wólka Abramowska). Placek na sodu zagnietła (Komarno). Placek sie piekło, ciasto sie piekło, tera sie mówi ciasto, a kedyś to był placek. Placek na sodzie sie piekło z psenny mąki [...]. Na ciasto, tak, na ciasto, placek. A tera ciasto (Charlejów). A placki na sodzie takie piekli [...] z razowyj, z pszennej mąki. U nas tam sie nie rodziła pszenica, tylko tego żyto. To mieszały takie te, jęczmień, mąka z jęczmieniu, trochi pszenicy, taki placek taki, ale razowe, taki pytl- owego nie było, tylko razowe, tak o wszystko (Radcze). Placek na sodzie rubiły, taki placek nazywały (Okrzeja). Placek na sodzie był, no placek i tyle (Mircze). A takie placki były też na czystej kuchni na blasze, na płycie były pieczone (Wola Osowińska). Na blachach to były na sodzie, to placki przyważnie na mleku i sode sie dawało, [...] to rubiło sie placki i na blachach (Zynie). Placki na sodzie pieczone na fajerkach (Borki). Placki pie- kli na fajerkach, żur gotowali, kulasze gotowali, i najedli sie, najedli du woli, choć to posne to nicht głodny nie był, i w pole wszystkie, narubili sie, a jeszcze jak śli z pola to śpiwali i ciszyli sie, wysołe byli, szczęśliwe (Tworyczów).

Źródła: PM, TG, AZKP, KAGL.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony (zob. mapa 18).

D. lp. *placka*; D. lm. *placków*; wymowa: *placek*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Placek drożdżowy ‘słodkie ciasto z pszennej mąki, na drożdżach’

Placek drożdżowy po chlebie ludzie piekły (Nasiłów). *Placki drożdżowe sie upiekło w piecu* (Michów). *Ciasta to placki drożdżowe przeważnie tylko* (Krasienin). *Jadło sie mleko z plackiem drożdżowym, to był taki zwykły drożdżowy placek troszke słodki, czasem z kruszonko* (Łańcuchów). *Placków napiekli. Placki byli drożdżowe, to sie w gębie rozpływali* (Osmolice). *Na weselu to były placki drożdżowe* (Słodków).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechne.

D. lp. *placka drożdżowego*; D. lm. *placków drożdżowych*; wymowa: *placeg drożdżowy, placeg družżowy, placeg drożżowy, placeg družżowy*.

Por. *brytfaniak, brytfanka, ciasto drożdżowe, placek*.

Placek sodowy ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Placki sodowe piekli na blasze (Susznio). *Tak, no placek sodowy piekli, taki na sodzie placek. Tak, no placki sodowe, posne, ale dobre* (Radzanów).

Źródła: PM, CA, KAGL.

Geografia: okolice Chełma i Włodawy (zob. mapa 18).

D. lp. *placka sodowego*; D. lm. *placków sodowych*; wymowa: *placek sodowy, placek sodowy*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Placek z cebulą ‘placek drożdżowy z cebulą’

Kiedys to placek z cebulo był, tak sie to nazywało, i to było różnie, na wirzch cybula, ale i w środek takie nadzinie z cybuli (Snopków). *Cybula u każdego była, to rubili placki z cebulo, bo jak nie bylo z czego, to cybule brali, nakrajali tak w paski i sie zapiekło tam w piecu po chlebie, i to takie placki z cebulo byli* (Malinówka). *Cebula to na różne sposoby była jedzona, rubili tyz takie placki z cebulo, w środek w ciasto napakowali cebuli i przykryli drugim, i piekli takie kregłe, a jak mało było ty cebuli to ino po wirzchu tego ciasta tak posypali, i to zapiekli* (Janów pow. Lublin). *Tera to tam jakoś nazywajo inaczy, a my to zawsze piekli, to pu prostu był placek z cybulo i tyle* (Kłocówka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *placka z cebulą*; D. lm. *placków z cebulą*; wymowa: *placek s cebulo, placek s cybulo*.

Por. *cebulak, cebularz, cebularz lubelski*.

Placek z cukrowym burakiem ‘placek z pszennej mąki z dodatkiem buraków cukrowych’

Zawsze mama u nas piekła, tona umiała i bułki, i ciastka, i wszystko to tona wypikała, takie placki z cukrowym burakiem, my tak lubieli. Natarte cukrowych buraków, takie byli dobre (Błonie).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna południowa.

D. lp. *placka z cukrowym burakiem*; D. lm. *placków z cukrowym burakiem*; wymowa: *placek s cukrowym burakem, placek s cukrowym burokem*.

Por. *buraczak, buraczarz, dziad*.

Placek z jagodami ‘placek z owocami jagodowymi’

Kiedy to co tam było z tych jagodów to było, co tam wtedy dojrzywało, ale tak ogólnie mówili, że to placek z jagodami, no bo w nadzieniu tym były jakieś jagody, to było słodkie ciasto (Niezdów). Teraz to szarlotka mówio, ale to jest to samo, co tyn placek z jagodami, tylko tera to bardzi kručhe takie, a kiedyś więcy drożdżowe (Żulice).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *placka z jagodami*; D. lm. *placków z jagodami*; wymowa: *placeg z jagodańi, placeg z jagodamy*.

Por. *jagodzianka, szarlotka*.

Placek z makiem ‘placek upieczony na fajerkach, pokrojony i wymieszany z masą makową’

Placek pieczony na fajerkach krajało sie w kostke i du tego dawalo sie mak utarty z cukrem (Miętkie). Placek z makiem to tak, mak sie ruztarło w dunicy i sie wircilo takim wałkiem tyn mak, a placek sie wdrobilo w mak i sie jadło cały post, ten placek to na fajerkach upiekli, posny taki praśny placek, i mak też posny był (Zrebce).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *placka z makiem*; D. lm. *placków z makiem*; wymowa: *placeg z makem, placeg z makem*.

Placek z serem ‘ciasto z masy serowej nałożonej na warstwę kručiego ciasta’

Placek z serem to ja często piekła, krowa sie dużyła, syr był swój (Kulczyn). Placek z serem jak przekładany syrem tak, że un cały był z syra (Żdzarka). O tych placków z syrem to ja sie upiekła, a upiekła (Stulno).

Źródła: PM, CA.

Geografia: powszechne.

D. lp. *placka z serem*; D. lm. *placków z serem*; wymowa: *placek s serem, placek s syrem*.

Por. *sernik, serorz, serowiec, serownik*.

Placek ze śliwkami ‘kručhe ciasto ze śliwkami’

A już jak sierpień i wrzesień, to sie piekło placek ze śliwkami (Czemierniki). Kiedyś to więcy mówili, że to placek zy śliwkami, a tera to wszystko jest szarlotka (Chłopków).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *placka ze śliwkami*; D. lm. *placków ze śliwkami*; wymowa: *placeg ze ślífkańi, placeg zy ślyfkańi, placeg zy ślyfkamy, placeg zy ślífkańi*.

Por. *szarlotka*.

Placki I ‘placki z mąki na drożdżach, smażone na oleju lub smalcu’

No i tak placki jeszcze byli takie to drożdżowe rozczyniane na drożdżach i później smażone na oleju (Biszcz). Placki były smażone z ciasta drożdżowego (Ruda Solska).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowa – wąski zasięg (zob. mapa 20).

D. lm. *placków*; wymowa: *placki*.

Por. *bliny, grezczuchy, hreczuchy, pampuchy, patelniaki, racuchy, racuszki, reczuszki, tatarczuchy*.

Placki II ‘placki z tartych ziemniaków’

Dobre jydzynie to byli smażone na oleju placki, no nurmalnie placki rubione z kartofli (Hedwizyn). Placki sie mówi przyważnie abo placki kartuflane, o bede robić placki i bierze sie kartofle, trze na te placki (Aleksandrów).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony (zob. mapa 21).

D. lm. *placków*; wymowa: *placki*.

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarcuuchy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny*.

Placki kartoflane ‘placki z tartych ziemniaków’

Placki kartoflane to z kartofli i muki sie przymiesuje (Kocudza). Placki kartoflane to smażone na oleju placki z kartofli (Ochoża). Tośmy tak smazyli takie placki kartoflane (Chodel). Placki kartoflane to so smażone na oleju (Podlesie Małe). Z kartofli so placki kartoflane (Rataj). Placki kartoflane to placki z tartych kartofli (Łańcuchów).

Źródła: PM, PI, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony (zob. mapa 21).

D. lm. *placków kartoflanych*; wymowa: *placki kartoflane, placki kartuflane*.

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarcuuchy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny*.

Placki z bulby ‘placki z tartych ziemniaków’

Jeszcze takie pieko placki z bulby (Siedliska pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Siedliska pow. Tomaszów Lubelski (zob. mapa 21).

D. lm. *placków z bulby*; wymowa: *placki z bulby*.

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki, placki kartoflane, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarcuuchy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny*.

Placki z kartofli ‘placki z tartych ziemniaków’

Placki z kartofli to i tera robio, natrze sie kartofli, troszki mąki, soli, pieprzu (Andrzejów pow. Chełm). Kartofli sie zetrze i robi sie placki z kartofli takie tarte, mówim na to placki z kartofli (Kasiłan).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Andrzejów pow. Chełm, Kamień, Kasiłan (zob. mapa 21).

D. lm. *placków z kartofli*; wymowa: *placki s kartofli*.

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki ziemniaczane, tarciuchy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny.*

Placki ziemniaczane ‘placki z tartych ziemniaków’

Placki ziemniaczane no to placki z tartych kartofli (Serniki). Placki ziemniaczane to z tartych kartofli na oleju (Karmanowice). Placki ziemniaczane to z ziemniaków smażone na oleju (Międzyrzec Podlaski). Placki ziemniaczane ze śmietano sie jadło (Mircze).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 21).

D. lm. *placków ziemniaczanych*; wymowa: *placki źemńaćane, placki źimńaćane, placki źimńocane.*

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, tarciuchy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny.*

Placuszki gryczane żukowskie ‘placki z kaszy gryczanej’

Placuszki gryczane żukowskie so z kaszy gryczany, sera, oleju, jajek, i to sie miesza i smaży (Krzczonów). Placuszki żukowskie sie robi z kaszy gryczanej. Kasze gotujemy, a ser drobno kruszymy widelcem. Po ugotowaniu kaszy dodajemy do niej wcześniej przygotowany ser i dwa jajka, doprawiamy solo i cukrem. Robimy drobne placuszki i obtaczamy w bulce tarty, potem smażymy, pocukrzemy i można jeść ze śmietano, z powidłami czy owocami jakimis̄ (Łazy).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Bychawy i Łukowa.

D. lm. *placuszków gryczanych żukowskich*; wymowa: *placuški gryčane żukofské.*

Plaskanka ‘ser suszony o kształcie podłużnym’

Plaskanka to taki ser w deseczkach ściśnięty (Wiszniów). Plaskanke rubili, to był ser biały suchy (Gdeszyn). Plaskanke robiono kiedyś z sera (Mołożów). Plaskanka to jajka wybite, posolo, i była praska na ser, i ser w takim rożku dociskali (Mircze). Zakisa sie mleko, musi być mleko siadłe, i na kuchni sie grzeje, tak do pewnej temperatury, ja zawsze badałam palcem, ono musiało być ciepłe, ale nie za gorące. Wlewa sie do worka, on ścieka i dopiero jak ścieknie kładzie sie kamień i robi sie plaskanka taka wspaniała, trzy kilogramy wychodziło mi sera, cztery (Kryłów).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lp. *plaskanki*; D. lm. *plaskanków*; wymowa: *plaskanka.*

Por. *gomółka, kukielka, ser, ser dzieżkowy, ser dzieżowy, ser nieboszczyk, ser pod deską, ser suszony, ser z dzieżki, suchy ser.*

Plecionka ‘słodka bułka z pszennej mąki, zaplatana w warkocz’

Plecionka to taka kręcona bułka drożdżowa (Wiski). Plecionka to je słodka, na drożdżach w piecu piczone i tak przykładane to ciasto między sobo (Koszoly). Pleciunka to kręcune takie ciasto, długie takie i kręcune (Sasiadka).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *plecionki*; D. lm. *plecionków*; wymowa: *plećonka, pływconka, plićonka, plećunka, pływconka, plićunka*.

Por. *bułka pleciona, chałka*.

Pleśnięć ‘pokrywać się zielonkawym nalotem’

Pleśnięć może chlib, mliko jak długo stoi (Czarnystok). Chlib już stary, trza wyrzucić, nim zacznie pleśnić (Witaniów). Czasem dzieża putrafiła pleśnięć, jak baba nichlują, i ni było dobrze wyprzątnięte z piczenia chleba (Wywłoczka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *pleśnięć, pleśnić*.

Por. *kwitnąć*.

Plewka ‘wierzchnia, stężala warstwa na ugotowanym mleku’

Plewka sie zbira na gotowanym mlyku (Bohukały). Plewka to jakby okrywała mliko, takie grube na wirzku (Tuczna).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Bohukały, Samowicze, Dobrynka, Kąty, Elźbiecin, Tuczna, Choroszczyńska, Kodeń, Koszoly (zob. mapa 31).

D. lp. *plewki*; D. lm. *plewków*; wymowa: *plefka, pływka*.

Por. *baba, babka, dziad, dzida, grzybek, kipa, kożuch, kożuszek, pianka, przygarka, schabka, skorupka, skóra, skórka, starka, szum, warzuch*.

Płaski talerz ‘naczynie stołowe mające okrągły kształt i niewielkie wgłębienie w środku, przeznaczone do jedzenia gestych potraw’

Drugie danie to sie podaje na płaskim talerzu (Świerże). Jak taki równy tyn talyrz, to mówi sie, że to płaski talyrz (Sasiadka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *płaskiego talerza*; D. lm. *płaskich talerzów*; wymowa: *puąski taleś, puąski talyś, płaski talyś*.

Por. *płytki talerz*.

Płótno I – tom I: 226.

Płótno II – tom I: 226.

Płótno III ‘lniana szmatka do precedzania mleka’

Mliko trza precedzić bez płótno, żeby było czyste, i to musi być lniane to płótno (Ożarów). Cadzili mliko bez płótno, bo to cyste musiało być (Piotrowice).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Ługów, Ożarów, Czesławice, Piotrowice (zob. mapa 54).

D. lp. *plótna*; D. lm. *plótnów*; wymowa: *pʊutno*.

Por. *cedzałek, cedzałka, cedziłek, cedziłka, cedziłko, gałganek, powążka, przepuszczka, szmatka, trapka*.

Płyta ‘to, na czym się gotuje, płyta kuchenna’

Kuchnia murowana tam z cegły czy z kamieni, tak samo płyta i fajerki (Wólka Tarnowska). *Płyta w kuchni była z krążkami* (Wisli).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *plęty*; D. lm. *plętów*; wymowa: *pʊyta, plęta*.

Por. *blacha, blachy, fajerki, zamieta, zamietek*.

Płytki talerz ‘naczynie stołowe mające okrągły kształt i niewielkie wgłębienie w środku, przeznaczone do jedzenia gęstych potraw’

Płytki talerz jest na drugie danie (Garbów). *Kotleta to sie jada na płytkim talerzu* (Wolica). *Płytki talerz to na gęste jedzenie* (Maszki). *Z płytkiego talyrza to jy sie gęste, bo zupy ni nalejesz* (Grady).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *plętkiego talerza*; D. lm. *plętkich talerzów*; wymowa: *pʊytki taleś, pʊytki talyś,*

plętki taleś, plętki talyś.

Por. *plaski talerz*.

Pociosek ‘narzędzie służące do wygarniania węgla z pieca chlebowego’

(zob. ilustracja 22).

Pociosek to dyseczka na kiju do wygarnięcia węgla z pieca (Biała). *Pociosek to był do przegarniania węgla w piecu* (Grabówka). *Pociasek albo kuciuba to drewniane takie do rozgarniania żaru w piecu chlybowym* (Grabowiec). *Rano rozpałała ogień w piecu chlybowym i dalej wyrabiała ciasto. Następnie przekładała porcje ciasta do blaszek, w których ciasto dorastało. Po spaleniu drewna, gospodyni wygarniała pociaskiem ogarki i pomietłem omiała piec* (Krzemień).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia (zob. mapa 42).

D. lp. *pocioska*; D. lm. *pociosków*; wymowa: *poćosek, poćasek, poćosk*.

Por. *kociuba, kociubka, kosior, kosiorek*.

Podcinie ‘przednia, górna część pieca chlebowego z półokrągłym otworem’

W piecu u góry jest podcinie, a na dole trzon (Sitaniec). *Podcinie w piecu w górze musi być bilutkie, jak sie chlib wsadza* (Zawada).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Sitaniec, Zawada (zob. mapa 40).

D. lp. *podcienia*; D. lm. *podcieniów*; wymowa: *potćeńe, potćińe, poćcińe*.

Por. *podniebie, podniebienie, sklepienie*.

Podcos ‘potrawa z młodych liści kapusty i kaszy jęczmiennej’

Podcos to coś jak zupa z kapusty, ale gęsto, podyrwane te młode listki kapusty, nasypane kasze jęczminny, i to cały podcos (Borowa). Podcos to był z młodych liści kapusty i z kaszo (Żabików). Podcos jest smacny i tani, bo u każdego była kasa jęczminna i kapusta. Najlepszy jak na gorąco się jiy (Wola Gułowska). Podczas robi się na wiosnę z młodych liści kapusty, zasypuje się ich kaso (Okrzeja). Podcos rubili jesce z liści kapusty i kaszy jęczmienny (Paszki Duże). Zupa ta robiona była, kiedy główki kapusty jeszcze nie zwiłaja się, to się obrywało i gotowało podcos, no i do ty kapusty kasza (Kleszczówka). Z młodej kapusty i kaszy jęczmienny robiły podczas (Borki). Podcos gotowały z kasy i kapusty, z tych listków takich młodziutkich (Gołab). Podcos to liście młodej kapusty, włoszczyzna, mięso, przyprawy, woda. Obrywamy od dołu liście z młodej główki kapusty, płuczemy i kroimy na paski. Do garnka z gotującą się wodą wkładamy liście kapusty, warzywa, mięso pokrojone w kostkę i gotujemy. Potem doprawiamy zasmażką i podajemy do chleba, do kartofli (Ulan Duży). Podcos to tak się robi, że przelewamy liście gorącą wodą, aby wyszła z nich gorzycz. Przekładamy do garnka i gotujemy, dodajemy pęczak lub kaszę jęczmienną, doprawiamy solo, pieprzem i zasmażką zaprawiamy (Wola Osowińska). Tak się to nazywało podcos. To było tak, kasza jęczmienna gotowana, tylko nie jestem pewna w jakiej to kolejności. Na pewno były, jak się zawiązuje główka kapusty, te pierwsze liście od dołu, one takie były, takie średnio, bardziej twarde niż te w środku so, siekane, gotowane i to właśnie zagęszczane było kaszo jęczmiennie. To było okropne. Kasza w ogóle ma to do siebie, że ona się rozkleja, i to tak sklejało. Taka gęściejsza zupa. To był podcos, czemu podcos, tego nie wiem (Wola Chomejowa). Podcos to młoda kapusta krajana w paseczki i to się robi jo z koperkiem, z boczkiem, i to je bardzo smaczne (Ossowa). Podcos to potrawa ze świeżych liści kapusty. Obrywa się liście zewnętrzne z kapusty młody, daje jakieś kości, no i obowiązkowo pęczak lub kasza jęczmienna, szczypiorek, koperek, jakiś tłuszcz, smalec lub słonina, mąka, no i posolić, popieprzyć do smaku. [. . .]. Liście z kapusty, jak główki się jesce zwiłaja, to się obrywa i gotuje z kaso jęczminno, zasmażkę się daje, i to do kartofli, a i z chlebem to daje się jeść (Siedliska pow. Łuków). Podcos to spycjalna zupa z kaszy jęczmienny z dodatkiem kapusty. Kapuste do podcosu trzeba poszatkować i obgotować króciutko i bez przykrycia (Gąsior). Podcos to liście z kapusty gotowane na wodzie, zarzucane jęczmiennie kaszo (Paszki Małe). Podcos to liście z kapusty taki, jak się dopiro zwiwo, się obrywa, płucze i kroi. Jich się obgotuje i daje się kasze jęczminno, i zasmażkę du tego (Krasew). Podcos to potrawa starodawna, łatwo w przygotowaniu, bo to obrywa się liście z kapusty, te co okręcają główkę, daje się kasze jęczminno, tyn pęczok, no i przyprawy. To gęste i takie syte ta potrawa (Serokomla). Podczas to gotujo z liści kapusty, z brukwi i zapalane mąko, kasza jęczminna do tego (Żdźary). Liście z buraka, liście z kapusty, to zbirali i ładnie szatkowali, i to tako kapusta, mówiły na to podcos. I do tego fasole domieszczeni (Janowice).

Źródła: PM, B, TG, APAE.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lp. *podcosa* // *podcosu*; D. lm. *podcosów*; wymowa: *potcos*, *poccos*, *poćcos*, *potcas*.

Podczas – zob. **podcos**

Podgarlana ‘kiszka z podgardla i wątroby świni’

Podgarlano to rubili z tego pudgarla, z tych skórków takich, no i z wątroby, a dobrze było jeszcze kaszy manny dodać, to się lepi trzymało (Suchowola). Podgarlany to dziś nicht by nie jad, psy nawet nie chco, a kiedyś to kiłbasów ani szynków ni było, a ta

podgarlana to był rarytas ogromny, cieszyło się, że nasze z miasta przywieźli trochę podgarlany (Bałtów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *podgarlany*; D. lm. *podgarlanych*; wymowa: *podgarlana, podgarlano*.

Por. *szpachlówka*.

Podkwaska ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyń chlebowego’

Podkwaska to ciasto do zakwaszania, zaczyn chlebowy (Krynica pow. Chełm). *Chleb piekli, a pierw to take podkwaske rubili, i na tym piekli* (Uhnin). *Podkwaska du chleba na piczenie była* (Świerże). *Na podkwasce sie rozczynia* (Okszków). *Podkwaske take rubili z poprzedniego chleba* (Ochoża).

Źródła: PM, CWP, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 22).

D. lp. *podkwaski*; D. lm. *podkwasków*; wymowa: *potkfaska, putkfaska*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyń, rozczyńka, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Podmłodzie ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyń chlebowego’

Podmłodzie to ciasto do zakwaszania chleba (Malice). *To pierwsze to si przynosiło dzieże i było troszke tego ciasta i robiło si ten pierwszy zaczyn, to sie nazywało podmłodzie. [...] Z poprzedniego pieczenia, to było ładnie zasklepione, z wierzchu ono było zaschnięte, ale w środku przyważnie jeszcze było miękie, świeże takie, to sie dobrze rozrabiało [...] i ono sie rozrabiało tak jakby drożdże miało, bo ono miało tam ten zakwas. A później na tym podmłodziu rubiło sie ruczynne, rozczyniało sie jeszcze raz, a później sie dopiero nasypywało na koniec mąki i mięsiło sie* (Kryłów).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Hrubieszowa (zob. mapa 22).

D. lp. *podmłodzia*; D. lm. *podmłodziów*; wymowa: *podmūoże, pudmūoże, pudmłoże*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyń, rozczyńka, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Podniebie ‘przednia, górna część pieca chlebowego z półokrągłym otworem’

Podniebie to w piecu chlebowym u góry (Opole). *Podniebie jest w piecu chlybowym* (Dubienka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Wyhalew, Kodeniec, Opole, Uhnin, Rogatka, Dubienka (zob. mapa 40).

D. lp. *podniebia*; D. lm. *podniebiów*; wymowa: *podńeńbe, pudńeńbe*.

Por. *podcienie, podniebienie, sklepienie*.

Podniebienie ‘przednia, górna część pieca chlebowego z półokrągłym otworem’

Podniebienie jest u góry w piecu chlebowym (Batorz). Podniebienie abo sklepienie pieca chlebowego (Huszcz). Podniebienie to kragłe jak w buzi (Wiski). Podniebienie w piecu chlebowym u góry (Wólka Abramowska). Podniebienie to w górze w piecu chlebowym (Świerże). Nad trzunem z kamieni lub z wypalanej cegły budowano półokrągłe podniebienie. Piec chlebowy napalono do momentu, aż podniebienie stawało się białe (Dobryń). A kto ma piec teraz. Jak już był ten, ni sufit, tyku tak pudniebienie, nu pudniebienie jak inaczej, jak już białe to znak, że piec napalony i wtedy się wygarta żar, żeby duch ni uciekał z pieca i w tym czasie chleb się wkłada (Kryłów). Bo w piecu trzeba tyle czasu palić, co ten chleb rośnie. To było takie wymierzenie tego czasu. Jak już wszystkie kąty w piecu były dobrze wypalone. Jak się piec otwiera, to jest on czarny. Ale jak już się napali, to jest czerwone to podniebienie. Jak się wie, że jest za bardzo napalone, to trzeba poprzyć solo i ostygnie (Krasienin). Pudniebienie całe musiało być całe białe (Łukowa). Podniebienie to sklepienie pieca takiego na chlib pic (Komodzianka). Podniebienie to sklepienie w piecu chlebowym (Ruda Solska).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 40).

D. lp. *podniebienia*; D. lm. *podniebieniów*; wymowa: *podńebeńe, podńibeńe, podńibińe, podńebińe, pudńebeńe, pudńibeńe, pudńibińe, pudńebińe*.

Por. *podcienie, podniebie, sklepienie*.

Podobiadek ‘posiłek spożywany między śniadaniem a obiadem’

Podobiadek to inaczej posiłek jedzony między śniadaniem a obiadem (Wandalin). Podobiadek jiy sie przed południem, między śniadaniem a ubiadem (Wola Idzikowska). A tak to już podubiadek, podwieczorek, to już się jadło na polu (Wytyczno). Dzisiejsze drugie śniadanie to podłobiadek (Gałęzów). Przeważnie śniadanie, podobiadek i kolacje (Ciężkie).

Źródła: PM, AZKP, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *podobiadka*; D. lm. *podobiadków*; wymowa: *podobadek, podubadek, poduobadek*.

Por. *drugie śniadanie, podobiedzie, podpołudnik, podśniadanek, przedobiadek*.

Podobiedzie ‘posiłek spożywany między śniadaniem a obiadem’

Podłobiedzie to tak może być kawałek chleba nawet czy jaka bułka, to tak żeby przyd obiadem coś zjeść (Białopole). Przyd obiadem jedzono podobiedzie, jak na obiad za wcześnie (Grądy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *podobiedzia*; D. lm. *podobiedziów*; wymowa: *podobęże, pudobęże, poduobęże*.

Por. *drugie śniadanie, podobiadek, podpołudnik, podśniadanek, przedobiadek*.

Podpałek ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Pudpałek to ciasto, które się piecze na trzonie przed wsadzeniem chleba, kiedy jeszcze pali się w piecu (Staw). I najspierw jak się paliło w piecu, to podpałki. Pudpałek my nazywali, takie pudpałki. Jak już się w piecu tyn węgiel ruzwalało, żeby się płyta nagrzała równo, prawda, to już drzewem się paliło, no to już, a ciasto już rośnie, to się brało

ciasto i na te łopate pusypało sie mąki i ruzplaskało sie na całe te łopate, purobiło sie palcami takie dziurki, dotki, i w piec, tak na kraju to już zawsze, tak zawsze, tak my patrzyli, i ten pudpałek taki (Łukowa). Podpałyk to ciasto, które piecze sie przed włożeniem chleba (Potok Górny). Podpałok to taki okrągły był, popryskali wodo i dziurke zrubili palcem, żeby sie nie zdoł, i na ogień wsadzili i piekli przyd chlebem (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski). Chlib sie piekło to jeszcze takie podpałki do pieca (Pawłów). Jak mama piekła chleb, to z tego chleba najsamprzód takie podpałki. Podpałki to jest właśnie z chleba robione, że sie one tam na tym trzonie upieko (Helenów). Podpałek piekło si przyd chlebem na trzonie (Kryłów). Na trzonie pieko sie podpałki z kwaśnego ciasta chlebowego, tylko przyd pieczeniem chleba i tylko z okazji pieczenia chleba (Wólka Łabuńska). Podpałki to z żytny mąki, to piekli przed chlebem (Uhrusk). I takie placki sie piekło, posypywało sie cebulo, to sie nazywały podpałki, bo to jeszcze chleb sie nie upik, a te podpałki byli (Błonie). W piecu to sie jeszcze piekło podpałki, to takie bułki większe. [...] zanim sie w piecu prawie napaliło, to sie jeszcze piekło podpałki (Rozięcín). Bierze sie łopate, rozsunie sie, robi sie palcami dziobki i dopiero w piec, to sie nazywa podpałek (Ruda Solska). Pudpałki piecze sie na trzonie (Świerże). Podpałek można było pusypać makiem, cebulo. A jedli z mlikiem (Wiszniów). Pudpałek przyd chlebem piekli, żeby było co zjeść, dzieciom dawali, żeby grzeczne byli (Bończa).

Źródła: PM, PI, TG, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-wschodnia i południowo-wschodnia (zob. mapa 23).

D. lp. *podpałka*; D. lm. *podpałków*; wymowa: *potpaʋək, putpaʋək, potpaʋok, potpaʋyk*.

Por. *bałabuch, klepak, lipoch, opatek, opołonok, palonka, podpłomiennik, podpłomyk, podpłonik, podpłoniczek, popłomyk, popłonik, popłonyk, prysacz, pryszcz, przedpłomiennik, prześniak, solanek, tryszcz*.

Podpiekanie chleba ‘odświeżanie czerstwego chleba’

Podpiekanie chleba to odświeżanie przez zmoczenie chleba i wsadzenie jego w naczyniu do pieca (Okszów). Podpiekanie chleba to wtedy, jak czerstwy chleb polewa sie wodo i wsadza do pieca (Sulów). Ludzie sobie radziły, jak już stary chleb był, no to było podpikanie chleba, i był już dobry (Dzierzkowice Małe).

Źródła: PM, APAE.

Geografia: powszechne.

D. lp. *podpiekania chleba*; wymowa: *potpikańe xleba, potpikańe xleba, putpikańe xleba*.

Por. *opiekanie chleba, parowanie chleba*.

Podpiwek ‘piwo domowej roboty, bardzo słabe i pochodzące z drugiego zalania słodowej mąki wrzącą wodą’

Podpiwek to piwo z chmielu i żyta (Ostrów Lubelski). Podpiwek to dumowy ruboty było picie (Zanie). Z podpiwka to piwo sie robiło (Krasienin). To od święta sie robiło, to to od święta było. Teraz to tanie nawet to jest ten podpiwek. Kiedyś to robiliśmy, to strzelało w butelkach, wywalało butelki. Bo to drożdże suszone te specjalne do tego były. Nie te zwykłe drożdże [...]. To lepsze jak piwo było. Bo to ludzie robili na święta zamiast alkoholu, to tak pić nawet (Milanów). Podpiwek sie du picia w domu robiło, na suchych drożdżach był (Zalesie). Podpiwek to sie kupowało w sklepie, takie jak kawa to było i tego sie dudawało, no i drożdże suche, i z tego wyszeł podpiwek taki do picia (Susiec). Robiło sie taki podpiwek, drożdże sie dawalo (Wojcieszków). Podpiwek to napój naturalnie fermentowany, troche z gazem, na zniwa był dobry (Łysaków).

Źródła: PM, ML, TG, AZKP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *podpiwka*; D. lm. *podpiwków*; wymowa: *potpivek*, *putpivek*.

Podpłomiennik ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Podpłomiennik sie piekło przed włożeniem chleba, brało sie troszke tego ciasta co na chlib i sie taki z tego podpłomiennik piekło (Smólsko Duże). *Podpłomiennik to pieczony na trzonie przed wsadzeniem chleba płaski placek* (Majdan Stary). *Podpłomiennik, bo pod płumieniem sie jego piecze* (Hedwizyn).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Smólsko Duże, Smólsko Małe, Majdan Stary, Hedwizyn, Międzyrzec Podlaski, Sitno pow. Biała Podlaska (zob. mapa 23).

D. lp. *podpłomiennika*; D. lm. *podpłomienników*; wymowa: *potpłomiennik*, *putpłomiennik*, *potpłomiennik*, *putpłomiennik*, *potpłomiennik*, *putpłomiennik*.

Por. *bałabuch*, *klepak*, *lipoch*, *opatek*, *opotonok*, *palonka*, *podpatek*, *podpłomyk*, *podpłownik*, *podpłonyczek*, *poptomyk*, *poptonik*, *poptonyk*, *prysacz*, *pryszcz*, *przedpłomiennik*, *prześniak*, *solanek*, *tryszcz*.

Podpłomyk I ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Podpłomyk to placek na sodzie pieczony na blasze kuchenny (Zaburze). *Na rozgrzanej płycie pieko sie podpłomyki, takie placki na sodzie, a potem jich sie jadło z masłem świeżutkim, tera po domach to ni robio, ale tu u nas to można zjeść* (Guciów).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Krasnegostawu, Zamościa i Biłgoraja (zob. mapa 18).

D. lp. *podpłomyka*; D. lm. *podpłomyków*; wymowa: *potpłomyk*, *putpłomyk*, *potpłomyk*, *putpłomyk*.

Por. *dzióbacz*, *fajerczak*, *fajerczacz*, *gnieciuch*, *ignac*, *osuch*, *palinka*, *pałyniczka*, *placek*, *placek sodowy*, *pranot*, *praśniak*, *praśny placek*, *pronagal*, *proziak*, *przastek*, *praśniak*, *praśny placek*, *prześniak*, *pucak*, *sodnik*, *sodny placek*, *sodownik*, *sodziak*, *suchar*, *szewcok*, *wacuch*.

Podpłomyk II ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Jak sie piekło chleb, to zostawiało sie troche ciasta i podpłomyki sie z tego piekło (Koźły). *Podpłomyk to przed chlebem, pod płumieniem sie piekło* (Nasiłów). *Podpłomyk to przed wsadzeniem bochenka do pieca na brzegu na trzonie* (Korców). *Podpłomyk to z tego samego ciasta co chlib* (Serniki). *Podpłomyki nazywali, to zanim chleb sie upik, to tych podpłomyków upiekli* (Oblasy). *Podpłomyk to rodzaj spłaszczzonego placka upieczzonego przed wsadzeniem chleba do pieca* (Wólka Abramowska). *Taki zwyczaj był, ze zostawiało sie troche ciasta i w to ciasto troche cebuli sie włożyło i to takie podpłomyki sie piekło. Do pieca sie wsadzało te podpłomyki* (Zahajki pow. Biała Podlaska). *Z ciasta na chleb przygotować małe placki, nazywane podpłomyki, bo piczone przed płumieniem* (Wojciechów). *Podpłumik, bo sie przed płumieniem pieko* (Andrzejów pow. Chełm). *Podpłomyki to placki pieczone na trzonie przed wsadzeniem chleba do pieca* (Kawęczynek). *A takie sie kiedyś jeszcze takie robili takie jakieś placki, nie placki takie z resztek chleba. A no tak zawsze sie jeszcze, jak ja piekła to dzieci zaraz chciały placka, to sie robiło ciasta, sie wzięło to i obtaczało sie w mące, i rozklepało sie na łopate, i maku troszke, po-*

tem śmietanko po wirzchu sie smarowało. No palcem. Podpłomyk to nazywali (Smólsko Duże). Podpłomyki piekło sie przed, bo jeszcze ciasto rosło w dzieży, jeszcze sie nie piekło chleba, a tu już domownicy chcieli jeść, a w piecu sie już paliło, no i dzie czego szukać, i to sie tak rozgarneło tak troszke na trzonie ten wegiel, tu bliżej na goły trzon, żeby sie nagrzał, później sie kociubo go odsunęło, a tu sie zrobiło z tego ciasta z dzieży taki placek na łopate i go sie wsunęło na ten trzon, on jak tam, to go płomień troche grzał zy spodu, trzon gorący, i on rós, tako skóra oderwała sie od tego spodu skóra, tak wyrós taki, a później usiadło, no już taki była jego forma, bo jego później sie wyjmowało, obcierało sie go z popiołu, bo on sie na popiele piekł, i smarowało sie troszke śmietano, troszke solo, i tak żeby ostyg, i tak jedli. To były placki takie (Mircze). Przed wsadzeniem chleba na trzon piekło sie podpłomyki dla dzieci (Gromada). Podpłomyk to zawsze był pieczony na trzonie przed wsadzeniem chleba płaski placek, placek z ciasta chlebowego, dzieci to lubiały (Grabowiec). Podpłomyk to ciasto, które piecze sie na trzonie przed wsadzeniem chleba do pieca (Mołożów). To sie czekało aż sie drzewo całkiem wypaliło w piecu i wkładało się najpierw podpłomyki, a potem chleb (Rozięcín). Podpłomyki to placki z ciasta na chlib (Łubki). Podpłomyki robiliśmy z tego ciasta co na chleb, to na łopate sie wzięło kawatek, rozklepało. Zanim upiecze sie chleb, to sie upiekło szybko, bo cieniutkie i jadło sie z mlekiem (Krasienin). Podpłomyk piecze sie z chleba (Jawidz). Jeszcze wcześniej te podpłomyki sie piekło, zanim tam w piecu nie nagrzało. To z tego ciasta chlebowego. Mamusia wzięła tam porozgniatą i takie okragłe przed tym płomieniem tam położyła. To nazywało sie przed polem. Bo to jeszcze sie tam w piecu zarzyło, dobrze paliło sie, odsunięte było drzewo to tu od tych drzewiczek, to tak przed tym polem, to tak dwa naraz wsadziła, upiekły sie i znowu ze dwa. Bo jak wyjęła z pieca, posmarowała śmietano, to, to tak wsiąkło byszczące, i taki dobry smak był (Gałęzów). Jak mama piekła chleb, to z tego chleba najsamprzód [. . .] podpłomyki to nazywali. Na takim trzonie tam rozgartala, troche ten trzon jakoś tam, ten popiół porozsuwały, poroz. . . , tego. Inne były, że papier kładli taki i dopiero ten placek z tego ciasta co chleb sie w foremki kładło, robili, i upiekł sie tak. Ja wiem, ja bym może i dzisiaj go zjadła jakby tak kto zrobił. To taki jest, ono jest dobre, bo to jest żytnie ciasto, ono ma smak kwaskowaty, ale to sie jadło i ze śmietano, i z masłem (Helenów). I babka łupiekli taki jak podpłomyk, taki cinki placek tak łupiekli i to było podrobione takie kawolecki nieduże w taki misce i to dawali z makim to takie było wymisane, tyn mak był tam posłodzony. No to nawet było z tym makim dobre. To tu nos było takie drugie danie (Annopol). Podpłomyk to pieczony na trzonie placek przed wsadzeniem bochenków do pieca (Serniki). Podpłomyk to placek rozgnieciony z tego samego ciasta co chleb, upieczony przed chlebem (Osmolice). Podpłomyk robiony był z tego samego ciasta, co chlib, ale wcześni piczony na trzonie (Markowicze). Podpłomyk mama piekła przed ptumieniem, bo zanim sie chlib upik to sie już jadło podpłomyki (Dubienka). Podpłomyki to w piecu na trzonie z ciasta podebranego z chleba, ale piczone przyd chlebem jeszcze (Podedwórze). A czasami to jeszcze jak i chleba nie było, to jak sie w piecu paliło, to jeszcze takie podpłomyki robiła, [. . .] liść z chrzanu, bo liść z chrzanu duży. Takie placki z tego ciasta robiła i przed płomieniem położy i sie upiecze i posmarować masłem. Tak jak chleb robiła. Takie podpłomyki to były bardzo smaczne, jak ciepłe to sie rozpuści masło. Ja mówie, to sie pamięta, ale teraz wcale tego nie gotujo, wcale tego nie jedzo (Rogoźnica-Kolonia). Kedyś te podpłomyki to śmy piekły. [. . .]. To były takie sporalne, takie placki, posypało sie troszke koprem. [. . .]. Jak sie piekło w piecu, to pare minut trzeba było czekać i wyjąć te podpłomyki, i dopiero wkładać chleb do pieca (Wojcieszków). Piekli takie pudpłomyki. Brali z tego ciasta, co na chleb kawatek, no i ruzplaszczyli na łupacie, i jeszcze sie paliło, i tym dymem, tym ciepłem (Zynie). Podpłomyk to z żytniego ciasta, pieczony na trzonie (Rzeczycza Ziemiańska). Podpłomyki pieko baby na trzonie w piecu chlebowym, posypujo makim (Paszki

Małe). *Podpłomyki z tego ciasta co na chleb* (Łyniew). *A jak sie piekło chlebek, to [. . .], ale wcześniej już sie chciało coś świeżego, no to jeszcze żar był, podsunęło sie, ale już napalone, i z chlebka sie wzięło trochę przymışało, żeby nie takie rzadkie, i pudpłomyki piekli takie, to oj dzieciom to było rozkosz, bo świeże takie placuszki [. . .].* *Podpłomyki to przy pieczeniu chleba. Jak sie piekło chleb, a już tak jeść mocno sie chciało, to ta wzięła placzków zrobiła [. . .]. Tu sie palił płomień, a tu wyczyszczone było, wydmuchane, wy tego i tych podpłomyków zrubila kilka, pużużyła i zanim to sie wypaliło tam w piecu, to to już te podpłomyki byli gotowe. To podpałki nazywali. I posmarowali słonino czy tam olejem, czy czym, śmietano* (Uhrusk). *Podpłomyk to placek pieczony w piecu z ciasta na chleb* (Mszanna). *Raczej wtedy, kiedy chleb piekła te podpłomyki były pieczone z ciasta chlebowego. Jak chleb był już wyrosnięty, ale nie czas jeszcze było wkładać, to wtedy piekła nam podpłomyki* (Wysokie).

Źródła: PM, PI, TG, TL, APAE, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony (zob. mapa 23).

D. lp. *podpłomyka*; D. lm. *podpłomyków*; wymowa: *potpɔumyk, putpɔumyk, potpɔu-myk, potpɔuɲnik, putpɔuɲnyk*.

Por. *bałabuch, klepak, lipoch, opatek, opolonok, palonka, podpatek, podpłomiennik, podpłonik, podpłonyczek, popłomyk, popłonik, popłonyk, prysacz, pryszcz, przedpłomiennik, prześniak, solanek, tryszcz*.

Podpłonik ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Podpłonik to rodzaj płaskiego placaka pieczonego na węglach, na zarze (Lisikierz). *Podpłonik to pieczony na trzonie przed wsadzeniem chleba płaski placek* (Choroszczyńska). *Albo takie znowu, to taki podpłonki, podpło, podpłonki te. Piekliśmy i też tak jak chleb już był w dziży, już miało sie jego brać, nakładać, na ten, robić bo bochenki, to sie wzięło takie maleńkie takie placki robiło sie i do pieca jich, ji późni on sie upiek* (Wytyczno). *Przed wsadzeniem bochenka do pieca na na trzonie pieczono podpłoniki* (Mętów). *Babka piekli takie podpłunyki, takie jakby z tego ciasta chlebowego takie cinkie placki, tam sie polilo w piecu i to sie pierunym napiekło. No i wdrobiło sie tych placów w boszcz i sie jadło. Takich bumbelków na nich nawysodzato z wirzbitu* (Annopol). *Pieczone na trzonie przed wsadzeniem chleba płaski placek to podpłonik* (Krasne). *Przed wsadzeniem chleba, jak jeszcze i troszke tego ognia było, to du pieca na brzegu trzonu wsadzano placki nazywane podpłonkami i zanim chlib był gotowy do piczenia, to tyn podpłonik sie już upik* (Wołoskowola). *Pudpłuniki piekli i jedli, bo chlib jeszcze w piecu był* (Wola Idzikowska).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 23).

D. lp. *podpłonika* // *podpłonka*; D. lm. *podpłoników* // *podpłonków*; wymowa: *potpɔɲnik, putpɔɲnik, potpɔuɲnik, potpɔuɲnyk, putpɔuɲnik, putpłonik, putpłonik*.

Por. *bałabuch, klepak, lipoch, opatek, opolonok, palonka, podpatek, podpłomiennik, podpłomyk, podpłonyczek, popłomyk, popłonik, popłonyk, prysacz, pryszcz, przedpłomiennik, prześniak, solanek, tryszcz*.

Podpłonyczek ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Gospodyni cesto wyrabiata wiecej ciasta. Z tego ciasta z chleba, piekła przyd chlebem podpłonycki. Cieniutkie okroglę placki, posypane makiam i cukram. Restki ciasta z dna dziży chowata do komory na zokwas do nowygo chlieba (Krzemień).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Wólka Ratajska, Rataj, Krzemień, Dzwola, Kocudza (zob. mapa 23).

D. lp. *podpłonyczka*; D. lm. *podpłonyczków*; wymowa: *potpuonyček, potpuonycek, potpuonycek*.

Por. *batabuch, klepak, lipoch, opatek, opolonok, palonka, podpatek, podpłomiennik, podpłomyk, podpłonik, popłomyk, popłonik, popłonyk, prysacz, pryszcz, przedpłomien-
nik, prześniak, solanek, tryszcz*.

Podpołudnik ‘posiłek spożywany między śniadaniem a obiadem’

Podpołudnik to jedzenie przed południem, takie dzisiejsze drugie śniadanie (Nowosiółki). Jak już ni rano, ale tak pod południe, no to trzeba zjeść podpołudnik (Kasiłan).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *podpołudnika*; D. lm. *podpołudników*; wymowa: *potpouudník, putpouudník, potpuudník*.

Por. *drugie śniadanie, podobiadek, podobiedzie, podśniadanek, przedobiadek*.

Podprawić zupe ‘dodać mąki, śmietany czy tłuszczu’

Podprawiało się zupe śmietano. I podprawiało się mąko, ona się zabeliła i już była zupa (Mircze). Sółducha, rozczyniało się ryczano mąke i później się jeszcze podbeltło z wodo w rondlu, baniaku podgotowało, później się ono podruszało, potem się podprawiło, osoliło, i wyszła sółducha (Janówka). Tam się włożyło jeszcze syra do tego i śmietany troszki, mąki i się podprawiło, i to była tako syrwołka (Komodziańska).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *potprawiż zupe, putprawiż zupe*.

Podruszczynek ‘ciasto przyśpieszające fermentację rozczynu chlebowego’

Podruszczynek musi zostać do zakwaszania chleba na drugi raz (Zahajki pow. Biała Podlaska). Podruszczynek to mały chleb z wyskrobanych resztek ciasta, ustawiony na drugi raz (Samowicze).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Zahajki pow. Biała Podlaska, Sitno pow. Biała Podlaska, Samowicze, Bohu-
kały (zob. mapa 22).

D. lp. *podruszczyńska*; D. lm. *podruszczyńków*; wymowa: *podroščynek, pudroščynek, podruščynek*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podruszczyńska, poskrabek, poskrabka, przykwaszek, rozczyn, rozczyna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwaszek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Podruszczyńska ‘ciasto przyśpieszające fermentację rozczynu chlebowego’

Podruszczyńska to ciasto do zakwaszania chleba (Dobryń). Już pu chlebie podruszczyńke chuwali do dziży na drugi chlib (Dobryńka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Dobryń, Dobrynka, Bohukały (zob. mapa 22).

D. lp. *podroszczyнки*; D. lm. *podroszczyneków*; wymowa: *podroščynka, podruščynka*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, poskrabek, poskrabka, przykwaszek, rozczyn, rozczyzna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwaszek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Podskrobek ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Chlebek zrobiony z resztek ciasta znajdującego się w dzieży to pudskrobek (Wólka Abramowska). Podskrubek to po chlebie te resztki (Pilaszkowice). Podskrobek to mały chlebek zrobiony z resztek wyskrobanego ciasta (Mołożów). Podskrobek to z wyskrobanych resztek ciasta (Telatyn).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i okolice Białej Podlaskiej (zob. mapa 24).

D. lp. *podskrobka*; D. lm. *podskrobków*; wymowa: *potskrobek, potskrubek, putskrobek*.

Por. *bałabuszek, baszczownik, cygan, kołak, kukietka, mazur, oskrobek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskrobek, wyskrobka, zasadzka*.

Podskrobka ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Podskrobka to jakby mały chlebek z wyskrobanych resztek ciasta (Rudnik). Pudskrabka z resztek wyskrobanego ciasta (Świerże). Już pu chlebie pudskrobke piekli w piecu (Wólka Czulczycka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i środkowa (zob. mapa 24).

D. lp. *podskrobki*; D. lm. *podskrobków*; wymowa: *potskropka, putskropka, pocskropka, pucskropka, potskrapka*.

Por. *bałabuszek, baszczownik, cygan, kołak, kukietka, mazur, oskrobek, podskrobek, pokryszka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskrobek, wyskrobka, zasadzka*.

Podstawek ‘mały talerzyk pod szklanę lub pod filiżankę’

Podstawek to jest to, co podstawia się pod filiżankę (Chodel). Pod talerzyk czasem daje się taki mniejszy jeszcze, ji to jest podstawek taki (Strzelce).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *podstawka*; D. lm. *podstawków*; wymowa: *pucstavek, pocstavek*.

Por. *podstawka, spodek*.

Podstawka ‘mały talerzyk pod szklanę lub pod filiżankę’

Podstawkę podkłada się pod szklanę czy filiżankę (Grabówka). Podstawka to naczynie, które stawia się pod filiżankę (Ruda Solska). Podstawkę podstawia się pod filiżankę (Rozłopy).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *podstawki*; D. lm. *podstawków*; wymowa: *potstafka, pucstafka, pocstafka*.

Por. *podstawek, spodek*.

Podśmietanie ‘śmietana zmieszana z mlekiem’

Śmitany było szkoda, bo mało było, no to brali du zupy podśmitanie (Zaporze). Podśmietanie to słaba śmitana, tak zmieszana na pół z mlekiem (Węglinek). Podśmietanie to śmietana na pół z mlekiem (Wandalin). Podśmitanie to jak zzybrali śmitane już z mlika, to jeszcze coś tak zostało, i to wybrali jeszcze tak na pół z mlikiem kwaśnym, i to było to podśmitanie, tym zaprawiali zupy (Żrebce).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *podśmietania*; D. lm. *podśmietaniów*; wymowa: *poćśmetańe, pućśmetańe, poćśmi-tańe, pućśmitańe*.

Podśniadanek ‘posiłek spożywany między śniadaniem a obiadem’

Między śniadanie a obiadem jeszcze można zjeść pudśniadanek (Wola Idzikowska). Piekło sie chleb i piekło sie pierogi. W pole sie to brało na podśniadanki, na podwieczorki (Policzyzna).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Krasnegostawu i Bychawy.

D. lp. *podśniadanka*; D. lm. *podśniadanków*; wymowa: *poćśnadanek, pućśnadanek*.

Por. *drugie śniadanie, podobiadek, podobiedzie, podpołudnik, przedobiadek*.

Podwieczorek ‘posiłek spożywany między obiadem a kolacją’

Podwieczorek to posiłek po obiedzie, a przed wiczerzo (Kulik). Podwieczorek to posiłek po obiedzie (Wólka Abramowska). Brało sie podwieczorek do żniw, to był syr, masło, jajka sie gotowało i chlib (Kumów Majoracki). Pamiętuję w żniwa podwieczorki na miedzy. Jadło sie chlib, stunina soluno, mliko, syr, masło (Palikije). Podwieczorek trza było jaki taki naładować i jakiś dzbanek czy kanka z wodo (Branew). A tak to już podobiadek, podwieczorek, to już sie jadło na polu (Wytyczno).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *podwieczorka*; D. lm. *podwieczorków*; wymowa: *podwéćorek, podwúćorek, pudwéćorek, pudwúćorek, podwécorek, podwúcorek*.

Podwiczórek ‘bułeczka obrzędowa pieczona na andrzejki’

Na andrzejki to rubiły takie podwiczórki i psa wołały, i który złapie pierszy, jak był głodny pies to wszystkie podwiczórki puzjadał [...], to chtóry pierszy złapoł tyn podwiczórek tyn pies, to piersza za małż wyjdzie (Kocudza).

Źródła: PM.

Geografia: Kocudza.

D. lp. *podwiczórka*; D. lm. *podwiczórków*; wymowa: *podwúćurek*.

Por. *andrzejek, gatuszek, gomółka, koza, kukietka*.

Pogrzebacz ‘narzędzie służące do przegarniania żaru pod płytą kuchenną’

Pogrzebacz to druciany, zagięty pręt do przegarniania popiołu (Wola Gułowska). Pogrzebacz to kij do poprawiania ognia w piecu (Potok Górny). Pogrzebacz to narzędzie służące do poprawiania ognia, usuwania części spalonych (Gałęzów). Pogrzebacz to kij do poprawiania ognia w piecu, ale taki z jakiegoś grubego drutu rubiony (Wronów).

Pogrzybacz to jest do pieca kuchennego (Wola Idzikowska). Z drutu zrobiony pogrzebac (Wojszyn). Pogrzybacz to musi z tego, że nim grzybali tak tyn żar, popiół (Zakłodzie).
 Źródła: PM, PI, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 43).

D. lp. *pogrzebacz*; D. lm. *pogrzebaczów*; wymowa: *pogżebać, pugżebać, pogżybać, pugżybać, pogżebac, pogżybac, pogżeboc*.

Por. *haczyk, hak, kociubas, kosior, kruczek, kruk, kulbas, ożóg, pogrzebaczka*.

Pogrzebaczka ‘narzędzie służące do przegarniania żaru pod płytą kuchenną’

Pugrzebaczka to kij z zylaza do poprawiania ognia w piecu (Malewyszczyna). Pogrzebaczka to jest do przygarniania żaru i popiołu pod kuchnio (Zielone).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Malewyszczyna, Rudka, Zielone, Łuszczacz (zob. mapa 43).

D. lp. *pogrzebaczki*; D. lm. *pogrzebaczków*; wymowa: *pogżebačka, pugżebačka, pogżybačka, pugżybačka*.

Por. *haczyk, hak, kociubas, kosior, kruczek, kruk, kulbas, ożóg, pogrzebacz*.

Pokarm ‘spożywany pokarm’

Pokarm to jest to wysko, co służy do zjedzenia (Łążek Ordynacki). Pokarm to inaczej jedzynie (Grądy). Pokarm to i zupa, i kartofle, i chlib (Orłów Drewniany).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *pokarmu*; D. lm. *pokarmów*; wymowa: *pokarm*.

Por. *jadło, jedzenie, potrawa, strawa, żywność*.

Pokładek ‘jajko położone w gnieździe’

Pokładyk to jajko zostawione w gnieździe, żeby kury nieśły się tam dalej (Potok Górny). Jak ni ma pokładka w gniaździe, to kury nie chco się niść (Sól). Pokładek to jajko, co się do jedzynie ni nadaje (Drzewce).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *pokładka*; D. lm. *pokładków*; wymowa: *pokładek, pukładek, pukładek, pokładyk*.

Pokrowek ‘blaszane nakrycie garnka’

Pokrowek to do nakrywania był banioka (Andrzejów pow. Janów Lubelski). I takie były beczałki syra tego, i pokrowki były przykryte ładne szmatku, i kamień był. Jak tam nie bardzo wyciśnięte to jeszcze i tako syrówka wypływała, a jak dobrze wyciśnięte to ni (Komodzianka).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: okolice Zamościa i Janowa Lubelskiego

D. lp. *pokrowka*; D. lm. *pokrowków*; wymowa: *pokrowek, pukrowek*.

Por. *dekiel, denko, krązek, nakrywka, pokrywka, przykrywka*.

Pokryszka ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Na samym kuńcu to jeszcze wyskrobali take pokryszke i upiekli w piecu po chlebie (Stulno).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Stulno, Bytyń (zob. mapa 24).

D. lp. *pokryszki*; D. lm. *pokryszków*; wymowa: *pokryška, pukryška*.

Por. *bałabuszek, baszczownik, cygan, kotak, kukietka, mazur, oskrobek, podskrobek, podskrobka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskrobek, wyskrobka, zasadzka*.

Pokrywka I – tom I: 237.

Pokrywka II ‘blaszane nakrycie garnka’

Pokrywka to przykrywa garnek, jest na wirzchu na garnku (Osmolice). Pokrywka jest na garku (Dutrów). Pukrywko sie nakryje baniok (Turzyniec). A na garnku to jest pokrywka (Nowodwór). Pokrywka to przykrycie garnka (Wola Osowińska). Pokrywka to ona przykrywa garnek (Skoków). Pokrywka to przykrycie garka (Zaburze). Garnek nakrywali pokrywko (Dobryń). Pokrywko sie każdyn garnek przykrywa, żeby nic ni nalyciało, albo żeby sie przedy ugotowało (Drelów). W szklanke czy tam jakiś garnek nakładła tej świński trawy i kobieta zaparzyła, wodę zagotowała, przykryły czymś, pokrywku (Piotrowice). Z tyłu na kuchni sie postawiło, gdzie mały już był tyn łogiń i to ta dochodziło. Nakrywało sie pokrywku i była lomiska (Świeciechów).

Źródła: PM, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *pokrywki*; D. lm. *pokrywków*; wymowa: *pokryfka, pukryfka*.

Por. *dekiel, denko, krążek, nakrywka, pokrowek, przykrywka*.

Pokrywka III ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Maślnica ma take pokrywke, żeby śmitana nie uciekała wierzchem (Wytyczno). U góry jest jeszcze w maśniczce tako maluško pokrywka, osłonka po to, żeby sie śmitana nie rozlywała na boki (Bezwola).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północna – zasięg rozproszony (zob. mapa 51).

D. lp. *pokrywki*; D. lm. *pokrywków*; wymowa: *pokryfka, pukryfka*.

Por. *denko, jabko, jasełko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, lepek, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pieniuszek, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzcze, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik*.

Pokrzywianka ‘zupa z pokrzyw’

Pokrzywianke to robili z pokrzywów, brało sie kartofle, marchew, pietruszke pokrojone, potem pogotować to i umyte pokrzywy dusi sie na maśle i dudaje du tego. Zaprawia sie śmietano, można dodać jajko (Uleż). Pokrzywianki ja nie lubiałam, zawsze mówiłam, że pokrzywy dla świśniaków (Przytoczno).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *pokrzywianki*; D. lm. *pokrzywianków*; wymowa: *pokrzywianka, pukrzywianka*.

Por. *zupa pokrzywowa, zupa z pokrzyw, zupa z pokrzywy*.

Pokwitnięty chleb ‘chleb z zielonkawym nalotem’

Pokwitnie chleb zara, bo kupi sie, a już na drugi dzień jest pokwitnięty chleb, a pierw to i dwa tygodnie leżał i nie pokwit (Brzozowica Duża). Pokwitnięty chleb to sie mówiło jak un spleśniał (Terebela). Czasem aż pokwitnie i powykrzajali ten pokwitnięty chleb i jedli (Witulin).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lp. *pokwitniętego chleba*; D. lm. *pokwitniętych chlebów*; wymowa: *pokfitńenty xlep, pukfitńenty xlep, pokfitńenty xlip, pokfitńinty xlip, pukfitńenty xlyp, pukfitńinty xlip, pokfitńenty xlyp*.

Por. *skwitły chleb, skwitnięty chleb, spleśniały chleb, spleśniany chleb, zapleśniały chleb, zaprzany chleb*.

Polano I – tom IV: 378.**Polano II** ‘drewno, którym pali się w piecu chlebowym’

Polano to kawałek drewna do palenia w piecu chlebowym, ale taki spycjalny (Borownica). Polana byli dębowe i grabowe, ale i sosnowe drzewo, i klonowe jiszto na pieczynie chleba (Ortel Książęcy). Polana du pieca braty, na chlib polić (Grądy).

Źródła: PM, CWP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *polana*; D. lm. *polanów*; wymowa: *polano, pulano*.

Por. *chlebowe drzewo, szczapa*.

Polepa I – tom IV: 379.**Polepa** ‘masa z surowych tartych ziemniaków i ziemniaków gotowanych, podawana w postaci placków lub jako farsz’

Kartofle starte i gotowane razem sie zmięszo i robi sie takie placki, polepa sie nazywa tyn placek, przyłoży sie czym i sie zlepi to ciasto kartoflane (Siemień). Z kartofli gotowanych i dodane surowych startych, i to lepi sie, i daje sie jako nadzynie du ciasta pszynnego, i zrobi sie take polepe (Glinny Stok).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Parczewa.

D. lp. *polepy*; D. lm. *polepów*; wymowa: *polepa, pulepa, polypa*.

Polewajka ‘zupa z przewagą ziemniaków’

Polywajka to same kartofle przyważnie byli w ty zupie (Łukowisko). Polywajka z kartofli była gotowana najczęściej (Czosnówka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *polewajki*; D. lm. *polewajków*; wymowa: *polevaika, polyvaika, polivaika, polevoika*.

Por. *juszka, kartoflana zupa, kartoflanka, ocadzanka, polewka, rzadkie kartofle, rzadkie zimiocki, zalewajka, zapalanka, ziemniaczanka, zupa kartoflana, zupa ziemniaczana*.

Polewka I ‘kompot z suszonych owoców’

Poliwka to kompot gotowany z suszonych owoców, to jabłka, gruszki, śliwki węgierki (Komodzianka). Poliwnka to kompot z suszonych owoców (Latyczyn). Tako poliwnke z owoców, to nazwana była taka poliwnka na Wigilie (Zagórze). Była poliwnka z suszonych gruszek, jabłek i śliwek (Siedliska pow. Krasnystaw). Polywnka taka z jabków i gruszków suszonych (Dzwola). Śliwki suszone, jabka, gruszki zalewali wodo i gotowali, to odlewali i pili te poliwnke (Moniatyczne). Z suszonych jabłek czy ze śliwek to sie tako poliwnke gotowało (Kocudza). Poliwnka to kompot z suszonych owoców, z jabłek, gruszków (Czarnystok). Polewnka to potrawa gotowana z suszonych owoców. Polewnka z gruszek, jabłek, śliwek (Dzierzkowice Wola). Poliwnka to kompot z suszonych owoców, śliwek, gruszek, jabłek (Wrónów). Polewnka to był tak jak dzisiaj kompot z suszu, ale tam musiało być wszystko, i śliwki, i jabłka, i pigwa nawet, i gruszki. Wszystkie owoce, jakie kto miał (Czestoborowice). Na Wigilie to susz z jabłek, śliwek, gruszek, i z tego gotowało sie poliwnke, i to sie piło po pośniku (Branew). Na pośnik polewnke gotuje sie z owoców suszonych (Żurawnica). Jadło sie trześnianeczke z suchych trześni i do tego posnych kartofli, to poliwnko sie popijało, tak jak kompot na Wigilie (Nowiny). Z suszonego owocu, z gruszek, jabłek poliwnka, żeby dobrze drzewa rodziły (Chłopków).

Źródła: PM, ML, TL.

Geografia: Lubelszczyzna południowa.

D. lp. *polewki*; D. lm. *polewków*; wymowa: *polefka, polyfka, polifka, pulifka*.

Por. *kompot, susz*.

Polewka II ‘zupa z przewagą ziemniaków’

Polewnka była z kartoflami (Dębowa Kłoda). Poliwnka to z ziemniakami, zabelone mlekiem (Abramów). Byle jake poliwnke zgotowali z kartoflami (Szperówka). Powszechnymi potrawami były poliwnki gotowane z kartoflami (Ciechomin).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *polewki*; D. lm. *polewków*; wymowa: *polefka, polyfka, polifka, pulifka*.

Por. *juszka, kartoflana zupa, kartoflanka, ocadzanka, polewajka, rzadkie kartofle, rzadkie zimioki, zalewajka, zapalanka, ziemniaczanka, zupa kartoflana, zupa ziemniaczana*.

Polewka III ‘zupa z serwatki’

Wode po wyduszeniu sera gotowało sie i zaprawiało mąko i wychodziła poliwnka (Potok Górny). Polewnke z syrwatki gotowany jydzono z chlebem, a na wieczór z kartoflami (Bukowina). Z syrwatki zupe rubili, take polewnke (Łukowa). Poliwnka z syrwatki było gutuwana (Brzeziny). Syrwatke abo maślanke miesza sie z mąko, dodaje kartofle, warzywa, doprawia i poliwnka gotowa (Borowa). My jak już rubili poliwnke nie z syrwatki, ale z kwaśnego mleka, podprawiali mąko pszenno (Łukowa).

Źródła: PM, ML, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *polewki*; D. lm. *polewków*; wymowa: *polefka, polyfka, polifka, pulifka*.

Por. *barszcz serwatczany, barszcz serwatkowy, serwatka*.

Południować ‘jeść obiad’

Już tak o dwunasty, pierszy to południowali, garki ruzkładli, kasze przyważnie i kwaśne mlisko (Stawce). W południe sie południowało, ciężko człowiek pracował to po robocie był głodny (Trawniki).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i południowa – zasięg rozproszony.

Wymowa: *poɔudńovać, puɔudńovać, poɔudńovać, puɔudńovać*.

Por. *jeść obiad, obiadować, obiedać*.

Pomazanka ‘kromka chleba posmarowana masłem’

Dzieciom to przywaźnie dali jako pomazanke, dużo chleba i cieniutko masła (Wólka Abramowska). *Pomazanka to inaczy chlib posmarowany masłem* (Hedwizyn).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lp. *pomazanki*; D. lm. *pomazanków*; wymowa: *pomazanka, pumazanka*.

Por. *chleb z masłem*.

Pomidorówka ‘zupa pomidorowa’

Pomidorówka to inaczy zupa pomidorowa (Wronów). *Pomidorówka to sie nazywa tak zupa z pomidorów, jakieś tam marchewka, pitruszka, ale najwięcy jest pomidorów* (Zwierzyniec). *Zimo gotowało sie pomidorówke, grochówke, krupnik* (Kolonia Zakręcie).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *pomidorówki*; D. lm. *pomidorózków*; wymowa: *poɔidorufka, puɔidorufka, poɔidurufka*.

Por. *zupa pomidorowa*.

Pomielciuch ‘rodzaj miotły na kiju do wymiatania popiołu z pieca chlebowego’

Pumielciuch sie złapie i wymiecie do czyściutka z pieca (Świerże).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Świerże.

D. lp. *pomielciucha*; D. lm. *pomielciuchów*; wymowa: *poɔelcux, puɔelcux*.

Por. *drapak, małpa, miotta, pomielucha, pomietło, pomiot, pomiotło, pomyło*.

Pomielucha ‘rodzaj miotły na kiju do wymiatania popiołu z pieca chlebowego’

Pomielucha to była już tylko do popiołu (Skryhiczyn). *W pupiele to by sie chlib zapaskudziuł, to brali take pumieluche i nio wymietli tyn popiół, i dopiero na trzonie chlib piekli* (Kopyłów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Skryhiczyn, Kopyłów, Hrebenne, Zosin.

D. lp. *pomieluchy*; D. lm. *pomieluchów*; wymowa: *poɔeluxa, puɔeluxa*.

Por. *drapak, małpa, miotta, pomielciuch, pomietło, pomiot, pomiotło, pomyło*.

Pomietło ‘rodzaj miotły na kiju do wymiatania popiołu z pieca chlebowego’

Takie pomietła robili na kiju z gałgana jakiegos (Trzcianki). *Pomietło to szmata na kiju i sie z pieca wymietło. U kija uwiązana szmata to było pomietło* (Brzeście). *Po spaleniu drewna, gospodyni wygarniała pociaskiem ogarki i pomietłem omiatata piec. Do tak nagrzanego pieca można już było wsadzać chlib* (Krzemień). *Pomietło to rodzaj*

miotły na kiju do oczyszczania pieca (Wysokie). Węgłe wygarnywali to jesce pumietłem umacali w wodzie (Janowice). Pomietło do wymiecienia takie ze słomy na kiju (Olszowiec-Kolonia). Wymiatąło sie pomietłem z byle czego było zrobione, z gałganów. Pomietło z szmaty zrobić, na kiju uwiązać, w wodzie zmaczać, wymyć w piecu (Wojszyn). Wymieta sie pumietłem na luzogu (Kozubszczyzna). Pumietło ze słomy zrobione (Kielczewice). Pomietło to długa miotła, która usuwa sie popiół z pieca chlebowego (Wandalin). Pomietło to jest takie coś do wymiatania popiołu z pieca chlebowego (Gałęzów). To sie chleb nie upiekl i potem dopiero pomietło, sie wymietło, wymietło i to na te łopate, i pręciutko, i zeby zatkać, zeby nikt do mieszkania nie wszedł (Borzechów). Pomietło to jest po to, zeby wymiść popiół z pieca chlebowego (Komodzianka). U każdego pumietło było do wymiatania popiołu z pieca chlebowego (Wola Idzikowska). Pomietło to rodzaj miotły, wiechcia na kiju do oczyszczania pieca (Ratoszyn). Pomietło było ze słomy rubione i umaczało sie go w wodzie i sie wygartalo, bo już sie w piecu nie palilo (Wola Różaniecka). Pomietło no to długa miotła, która usuwa sie popiół z pieca chlebowego. Pomietło takie było zrobione ze słomy. Trza było z pieca toto wymiść te węgle wszystkie te spalune dokładnie (Karczmiska). Pomietło to miotła osadzona na długim kiju (Wronów). Pomietło było na taki tyzce i sie nim wymietło do czysta (Wólka Czulczycka). Pomietło na kiju, na takim drażku, ze słomy i te wieche sie moczyło w wodzie, i tam w piec wkładało, i sie wymiatalo ten popiół, zeby to było czyste (Policzyzna).

Źródła: PM, ML, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa.

D. lp. *pomietła*; D. lm. *pomietłów*; wymowa: *pǫm̨et̨ɫo*, *pųm̨et̨ɫo*, *pųm̨et̨ɫo*.

Por. *drapak*, *matpa*, *miotła*, *pomielciuch*, *pomielucha*, *pomiot*, *pomiotło*, *pomyło*.

Pomiot I – tom I: 238.

Pomiot ‘rodzaj miotły na kiju do wymiatania popiołu z pieca chlebowego’

Pomiot to taki przyrząd do wymiatania sadzy z pieca i czyszczenia pieca chlebowego (Huszcza). Pomiota wziun i piec tym wymiót z sadzów (Matiaszówka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *pomiota*; D. lm. *pomiotów*; wymowa: *pǫm̨ot*.

Por. *drapak*, *matpa*, *miotła*, *pomielciuch*, *pomielucha*, *pomietło*, *pomiotło*, *pomyło*.

Pomiotło I – tom IV: 380.

Pomiotło II ‘rodzaj miotły na kiju do wymiatania popiołu z pieca chlebowego’

Pomiotło to taki rodzaj miotły na kiju do oczyszczania pieca, jak sie chlib pik (Skoków). Pomiotło to przyrząd do wymiatania sadzy z pieca (Huszcza). To już on napalił w piecu, patrzył, tam rozgarnoł tako kociubo, potem wyjon węgiel, potem było takie pomiotło ze słomy na trzonku i wyczyścił piec tem pomiotłem, węgle te (Błonie). Pomiotło to już raczej ze słomy na kiju (Zastawie). Pomiotło to do wymiatnia popiołu z pieca chlebowego (Mołóżów). Pumiotło to takie jak miotła zy słomy, i tym zeby tak wymiść czyściutko, bo to piokli na trzonie (Hołowno). Był kawatek kija i to pomiotło (Oblasz). Jeszcze robiło sie pomiotło, które było z szmaty mokrej, ze ścierek starych, dobrze sie na kiju owiazało

i tym pomiottem wymietli piec. Pomiotto do wymiatania popiołu z pieca (Ortel Królewski).

Źródła: PM, ML, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *pomiotła*; D. lm. *pomiotłów*; wymowa: *po^omo^otu^o, pu^omo^otu^o, pu^omo^otu^o.*

Por. *drapak, ma^opa, miotła, pomielciuch, pomielucha, pomietło, pomiot, pomyło.*

Pomyje ‘zlewki kuchenne i brudna woda pozostała po umyciu naczyń’

Pomyje to brudy wszelkie, woda brudna, zlewki różne (Żrebce). Pomyje to woda, w któryj myło sie naczynia (Potok Górny). Pomyje stojo potem w szafliku (Zarzecze). Były tam takie pomyje, takie brudne, i tam tego diabła rzucił w to (Urzędów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lm. *pomyjów*; wymowa: *pomy^oje, pumy^oje.*

Pomyło ‘rodzaj miotły na kiju do wymiatania popiołu z pieca chlebowego’

Wyczyszczto piec tym pomyłem i wsadzo chleb (Szóstka). Pomeło na kiju do wymiatania popiołu z pieca chlebowego (Bohukały). Pomyło to prymitywny przyrząd do wymiatania sadzy z pieca (Suszno). Pomyło służyło do wymiatania węgla z pieca lub do wyganiania sadzy. Na końcu długiego kija wiązano słome, sprzęt ten maczano w wodzie i wymiatano sie w ten sposób węgiel drzewny lub sadze (Bokinka Pańska). Pomeło takie na kiju i tym szurali po tym piecu (Worgule). Pomyło to jakby miotły kawalek, wiehcia na kiju do oczyszczania pieca przed chlebem (Dorohusk). Pomeło było zy słumy du pieca czyścić (Hołowno).

Źródła: PM, ML, CWP, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *pomyła*; D. lm. *pomyłów*; wymowa: *pomy^ou^o, pumy^ou^o, pumy^ou^o, pome^ou^o, pume^ou^o.*

Por. *drapak, ma^opa, miotła, pomielciuch, pomielucha, pomietło, pomiot, pomiotto.*

Popielniak ‘wgłębienie w piecu kuchennym, w którym zbiera się popiół’

Popiół to zlatywał du popilniaka (Suchawa). Pupilniak to u dołu pieca, byli takie małe dźwiczki du tego popilniaka (Żuków).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *popielniaka*; D. lm. *popielniaków*; wymowa: *po^ope^oł^oniak, pu^ope^oł^oniak, po^opi^oł^oniak.*

Por. *grubka, popielnica, popielnik.*

Popielnica ‘wgłębienie w piecu kuchennym, w którym zbiera się popiół’

Pod rusztami była popilnica i una była na popiół (Wysokie). Popiół zbirał sie w popilnicy (Olszanka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Krasnegostawu.

D. lp. *popielnicy*; D. lm. *popielniców*; wymowa: *po^ope^oł^oni^oca, po^opi^oł^oni^oca, pu^opi^oł^oni^oca.*

Por. *grubka, popielniak, popielnik.*

Popielnik ‘wglębiecie w piecu kuchennym, w którym zbiera się popiół’

Popielnik to jest część pieca, w któryj gromadzi się popiół (Potok Górny). Popielnik to miejsce, gdzie leci popiół (Grady). Pupielnik to jest w kuchni u dołu, i tam popiół ten schodzi, i wybiera si z ruszta (Kryłów). Popielnik to dolna część paleniska, do której spadał popiół (Czemierniki). Pupielnik to wglębiecie na popiół pod dzwiczkami (Nowiny). Popielnik to miejsce w piecu, do którego zsypywał się popiół (Serokomla). Kartofle sie piekło w popielniku (Bytyń). W popielniku piekło sie buroki, kartofle w łupinach (Komodzianka). Był taki zwyczaj, że gospodynie jak już post sie miał zaczynać, to był taki zwyczaj, że gotowano wodo szorowali garki, wyparzali z tłuszczu. Czasem to brali popiół z popielnika (Putnowice Wielkie).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *popielnika* // *popielniku*; D. lm. *popielników*; wymowa: *popelńnik*, *pupełńnik*.

Por. *grubka*, *popielniak*, *popielnica*.

Popiół ‘to, co gromadzi się w popielniku, proszek po spalonym drzewie’

Popiół był z drzewa, bo kiedyś nicht nie widział węglów (Uchanie). Tym popiołem szorowali, żeby żadnego tłuszczu nie było (Putnowice Wielkie). Na post gospodynie garki myły, popiołem szorowały, żeby tam broń Boże jaka kropeczka tłuszczu sie nie ostała (Żmudź). Wygarnij tam popiół z grubki (Alojzów). Popiół trza było wysypywać na droge, bo ślizawica była (Opoka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *popiołu*; D. lm. *popiołów*; wymowa: *popuu*, *popuł*.

Popłomyk ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Poptomyk to placek, który sie piecze na trzonie przed wsadzeniem chleba, kiedy sie jeszcze pali w piecu (Ratoszyn). Poptumyk na Wilije, zmylli recki dziadek, rozczynili, warzuchwu wsadzunu na kij loli na trzun (Bychawka). Poptumyk to pieczony na trzonie przed wsadzeniem chleba płaski placek (Flisy). Poptomyki to jak pioko chleb, to te poptomyki pierw, i jak so dzieci, to zara zjedzo, jak sie upioko (Uhnin). Poptomyk to rodzaj płaskiego placka piezonego na węglach, na zarze (Gościeradów). Brało sie po trochu ciasta i takie okragłe poptomyki sie piekło przed chlebem (Brzeście). Poptumyków se upiekłam w piecu, z cebulko (Trzcianki).

Źródła: PM, PI, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i okolice Parczewa (zob. mapa 23).

D. lp. *poptomyka*; D. lm. *poptomyków*; wymowa: *popuomyk*, *popuomyk*, *pupuomyk*.

Por. *batabuch*, *klepak*, *lipoch*, *opatek*, *opolonok*, *palonka*, *podpatek*, *podpłomiennik*, *podpłomyk*, *podpłonik*, *podpłonyczek*, *popłonik*, *popłonyk*, *prysacz*, *pryszcz*, *przedpłomiennik*, *prześniak*, *solanek*, *tryszcz*.

Popłonik ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Dwadzieścia minut przed wsadzeniem chleba, to sie kładło te poptuniki, tak przyd chlebem (Kleszczówka). Popłonik to cienki placek pieczony na goły blasze w piecu (Rudy). Popłonik, co sie pod płumieniem piece (Siedliska pow. Łuków). Poptunik to pieczony na trzonie przed wsadzeniem chleba płaski placek (Snopków). Popłonik to rodzaj płaskiego

placka pieczonego na węglach w piecu (Bazanów Stary). Albo jak w piecu palili, to na takich popłuników czosnkiem potarte albo kartofli sie napiekły w piecu i też takiego narobiune było z tego sosu z tego czostku, takśmy moczali i tośmy jedli. Takie było to dobre (Zakrzów). Zanim sie chleb upiekło, to sie popłuniki takie piekło, z tego ciasta na chleb takie placki sie robiło. Każdemu z domowników piekło po popłuniku. Popłuniki z tego ciasta na chleb, posypało sie makiem (Trzcianki). A popłoniki, jak sie chleb piekło, no to sie z tego wzięło i to przed ogniem wsadzilo do pieca. [...] To przed pieczeniem chleba, pali sie i już wsadzisz (Tulniki). Ciasto takie matka z tego chleba brała i przyd chlebem piekła, takie popłoniki to były (Czemierniki). Popłonik sie nazywoł, jeszcze chleba nie było, a tu sie chciało jeść, to placki sie robi (Krasew). Popłuniki posypuje sie czasem makiem (Żdzary).

Źródła: PM, PI, TK, AMWL, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia (zob. mapa 23).

D. lp. *popłonika*; D. lm. *popłoników*; wymowa: *popuõnik, popuõnik, pupuõnik*.

Por. *bałabuch, klepak, lipoch, opatek, opolonok, palonka, podpatek, podpłomiennik, podpłomyk, podpłonik, podpłonyczek, popłomyk, popłonyk, prysacz, pryszcz, przedpłomiennik, prześniak, solanek, tryszcz*.

Popłonyk ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Popłonyk to rodzaj spłaszczzonego placka upieczonego przed wsadzeniem chleba do pieca (Wólka Abramowska). Popłonyk to rodzaj płaskiego placka pieczonego na węglach, na zarze (Janiszkowice). Jak sie napaliło, to popłonyki takie piekło sie. Te popłonyki to takie placki pieczone na blachach. [...] To wszystko sie piekło z tego ciasta chlebowego. Popłonyki to dobre były, no tak wyciagnoć z pieca, włożyć se masła w nigo, bardzo smacne były. To pojadło sie nieraz tak, bo to co rusz sie piekło chleb i bułki (Branew). Popłonyk był do bosczu (Basonia). Popłonyk to przed chlebem (Pilaszkowice). Popłonyk to rodzaj płaskiego placka pieczonego pod płomieniem na rozżarzonych węglach (Karczmiska). Paptłonyk to ciasto z chleba pieczone przed płomieniem (Wandalin). Jak sie napaliło, to popłonyki takie piekło sie. Popłonyki to takie placki piecone w piecu (Krzemień). Zanim sie chleb upiekło, jak sie w piecu paliło, tośmy takie piekli tak zwane popłonyki. Popłonyk był z burakiem, sie starto, wzięło sie ciasto z dziży i sie rzucalo w piec. Poptłonyki to sie wzięło ugotowało cukrowych buraków, późni sie ostudziło, na tartce to sie starto, późnij [...] pszenny maki i ugnietło sie to ciasto. Te poptłonyki to takie te placki, takie cinkie z tych buraków, to mama aby odsuneli dalej [...] i odmietli, żeby było cyste. [...] Wolalam zjeść poptłonyka jak obiad (Janowice). Odejmowała matka od chleba i robiła okragłe te popłonyki, i w piec, upiekły sie (Oblasy). Piekło sie takie popłonyki. Jak w tym piecu były węgle, to wygarnelo sie te węgle z brzegu i z chleba sie wzięło tego ciasta i taki okragły placek sie zrobilo i na brzegu te popłonyki sie kładło i one sie upiekły. Jakie dobre były do jedzenia, takie prosto jak chleb (Brzeście). Jak sie piekło chleb, to todrazu tu nos piekło sie poptłonyki. Jak to ciasto w dzieży wyrosło, to późni sie brało troche tego ciasta, rozwałkowało sie i na te topate, i bez niczego brało sie na trzon tego pieca. Bardzo lubiałam z barszczym rano te poptłonyki jeść (Bliśkowice). Jeszcze sie popłonyki piekło. Przed chlebem, z tego samego ciasta co chleb, to sie rozwałkowało na takie placki. Z masłem, z mlekiem sie jadło (Majdan Obleszcze). Poptłonyki to sie robiło z tego samego ciasta, co sie piekło chlib. Ciasto sie brało na stolnice, ługnietło sie, łuwatkowało, poprzegniatało, żeby tyn placek sie bardzi taki płaski zrobiuł. W piecu było napolune, węgla dali i piekły poptłonyki. Pastuchy krowy gnały to sie poptłonyków w gorsztkie nabrano, sie szło za krowami i było jedzynie na cały dzień

(Świeciechów). *Poptonyk to pieczony na trzonie przed wsadzeniem chleba płaski placek (Maziarka). Poptunyk to przed chlebem piekły, jesce płomiń był (Weglinek). A jeszcze przed chlebem mama poptunyki robiła (Bychawka). A jeszcze z tego ciasta, co jak był chleb, to sie takie rozwałkowywało kragłe placki, i to sie posmarowało jajeczkiem, i tak leciutko sie poprószyło solo. To sie nazywało poptonyki, bo sie przed płomieniem piekło, a to było bardzo dobre, takie cienkie, tak urosło z tego chlebowego ciasta (Policzynna). Nim sie doczekało tego chleba, to z niewyrośniętego tego ciasta, to sie rubiło tak zwane poptunyki. Kawatek ciasta cieniutko i du pieca (Osmolice).*

Źródła: PM, PI, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia (zob. mapa 23).

D. lp. *poptunyka*; D. lm. *poptunyków*; wymowa: *popu_onyk*, *popu_onyk*, *papu_onyk*, *papu_onyk*.

Por. *bałabuch*, *klepak*, *lipoch*, *opatek*, *opolonok*, *palonka*, *podpatek*, *podpłomiennik*, *podpłomyk*, *podpłownik*, *podpłowniczek*, *popłomyk*, *popłownik*, *prysacz*, *pryszcz*, *przedpłomiennik*, *prześniak*, *solanek*, *tryszcz*.

Popłukać ‘opłukać czystą wodą naczynia kuchenne’

Jak sie umyje, to trza jeszcze popłukać to umyte naczynie (Michałówka). Popłukać trza jesce wodo talyrze (Ożarów).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia, rzadziej w części zachodniej regionu (zob. mapa 64).

Wymowa: *popu_okać*, *pupu_okać*.

Por. *obtoknąć*, *optukać*, *optuknąć*, *otoknąć*, *potoknąć*, *splukać*, *stoknąć*, *wyplukać*, *wytoknąć*.

Porczanka I ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Rwały jagody z trześni i z tego te porczanke gotowały, a to różnie nazywały, pamuła, porczanka, a i jagodzianka, bo z trześni to jagody (Stojeszyn).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Stojeszyn, Potok Wielki (zob. mapa 10).

D. lp. *porczanki*; D. lm. *porczanków*; wymowa: *porčanka*, *porcanka*.

Por. *barszcz czereśniowy*, *chamuła*, *czereśnianka*, *famuła*, *garus*, *jagodzianka*, *juszka*, *kisiel*, *kisielica*, *pamuła*, *parka*, *porka*, *trześniak*, *trześnianka*, *zupa jagodowa*, *zupa jagodziana*, *zupa owocowa*, *zupa z jagód*.

Porczanka II ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Wiśnie rwały na zupe, nazywała sie porczanka z tych wiśni (Łysaków). Porczanka to zupa z wiśniów (Stojeszyn).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Stojeszyn, Potok Wielki, Łysaków (zob. mapa 11).

D. lp. *porczanki*; D. lm. *porczanków*; wymowa: *porčanka*, *porcanka*.

Por. *barszcz owocowy*, *chamuła*, *famuła*, *garus*, *jagodzianka*, *juszka*, *kisiel*, *kisielica*, *pamuła*, *parka*, *porka*, *wiśnianka*, *wiśniówka*, *zupa jagodowa*, *zupa jagodziana*, *zupa owocowa*, *zupa z jagód*.

Porczanka III ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Rwały jagody czy jabka, gruszki, zaprawiły śmitano abo mlikiem z mąko, zagotowały, postodziły i porczanka gotowa (Potok Wielki).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Brzeźnica Bychawska, Niedźwiada, Stawce, Tarnawka, Hosznia Ordynacka, Stojeszyn, Potok Wielki (zob. mapa 9).

D. lp. *porczanki*; D. lm. *porczanków*; wymowa: *porčanka, purčanka, porčonka, porcanka*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, chamułka, famuła, garus, jabczak, jabczanka, jabłecznik, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, porka, zupa jabczana, zupa jabkowa, zupa owocowa, żur*.

Porczanka IV ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

Porczanke z gruszków gotowały, mąko zaprawiły i jadły w lecie, a w zimie to z suszonych gruszków (Stojeszyn).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Stojeszyn, Potok Wielki.

D. lp. *porczanki*; D. lm. *porczanków*; wymowa: *porčanka, porcanka*.

Por. *chamuła, famuła, garus, gruszczak, gruszczanka, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, parka, porka, zupa gruszkowa, zupa owocowa, żur*.

Porka I ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

A porka to jest ze świeżych trześni (Sąsiadka). *Parka to zupa owocowa z czarnych jagód, czereśni, wiśni* (Komodzianka). *A laźła na te trześnio, bo to ni każde drzewo mo jagody, ale trześnio, i rwałam te jagody, bo to jagody na porke* (Żrebce). *Kiedyś to ludzie byli więcy ciekawe świata, i tak więcy wiedzieli jak tera. Obiad to raz dwa był, bo wlaźłam na trześnio i narwałam jagód na porke, i już było. A tera to i trześniów ni ma i porki nie gotujo, a i nie nazywajo porka, ale zupa, bo że to modni i tak po nowemu, a i może by ni jedli, bo ni wiadomo co to jest takiego, zupa to sie skrzywi taki młody, ale zjy, no bo to zupa, a porka to nie wi co to, i nie chce wiedzić, bo po co. A jak z miasta przyjichały, to ja nawet o ty porce nie spominała, bo jeszcze by sie śmioli, co to za słowo takie porka* (Deszkowice I). *Porka to dziś zupa owocowa, a downo porka mówili, z trześni* (Wólka Ratajska). *Kiedyś gutuwało sie porke, [. . .]. W lecie jak so jagody, to ja zupe łowocowe gotuje, kiedyś to porka nazywali* (Bychawka).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i okolice Lubartowa (zob. mapa 10).

D. lp. *porki*; D. lm. *porków*; wymowa: *porka*.

Por. *barszcz czereśniowy, chamuła, czereśnianka, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, trześniak, trześnianka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Porka II ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Porka to zupa z wiśni (Komodzianka). *Porke z wiśni zaprawili mąko i jedli* (Sąsiadka). *Na porke sie rwało, bo to porke sie z tygo gutuwało. No na te zupe. Ni na zupe, ino na porke, bo to z jagód je porka, a zupa to może być zy wszystkiego, a ta z jagód, z wiśni, to porka jest* (Żrebce).

Źródła: PM, PI, SGM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i okolice Lubartowa (zob. mapa 11).

D. lp. *porki*; D. lm. *porków*; wymowa: *porka*.

Por. *barszcz owocowy*, *barszcz owocowy*, *chamuła*, *famuła*, *garus*, *jagodzianka*, *juszka*, *kisiel*, *kisielica*, *owocówka*, *pamuła*, *parka*, *porczanka*, *wiśnianka*, *wiśniówka*, *zupa jagodowa*, *zupa jagodziana*, *zupa owocowa*, *zupa z jagód*.

Porka III ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Porka z jabłek była, to zupa owocowo ze śmitano (Hosznia Ordynacka). *Porka to zupa z suszonych jabłek* (Sulów). *To je porka po prowdzie i pu naszymu, ale u młodych to zupa owocowo, ale to między jednym a drugim nazwaniem ni ma żadny różnicy, jeden tak a drugi tak nazwie, ale mójmu starymu jakby powiedzieć zupa owocowo, to by nie wiedziół co jiy, a jak porka to co innego, a un z jabków to lubi* (Czernięcin Główny).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i okolice Lubartowa (zob. mapa 9).

D. lp. *porki*; D. lm. *porków*; wymowa: *porka*.

Por. *barszcz owocowy*, *chamuła*, *chamułka*, *famuła*, *garus*, *jabczak*, *jabczanka*, *jabłecznik*, *juszka*, *kisiel*, *kisielica*, *owocówka*, *pamuła*, *porczanka*, *zupa jabczana*, *zupa jabkowa*, *zupa owocowa*, *żur*.

Porka IV ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

Wlij mi jeszcze trocha porki, bo z gruszków to bardzo lubie (Latyczyn). *Kiedyś gutuwało sie przywaźnie pryte, kulasze, sołoduche, porke z gruszek, tych ulęgatek* (Zawada).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia.

D. lp. *porki*; D. lm. *porków*; wymowa: *porka*.

Por. *chamuła*, *famuła*, *garus*, *gruszczak*, *gruszczanka*, *juszka*, *kisiel*, *kisielica*, *owocówka*, *pamuła*, *parka*, *porczanka*, *zupa gruszkowa*, *zupa owocowa*, *żur*.

Poskrabek ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyntu chlebowego’

Poskrabek to zostawiamy, żeby na drugi raz chleb zakis (Łukowisko). *W dziży poskrabka trzymali* (Łukowa).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Łukowisko, Łukowa (zob. mapa 22).

D. lp. *poskrabka*; D. lm. *poskrabków*; wymowa: *poskrabek*, *puskrabek*.

Por. *ciasto*, *ciasto kwaśne*, *gąszcz*, *gomółka*, *hruszcza*, *kwas*, *kwasek*, *kwaśniak*, *kwaśnik*, *paluch*, *podkwaska*, *podmłodzie*, *podroszczynek*, *podroszczyńka*, *poskrabka*, *przykwasek*, *rozczynt*, *rozczynta*, *rozczynek*, *wyskrabka*, *zaczyn*, *zakisek*, *zakiska*, *zakwas*, *zakwasek*, *zakwaska*, *zamiasek*, *zamłoda*, *zamłód*, *zapomoga*.

Poskrabka ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyntu chlebowego’

Zustawiało sie puskrabke na drugie piczenie (Dawidy). *Poskrabke sie take zrubito i w dziży zustawilo na kulejny chlib, to zakisło i było dobre* (Rakołupy).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Dawidy, Kodeniec, Wyhalew, Uhnin, Sosnowica, Bończa, Rakołupy, Wojsławice Kolonia (zob. mapa 22).

D. lp. *poskrabki*; D. lm. *poskrabków*; wymowa: *poskrapka*, *puskrapka*.

Por. *ciasto*, *ciasto kwaśne*, *gąszcz*, *gomółka*, *hruszcza*, *kwas*, *kwasek*, *kwaśniak*, *kwaśnik*, *paluch*, *podkwaska*, *podmłodzie*, *podroszczynek*, *podroszczyńka*, *poskrabek*, *przy-*

kwasek, rozczyn, rozczyzna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga.

Poskrobacz ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Poskrobacz to bułeczka, taki chlebek zrobiony z resztek tego ciasta w dziży (Mołożów). Poskrobacz jeszcze na koniec zrubili i pu chlebie sie lupik (Oszczów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Gołębie, Małoniż, Mołożów, Wiszniów, Oszczów (zob. mapa 24).

D. lp. *poskrobacza*; D. lm. *poskrobaczów*; wymowa: *poskrobać, poskrobać.*

Por. *bałabuszek, baszczownik, cygan, kołak, kukietka, mazur, oskropek, podskropek, podskrobka, pokryszka, poskropek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskropek, wyskrobka, zasadzka.*

Poskropek ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Poskrobyk to ostatni chleb zrobiony z resztek ciasta (Potok Górny). Poskropek to te resztki ciasta wyskrobane z dziży (Andrzejów pow. Janów Lubelski). Wyskrabie sie taki poskropek i sie stacza mąkę i sie piecze (Uhnin). Poskropek to mały chlebek zrobiony z resztek wyskrobanego ciasta (Kryłów).

Źródła: PM, KAGL, CWP, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i południowa – zasięg rozproszony (zob. mapa 24).

D. lp. *poskrobka*; D. lm. *poskrobków*; wymowa: *poskropek, puszkropek, poskrobyk.*

Por. *bałabuszek, baszczownik, cygan, kołak, kukietka, mazur, oskropek, podskropek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskropek, wyskrobka, zasadzka.*

Poskrobka ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Skrobie sie dziże i robi sie poskrubke (Sulów). Poskrobka to maluśki chlebek zrubiony z resztek tego, co sie wyskrubało z dziży (Kodeniec).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia i okolice Kraśnika (zob. mapa 24).

D. lp. *poskrobki*; D. lm. *poskrobków*; wymowa: *poskropka, puszkropka, poskрупka.*

Por. *bałabuszek, baszczownik, cygan, kołak, kukietka, mazur, oskropek, podskropek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskropek, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskropek, wyskrobka, zasadzka.*

Posny placek ‘placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju’

Takie posne placki sie piekło (Stok). Placek suchy z mąki tylko i wody, to na post rubili takie te posne placki, na oleju (Zarzecze). Posny placek i mlika, i to było całe jedzenie, a placek to mąka i mak (Rudno).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Puław, Dębina i Kocka (zob. mapa 19).

D. lp. *posnego placka*; D. lm. *posnych placków*; wymowa: *posny placek.*

Por. *bałabuch, macarz, olejarz, osuch, osuszek, palinka, perepyczka, placek, praśniak, przastek, praśniaczek.*

Poślednia mąka ‘mąka pszenna gorszego gatunku’

Robiło sie mąkę psennu na dwie mąki, była poślednia mąka i czysta mąka. To te pośledniu mąkę to sie używało na takie kluski, na taku zaprawe, to kedyś sie zupy zapalało to

te pośledniu mąke sie brało. A te cystu mąke sie trzymało na kluski i na placek (Charle-jów). Chleb był jeszcze pszenny z poślednij mąki, bo to sie rubiło wy młynach specjalnie mąke i to puślednij mąki dosypało sie do żytni i to było na chlib, taki lepszy był, łagodny tyn chlib (Jastków). Nawet sie dodawało taki ładniejszy mąki to był i biały, i taki dobry był, pośledni mąki, taki żytni (Błonie). Placek z poślednij mąki. Ja to te poślednie biore do chleba (Opoka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *pośledniej mąki* // *pośledni mąki*; D. lm. *poślednich mąków*; wymowa: *poślednia moŋka, poślednio moŋka, puślednia moŋka, puślednia mujka, poślednio muka, poślednia mujka, puślednio mujka*.

Por. *mąka poślednia*.

Potoknąć ‘opłukać czystą wodą naczynia kuchenne’

Potoknąć no to wypłukać naczynie wodo (Wólka Abramowska). Putoczko trza potoknąć, to wodo, w któryj sie obtoka naczynia kuchenne (Wola Idzikowska). Oplukać cy potokać naczynie czysto wodo (Rudy). Potoknuć trza naczynia (Karmanowice). Potoknąć trza jeszcze naczynie czysto wodo po umyciu (Orłów Murowany).

Źródła: PM, MI, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia i środkowa – zasięg rozproszony (zob. mapa 64).

Wymowa: *potoknońc, potoknuńc, potoknuć, putoknońc, putoknuńc, putoknuć*.

Por. *obtoknąć, oplukać, optuknąć, otoknąć, popłukać, splukać, stoknąć, wypłukać, wytoknąć*.

Potrawa ‘spożywany pokarm’

Potrawa to już to, co jest do jedzenia (Orchówek). Potrawa no to taki spożywany pokarm (Sawin). Kapusta to ważna putrawa, każdyn to gutuje od nie wiadumu kiedy (Turkowice). Kulasza to putrawa tako kuciano (Bodaczów). No normalne potrawy byli, takie normalne, tak jak wszędzie, tylko jak to sie mówi więcej sie namagało warzywami, burakami, z grochem rozmaite kapusty, z grochem było. Nie było mięsa ni tego (Helenów). A i teraz to kobiety gotujo te potrawy jak baszcz, kapuśniak (Stary Orzechów). Na pośnik dużo potraw było i to wszystko trzeba było chociaż próbować, bo to na urodzaj, a nie wolno było tyżki położyć na stole, bo żeby kregostup nie bolał i chleb też, pierszy kawałek chleba trza było zjeść, żeby nie kłaść, bo to nieszczęście przynosi (Luchów Dolny). Łoj tych potrawów, no, no potrawy główne, same najważniejsze, mak chyba, makowce, kluski, groch, pierogi, barszcz. Bo tak tyle wiem, co, co u nas w domu, to karp jeszcze i to wszystko. Śledzie były, baszcz były, kapuśniak z grzybami i i była tego. Pirogi były, to a to z jabek, a to z maku, z kapusty. To było tych pierogów, tam jak kto chciał nagotować dużo, to mógł se nagotować. No ji kluski z makiem, [. . .] kasa tam, no ji kartofle, tu tylko. To dużo tych potrawów było (Niezdów). Potrawy na tyn przykład był barszcz czerwony, to kasza z sosem gryczana z grzybami, kapusta z grzybami, paki takie smażone na oleju, teraz jeszcze ta kutia z pszenicy z makiem i jeszcze, co śledzie, karp. Było tego (Błonie). Kiedyś to baby gotuwali potrawy niby takie same jak tera, ale nie takie same (Żrebce).

Źródła: PM, TG, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *potrawy*; D. lm. *potrawów*; wymowa: *potrawa, putrawa*.

Por. *jadło, jedzenie, pokarm, strawa, żywność*.

Powalka ‘mała bułeczka noszona na groby i dawana ubogim w Dzień Zaduszny’

Powalki to małe bułeczki dla dziadów na Dzień Zaduszny pieczone (Żabno). Słyszałam, że kiedyś to piekli tutaj w okolicy takie bułeczki dla dziadów, takie powalki, ale to bardzo dawno temu (Turobin).

Źródła: PM.

Geografia: Żabno, Rożki, Turobin, Czerniecín Główny.

D. lp. *powalki*; D. lm. *powalków*; wymowa: *powałka*.

Por. *bałabuch*.

Powązka ‘lniana szmatka do precedzania mleka’

Powązka to kawałek płótna do cedzenia mleka (Grabówka). Powązka to lniany kawałek materiału, przez który cedzi się mleko (Wandalin). Powązka to szmatka do cedzenia mleka po dojeniu (Gałęzów). Szmatka przez którą cedzi się mleko, to nazywa się powązka (Potok Górny). Dawni to powązka była (Łazy). Powązka to kawałek płótna, przez które leci mleko (Stara Wieś). Przędzali przez powiazkę mleko i ser, żeby ściekła syrwatka (Baranów). Powązka to szmatka do cedzenia mleka po dojeniu (Węglinek). Powązka to szmatka do codzenia mlika przy dojiniu (Wola Idzikowska). Powązka to szmatka używana do cedzenia mleka po wydojeniu (Wólka Abramowska).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia i środkowa (zob. mapa 54).

D. lp. *powązki*; D. lm. *powązków*; wymowa: *powaška, powonska, puwowska, powuska, puwuska*.

Por. *cedzałek, cedzałka, cedziłek, cedziłka, cedziłko, gałganek, płótno, przepuszczka, szmatka, trapka*.

Powidła ‘słodka masa z owoców i cukru do smarowania chleba oraz do ciasta’

Ze śliwek robiło się powidła (Horodło). Weków to się kiedyś nie robiło. Moja mama to tylko powidła. Śliwki węgierki smażyła w garku długo, jak odparowały to były takie gliniane garki i do nich przekładała śliwki, i zapiekała w piecu. Zostawiała tam przez noc już po chlebie jak był piec gorący. Zrobił się na tym taki gruby kożuch i obwijało się lniano ścierko i to się nie psuło cało zime. Było jak zawekowane (Krasienin). Powidła się smażyło. Ja nie wekowałam marmolady tylko dobrze zesmażyłam, niektórzy też wkładali do duchówki, żeby zawekować (Poniatowa). Powidła to gotuje się z owoców i cukru do smarowania chleba (Wojciechów). Racuchy z cukrem albo powidłami smarowane (Brzeźno).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechna.

D. lm. *powidłów* // *powidel*; wymowa: *povidła, puvidła, puvidła*.

Por. *dżem, konfitury, marmolada*.

Pókwartek ‘blaszane lub porcelanowe małe naczynie z uchem’

Pókwartek mlika i kawał chleba w reke i to było jedzynie (Flisy). Przy studni był ucypiony blaszany półkwartek z uchem i wody się można było napić z wiadra (Borownica).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *półkwartka*; D. lm. *półkwartków*; wymowa: *puu̯kɸartek*.
 Por. *garczek, garnek, garniatko, garnuszek, kubeczek, kubek, kwaterka*.

Półprzetaczek ‘sito do przesiewania mąki’

Mąke to sie sito półprzycaczkiem, taki mnijszy jak przetak troche (Sulów). Był przetak, większy, i półprzycaczek du mąki, to on był mnijszy (Dąbrowa Olbiecka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia.

D. lp. *półprzycaczka*; D. lm. *półprzycaczków*; wymowa: *puu̯p̥ʂetaček, puu̯p̥ʂytaček, puu̯p̥ʂetaček, puu̯p̥ʂytaček*.

Por. *bukwiak, przycaczek, przetak, reszeto, sitko, sito*.

Praducha ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Praducha to dawne zatykadło z gliny u pieca (Okrzeja). Praducho zatykali, zeby ciepło nie ucikało z chałupy (Wola Burzecka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Okrzeja, Wola Okrzejska, Wola Burzecka (zob. mapa 38).

D. lp. *praduchy*; D. lm. *praduchów*; wymowa: *praduxa*.

Por. *baba, blacha, deska, okienica, przytuła, przycyzka, świnią, zastawa, zastawka, zasawa, zatkła, zatula, zatulka, zaticzka, zatickaczka, zaticka, zatickadło*.

Pranot ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Kiedyś to ino pranoty na sodzie piekli (Dawidy). Pranoty to pieczone na blasze na wirzku kuchni (Bliskowice).

Źródła: PM, TS, KAGL.

Geografia: Dawidy, Bliskowice, Basonia, Opoka, Księżomierz (zob. mapa 18).

D. lp. *pranota*; D. lm. *pranotów*; wymowa: *pranot*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, patyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Prasa I – tom I: 246.

Prasa II ‘stołek z deską i kamieniem do wyciskania sera’ (zob. ilustracja 19).

Była taka prasa do sera, przyciskano to praso, ser był taki smaczny (Żółkiewka). Ser był wkładany do taki prymitywnej prasy, przyciskało sie to desko i kamieniem (Grabówka). Serek wlewało sie do woreczków i przyciskało praso dreuniano (Pawłów). Prasa to stołek z desko i na tym kamiń do przyciskania sera (Międzyrzec Podlaski). Prasa to łód syra (Ługów). Prasa była do wyciskania sera (Skoków). Prasa do sera to takie były dwie deski i taka była sprężyna, wkładało sie ser (Borki). Ten twarożek w worek, obciekło, przykładało sie w prase i wychodził serek (Ciężkie). Ser był z mleka, i w czasie jego gotowania zbierała sie taka masa i rzadkie, syrwatka. I te mase wiązało sie w lniany woreczek, taki trójkat i wkładało sie do prasy, przykręcało sie śrube i ser nabierał kształtu takiego rożka, a serwatka ścikała do naczynia pod praso (Toczyska).

Źródła: PM, ML, AZKP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *prasy*; D. lm. *prasów*; wymowa: *prasa*.

Por. *praska*, *sernik*, *serownik*, *śrubstok*.

Praska ‘stołek z deską i kamieniem do wyciskania sera’ (zob. ilustracja 19).

Była taka praska na ser, gruba deska i dwie śruby, i druga deska, i śrubami dociskali, i ser w takim rożku dociskali (Mircze). *Ser był wkładany do taki prymitywny praski* (Kotlice).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *praski*; D. lm. *prasków*; wymowa: *praska*.

Por. *prasa*, *sernik*, *serownik*, *śrubstok*.

Praśniak I ‘placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju’

Praśniok to był taki placek z mąki, wody i maku, na oleju pieczony (Borzechów). *Praśniak to placek suchy, mąka, soda i mak, i do smażenia olej* (Pilaszkowice). *Posny praśniak piekły w poście, z makiem obowiązkowo* (Wierzbica pow. Kraśnik).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-zachodnia (zob. mapa 19).

D. lp. *praśniaka*; D. lm. *praśniaków*; wymowa: *praśnak*, *praśnok*.

Por. *bałabuch*, *macarz*, *olejarz*, *osuch*, *osuszek*, *palinka*, *perepyczka*, *placek*, *posny placek*, *przastek*, *praśniaczek*.

Praśniak II ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Praśniak to placek zagnieciony na sodzie, gorszego gatunku (Gałęzów). *Praśniok to placek zrobiony na kwaśnym mleku i sodzie, z gorszego gatunku mąki, pieczony na fajerkach* (Płonki). *Praśniok to placek psenny, bo z żytni nie upiece praśnioka* (Zarzechy). *Praśniok to placek zarobiony na sodzie* (Węglinek). *Praśniak to placek pieczony na blasze* (Polichna). *Praśniok na sodzie był zarobiony i picony na fajerkach* (Wierzychowska). *Praśniok to praśny placek*. *Praśniok to placek zagnieciony na sodzie* (Ratoszyn). *Praśniok no to placek na sodzie i na blachach pieczony* (Grady). *Praśniak to placek przeważnie z pszennej mąki na sodzie pieczony* (Poniatowa). *Praśniok to taki placek pieczony na kominie* (Klementowice). *Prośniaki robiono z pszennej mąki, mleka, soli, cukier, jajko, tłuszcz, soda, teraz drożdże lub proszek do pieczenia* (Krzczonów). *Na podwieczorek no to placki były, no to te przyważnie sie nazywały praśniaki [...] Jak chleb sie piekło, to taki piec był dobry, że jak był tak nagrzan, to najpierw pošli w piec te praśniaki. Ciasto było, mąka, zsiadłe mleko i sode sie dodawało do tego, no łosolone, łostodzone, to sie na tyj łopacie rozklepywało na grubości [...] i to łopato sie tak na tyn trzan kładło te placki. A można i na fajerki i tam pic* (Policzyna). *Placki takie praśniaki na sodzie piekły* (Częstoborowice). *Praśniak to placek z niekwaśnego ciasta, na fajerkach pieczony* (Dzierzkowice Małe). *Mum taki praśniocyne, można go, tyn praśniok, z młykiem zjeść* (Wandalin).

Źródła: PM, ML, KAGL, SGM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i środkowo-zachodnia, w części wschodniej w okolicach Chełma, Hrubieszowa, Krasnegostawu i Zamościa (zob. mapa 18).

D. lp. *praśniaka*; D. lm. *praśniaków*; wymowa: *praśńak, praśńok*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Praśny placek ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Praśny placek to niesłodkie ciasto z pszennej mąki, na sodzie zrobione (Ruda Solska). Downo to praśne placki byli (Sąsiadka). Piekli ciasto praśne, czyli na wodzie mieszane, mak, troszke cukru i tyn praśny placek łamany, w dunicy wymieszane i to jedli (Mołodiatycze). Praśny placek i do tego coś du picia, i to takie jedzynie było (Stefankowice). Praśne placki to jedzono z mlekiem lub masłem (Batorz).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i okolice Hrubieszowa (zob. mapa 18).

D. lp. *praśnego placaka*; D. lm. *praśnych placaków*; wymowa: *praśny placek*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Prawda ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Na wirzku jest takie malutkie coś w maśnicce, i to jest nazwane prawda, to żeby śmitana sie ni wyłoła wirzkiem (Rataj). Prawdo w górze maśnicki zakryły i śmitana nie bryzgała (Wierchowiska).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Rataj, Wólka Ratajska, Wierchowiska, Andrzejów pow. Janów Lubelski (zob. mapa 51).

D. lp. *prawdy*; D. lm. *prawdów*; wymowa: *prawa, provda*.

Por. *denko, jabko, jasetko, kaczka, kapelusik, kółko, krążek, lepek, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pepek, pieniuszek, pokrywka, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzcze, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik*.

Prażaki I ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucaanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Prażaki to potrawa z prażonyj mąki zalanyj ukropem (Czosnówka). Prażaki to jest prażona mąka na wodzie, takie gęste sie robi (Trzebieszów). Gamza to so prażoki z mąki (Stara Wieś).

Źródła: PM.

Geografia: Trzebieszów, Leszczanka, Łazy, Stara Wieś, Wólka Plebańska, Czosnówka, Dobrynka, Kolechowice (zob. mapa 4).

D. lm. *prażaków*; wymowa: *prażaki*, *prażoki*.

Por. *duszak*, *dziad*, *fusia*, *fuszer*, *fuś*, *gamza*, *hamza*, *kostrobuszka*, *kulasza*, *kulaszka*, *kulesza*, *kulisz*, *lemiecha*, *lemieszka* / *lemieszka*, *paparucha*, *pierzioszka*, *prażucha*, *psiocha*, *pszocho*, *sachajda*.

Prażaki II ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Prażaki to z kartofli i z mąki, i to takie wykuciane mocno, prawie same kartofle (Ostrów Lubelski). *Prażaki z kartofli na gęsto gotowali* (Brzeźnica Bychawska).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Lubartowa i Parczewa.

D. lm. *prażaków*; wymowa: *prażaki*.

Por. *dziady*, *fusie*, *fusier*, *fuszer*, *fuś*, *fuśka*, *gamza*, *hamsa*, *hamza*, *lemieszka*, *mamałyga*, *niemcuchy*, *prażucha*, *psiocha*, *sztuper*, *uprzółdudu*.

Prażone mleko ‘mleko gotowane’

Prażone mleko to jak jest ugotowane (Wólka Abramowska). *Uprażyć to ugotować, i to sie mówi prażone mleko* (Komodzianka). *Mliko było prażune, bo prażyli mleko, a nie gotowali, to było po dzisiejszemu gotowanie, ale nazywato sie, że sie praży, i prażone mliko sie pije* (Zwiartów). *Prażone mleko to jest mleko gotowane* (Kozubszczyzna). *Prażone mleko to do kartofli brali* (Żrebce). *Mleko sie prażyło, do kartofli dolewało sie, sie piło do chleba to prażone mleko* (Wólka Domaszewska).

Źródła: PM, ML, AZKP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *prażonego mleka*; wymowa: *prażone mleko*, *prażune mleko*, *prażone mliko*, *prażune mliko*, *prazone mlyko*, *prazone mleko*, *prazone mliko*.

Prażucha I ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Prażucha to mąka pszenna sypana na gotowano wode i tak na gęsto smażona w baniaku (Maziły). *Prażucha to potrawa z prażonej mąki mocno skuciana, no i z wodo gorąco tak kuciana, kuciana, jaż ta woda wyparuje* (Majdan Sopocki). *Prażucha to takie jedzenie robione z mąki gryczanej i wody. Mąka gryczana i z ni była ta prażucha, taka ciemniejsza ta mąka jest. To było mocno tak zbite, twardsze takie i podawane ze śmitano, z mlekiem, zy skawarkami, co tam w domu było* (Tuchanie). *Prażyli wode z mąko i to była prażucha. Prażucha to trza uprażyć mąke, no gotować na wodzie aż bedzie gęsta. I do smaku omasta, słonina, mleko, śmietana, a jak ni to olej, ale olyj to już w poście* (Białowola). *Prażucha to skuciana mąka z wodo, trza uprażyć mąke aż bedzie gęsta, i omaścić* (Siennica Nadolna). *Prażucha to potrawa z prażony mąki zalanyj ukropem i mocno skuciana* (Dorohucza). *Prażucha to prażona na patelni mąka, ktero podlewano gotowano wodo i duszono pod przykryciem* (Jeziernia). *To na patelni mąke sie smażyło na rumiano i też później gotowano wodo sie jo rozprawiato, i ona już była taka pachnąca, bo ona była już taka smażona taka była, tak pachła takim przypalonym, takim usmażonym, to była prażucha. [...] sie przysmażyło tak na rumiano z gotowano wodo, sie później jo sie tak zgnetło, posoliło, później to już sie wyjmowało tyżko na talerz, olejem sie krasilo* (Mircze). *Prażucha to gęsta taka z prażony mąki* (Lubenka). *Prażucha to jest gęsta, z prażonyj mąki hreczanyj zalanyj ukropem, potem sie jadło zy skawarkami* (Dubienka). *Prażucha to potrawa ze smażonej mąki, gotowanej*

z wodo (Wysokie). *Prażucha to gęsta potrawa mączna zalewana mlekiem lub wrząco wodo (Grabowiec). Prażucha to ta lymieszka z mąki hryczanyj (Obrowiec). Prażucha to z mąki i wody prażony na ogniu, polany śmitano (Trzydnik Duży). Prażucha z mąki prażonej na sucho i gotowanej na wodzie (Gościeradów). Prażucha to strawa z prażony na ogniu mąki i wrzący wody, ze skwarkami (Tarnawatka). Prażucha to prażona mąka, któro podlewano wodo i duszono pod przykryciem (Rogóżno pow. Tomaszów Lubelski). Gotowało sie prażuche z gryczanej mąki, jo sie na gotująco wode rzucalo to mąke i na gęsto sie robiło (Wola Osowińska). Prażucha to mąka z kartoflami na gęsto, polewa sie tłuszczem (Dęba). Prażucha to mieszanina gotowanych kartofli i mąki pszennej przysmażona, ale bez patelni i mąki więcy jak kartofli (Łyniew). Prażucha to przypalona na patelni gryczana mąka roztarta w glinianyj misce z wodo, jedzona ze słonino (Okszów). Było takie coś, co prażucha sie nazywało, to z mąki ta prażucha, taka cimna, bo to z mąki hryczany, potem to ze śmitano czy skwarkami sie jadło (Rogatka). Prażucha to tak, że mąka i troszki kartofli, i do roztuczonych ugotowanych kartoflów dodawało sie mąke pszenne i prażyło sie jeszcze (Hucisko). Prażucha inaczej nazywana fuszer (Wólka Orłowska). Chłop jod kulasze, a on to nazywoł prażucha (Rzeczycza Ziemiańska). Ługotuj dziś ty prażuchy, bo jo jo bardzo lubie jeść (Ostrzyca).*

Źródła: PM, ML, PS, APAE, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i południowa oraz okolice Łukowa, Radzynia Podlaskiego i Puław (zob. mapa 4).

D. lp. *prażuchy*; D. lm. *prażuchów*; wymowa: *prażuxa, prazuxa*.

Por. *duszak, dziad, fusia, fuszer, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, psiocha, pszocho, sachajda, zaprażka*.

Prażucha II ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Prażuche to sie robi, że gotujemy kartofle w osolonej wodzie, odlewamy jo i wysypujemy troche mąki pszennej. Prażymy na ogniu na gładko mase. Potem wykładamy na talerz i można jeść z tłuszczem ze skwarkami (Ossowa). Prażucha to ziemniaki prażone z wodo, troszke dodane mąki (Dobrynka). Prażucha to kartofle ugotować w osolonyj wodzie do miętkości, dodać mąke i dokładnie wymieszać, potem dodać mleko i znouu wymieszać. Na kuniec pokrajać słonine i cebule (Lubenka). Prażucha to jest to samo co fusier, to potrawa z ugotowanych na miętko kartofli z dodatkiem zaparzonej mąki, okraszonych skwarkami (Ochoża). Kartofle z mąko mocno sprazone to prażucha (Dęba). Prażucha to utarte kartofle i du tego jeszcze dawaty ugotowano kasze gryczano (Uleż). To kiedyś nie mówili fusier tylko prażucha, no bo to sie praży tak te kartofle z mąko (Uhrusk). Prażocha to kartofle z dodatkiem mąki, na gęsto tak (Siedliszcze gm. Dubienka).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lp. *prażuchy*; D. lm. *prażuchów*; wymowa: *prażuxa, prażoxa, prazuxa*.

Por. *dziady, fusie, fusier, fuszer, fuś, fuśka, gamza, hamsa, hamza, lemieszka, mamatyga, niemcuchy, prażaki, psiocha, sztuper, uprzoldudu*.

Prażucha III ‘placki, kotlety z gotowanych ziemniaków i mąki, smażone na patelni’

Smażone placki to właśnie ta prażucha. To tak samo, z ziemniaków z mąko, do ziemniaków ugotowanych mąke sie dodaje. Zgniecionych. Jak śnieżke sie robi, później zgniatasz

to i podsmażasz. A prażucha to placki. A ta prażucha, te placki takie to z tych co zostało, z tego samego tylko smażone to so. A można i przygrzewać te kulki, na patelni przysmażyć. To samo smażone, gniecione i to rozdużone, i smażone (Milanów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: okolice Parczewa.

D. lp. *prażuchy*; D. lm. *prażuchów*; wymowa: *prażuxa*.

Por. *fisiorki, fusie, fuszer, prażuchy*.

Prażucha IV ‘słone ciasto z prażonego jęczmienia lub otrąb pszennych i kaszy manny oraz mąki’

Prażucha to było normalnie jęczmień prażony taki i takie ziarno to wszystko. To było dodawane do ciasta, ale ciasto to było robione takie suche. Cienkie takie suche ciasto. To było normalnie słone. To było razem wymieszane i na patelni zrobione (Książomierz). Mąka pszenna, pare łyżek otrąb pszennych i kaszy manny. Mąkę z otrębami i kaszo manno prażymy na suchej patelni mieszając drewniano łyżko. Uprażono mąkę zalewamy ugotowano i osolono wodę i mieszamy aż masa będzie gęsta. Krasimy boczkiem prażuche (Uleź).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Kraśnika i Puław.

D. lp. *prażuchy*; D. lm. *prażuchów*; wymowa: *prażuxa, prazuxa*.

Prażuchy ‘placki, kotlety z gotowanych ziemniaków i mąki, smażone na patelni’

Prażuchy to placki z gotowanych ziemniaków i mąki, smażone na patelni (Milanów). Z zimnego fuszeru robili potem prażuchy, małe kotleciki przyrumienione na patelni (Ujazdów). Syrwatki dodaje do ciasta na prażuchy (Dzierzkowice Małe). Prażuchy to takie placuski (Sulów). Prażuchy to kluski płaskate z gotowanych kartoflów (Dobryń).

Źródła: PM, TG.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej, Parczewa, Włodawy i Kraśnika.

D. lm. *prażuchów*; wymowa: *prażuxy, prazuxy*.

Por. *fisiorki, fusie, fuszer, prażucha*.

Prażuny ‘zupa z mąki pszennej z dodatkiem ziemniaków’

Prażuny to zupa z białej mąki i kartoflów (Wyczółki). Prażuny to zupa z pszennej mąki i kartofli (Ortel Książęcy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej

D. lm. *prażunów*; wymowa: *prażuny*.

Por. *duszoki, fisia, fiuk, fuśka, sztuper*.

Prażyc I ‘gotować potrawę na ogniu’

Dawno to mówili, że trza prażyć jedzynie, mliko (Wola Idzikowska). Prażyli jakąś zupinę i zjedli, i szli w pole (Potok Górny). Prażyli mąkę z wodą na kulasze (Tarnawa Duża).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *prażyć, prażyć*.

Por. *gotować, pryczyć, warzyć*.

Prażyć II ‘gotować na sypko kaszę’

Kasy saganek naprażuny (Abramów). *To sie te kasze prażyło* (Chodel). *Kasze sie jo troche rozprażyło, dosoliło, dosmaczyło, i te kiszki sie nadziewało to kaszo* (Mircze). *Prażyć kasze to jo gotować na gęsto, taka sypka jest* (Dubienka). *Wszystkie były kiedyś dobre kase i jaglano sie prażyło, i grycano* (Oszczepalin).

Źródła: PM, ML, AZKP, KAGP.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *prażyć, prażyć*.

Por. *gotować, gotować na gęsto, gotować na miękko, gotować na sucho, gotować na sypko, gotować na twardo, gotować na wolno, parować, parzyć, pryczyć, przeć*.

Prodiż ‘naczynie metalowe ze szczelną pokrywą z wizjerem, służące do pieczenia ciast, drobiu i mięs, ogrzewane gazem lub prądem elektrycznym’

Prodiż to naczynie na prąd do piczenia ciasta (Kolonja Drzewce). *Pierw w piecu sie piekło, a potem te prodiże nastaly* (Michów). *W prodiżu piekłam szarlotke na każde niedziele, a tera młode ni pieko, w sklepie kupujo ciasto* (Częstoborowice). *W prodiżu piekli, to już szybciej było jak w piecu* (Dzielce). *Do gotowania w domu nie było specjalnych panie narzędzi, tylko był prodiż taki jeden, i to koniec* (Wólka Domaszewska).

Źródła: PM, ML, AZKP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *prodiż*; D. lm. *prodiżów*; wymowa: *prodiś, prodiś, prodiś, prodiś*.

Pronagal ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Na fajirkach takie sie placki smazyło ji jadło. A cukru ni było, to buraków cukrowych, cy to sie ukradło tu księcego jak sie kopało, zeby było z kos, zeby było na zime. Bo cukru ni było. Ji te wode z buraków, co sie wygutowało, ji tym pupijało sie te placki. Pranagale sie nazywały te placki (Jezioro).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Jezioro, Glinny Stok (zob. mapa 18).

D. lp. *pronagala*; D. lm. *pronagalów*; wymowa: *pronagal*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Prosiana kasza ‘kasza jaglana’

Z prosa jest prosiana kasza (Wólka Czulczycka). *Prosiane kasze si gotowało z mlikiem na rano* (Elźbiecin). *Gotowali dynie z prosiano kaszo* (Janówka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna – zasięg rozproszony (zob. mapa 6).

D. lp. *prosianej kaszy // prosiany kaszy*; D. lm. *prosianych kaszów*; wymowa: *prośana kaśa, prośano kasa, prośana kaśa*.

Por. *jaglana kasza, jaglane krupy, jaglanka, jagły, prośniana kasza, pszoniana kasza, pszono*.

Prośniana kasza ‘kasza jaglana’

Prośniana kasza to kasza z prosa (Rudno). Prośniane kasze w stepie sie bije (Kopina). Prośniane kasze to i dziś jeszcze gotujem (Worgule).

Źródła: PM, MSGP, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna – zasięg rozproszony (zob. mapa 6).

D. lp. *prośnianej kaszy* // *prośnianej kaszy*; D. lm. *prośnianych kaszów*; wymowa: *prośniana kaśa, prośniano kasa, pruśniana kaśa*.

Por. *jaglana kasza, jaglane krupy, jaglanka, jagły, prosiana kasza, pszoniana kasza, pszono*.

Proziak ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Proziak to taki placek na fajerkach upieczony, na sodzie gnieciuny (Hucisko). Prozioków nadrobiły i syra, i te proziaki z tych fajerków jadły tak (Lipa). Proziaki to proste placki pieczone na kuchennej blasze, nazywane proziakami, moje babka to mówili, że ta nazwa pochodzi od prozy, tak podobno kiedyś nazywali sode oczyszczone dodawane do ciasta (Lipiny Górne).

Źródła: PM.

Geografia: Lipiny Górne, Hucisko, Lipa (zob. mapa 18).

D. lp. *proziaka*; D. lm. *proziaków*; wymowa: *prożak, prożok*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczacz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Próchno ‘materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa’

Żeby zapalić to sie brało próchno do krzysanio (Braciejowice). Próchno sie tarło i to sie jakoś tam zapaliło (Choroszczyńska).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Matiaszówka, Choroszczyńska, Braciejowice, Hedwizyn, Panasówka, Teresopol (zob. mapa 67).

D. lp. *próchna*; D. lm. *próchnów*; wymowa: *pruxno*.

Por. *czyr, gąbka, huba, hubawka, hubka, knot, koza, kozula, krzemień, pulwar, zapał, żagiew, żagwa*.

Pryczyć I ‘gotować potrawę na ogniu’

Pryczyć to po dzisiejszemu gotować, smażyć, prażyć (Niedźwiada). Pryczyć to wsio można, zupe jakoś upryczyła na prędko, kapuste sie pryczy, no inaczy gotuje sie (Chomęciska Duże).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *pryczyć, pryczyć*.

Por. *gotować, prażyć, warzyć*.

Pryczyć II ‘gotować na sypko kaszę’

Kasza sie pryczyła w piecu, a potem dali trza było pryczyć, i to sie pod pirzynke kładło i una tak sie pryczyła (Deszkowice I). Kasa sie pryczyła na kuminie (Abramów).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

Wymowa: *pryčyc, pryćyc*.

Por. *gotować, gotować na gęsto, gotować na mięko, gotować na sucho, gotować na sypko, gotować na twardo, gotować na wolno, parować, parzyć, prażyć, przeć*.

Prydańskie pierogi ‘pierogi z mąki gryczanej, kaszy i sera przygotowane na przenosiny w czasie wesela’

Prydańskie pierogi rubili z mąki hrycznyj, kaszy i sera, i one byli przywiezione z domu panny młodyj w czasie przenosin (Strupin). Prydańskie pirogi to z syrem i kaszo, razem z prydanami jich wieźli (Kasiłan).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Chełma.

D. lm. *prydańskich pierogów*; wymowa: *prydańske përogi, prydańske pirogi*.

Prysacz ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Przed wsadzeniem bochenka do pieca na trzonie piekli prysacze (Serniki). Prysacz to na trzonie taki placek przyd chlebem pieczony (Nowodwór).

Źródła: PM.

Geografia: Serniki, Nowodwór (zob. mapa 23).

D. lp. *prysacza*; D. lm. *prysaczów*; wymowa: *prysač*.

Por. *bałabuch, klepak, lipoch, opatek, opołonok, palonka, podpatek, podpłomiennik, podpłomyk, podpłonik, podpłonyczek, popłomyk, popłonik, popłonyk, pryszcz, przedpłomiennik, prześniak, solanek, tryszcz*.

Pryszcz I ‘placek z mąki gryczanej z dodatkiem mąki pszennej i zsiadłego mleka’

Prysc to placek z tatarcany mąki, piecony z chlebem (Abramów). Pryscce so z recany mąki (Wólka Kątna). Były takie poczęstunki. Na ten poczęstunek to rozpały w piecu chlebowym i rozrabiały takie ciasto rzadkie prawie jak lane, gęściejsze jak naleśniki. Do łyżki wazowej dowiązywało sie długi kij, nabierało sie tego ciasta i jak już było napalone, wymieciono w tym piecu, to polewały takie pryszczce sie mówilo, a te pryszczce były robione z gryczanej kaszy i z dodatkiem pszennej mąki i dodane zsiadłego mleka, posolone, jajka. Przeważnie jajka to sie używało dużo. To jedzone, wcześniej była nakrojona cebula posolona, troszke octu i dodane później oleju, i to był ten pryszcz do tej cebuli. To było tak wspaniale (Krasienin). Pyszczce to placki pieczone z mąki hryczanej i maczane w roztopionym maśle (Kolechowice). Placki z lejącego sie ciasta reczczanego to pryszczce. Placki te pieczone były bezpośrednio na trzonie piekarskim (Wólka Łabuńska).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Abramów, Wólka Kątna, Krasienin, Kolechowice, Wólka Łabuńska.

D. lp. *pryszczca*; D. lm. *pryszczów*; wymowa: *pryšč, prysc*.

Por. *tryszczek*.

Pryszcz II ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Pryscce to dawno piekli zanim chlib wsadzili w piec (Przybysławice). Pryscce sie piecze przed chlebem (Krępiec). Pryscce to piekły przyd chlebem (Abramów).

Źródła: PM.

Geografia: Abramów, Krasienin, Przybysławice, Krępiec (zob. mapa 23).

D. lp. *pryszcz*; D. lm. *pryszczów*; wymowa: *pryšč, prysc*.

Por. *bałabuch, klepak, lipoch, opatek, opolonok, palonka, podpatek, podpłomiennik, podpłomyk, podpłonik, podpłonyczek, popłomyk, popłonik, popłonyk, prysacz, przedpłomiennik, prześniak, solanek, tryszcz*.

Pryta ‘zupa z mąki rzucaanej na wrzące mleko’

To była przywaźnie pryta, no takie niby kluseczki z mąki rzucaany na gorące mlisko i to było tak gotowane na tym mlisku. [. . .]. A pryte to ja i teraz robie czasem na śniadanie, ale nie mówie pryta tylko zacierka, teraz mówim na nio zacierka, tak po nowoczesnemu (Żrebece). Pryta to zupa mleczna z mąki rzucaanej na wrzące mleko (Hosznia Ordynacka). Pryta to w ni takie drobne kluseczki na mleku z mąki sie robio, takie jak i robione w ręku (Sąsiadka). Pryta to na mleko rzucaane drobne kluseczki, na mleku i robione w rękach (Orłów Drewniany).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: okolice Krasnegostawu, Zamościa i Szczebrzeszyna (zob. mapa 12).

D. lp. *pryty*; D. lm. *prytów*; wymowa: *pryta*.

Por. *kruszynka, prytk*, *zacieraczka, zacierka, zacierki, zakruchy, zakruszka*.

Prytk ‘zupa z mąki rzucaanej na wrzące mleko’

Prytk to drobne kluseczki na mleku, robione w ręku (Orłów Drewniany). Prytk to z mąki na mleku takie jakby zupa mleczna (Chomeciska Duże).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Krasnegostawu i Zamościa (zob. mapa 12).

D. lp. *prytki*; D. lm. *prytków*; wymowa: *prytk*.

Por. *kruszynka, pryta, zacieraczka, zacierka, zacierki, zakruchy, zakruszka*.

Przastek I ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Przastek to taki posny na sodzie (Ulan Duży). Przastki to z ciasta niekwaśnego z mąki pszennej, żytniej, z gryczanej, które pieczono na kuchni (Brzozowica Mała). Przastki pieczono na rozgrzanej płycie kuchennej. Należało uformować cienkie placki i opiecz z dwóch stron, żeby sie nie przypaliły. To taki przastek albo osuch nazywały jeszcze, to dla dzieci takie placki (Żakowola). Na sodzie przastki robiły, woda i soda, sól i tyle, a piekły na blachach (Bezwola).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia (zob. mapa 18).

D. lp. *przastka*; D. lm. *przastków*; wymowa: *pšastek*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Przastek II ‘placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju’

Przastek to mąka, woda i mak, no i olej do smażenia (Skoki). Przastki przywaźnie w poście piekli, bo przastek to posny placek (Brzeźnica Bychawska).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia (zob. mapa 19).

D. lp. *przastka*; D. lm. *przastków*; wymowa: *pšastek*.

Por. *bałabuch, macarz, olejarz, osuch, osuszek, palinka, perepyczka, placek, posny placek, praśniak, praśniaczek*.

Przaśniaczek ‘placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju’

Przaśniaczek pieczony był z makiem, taki posny placek (Dys). *Posne prześniaczki piekły* (Jawidz).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Dys, Jawidz (zob. mapa 19).

D. lp. *przaśniaczka*; D. lm. *przaśniaczków*; wymowa: *pšaśńaček*.

Por. *bałabuch, macarz, olejarz, osuch, osuszek, palinka, perepyczka, placek, posny placek, praśniak, przastek*.

Przaśniak I ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Przaśniok to placek zarobiony na sodzie i rzucany na fajerki (Wola Idzikowska). *Przaśniak to placek na sodzie* (Sosnówka). *Przaśniak to mąka, sól i soda, i z tego placki sie rubiło* (Dubienka).

Źródła: PM, CA, KAGL.

Geografia: okolice Lubartowa, Lublina, Włodawy, Chełma, Krasnegostawu i Zamościa (zob. mapa 18).

D. lp. *przaśniaka*; D. lm. *przaśniaków*; wymowa: *pšaśńiak, pšaśńok*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Przaśniak II ‘ciasto z utartą marchwią’

Takie przasnioki z marchwii, buraka cukrowego, kapusty. Piekło sie na liściu z kapusty albo na samym trzanie (Krasienin). *Przasniaki piekłam z burokiem, z marchwio tyż piekłam* (Krępiec).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lp. *przaśniaka*; D. lm. *przaśniaków*; wymowa: *pšaśńiak, pšaśńok*.

Por. *marchwiak, marchwianka, marchwiarz, pieróg z marchwią*.

Przaśny ‘taki, który nie uległ fermentacji, niekwaśny’

Przaśny smak to jak chlib taki nijaki (Tworyczów). *Ni zakwaszało sie i tyn chlib wyszed taki przasny* (Stryjów). *Na sodzie robiuny to bedzie taki więcy przasny w smaku* (Jacnia).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *przaśnego*; D. lm. *przaśnych*; wymowa: *pšaśny*.

Przaśny placek ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Pieklki placki na blasze, przasne placki na sodzie (Zamch). Przaśny placek w smaku to taki nijaki (Zawada). Na sodzie robiuny to taki przasny placek (Jacnia).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Kodeniec, Wyhalew, Wólka Czuleczycka, Dubienka, Rogatka, Zawada, Jacnia, Zamch, Borowiec, Łukowa (zob. mapa 18).

D. lp. *przaśnego placka*; D. lm. *przaśnych placków*; wymowa: *pśasny placek*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, przasniak, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Przeć ‘gotować na sypko kaszę’

Przeć to o kasy, mówi sie, ze kasa przeje (Maziarka). Na obiad kasze trza przeć (Wólka Ratajska). Kasze brali w pole w żeliwnym garnku, tak nie stygło. A pierw to una musi przeć, uprzeje, no tak zgęstnieje kasza, i tak uprzana kasza musi być (Gałęzów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowa i południowo-zachodnia.

Wymowa: *pšec, pšyc*.

Por. *gotować, gotować na gęsto, gotować na mięko, gotować na sucho, gotować na sypko, gotować na twardo, gotować na wolno, parować, parzyć, prażyć, przyć*.

Przedobiadek ‘posiłek spożywany między śniadaniem a obiadem’

Przedobiadek to po śniadaniu tak ze dwie godzin już można jeść (Czosnówka). Przedobiadek mówiło sie, bo to jedzynie przyd ubiadem (Korcówka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lp. *przedobiadka*; D. lm. *przedobiadków*; wymowa: *pšedobadek, pšydobadek, pšyduubadek*.

Por. *drugie śniadanie, podobiadek, podobiedzie, podpotudnik, podśniadanek*.

Przedpłomiennik ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Przedpłominiki to byli dobre i to jedli, a tera ni pieko, to przyd chlebem sie piekło, a chleba ni pieko (Wólka Czuleczycka). Przedpłomiennik, bo przez tym płuminiem sie tyn placek piekło, jeszcze płumiń był w piecu (Rogów).

Źródła: PM, CWP, KAGL.

Geografia: Wólka Czuleczycka, Sawin, Rogów (zob. mapa 23).

D. lp. *przedpłomiennika*; D. lm. *przedpłomienników*; wymowa: *pšetpuomeńnik, pšetpuomińnik*.

Por. *batabuch, klepak, lipoch, opatek, opołonok, palonka, podpatek, podpłomiennik, podpłomyk, podpłoniak, podpłonyczek, popłomyk, popłoniak, popłonyk, prysacz, pryszcz, prześniak, solanek, tryszcz*.

Przekładaniec ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Przekładaniec to ciasto czymś przekładane (Tarnawka). Przekładaniec to placek, strucla z makiem, serem, marmolado, to wszystko przekładaniec (Wólka Abramowska). Przekładaniec to ciasto przekładane, z nadziniem (Żurawce). U mnie do dziś sie piecze przekładańce, dwa z serem i dwa z owocami (Janówka). Przekładańce piekli i takie różne ciasteczka (Moniatycze). Piekli takie różne przekładańce (Stawce). Gospodyni przekładańców napiękla z serem, z makiem, kawy zrobiła (Branew).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechne (zob. mapa 17).

D. lp. *przekładańca*; D. lm. *przekładańców*; wymowa: *pšekudańec, pšekudańec, pškyudańec, pškyudańec, pškyudańec*.

Por. *bartosz, bartuch, obartuch, obertuch, pieróg, placek, przekładanka, przewijak, przewijaniec, warenik, warenycia, zawijach, zawijak, zawijaniec, zawijas*.

Przekładanka ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Przekładanka to ciasto kruche nadziewane (Ciosmy). Przekładanka to było tak, ciasto, coś tam przelożone i znów to ciasto, to przelożenie to w środku (Lipiny Górne).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Ciosmy, Lipiny Górne, Łazory, Hucisko (zob. mapa 17).

D. lp. *przekładanki*; D. lm. *przekładanków*; wymowa: *pšekudanka, pškyudanka*.

Por. *bartosz, bartuch, obartuch, obertuch, pieróg, placek, przekładaniec, przewijak, przewijaniec, warenik, warenycia, zawijach, zawijak, zawijaniec, zawijas*.

Przepuszczka ‘lniana szmatka do przecedzania mleka’

Przepuszczka to kawałek płótna do cedzenia mleka (Tworyczów). Mliko cadzili przez przepuszczkę, take szmatkę (Staw Noakowski).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Staw Noakowski, Nielisz, Sąsiadka, Żrebce, Tworyczów (zob. mapa 54).

D. lp. *przepuszczki*; D. lm. *przepuszczków*; wymowa: *pšepuščka, pšypuščka*.

Por. *cedzałek, cedzałka, cedzitek, cedziłka, cedziłko, gałganek, płótno, powązka, szmatka, trapka*.

Prześniak I ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Prześniak to placek na sodzie (Strzelce). Prześniaki robiono z pszennej mąki, mleka, soli, sody i pieczono na fajerkach (Stryjów). Piekli prześniaki na blachach na sodzie (Wereszczyn). Prześniak to posny placek na sodzie, na fajerce posmolony trochi (Świerże).

Źródła: PM, CA, KAGL.

Geografia: okolice Włodawy, Chełma i Krasnegostawu (zob. mapa 18).

D. lp. *prześniaka*; D. lm. *prześniaków*; wymowa: *pšesniak*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, przasniak, przasny placek, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Prześniak II ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Prześniak to jest placek pieczony na trzonie przed wsadzeniem chleba (Ostrzyca). Prześniak to placek pieczony na trzonie w piecu przed chlebem (Orłów Drewniany).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Orłów Drewniany, Stryjów, Ostrzyca, Izbica, Bończa, Rakolupy, Samowicze, Bohukały (zob. mapa 23).

D. lp. *prześniaka*; D. lm. *prześniaków*; wymowa: *pšeśniak*.

Por. *batabuch, klepak, lipoch, opatek, opołonok, palonka, podpatek, podpłomiennik, podpłomyk, podpłonik, podpłoniczek, popłomyk, popłonik, popłonyk, prysacz, pryszcz, przedpłomiennik, solanek, tryszcz*.

Przetaczek ‘sito do przesiewania mąki’

Przesiwali mąkę bez przetaczek albo sito (Żrebce). Potem była razówka, to podsiewali na takich przytaczkach, żeby to tam tureby łodsiać. I z tego chleb super (Łopiennik Górny).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *przetaczka*; D. lm. *przetaczków*; wymowa: *pšetaček, pšytaček, pšetacek*.

Por. *bukwiak, półprzetaczek, przetak, reszeto, sitko, sito*.

Przetak I – tom I: 250–251.

Przetak II ‘sito do przesiewania mąki’

Przetak to du siania mąki był (Horyszów Ruski). Jest przetak do przesiewania mąki (Węglinek). Przetak to takie większe sito (Dzierążnia). Ta mąka razowu to przesiwały przez taki rzadki przetak, że te wysiwiny zostawały z ty mąki co grubsze, późni na tych wysiwinach tyn chlib kładli, obmuskali wodu i sie pik (Karczmiska). Przetak do przesiewania mąki, na mialke mąkę (Leszczany). Przetak jest do przesiewania mąki (Wola Idzikowska). Na wyselu pirogi w przytaku miały i częstowały (Gielczew). Ci domowi wychodzili z przetakiem, taki przetak masowy był i częstowali plackiem, pirogiem (Kolonia Zakręcie). Nakrajali bułki, piroga na przetak taki łod mąki, bo takie te przytaki co kiedyś, to ołokragłe takie byli (Świerże). Na wyselu w przetak ukrajali piroga, syra, i dostała ta drużyna kromke piroga, kromke syra i kieliszek wódki (Branew). W przetaku gościom nosili weselnym, dzieciom wynosili w przetaku (Turzyniec). Pan młody znów z drużbo prosić na wesele, dużo gości prosili, ale tego nie wystawiali co teraz, bo nie stać ludzi było, troche wódki było, no i ciasto, to były placki drożdżowe, pierogi gryczane, jaglane, i to nie było tak to jak dziś na stół, tylko w przetaku wynosili i częstowali w progę po kieliszku wódki, w przetaku placka i pieroga (Słodków). Na przetak nakrajał tego, takich pirogów, to po kawałku tam dzieciom dają ten piróg (Zastawie).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechne.

D. lp. *przetaka*; D. lm. *przetaków*; wymowa: *pšetak, pšetok*.

Por. *bukwiak, półprzetaczek, przetaczek, reszeto, sitko, sito*.

Przetok ‘górnny kamień żaren’

W żarnach były dwa okrągłe kamienie, z których górny nazywany przetokiem był obracany (Dobryń).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *przetoka*; D. lm. *przetoków*; wymowa: *pšetok*.

Por. *kamień, kamień górny, kamień zwierzchni, wiersznik, wierzchlak, wierzchni kamień, wierzchniak, wierzchnik, zwierzchnik, żarnowiec, żarnowy kamień*.

Przetoka ‘tłuszcz ze słoniny’

Ślunine sie stopi i to, co z tego sie robi, tyn tłuszcz to jest przetoka (Trawniki). *Przetoko to nawet krusili kartofle, kluski* (Żulin).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Krasnegostawu.

D. lp. *przetoki*; D. lm. *przetoków*; wymowa: *pšetoka*.

Por. *otopa, patoka, patopa, smalec, tłustość, tłuszcz, topa*.

Przewijak ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Piekli takie przewijoki, to był placek z powidłami (Krzemień). *Przewijok z syrem piekli zawsze na święta* (Tarnawa Duża). *Przewijak to przekładany serem, ale tyn syr to je w środku kruchego ciasta* (Polichna).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Janowa Lubelskiego, Kraśnika i Krasnegostawu (zob. mapa 17).

D. lp. *przewijaka*; D. lm. *przewijaków*; wymowa: *pševijak, pševijok*.

Por. *bartosz, bartuch, obartuch, obertuch, pieróg, placek, przekładaniec, przekładanka, przewijaniec, warenik, warenycia, zawijach, zawijak, zawijaniec, zawijas*.

Przewijaniec ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Przewijaniec to placek z makiem, serem, powidłami (Łukowa). *I bułki piekli, i rozmaite przewijańce, bo to łowoc był ładny* (Błonie). *Zawsze mama u nas piekła przewijańce czymś takie przełożone, czymś tam* (Kawęczyn). *Przewijańce to takie bułki w piecu przekładane czym tam* (Kocudza). *Przewijaniec to pieróg nadziwany, ciasto drożdżowe, ale z czymś tak w środku* (Korczów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Janowa Lubelskiego, Biłgoraja, Szczebrzeszyna i Tomaszowa Lubelskiego (zob. mapa 17).

D. lp. *przewijańca*; D. lm. *przewijańców*; wymowa: *pševijańec*.

Por. *bartosz, bartuch, obartuch, obertuch, pieróg, placek, przekładaniec, przekładanka, przewijak, warenik, warenycia, zawijach, zawijak, zawijaniec, zawijas*.

Przyczyniać ‘przygotowywać posiłek’

Przyczyniać trza obiad, bo samo sie ni robi, a u nas sześć ludzi do jedzynia (Kawęczyn). *Przyczyniać to jydzenie jakieś, coś tam ugotowane było, i do tego jak dzisiaj jakieś tam zielenine daje sie jeszcze, i sie przyczynia razem do jedzynia* (Teresin).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: zasięg rozproszony.

Wymowa: *pšyčyniać, pšyčyniać*.

Por. *gotować, ładować, przyrządzać, szykować*.

Przyczynić ‘przygotować ciasto i wyrobić bochenki chleba’

Przyczyniać to ugniatać ciasto po dosypaniu mąki do rozczyzny, a przyczyna to mąka dodawana do rozczyzny (Potok Górny). Ciasto przed zrobieniem bochenków trzeba przyczynić, a potem dopiero do pieca wsadzić (Okrzeja).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

Wymowa: *pšyćyńić, pšyćyńić*.

Por. *wymiesić, wyrobić*.

Przygarka ‘wierzchnia, stężala warstwa na ugotowanym mleku’

Przygarka się robi na ugotowanym mleku (Lipnica). Na mliku, jak się zagutuje i puśtoji, to się robi przygarka (Witulín).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lipnica, Witulin, Worgule (zob. mapa 31).

D. lp. *przygarki*; D. lm. *przygarków*; wymowa: *pšygarka*.

Por. *baba, babka, dziad, dzida, grzybek, kipa, kozuch, kozuszek, pianka, plewka, schabka, skorupka, skóra, skórka, starka, szum, warzuch*.

Przykrywadło ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Przykrywadło jest u maśnicky, tłucki, bo to tak i tak się nazywa, żeby nie wybryżywało ta śmitana (Gręzówka). Przykrywadło to sam wirzech maślnicy (Wola Gułowska). Przykrywadło to wierzchnia część maśniczki (Wilków).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia (zob. mapa 51).

D. lp. *przykrywadła*; D. lm. *przykrywadłów*; wymowa: *pšykrywaduo*.

Por. *denko, jabko, jasełko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, lepek, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pieniuszek, pokrywka, prawda, przykrywka, wieczko, wieko, wirzech, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczek, zatula, zatulka, zatyczka, zwierchnik*.

Przykrywka I ‘blaszane nakrycie garnka’

Przykrywka to pokrywka garnka (Nowodwór). Przykrywka to przykrywa garnek (Zahajki pow. Biała Podlaska). Przykrywko przykrywało się garnek (Drelów).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *przykrywki*; D. lm. *przykrywków*; wymowa: *pšykryfka*.

Por. *dekiel, denko, krążek, nakrywka, pokrowek, pokrywka*.

Przykrywka II ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Maśniczka na wirzchu ma take przykrywke jeszcze i wtedy ta śmitana tam się spokojnie tak tłucze, nie wypływa na wirzech (Leszczanka). Przykrywka to takie dudatkowe zabycpiczenie na maśnicy (Zahajki pow. Biała Podlaska). Tako maśnicka była [...], na wirzech nasodzało się taku przykrywke z dziurku i się robiło masło (Świeciechów).

Źródła: PM, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: Leszczanka, Zahajki pow. Biała Podlaska, Sitno pow. Biała Podlaska, Szuminka, Żuków, Ochoża, Basonia, Świeciechów, Księżomierz, Trzydnik Duży, Irena (zob. mapa 51).

D. lp. *przykrywki*; D. lm. *przykrywków*; wymowa: *pšykryfka*.

Por. *denko, jabko, jasełko, kaczatka, kapelusik, kółko, krążek, lepek, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pepek, pieniuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczek, zatula, zatulka, zatycka, zwierchnik*.

Przykwasek ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyynu chlebowego’

Brały przykwasek z ciasta na następny chlib do zakwasenia (Stara Wieś). *Troszki trza było zostawić z tego ciasta, to sie przykwasek nazywało i to lyżato do drugiego już wypieku chleba* (Skoki).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Stara Wieś, Borki, Skoki (zob. mapa 22).

D. lp. *przykwaska*; D. lm. *przykwasków*; wymowa: *pšykwfasek*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gaszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńska, poskrabek, poskrabka, rozczyzn, rozczyzna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Przylepa I ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Przylepa to pierwszy kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka (Węglinek). *Przylepa to pierwsze odkrojone z buchenka* (Olszanka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Lubartowa, Lublina, Kraśnika, Bychawy i Krasnegostawu (zob. mapa 27).

D. lp. *przylepy*; D. lm. *przylepów*; wymowa: *pšylepa, pšyłyipa*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Przylepa II ‘wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka’

Przylepa to przyklejony jeden do drugiego (Stara Wieś). *Przylepa sie robi to, jak dzie blisko przysadzi jeden do drugiego* (Krzczonów). *Przylepa to sie robi w tym miejscu, dzie sie zrostajo chleby do kupy* (Niedźwiada).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i środkowa (zob. mapa 29).

D. lp. *przylepy*; D. lm. *przylepów*; wymowa: *pšylepa, pšyłyipa*.

Por. *huska, nalepa, nalepka, osuszek, przylepek, przylepka, przypolepka, przywara, szyszka, wybieżek, zalepa, zalepka, zlepa, żużlak*.

Przylepek I ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Pierwsze z chleba to przylepek, a daly to już kromka, skibka (Zalesie). Pierwsza kromka odkrojona od wirzchu bochenka to przylipka (Czajki). Przylepek to pirszy kawałek chleba odkrajany z chleba (Czosnówka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej, Krasnegostawu, Zamościa i Biłgoraja (zob. mapa 27).

D. lp. *przylepka*; D. lm. *przylepków*; wymowa: *pšylepek, pšylipek*.

Por. *broda, brzeg, brzeżczek, brzeżek, catuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowanie, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Przylepek II ‘wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka’

Jak dwa chleby w kupie to, to miejsce zlypienia to przylepek (Hrebenne). Odyrwała zem chleby zruśnięte i jadła przylepek na nich (Kąty).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Bohukały, Wólka Plebańska, Czosnówka, Kąty, Kodeń, Kostomłoty, Hrebenne, Horodło, Kopyłów, Obrowiec (zob. mapa 29).

D. lp. *przylepka*; D. lm. *przylepków*; wymowa: *pšylepek, pšylipek*.

Por. *huska, nalepa, nalepka, osuszek, przylepa, przylepka, przypolepka, przywara, szyszka, wybieżek, zalepa, zalepka, zlepa, żużlak*.

Przylepka I ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Jest ustatnia, to przylepka. I to kiedyś tak nazywali (Modryniec). Przylepka to początek albo końcówka chleba (Wyryki). Przylipka to pierwsza kromka chleba (Aleksandrów). Przylipka to pierwszy kawałek chleba (Gałęzów). Przylepka to pirszy albo ostatni kawałek chleba odkrojonego od bochenka (Palikije). Przylepka to pierszy kawałek chleba (Ratoszyn). Przylepka to pierwsza pajda (Kryłów). Przylepka to pierwszy kawałek chleba (Ratoszyn). Przylipka to pierwszy kawałek chleba z butki (Mołożów). Od chleba odkrajali przylepkę i z masłem jakie to było dobre jedzenie (Wronów).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 27).

D. lp. *przylepki*; D. lm. *przylepków*; wymowa: *pšylepka, pšyliпка, pšylypka*.

Por. *broda, brzeg, brzeżczek, brzeżek, catuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowanie, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Przylepka II ‘wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka’

Przylepka to takie przylepione do drugiego chleba (Kleszczówka). To, co z wirzchu chleba przylepione jest do drugiego, no to przylepka jest (Wola Idzikowska). Przylepka to, co chlib się wypuczy, jak rośnie w piecu (Malewszczyzna). Przylepka taka, to jaż guli

powypira na chlebie (Andrzejów pow. Chełm). *Przylepka to od chleba odskoczy takie* (Łazy). *A jak chleb się pik, tu późni puwypekiwali, to nazywali przylipki takie* (Kłocówka). *Przylipka to jak chleb przylepiony do drugiego* (Świerże). *Czasem przylepka była, bo jeden dotknęło do drugiego* (Gałęzów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechna (zob. mapa 29).

D. lp. *przylepki*; D. lm. *przylepków*; wymowa: *pšylepka, pšyĺipka, pšylypka*.

Por. *huska, nalepa, nalepka, osuszek, przylepa, przylepek, przypolepka, przywara, szyszka, wybieżek, zalepa, zalepka, zlepa, żużlak*.

Przypiecek ‘miejsce, legowisko za piecem, na piecu w dawnej wiejskiej izbie’

Przypiecek to miejsce na piecu przeznaczone do spania (Oszczów). *Takie przypiecki byli i tam babka spała czy dziadek na tym przypiecku* (Hulcze). *Przypiecyk był przy każdym dawniej piecu, płycami topirało się to piec albo można było i pułozyc, i można było się wygrzać* (Sól). *Przypiecyk to szeroki przy piecu do siedzenia i grzania się, spania* (Potok Górny). *Przypiecyk to miejsce na dawnym piecu, takie do wygrzania się* (Łuszczacz). *Przypiecek to miejsce w dawnym piecu służące do siadania i wygrzewania się* (Ruda Solska). *Syrzanie ogrzewa się na przypiecku* (Kocudza).

Źródła: PM, ML, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *przypiecka*; D. lm. *przypiecków*; wymowa: *pšypėcek, pšyĺpėcyk*.

Por. *tyżuch, napiecek, zapiecek*.

Przypolepka ‘wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka’

Przypolepka to w chlebie, to takie przylepione jedno do drugiego (Abramów). *Przypolepkę z chleba to przyważnie dzieciom dawały, bo to było dobre* (Wólka Kątna).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Rudno, Abramów, Wielkolas, Wólka Kątna (zob. mapa 29).

D. lp. *przypolepki*; D. lm. *przypolepków*; wymowa: *pšypolepka, pšypulepka*.

Por. *huska, nalepa, nalepka, osuszek, przylepa, przylepek, przylepka, przywara, szyszka, wybieżek, zalepa, zalepka, zlepa, żużlak*.

Przyrządzać ‘przygotowywać posiłek’

Już południe to trza przyrządzać obiad (Serokomla). *Przyrządzać to jedzenie rano czy w południe, na wieczór* (Grady).

Źródła: PM.

Geografia: powszechna.

Wymowa: *pšyżonżać, pšyżunżać*.

Por. *gotować, ładować, przyczyniać, szykować*.

Przysuch ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Przysuch to z samego wirzku bochenka (Szuminka). *Przysuch z samego początku chleba i masło to było rarytas wielki* (Żuków). *Pierwsze okrajane z chleba to jest przysuch* (Żabików).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego, Parczewa i Włodawy (zob. mapa 27).

D. lp. *przysucha*; D. lm. *przysuchów*; wymowa: *pšysux*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeżek, catuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Przysuszek ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Przysuszka se ukraje i masłem posmaruje, bo przysuszek taki z samego brzegu to najlepszy (Polubicze Wiejskie). Pierw idzie przysuszek, a potem kraje sie daly, to już sie nazywa skromka, skibka, a pirsze to przysuszek (Dawidy).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Dubica, Polubicze Wiejskie, Dawidy (zob. mapa 27).

D. lp. *przysuszka*; D. lm. *przysuszków*; wymowa: *pšysušek*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeżek, catuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Przytuła ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Kuchnia, a pud kuchnio jest piec i so dźwiczki taki, ży si zamykały i du tego jeszcze była taka, to si nazywała przytuła, żyby si zapiekał ładnie ten chleb. To bytu z blachy taka ukragła zrubiona (Kryłów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Kryłów, Gołębie, Oszczów, Dołhobyczów (zob. mapa 38).

D. lp. *przytuły*; D. lm. *przytułów*; wymowa: *pšytuła, pšytuła*.

Por. *baba, blacha, deska, okienica, praducha, przytyczka, świnia, zastawa, zastawka, zasuw, zatłoka, zatula, zatulka, zatyczka, zatykaczka, zatyka, zatykadło*.

Przytyczka ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Przytyczko zatykało sie dziure w piecu, żeby ciepło ni ucikało (Żabików). Przytyczki takie rubili z gliny, smoły i tak lypili, a potem blache brali, i już przytyczka z blachy (Turów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Żabików, Turów (zob. mapa 38).

D. lp. *przytyczki*; D. lm. *przytyczków*; wymowa: *pšytyčka*.

Por. *baba, blacha, deska, okienica, praducha, przytuła, świnia, zastawa, zastawka, zasuw, zatłoka, zatula, zatulka, zatyczka, zatykaczka, zatyka, zatykadło*.

Przywara ‘wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka’

Przywara, bo przywar jeden chlib do drugiego i zrubila sie na nich przywara (Staw Noakowski). Narosło tak na chlebie tako przywara, musi przywar w piecu, i to takie

przywary sie robio, jak sie uderwie te chleby (Rozłopy). Przyware to ja uwilbiała, a jeszcze jak masło było czy miodu troche, to już jydzenie najlepsze było (Żrebce).

Źródła: PM.

Geografia: Staw Noakowski, Niedzieliska, Nielisz, Żrebce, Sąsiadka, Rozłopy, Szperówka, Kawęczyn, Zawada (zob. mapa 29).

D. lp. *przywary*; D. lm. *przywarów*; wymowa: pšyvara.

Por. *huska, nalepa, nalepka, osuszek, przylepa, przylepek, przylepka, przypolepka, szyszka, wybieżek, zalepa, zalepka, zlepa, żużlak.*

Psiocha I ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzuconej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Psiocha to strawa z mąki, taki prażony mąki w gorący wodzie (Grabówka). Psiocha to jest ze skuciany mąki zalany ukropem, i to sie tak praży na ogniu (Międzyrzec Podlaski). Zapchoł sie psiocho, bo to takie kleiste było, sama mąka (Gościeradów). Psiocha to może tego, że jak sie miszało to pryskało, to była ta psiocha z gryczany mąki (Wierzbica pow. Kraśnik). Psiocha to upała sie na złoty kolor mąke, potem rozgotowuje sie jo z wodą i krasi słonino (Witaniów). Psioche rubiły z mąki i jady (Ługów). Psiocha to mąka żytnia gotowana na wodzie. Mieszano jo mocno podczas gotowania, a jak masa zrobiła sie gęsta, to jadło sie z mlekiem lub tłuszczem (Zaklików). Kulasza abo psiocha, u niektórych tyz psiocha mówito sie (Wólka Ratajska). Dziadku chodźcie dam wam psiochy, bo pora ubiadu (Mszanna).

Źródła: PM, PS, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia i północna – zasięg rozproszony (zob. mapa 4).

D. lp. *psiochy*; D. lm. *psiochów*; wymowa: pšoxa.

Por. *duszak, dziad, fusia, fuszer, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, pszocha, sachajda.*

Psiocha II ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Psiocha, bo w czasie zaparzania kartofli z mąką wydaje to takie pššššš, pššššš, i pewnie z tego psiocha mówio (Borzechów). Do ugotowanych kartofli daje sie mąke i tłucze razem, a potem sie psioche kładzie na talerz, polewa skwarkami (Ułęż). Na psioche to obierało sie kartofle, gotowało sie, i na nich sypało sie mąki, przykrywało sie i to parowało. Jak sie kartofle ugotowały, to sie odcedzało i tłućko sie tłuczkiem. Du tego dawato sie mąke i razem mieszało z tymi kartoflami, a potem kładło sie na jakoś miske i lało tłuszcz i tak jadło (Jastków). Kartofle i mąka na gęsto razem mieszane i okraszone to była u nas psiocha (Borki). Psiocha to gęsta potrawa z ziemniakami i mąką zaparzano we wrzątku i rozmieszano (Łubki). Psiocha to robi sie jo z ugotowanych kartofli i zaparzany mąki tak ino troszki, z pare tyżek, i to potem krosi sie skwarkami i tłuszczem (Rudno). Psiocha to ziemniaki prażone z wodą, troszke dodane mąki (Dys). Psioche to nie bardzo mama robiła, bo do psiochy trzeba było tłuszczu, a tłuszczu żeśmy nie miały i nie stać nas było. Żeby zrobić psioche, obierało sie kartofle na wodę, troche więcej wody, jak normalnie gotowane kartofle i sypało sie mąki pod przykrywką i sie parowały dotąd, aż sie kartofle ugotowały. Potem sie odcedzało i takim tłuczkiem dużym sie tłućko, żeby to mąke z kartoflami zmieszało (Nasutów). Kiedyś to jadło sie jeszcze psioche, to kartofle gotowane ubite z mąką i okraszone skwarkami (Kozubsczyzna). Psiocha to tak, że do ziemniaków dodaje sie wodę i trochy mąki, i ubija tłuczkiem aż to sie zgęśnie. Można

jeść z skwarkami i ze śmitano (Zakrzów). Ciepłe ziemniaki i wysypana mąka, i na talerz do jedzenia. Psiocha, no to ziemniaczki normalnie gotowane, mąki dodane, normalnej mąki, wytłuczone z mąko i gałki normalnie robione, na talerz, tylko dużo tłuszczu do tego. No i też czy kwaśnym mlekiem popić. Ale kiedyś to często to było, tylko że później to mówie, tego tłuszczu było. On to bardzo lubiał dużo tłuszczu, a ja to skwarek więcej sobie (Milanów). Do psiochy podawali taki kwaśny żurek (Mszanna). Pierw mówiło sie psiocha, a potem już lemieszka. Psiocha to z ugotowanych kartofli i zaparzonej mąki. Z tego ciężko robi sie takie kluski, poleje sie skwarkami ze słoniny i z cebulko (Snopków). Babcia to dudala du kartofli mąki i stawiała na kilka minut przykryty garnek, a potem ubijała psioche tak mocno, że potem to już ni można było ruszyć tłuczkiem (Radzanów). Nichtóre to jeszcze z ty psiochy takie małe kotleciki rubiły i smażyły na patelni (Łukówek). My to mówimy na to psiocha. To sie bierze wode, gotuje sie, kartofle sie oskrobie pare i tak sie na takie plasterki pokraje. Wsypie sie troche kartoflany mąki i taki. Jak był post to olejem, a jak ni ma postu to słonino (Janowice). W moim domu często robi sie psioche. Robi sie jo z ugotowanych kartoflów i zaparzonej mąki. Mówio, że psiocha to potrawa kuchni lubelski (Piotrowice). Psiocha to z kartofli. Ich sie obiera i wstawia w garnku na ogień. Późnij, kiedy zaczną sie gotować, należy odlać troszke wody i nasypać pszenny mąki. Wszystko solimy i zostawiamy, żeby sie prczyło aż sie ugotujo kartofle. Do okraszenia skwarki, a może być też śmitana (Konopnica). Psioche to gotowało sie bez przerwy i wszędzie. Gotujo i teraz. Kartofle sie gotujo i dodać kaszy i mąki na wierzch, a potem razem to stłuc (Krasienin). Ubirało sie kartofle, no wypłucze, gutuje sie, no ji, i późni kartofle jak sie, nawet troche sie lepi ruzgotowywało i jeszcze sie zostawi wody tyj, no udcedzi sie, troszeczke sie zostawi, i mąke jedne pudpalali, a jedne nie, tylko take surowe mąke, i sie mieło kartofli i wgniatało sie te na tyn fusier, a chto tam chciał to troche paskudni, psiocha mówił (Uhrusk). Psiocha to takie biedne, pieskie jedzenie. Podawane na przednówku, bo jak mogo być dobre tłuczone kartofle (Wojciechów).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północna i środkowa.

D. lp. psiochy; D. lm. psiochów; wymowa: psoxa.

Por. dziady, fusie, fusier, fuszer, fuś, fuśka, gamza, hamsa, hamza, lemieszka, mamatyga, niemcuchy, prażaki, prażucha, sztuper, uprzotdudu.

Pszocha ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucaonej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Pszocha to gęsta gorąca potrawa z mąki i wody (Czajki). Kulasza abo pszocho, jak sie powi (Białowola). Pszocho to je kulasza (Alojzów). Pszoche rubili z ryczany mąki i z kaszy (Żulin). Pszocho to inaczy kulasza (Ostrzyca). Pszocho, to jest z gryczanej mąki sie robiło pszoche [. . .]. Uprażona właśnie była i później sie wodo zalewało, a później mama jeszcze jakoś nie wiem, unowocześniała, uzdatniała jo, bo jeszcze kartofle w kostke były, w kostke tam ugotowane, to wtedy zasypywało tom uprażonom mąkom, i to właśnie powstawała tako ta pszocho do słoniny (Wysokie).

Źródła: PM, TL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia (zob. mapa 4).

D. lp. pszochoy; D. lm. pszochów; wymowa: psoxa.

Por. duszak, dziad, fusia, fuszer, fuś, gamza, kostrobuzska, kulasza, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, psiocha, sachajda.

Pszoniana kasza ‘kasza jaglana’

Gotowali na mliku pszoniane kasze (Matiaszówka). *Na mliku nagotowali pszuniany kaszy i to już było śniadanie* (Lipnica).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lipnica, Matiaszówka (zob. mapa 6).

D. lp. *pszonianej kaszy* // *pszoniany kaszy*; D. lm. *pszonianych kaszów*; wymowa: *pšoniana kaša, pšuniana kaša*.

Por. *jaglana kasza, jaglane krupy, jaglanka, jagły, prosiana kasza, prośniana kasza, pszono*.

Pszono ‘kasza jaglana’

Pszono to kasza z utłuczunego prosa (Borowiec). *Pszono to kasza żółciutka taka, to w stępie tak nogami pchali i mlyni* (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, CWP, KAGL.

Geografia: Matiaszówka, Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski, Siedliska pow. Tomaszów Lubelski, Borowiec, Zamch (zob. mapa 6).

D. lp. *pszona*; D. lm. *pszonów*; wymowa: *pšono, pšuno*.

Por. *jaglana kasza, jaglane krupy, jaglanka, jagły, prosiana kasza, prośniana kasza, pszoniana kasza*.

Pucak ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Pucoki, przastki, osuchy nazywali, bo to taki placek był posny, na sodzie zagnieciony i na fajerkach pieczony (Ossowa). *Na fajerkach pucaki piekli, takie placki na sodzie* (Koszoły).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Ossowa, Derewiczna, Kozły, Koszoły, Wiski (zob. mapa 18).

D. lp. *pucaka*; D. lm. *pucaków* // *pucków*; wymowa: *pucak*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Pulwar ‘materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa’

W krzesiwie pulwar jest do zapalania (Huszcz). *Kiedyś to zapałków ni było, to jakiś pulwar był, i z niego był ogień* (Koszoły).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Koszoły, Huszcza, Matiaszówka (zob. mapa 67).

D. lp. *pulwaru* // *pulwara*; D. lm. *pulwarów*; wymowa: *pulwar*.

Por. *czyr, gąbka, huba, hubawka, hubka, knot, koza, kozula, krzemień, próchno, zapał, żagiew, żagwa*.

Purcha I – tom V: 387.**Purcha II** ‘jajko zepsute, śmierzące’

Purcha to jajko, co już chłapie (Okrzeja). *Jajka długo nie zbirane były i same purchy so, ino wyrzucić* (Wola Burzecka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Okrzeja, Wola Burzecka (zob. mapa 35).

D. lp. *purchy*; D. lm. *purchów*; wymowa: *purxa*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bolbotun, bottun, chlapot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparzt, zaparstek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzane, zbuk*.

Puzy ‘gołąbki z kaszy, głównie gryczanej, zawijanej w liście kiszonej kapusty’

Puzy to z reczczany kaszy (Chłopków). Teraz sie nazywajo gołąbki, a dawniej puzy. Ale kiedyś jedli i teraz to jedzo. To rubili kiedyś ich przyważnie na Wilije, na pośnik te puzy, no te gołąbki. A teraz to i na co dzień robio. To brali kasze ryczczano, bo musiała być ryczczano, to dzisiaj i gryczano nazywajo te kasze, i kapuste kwaszuno, całe liście biero zakręcajo te kasze i smažo w piecu. Kiedyś w piecu chlebowym, a teraz to w kuchence gazowej, w tym piekarniku, to jest w duchówce. [. . .]. I jak sie wysmażyło, to jedli z tulejem w Wilije, [. . .] czyli tak można by powiedzieć, że te puzy to je to samo co te dzisiejsze gołąbki, tylko inaczy sie nazywajo. Na pośnik te puzy (Żrebece). Na Wigilie to już inaczej, bo po staremu to u nas nikt nie robi, że tam groch, kapusta czy kluski z makiem, teraz ryba, barszczyk, uszka, no i puzy, no ale puzy to każdy zna (Dzielce).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *puzów*; wymowa: *puzy*.

Por. *bałabuchy, gołąbki, hotubcie, hotubki, hotuby, tubcie, pyzaki, pyzy*.

Pymchy ‘pierogi smażone na oleju, z ziemniaków, mąki, kaszy gryczanej, z dodatkiem skwarków ze słoniny, pietruszki i kopru’

Pymchy to takie pirogi wielkości pięści, smażone na oleju. Robi sie jich z ugotowanych kartofli, kaszy na sypko, mąki, to trza osolić, dać pietruszki, kopru i skwarków (Hanna). Pymchy to takie pirogi pieczone na uleju (Mszanka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Chełma i Włodawy.

D. lm. *pymchów*; wymowa: *pymxy*.

Pytel ‘mąka lepszej jakości z ziaren pszenicy’

Pytel to już mąka o wysokiej jakości (Jastków). To było dwie mąki, pierszej jakości mąka to pytel, i mąka razowa (Mircze). Wuzili mąkę na pytel, i ta mąka pytel nazywała sie, to na pirogi była, na kluski (Suchowola). Pytel to już na jaśniejszy chleb z mąki żytniej (Kryłów). Pytel to z tego był jaśniejszy chleb z lepszy mąki (Mołożów). Pytel to już na jasny chlib był, taki lepszy (Telatyn).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *pytla*; D. lm. *pytlów*; wymowa: *pytel*.

Por. *mąka pszenna, mąka pytlowa*.

Pytlować ‘mleć ziarno na bardzo drobną mąkę jasnego koloru’

Na placki i kluski to trza było mąkę pytlować (Potok Górny). Kiedyś to tylko sie ciemny chleb piekło, kiedyś nie petlowali żyta, to jest żytnia mąka niesiana, nieobczyszczana, tylko taka zmielona i ten chleb wychodził ciemny, a później zaczęli petlować, bo już

ludzie mówili, że już optaci się, bo otręby zjedzo świnię, a chleb je lepszy (Mircze). Sitem w krupkę się siało, później dziadek woził do kłody do młyna, a później się pytlowało, na pytel się wozilo (Ortel Królewski). To teraz pytlować, się pytluje tako mąkę na kluski, na ciasto (Opoka). Tero zyto się pytlowało i lepszo mąka była (Janiszkwice).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *pytlować, petłować*.

Pyzaki ‘gołąbki z kaszy, głównie gryczanej, zawijanej w liście kiszzonej kapusty’

Pyzaków narobili, z olejem i z kaszo reczczano (Nielisz). Wszystko było, i kapusta, i groch, kasza, pyzaki z kaszy reczczany w kapuścianych liściach (Sułów).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Zamościa.

D. lm. *pyzaków*; wymowa: *pyzaki*.

Por. *bałabuchy, gołąbki, hołubcie, hołubki, hołuby, tubcie, puzy, pyzy*.

Pyzy I ‘gołąbki z kaszy, głównie gryczanej, zawijanej w liście kiszzonej kapusty’

Tak zwane pyzy to byli robione z kapuścianych liści. Kapusta była kiszona, żeby było kwaśne to, no i nadziewane to było kaszo redczano, z reczki (Błonie). Kiedyś nazywali raczy pyzy, to gołąbki teraz, to z reczczanych krup (Kawęczyn). Pyzy robili, a w niedzielę to kapuste (Hańsk). Pyzy z kaszy, nie gołąbki tylko pyzy na Wigilie (Szperówka). Z kaszy robione pierogi to pyzy (Rozłopy).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *pyzów*; wymowa: *pyzy*.

Por. *bałabuchy, gołąbki, hołubcie, hołubki, hołuby, tubcie, puzy, pyzaki*.

Pyzy II ‘pyzy z mięsem, z kapustą, z grzybami’ (zob. ilustracja 4).

Na obiad to te pyzy najlepsze, mięska się włoży (Piotrowice). Pyzy to jak już z mięsem so (Sułowiec). Z mięsem to pyzy, gołąbki, a te na pośnik to puzy, bo to posne z olejem (Żrebce). A w wykopki jak się kopało kartofle, to już się brało jedynie cały dzień, bo sąsiady pomagały i kuzyny, to było kilkoro ludzi, bo jak się przyjechało do jakiegoś kawołka kartofli, to tak każdy chciał go wykopać, nawet na motyki, to pamiętam zawsze matka nagotowała pyzów, naprzypikała w takim dużym garnku [...]. I tyn saganek i pyzów w środku, łuparowanych, ługotowanych, przypieczonych z tłuszczym, ze skworakami i to się kosyk brało, łojciec przynosił pełny kosyk siana i robiło się taku dziure i te gorące te pyzy się wkładało w tyn kosyk, w to siano i tak się to wiezło w pole. A w pole to matka brała takie miseczki emaliowane, łyzki i każdy dostał takiego gorącego, no już takie może gorące nie było, ale było takie dobrze ciepłe i każdy zjod taku misce tych przypikanych pyzów i to był cały łobiod (Annopol). Ucierali, przysmażali to soczewice i robili farsz, i z wierzchu oblepiali tym ciastem, ciastem z tego ziemniaka. I to było bardzo smaczne. Nazywali takie pyzy. I to robili przeważnie podługowate. To ugotować ciepłe było dobre, można było pokrasić. [...]. Były ziemniaki duszone, i trochę mąki dodać, i takie te były, nazywali pyzy. Przeważnie, nie tak jak teraz, że ugniatają z mąko ziemniaczano, tylko musiały być tarte, tarte, najwięcej tarte było (Rogoźnica-Kolonia).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lm. *pyzów*; wymowa: *pyzy*.

Por. *granaty, knedle*.

Pyzy III 'kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos'

Pyzy z tartych kartofli, jak kluski takie (Łańcuchów). Pyzy to kluski z tartych ziemniaków (Ostrów Lubelski). Pyzy, takie małe pyziki robiły, tarte ziemniaki odcędzane, kluseczki na kwasie kapuścianym z olejem tłoczonym na zimno (Wilków). Kluski robione z tartych surowych ziemniaków to pyzy (Dąbrowa Olbiecka). Dużo pyzów robiły. Kartofelki sie obierało, tarto sie na tartce, wyciskało sie, takie były woreczki na ser, takie syrne woreczki. W tym woreczku sie wyciskało, jeszcze sie ziemniaki gotowało, potłućko sie i dokładało sie troche, takie było miększe. Na dnie obsiadała mąka ziemniaczana, to sie dodawało (Janowice). Kartoflane kluski i dodawało sie mąki, i to takie pyzy (Krasienin). Kluski pyzy, takie puste te pyzy, nienadziwane, kto tam kiedy cym nadziwoł, przypieczune na tłuszczu, a kiedyś jak pamiętuję to ludzie z mlikim jadły te pyzy [...]. Czasym jak miół te pyzy to były aż niebieskie, nie wim czy z żytni mąki czy z jaki najgorszy mąki gotowane i takśmy szli za krowami i wyjmował po jedny ty pyze i jod. Zacym śmy te krowy przygnali to już pyzy zjod (Annopol). Kluski kartoflane to były pyzy, te kluski takie czorne były (Bychawka). Z ziemniaków to pyzy takie okragłe kraszone, na mleku sie gotowało (Leopoldów).

Źródła: PM, TS, TG, AZKP.

Geografia: powszechne.

D. lm. *pyzów*; wymowa: *pyzy*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bałabuszki, bieda kluski, dziadowskie kluski, gałki, gały, kopytka, kopytka dziadowskie, leniuchy, leniwe kluski, papyzy, pepki, siałabajki, siwaki, żelazne kluski*.

Racuchy I 'placki z mąki na drożdżach, smażone na oleju lub smalcu'

Racuchy to placuszki smażone z ciasta drożdżowego (Grądy). Trocha drożdży, na wodzie, trocha mleka można dać i to takie placuszki racuchy (Łukowa). Racuchy to placki z mąki na oleju (Wola Idzikowska). Racuchów nasmażyłam i dom wuma. Na drożdżach rozczyniło sie i na toleju albo na smalcu (Gołęb). Racuchy to placki z mąki na oleju (Bartorz). Racuchy to placki z mąki smażone na oleju (Krzemień). Racuchy to i z jabkami sie smażyło (Żerdź). Racuchy to słodkie placki z ciasta drożdżowego (Osmolice). Racuchy to placki z mąki na oleju (Pilaszkowice). Racuchy to placki z mąki na oleju (Bojary). Gospodyni smażyła racuchy. Racuchy kiedy podrosno smażyła na rozgrzanym tłuszczu na kolor złoty (Turów). Na racuchy to trza dać mąkę na stolnice, dodać sól i sode, zarobić zsiadłym mlekiem, żeby ciasto nie było ani twarde, ani miętkie (Trzebieszów). Woda osolona i troche drożdży, posoluno i z tej mąki otrzepyły i robiły racuchy, na patelni sie smażyło. Mama napiekła racuchów, to już był rerytas wielki (Janowice). Racuchy z mąki pytlowy i psenny (Stok). Racuchy to drożdżowe placki smażone na oleju (Grabowiec). Racuchy to z mąki takie placki smażone na patelni (Kleszczówka). Racuchy to so placki z mąki, wody, piczone na patelni (Sól). Racuchy na drożdżach i smażyło sie na oleju (Jarczówek). Racuchy też to i teraz takie robie. Brało sie ciepło wode, sypało mąkę, cukier i sól do smaku, drożdże i to mieszało sie gęsciej niż śmietana (Krasienin). Racuchy to placki na drożdżach na oleju (Gałęzów). Racuchy to małe placuszki z drożdży smażone na oleju (Ostrów Lubelski). Piekli puszyste racuchy (Chmielnik). Racuchy to

placuszki smażone z ciasta drożdżowego (Kryłów). Racuchy były smażone (Abramów). Racuchy to placki z mąki na oleju (Ratoszyn). Racuchy mama smażyła (Sułów). Racuchy na Kołędzie rubili, to z mąki gryczany, z psenny i to one byli smażone na łożu (Ortel Książęcy). Racuchy to placki ze zsiadłego mleka smażone na tłuszczu (Lubenka). Racuchy to z jajków, mąki i piecze się na smalcu czy na oleju, to jak kiedy. Gorące trza odsączyć z tłuszczu, posypać cukrem pudrem i jeść jeszcze ciepłe (Borzechów). Do ciasta dodajemy pokrojone w plastry jabłka i zostawiamy do wyrośnięcia, następnie na rozgrzany tłuszcz kładziemy łyżko ciasto i smażymy (Wołyń). A racuchy to tak samo jak się na paczki, tylko że rzadziej się to robi. Drożdżowe ciasto i łyżko się kładzie, smaży się, bardzo fajne placuszki. Tam się nie włoży, bo to jest takie jakby to była gęsta rozcyna taka jak na chleb, ale to ono za godzinę narosnie i to jest dobre (Helenów). Racuchy się smażyło (Modryniec). Racuchy pamiętam cukrem posypane (Kawęczynek). Racuchy to placki z ciasta drożdżowego (Karczmiska). Racuchy to placki na drożdżach (Ługów). Moja robota to tylko ugotować kompot i racuchy usmażyć. No ciasto takie drożdżowe, nie z mlekiem, tylko z wodą. Woda, trochę cukru, no i się smaży. Najsmaczniejsze so jak się smaży na oleju lnianym. Cukrem posypać i na drugi dzień to jeszcze lepiej, bo ten cukier się rozpuści. To zawsze ja smaże. Nie za gęste ciasto, bo to ciasto musi być wolne, że się bierze łyżko, nie bierze się, tylko łyżko delikatnie się nabiera, się kładzie (Rogoźnica-Kolonia). W Wilje na oleju smażono racuchy (Dęba). Placki były, takie racuchy na wodzie i na drożdżach. No i racuchy zawsze na pośnik byli (Bukowa). Na wigilijnym stole racuchy i kapusta to obowiązkowo so (Rzeczyca Ziemiańska). Racuchy na pośnik robiły (Zdziechowice II). Racuchy wigilijne to wziąć dwie szklanki wody ciepłej, wymieszać z cukrem, cukrem waniliowym i drożdżami, jak drożdże wyrosną wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia, a potem smażyć na oleju (Wąwolnica). Na Wigilie to racuchy smażone na oleju i posypane cukrem (Wojciechów). Na pośnik racuchy drożdżowe (Babin). Na Wigilie to kucia, racuchy, ryba, barszcz czerwony, łuszka, pierożki, kisielek, no i rybki, śledzie (Oksów). Racuchy to posypuje się cukrem (Żdźary). Były też racuchy z cukrem albo powidłami smarowane, jak kto chciał. [...]. Mama racuchów nasmażyła i taka to Wigilia u nas była (Brzeźno).

Źródła: PM, ML, CA, CWP, TG, KAGL.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 20).

D. lm. racuchów; wymowa: racuchy.

Por. *bliny, grezczuchy, hreczuchy, pampuchy, patelniaki, placki, racuszki, reczuszki, tarczuchy*.

Racuchy II ‘obwarzanki drożdżowe na tłusty czwartek’

Racuchy mama smażyła na tłusty czwartek, z dziurko. To takie te obwarzanki jak teraz, że z drożdżowego ciasta takie jak na paczki, tylko mniej jajek i dziurka w środku. To samo ciasto jak paczkowe. Paczka nie robisz, tylko dziurkę robisz w nim, i już [...] racuchy to nazywa się to z dziurko, z drożdżowego i dziurko, takie jak obwarzanki so (Milanów). Racuchy takie kręgle, w środku z dziurko rubili na tłuszczu, na zapusty takie racuchy byli (Radcze).

Źródła: PM, TG.

Geografia: okolice Parczewa.

D. lm. racuchów; wymowa: racuchy.

Racuszki ‘placki z mąki na drożdżach, smażone na oleju lub smalcu’

Ciasto było drożdżowe, i takie robiło się placuszki, takie trochę grubsze jak ktoś chciał to jeszcze mógł nadziać. Ciasto, mąka, drożdże i to się smażyło na patelni na oleju z jednej

strony, z drugiej sie obsmażyło, i wyjmowało sie, i to były te racuszki (Mircze). Racuszki to placuszki smażone z serem (Rudka Kijańska). To racuszki po dziś dnia zostali, bo bardzo ich lubiłam. To nie, nie żadne takie, nic, nic wielkiego, bo to na tym, na wodzie, drożdże, woda i ten jii cukru troszeczkę, troszeczkę soli ji tak sie pałko mieszało jak na naleśniki, tylko gęsto, gęściej. Ji ono rosto to ciasto, szybko rosto, to sie brato wode w jakieś no w przeważnie w kubek, bo to łyżko w te wode sie maczało i nabierało sie dopiero to ciasto, żeby sie nie kleiło do łyżki i na olej gorący i tak sie jego [...] przyduszało, żeby był taki [...] okrągły to tan, ten placuszek. I potem przekładało sie konfiturami z wiśnień, dwa do kupy i posypywało sie cukrem pudrem. To bardzo smaczne było (Kolonia Moniatyczne). Racuszki to placki z mąki na drożdżach, smażone na oleju lub smalcu (Czołki). Na Koladu to pszynicznych placuszków nasmażu, to racuszki byli te placki (Worgule). Racuszki to placuszki smażone z ciasta drożdżowego (Mołożów). Racuszki smażyliśny z mąki (Rejowiec Fabryczny). Racuszki to placki ze zsiadłego mleka smażone na tłuszczu (Samowicze). Racuszki na mleku i jajko, i smażyło sie, na słodko to było (Rybczewice). Racuszki na oleju smażone na pośnik. Mąka rozrobiona wodo gęści jak na naleśniki, to tak łyżko rzucali (Policzyna). Racuszki z gryczany mąki piekli na Wigilie. Jak zem była w górach to bliny mówiły, a u nas to racuszki, hryczuchy, po mujemu to u nas ładni (Żuków).

Źródła: PM, ML, CWP, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i okolice Bychawy (zob. mapa 20).

D. lm. racuszków; wymowa: racuški.

Por. bliny, grezczuchy, hreczczuchy, pampuchy, patelniaki, placki, racuchy, reczuszki, tarczuchy.

Razowiak ‘chleb z mąki żytniej’

Kiedyś to tylko razowiak piekli (Rzeczycza Ziemiańska). Razowiak to taki prawie czarny ten chlib (Trzydnik Duży).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Kraśnika (zob. mapa 25).

D. lp. razowiaka; D. lm. razowiaków; wymowa: razoúak, razoóok.

Por. chleb brudny, chleb ciemny, chleb czarny, chleb razowy, chleb śniady, chleb żytni, chleb żytni razowy, chleb żytny, chleb żytny pytlowy, chleb żytny razowy, razowiec.

Razowiec ‘chleb z mąki żytniej’

Razowiec to chleb z mąki żytniej (Gałęzów). Razowiec to chlib z żytnij mąki (Ortel Książęcy). Razowiec to już taki najciemniejszy chlib z mąki żytniej (Mołożów). Razowiec to najciemniejszy chleb z mąki żytni (Ratoszyn). Razowiec z mlekiem, dużo kartofli czasem okraszone, czasem ni, i takie jedzenie było (Olbięcin). Razowiec to chlib z żytni, razowy mąki (Samowicze). Kurowaj to na podeszwie z razowca (Mołodiatyczne).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 25).

D. lp. razowca; D. lm. razowców; wymowa: razoúec.

Por. chleb brudny, chleb ciemny, chleb czarny, chleb razowy, chleb śniady, chleb żytni, chleb żytni razowy, chleb żytny, chleb żytny pytlowy, chleb żytny razowy, razowiak.

Razówka ‘mąka z ziaren żyta’

A to była mąka mielona z żyta, żyto było mielone na grubo i to była razówka (Wólka Domaszewska). Maż zrobił z żyta taku razówkę we młynie (Opoka). Pirw była razówka,

to na raz sie przemielito (Janiszkwice). *Razówke na chleb rubili w żarnach* (Sulmice). *Razówka to mąka żytnia* (Potok Górny). *Przeważnie chleb sie rubiło z żyta, zawsze. Potem była razówka, to podsiewali na takich przytaczkach, żeby to tam lutreby łodsiać. I z tego chleb super* (Łopiennik Górny). *Cimny chlib piekło sie z razówki* (Sitno pow. Biała Podlaska).

Źródła: PM, AZKP, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *razówki*; D. lm. *razówek*; wymowa: *razufka*.

Por. *mąka razowa, mąka żytna, mąka żytnia*.

Rażka ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’

(zob. ilustracja 24).

Rażka to duże naczynie z klepek o dwu uchach, stało w kuchni (Żuków). *Rażka to taka z klepek do mycia naczyń kuchennych* (Wisłki). *Rażka mówim, a pu chachłacku to rieżka była* (Wyhalew).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 63).

D. lp. *rażki*; D. lm. *rażków*; wymowa: *raška, řaška, řeška*.

Por. *balijka, ceber, ceberek, cebryczek, cebryk, cebrzyk, faska, lusznik, luszow, luszwa, luchania, szafel, szafliczek, szaflik, szalka, zolniczek*.

Rączka I – tom I: 264.

Rączka II – tom I: 264–265.

Rączka III – tom II: 151.

Rączka IV – tom II: 151.

Rączka V – tom II: 152.

Rączka VI – tom IV: 395.

Rączka VII ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

Rączka to drażek przy pomocy którego obraca sie górny kamień (Wola Idzikowska). *Rączko taku, to rączko tak sie tubraco i sie miele* (Konopnica).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Stok, Skowieszyn, Opoka, Rudno, Niedźwiada, Brzeźnica Bychawska, Kolechowice, Konopnica, Kozubsczyzna, Krępiec, Świdnik Duży, Wola Idzikowska, Żulin, Niedziałowice, Świerże, Rogów (zob. mapa 45).

D. lp. *rączki*; D. lm. *rączków* // *rączek*; wymowa: *roņčka, ruņčka, roncka, runcka, rucka*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kłopot, kolba, laska, mielaczka, mielak, mielnik, mielon, mieluch, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, żarnik, żarnówka*.

Reczczak ‘ciasto pieczone z kaszy gryczanej lub z mąki gryczanej’

Piekło sie bułki z jabkami, a to reccaki sie piekło (Krzemiń). *Reczczaki no to pierogi reczczane, z ryczczany kaszy* (Chrzanów). *Reccoki sie piekło z gruszkami, ze śliwkami* (Branew).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Janowa Lubelskiego.

D. lp. *reczczaka*; D. lm. *reczczaków*; wymowa: *reččak*, *reččok*, *reccak*, *reccok*.

Por. *grycon*, *gryczak*, *krupiak*, *krupiany pieróg*, *pieróg biłgorajski*, *pieróg reczany*, *pieróg reczczany*, *reczczany chleb*, *reczczany pieróg*, *reczczoniak*, *reczczuch*.

Reczczane krupy / reczane krupy ‘kasza gryczana’

Reczczane krupy to byli z z reczki, taka gęsta kasza (Czołki). Była kasza, to ryczane krupy nazywali, i pirog tyż piekli z ryczanych krup (Czarnystok). Reccane krupy to z kwaśnym mlikiem sie jadło, a mówili i tatarcane krupy (Wierzchowiska).

Źródła: PM, KAGL, SGM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-środkowa (zob. mapa 5).

D. lm. *reczczanych krupów* // *reczanych krupów*; wymowa: *reččane krupy*, *rečane krupy*, *reccane krupy*, *ryčane krupy*.

Por. *gruca*, *gryczane krupy*, *hreczane krupy*, *kasza gryczana*, *kasza hreczana*, *kasza reczczana* / *kasza reczana*, *kasza tatarczana*, *tatarczane krupy*.

Reczczany chleb ‘ciasto pieczone z kaszy gryczanej lub z mąki gryczanej’

Piekli jeszcze taki reczczany chlib z mąki ryczczany (Potok Górny). Z reczczanych krup piecze sie reczczany chlib (Naklik).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lp. *reczczanego chleba*; D. lm. *reczczanych chlebów*; wymowa: *reččany xlep*, *reččany xlip*.

Por. *grycon*, *gryczak*, *krupiak*, *krupiany pieróg*, *pieróg biłgorajski*, *pieróg reczany*, *pieróg reczczany*, *reczczak*, *reczczany pieróg*, *reczczoniak*, *reczczuch*.

Reczczany pieróg ‘ciasto pieczone z kaszy gryczanej lub z mąki gryczanej’

Ryczczany pieróg to był z ryczanych krup (Czarnystok). Reczczany pieróg to kartofli sie ugotowało, zasypało sie kaszo, aby sie zapiekło, a późni sie dodawało i ser, i skwarki. To sie wszystko wymisiło na gęsto i potem sie take nurmalne skórke z mąki zrubilo i wałkuwało sie i kładło (Łukowa). Zawsześmy mówili, żeby mama to piekła. I redczane pirogi, i bułki (Błonie).

Źródła: PM, ML, SGM.

Geografia: okolice Zamościa, Biłgoraja i Szczebrzeszyna.

D. lp. *reczczanego pieroga*; D. lm. *reczczanych pierogów*; wymowa: *reččany pėruk*, *reččany pėruk*, *ređčany pėruk*.

Por. *grycon*, *gryczak*, *krupiak*, *krupiany pieróg*, *pieróg biłgorajski*, *pieróg reczany*, *pieróg reczczany*, *reczczak*, *reczczany chleb*, *reczczoniak*, *reczczuch*.

Reczczoniak ‘ciasto pieczone z kaszy gryczanej lub z mąki gryczanej’

Reczczoniak to pieróg z kaszy, ziemniaków i sera (Guciów). Reczczoniaki piekli na święta i na nidziele (Hutków). Reczczaniuk to i bez skórki, ale mi bardzo smakowało zy skórko (Łukowa).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Zamościa, Biłgoraja i Szczebrzeszyna.

D. lp. *reczczoniaka*; D. lm. *reczczoniaków*; wymowa: *reččōnak*, *reččonok*, *reččańuk*.

Por. *grycon*, *gryczak*, *krupiak*, *krupiany pieróg*, *pieróg biłgorajski*, *pieróg reczany*, *pieróg reczczany*, *reczczak*, *reczczany chleb*, *reczczany pieróg*, *reczczuch*.

Reczczuch ‘ciasto pieczone z kaszy gryczanej lub z mąki gryczanej’

Reczczuch to placek z mąki tatarczany (Polichna). Reczczuch, no tyn pieróg gryczany to ugotowało sie kartofli, ustudziło sie, i późnij kasze śmy w gotowanej wodzie troche tak zasączyli, i ser, i to wszystko sie razem wymięsało. A jeszcze sie skórke z ciasta i farsz do środka, i oblepiło sie (Łukowa).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Kraśnika i Biłgoraja.

D. lp. *reczczucha*; D. lm. *reczczuchów*; wymowa: *reččux*, *recçux*.

Por. *grycon*, *gryczak*, *krupiak*, *krupiany pieróg*, *pieróg biłgorajski*, *pieróg reczany*, *pieróg reczczany*, *reczczak*, *reczczany chleb*, *reczczany pieróg*, *reczczoniak*

Reczuszki ‘placki z mąki na drożdżach, smażone na oleju lub smalcu’

Barszcz, kapusta z grochem sie gotowała, pierogi z grzybami, ryczuszki, takie smaczne placuszki (Mircze). Na święta Bożego Narodzenia to ryczuszki smażyli (Dorohusk).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Chełma i Hrubieszowa (zob. mapa 20).

D. lm. *reczusków*; wymowa: *rečuški*, *ryčuški*.

Por. *bliny*, *greczuchy*, *hreczuchy*, *pampuchy*, *patelniaki*, *placki*, *racuchy*, *racuszki*, *tatarczuchy*.

Reszeto I – tom I: 267.

Reszeto II ‘sito do przesiewania mąki’

Riszeto to po chachłacku takie druciane do przesiewania mąki (Świerze). Reszeto brali i mąke sieli (Kodeniec).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *reszeta*; D. lm. *reszetów*; wymowa: *rešeto*, *ryšeto*, *rišeto*.

Por. *bukwiak*, *półprzetacek*, *przetacek*, *przetak*, *sitko*, *sito*.

Robić masło ‘ubijać śmietaną w maślnicy w celu zrobienia masła’

No i robili to masło, masło robili (Biszcz). Robić masło to w maśniczce (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski). Robili masło, wuzili do Krasnystawu na burse (Niedziałowice). O, sie doilo krowe, masło robili, śmietana szła (Helenów). Zbierało sie śmietane w słoje [...] zlewało sie. Później sie, była maselniczka taka drewniana, wlewało sie, [...] to sie marcheweczki troche utarło, tego soczku sie wcisnęło, żeby miało kolorek. Robiło sie. Później trza było z ty maślanki wyrobić, wypłukać. Później na takie kostki na misce sie robiło (Janowice). Masło robiłam nie jedyn roz, robiło sie go w maśniczce. Tako maśnica była. [...] I tak sie brało do góry i na dół tym krążkim i to późni zacyno tu dziurku z ty pokrywki tam wyglądać, takie małe krzepinki z ty śmietany, to sie godało, ze masło sie zacyno robić (Świeciechów). Śmietane sie wlywało do ty maśniczki i tam był taki tłuczek, tylko to z drewna, [...] dotąd sie rubiło, aż nie było tych grudek. Wyjmowało

się w zimno wodę i tak się odgniatło jak gdyby te maślanke, i później te wodę wszystko się wyłoło z ty miski, a to masło się podrzucało (Gałęzów).

Źródła: PM, CWP, CA, TS, TG, KAGL.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *robić masło, robić masło*.

Por. *bić masło, kłócić masło, kotatać masło, tłuc masło, ubijać masło*.

Rogalik ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Był taki rogalik z odnogami małuskimi do ruzbicia zupy czy tam jakiś inszych płynów (Korolówka). *Drewniany rugalik z rosochami i tym się ruzbijają tam mąkę i wodę czy co innego* (Żuków).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *rogalika*; D. lm. *rogalików*; wymowa: *rogalik, rugalik*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, kałatuszka, kopystka, kopyśc, kozietek, koziołek, krążek, kręcik, kręzątek, kruzaczka, mąteu, mąteuwa, opołonik, rogatulka, rosochula, rosozka, rożki, trzepaczka, widełeczki*.

Rogatulka ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Do ruzbettania mąki i wody to brali rugatulke (Świerże). *Jak trza było ruzkałatać mąkę i wodę, to się brało rogatulke* (Turka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Chełma.

D. lp. *rogatulki*; D. lm. *rogatulków*; wymowa: *rogatulka, rugatulka*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, kałatuszka, kopystka, kopyśc, kozietek, koziołek, krążek, kręcik, kręzątek, kruzaczka, mąteu, mąteuwa, opołonik, rogalik, rosochula, rosozka, rożki, trzepaczka, widełeczki*.

Rondel ‘małe żeliwne naczynie do topienia słoniny, wyższe od patelni’ (zob. ilustracja 9).

Rondel to naczynie wyższe niż patelnia, w nim się smaży słonine (Wiski). *Rondel to rodzaj niskiego garnka z rączko do smażenia słoniny* (Nielisz). *Rondel to naczynie mniejsze i wyższe od patelni do smażenia słoniny* (Łańcuchów). *Kasze ze skworkami albo przypiecuno była z cebulku, z kiełbasu, z bockim, to takie było razym przypiecune na jakimś rundlu i tak się jadło* (Annopol). *Rondel to niski do smażywania słoniny* (Tuchanie). *Rondel to naczynie wyższe od patelni i w nim można smażyć czy słonine na skwarki, czy tak jakie mięso* (Orłów Murowany). *Rondel to niwielgie naczynie z długo rączko* (Sulmice).

Źródła: PM, PI, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 56).

D. lp. *rondla*; D. lm. *rondlów*; wymowa: *rondel, rundel*.

Por. *kastrula, rondelek, ryneczka, rynka, tygiel, tygielek*.

Rondelek ‘małe żeliwne naczynie do topienia słoniny, wyższe od patelni’ (zob. ilustracja 9).

Rondelik to naczynie wyższe od patelni, do smażenia słoniny (Huszczka). *Rondelek to rodzaj niskiego garnka z rączko do smażenia słoniny* (Abramów). *Rondelek to naczynie do*

smażenia z *długo rączko du trzymania* (Sąsiadka). *Rondelek to wysoki, węższy i w tym smażyły* (Wojszyn). *A jak przychodził post wszystkie rondelki były wyparzone, wygotowane, popiołem wyszorowane, garnki też, bo już był post* (Wola Osowińska). *Rondelki to były żeliwne i takie głębsze* (Gałęzów).

Źródła: PM, PI, TL, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 56).

D. lp. *rondelka*; D. lm. *rondelków*; wymowa: *rondelek, rundelek, rondelik*.

Por. *kastrula, rondel, ryneczka, rynka, tygiel, tygielek*.

Rosochula ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Rosochula to rosochate drewienko do rozbeltania mąki w mleku (Ruda Solska). *Rosochula to takie drywienko rosochate do beltania* (Wola Dereźniańska).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lp. *rosochuli*; D. lm. *rosochulów*; wymowa: *rosoxula, rosuxula*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, kałatuszka, kopystka, kopyść, kozietek, koziołek, krążek, kręcik, krężatek, krużaczka, mątew, mątewka, opołonik, rogalik, rogatulka, rososzka, rożki, trzepaczka, widełeczki*.

Rosolanka ‘zupa z kurczaka lub z kury’

Na niedziele to zawsze kiedyś była rosolanka z kury (Płonki). *Gotowano rosolanke, no po prostu rosół z kury* (Dęba). *Rosolanka to inaczej rosół, tak i tak mówili, ale kiedyś to więcej rosolanka* (Ostrzyca).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław i Krasnegostawu.

D. lp. *rosolanki*; D. lm. *rosolanków*; wymowa: *rosolanka, rosulanka*.

Por. *rosół*.

Rososzka ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Rososzko rozetało się, żeby grudek z mąki ni było (Zatyle). *Rusoszka była z drewna do płynów betać* (Brzeziny).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Zatyle, Brzeziny, Żurawce.

D. lp. *rososzki*; D. lm. *rososzków*; wymowa: *rosoška, rusoška*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, kałatuszka, kopystka, kopyść, kozietek, koziołek, krążek, kręcik, krężatek, krużaczka, mątew, mątewka, opołonik, rogalik, rogatulka, rosochula, rożki, trzepaczka, widełeczki*.

Rosół ‘zupa z kurczaka lub z kury’

Rosół to zupa z wygotowanj kury (Siedliszcze gm. Dubienka). *Rosół jakiś z kury swojij, nie było w sklepach kurczaków tak jak teraz* (Sławatycze). *Kurczaka się zacięto na rosół, to było i mięsko* (Kasiłan). *Zawsze w niedzielę musiał być rosół, a jaki zapach był, bo to prawdziwy rosół z swojej kury* (Lipa). *Rosół z kury, z kaczek, gęsi. Rosół z pańpuchami był* (Krasienin). *A to jeszcze wędlna jakaś była, bo to zabijali świnie przedtem, a to koguta na rosół. To było wszystkiego dosyć to dzień bogaty, dlatego bogaty. Zabita była świnia, wyroby byli porobione, koguta zabili na rosół* (Błonie). *I tu gotowali w tych*

gorach ten rosół, że co ja powiem, bo jeszcze tako tu jedna była staro babka i powiedziała tak, że jak ja ugotuje rosółu, powiada, to tak pachnie, że sum król Salamon by go jad. Ta, tak powiedziała (Bęczyn). No dania nie były takie jak dzisiaj, że tam kiełbasa. Przeważnie rosóły były gotowane (Turka). Na niedzielę rosół z kury obowiązkowo (Wojcieszków).

Źródła: PM, ML, AZKP, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *rosółu*; D. lm. *rosółów*; wymowa: *rosuu*, *rosuł*.

Por. *rosolanka*.

Rosół z suchej miotły ‘zupa z warzyw, grzybów, oleju lnianego i przypraw’

Rosół z suchy miotły to liście laurowe, ziele i warzywa gotujemy w wodzie, zaprawiamy smażono stonino ze skwarkami. Często to we wsi sie jadło (Uleż). W poście był kiedyś rosół z suchy miotły, to z suszonych grzybów, no i marchew, pietruszka, cebula i dodane oleju lnianego, no i ziół jakiś, u nas to macierzankę dawano sie, szatwio, niektóre bylice brały, przyprawiano go liśćmi laurowymi, szatwio, macierzanko i bylico (Branica Radzyńska). Rosół z suchy miotły to był w środe, na Popielca gotowany, ale to bardzo dawne czasy, moja babcia jeszcze o tym mówiła, ja ni jadłam tego (Żabików). Był jesse rosół z suchy miotły z gotowanych kartofli i podsmazono cebulo (Kleszczówka).

Źródła: PM, B.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego i Dębina.

D. lp. *rosółu z suchej miotły*; D. lm. *rosółów z suchej miotły*; wymowa: *rosuu s suxej mótuy*, *rosuu s suxyi mótuy*, *rosuu s suxy mótuy*.

Rośnie ciasto ‘ciasto zwiększa objętość’

Rośnie ciasto to sie mówi o chlebie jeszcze jak je w dziży, jeszcze przyd wsadzyniem du pieca (Nowosiółki). Rośnie ciasto na chlib, na bułki (Majdan Nepryski). Rośnie ciasto po rozczynieniu (Grądy). Rośnie to sie mówi, że ciasto na chlib, jak tak coraz więcej jego sie robi (Orłów Murowany). Wieczoram do zakwasku gospodyni dodawała troche przesianej moki, wody i sól. Ciasto rosło przez cało noc w drewniany dziży, postawiony koło pieca na drewniany ławce (Krzemień). Roszczyniało sie na noc. I jak sie wyrusza, to ona tak rośnie później (Huta). Zakwasek trza było zrobić, żeby chlib sie wyruszoł i wyrós, jak już rośnie ciasto to w piec (Opoka).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *rośnie ciasto*.

Por. *rusza się*, *zeszło*.

Rowery ‘słodkie placki drożdżowe pieczone na zsiadłym mleku na patelni lub w blasze, zagniatane, krojone lub rwane’

Rowery to słodkie placki zagniatane na kwaśnym mleku, wypiekane na patelni (Piotrków). U nas piekli rowery, takie słodkie placuszki na kwaśnym mleku (Osmolice).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Bychawy.

D. lm. *rowerów*; wymowa: *rovery*, *ruvery*.

Por. *palcokruchy*.

Rozbełtać ‘rozmieszać potrawy, łącząc składniki’

Rozbełtać to inaczej wymieszać mąkę z wodą (Dąbrowa Olbięcka). Sołoducha, rozczyniało się ryczano mąkę i później się jeszcze trza było rozbełtać z wodą w rondlu (Janówka). Rozbełtaj tam śmietany z mąką i zapraw te zupe (Wandalin).

Źródła: PM, PI.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *rozbełtać, ruzbełtać, ruzbełtać.*

Por. *rozbić, rozbrzechtać, rozkałacować, rozkałatać, rozkłócić, rozkuciać, rozmaćić, rozmieszać, rozmlócić, rozrobić, roztelepać, rozweselić.*

Rozbić ‘rozmieszać potrawy, łącząc składniki’

Rozbić to rozmieszać mąkę z wodą (Wierzbica pow. Chełm). Rozbić trza było mąkę i wodę, żeby to taki jednolity płyn był, ty mąki, żeby nie widać było (Słodków). Jak się nalyśniki piecze, to razem te wszystkie składniki trza tak rozbić równo (Staw).

Źródła: PM, PI.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

Wymowa: *rozbić.*

Por. *rozbełtać, rozbrzechtać, rozkałacować, rozkałatać, rozkłócić, rozkuciać, rozmaćić, rozmieszać, rozmlócić, rozrobić, roztelepać, rozweselić.*

Rozbrzechtać ‘rozmieszać potrawy, łącząc składniki’

Zupe trzeba rozbrzechtać, żeby się dobrze te składniki złączyły (Wąwolnica). Żeby gęści było, to się do zupy jeszcze brało mąki troszke z wodą i z jakim smalcem, no i razem trza to było rozbrzechtać (Słotwiny).

Źródła: PM, PI.

Geografia: okolice Opola Lubelskiego i Lublina.

Wymowa: *rozbżęxtać, ruzbżęxtać.*

Por. *rozbełtać, rozbić, rozkałacować, rozkałatać, rozkłócić, rozkuciać, rozmaćić, rozmieszać, rozmlócić, rozrobić, roztelepać, rozweselić.*

Rozczyn I ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyynu chlebowego’

Rozczyn to ciasto do zakwaszania chleba (Międzyrzec Podlaski). Na chlib ustawiali rozczyn z poprzedniego piczenia (Ostrówki). Rozczyn to z ciasta do zakwaszania (Dubienka). Rozczyn to był do wyrabiania ciasta chlebowego (Osmolice). Rozczyn to ciasto do zakwaszania chleba (Ossowa). A chleb to piekli na rozczyźnie, zostawiało się kawałek ciasta jak się chleb upiekło, kawałek tego ciasta zostawiała na kolejne pieczenie i od tego ciasta, to tak zwany rozczyn był i następnym razem jak piekła na tym rozczyźnie chlebuś rósł, inny smak miał nie taki jak teraz w tych piekarniach, był bardzo dobry chlebuś (Rejowiec Fabryczny).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 22).

D. lp. *rozczyynu*; D. lm. *rozczynów*; wymowa: *roščyn.*

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyzna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga.*

Rozczyn II ‘rozpuszczona w wodzie i zostawiona do fermentacji mąka i zakwasek lub drożdże’

Rozczyn sie taki robiło i stawiało sie w ciepłe miejsce, żeby to wyrosło (Janowice). Na noc zrobiło sie rozcyn (Trzcianki). Najpierw mama takiego rozcynu drożdżowego narobiła, żeby pączki były pulchne (Brzeźno). To tak troche było zakwasu i sie na noc trochy wody, dzieże byli, i drożdży troche i taki sie robiło rozcyn. I ten rozcyn przekis przez noc w dzieży (Błonie). W dzieży sie rozcyn zrobiło (Nowodwór). Rozczyn sie robiło na noc, a potem trza było dodać drożdże, i jak już zaczynano rosnuć, to dodawało sie mąki, i wode, i już robiło sie chleb (Rudka). Jak sie rozcyniło, to sie rozcyn nazywało, mąki dodać. Rozczyn to kisnie to noc na dwanaście godzin sie zostawiało. W następny dzień to sie mięsiło (Krasienin). Kedyś na chleb robiło sie rozcyn, on postojął troszke (Borki). Ten zakwasek w mąkę sie wrzucało. To z poprzedniego chleba z zakwasu rozcyn robili, wyrosło w dzieży i mąkę sie sypało, wody letniej i dobrze trzeba było wymiesić. Był zakwas, zostawiało sie ciasto surowe. Były dzieże i w tym sie zrobiło rozcyn (Gałęzów). To sie tak robiło, tak by dajmy na to teraz na wieczór zrobiło sie troszke takiego rozcynu, takiego zakwasu i to stajało przez noc, i na rano sie potem jak zależy, jak ktoś miał jaki piec ten piekarnik nie, to piece były murowane w domu. No jak to na rano trzeba było dolać, no jak sie duży piec, to z wiaderko wody, jeszcze mąki troche i rozcyn ten, rozmieszać i to musiało wyrosnąć (Wojcieszków).

Źródła: PM, ML, AZKP.

Geografia: powszechna.

D. lp. rozcynu; D. lm. rozcynów; wymowa: roścyn, roscyn.

Por. rozcyna.

Rozczyna I ‘ciasto przyspieszające fermentację rozcynu chlebowego’

Ciasto pozostawione do przygotowania kolejnego chleba nazywano rozczyno (Żakowola). Żeby zakwasić chlib, to zostawiali take ruczynne z ciasta surowego i to kisto (Udrycze). Rozczyna to takie ciasto do zakwaszania chleba (Samowicze).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 22).

D. lp. rozcyny; D. lm. rozcynów; wymowa: roścyna, ruścyna, roscyna.

Por. ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńska, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozcyn, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga.

Rozczyna II ‘rozpuszczona w wodzie i zostawiona do fermentacji mąka i zakwasek lub drożdże’

Roczynne rubili, i dopiero jak ta ruczyna wyrusza sie, to wtenczas dodawali do niej mąki i wyrabiali ciasto, i wtenczas trza w piecu rozpalić (Ochoża). Rubiło sie ruczynne, stało kilka godzin, kisto, dosypało sie mąki (Zynie). A ja najpierw rozcynam zrobiłam, postajała ta rozcyna przez noc, rano troche drożdży dodałam, zamiesiłam, wyrobiłam, żeby ręka cysta była, by ciasto odlazło i później dopiero go w blachy (Pogonów). A późni doliwało sie ty wody, druge, drugi raz więcej żeby, żeby juz wystarczyło na miesienie chleba. To sie nazywała rozcyna. To sie nazywała rozcyna, a później jak sie zamiesiło, to juz sie wody do tego nic nie dolewało, tyko, tyko, tyko sie miesiło, chleb (Charlejew). Ta rozcyna na ten chlib tak rosła w dzieży, nieraz to mi wykypiało, zimowo poro to sie przykrywało go przy piecu jakimś kocem czy, niektóre to w łózko wstawiały, jo to

nigdy w łóżko nie wstawałam (Dzierzkowice Wola). No i potem postawi sie, postoji, jak sie rano rozczyni na noc, to sie potem sie piecze. Zamiesi sie jak już ta rozczynia opadnie, bo łona na drożdżach, to ona opada, na tej opadniętej rozczynie sie zamiesi, dopiero potem sie pali i potem wsadza sie (Smólsko Duże). Ja nigdy żadnyj ruszczyny ni rubiła (Dobryń). Trzeba wziąć troszka wody, mąki, drożdży i rozczynić toto, żeby łono pokisło chuć dobe, to łono zakwasniało dobrze, wyruszało sie, a potem sie dolewało wody i rozczyniało sie, i to sie ruszało, i to była rozczynia na chleb (Ruda Solska). Rozczynia wyrosła jak nie wiem (Janowice). Rozczynia musiała być rzadka (Wojszyn).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *rozczyny*; D. lm. *rozczynów*; wymowa: *roščyna, ruščyna, roscyna*.

Por. *rozczyn*.

Rozczynek ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyynu chlebowego’

Ruczzynek to ciasto do zakwaszania, zczyn chlebowy (Huszczka). Zostawiano w dziży ruczzynek i na tym potem ruczzyrniali (Kąty).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Kąty, Elżbiecin, Huszczka, Koszoły (zob. mapa 22).

D. lp. *rozczynka*; D. lm. *rozczynków*; wymowa: *roščynek, ruščynek*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszczka, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczynka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyn, rozczyrna, wyskrabka, zczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Rozczyniać ‘rozczyniać na chleb’

Rozczyniać to zarabiać ciasto na chleb w dzieży (Wólka Abramowska). Rozczyniać to przygotowywać ciasto na chleb (Potok Górny). Żytnyj mąki razowyj, i na drugi dzień ruczzyrniało si, były dziży taki ukrągły (Horodło). Chleb upieczony rzucało sie dzieś, no do dzieży, wodo sie zalewało i kwas taki sie robił. I na tym kwasie chleb sie ruczzyrniało. I później sie miesiło te. Ruczzyrn sie chleb, przez noc rośnie, a rano zamiesisz i narośnie. W blachi kładziesz, w piecu palisz i już (Dobryń). Na noc sie zakwaszało, a dopiero na drugi dzień z rania ruczzyrniało sie (Olbięcin). Rozczyniali na zakwasku, jak ni było zakwasku to na surowatce, i rozczyniali, i zostawiali aż wyrośnie (Susiec). Schodziło sie pare babów, no i rozczyniali takie ciasto jak normalne bułki, drożdżowe. To byli takie drewniane drzwiczki zrobione. Drewniana dziżka i obrączki byli. Jak sie piekło chleb, to sie zostawiało troche tego ciasta, to tak zwany był zakwasek. [. . .]. Później znów jak sie piekło, to sie rozczyniało, doliwało sie wody, rozczyniało sie na noc. I później, bo to sie musiało dobrze wyruszać, bo jak sie nie wyruszało to nic z tego, to ni było. I nie raz to jak piekłam tam o na Poniatówce, to stawiałam miednice take duże, to jak dobrze sie rusza, troche drożdży sie da to ucieka z dziżki. Urośnie, później to sie sypie mąkę, miesi sie i te w tej dziżce jak narośnie cały ten, dziżke to sie wyrabiało w blachy, znów musiało narosnąć, żeby i dopiro sie wkładało do pieca (Huta). Na wieczór sie rozczyniło, to rosło (Kurów). Później troszke drożdży, sie rozczyniło i to rosło (Słodków). Wieczorem rozczyniło sie na chlib (Ortel Królewski). Na drugi dzień ruczzyrniało si, były dziży taki ukrągły (Kryłów). I na tym kwasie chleb sie ruszczyniało. Ruczzyrn sie chleb, przez noc rośnie, a rano zamiesisz i narośnie (Dobrynka). Na syrwatce czy na mleku sie ruczzyrniało (Klocówka). Rozczyniało sie na chlib (Ortel Książęcy). Rozczyniało sie na noc (Wola Różaniecka). Zakwasek sie robiło, rozczyniało sie na drugi

dzień, wiczorem sie piekło, trocha sie dodawało drożdży (Ruda Solska). Ruczyniało sie, zakwasek sie zrobiło, bo kiedyś drożdży sie nie dodawało. Tera to ludzie dajo drożdże, a kiedyś to zakwasek. To sie zakwasek zrobiło, późni na noc zostawiło. Późni rano sie rozczyniało, ruszało sie, to wymiesiło sie, i znowu sie wyruszało to ciasto, i paliło sie w piecu (Branew). To te podkwaske sie rozczynia (Uhnin). Rozczynić najpierw to trzeba przynieść dziże. A był ten zakwasek. Wziłam tyn zakwasek rozpuściłam w misce. I musiałam mąki przez sito i drożdże [...], i miałam jeszcze garnek zsiadłego mleka (Janowice). Rozczyniać trza było na chleb i wyrós (Trzcianki). Rozczyniało sie, drożdży sie włożyło (Osiczyna). Chleb na noc trzeba rozczynić (Worgule). Rozczynić w dzieży na chleb (Ochoża). Rozczyniać to przygotować pod ciasto na chleb (Grądy). Sie rozczyniało tego chleba, tam jeszcze zsiadłego mleka sie dodawało, serwatki [...] potem rano sie mięsiło, mąkę sie przesiało żytnio kiedyś, bo to żytnio przesiało sie i mięsiło, trzeba było godzinie mięsić (Borzechów). No i potem postawi sie, postoji, jak sie rano rozczyni na noc, to sie potem sie piecze (Smólsko Małe). Chlib sie piekło, go sie rozcyniało. Dzieza była (Palikije). No to sie rubiło z mąki żytniej zakwas, zostawiało sie potem kawalek ciasta i rozrabiało sie wodo i ruczyniało sie, i to stało. Na noc sie ruczyni, na noc sie mięsiło o podrosto, rubili bułki i w piec sadzali. [...]. W takij dziży sie rozczyniało i w pirzyne sie pchało, ono kisto, i to piano liszaje smarowali (Uchanie).

Źródła: PM, ML, CWP, KAGP.

Geografia: powszechna.

Wymowa: *roščyniać, ruščyniać, roscyńać, ruscyniać.*

Por. *zaczyniać, zagłodzić, zarobić, zaroszczynić.*

Rozkałacować ‘rozmieszać potrawy, łącząc składniki’

Mąkę sypio w sagan i to rozkałacujo rękami (Szóstka). Rozkałacować to mąkę z wodo, żeby grudek nie było (Żakowola).

Źródła: PM, CWP.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

Wymowa: *roskaucacować, ruskaucacować.*

Por. *rozbełtać, rozbić, rozbrzechtać, rozkałatać, rozkłócić, rozkuciać, rozmaćić, rozmieszać, rozmlócić, rozrobić, roztelepać, rozweselić.*

Rozkałatać ‘rozmieszać potrawy, łącząc składniki’

Trza było pierw rozkałatać mąkę z wodo (Rogatka). Rozkałatać to wymieszać zupe w talerzu lub coś innego (Hanna).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

Wymowa: *roskaucatać, ruskaucatać, ruskałatać.*

Por. *rozbełtać, rozbić, rozbrzechtać, rozkałacować, rozkłócić, rozkuciać, rozmaćić, rozmieszać, rozmlócić, rozrobić, roztelepać, rozweselić.*

Rozkłócić ‘rozmieszać potrawy, łącząc składniki’

W zupie mąkę i śmitane trzeba ładnie rozkłócić i dodać do uwoców z wodo (Wola Obszańska). Rozkłócić trza mąkę z wodo i zaprawić zupe (Orchówek).

Źródła: PM, PI.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej, Parczewa i Biłgoraja.

Wymowa: *roskucuć, ruskucuć.*

Por. *rozbełtać, rozbić, rozbrzechtąć, rozkałacować, rozkałatać, rozkuciać, rozmaćić, rozmieszać, rozmlócić, rozrobić, roztelepać, rozweselić.*

Rozkuciać ‘mieszać potrawy, łącząc składniki’

Rozkuciało sie mąki z wodo (Staw Noakowski). *Rozkuciać tak to tłuc, mieszać kartofle, zupe, kulasze* (Wólka Abramowska). *Putrawy byli takie kuciane, to brało sie troche wody, mąki i to trza było rozkuciać, jaż sie zgęsto* (Rozłopy).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *roskućać, ruskućać.*

Por. *rozbełtać, rozbić, rozbrzechtąć, rozkałacować, rozkałatać, rozklócić, rozmaćić, rozmieszać, rozmlócić, rozrobić, roztelepać, rozweselić.*

Rozmaćić ‘rozmieszać potrawy, łącząc składniki’

Rozmaćić trza mąkę z wodo, to sie tak maći, maći i rozmaći sie (Konopnica).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia.

Wymowa: *rozmońcić, ruzmońcić, rozmuńcić, ruzmuńcić, rozmućić.*

Por. *rozbełtać, rozbić, rozbrzechtąć, rozkałacować, rozkałatać, rozklócić, rozkuciać, rozmieszać, rozmlócić, rozrobić, roztelepać, rozweselić.*

Rozmieszać ‘rozmieszać potrawy, łącząc składniki’

Rozmieszać trza w garku, żeby sie nie przypaliło (Zaporze). *Daje sie groch, warzywa, przyprawy, to trza rozmieszać i potem zasmażkę zrobić, i zupa gotowa* (Łubki).

Źródła: PM, PI.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *rozmeśać, ruzmeśać, rozmeśać, ruzmeśać, ruzmeńśać, rozmesać, ruzmesać, rozmeśać, ruzmeśać, rozmiśać, ruzmiśać.*

Por. *rozbełtać, rozbić, rozbrzechtąć, rozkałacować, rozkałatać, rozklócić, rozkuciać, rozmaćić, rozmlócić, rozrobić, roztelepać, rozweselić.*

Rozmlócić ‘rozmieszać potrawy, łącząc składniki’

Rozmlócić mąkę i wode, dodać tłuszcz i te warzywa, no i zupa gotowa (Niedźwiada). *Wzina troszke mąki i to mliko, i razem rozmlóciła, i do zupy wlała* (Brzeźnica Bychawska).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Niedźwiada, Brzeźnica Bychawska.

Wymowa: *rozmućucić, ruzmućucić.*

Por. *rozbełtać, rozbić, rozbrzechtąć, rozkałacować, rozkałatać, rozklócić, rozkuciać, rozmaćić, rozmieszać, rozrobić, roztelepać, rozweselić.*

Rozrobić ‘rozmieszać potrawy, łącząc składniki’

Ruzrobić mąkę z wodo, troszke tłuszczu, i to taka zasmażka była do zupy (Wola Idzikowska). *Rozrobić to mąkę z wodo, z mlikiem, z syrwatko, ze śmitano* (Kulczyn).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

Wymowa: *rozrobić, ruzrobić.*

Por. *rozbełtać, rozbić, rozbrzechtąć, rozkałacować, rozkałatać, rozkłócić, rozkuciać, rozmącić, rozmieszać, rozmłócić, roztelepać, rozweselić.*

Roztaczać ‘rozpłaszczać, wygładzać ciasto za pomocą wałka’

Ruztaczać to ciasto na kluski, żeby ciniutkie było (Dubienka). *Ciasto na kluski trzeba zagnieść i potem tak jego ruztaczać na stulnicy* (Barbarówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Chełma, Tomaszowa Lubelskiego, Biłgoraja i Opola Lubelskiego.

Wymowa: *rostaćać, rustaćać, rostacac.*

Por. *maglować, rozwałkować, taczać, wałkować.*

Roztelepać ‘rozmieszać potrawy, łącząc składniki’

Ruztelepać to przywaznie mąkę z wodo w zupie, jak sie gutuje (Turkowice). *Wzini troszke tam jakich warzyw, mąki, wody albo mlika troszki, i to rozstylepali tam razem, pokrosili i jedli* (Malice).

Źródła: PM, PI.

Geografia: okolice Hrubieszowa i Parczewa.

Wymowa: *rostelepać, rustelepać, rostylepać.*

Por. *rozbełtać, rozbić, rozbrzechtąć, rozkałacować, rozkałatać, rozkłócić, rozkuciać, rozmącić, rozmieszać, rozmłócić, rozrobić, rozweselić.*

Rozwałkować ‘rozpłaszczać, wygładzać ciasto za pomocą wałka’

Ciasto na kluski trzeba zagnieść i potem rozwałkować (Wisznice). *Ciasto, żeby było cienkie, to jego trza ruzwałkować* (Grądy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *rozwałkować, ruzwałkować, ruzwałkować.*

Por. *maglować, roztaczać, taczać, wałkować.*

Rozweselić ‘rozmieszać potrawy, łącząc składniki’

Śmitane dudali i trza jo potem było z mąko rozwyselić (Borowiec). *Mąkę, wode, tłuszcz jakiś, i to razem rozwyselić, no i du zupy wlać* (Maziły).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Borowiec, Maziły, Zamch.

Wymowa: *rozweselić, ruzweselić, ruzvyselić, rozvyselić.*

Por. *rozbełtać, rozbić, rozbrzechtąć, rozkałacować, rozkałatać, rozkłócić, rozkuciać, rozmącić, rozmieszać, rozmłócić, rozrobić, roztelepać.*

Rożek I ‘płócienny woreczek do wyciskania twarogu’

Włożyli syr w taki rożek z płótna lnianego i w tym to sie tak kształtowało ten serek (Rogoźniczka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *rożka // rożku*; D. lm. *rożków*; wymowa: *rożek, rożek.*

Por. *serak, serni woreczek, sernik, woreczek, worek serowy.*

Rożek II ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Udkrajali rożek i to była wielga radość, bo rożek był najlepszy (Dańce). Ja była najmłodsza, to zawsze tyn rożek mi si dostał (Orchówek).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 27).

D. lp. *rożka* // *rożku*; D. lm. *rożków*; wymowa: *rożek*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajużka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuszek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowanie, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętką.*

Rożek III ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Rożek ułamał z chleba, taki maluśki (Kołacze). Jak tak troszki ułamane, to mówili, że rożek ułamoł (Pałecznicza).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony

D. lp. *rożka* // *rożku*; D. lm. *rożków*; wymowa: *rożek, rozek*.

Por. *kawałeczek, kawałek, kąsek, kąsiel, kęs, kruszyna, kruszynka, krzynka, magułka, okrucz, okruszek, okruszyna, skrawek, szczypta, ułamek, zubek, zubelek, zuchelek, zusek, zuzel, zuzelek.*

Rożki ‘drewnienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Rożki nazywało się to drewnienko takie, rogi takie miało i to dobrze się tym bełtało (Sitno pow. Zamość). Rożki to do bełtania potraw takie drywienko rosuchate (Zawada).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Zamościa.

D. lm. *rożków*; wymowa: *roški*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, katatuszka, kopystka, kopyść, kozietek, koziołek, krązek, kręcik, kręzałek, kruzaczka, mątew, mątewka, opołonik, rogalik, rogatulka, rosochula, rososzka, trzepaczka, wideleczyki.*

Rusza się ‘ciasto zwiększa objętość’

Chleb musiał się wyruszać, un tak rusza się i dopiero dalsze czynności byli (Tuczepy). Chleb się ruszał. Pu ubiedzie się przychudziło, się mięsiło ten chleb, sulilo, mięsiło, w piecu się paliło. Chleb się wyruszał, wtedy butki się rubiło i w piec (Klocówka). Jak się piekło chleb, to się zostawiało trochę tego ciasta, to tak zwany był zakwasek. Później znów jak się piekło, to się roszczyniało, doliwało się wody, roszczyniało się na noc. Chlib się rusza, mówili. I później, bo to się musiało dobrze wyruszać, bo jak się nie wyruszało to nic z tego, to ni było. [. . .], to jak dobrze się rusza, trochę drożdży się da, to ucieka z dziżki (Huta). Późni rano się roszczyniało, ruszało się, to wymiesiło się, i znowu się wyruszało to ciasto, i paliło się w piecu [. . .]. Rano się wymiesiło, jak się zaczęło ruszać, rusza się, to ja w piecu paliłam (Branew). Jak się trochę już rusza to ciasto, to się rozpala w piecu (Łyniew).

Źródła: PM, ML, CWP, KAGP.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *ruša še, rušo še, rusa še, ruša śi, rusa śa.*

Por. *rośnie ciasto, zeszło.*

Ruszt ‘kratka w kuchni lub piecu, na której kładzie się drzewo i węgiel’

Ruszt to kratka w kuchni lub w piecu, na której kładzie się drzewo i węgiel (Kurów). Na ruszt drzewo sypali (Łańcuchów). Ruszt to miejsce w piecu, w którym rozpala się ogień (Suchawa).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *ruszta*; D. lm. *rusztów*; wymowa: *rušt, rust*.

Por. *drabinka, gruba, grubka, palenisko, ruszta, ryszutka*.

Rusztza ‘kratka w kuchni lub piecu, na której kładzie się drzewo i węgiel’

Kładzie się na rusztach węgiel, drewno (Zgoda). Rusztza so w kuchni, tam się na nich pali ogień (Grądy). Rusztza były w kuchni (Wojszyn). Rusztza to takie wgłębienie, w którym pali się ogień (Telatyn).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lm. *rusztów*; wymowa: *rušta, rusta*.

Por. *drabinka, gruba, grubka, palenisko, ruszt, ryszutka*.

Ryba I – tom III: 333.**Ryba** ‘potrawa z ryby’

Na Wigilii to łocić zawsze pojechał do Basuni, nakupował rybów, to tam i scupoki były i takie karasie, i tam jeste inne ryby, to matka nasmażyła (Annopol). Nie pamiętam żadnych ryb, żeby były na Wigilie (Korchów). Ale w domach już następował post, bo nie wolno było jeść, nakazane było przez księży, by nie jeść mięsa, tłuszczu, tylko tłuszcze roślinne. Tak przez cały Adwent, aż do Bożego Narodzenia. Jedli kluski z makiem, kartofle z olejami, ryby można było jeść, śledzie, takie rzeczy, w żadnym razie mięsa (Błonie).

Źródła: PM, TS.

Geografia: powszechne.

D. lp. *ryby*; D. lm. *rybów*; wymowa: *ryba*.

Ryfka I – tom II: 160.**Ryfka II** – tom II: 160.**Ryfka III** – tom II: 160–161.**Ryfka IV** ‘deseczka z otworkiem, w której porusza się dolny koniec drażka żaren’

Ryfka to w żarnach. Była taka blaszka i w tym dziurka, i w to mlon wsadzało się, i u góry tyż w taki kłopot, i to się kręciło w prawo, i mąke się rubiło (Żakowola).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Żakowola, Kąkolewnica, Polskowola.

D. lp. *ryfki*; D. lm. *ryfków*; wymowa: *ryfka*.

Por. *czop, gniazdko, kulka, piętka, suchka, ucho, uszko, żaba, żabka*.

Ryneczka ‘małe żeliwne naczynie do topienia słoniny, wyższe od patelni’ (zob. ilustracja 9).

Ryneczka to naczynie do smażenia z długo rączko (Sąsiadka). Ryneczka na trzech małych nóżkach (Potok Górny). Były takie rundle, co tu nos nazywały je rynecka, to było takie coś jak misecka, miało takie króciutkie trzy nóżki pod spodem i takie tuchwyt długi i to było do smażenia skworków, babka nasmażyli pół ty rynecki skworków z tłuszczym. To była tako żeliwna ta rynecka, tako półtoralitrowo (Annopol). Ryneczka to z rączko i służy do smażenia (Piotrków).

Źródła: PM, TS, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa, sporadycznie w części północnej (zob. mapa 56).

D. lp. *rynecki*; D. lm. *rynecków*; wymowa: *rynecka, rynecka*.

Por. *kastrula, rondel, rondelek, rynka, tygiel, tygielek*.

Rynka ‘małe żeliwne naczynie do topienia słoniny, wyższe od patelni’ (zob. ilustracja 9).

Rynka to naczynie do topienia słoniny (Bojary). A małe żeliwne naczynie do topienia słoniny no to jakaś tam rynka sie nazywała do smażenia (Chrzanów). Dawaj rynku du słoniny (Matcze). W rynce tam skroki so (Kocudza).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 56).

D. lp. *rynki*; D. lm. *rynków*; wymowa: *rynka*.

Por. *kastrula, rondel, rondelek, rynecka, tygiel, tygielek*.

Ryszutka ‘kratka w kuchni lub piecu, na której kładzie się drzewo i węgiel’

Ryszutka to kratka w kuchni lub piecu, na któryj kładzie sie drzewo i węgiel (Ruda Solska). Drewna na ryszutka nakładli (Gromada).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lm. *ryszutków*; wymowa: *ryśutka*.

Por. *drabinka, gruba, grubka, palenisko, ruszt, ruszta*.

Ryż ‘potrawa z ziaren rośliny zbożowej z rodziny traw, *Oryza*’

Ryż na mleku wypieczony (Czartowiec). Kasza jaglana i ryż z mlikiem abo z masłem (Zaklików). Do mleka to można było ryżu ugotować, ryż to już od dawna był, kasze różne na mleku (Wólka Domaszewska).

Źródła: PM, AZKP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *ryżu*; D. lm. *ryżów*; wymowa: *ryś*.

Rzadka potrawa ‘potrawa o płynnej konsystencji’

Rzadka putrawa no to so zupy wszystkie, bo to na rzadko sie gotuje (Susiec). Kapusta to była na gesto i na rzadko gotowana, to ta rzadka potrawa to był kapuśniak (Wólka Tarnowska). Jak rzadka putrawa to wykipi (Janowice).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. rzadkiej potrawy // rzadki potrawy; D. lm. rzadkich potrawów; wymowa: *żatka potrawa, żatko potrawa, żotko potrawa, żatka putrawa, żatko putrawa, żotko putrawa*.

Rzadkie kartofle ‘zupa z przewagą ziemniaków’

Rzodkie kartofle to zupa tako, kartofle, marchewka, jakiś koperek i zaprawić mąko (Gołąb). Łu nos to gotowało sie czysto, bardzo czysto tak na co dzień rzodkie kartofle. Do tych kartofli sie dodawało zapolunu mąke i były takie rzodkie kartofle (Bliskowice). Na wiczerze to najwięcy byli te rzodkie kartofle, bo to najprędzy było ugotować tako te zupe (Żrebce). Rzadkie kartofle, to jak więcy wody i kartofli na drobno niż czego innego w zupie (Wielkolas).

Źródła: PM, TS.

Geografia: powszechne.

D. lm. rzadkich kartofłów; wymowa: *żatke kartofle, żotke kartofle*.

Por. *juszka, kartoflana zupa, kartoflanka, ocadzanka, polewajka, polewka, rzadkie zimioki, zalewajka, zapalanka, ziemniaczanka, zupa kartoflana, zupa ziemniaczana*.

Rzadkie mleko ‘mleko w początkowej fazie kiśnięcia’

Ono sie jeszcze ni zgęsto, jeszcze rzadkie mleko na syr (Stanisławów). Na syr to ni może być rzodkie mliko, musi sie dobrze zgęsnąć (Zaburze).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. rzadkiego mleka; D. lm. rzadkich mleków; wymowa: *żatke mleko, żatke mliko, żotke mleko, żotke mliko, żotke mlyko*.

Por. *dzikie mleko, omysiane mleko*.

Rzadkie zimioki ‘zupa z przewagą ziemniaków’

Z kartofli to gotowały jesce tak zwane rzadkie zimioki i było to łokrosune, zapolune mąku na stuninie i na tym kuniec. Łociet sie zawsze pytał mathki, co tam dziś nagotowałaś. A ło rzadkich zimioków (Annopol). Przyjechało sie z pola, to najprędzy było nagotować rzodkich zimnioków, jesce jak były młode, to dawalo sie zimnioków, gałuzke kopru, wody, stuniny, skworków i były zapolane, mąka była przypoluno na tłuszczu, łokrosune i nie trza tam było żodnych kości, żodnych kiełbasów, były takie rzodkie zimioki, tak sie nazywały rzodkie zimnioki. Niechtóre mówiły, że takie su jak z rosotym, ale nazwe miały rzodkie zimioki (Świeciechów).

Źródła: PM, TS.

Geografia: obszar na południe od Kraśnika.

D. lm. rzadkich zimioków; wymowa: *żatke zimnoiki, żotke zimoki, żatke zimoki, żotke zimnoiki*.

Por. *juszka, kartoflana zupa, kartoflanka, ocadzanka, polewajka, polewka, rzadkie kartofle, zalewajka, zapalanka, ziemniaczanka, zupa kartoflana, zupa ziemniaczana*.

Sachajda ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucaanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Sachajda to jak dzie indzi ta kulasza, tu nie nazywali tak, tu sachajda sie kiedyś mówiło (Ługów). Jedne sachajda mówiło, a drugie psiocha (Ożarów).

Źródła: PM.

Geografia: Ługów, Ożarów (zob. mapa 4).

D. lp. *sachajdy*; D. lm. *sachajdów*; wymowa: *saxajda*.

Por. *duszak, dziad, fusia, fuszer, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulasza, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemieszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, psiocha, pszocho*.

Sachar ‘sos z czosnku i oleju tłoczonego na zimno, dodawany do ziemniaków’

Robiło się sachar z czosnku i z oleju, lniany lub rzepakowy, ale tłoczony na zimno. To się rozpościerało razem z czosnkiem i troche soli, to się wytwarzał taki sosik i tym się polewano ziemniaki ugotowane wcześniej w mundurkach, później ubrane i w czasie postu to było bardzo częste (Kryłów).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lp. *sachara* // *sacharu*; D. lm. *sacharów*; wymowa: *saxar*.

Sacharyna ‘biały proszek do słodzenia herbaty’

Sacharyny kupiły, ostudziły ta kawa z mlekam, to jaki rarytas, wielki rarytas (Gołab). Sacharyno się słodzi herbatę (Markowice). Cukru było mało, była sacharyna, no coś takiego jak dziś słodzik (Krasienin).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *sacharyny*; D. lm. *sacharynów*; wymowa: *saxaryna*.

Por. *cukier*.

Sadło I ‘tłuszcz, który obrasta nerki i kiszki świńskie’

Sadło to tłuszcz ze świni, słonina to co innego (Ratoszyn). Sadło to tłuszcz, co obrasta na nerkach i kiszkach u świni (Świerze).

Źródła: PM, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *sadła*; D. lm. *sadłów*; wymowa: *sadyo*.

Por. *blona, błonka, sało*.

Sadło II ‘tłuszcz pod skórą na bokach i grzbiecie świń, używany do potraw’

A słonine to się soliło, skręcało i w worek pokrzywniany się kładło. No i to dopiero do tyj kumory się tam wynosiło. I to było sadło [. . .]. To sadło to się trzymało tylko do kapusty. By było kapusto dobro jak się zapalało kapuste, to się sadło krajało, ono było topniste, i dużo było tego tuscu, a dziś to ludzie tak nie jedzu. Więcej każdy chudego se wybioro. Do swojego smaku. A kedyś to jak było trzeba było take jeść (Charlejów). Sadło to jest samo tłuste, to ju samo patopa (Sulów). Sadło sechło na sznurku, na belku powisili i to sechło (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski). Sadło to najtłustiejsza część mięsa wieprzowego, ta słonina inaczej (Świerze). Sadło to się trzymało tylko do kapusty (Wielkopole).

Źródła: PM, ML, CWP, KAGL.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *sadła*; D. lm. *sadłów*; wymowa: *sadyo*.

Por. *krasiwo, okrasa, omasta, sało, słonina, szpyrka, tłustość*.

Sadza ‘czarny osad w kominie’

Sadza to jest to corne w kominie (Abramów). Jak sie sadza zapaliła w kominie, to sypało sie do komina święcono sól i przykrywało sie komin płachtą, i to miało pomóc (Huta).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *sadzy*; D. lm. *sadzów*; wymowa: *saza*.

Sadzać chleb ‘wkładać chleb do pieczenia do pieca’

Chlib sie sodzało w piec na łopacie (Polanówka). Jak sie miało sadzać chleb, robiło sie palcem takie to krzyżyk na pirszy bułce, taki to, i dopiro sie przeżegnało sie, i sodzało sie w piec. Jo i dzisiaj to jak sadzom w piec, to tak już od dawna nauczonom to, i z domu to też sie krzyżyk robi na bułce, to tak to i przeżegno sie, i dopiro sie sodzo w piec [...]. Sodzało sie na piec, wymietło sie piec i na piec sodzało sie chlib (Komodzianka). Potem wyrósł ten chleb, to myśmy jeszcze kiedyś to tak sie sadzało tak zwyczajnie, a potem to myśmy brali, dzielili na takie, o ile tam bułek wzięło sie tak, o tak jak ścierka, tak jak pieluchy takie specjalne do chleba były, zawinęło sie i sznureczkiem, i pod pierzynie, i to wyrosło. Potem na łopate, żeby podsypać mąko, bo jak sie jeszcze nie tego sie, nie podsypało mąko, to sie usadza do pieca i sie często bułka nie schodziła, to trza było z powrotem, tylko trzeba było podsypać dobrze ji do pieca, ji zatkać dobrze, żeby tego i to było też pracowite, bardzo pracowite (Borzechów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechna.

Wymowa: *sazać xlep, sazać xlip, sazać xlep, sozać xlep, sozać xlip, sozać xlyp*.

Sagan ‘żeliwny garnek do gotowania’ (zob. ilustracja 8).

Sagan to taki duży gar (Grabowiec). Sagan to duży garnek żelazny bez nóg (Strupin). Pamitum, że tu nos to były takie gorki, co sie nazywały sagany. To miały dwa łuszy i to były takie żeliwne, ciężkie, i małe i większe i duże sagany, co sie w nich gotowało śwynium. W tych saganach to szybko sie gotowało, tak szybko nabirały tymperatury. Po wojnie to były późni już te gorki takie blaszane, a tak to były te sagany. A jesce sprzed wojny jak babka łopowiadali, to przeważnie były te sagany, bo nie były drogie, każdego było stać, każdy se kupił według swojego zasobu piniżnego. Były takie emaliowane w środku białym i były tyż zwykłe, takie, co nie były wyliwane w środku (Annopol). Baniak przyważnie, a nazywajo i sagan (Żulin). Byli takie baniaki, sagany i w tym sie jeść wsim gutuwało (Antoniówka). Były żelazne sagany (Łopiennik Górny). Cały sagan kartofłów i skwarki du tego, no i jedli (Sąsiadka). Dawni to były zeleźnioki, teraz du gotowania so sagany i banioki (Krepiec). Dawni to nagutowali jedzynia cały taki duży sagan, bo mieli dużo dzieci (Uhnin). Nagutuowali sagan kartofli z łupino, kapuśnioku drugi z grzybami, i to już bedzie na cały dzień (Gołąb). Downo i teraz tyż gutuje sie w saganach, jino ze tero to te sagany su mniejse (Księżomierz). Downo to były wielgie takie sagany i w tym sie jeść gutuwało, bo było dużo dziecisków (Zarzecze). Sagan to garnek do gotowania potraw (Bokinka Pańska). Sie zacyno na kuchni gotować, sagany pozostawiały (Borowa). Tak normalnie garnek albo sagan. Sagan żelazny sie nazywa (Nowodwór). Sagan to garnek żelazny do gotowania (Spiczyn). Jak było downo duzo dziecisków, to trza było nagutować wielgi sagun jydzynio, żeby sie fsyskie najadły (Poniatowa). Jak miał wielgo rudzine, to musioł cały sagun kapusty nagutować (Trzydnik Duży). My ni pójdzim już na pułudnie do dumu, przyniesiesz w saganie kapusty, to w polu zjemy (Braciejowice). Nagotowała cały sagan kartofli, dzieci łobsiedli dokoła stołu, każdy wziun pore tyżek i już ni było (Konopnica). Nagutuje cały sagun kapusty,

to będzie na cały dzień, bo potem jak się pójdzie w pole to ni ma casu gutować (Kluczkowice). Nagutuwałam pełny sagan boscu, to już na cały dzień starcy (Piotrawin). Nastaw wody w saganie, bo trza będzie ciepły na mycie (Gardzienice). Nos było w dumu siedmioro dzieci, tojciec, matka i babka, to już kupe ludzi do zarcio, to matka musiała co dzień gutować taki łolbrzymi sagan, zeby dla wszystkich wystarczyło (Ługów). Sagan to już duży baniak, w którym się gotowało dla świń, ale i dla ludzi tyż (Białowola). Sagan to większy baniak (Udrycze). Sagany tyż były na kartofle (Krzczonów). W saganach sie gutowało strawe, tero tyż sie gutuje jino w mniejszych, bo mni ludzi (Bychawka). W saganach sie gutowało jydzenie dla cały rudziny (Dys). W saganach żyłaznych kiedyś gutowali (Zuków). Wstawił taki duży sagan na dwa łuszy, sagany to poliwane (Wierzchowiska). Sagan na kartofle dla świń i dla ludzi (Żyrzyn). Nagutuwałam cały sagan, to nikumu jedzynie ni zbraknie (Zakrzów). Sagany byli takie ciężkie (Kulczyn). Sagan to żeliwny garnek do gotowania strawy (Ratoszyn). Kuchnia taka była, ji sagany takie były, o takie, ji kartofle gotowała (Witaniów). I jeszcze mam taki sagan, o taki czyhunnyj. Już u mnie pociekł, ale jest. To matka taki sagan naubiera karfofel (Dobryń). Sagan to duży żeliwny garnek głęboko zapuszczany w fajerki (Derewiczna). Sagan to naczynie, w którym się gotuje (Abramów). Sagan to duży czarny garnek do gotowania kartofli świniom i ludziom (Międzyrzec Podlaski). Na ławce sagan sie stawiało i z saganą sie jadło kartofle (Przewłoka). Trza było kartofli obrać sagan (Janowice). Sagan to żeliwny garnek do gotowania (Lubenka). Takie byli sagany żeliwne, takie wpuszczane (Wojcieszków). W saganach kartofle gotowali do jedzenia i kapusty (Borki).

Źródła: PM, CA, TS, PI, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 57).

D. lp. *sagana*; D. lm. *saganów*; wymowa: *sagan, sagon, sagun*.

Por. *baniak, baniak czyhunny, blaszak, czyhanek, czyhun, garczek, garnek, grapa, kastrula, murdel, saganek, żeleźniak*.

Saganek ‘żeliwny garnek do gotowania’ (zob. ilustracja 8).

Saganek to duży garnek do gotowania, z wierzchu emaliowany (Wólka Abramowska). Saganek to taki garnek do gotowania potraw (Wiski). Saganek to żelazne naczynie, w którym się gotuje (Wola Idzikowska). Saganki były, przyważnie w sagankach gotowały (Wojszyn). Saganek to żeliwny garnek do gotowania (Samowicze). Matka nagotowała pyzów, naprzypikała w takim duzym garnku, w takim saganku, to taki był jak żeliwny i wylivany taki malowany cy emaliowany w środku (Annapol). Byli takie saganki, w tych sagankach te kasze (Policzyzna).

Źródła: PM, ML, TS, KAGP.

Geografia: Grzędówka, Koszoły, Bohukały, Huszcza, Wiski, Bokinka Pańska, Samowicze, Dubienka, Rogatka, Skryhiczyn, Wola Idzikowska, Policzyzna, Ostrzyca, Wólka Abramowska, Smólsko Małe, Hedwizyn, Zarzeczce, Wojszyn, Opoka, Annapol (zob. mapa 57).

D. lp. *saganka*; D. lm. *saganków*; wymowa: *saganek*.

Por. *baniak, baniak czyhunny, blaszak, czyhanek, czyhun, garczek, garnek, grapa, kastrula, murdel, sagan, żeleźniak*.

Salceson ‘wędlina wyrabiana z głowizny wieprzowej, wołowej lub cielęcej z dodatkiem tłuszczu, podrobów, skórek wieprzowych i różnych okrawków mięsa z przyprawami’

Gotuje się uszy świńskie, różne mięsa, soli się, upycha w żołądek, maciek, zaszywa, kładzie między dwie deseczki, obciąża kamieniem, jak wystygło to się kroilo (Ostrów

Lubelski). *Na salceson to był oczyszczony żoładek świński, napchało się tam różnych skóreczków (Sitaniec). Do wykopków brało się też kawołek salcesunu cy kiełbasy, cy bocku, to jak ktoś zabił świnie, miał wyroby swoje to broł, ale to nie każdy, nie każdego było stać, taku świzunke broł, ale nie każdego było stać (Annopol).*

Źródła: PM, ML, TS.

Geografia: powszechne.

D. lp. *salcesonu*; D. lm. *salcesonów*; wymowa: *salceson, salcesun*.

Sałacianka ‘zupa z sałaty’

Sałate na sałacianke trza zmiądzzyć na miętko, włożyć do gotującej wody z mięsem, dać przyprawy, ji zaprawić śmitano, można dać coś na kwaśno jeszcze. Jiy sie z jajkiem, i z chlebem, jak tam lepi komu (Drzewce). Sałacianka to zupa, dzie jest dużo sałaty (Wojciechów).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Lublina, Nałęczowa i Puław.

D. lp. *sałacianki*; D. lm. *sałacianków*; wymowa: *sauačanka*.

Por. *hopta, sałatowy barszcz, zupa sałatowa*.

Sałamacha ‘rozgotowane ziemniaki’

Jak rozgotowane kartofle to sałamacha (Dęba). Sałamacha to rozgotowane ziemniaki (Wandalin). Sałamacha to breja powstała z rozgotowanych kartofli (Stojeszyn). Sałamacha to rozgotowane kartofle (Świerże).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechne.

D. lp. *sałamachy*; D. lm. *sałamachów*; wymowa: *sauamaxa*.

Sałatka jarzynowa

Sałatka jarzynowa to było tak, że marchewka, pietruszka, groszek zielony, ogórek kiszony, jajko na twardo, ziemniaki, jabko, sól, pieprz, musztarda, śmietana. To razem zmieszane i to sałatka jarzynowa (Turobin).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *sałatki jarzynowej* // *sałatki jarzynowy*; D. lm. *sałatków jarzynowych*; wymowa: *sauatka iażynova, sauatka iażynovo*.

Sałatowy barszcz ‘zupa z sałaty’

Sałate sie kroji, rzuca na wrzątek, daje sie śmitany, a i jajko jak u kogo jest, i to był sałatowy barszcz (Dubienka). Sałatowy barszcz to ja i dziś gutuje, ale to w lecie, bo musi być sałata (Barbarówka).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *sałatowego barszczu*; D. lm. *sałatowych barszczów*; wymowa: *sauatowy baršč*.

Por. *hopta, sałacianka, zupa sałatowa*.

Sało I ‘tłuszcz pod skórą na bokach i grzbiecie świń, używany do potraw’

Sało grube zy świni, tym sie krosi strawe (Oszców). Sało to inaczy musi słonina, ale po dawnymu sało, tak trochy pu chachłacku musi (Dorohusk).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *sała*; D. lm. *sałów*; wymowa: *saɔo, sało*.

Por. *krasiwo, okrasa, omasta, sadło, słonina, szpyrka, tłustość*.

Sało II ‘tłuszcz, który obrasta nerki i kiszki świńskie’

Sało to obrasta kiszki świni (Kodeniec). Sało si przytapialo i tym krasili kartofle, ale to po mujemu trochy śmirdziało (Obrowiec).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *sała*; D. lm. *sałów*; wymowa: *saɔo, sało*.

Por. *błona, błonka, sadło*.

Sarzonka ‘serwatka zmieszana ze śmietaną’

Do picia to była sarzonka, z syra ta woda i troche dudane śmitany (Dębowa Kłoda). Sarzonka to śmitana zmieszana z syrwatko (Glinny Stok).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Parczewa.

D. lp. *sarzonki*; D. lm. *sarzonków*; wymowa: *saʒonka, saʒunka*.

Sąduk ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

Mąke w sąduk kładli, to było takie z desków zrubione (Mircze). Sąduk z drzewa dębany na mąke był, no taka skrzynia prosto puwiedzić (Mszanna).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Miętkie, Mircze, Mszanna, Macoszyn (zob. mapa 65).

D. lp. *sąduka*; D. lm. *sąduków*; wymowa: *sonduk, sunduk*.

Por. *bodnia, faska, kadłubek, kazubek, kowerza, łar, paczka, paka, sąsiek, skrzynia, stachołka, stózka, szafarka, szafarnia, zasiek*.

Sąsiek I – tom I: 276.

Sąsiek II ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

Sąsiek w kumorze stoi i tam sie ziarno sypie, jak sie tumłóci żyto czy pszynice, i mąke sie tam sypie (Tarnawa Duża). Sąsiek to skrzynia na mąke (Wysokie). Sąsiek to skrzynia na ziarno czy mąke (Osmolice). Sąsiek to drewniana skrzynia na mąke (Skoków).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia (zob. mapa 65).

D. lp. *sąsieka*; D. lm. *sąsieków*; wymowa: *sɔśek, sųśek*.

Por. *bodnia, faska, kadłubek, kazubek, kowerza, łar, paczka, paka, sąduk, skrzynia, stachołka, stózka, szafarka, szafarnia, zasiek*.

Schab ‘potrawa przyrządzana z mięsa pochodzącego z odcinka pierśiowo-lędźwiowego półtuszy wieprzowej’

Schab to najlepsze mięso wieprzowe (Wola Idzikowska). Schab to mięso na kotlety (Radawiec Duży).

Źródła: PM.

Geografia: powszechna.

D. lp. *schabu*; D. lm. *schabów*; wymowa: *sxap*.

Schabka ‘wierzchnia, stężala warstwa na ugotowanym mleku’

Schabka powstaje na gutuwanym mleku (Wyhalew). Schabka czy babka, tak i tak sie mówi, schabka na mleku (Mosty).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Wyhalew, Kodeniec, Hołowno, Mosty (zob. mapa 31).

D. lp. *schabki*; D. lm. *schabków*; wymowa: *sxapka*.

Por. *baba, babka, dziad, dzida, grzybek, kipa, kozuch, kozuszek, pianka, plewka, przygarka, skorupka, skóra, skórka, starka, szum, warzuch*.

Ser I ‘gęsta, biała masa otrzymana z podgrzanego mleka po odcedzeniu serwatki’

Syr zostaje po odcieknięciu syrwatki (Węglinek). No z mleka to też gospodynie robiły sery, masło (Wiśniów). Z mleka był ser. Mleko przykryte pokrywką stawało się na małym ogniu i gotowało do momentu, aż zrobi się syr (Dobryń). A co jedli, to co mieli pod ręką, przeważnie mleko i syr, bo krowy trzymali (Zrebce). A babcia pełny koszyk naszykowali sera i na jarmak (Potok Górny). Ser to pokarm przyrządzony ze zsiadłego mleka (Batorz). Ser się robi ze zsiadłego mleka, podgrzewając go (Grabówka). Sery się rubiło, mleko się zsiadło i to się ugrzywało, i w wureczki się zływało (Nowa Wieś). Syra biłego tyż trza było samymu narobić. Zbirało się mleka w gorki, musiało się to mleko skwasić, no tak zsiuć, żeby się zrobiło zsiadłe. Takie młode nie mogło być, tylko musiało tak ze dwa dni postać i późni się go brało na kuchnię, i żeby się to mleko łodzieliło łód syrwotki (Świeciechów). Na piecu jak się paliło, tak nie bardzo trzeba było palić, i stawało się garki z zsiadłym mlekiem, i uno się ścinało w temperaturze, i robiuł się ser (Zynie).

Źródła: PM, ML, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *sera*; D. lm. *serów*; wymowa: *ser, syr*.

Por. *sernica, serzenie, serzeń, twaróg*.

Ser II ‘ser suszony o kształcie podłużnym’

Na przekąskę to był ser biały, mocno podsuszony (Osmolice). Syr tak rubili. Świeże mleko podgrzewamy w garnku na małym ogniu aż do momentu powstania grudek, wodę, która się zgromadzi podczas podgrzewania przecedzamy przez durszlak, do grudek sera dodaje się śmitany, cukru, soli i się robi na take masę, a potem się zawija w woreczek tetrowy, nakrywa kamieniem i tak ma siedzieć to cały dzień w zimnie (Bezwoła). Mleko musiało się skwasić. Skwasiło się mleko. Owarzyło się na kuchni, żeby się nie zagotowało, tylko tak ta syrwatka taka była czysta taka. Do woreczka się wlało, odciekało tak, najpierw odciekało, a później się położyło na desce, drugo desko się przyłożyło, kamykiem (Janowice). Był luszyty woreczek taki lniany, wzięło się go powiesiło, żeby się ściekła ta syrotka z niego, późni się go wzino z tym woreczkiem porę razy przegnietło, żeby się zrobiła konsystencja jednolita i się przyłożyło jakimś ciężarkim na desecce i był syr (Świeciechów). A to mleko co zostało to na zsiadłe, i z tego właśnie zsiadłego mleka ser, później ustawiało się te garki na kuchni na gorące, no tak nie za bardzo, żeby nie pękł ten garnek, no i tak ogrzał się ten serek i później woreczków, była taka prasa, przyciskano to praso, ser był taki smaczny, swego rodzaju serek taki, to robiły i sprzedawały i z tego miały parę groszy, żeby na sól, na naftę, na takie inne na podatki, tak żyli ludzie (Rejowiec Fabryczny). Ser się jeszcze suszyło, na takie po kawałku (Olchowiec-Kolonia). Jesce kedyś, kedyś jak to moje, moje dziadki żyły tak, to opowiadały ze syry robiły, suszyły i na górze wkładały, żeby syry tamój się nie zepsuły, o lodówków

nie było przecież, nicego nie było (Charlejów). *Syr sie wyciskało w woreczkach i był taki suchy* (Komodzianka). *Ser to jak sie mleko zsiadło to podgrzewali, robił sie skrzep, przecedzali przez powiązke, drewnianym czymś sie przygniatało, żeby ściekło* (Krasienin). *Serów ponarabiali i ponasuszali* (Żerocin). *Ser to sie szyło taki kwadrat i na róg sie złożyło, i dwa rogi sie zszyło, i wlewało sie. Mleko musiało ukwasić sie dobrze, trza było go owarzyć, tylko żeby nie bardzo. I wlewało sie i to sie odciagało. A później jak już odleciała ta syrwatka, to takie deski specjalne robione były i przyciskało sie kamieniem* (Brzeście). *W nurmalny biały ser wbija sie żóttka, soli sie troszke i później w ciepłym miejscu obsusza sie z wierzchu i un jest taki żóttciutki* (Zynie).

Źródła: PM, ML, TS.

Geografia: powszechne.

D. lp. sera; D. lm. serów; wymowa: ser, syr.

Por. *gomółka, kukietka, plaskanka, ser dzieżkowy, ser dzieżowy, ser nieboszczyk, ser pod deską, ser suszony, ser z dzieżki, suchy ser.*

Ser dzieżkowy ‘ser suszony o kształcie podłużnym’

To jeszcze kiedyś, kiedyś robili ludzie ze swego sera, który jest inny niż kupczy. Moja mama jak robiła ser dzieżkowy, żeby to było na potem, jak sie krowy zapuściły, bo mlaka ni było, to i syra ni było (Majdan Stary). *Ser dzieżkowy to był na okragło, to do chleba, do pierogów był, un taki śliski był* (Korchów). *Ser dzieżkowy to tak ser trza posolić, ubić w garku i lniano szmatko przyłożyć, kamieniem ucisnąć i tak z tydzień czasu niech leży, a potem można jeść. Bo to kiedyś to byli te takie dzieżki nieduże, jak maślniczki i w nich ten ser ubijali, i pewnie stąd sie nazywa, że to ser dzieżkowy* (Sól).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lp. sera dzieżkowego; D. lm. serów dzieżkowych; wymowa: ser żeškowy, ser żiškowy, syr żeškowy, syr żiškowy.

Por. *gomółka, kukietka, plaskanka, ser, ser dzieżowy, ser nieboszczyk, ser pod deską, ser suszony, ser z dzieżki, suchy ser.*

Ser dzieżowy ‘ser suszony o kształcie podłużnym’

Na wysele zakąsko do wódki był kwaśny ser dziżowy (Wywłoczka). *Suszyli ludzie syr, kamieniem przykładali, i był w dziżach ten ser, nazywał sie ser dzieżowy* (Turzyniec).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja, Zamościa i Szczebrzeszyna.

D. lp. sera dzieżowego; D. lm. serów dzieżowych; wymowa: ser żeżowy, ser żiżowy, syr żeżowy, syr żiżowy.

Por. *gomółka, kukietka, plaskanka, ser, ser dzieżkowy, ser nieboszczyk, ser pod deską, ser suszony, ser z dzieżki, suchy ser.*

Ser nieboszczyk ‘ser suszony o kształcie podłużnym’

Potrawa syr nieboszczyk to śmietana ji anysek, osolić trza troska, włożyć w woreczek, zawuzać śnureckim, włożyć między dwie deszcuteczki, przywalić kamieniem, żeby sie spłaszcuł, żeby było płaskate, przywalić zimiu (Bychawka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Bychawy.

D. lp. sera nieboszczyka; D. lm. serów nieboszczyków; wymowa: ser niebošczyk, ser nibošczyk, syr niebošczyk, syr nibošczyk.

Por. *gomółka, kukietka, plaskanka, ser, ser dzieżkowy, ser dzieżowy, ser pod deska, ser suszony, ser z dzieżki, suchy ser.*

Ser pod deska ‘ser suszony o kształcie podłużnym’

Ser wkładano do trójkątnych woreczków i przyduszano desko z leżącym na niej kamieniem. Taki syr po wyjęciu z woreczka nie rozsypywał się i można go było łatwo kroić tyn ser, to ser pod desko się na to mówiło (Dobryń).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *sera pod deska*; D. lm. *serów pod deska*; wymowa: *ser pod desko, ser pud desko, syr pod desko, syr pud desko.*

Por. *gomółka, kukietka, plaskanka, ser, ser dzieżkowy, ser dzieżowy, ser nieboszczyk, ser suszony, ser z dzieżki, suchy ser.*

Ser suszony ‘ser suszony o kształcie podłużnym’

Kiedyś to robiły ser suszony z dodatkiem śmietany, jajka i soli (Bałtów). Sery pod różnymi postaciami, suszone były. Suszone były na przetrzymywanie, bo krowa nie doła się cały rok i trzeba było to zatrzymać sobie. Ser suszony, to ser wiązało się i przy piecu powiesić, i przekręcać, żeby ładnie usechł (Krasienin). Ser suszony to można było bardzo długo przechować (Wronów). Był ser taki zwykły prosto z kwaśnego mleka i był ser suszony (Goraj).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *sera suszonego*; D. lm. *serów suszonych*; wymowa: *ser sušony, ser sušuny, syr sušony, syr sušuny, ser susony, syr susony.*

Por. *gomółka, kukietka, plaskanka, ser, ser dzieżkowy, ser dzieżowy, ser nieboszczyk, ser pod deska, ser z dzieżki, suchy ser.*

Ser z dzieżki ‘ser suszony o kształcie podłużnym’

Jak się krowa dobrze dojła, było dużo mleka i syra, to się brało ten ser, rubiło się syr z dzieżki, posoliło się i w dziżkę tako, i tam desko się przycisnęło i to się zachowało na czas, jak krowa zostawi. Tyn ser był świeżutki (Markowicze). Ser z dziżki to się jadło jak mleka nie było (Zanie).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lp. *sera z dzieżki*; D. lm. *serów z dzieżki*; wymowa: *ser z żeški, syr z żeški, ser z žiški, syr z žiški.*

Por. *gomółka, kukietka, plaskanka, ser, ser dzieżkowy, ser dzieżowy, ser nieboszczyk, ser pod deska, ser suszony, suchy ser.*

Ser ze śmietaną ‘ser ze śmietaną do maczania chleba lub pierogów oraz jako oddzielne danie’

Pierogi gotowane i do tego ser ze śmietano (Turka). Rosoły, ser ze śmitano, pirogi piczone ryczane (Barbarówka). Ser ze śmietano to się jadło, takie danie było (Łukowa). Syr ze śmitano to nawet na wysele rubili (Horyszów Polski). Kiedyś to jeszcze na wyselach był podawany ser ze śmitano (Zynie).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *sera ze śmietaną*; D. lm. *serów ze śmietaną*; wymowa: *ser ze śmietano, syr ze śmietano, ser ze śmitano, syr ze śmitano, ser zy śmietano, syr zy śmietano, ser zy śmitano, syr zy śmitano*.

Por. *maczajka, maczanica, maczanka, maczeńka, maczka, omaczanka, omaczka, sernica, serzenie, twarożek*.

Ser ze śmietaną i z cukrem ‘ser zmieszany ze śmietaną i cukrem’

Syr zy śmitano i z cukrem to była już taka putrawa, jak tera jakie drugie danie (Turkowice). Chlib śmitano sie polalo i na to cukrem posypalo, i to bylo takie jedzynie, nazywalo sie ser ze śmitano i z cukrem (Mołodiatycze).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *sera ze śmietaną i z cukrem*; D. lm. *serów ze śmietaną i z cukrem*; wymowa: *ser ze śmietano i s cukrem, syr ze śmietano i s cukrem, ser ze śmitano i s cukrem, syr ze śmitano i s cukrem, ser zy śmietano i s cukrem, syr zy śmietano i s cukrem, ser zy śmitano i s cukrem, syr zy śmitano i s cukrem*.

Serak ‘płócienny woreczek do wyciskania twarogu’

Szylili taki serak i w tym ser sie wyciskalo (Międzyrzec Podlaski). Zlywalo sie ten syr w serak i wyciskalo mocno (Witoroż).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Międzyrzecza Podlaskiego i Białej Podlaskiej.

D. lp. *seraka*; D. lm. *seraków*; wymowa: *serak, syrak*.

Por. *rożek, serni woreczek, sernik, woreczek, worek serowy*.

Serni woreczek ‘płócienny woreczek do wyciskania twarogu’

Syrni woreczek był zy lnianego płótina (Grabówka). Odgrzywalo si to mleko i w takie sernie woreczki były duże to. Odgrzało si to mleko kwaśne, troszczka gorące żyby było, i to si wylewalo do takiego woreczka, gorące jeszcze było i to sie zrobił taki ser (Kryłów). Takie były syrne woreczki. W tym woreczku sie wyciskalo syr (Janowice).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *serniego woreczka*; D. lm. *sernich woreczków*; wymowa: *serni voreček, syrni voreček, serni vureček, syrni vureček, serni vorecek, syrni vorecek, syrny voreček*.

Por. *rożek, serak, sernik, woreczek, worek serowy*.

Sernica I ‘gęsta, biała masa otrzymana z podgrzanego mleka po odcedzeniu serwatki’

Syrnyca to syr niewyduzony (Kodeniec). Sernica to jak syr niewyciśnięty jeszcze (Dawidy). Taka prosto z kumina była syrnicca, takie bardzo rzadkie, ale już bez syrwatki (Motwica). Sernica to po odcieknięciu serwatki (Dorohuczca). Sernica to na pirogi słodowane (Stok).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lp. *sernicy*; D. lm. *serniców*; wymowa: *sernica, syrnicca, syrnyca*.

Por. *ser, serzenie, serzeń, twaróg*.

Sernica II ‘ser ze śmietaną do maczania chleba’

Sernica do maczania chleba (Osiny). *Syrnycia to syr rozdrobiony ze śmitano, w nim maczali chlib* (Dańce).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław i Włodawy.

D. lp. *sernicy*; D. lm. *serniców*; wymowa: *serńica, syrńica, syrnyća*.

Por. *maczajka, maczanica, maczanka, maczeńka, maczka, omaczanka, omaczka, ser ze śmietaną, serzenie, twarówek*.

Sernik I ‘ciasto z masy serowej nałożonej na warstwę kruchego ciasta’

Sernik to ciasto z białego sera (Chmiel). *Sernik to ciasto z samego sera* (Czosnówka). *Sernik to ciasto przekładane serem, ale to ino spód był z ciasta* (Majdan Sopocki). *Syrnik to placek z serem* (Wandalin). *Sernik to placek przekładany serem* (Świerże). *Syrnik to placek syrowy cały* (Wola Idzikowska). *Były pieczone też serniki. Ten ser był starty na tartce i do tego dodane jajka, masło, cukier i to było na sernik* (Krasienin). *Sernik, ale tych przypraw tyle nie było. Ale tak samo musiał być ser dobry, tak samo trzeba było go jak nie przez maszynkę to uwiercić w misce tej co mak, żeby on był gładki, jajka sie dodawało* (Helenów). *Był placek z syrom, to było normlne ciasto, było takie zwykłe drożdżowe ji placek rozwałkował, ser roztar, zwinun ji to był sernik* (Baranów). *Jak w piecu sie piecze z syra to sernik* (Leszczanka). *Piekło sie jabkowiec, syrnik, suche ciasto i tyle* (Branew). *Na deser to ciastko czy lody, u mnie to sernik przyważnie* (Jarczówek). *Jak serniki sie piokło, to mama take kratke robiła* (Jedlanka pow. Lubartów).

Źródła: PM, CA, TG, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *sernika*; D. lm. *serników*; wymowa: *serńik, syrńik*.

Por. *placek z serem, serorz, serowiec, serownik*.

Sernik II ‘stołek z deską i kamieniem do wyciskania sera’ (zob. ilustracja 19).

Sernik to przyrząd służący do wyciskania sera (Dzierzkowice Małe). *Były kiedyś spycjalne na ser, sernik sie nazywało. To były na nogach takie na nogach jak stołek i z wierzchu jeszcze była taka decha, i na te deche trzeba było coś, obciążenie jakieś czy kamyk, czy coś dać, i to skapywało. Ni prosty był tyn stołek, tylko troszki pochyły, i miał taki lejek wyżłubiony, i tam sie coś stawiało, i to skapywała ta syrwatka* (Zynie). *Były takie serniki, i w ten sernik ten ser, i tak sie wygniatało* (Gałęzów).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia.

D. lp. *sernika*; D. lm. *serników*; wymowa: *serńik, syrńik*.

Por. *prasa, praska, serownik, śrubstok*.

Sernik III ‘płócienny woreczek do wyciskania twarogu’

Taki był sernik, woreczek taki i sie ten ser wylewało (Krasew). *Na syr to był sernik z płótna uszty* (Branica Radzyńska).

Źródła: PM, AMWL, AZKP.

Geografia: okolice Radzynia Podlaskiego.

D. lp. *sernika*; D. lm. *serników*; wymowa: *serńik, syrńik*.

Por. *rożek, serak, serni woreczek, woreczek, worek serowy*.

Serodraczek ‘bułeczka, rogalik lub obwarzanek z makiem, wypiekany na Nowy Rok i na Trzech Króli, rozdawany dzieciom chodzącym po kołędzie’

Serodraczek to ma rodzaj bułki w kształcie półksiężyca (Jeziernia). Na Nowy rok to piekli serudraczki. Drapcy chodzili, żeby do więcej chatup zaszli, to zarobio, ale pieniędzy mało dawali tylko te bogatsze, piekli ino serudraczki, to wyglądali jak rogaliki, nazbirali cało torbe (Susiec).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego.

D. lp. *serodraczka*; D. lm. *serodraczków*; wymowa: *serodraček, serudraček*.

Por. *kołędnik, krzywy chleb, szczodraczek, szczodrak, szczodranik*.

Serorz ‘ciasto z masy serowej nałożonej na warstwę kruchego ciasta’

Syrorz to z syra, sernik inaczy (Wandalin). Z syra to syrorze piekły kiedyś, i tera pieko, to zawsze było i jest (Słodków).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia.

D. lp. *serorza*; D. lm. *serorzów*; wymowa: *seroś, syroś*.

Por. *placek z serem, sernik, serowiec, serownik*.

Serowatka ‘płyn ściekający po wyciśnięciu twarogu’

Serowatka to ściakała z syra (Zahajki pow. Włodawa). Z syra wyleciała syrowatka i już nadawał si do jedzenia (Dańce).

Źródła: PM, CA.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *serowatki*; D. lm. *serowatków*; wymowa: *serowatka, syrowatka*.

Por. *serowatka*.

Serowiec ‘ciasto z masy serowej nałożonej na warstwę kruchego ciasta’

Piekli serowiec na drożdżowym cieście nawijany (Trzydnik Duży). Syrowiec to placek z syra (Bojary). Serowiec to placek z sera (Polichna).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *serowca*; D. lm. *serowców*; wymowa: *seroúec, syroúec*.

Por. *placek z serem, sernik, serorz, serownik*.

Serownik I ‘ciasto z masy serowej nałożonej na warstwę kruchego ciasta’

Syrownik to placek calutki z serem (Węglinek). Syrownik to ciasto z białego syra (Samowicze). Serownik to był cały z syrem (Olbięcín).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *serownika*; D. lm. *serowników*; wymowa: *serovník, syrovník*.

Por. *placek z serem, sernik, serorz, serowiec*.

Serownik II ‘stołek z deską i kamieniem do wyciskania sera’ (zob. ilustracja 19).

Była taka gruba deska i syr to przyciskało, to był serownik taki (Michałówka). Serzenie przykładano do wurecka lnianego i wkładano do syrownika. Tam siedziół z dzień, dwa, i wyjmowało sie syr z tego, i sie suszyło (Biała). Serzenie obwarzone przekładały do lnianego wurecka i rubiły syr w syrowniku (Wólka Ratajska).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia.

D. lp. serownika; D. lm. serowników; wymowa: serovník, syrovník.

Por. prasa, praska, sernik, śrubstok.

Serwatka I ‘płyn ściekający po wyciśnięciu twarogu’

Syrwotka to jest to, co ścika z odgrzanego na ser mleka (Wola Idzikowska). Syrwotka to białawy, mętny płyn, co spływa z sera (Ratoszyn). I takie były beczutki syra tego, i pokrowki były przykryte ładne szmatku, i kamień był. Jak tam nie bardzo wyciśnięte to jeszcze i tako syrwotka wypływała, a jak dobrze wyciśnięte to ni (Komodziańska). Tam jeszcze zsiadłego mleka sie dodawało, serwatki i tak żeby wiaderko powstało tak wieczór to sie [...]. W mieście to właśnie kupi tego litre mlika za co, to zapłaci za te serwotke (Dzierzkowice Małe). Zbirało sie mlika w gorki, musiało sie to mliko skwasić, no tak zsiuć, żeby sie zrobiło zsiadłe. Takie młode nie mogło być, tylko musiało tak ze dwa dni postać i późni sie go brało na kuchnie i żeby sie to mliko łodzieliło tod syrwołki (Świeciechów). Syrwołka to białawy, mętny płyn powstający przy wyrobie sera (Gałęzów). Serwatka to płyn po owarzeniu zsiadłego mleka (Wólka Abramowska). Syrwatka była z kwaśnego mleka jak sie ser rubiło (Nasiłów). Dobry syr to musiał być w syrwatce zostawiony, żeby wystyg (Paszki Duże). Nawet gutowało si serwatke. A serwatka, jeżeli sie ser odusi (Kryłów). Mleko zsiądzie sie, obwarzyć, żeby ta serwatka wyszła, zalewało sie w ten, odcedziło sie serwatke (Ciężkie). Na syrwatce często mama chleb rozczyniała (Zynie). Serwatke to dawali świniom (Toczyska). Ja jak ni miałam serwatki, to i na wodzie piekłam. Troszki drożdży dołożyłam i rozczyiniałam sobie na noc (Branew).

Źródła: PM, ML, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. serwatki; D. lm. serwatków; wymowa: servatka, syrvatka, syrwołka, servotka.

Por. serowatka.

Serwatka II ‘zupa z serwatki’

Serwatka to zupa z serwatki ze śmietano (Wólka Abramowska). Serwatka to zupa z serwatki (Zakłodzie). Syrwołke w zimie gotowali, tako niby jak zupa z syrwołki od syra ogrzanego, to zaprawili troche mąko i jedli, bo ruboty ni było taki ciężki, to i syrwołki sie najod, kartofli nagutowoł i jakoś przeżył, a w lecie to już trza było kasze czy kapuste jake, czasem jakeś i okraszone słoninko, bo po syrwatce to by ruboty żadny ni byto, ustali by na polu te ludzie (Smólsko Duże). Syrwołka sie nazywała. A to sie gotowało kwaśne mleko, sie brało w blaszoczek i to sie postawiło, żeby sie zagotowało. I tam sie włożyło jeszcze syra do tego i śmietany troszki, mąki i sie podprawiło, i to była tako syrwołka. To, to dobre. To, to ja lubiałam, takroku dzieś nie gotowałam. Jeszcze nakładło sie syra jeszcze w to, i śmietano sie podprawiło (Komodziańska). Pamiętam take serwatke gotowały, to tak jak teraz ta odchodz, z mleka jak sie ser zrobił, to zostaje ta serwatka. To później to było zaprawiane. Ja nawet to lubiłam takie, tako mąko to było zaprawiane, to było takie, no dobra była ta serwatka (Bukowa). Nawet gutowało

si serwatke [. . .], wrzucało si troszke abo kaszy hryczany, abo jaglany i pudprawiatu si jeszcze śmitanu, troszki mąki, i bardzo smaczne było też (Kryłów). Kiedyś gutuwało sie syrwołke, a tera syrwołki nie ma, krów ni ma, mlika ni ma, no to skąd syrwołka by sie wzina (Białowola). Kiedyś to syrwołke gutuwali na syrwatce, nie to co tero (Wólka Łabuńska).

Źródła: PM, ML, TL.

Geografia: powszechna.

D. lp. *serwatki*; D. lm. *serwatków*; wymowa: *servatka, syrvatka, syrvołka*.

Por. *barszcz serwatczany, barszcz serwatkowy, polewka*.

Serzenie I ‘gęsta, biała masa otrzymana z podgrzanego mleka po odcedzeniu serwatki’

Syrzynie to niewyciśnięty ser (Gałęzów). Syrzynie to jest taki twaróg, ale jeszcze z wodą, z to syrwatko (Węglinek). Syrzenie to twaróg niewyciśnięty, takie rzadkie to (Palikije). Serzenie to twaróg po odcieknięciu serwatki (Zarzecze). Serzenie zostało po odcieknięciu serwatki i zrobim twarożek (Siedliska pow. Łuków). Syrzenie to ogrzane kwaśne mleko, kiedy troche odcieknie serwatka (Abramów). Odcieknie syrwołka i zostaje serzynie (Zaporze). Serzenie to jak syrwatka wycieknie (Wierzchowiska). Serzenie to rzadka masa do wyrobu sera po odcieknięciu serwatki (Nadrybie). Syrzanie to syr niewyciśnięty (Kleszczówka). Serzenie to po odciśnięciu serwatki (Staw Noakowski). Serzenie to odgrzane, wycieknięte, skwaszone mleko, syr z syrwatko (Branica Radzyńska). Syrzynie to jest to, co zostaje po odcieknięciu serwatki zy zsiadłego mleka (Ratoszyn). Syrzynie to w syrwatce ten syr, taki rzadki (Stanin). Kluski z syrzyniem to lepsze niż z takim twardym syrem (Kielczewice). No ser, trza było mleko, żeby sie zwarzyło, serzenie żeby sie zrobiło, później sie jego obgotowało i serzenie sie zrobiło, wylewało sie (Wólka Domaszewska). Syrzynie to sie przygniecie pod kamiń i bedzie syr (Tarnawa Duża). Syrzanie ogrzewa sie na przypiecku (Kocudza). Serzenie, swoje takie serzenie to dobre, i w woreczek, i ludzi mieli takie stolki, i ściękt (Gałęzów).

Źródła: PM, ML, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia i środkowa.

D. lp. *serzenia*; wymowa: *seżeńe, syżeńe, syżyńe, syżańe*.

Por. *ser, sernica, serzeń, twaróg*.

Serzenie II ‘ser ze śmietaną do maczania chleba’

Syrzenie to ser ze śmietano do maczania chleba (Bychawka). Serzenie to było do maczania chleba (Ossowa). Syrzynie, śmitana ji kwaśne mlyko zmisa sie, ji tak sie jadło (Jezioro). Pączki parowane bez nadzienia podawało sie z macko lub z serzeniem ((Branica Radzyńska). Serzenie czy twaróg to je to samo, to ze śmietano (Łukowisko). Syrzynie to twaróg ze śmietano (Wola Idzikowska). Serzenie to twaróg ze śmitano i z cukrem (Dębica). Serzenie to syr ze śmitano (Krasienin). Serzynie to jest okrasune śmietano (Kozubsczyzna).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: Łukowisko, Łazy, Ossowa, Branica Radzyńska, Okrzeja, Stara Wieś, Dębica, Stok, Krasienin, Jezioro, Głębokie, Radzanów, Wola Idzikowska, Kozubsczyzna, Konopnica, Krępiec, Bychawka, Rożki, Opoka, Irena, Wólka Ratajska.

D. lp. *serzenia*; wymowa: *seżeńe, syżeńe, syżyńe, seżyńe*.

Por. *maczajka, maczanica, maczanka, maczeńka, maczka, omaczanka, omaczka, ser ze śmietano, sernica, twarożek*.

Serzeń ‘gęsta, biała masa otrzymana z podgrzanego mleka po odcedzeniu serwatki’

Syrzeń to jeszcze taki miętki, z syrwatko (Łopiennik Górny). Syrzeń to inaczej twarożek (Wólka Abramowska).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: Leszczanka, Łopiennik Górny, Wólka Abramowska, Korytków Duży.

D. lp. *serzenia*; wymowa: *seżeń, syżeń, syżyń*.

Por. *ser, sernica, serzenie, twaróg*.

Sękacz ‘kręcone na parze na obracającym się wałku ciasto z jajek i mąki pszennej’

Sękacz nazywa się tak, bo on wygląda jak kawałek drzewa z sękami, no te sęki są bardzo ładne, ozdobne. To u nas już taka tradycja jest, że ten sękacz podlaski się robi, to się kręci ciasto nad żywym ogniem, tak się ubraca naukoło (Huszcza). Sękacz zawsze piekli kiedyś na wesele, a teraz to zanikło już (Polubicze Wiejskie). Sękacz to zawsze symbolizuje Podlasie, bo to ciasto podlaskie tym sękacz (Żerocin). Sękacz to chyba tylko na Podlasiu się piecze, bo to takie nasze ciasto (Bordziłówka). Podlaski to wypiek to jest sękacz, ale to trzeba umieć zrobić, bo to nie jest takie sobie zwykłe ciasto (Szóstka). Sękacze byli pieczone, brała sękatego kija i ona to lała i mie kazała kręcić (Raciborowice-Kolonia).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia.

D. lp. *sękacza*; D. lm. *sękaczów*; wymowa: *sejkać, syjkać*.

Por. *bankuch*.

Siadłe mleko ‘zsiadłe mleko’

Na kolacje to gotowało się kartofle i siadłe mlisko du tego (Branew). Zakisa się mleko, musi być siadłe mleko, i na kuchni się grzeje tak do pewnej temperatury (Kryłów). Siadłe mleko to do kartofli na popicie (Dobrynka). Jak były młode zimnioki, to główne żywienie było zimnioki z siadłym mliskim (Świeciechów).

Źródła: PM, TS, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia, środkowo-zachodnia, okolice Hrubieszowa i Białej Podlaskiej (zob. mapa 32).

D. lp. *siadłego mleka*; D. lm. *siadłych mleków*; wymowa: *śadye mleko, śadye mlisko, śadye mlyko, śadłe mlisko*.

Por. *kisłe mleko, kwaśne mleko, skisłe mleko, skwaśniate mleko, zsiadłe mleko, zsiadnięte mleko, zsiędzone mleko*.

Sialabajki ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Sialabajki to kluski z tartych kartofli (Piotrawin). Sialabajków z kartofli narobiły i takie jedzynie było, te kluski (Łaziska).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Opola Lubelskiego.

D. lm. *sialabajków*; wymowa: *śalabajki*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bałabuszki, bieda kluski, dziadowskie kluski, gałki, gały, kopytka, kopytka dziadowskie, leniuchy, leniwe kluski, papyzy, pepki, pyzy, siwaki, żelazne kluski*.

Siara ‘pierwsze mleko, które krowa daje po ocieleniu’

Siara to mleko krowy po ocieleniu (Wólka Abramowska). Siara to mleko, które daje krowa zaraz po ocieleniu (Potok Górny). Siara jest zaraz po ocieleniu krowy (Serniki). Siara to mleko od krowy zaraz po ocieleniu (Nielelew). Siara to pirsze mleko, które daje krowa po ucieleniu (Ratoszyn). Pirsze, co sie wydoi od krowy po ocileniu to jest siara, jo sie gotowało, du kaszy brali jaglany (Żdźary). Krowy sie ociełity, to było tyle siary, te ciełeta ni mogły tyj siary zjeść. To babka wzina w baniok ty siary przedsadziła, ugotowała, w miske nałożyła i jadła te siare (Chłopków). Siare sie gotowało i jo jak sie gotowało zrobił sie taki ser, i to sie jadło (Mircze). Kiedyś dawno to placki rubity z mąki i z ty siary (Trzebieszów). Siara to było mleko jak sie krowa ociełi, to ono dwa dni, trzy dni jest gęstsze, ono ma więcej tłuszczu, ale nie jest ten tłuszcz taki wykształcony do takiego tłuszczu jak masło, tylko ono sie trzyma razem, jego sie nie oddzieli tak jak śmietane sie odbiera. Ale ono z każdym dniem wykształca sie na mleko, dostaje więcej białka, a mniej tego i to sie nazywa siara (Helenów).

Źródła: PM, TG, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 30).

D. lp. *siary*; D. lm. *siarów*; wymowa: *śara*.

Por. *kulastra, młodziwo, mołodziwo, mołozivo, siarka, zwar*.

Siarka ‘pierwsze mleko, które krowa daje po ocieleniu’

Siarka to mleko ociełonej świeżo krowy (Wytyczno). Siarka to mleko krowy zaraz po ocieleniu (Krasne).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 30).

D. lp. *siarki*; D. lm. *siarków*; wymowa: *śarka*.

Por. *kulastra, młodziwo, mołodziwo, mołozivo, siara, zwar*.

Siemieniec ‘nadzienie z makucha konopnego lub lnianego do pierogów, a także potrawa wigilijna’

Z simienia konopnego robiły kiedyś siemieniec do pirogów, to te nasiona ucirały, bez sito przepuściły i podgrzywały. Du tego jeszcze kasza, gryczany kaszy i syra dodawały, i to było nadzienie do pirogów (Karczmiska). Siemieniec to kunopne nadzienie do pirogów (Poniatowa). Simieniec był na wiczerze w Wigilie do pierogów (Wielkolas). Siemieniec to z nasion kunopi takie nadzienie (Klementowice). Na wiczerze wigilijne ucierali siemie z kunopi i z tego robiły siemieniec, kase jaglano wsypały (Wólka Kałna). Siemieniec był na Wigilie z nasion kunopi, nadziwali pirogi albo jedli samo, a i kase z tym jaglane gotowały (Skowieszyn). Na tym mleku z simienia knopnego to gotowały kasze jaglane, dobra była, taki siemieniec był z tych kunopi, z nasion (Bronice).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia – pas nadwiślański od Puław po Opole Lubelskie.

D. lp. *siemieńca*; D. lm. *siemieńców*; wymowa: *śemieńec, siemieńec*.

Por. *burda, furda, hałaburda, hurda, zwar*.

Sitko I ‘naczynie, przez które precedza się mleko po wydojeniu’

Sitko to du cedzenia mleka (Wólka Abramowska). Sitko było druciane do cedzenia mleka (Łańcuchów). Sitko miały do cadzania młyka (Gózd). Sitko to było takie jak druciane, z takiego delikatnego czegoś tako krataczka i to kregłe było, miało take rączke

do trzymania, ale i bez rączki tyż byli te sitka, i to zaczypiało sie na garku czy kami-
niaku i sie cadziło mleko (Żrebce). Sitko to takie kregłe, przez które precedza sie mleko
po dojeniu (Łaziska). Bez sitko sie przecydziło (Jacnia). Sitko takie z włosienia (Żulin).
Sitko takie jest kupcze, a szmatka, ta powązka to już samymu sie robi (Krzczonów). Ca-
dzi sie bez sitko (Kawęczyn). Cadziło sie mliko bez sitko abo bez powązke (Sokołówka).
Mleko zepsute przez czarownice trzeba było precedzić przez sitko, w którym wbite były
igły, bo te igły bedo kuć czarownice (Chłopków).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 53).

D. lp. *sitka*; D. lm. *sitków*; wymowa: *śitko*.

Por. *cadziłko, cedziłek, cedziłko*.

Sitko II ‘sito do przesiewania mąki’

Sitkiem przesiwa si mąke (Kryłów). *Sitko to jest du mąki, sieje sie nim mąke* (Ruda
Solska). *Było takie sito z ramami, takie okragłe, tak do mąki* (Wólka Ratajska). *Sitka*
w kumorze wisiały do przesiewania mąki na ciasto, bo to dla baby bardzo ważne było,
zeby chleb sie upiekł i zakalca nie było, to za punkt honoru było, bo i chłop pochwalił,
bo to ciężko było zrobić i to ciasto, i miesić (Rozięcín).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna południowa.

D. lp. *sitka*; D. lm. *sitków*; wymowa: *śitko*.

Por. *bukwiak, półprzetaczek, przetaczek, przetak, reszeto, sito*.

Sito I – tom I: 285.

Sito II ‘sito do przesiewania mąki’

Sito to sprzęt gospodarski do przesiewania mąki, mo dno o dziurkach mniejszych niż
przetak (Ratoszyn). *Sita sie robiło du samy wojny. Brało sie trzy kila włosów i z każdego*
kila sie odrobilo kilka sit (Sokołówka). *Mąke przesiewamy przez sito* (Turów). *Sitem*
trza nasiać chleba, [. . .], z pół godziny sie siało to był razowiec (Ortel Królewski). *Sito*
jest do przesiwania mąki (Rozięcín). *Nakrajały placka w sito cy w przetak i krumke,*
zeby se wziąć (Książomierz). *Korowaj było to ciasto lepszego gatunku. Ciasto wyra-*
biane wkładali do sita, a był piec chlebowy, ciasto wyrastało ponad sito, nie można go
było wyjąć, czasem nawet aż rozbierali piec (Horodło). *Sito do mąki takie brali do przy-*
lania mlika, jak czarownica zypsula jego, kładli święcuny chrzan i przeliwali (Ciosmy).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *sita*; D. lm. *sitów* // *sit*; wymowa: *śito*.

Por. *bukwiak, półprzetaczek, przetaczek, przetak, reszeto, sito*.

Siwak ‘gliniany, szeroki i wysoki garnek na mleko w kolorze siwym’

Siwy garnek taki był na mleko i nazywały siwak (Stanin). *Siwak to służy do przecho-*
wywania mleka (Dzierzkowice Małe). *Macie o ten siwak, o ten siwak ma więcy jak sto*
jakie sto lat, o ten siwak, bo my go znaleźli na górze w płowach, co jescie my wcale nie
pamiętomy, kto go robił, ino był znaleziuny, tośmy to to przynieśli (Bęczyn).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *siwaka*; D. lm. *siwaków*; wymowa: *śiwak, śiwok*.

Siwaki ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Siwaki to une takie siwawe so, to kluski z tartych kartofli (Kolechowice). Siwaki to robi sie tak. Ziemniaki tarte z mąko wymieszać, rzucić tyżko na gotujaco wode, polać skwarkami, kielbaso i cebulo (Rudka Kijańska).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Lubartowa.

D. lm. *siwaków*; wymowa: *śivaki*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bałabuszki, bieda kluski, dziadowskie kluski, gałki, gały, kopytka, kopytka dziadowskie, leniuchy, leniwe kluski, papyzy, pepki, pyzy, sialabajki, żelazne kluski*.

Siwy żur ‘zupa na zakwasie z mąki żytniej lub owsianej’

Siwy żur to na zakwasie z chleba był robiony (Lubycza Królewska). Siwy żur to zupa koloru szarego sporządzona na zakwasie z chleba z mąki żytnij lub owsianyj (Maziły). Kartofli babka jeszcze ugotujo, żuru jakiegoś, takiego siwego. To sie ni jadło nic cały tydzień mleka, tylko w niedziele, a cały tydzień post ścisły. Olej tylko. A w niedziele dupiro z młiekiem kliuski (Niedziałowice). Tera to tam tych siwych żurów ni gotujo (Brzeziny).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *siwego żuru*; D. lm. *siwych żurów*; wymowa: *śivy żur*.

Por. *barszcz, barszcz biały, baszcz, biały barszcz, kisiel, kwas, kwasek, pituch, zalewajka, zimny baszcz, żur, żurek*.

Skalka ‘żywiczny kawałek drewna, którym rozpala się w piecu’

Skalka to odtupany kawałek drzewa na ruzpałke (Tuchanie). Skalki to so takie kawalki drewna, którymi rozpala sie w piecu (Rogóżno pow. Tomaszów Lubelski). Skalka to niwielgi kawałek smolnego drewna do rozpałki (Sławęcín). Skalki to żywiczne kawalki drzew do rozpalania w piecu (Świerże). Skalki to byli na palynie, do ruzpałki (Czumów). Nafty nie było, tylko skalki rąbali i palili (Horodyszczce).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, MSGP, SGM.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 66).

D. lp. *skalki*; D. lm. *skalków*; wymowa: *skauka*.

Por. *drypka, drzazga, karpina, łamaczka, łuczyna, łupka, szczypa, szczypka*.

Skarupa ‘skorupka jajka’

Skarupa od jajka (Zastawie). Jak dobrze karmiona kura, to te skarupy takie twarde so (Malice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa.

D. lp. *skarupy*; D. lm. *skarupów*; wymowa: *skarupa*.

Por. *ciarupa, czerupka, łupina, skarupka, skaruszyna, skarusłina, skorupa, skorupka, szczarupa, szkaratupa, szkarupka*.

Skarupka ‘skorupka jajka’

Skarupka jak twarda to dobre jajko (Lipiny Górne). Skarupka jest na jajku (Zawada).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Biłgoraja i Zamościa.

D. lp. *skarupki*; D. lm. *skarupków*; wymowa: *skarupka*.

Por. *ciarupa*, *czerupka*, *łupina*, *skarupa*, *skaruszyna*, *skarusłina*, *skorupa*, *skorupka*, *szczarupa*, *szkaratupa*, *szkarupka*.

Skaruszyna ‘skorupka jajka’

Skaruszyna jest na jajku (Kamionka). *Skaruszyna to skorupka jajka* (Gościeradów). *Skaruszyna jest na jajku* (Grzędówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia.

D. lp. *skaruszyna*; D. lm. *skaruszynów*; wymowa: *skaruszyzna*, *skaruszyna*, *skaruszyzna*.

Por. *ciarupa*, *czerupka*, *łupina*, *skarupa*, *skarupka*, *skarusłina*, *skorupa*, *skorupka*, *szczarupa*, *szkaratupa*, *szkarupka*.

Skarusłina ‘skorupka jajka’

Skarusłinów dobrze kurom posypać, dobrze sie nieso (Rudy).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław.

D. lp. *skarusłiny*; D. lm. *skarusłinów*; wymowa: *skarusłina*, *skarusłyna*.

Por. *ciarupa*, *czerupka*, *łupina*, *skarupa*, *skarupka*, *skaruszyna*, *skorupa*, *skorupka*, *szczarupa*, *szkaratupa*, *szkarupka*.

Skibka ‘kromka chleba’

Skibka to odkrajany kawałek chleba (Sól). *Skibka to kromka chleba* (Ortel Królewski). *Jak z boku chleba sie kraje to skibka* (Wierzbica pow. Kraśnik). *Skibka to kawałek chleba odkrojonego* (Wola Idzikowska). *Skibka z chleba* (Kleszczówka). *Ukrojoł skibke dla dziecka z jedny struny chleba* (Dębica). *Skibka cieńsza, a kromka grubsza* (Kluczkowice). *Skibka to do potowy krojony* (Toczyska). *Skibka to krajana z boku chleba* (Jedlanka). *Skibka to mały kawałek odkrojony, to taki z potowy* (Germanicha). *Skibka to z boku jak sie kraje* (Łukowisko). *Skibka to z jedny strony* (Grzędówka). *Ze dwie skibki ukroji chleba mu* (Kocudza). *Skibka to odkrojony kawałek chleba* (Skoków). *A chlib to na skibki sie brało, brali skibkie chleba i tyle* (Jablęcna).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 28).

D. lp. *skibki*; D. lm. *skibków*; wymowa: *skípka*.

Por. *bajda*, *bajdeczka*, *gloneczek*, *glonek*, *krojeczka*, *krojka*, *kromka*, *pajda*, *pajdeczka*, *pajdka*, *skrojka*, *skromka*.

Skisłe mleko ‘zsiadłe mleko’

Skisłe mlíko to na syr albo do pupicia (Samowicze). *Ja sie skisłego mlíka napíta i pojadła kaszy, i można było daly iść du zboża kosić* (Lubenka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Samowicze, Błotków Duży, Lubenka, Kolembrody, Kozły, Dubica, Macoszyn, Mszanna, Świerże (zob. mapa 32).

D. lp. *skisłego mleka*; D. lm. *skisłych mleków*; wymowa: *skísuē mleko*, *skísuē mlíko*, *skísiste mleko*, *skísiste mlíko*.

Por. *kisłe mleko*, *kwaśne mleko*, *siadłe mleko*, *skwaśniate mleko*, *zsiadłe mleko*, *zsiadnięte mleko*, *zsiędzone mleko*.

Skiśnięta ‘o potrawie skwaśnialej’

Skiśnięta ta zupa ino wyrzucić, jeść tego nicht ni będzie (Tyszowce). *Skiśnięta to jak już du szczętu zypsuta* (Horyszów Ruski).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *skiśniętej* // *skiśnięty*; D. lm. *skiśniętych*; wymowa: *skiśńenta*, *skiśńinto*.

Sklepienie ‘przednia, górna część pieca chlebowego z półokrągłym otworem’

Nad trzunem z kamieni lub z wypalanej cegły budowano półokrągłe sklepienie (Dobryń). *Były lufty i sklepienie. A sklepienie to ten sufit pieca* (Rozięcín). *Dół to si nazywało palinisko, a góra skłypienie* (Kryłów). *Piec był murowany i już sie wiedziało wtedy, że napalone, jak białe sie zrobiło w tym piecu u góry to sklepienie całe* (Osiczyna). *Jak sie wypali, to już jasne sklepienie* (Wojszyn). *Sklepienie u pieca chlebowego* (Czosnówka). *Skłipinie u górze jest w piecu chlybowym* (Wola Idzikowska). *Sklepienie to góra pieca chlebowego* (Osmolice). *Skłipienie to w piecu chlybowym* (Świerże). *Sklepinie to przód pieca z kręgłym otworem* (Zagórze). *Sklepienie to pieca chlebowego* (Dubienka). *Skłipinie jest w piecu chlybowym u góry* (Sasiadka). *Ta góra pieca chlebowego to jest sklepienie* (Basonia).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 40).

D. lp. *sklepienia*; D. lm. *sklepieniów*; wymowa: *sklepeńe*, *sklypeńe*, *skłipeńe*, *sklepine*, *skłipinie*.

Por. *podcienie*, *podniebie*, *podniebienie*.

Skopek ‘naczynie drewniane używane do dojenia krów’

Du dojenia krów był dawni skopek (Dutrów). *Doiły mliko do skopków* (Ulan Duży). *Skopek to spycjalne naczynie do dojenia krów* (Wola Idzikowska). *Mliko dużyły w skopek* (Ruda Solska). *Skopek to było takie drywniane naczynie z jedno rączko i w to doiło sie mliko* (Sól). *Skopek to naczynie drewniane do zbierania mleka przy dojeniu krowy* (Wólka Abramowska). *Skopek z klepek z uchem, z wierzchu szersze, tera wiadra* (Kozły). *Skopek to drewniane naczynie z klepek do dojenia krów, u dołu węższy, u góry szyrszy, z uchem* (Żabików). *Skopek był drewniany z jednym uchem na mleko* (Stara Wieś). *Skopek z łusami łód dojenia krów* (Kozubszczyzna). *Skopek drzywiany na mliko* (Krępiec). *Skopek przy dnie wussy, z klepek i z łuchami* (Wierzchowiska). *Skopek miał dwa uszy i był z drewna* (Mętów).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP, SGM.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony (zob. mapa 52).

D. lp. *skopka*; D. lm. *skopków*; wymowa: *skopek*.

Por. *dojnica*, *dojnik*, *skopiec*, *szkopczyk*, *szkopek*.

Skopiec ‘naczynie drewniane używane do dojenia krów’

W skopcu jest mliko udojone (Żerocin). *Drywniany skopiec był du mlika* (Szuminka). *Biere skopiec ji ide krowe dojić* (Wiszniów).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 52).

D. lp. *skopca*; D. lm. *skopców*; wymowa: *skopec*.

Por. *dojnica*, *dojnik*, *skopek*, *szkopczyk*, *szkopek*.

Skopina ‘mięso z owcy’

Skopina to mięso baranie (Stawce). *Skopiny to u nas ni jedli, bo barany to mało u kogo były* (Niedzieliska).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa – zasięg rozproszony.

D. lp. *skopiny*; D. lm. *skopinów*; wymowa: *skopina, skućpina*.

Por. *baranie mięso, baranina*.

Skorupa I – tom III: 343.**Skorupa II** ‘skorupka jajka’

Skorupa to jest twarda powłoka na jajku okrywająca białko (Ruda Solska). *Skorupa na jajku taka żółtawa* (Wilków). *Skorupa to twarda okrywa jajka* (Sawin).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *skorupy*; D. lm. *skorupów*; wymowa: *skorupa, skurupa*.

Por. *ciarupa, czerupka, łupina, skarupa, skarupka, skaruszyna, skaruślina, skorupka, szczarupa, szkaratupa, szkarupka*.

Skorupka I ‘skorupka jajka’

Skorupka to twarda skórka na jajku (Łubki). *W koszyku to jedne jajka byli w skorupkach, a drugie ubrane, bez skorupki i tak święcili* (Horyszów Ruski). *Skorupki to sie łobirato jako święcone ji sio wzieno w coś tam, ji chodziło sio koło mieszkania, koło łobory ji łobsypywało sio rogi, i na rogu sie posypywało na tradycje, bo mówily, że jak będzie burza to Pan Jezus będzie chronił ji nie trzaśnie w ten dum* (Abramów). *Ja to skorupków nigdy broń Boże nie wyrzucam, tutaj gdzie chlib trzymam, wkładam, co by nigdy nie zbrakło i troszku w ogródku zakopuje, żeby było co zebrać jesienio* (Brzeźno). *Skorupki ze święconych jajków rzucały na rosade kapusty, żeby lepi rosta, żeby nie miała robaków* (Wiśniów). *Skorupki ze święconych jajek rozgniatato sie na popiół i rozsypywało po wszystkich kątach w chatupie. Miało to chronić przed myszami i szczurami* (Stanisławów). *Ja to skorupków ze święconych jaj nie wyrzucam, kuram daje* (Żmudź). *Dla kur skorupki sie daje, żeby sie lepij niesty* (Kocudza). *Skorupki święcone u nas to kuram sie wyrzucato, kuram, budut lepiej nesty sie kura, bo to śwaczone jijiczko i to kuram sie wysypuje. Ja i teraz nadal, o córka jak w Białej, jak używa jajka to ona w worzeczek zsypuje i jak ona przyjeżdża, czy ja jak zajade, to mamusiu, skorupki jeszcze po jajkach. I ja przywoże, kuram wysypuje* (Hołowno).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *skorupki*; D. lm. *skorupków*; wymowa: *skorupka, skurupka*.

Por. *ciarupa, czerupka, łupina, skarupa, skarupka, skaruszyna, skaruślina, skorupa, szczarupa, szkaratupa, szkarupka*.

Skorupka II ‘wierzchnia, stężala warstwa na ugotowanym mleku’

Skorupka sie tworzy taka, jak mliko gotowane, mówi si też plewka, kużuszek (Bohukały). *Skorupka robi si na ugotowanym mliku* (Samowicze).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Bohukały, Samowicze (zob. mapa 31).

D. lp. *skorupki*; D. lm. *skorupków*; wymowa: *skorupka*, *skurupka*.

Por. *baba*, *babka*, *dziad*, *dzida*, *grzybek*, *kipa*, *kożuch*, *kożuszek*, *pianka*, *plewka*, *przygarka*, *schabka*, *skóra*, *skórka*, *starka*, *szum*, *warzuch*.

Skoworda ‘okrągłe żeliwne naczynie do topienia słoniny i smażenia’

Smażyli w takiej skowordzie, skoworda była okrągła i z rączko (Żdzarka). Kiedyś skoworda, a tera patelnia, ale to jedno i to samo (Zbereże).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Żdzarka, Zbereże (zob. mapa 55).

D. lp. *skowordy*; D. lm. *skowordów*; wymowa: *skovorda*, *skuvorda*.

Por. *patelka*, *patelnia*.

Skóra I – tom IV: 159.

Skóra II – tom V: 417.

Skóra III ‘wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku’

Na ugotowanym mliko to powstaje taka powłoka, skóra taka my nazywamy (Kolembrody). Mliko zy skóro to ja lubie, te skóre to jak myśmy były dziećmi, to śmy łapali te skóre z mlika (Osiny).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Kolembrody, Kozły, Germanicha, Stara Wieś, Dębica, Osiny, Miętkie, Modrynec (zob. mapa 31).

D. lp. *skóry*; D. lm. *skórów*; wymowa: *skura*.

Por. *baba*, *babka*, *dziad*, *dzida*, *grzybek*, *kipa*, *kożuch*, *kożuszek*, *pianka*, *plewka*, *przygarka*, *schabka*, *skorupka*, *skórka*, *starka*, *szum*, *warzuch*.

Skóra IV ‘skórka zdjeta z ziemniaka’

Kartofli ukopały, skóre zdjeni i mama gotowali (Krzczonów). Skóra to na kartoflu jest (Chmiel).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Bychawy.

D. lp. *skóry*; D. lm. *skórów*; wymowa: *skura*.

Por. *tupinki*, *tupiny*, *obierki*, *obierzyny*, *skrobate*, *skrobiny*, *skrobki*.

Skórka I – tom IV: 159–160.

Skórka II ‘wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku’

Skórka to tworzy sie na gotowanym mleku (Ruda Solska). Skórka to jak taka gruba jest warstwa na ugotowanym mleku (Telatyn). Skórka to taka warstwa na mleku (Pilaszkowice). Skórka przykrywa ugotowane mliko (Wola Idzikowska).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa wzdłuż Wieprza od Radzynia Podlaskiego po Krasnystaw (zob. mapa 31).

D. lp. *skórki*; D. lm. *skórków*; wymowa: *skurka*.

Por. *baba*, *babka*, *dziad*, *dzida*, *grzybek*, *kipa*, *kożuch*, *kożuszek*, *pianka*, *plewka*, *przygarka*, *schabka*, *skorupka*, *skóra*, *starka*, *szum*, *warzuch*.

Skórka III ‘wierzchnia warstwa chleba’

Skórka to zewnętrzna, spieczona warstwa chleba (Komodzianka). Jak sie chlib z pieca wyjono, to sie świchtało skórku łód stłuniny, to łon sie ładnie byłtyścoł i ta skórka tako chrupiąco była (Abramów). Skórka chleba jest naokoło bochna, na wierzchu, pod spodem cały chleb jest w skórce, dookoła taka obwódka (Ortel Królewski). A jak sie wyjono, to jesce trza se było rękę umocac w zimnyj wodzie i o tak łobmyć ju, i dopiro połysk miał i bardzo ładnie wyglądał. W ty blase no, bardzo ładnie wyglądał chlib, jak sie w wodzie reke umocato i sie wyjono ciepły chlib z pieca, to bardzo ładnie wyglądał. To trza było tak pamiętać, bo tak to koloru, tego połysku nie miał, i miała skórka połysk, a tak to położyłaś o tak na stole to niesamowity połysk był (Charlejew). Łociec ni miał zębów i godoł, mamó tam żeby tych skórów było w tym chlebie jak nojmni, łun łodkrajivoł se te skórki (Annopol). Jak brali chleb, to odkrojiwali te skórke, jak była łuszczem posmarowana (Leopoldów).

Źródła: PM, ML, TS, AZKP.

Geografia: powszechna.

D. lp. skórki; D. lm. skórków; wymowa: skurka.

Skrabucha ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Skrabucha to mały chleb z wyskrobanych resztek ciasta (Dorohuczka). Skrabuche zusta-wiali w dzizy na drugie piczenie (Ochoża).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Dorohuczka, Siedliszcze gm. Siedliszcze, Nowosiółki, Ochoża (zob. mapa 24).

D. lp. skrabuchy; D. lm. skrabuchów; wymowa: skrabuxa.

Por. bałabuszek, baszczownik, cygan, kotak, kukietka, mazur, oskrobek, podskrobek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, trzoniak, wydrapak, wyskrobek, wyskrobka, zasadzka.

Skrawek I ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Skrawek to pierwszy i ostatni kawałek chleba ze skórko (Załucze Stare). To jino skrawek, tak do dzisiednia mówio na to z początku chleba (Horyszów Polski). Skrawek to ostatek chleba z bochenka (Ciosmy). Skrawek z brzegu si ukroi chleba (Głębokie). Skrawek to pierwszy jest od wirzchu buchenka (Dutrów). Z chleba to pierwsze to skrawek (Łukowa). Skrawek dajta, bo to sie dopiro skrawa z chleba (Bończa).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i wschodnia (zob. mapa 27).

D. lp. skrawka; D. lm. skrawków; wymowa: skrawek, skrovek.

Por. broda, brzeg, brzeżczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowanie, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka.

Skrawek II ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Skrawek z chleba odłomany (Momoty Dolne). Złapoł ino maluški skrawek, a cało kanapka na stole zustała (Zaporze).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *skrawka*; D. lm. *skrawków*; wymowa: *skravek, skrovek*.

Por. *kawaleczek, kawalek, kąsek, kąsiel, kęs, kruszyna, kruszynka, krzynka, magułka, okruch, okruszek, okruszyna, rożek, szczypta, ulamek, zubek, zubelek, zuchelek, zusek, zuzel, zuzelek*.

Skrobać kartofle ‘obierać młode ziemniaki’

Skrobać kartofle trza młode, żeby oczyścić jich, bo jeszcze ni można strugać, ale skrobać to z wirzchu (Panasówka). *Skrobać kartofle to z nich łupiny zebrać* (Potok Górny). *Młode kartofle to trza skrobać* (Grądy).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *skrobać kartofle*.

Por. *obierać kartofle, strugać kartofle*.

Skrobate ‘skórka zdjęta z ziemniaka’

Jak sie kartofle skrobie to odlatują te skrubate z nich (Osuchy). *Skrobate na kartoflu, to sie struże* (Rakówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Osuchy, Rakówka.

D. lm. *skrobatych*; wymowa: *skrobate, skrubate*.

Por. *łupinki, łupiny, obierki, obierzyny, skóra, skrobiny, skrobki*.

Skrobek ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Skrobek to kromka chleba odkrojona z początku (Opoka). *No to matka łodkrajala nie pół bułki tylko taki skrobek duży, bo grubszo krumka to był skrobek, tako z wirzchu krumka łukrajano i godo, no to namcie* (Annopol).

Źródła: PM, TS, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Basonia, Opoka, Świeciechów, Annopol, Gościeradów, Maziarka, Stojeszyn (zob. mapa 27).

D. lp. *skrobka*; D. lm. *skrobków*; wymowa: *skrobek*.

Por. *broda, brzeg, brzezczyk, brzeżek, catuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętko, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Skrobiny ‘skórka zdjęta z ziemniaka’

Z kartofli odlatują skrobiny (Pogonów). *Jak młode kartofle, to tak skrobiny mięciutkie jesce* (Rudno).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Wielkolas, Pogonów, Rudno, Abramów, Michów.

D. lm. *skrobinów*; wymowa: *skrobiny, skrubiny*.

Por. *łupinki, łupiny, obierki, obierzyny, skóra, skrobate, skrobki*.

Skrobki ‘skórka zdjęta z ziemniaka’

Skrobki to so te obierki z kartofli (Nasutów). *Dla świni to zy wszystkim kartofle sie gotuje, ale dla siebie to trza te skrobki zdjąć z kartofla* (Snopków).

Źródła: PM.

Geografia: Krasienin, Nasutów, Snopków, Jawidz.

D. lm. *skrobków*; wymowa: *skropki*.

Por. *tupinki, tupiny, obierki, obierzyny, skóra, skrobate, skrobiny*.

Skroczi ‘małe kawałeczki zeskwarzonej słoniny’

Skroczi to skwarzone kawałeczki słoniny (Flisy). Ze słoniny skroczi i skwarki, u nas sie dwójako nazywo (Sulów). Skroczi so ze słoniny (Gościeradów).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Wierzchowiska, Błazek, Sulów, Stojeszyn, Gościeradów, Maziarka, Irena, Lipa, Wólka Ratajska, Momoty Dolne, Flisy, Tarnawka.

D. lm. *skroczków*; wymowa: *skroćki, skroczi*.

Por. *bybki, ciučki, dzidzki, skroki, skwarki, skwarzenie, skwarzonka*.

Skrojek ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Skrojek to pierso kromka z wirzchu bochenka chlebowego (Godziszów). Skrojek to z samego brzegu chleba odkrajany (Grabówka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia (zob. mapa 27).

D. lp. *skrojka*; D. lm. *skrojków*; wymowa: *skrojek*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeżek, catuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Skrojka I ‘kromka chleba’

Skrojka to mały kawałek chleba odkrajany z bochenka (Wandalin). A placek to był na przetoku, duży placek nakrajany na skrojki (Ługów). Niesie placek pod pocho i tak po skrojce kraje, i daje tak, bo nie było ani półmisków, ani ukrajane tego placka (Ratoszyn).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-zachodnia i okolice Białej Podlaskiej (zob. mapa 28).

D. lp. *skrojki*; D. lm. *skrojków*; wymowa: *skrojka*.

Por. *bajda, bajdeczka, gloneczek, glonek, krojeczka, krojka, kromka, pajda, pajdeczka, pajdka, skibka, skromka*.

Skrojka II ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Sam brzyg chleba okrajany to skrojka (Osmolice). Piersze idzie skrojka, a potem dopiero sie kraje na skibki (Nadrybie).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL.

Geografia: Sitno pow. Biała Podlaska, Okrzeja, Glinny Stok, Nadrybie, Radzanów, Osmolice, Bychawka, Krzczonów (zob. mapa 27).

D. lp. *skrojki*; D. lm. *skrojków*; wymowa: *skrojka*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeżek, catuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysu-*

szek, rozek, skrawek, skrobek, skrojek, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka.

Skroki ‘małe kawałeczki zeskwarzonej słoniny’

Skroki to uskwarzone kawałeczki słoniny (Tarnawka). Tato lubio ze skrokiemi (Kocudza).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Janowa Lubelskiego, Kraśnika i Bychawy.

D. lm. *skroków*; wymowa: *skroki*.

Por. *bybki, ciučki, dzidzki, skroczi, skwarki, skwarzenie, skwarzonka.*

Skrom I ‘tłuszcz z zająca’

Skrum to tłuszcz zajączy (Węglinek). Skrom to smalec ino że zajączy (Pułankowice). Skrom to sadło z zająca, tam z jakiego zwierza (Kozubszczyzna). Skrom to tłuszcz króliczy lub zajączy (Ochoża). Smalec z zająca to skrum (Glinny Stok). Ze skromem jeść. Skrom to tłuszcz zajączy (Świerże). Skrum to smalec zajączy, downo to zające biły (Tarnawka). Skrom to tłuszcz z zająca i z borsuka (Tarnawa Duża). Tłuszcz z krolika, zająca, z dzika i innych dzikich zwierząt to jest skrom (Zawada). Skrum to tłuszcz z zająca dzikiego (Hucisko). Skrum to jes z króla, zająca do ranów, dobrze przegryzo (Bychawka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *skromu*; D. lm. *skromów*; wymowa: *skrom, skrum*.

Skrom II ‘postne jedzenie’

Skrum to posne jedzenie w okresie postu (Kocudza). Skrom to jak takie posne (Aleksandrów). Skrom to jedzenie posne (Dawidy).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *skromu*; D. lm. *skromów*; wymowa: *skrom, skrum*.

Skromka ‘kromka chleba’

Skrumka to mały kawałek chleba odkrajany z chleba (Wandalin). Skromka to kawałek chleba z bochenka (Bojary). Skromka to inaczej kromka, taki kawałek chleba odkrojony z bochenka (Komarno). Chlib na skromki krajali (Krasne).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Komarno, Dubica, Dawidy, Bojary, Załucze Stare, Nadrybie, Krasne, Stok, Wandalin, Kluczkowice (zob. mapa 28).

D. lp. *skromki*; D. lm. *skromków*; wymowa: *skromka, skrumka*.

Por. *bajda, bajdeczka, gloneczek, glonek, krojeczka, krajka, kromka, pajda, pajdeczka, pajdka, skibka, skrojka.*

Skromne jedzenie I ‘jedzenie z małą ilością tłuszczu’

Skromne jedzenie to chude jedzenie (Piotrawin). Na post to już było samo skromne jedzenie, bo bez tłuszczu nijakiego (Borzechów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Piotrawin, Borzechów, Gardzienice.

D. lp. *skromnego jedzenia*; wymowa: *skromne iężeńe, skrumne iężeńe, skromne iżyżeńe, skrumne iżyżeńe, skromne iężyńe, skrumne iężyńe, skrumne iżyńe*.

Skromne jedzenie II ‘tłuste jedzenie’

Skrum to tłuszcz z zająca, no to i skromne jedzynie to będzie tłuste jedzynie (Olszanka). Skrumne jedzynie to z mięsem, dużo tłuszczu (Gdeszyn). Skoromny to okraszony tłuszczem, mięsem, to jedzenie mięsne jak skromne jedzenie (Mosty). Jak mówio, że będzie skromne jedzynie, skromna wiczerza, to znaczy że ona będzie tłusta (Wiśniew). Skromne to jedzenie z mięsem (Dubica). Skromne to jedzenie z tłuszczem (Żuków). Skrumne to jedzenie z mięsem (Staw Noakowski). Tłuszcz, jedzenie tłuste, takie skrumne (Orchówek). Tłuste to skromne jak chodzi o jedzynie (Zbereże).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *skromnego jedzenia*; wymowa: *skromne iężeńe, skrumne iężeńe, skromne iżyżeńe, skrumne iżyżeńe, skromne iężyńe, skrumne iężyńe, skrumne iżyńe*.

Por. *masne jedzenie, tłuste jedzenie*.

Skrzynia I – tom II: 169.

Skrzynia II – tom II: 169–170.

Skrzynia III – tom IV: 408.

Skrzynia IV ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

Skrzynia jest na mąkę (Wola Idzikowska). Zboże i mąkę sie sypie du skrzyni, pustawi w kumorze i tuno tam sobie stoi (Udrylicze). Skrzynia jest na mąkę (Janiszkowice). Była dawna skrzynia do przechowywania mąki w komorze (Międzyrzec Podlaski). I jeszcze skrzynia na mąkę, stawiana w kumorze (Mołożów).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechna (zob. mapa 65).

D. lp. *skrzyni*; D. lm. *skrzyniów*; wymowa: *skšyńa*.

Por. *bodnia, faska, kadłubek, kazubek, kowerza, łar, paczka, paka, sąduk, sąsiek, stacholka, stóžka, szafarka, szafarnia, zasiek*.

Skubanek ‘drobne kluseczki robione w ręku’

Takie drobnutki kluseczki sie rzucalo na mliko, skubanek taki (Orłów Drewniany). Skubanek to kluski, bo skubane w ręcach (Ostrzyca).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Krasnegostawu.

D. lp. *skubanka*; D. lm. *skubanków*; wymowa: *skubanek*.

Por. *klepaki, kluseczki szarpane, kluski drobione, kluski kładzione, kluski rwane, kluski skubane, kluski spod cycka, kluski spod pachy, kluski szczypane, kłapcie, tuszczaki, zacierka, zacierki, zakruszki*.

Skwarki ‘małe kawałeczki zeskwarzonej słoniny’

Skwarki to maluśkie kawałeczki słoniny (Świerże). Skwarki to usmażona słonina, która przyprawia sie jydzenie (Dubienka). Skwarki so z okrasy i krosi sie nimi kartofle (Białopole). Skwarki to kawałki słoniny po wysmażeniu (Grądy). Skwarki ze stopiony słoniny (Puchaczów). Skwarki to jest słonina pokrojona w kostkę, podsmażona

na patelni (Batorz). Kiedyś to skwarki, a tera to ino olyj (Brody Duże). Skwarka to szukały w kartoflach (Michów). Skwarki to zyskwarzone kawałeczki słoniny (Węglinek). Skwarki so z topionej słoniny (Stok). Skwarki to z usmażony słoniny, to ukrasa jest (Ruda Solska). A tak to przeważnie gotowały kasze ze skworkami albo przypiecuno była z cebulku, z kiełbasu, z bockim, to takie było razym przypiecune na jakimś rundlu i tak sie jadło (Annopol). I potem du kulaszy troszke tam skwarków w dołek taki (Bukowina). Nagutowały kasze, kapusty zy skwarkami i w przetak placek (Niemce). Skwarki byli ze stłuniny, to skwarki kładli, i to tyżko sie brało to ciasto gutuwane i sie moczało w tym okroszeniu (Topólcza). Mama robiła też take kapustke przysmażane na skwar-kach i chleb swój piekła (Brzeźno). Skwarków w kartoflach to żadno nie tyknie, samo tłustość, skwarki to mie pudrzucajo (Sól). Moja mama to w tłusty czwartek robiła na obiad gryczane kasze ze skwarkami i cebulo (Brzeźno). Bardzo dobre ze skwarkami, jak so tak na drobno purżnięte (Dobryń). Jak miały śwynie i zabiły, to pokroiły w takie skwarki, cebulka, octu i jadły (Gołab). Jedzanie jakie kto móg, pirogi po wiejsku, kasza reczczana z mlikiem, ze słonino, skwarkami (Branew). Skwarki to z usmażony słoniny, kćóro przyprawia sie jedzenie (Grabówka).

Źródła: PM, ML, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

M. lp. *skwarek*; D. lp. *skwarka*; D. lm. *skwarków*; wymowa: *skfarkí*.

Por. *bybki, ciućki, dzidzki, skroczki, skroki, skwarzenie, skwarzonka*.

Skwarzenie ‘małe kawałeczki zeskwarzonej słoniny’

Skwarzynie to usmażona stłunina, kćóro przyprawia sie jedzenie (Czermno). Skwarzynia nasmażyła i pokrosiła kartofle (Modryniec).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lp. *skwarzenia*; D. lm. *skwarzeniów*; wymowa: *skfażenie, skfażynie*.

Por. *bybki, ciućki, dzidzki, skroczki, skroki, skwarki, skwarzonka*.

Skwarzonka ‘małe kawałeczki zeskwarzonej słoniny’

Skwarzonka to usmażona stłunina, skwarki inaczy (Leszczany). Kulasza to zy skwarzonko była najlepsza (Sielec).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Chełma.

D. lp. *skwarzonki*; D. lm. *skwarzonków*; wymowa: *skfażonka, skfażunka*.

Por. *bybki, ciućki, dzidzki, skroczki, skroki, skwarki, skwarzenie*.

Skwarzyc ‘smażyć słoninę, boczek, mięso na tłuszczu’

Skwarzyc to trza mięso na tłuszczu (Wola Idzikowska). Skwarzyc to stopić na tłuszczu słonine i zrobić skwarki (Komodzianka). Skwarzyc słonine, skwarki (Jarczówek). Skwarzyc to mięso na tłuszczu (Klocówka).

Źródła: PM, CA, KAGL.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *skfażyć*.

Por. *smażyć*.

Skwaśniale mleko ‘zsiadłe mleko’

Skwaśniale mleko to sie na syr nadaje (Telatyn). *Wydoje i pustawie na skwaśniale mlisko, na syr potem* (Ułhówek).

Źródła: PM, PI.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego (zob. mapa 32).

D. lp. *skwaśnialego mleka*; D. lm. *skwaśniałych mleków*; wymowa: *skfaśńaue mleko, skfaśńaue młiko, skfaśńale młiko*.

Por. *kisłe mleko, kwaśne mleko, siadłe mleko, skisłe mleko, zsiadłe mleko, zsiadnięte mleko, zsiężzone mleko*.

Skwitły chleb ‘chleb z zielonkawym nalotem’

Skwitły chlib to jak spłyśniany, z pleśnio tako jest, ni nadaje jest do jydzenia (Samowicze). *Tera to chlib raz dwa by skwit, a kiedyś dwa tygodnie leżał i był dobry* (Radzanów). *Zzielenioł chlib, bo długo leżoł, no i wtedy sie mówi, że to skwitły chlib* (Sąsiadka). *Skwitły chlyb to wtedy, jak taki sie robi jak pajęczyna, tak sie robi niebieski taki mech* (Konopnica).

Źródła: PM, CWP, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *skwitłego chleba*; D. lm. *skwitłych chlebów*; wymowa: *skfityu xlep, skfityu xlip, skfity xlep*.

Por. *pokwitnięty chleb, skwitnięty chleb, spleśniały chleb, spleśniany chleb, zapleśniały chleb, zaprzany chleb*.

Skwitnięty chleb ‘chleb z zielonkawym nalotem’

Skwitnięty chleb to pokryty pleśnio (Żurawce). *Chlib zakwit, to on już skwitnięty* (Zaburze). *Skwitnięty chleb to jak ma taki zielonkawy nalot, to jest zawsze na starym chlebie* (Dutrów).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *skwitniętego chleba*; D. lm. *skwitniętych chlebów*; wymowa: *skfitnienty xlep, skfitninty xlep, skfitnienty xlip, skfitninty xlip, skfitnienty xlep*.

Por. *pokwitnięty chleb, skwitły chleb, spleśniały chleb, spleśniany chleb, zapleśniały chleb, zaprzany chleb*.

Słodka śmietana ‘śmietana świeżo zebrana z mleka’

Słodka śmitana to jak taka młodziutka (Buśno). *Słodka śmietana to tak prosto z mleczarni* (Bezwola).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *słodki śmietany // słodkiej śmietany*; D. lm. *słodkich śmietanów*; wymowa: *suotka śmetana, suotka śmitana, suotko śmetana, suotko śmitana, slotka śmitana*.

Por. *śmietanka*.

Słodki (o smaku)

Cukier jest słodki, cukierki, ciastka (Kolonja Drzewce). *Słodki to cukier, a kiedyś cukru ni było to burak brali taki cukrowy, tarli na słodkie* (Latyczyn).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *słodkiego*; D. lm. *słodkich*; wymowa: *suotki*.

Słodkie mleko ‘mleko prosto od krowy’

Słodkie mleko to mleko prosto od krowy (Lechuty Małe). Słodkie mleko to jak świeże mleko, no i wiejskie prosto od krowy (Czemierniki). Słodkie mleko to surowe mleko prosto od krowy (Zubowice). Do picia była woda, słodkie mleko i kwaśne, a także syrwatka (Michalów). Słodkie mleko, takie prosto od krowy sie piło (Żółkiewka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *słodkiego mleka*; D. lm. *słodkich mleków*; wymowa: *suotke mleko, suotke mliko, suotke mleko, suotke mlyko, slotki mliko*.

Por. *ciepłe mleko, surowe mleko, świeże mleko*.

Słoducha ‘zupa z zakwaszonej mąki żytniej, pszennej lub gryczanej’

Słoducha to zupa z mąki żytniej rozprowadzonej w wodzie wrzący, wstawiony na noc do pieca, a następnie zlany do dziży na jedno dobe (Wólka Abramowska). Słoducha to polewka z mąki razowej (Wola Idzikowska). Słoducha to poliwka kwaskowa z mąki żytniej lub z chleba (Nowodwór). Słoducha to zupa z gryczanyj mąki z domieszko żytniej (Stara Wieś). Słoducha to rodzaj słodkiej zupy z mąki żytniej i hryczanyj (Rogów). Słoducha to barszcz gotowany z mąki, z pszennej, żytniej i gryczanej (Czarnystok). Słoducha to słodka taka, z mąki owsianyj (Załucze Stare). Słoducha to rodzaj żurku lub barszczu przygotowany i gotowany z kilku rodzajów mąki, pszennej, żytniej, ryczczanej. To sie umyło troche żyta, trocha reczki musi, trocha pszenice było. W żarnach to jeszcze kiedyś tak grubo sie zmyło, wodę sie gotowało, solilo sie. I to tam kisto w kąciku przy kominie ileś tam, trzy doby musi. Jesć jadłam. Jak sie udała to dobro była. To była żyto, troszke reczki i pszenno mąka, ale jo już na swoje ręce nie robiłam, to ino mama robili. Jesć jadłam i to wszystko wiem, jak tam woda sie gotowała, i jak tam mieszali cościć, i tam mąkę sypali. Ale ta słoducha musiała być w garku skarupianem, glinianem, i koło pieca w kąciku stoła. Już jak sie tam zaczynało ruszać, to sie gotowało, to trza przegotować. I kartofli sie gotowało do tego, i to sie z kartoflami jadło, z chlebem (Komodziańska). Mama robiła słoduche. Żytnia mąka, pszenna, ryczczana mąka w dzbanek i tłukła to wszystko. My tak mówili, żeby sie udała, słoducha, miód, wino, słoducha, miód, wino. Potem mama zagotowała i jadło sie z kartoflami (Sułów). A tam co jedli, to sie jadło, słoduche take, kulasze (Biszczka). Słoduche to sie downo rubiło (Sułów). Jak kiedyś gotowali słoduche. Słoducha, żur taki z tego z owsiany mąki, taki gęsty ten żur był. Słoducha to była rzadziutka taka, winna. W Wielkim Poście to jedli (Błonie). Słoduche tako robili. Tak sie pozaliwały to słoduchę tako, to była z ryczany mąki. Tak, ale to było dobre jedzynie (Zakrzew). Słoducha to zupa z mąki gryczanej lub żytniej (Potok Górny). Jeszcze gotowali słoduche z razowej mąki, no takie to było jak gęsto zupa (Żrebece). Kiedyś słoduche rubili. A i teraz to kobiety gotują te potrawy takie same, ale słoduchy ni ma (Sułowiec). Pamiętam jeszcze takie chałupy, że były nazywały sie piece kurniki, tak ni szybra, ni cegły ino wkolo i tak tego było, tak żyli, kartofle piekli byli i barszcz robili, teraz słoduche tak tego (Smólsko Duże). Słoducha taku na przykład to było tak, żyta trza było troszki dać, pszenice i reczki, i to była mąka z tego, i to sie brało na gotowanu wodę, i robiło sie taku zaprawa, i to sie stawiało, żeby łono w ciepłe zakisto, w kuchni w ciepłe, tak żeby zakisto i to sie późni zagotowało, i to takie było jedzenie na post, no ale jak ludzie pościli to takie dobre to było, nazywało sie

słoducha (Wólka Ratajska). *Słoduche tośmy dawni bardzo często robili, to sie brało grycanu mąke, zasypało do słoja, zalało wodę, przykryło i to jak ukisło to było bardzo dobre. Z kasy tatarcany robiło sie mąke, potem sie ju zaliwało gorącą wodę, dodawało zakwasu takiego jak do chleba i to sie stawiało w ciepłym miejscu, na piecu, i czekało aż zakisnie (Michałówka). Ta słoducha to taka zacirka z mąki. To brały przypuśemy pół litra pszenice, pół litra recki, pół litra żyta, i to sie myło razem. Zmieszało sie te ziarna, w żarnach sie przemyło, na sitku sie przesiało. Woda sie zagotowała w baniaku i matka późni tako zacirke robili jak zaprawa, co sie małem świniom robi. I ta słoducha łód rana stała na kuminie, na przypiecku. Takie garki były siwe po trzy, po cztery litry, zależało jak tam do rodziny było, i łono sie kosztowało. Jak już tak łó słonko nad zachodem, to łona sie robiła taka winna. Jak już zastudła to już była dobra. [. . .]. I ta słoducha łód rana stała na kuminie, na przypiecku (Branew). Słoduche robi sie jo z mąki żytny i reczczany, robiło sie jo w żarnach, potem to kisko (Markowice). Do mąki z kaszy tatarcany dodawało sie zakwasu z ciasta chlebowego i zaparzało sie gorącą wodę, musiało troche postać na piecu aż sie zakwasiło. Potem sie jadło i to była słoducha (Stojeszyn). Słoducha to stara taka strawa, zupa taka z syrowotki, mąki czy tam krup jakichś, dziś tego już ni uważajo i zrobić nie potrafió, to stare takie, jeszcze od naszych babków wzięte (Rożki). A no takie sie robiło z grycanej mąki i z pszennej i to sie tak zamiesalo i to tak zakisło trochy słodó, a jak sie robiło to słoducha wino, słoducha miód, i tak jeszcze lotały dzieci i popatrz jakie mos piety, bo godały jak kto mo takie długie piety, to sie słoducha ta łudawała, potem sie przegotowało i takie sie jadło z kartoflemi (Kocudza).*

Źródła: PM, ML, TL, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i środkowo-zachodnia (zob. mapa 8).

D. lp. *słoduchy*; D. lm. *słoduchów*; wymowa: sʋoduxa, sʋoduxa, sʋoduxa.

Por. *kwasa, sołoducha, sołodusz, sołodusza*.

Słoik ‘szklane naczynie na przetwory’

Słoik to szklane naczynie, w którym przechowuje si dżem (Mołożów). Słoik to na konfitury (Niedrzwica Duża). W słoikach to ogórki kwasze co roku (Grądy). Słoik to szklane naczynie, w którym przechowuje sie marmolade lub komfitury (Dereźnia).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *słoika*; D. lm. *słoików*; wymowa: sʋoik, sʋoik, sʋoik.

Słonina ‘tłuszcz pod skórą na bokach i grzbiecie świń, używany do potraw’

Słonina to najtłuszczejcza część mięsa wieprzowego (Grądy). Słonina to tłuszcz zwierzęcy brany do kraszynia potraw (Batorz). A słonine to kiedyś sie solilo i do kumory, i było na okraszenie (Lipiny Górne). I w takie faski to sie nakładalo słonine, owijało sie, to znaczy moczyło sie jo w soli ze wszystkich stron i ubijało sie w faskę te słonine i ta słonina kostka na kostce później była ubita tak szczelnie, że tam nigdzie powietrze nie dochodziło. Tak, ale w garkach glinianych, kamiennych były zalewane tłuszczem, słonina stopiona w tłuszcz i tym tłuszczem kielbase zalali (Rejowiec Fabryczny). Te kase podgrzewali tam, okraszano słonino (Olchowiec-Kolonia). Słonine krujili, i una pachła taka, jak dobrze posolona była (Hutków). Słonine sulilo sie, tera sie nie soli słoniny, tylko sie topi (Niedziałowice). To już ni ma nic tłuszcijszego od słoniny (Basonia). A słonine to sie sulilo, skracało i w worek pokrzywniany sie kładło. No i dopiro do tyj kumory

sie tam wynosiło (Charlejew). *Jak zabity świnie to aby patrzyły jako ma słonine. Jak rozcięły, jako ma słonine, na ileś to palców, to na tyle była, to na tyle. Przeważnie to na tyle była, na trzy palce. Bo była i słonina gruba* (Gołab). *Słonine to sie wieszalo u sufitu w workach* (Rozięcin). *Jadło sie też słonine na surowo z solo i octem* (Krasienin). *Słonine trzymało sie w kumorze* (Gromada). *Stuniny to wieszali na zapiecku i sie obrzynano przysuche i ta stunina była tako żółto* (Nasilów). *Słonine sie solilo, trza było nasolić, tukrajało sie, była gruba, bo wtedy świnie byli grube* (Trzcianki). *W kumorze wissiały takie hoki i tam stunina wissiała* (Flisy). *To połacie całe słoniny na zapiecku wiszali na takich kijach i ona sie zrubila jaż taka żółta* (Olszowiec-Kolonia). *A babcia pełny koszyk nieśli, naszykowali sera, masła, tam słoniny, mięsa, kiełbasy, i to wszystko święcili kiedyś* (Potok Górny).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *słoniny*; D. lm. *słoninów*; wymowa: *suõnina, suũnina, stuñina*.

Por. *krasiwo, okrasa, omasta, sadło, sało, szpyrka, tłustość*.

Słony (o smaku)

Jak z solo to strawa słona (Michów). *Jak co słune bardzo to nie da sie zjeść, słunego mocno to nie zjy* (Putnowice Wielkie). *Jak soli dużo nawali, to ji słuny jest baszcz czy kapuśniok, ale znów bez soli to nic ni warte* (Michalów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *słonego*; D. lm. *słonych*; wymowa: *suõny, suũny, słuny*.

Słój ‘szklane pękate naczynie do fermentacji i przechowywania soku lub wina’

Słój to wielgie szklane naczynie na soki (Kryłów). *Słój to duża butelka do fermentacji wina* (Międzyrzec Podlaski). *Wino w stojach trzymali* (Skoków). *Słój to duża i pękata, szeroka butelka do fermentacji wina* (Rakołupy).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *słoja* // *stoju*; D. lm. *słojów*; wymowa: *suũj, stuĩ*.

Por. *balon, bocian, butel, gąsior, gąsiorek, gęsior*.

Smaczny (o smaku)

Jak coś taki przyjemny w jedzynie, to sie mówi smaczny (Popkowice). *Dla mnie smaczne to so wszystkie placki, bo ja to lubie* (Uchańka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *smacznego*; D. lm. *smacznych*; wymowa: *smaçny, smacny*.

Por. *dobry*.

Smalec ‘tłuszcz ze słoniny’

Smalec jest ze stuniny pu przetopieniu (Wola Idzikowska). *Smalec to zostaje po przetopieniu słoniny* (Ujazdów). *Smażyli my pączki i taki chrust, no z ciasta kruchego, i kiedyś to na kaczkach jajkach najlepszy wychodził na śmietanie i na smalcu* (Brzeźno).

Źródła: PM, ML, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *smalcu*; D. lm. *smalców*; wymowa: *smalec, smalyc, śmalec*.

Por. *otopa, patoka, patopa, przetoka, tłustość, tłuszcz, topa*.

Smażenica ‘potrawa ze smażonych jajek’

Rubili smażenice z jajek (Susiec). Smażenica to z jajków na maśle (Zastawie). A smażenica to z jajek, po dzisiejszemu jajecznicą się powi (Jawidz). Zawsze parę jajków było, to na prędko smażynice się zrubiło (Wólka Abramowska). Weź ze dwa jajka i zrób smażenice (Kocudza). Ja lubie smażenice na maśle, a mój znowu na skwarkach (Siennica Duża). Na wiczerze to lubie jeść smażynice, ale po dzisiejszemu to jajecznicą się mówi, no i przy ludziach też mówimy o jajecznicy z jajków, bo smażenica to starodawne takie, a młode to mówio jajka na patelni i tyle, nie nazywajo tak jak my (Bychawka).

Źródła: PM, SGM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *smażenicy*; D. lm. *smażeniców*; wymowa: *smażenica, smażyńica, smazeńica, smażyńica*.

Por. *jajecznicą, jajeśnicą*.

Smażyć ‘smażyć słoninę, boczek, mięso na tłuszczu’

Smażyć to mięso na tłuszczu (Świerże). Smażyć bede mięso na tłuszczu, bo mój inaczej nie zży (Wola Idzikowska). No i placki smażone na oleju (Biszczka). Z tartych kartofli sie robiło te placki, na oleju sie smażyło i jeszcze sie w oleju maczało jak sie jadło (Mircze). I to sie smażyło. Późni trza było dobrze pilnować, żeby sie usmażyło (Komodzianka). Sie sływek węgiełek nasmażyło w kotle, sływek trza było natupać pół wanny i nasmażyć ty marmulady (Świeciechów). Jajka se same smażyły te dzieci (Ożarów).

Źródła: PM, ML, CA, TS.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *smażyć, smażyć*.

Por. *skwarzyć*.

Smańd ‘dym wydobywający się z pieca na mieszkanie’

Smańd to już taki zapach spalenizny (Smólsko Duże). Jak smańd z pieca wylazi to można sie zatruć (Hosznia Ordynacka).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *smędu*; D. lm. *smędów*; wymowa: *smont, smunt*.

Por. *czad, duch, dym, smęd, smród, swąd, swęd*.

Smęd ‘dym wydobywający się z pieca na mieszkanie’

Smęd to dym wylazący z pieca na mieszkanie (Grabówka). Smęd to spalenizno śmierdzi w chatupie, smędu nalazło (Telatyn).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *smędu*; D. lm. *smędów*; wymowa: *sment, smynt*.

Por. *czad, duch, dym, smańd, smród, swąd, swęd*.

Smród ‘dym wydobywający się z pieca na mieszkanie’

Czarno sie w chatupie zrubiło, coś tam niszczelne było i smrodu całe chatupe (Korcówka). Smród z pieca sie wydobywa, taki zapach spalenizny (Bazanów Stary).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *smrodu*; D. lm. *smrodów*; wymowa: *smrut*.

Por. *czad, duch, dym, smąd, smęd, swąd, swęd*.

Sodnik ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Sodnik to placek na sodzie, ni ma w nim drożdży (Macoszyn). Na sodzie na fajerkach piekli sodniki (Hanna).

Źródła: PM, CA, KAGL.

Geografia: okolice Łukowa i Włodawy (zob. mapa 18).

D. lp. *sodnika* // *sodniku*; D. lm. *sodników*; wymowa: *sodník*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Sodny placek ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Sodny placek to placek z gorszyj mąki, piczony na blasze (Choroszczyńska). A to sodnyj placki piekli tak, brało sie troszku ruczyny z chleba i z gorszyj pytlowyj mąki. Tu sodnyj placki ruczyniali w takim naczyniu i oni przyz noc rośli. A tupiero płyte umyjo jak zimna i czysta już. Oni potem oni pudrosno, tupiero purubili. Taka była spycjalna stulnica. Na tyj stulnicy o takie placki purobio, na stulnice ruzkładajo czy inne na ubrusie, a inne na stulnicy. I tupiero bioro i na płycie, na płycie piekli. Tupiero pupioko na płycie, składali do tyj makutry czyli wierciochi. I tupiero nakrywali, krasili, i to nazywali sodnyj placki (Dobryń).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej (zob. mapa 18).

D. lp. *sodnego placka*; D. lm. *sodnych placków*; wymowa: *sodny placek, sodnyj placek*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Sodownik ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Sody troszki i mąke, wode i sie takie sodowniki piekło (Sosnówka). Soduwniki piczony byli na fajerkach, to na sodzie taki placek tyn sudownik (Dańce).

Źródła: PM, CA, KAGL.

Geografia: Sosnówka, Motwica, Łyniew, Dańce (zob. mapa 18).

D. lp. *sodownika*; D. lm. *sodowników*; wymowa: *sodovník, sudovník*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodziak, suchar, szewcok, wacuch*.

Sodziak ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Sodziak to placek na sodzie, pieczony na blasze (Leszczanka). Na sodziak trza kilo mąki, pół litra zsiadłego mleka lub maślanki, łyżka sody, sól, trzy łyżki cukru, pół deko drożdży. Połączyć te wszystkie składniki i wyrobić ciasto. Uformować kuleczki, rozplaszczyc na grubość pół centymetra i zostawić do wyrośnięcia. Opiekać z obu stron na blasze na fajerkach, ale można i na patelni (Ułęż). Placki na sodzie, sodziaki, to jak to już kto zwął. Te placki dobre (Helenów). Sodziaki to takie zwyczajne placki na sodzie pieczone na fajerkach (Zaklików)

Źródła: PM, TG, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia, okolice Chełma i na południe od Kraśnika (zob. mapa 18).

D. lp. *sodziaka*; D. lm. *sodziaków*; wymowa: *sożak, sożok, sożak*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczacz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, suchar, szewcok, wacuch*.

Sodziaki ‘krucho ciastka pieczone na amoniaku, wyciskane przez maszynkę’

Krucho ciastka okrągłe, dudane cukru i sody i to sodziaki takie wychodziły (Ostrów Lubelski). Sodziaki, bo na sodzie so te ciasteczka (Brzeźnica Bychawska).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Lubartowa.

D. lm. *sodziaków*; wymowa: *sożaki*.

Por. *amoniaczki, ciastka maszynkowe, ciastka przez maszynkę*.

Sok ‘sok z owoców’

Z wiśni robiliśmy sok (Branica Radzyńska). Z wiśni też sok był. Robili soki z jagód, porzeczki czerwonej, białej, sypało sie w gąsiorki i zasypywało cukrem (Krasienin). Soki robiono głównie z malin i jagód zebranych w lesie (Momoty Dolne). I tych soków sie nie piło tych kupczych kiedyś. Jak sie samemu zrobiło sok (Milanów). Tarki śmy zbierali, sok rubili z tarniny, rubione byli z malin soki, z czarnic (Uchanie).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. *soku*; D. lm. *soków*; wymowa: *sok*.

Sok wiśniowy ‘sok z wiśni’

Wiśnie rwali i na potęgę soki rubili z wiśni, taki sok wiśniowy to był (Zakłodzie). Sok wiśniowy to był prawie zawsze, z malin i z wiśni te soki przyważnie (Korytków Duży).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *soku wiśniowego*; D. lm. *soków wiśniowych*; wymowa: *sog úiśnovy*.

Por. *sok, wiśniak*.

Solanek ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

*Solanyk to już taki z troszczeki ciasta dzieś z boku wyskrobane i taki placuszek zrubiony i to piczone przed chlebem w piecu (Uhnin). Sulanki piekli przyd chlebem (Sosnowica).
Źródła: PM, PI, KAGL.*

Geografia: Uhnin, Sosnowica (zob. mapa 23).

D. lp. *solanka*; D. lm. *solanków*; wymowa: *solanek, sulanek, solanyk*.

Por. *batabuch, klepak, lipoch, opatek, opolonok, palonka, podpatek, podpłomiennik, podpłomyk, podpłonik, podpłonyczek, popłomyk, popłonik, popłonyk, prysacz, pryszcz, przedpłomiennik, prześniak, tryszcz*.

Solniak ‘tłuczek do ziemniaków’

Kartofle tłukli tłuczkiem, solniakiem nazywali (Stok). Tera tłucek, a downo to solniok mówili (Płonki).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Stok, Płonki, Drzewce (zob. mapa 58).

D. lp. *solniaka*; D. lm. *solniaków*; wymowa: *solniak, solniok*.

Por. *kaczałka, katatuszka, kopystka, kopyść, kozietek, krzyżak, makohun, makowert, makowirit, pałka, tłuczek, tłukacz, tołkacz, wałeczek, watek, wiercioch*.

Solnica ‘pojemnik na sól’

Na sól to była sulnica, takie coś, takie jak pudełko szklane (Łukówek). Sól zawsze w solnicy trzymali, tera to też tak samo, ale te solnice inne so (Żurawce).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *solnicy*; D. lm. *solniców*; wymowa: *solńica, sulńica*.

Por. *solniczka*.

Solniczka ‘pojemnik na sól’

Na sól w kuchni to była solniczka (Łańcuchów). Solniczka to jak i teraz, takie same jest, nie ma różnicy (Lubenka). W solnicce stoi sól zawsze (Bęczyn). Solniczka to naczynie, w którym przechowuje się sól w kuchni (Gromada).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *solniczki*; D. lm. *solniczków*; wymowa: *solnička, sulnička, solńicka, sulńicka*.

Por. *solnica*.

Sołoducha ‘zupa z zakwaszonej mąki żytniej, pszennej lub gryczanej’

Sołoduche to z żytnij mąki, ale i ryczczanyj sie dawało, potem to ukisto, troszke posolito i postodziło, i było dobre (Modryniec). Sułoducha była z żytni mąki (Jarosławiec). Sułoducha była [. . .], miała kolor taki jasny brąz i to było słodkie (Zynie). Sołoducha to mąka pszenna, gryczana i żytnia, i sie w ciepłej wodzie i zostawia sie na noc, rano sie gotuje (Okszów). Sołoducha z żytni mąki zaparzany na noc (Puchacze). Sołoducha to było takie jak żurek, tylko że to było ciemne, takie czykoladowe, to prawdopodobnie dodawano mąkę gryczaną do tego, no i gotowano owoce do tego [. . .]. Słodkie jabka nakidał, kwaśne jabka nakidał, żeby ta sołoducha była i słodka, i kwaśna, [. . .], i to mąko zaprawione (Uhrusk). Baba nawaryła sołoduchy, to zupa z mąki z żyta albo z gryki (Ortel Książęcy). Sołoducha to gęsta zupa (Hulcze). Sołoduche ja i teraz by jadła, żeby

kto ugotował, no nie potrafię. Wiem, że to mąka, dawni była razowa albo taka osiemdziesiątka. Rozczyniła mamusia tak jak na gięsto, żytnia, a późni na gięsto zalewała wrzątkiem, zaparzała ją [...]. I dawni jak fajerki, to był chlebowy piec od razu, u was jest tak, nie w dole już. I stawiali tam, ono tak ciepło było od tego. Nu, przenocuje, próbuje, aha, mało kwaśne. Albo chleba kawaleczek wrzucę, albo jagodów garść suchich, wysypio dla zakwasu. I ona taki i kwaśny, i słodki. Bo to zaparzone, to słoność, a to kwas. [...]. I u nas gotowali te sołoduchie. I ja nieraz spominam, że ja by ją, jadłaby, żeby kto ugotował, a i mama jak już przyjechali z Zachodu, nie gotowali jej (Jabłeczna). Sołoduche gotowali, to taki więc kwaśny smak i nawet smakowało (Husynne). Sołoducha była na mące hryczanyj i owoce suszone, to na zimno jedli, i to się zakwasilo. Było to gotowane i stało, ale ja już tego nie umiała, nie wiem, mama już tego nie robiła, kiedyś gdzieś jeszcze robili sołoduche, tam dzieś wynieśli do komory i to tam stało parę dni (Mirze). Sołoducha, rozczyniła się ryczano mąkę i później się jeszcze podbettalo z wodą w rondlu, baniaku podgotowało, później się ono podruszało, potem się podprawiło, osoliło, i wyszła sołoducha (Janówka). Sułoducha to tylko z gryczanyj i trochę żytniej mąki (Orchówek). Sułoducha jest z mąki gryczanyj i żytniej mieszanij (Zbereże). Sułoducha z mąki gryczanyj (Radzanów). Sołoducha to z mąki gryczanyj (Potok Górny). Sołoducha z żytniej i z gryczanyj mąki (Aleksandrów). Sułoducha to polewka z mąki żytniej, taki niby żur, ale to sułoducha (Nedeżów). Sołoducha jest rubiona z żytniej i gryczanyj mąki (Wola Różaniecka). Sołoducha to z mąki żytniej i ryczanyj takie gęstsze, no taka szara, słodkawa i trochę kwaskowata zawiesina, u nas przyważnie była w Wielkim Poście (Grabowiec). Sołoducha to taki rodzaj zupy (Kamionka). Sołoducha to brali gruszki suszone i gotowali na miętko, stukło się i dołalo się mleka i trochę postodziło, i do kartofli to brali i popijali (Ujazdów). Sołoduche rubili w poście (Tyszowce). Sołoduche to się robiło z mąki pszennej, gryczanej i żytniej. To potrzymano się, w ciepłe się trzymało, żeby to zakisło. Do tego lało się wodę i trochę się dawało cukru, soli, i to było bardzo smaczne (Wola Osowińska). Sołoduche to jedli w poście. Co to było, no ona była rzadka taka, z mąki żytniej i z gryczany też mogła być, tera to o sołoduse nie słychać (Uhnin). Sułoducha to zupa z żyta i gryki (Świerże). W Wielkim Poście to gotowali sołoduche [...]. Była sułoducha bardzo dobra [...]. I jeżdż żur z kilku gatunków mąk, z gryczanej, z jęczmiennej, z jaglanej, i to się robiło taki zakwas, ni to zupa, ni to picie [...] była mąka ryczana, jaglana mąka, pszena i żytnia, i to się robiło taki zakwas, i to postalo jakiś czas, potym to się gutowało, było takie wspaniałe pić (Kryłów). Sołoducha była z mąki pszennej i gryczanej lub żytniej (Żakowola). Sołoducha to jakby taka poliówka z hryczanyj mąki (Żmudź). Z posnych potraw to głównie ta kwaśna taka sołoducha (Końskowola). Sołoducha to zupa z zakwaszonij mąki (Dobrynka). A gotowali co u kogo było. Sołoduche gotowali, to taki więc kwaśny smak i nawet smakowało (Wola Dereźniańska). Na odpust to jechali z różnych stron, a w kuściele tako ciżba była, że ludzi mgleli, a potem du swoich i guścili się. A gotowali co u kogo było. Sołoduche gotowali, to taki więc kwaśny smak i nawet smakowało, no i kapuste, ale jak kapusta poszła w pachruście to mało, bo nie było urodzaju. Ni wszystkim smakuje ta sołoducha, ma taki kwaśny smak, ale trzeba też tumić zrobić (Sól). Sołoducha jest z mąki gryczanyj i żytniej, pytlowy, to w ciepłe siedzi trochę na piecu, tak z dzień może. Jest takie słodkawe, a jedli to z kartoflami. Tera nie gotują (Kąkolewnica). Sołoducha to potrawa postna z mąki hryczanej, to stało tak z parę godzin takie zakwaszone chlebem (Dęba). Gutowało się sołoduche z mąki żytniej, z gryczanej na Wilje. To się gotowało sołoduche rzadkie, i taka winna wychodziła, bo to się ruczyniło, i to okropnie było dobre, tero to nawet nie wiedzą jak wygląda, ja to jadłam, kiedy się robiło (Uchanie). Sułoducha to była już na post specjalnie, nawet było takie powiedzenie, że udałeś się

jak sołoducha w poście (Zielone). Sołoducha, miód, wino, jak nie dla nas, to świniom, to mówili jak sie sołoducha nie udała (Dzierażnia). Żeby sie sołoducha udała, to było takie wierszyki, piosynki, że lecieli pszczoły przez nasze chaty, zostawili miodu na nasze sułoduche. A inne mówili tak, sułoducho bądź dobra, bo bedziesz ludziom dogodna. Bo jak bedziesz ni to, ni sio, to pójdiesz świniom w koryto (Rogózno pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, ML, CWP, APAE, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i północna (zob. mapa 8).

D. lp. *sołoduchy*; D. lm. *sołoduchów*; wymowa: *soꞥoduxa, suꞥoduxa, soꞥuuduxa, suꞥuuduxa, sołoduxa, sułoduxa, sutuduxa*.

Por. *kwaska, słoducha, sołodusz, sołodusza*.

Sołodusz ‘zupa z zakwaszonej mąki żytniej, pszennej lub gryczanej’

Z mąki żytni i gryczany gotowano sołodusz, take zupe troche zakwaszane (Macoszyn). Sołodusz to starodawna zupa, kwaskowata troche (Mszanka).

Źródła: PM, CA.

Geografia: Macoszyn, Mszanka (zob. mapa 8).

D. lp. *sołoduszy*; D. lm. *sołoduszów*; wymowa: *soꞥoduš, suꞥoduš*.

Por. *kwaska, słoducha, sołoducha, sołodusza*.

Sołodusza ‘zupa z zakwaszonej mąki żytniej, pszennej lub gryczanej’

Sołodusza to zupa z zakwaszonyj mąki (Samowicze). Sołodusza to z chleba kiśnie przez noc, a potem sypie sie mąki żytnij i reczczanyj (Matiaszówka). Bardzo pościli posty. Gotowali sołodusze (Jableczna).

Źródła: PM, CA.

Geografia: Samowicze, Błotków Duży, Ossowa, Koszoły, Dubica, Matiaszówka, Jableczna (zob. mapa 8).

D. lp. *sołoduszy*; D. lm. *sołoduszów*; wymowa: *soꞥoduša, suꞥoduša, sułuduša*.

Por. *kwaska, słoducha, sołoducha, sołodusz*.

Sól ‘biały słony proszek do solenia potraw’

Sól to słońa jest, zupe, kartofle sie soli (Motycz). No sól to ma takie znaczenie, żeby było smaczne, tylko do smaku, bo więcej to co tam do czego, do niczego sie więcej nie nadaje, tylko aby na smak (Wojcieszków). Sól, to prawie do każdej potrawy po trochu sie dosypuje. Tylko aby nie za dużo, bo sól to szkodzi (Ciężkie). Pamiętom z dzieciństwa, że ludzie gromadzili sól na wypadek wojny (Nowa Wieś). Witali młodych chlebem i solo (Brzeźno). A chleb i sól po to sie daje młodym, żeby dorabiali sie oboje razem, wspólnie i nigdy jim nie zabrakło tego chleba, a sól odepchnęła żeby to, co złe od tego domu, od ty rodziny. To sie tego życzy młodym, matka życzy, ojciec i wsie goście życzo tego, bo one tylko dobrze jim życzo. To wszystko na szczęśliwe dalsze życie jest (Tworyczów). I piątego lutego babcia wysyłała do kościoła, święciło sie sól i ta sól miała chronić od pożarów. I święcili sól, i ta sól miała ogromne znaczenie (Huta).

Źródła: PM, ML, AZKP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *soli*; wymowa: *sul*.

Spleśniały chleb ‘chleb z zielonkawym nalotem’

Splisniaty chlib to juz stary chlib, taki z zilonkawym nalotem (Nowosiółki). *Tera to prędko plyśnieje, a taki swój piczony w piecu to i dwa tygodnie nie był spleśniały chleb* (Majdan Leśniowski).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *spleśniałego chleba*; D. lm. *spleśniałych chlebów*; wymowa: *spleśnaŷy xlep, spliśnaŷy xlep, splyśnaŷy xlep, spleśnaŷy xlip, splyśnaŷy xlyp, spliśnaŷy xlip, spleśnaŷy xlyp*.

Por. *pokwitnięty chleb, skwitły chleb, skwitnięty chleb, spleśniany chleb, zapleśniały chleb, zaprzany chleb*.

Spleśniany chleb ‘chleb z zielonkawym nalotem’

Spleśniany chlib to ni nadaje si do jedzynia (Matcze). *Zzielenioł chlib no to juz on splyśniany chlib jest* (Popkowice).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *spleśnianego chleba*; D. lm. *spleśnianych chlebów*; wymowa: *spleśnany xlep, spliśnany xlep, splyśnany xlep, spleśnany xlip, splyśnany xlyp, spliśnany xlip, spleśnany xlyp*.

Por. *pokwitnięty chleb, skwitły chleb, skwitnięty chleb, spleśniały chleb, zapleśniały chleb, zaprzany chleb*.

Splukać ‘opłukać czystą wodą naczynia kuchenne’

Umyje sie naczynia, a potem trza splukać czysto wodo (Ruda Huta). *Naczynia to sie myje, a potem splucze czysto wodo, bo jakby nie splukać, to by smugi byli* (Suchowola).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Wólka Plebańska, Motwica, Źdzarka, Ruda Huta, Świerze, Antoniówka, Jacnia, Suchowola (zob. mapa 64).

Wymowa: *spukać, sputkać*.

Por. *obtoknąć, oplukać, opluknąć, otoknąć, poplukać, potoknąć, stoknąć, wypłukać, wytoknąć*.

Spodak ‘dolny kamień żaren’

W dole żarnów jest kamień i w górze drugi, a tyn u dołu to si nazywa spodak (Gołębie). *Spodaka to nie widać tak, bo un schowany, nie jest na widoku* (Zbereże).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-wschodnia i południowo-wschodnia.

D. lp. *spodaka*; D. lm. *spodaków*; wymowa: *spodak*.

Por. *dolny kamień, kadłub, kazub, spodek, spodni kamień, spodnik, stolec, żarnisko*.

Spodek I – tom I: 295.

Spodek II – tom II: 174.

Spodek III ‘dolny kamień żaren’

Dolny kamień u żarnów to spodek (Stok). *U dołu jest kamień w młynku, to nazywały jego spodek* (Stojeszyn). *U spodu żarnów siedzi spodek* (Tarnawa Duża).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-zachodnia i południowo-zachodnia.

D. lp. *spodka*; D. lm. *spodków*; wymowa: *spodek*.

Por. *dolny kamień, kadłub, kazub, spodak, spodni kamień, spodnik, stolec, żarnisko*.

Spodek IV ‘mały talerzyk pod szklanke lub pod filiżankę’

Spodek to mały talerzyk pod szklanke (Skoków). Spodek podstawią się pod filiżankę (Nowa Wieś).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *spodka*; D. lm. *spodków*; wymowa: *spodek*.

Por. *podstawek, podstawka*.

Spodni kamień ‘dolny kamień żaren’

Spodni kamień był umocowany na dole (Wierzbica pow. Kraśnik). Kamień spodni był na samym spodzie w żarnach (Olbiecin). Kamień dolny żaren to nazywało się spodni kamień (Urzędów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechne.

D. lp. *spodniego kamienia*; D. lm. *spodnich kamieniów*; wymowa: *spodni kamień, spodni kamień*.

Por. *dolny kamień, kadłub, kazub, spodak, spodek, spodnik, stolec, żarnisko*.

Spodnik I – tom II: 174.

Spodnik II ‘dolny kamień żaren’

Spodnik to kamień, co leżał na dole i spod niego mąka wylatywała (Abramów). Był na spodzie to nazywali spodnik (Kiełczewice).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia i okolice Lubartowa.

D. lp. *spodnika*; D. lm. *spodników*; wymowa: *spodnik*.

Por. *dolny kamień, kadłub, kazub, spodak, spodek, spodni kamień, stolec, żarnisko*.

Sprzączka I – tom I: 298.

Sprzączka II ‘zupa mleczna z kluskami i kaszą jaglaną’

Sprzączka to zupa z kartoflami, kluskami, słonino, kaszo, mlekiem (Piotrowice).

Sprzączki to były te gotowało się z ryżem, kaszo reczczano, z jaglano (Nasutów).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Lublina i Puław.

D. lp. *sprzączki*; D. lm. *sprzączków*; wymowa: *spšončka, spšoncka, spšunčka, spšuncka*.

Por. *parszywa zacierka, parszywe kluski, zacierka, zacierki, żenicha*.

Sprzączka III ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Sprzączka czy jak to się tam nazywa to zupa z kartoflami, marchewka, przypalana cebulka. Jak się dogotowują ziemniaki, gniece się ciasto na kluski i się je rwie i wrzuca do tej zupy. Też jadano to ze skwarkami. [...] Zacierki i z kartoflami taka zupa i tych

zacierek, do tego kluski takie rwane, i to ojciec nazywał sprzączka, i to sie krosiło słonino i cebuło (Krasienin). Sprzączka to polewka z kartofli z kluskami (Ignaców).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Lublina i Puław.

D. lp. *sprzączki*; D. lm. *sprzączków*; wymowa: *spšončka, spšoncka, spšunčka, spšuncka*.

Por. *dziadóweczka, dziadówka, kartoflanka na mleku z zacierką, kluski na mleku z kartoflami, małżeństwo, ożenianka, parszywa zacierka, sprząska, tata i mama, zacierka, zacierki, zakruszka, zarzutka, zupa z zacierką, zupa zacierkowa*.

Sprząska ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Sprząska to zupa z kartofli i z drobnymi kluskami (Palikije). Sprząska, bo to sprzegli w ty zupie mlisko, kartofle i kluski razem (Maszki).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Lublina i Puław.

D. lp. *sprząski*; D. lm. *sprząsków*; wymowa: *spšoska, spšuska*.

Por. *dziadóweczka, dziadówka, kartoflanka na mleku z zacierką, kluski na mleku z kartoflami, małżeństwo, ożenianka, parszywa zacierka, sprzączka, tata i mama, zacierka, zacierki, zakruszka, zarzutka, zupa z zacierką, zupa zacierkowa*.

Stachołka ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

W stachołce mąkę trzymali, to była drewniana skrzynia ta stachołka (Kodeniec). Stachołki na mąkę mieli i tam trzymali (Dobryń).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Wólka Plebańska, Dobryń, Dobrynka, Wyhalew, Kodeniec (zob. mapa 65).

D. lp. *stachołki*; D. lm. *stachołków*; wymowa: *staxouka, staxołka*.

Por. *bodnia, faska, kadłubek, kazubek, kowerza, łar, paczka, paka, sąduk, sąsieć, skrzynia, stózka, szafarka, szafarnia, zasiek*.

Stachowka ‘pękate naczynie z klepek do kiszenia kapusty i przechowywania innych produktów’ (zob. ilustracja 20).

Stachowka to mała beczka na kapuste (Żdzarka). Stachowka to taka niwielga beczka, to tak specjalnie wyginali z bala, takie dłubane to, i z klepków (Szóstka). Drewniana, okuta metalem beczka to stachówka (Rozięcín).

Źródła: PM, CA, CWP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *stachowki*; D. lm. *stachowków*; wymowa: *staxofka, staxufka*.

Por. *beczka, bodnia*.

Starka ‘wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku’

Na mluku gotowanym tworzy sie warstwa taka, nazywajo to starka, kozuch i skórka (Zatyle).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Zatyle, Brzeziny, Żurawce (zob. mapa 31).

D. lp. *starki*; D. lm. *starków*; wymowa: *starka*.

Por. *baba, babka, dziad, dzida, grzybek, kipa, kozuch, kozuszek, pianka, plewka, przygarka, schabka, skorupka, skóra, skórka, szum, warzuch*.

Statki ‘naczynia kuchenne’ (zob. ilustracja 7).

Statki to naczynia w kuchni (Bojary). Statki to wszystkie naczynia kuchenne (Wola Idzikowska). Statki pomyte i teraz trza brać sie za wieczerze (Węglinek). Statki to talyrze, łyżki, kubki, miski, garki, to wszystko statki (Stara Wieś). Statki to jak razem wszystkie naczynia, tak ogólnie o naczyniach (Orłów Drewniany).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lm. *statków*; wymowa: *statki*.

Por. *klogi, naczynia*.

Stągiew ‘dawne naczynie drewniane na wodę na trzech nóżkach’

W stągwi woda stała w sini (Żerocin). Wode trzymały w stągwi, w kuchni czy w sini stała ta stągiew (Nasutów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *stągwi*; D. lm. *stągwiów*; wymowa: *stonǫgef*.

Por. *kadź, luszwa, stągwa, stągwia, tryfus, trzynóżki*.

Stągwa ‘dawne naczynie drewniane na wodę na trzech nóżkach’

Stągwa to bardzo duże naczynie z klepek na wodę (Wisli). Stągwa z klepków była, taka pękata i z obreco (Siennica Nadolna).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *stągwi*; D. lm. *stągwiów*; wymowa: *stonǫgva, stunǫgva*.

Por. *kadź, luszwa, stągiew, stągwia, tryfus, trzynóżki*.

Stągwia ‘dawne naczynie drewniane na wodę na trzech nóżkach’

Stągwia stała na trzech nogach i miała dwa ucha pu bokach (Ostrów). Stągwia była na wodę, take ze studni (Krzczonów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Chełma i Bychawy.

D. lp. *stągwi*; D. lm. *stągwiów*; wymowa: *stonǫgúa, stunǫgúa*.

Por. *kadź, luszwa, stągiew, stągwa, tryfus, trzynóżki*.

Stapor ‘drewniany kołek z odpowiednio wyłobionymi rączkami do ubijania ziarna w stępie’ (zob. ilustracja 27).

Stapor to jest taki tłuczek w stępie (Majdan Leśniowski). Staporem sie sturgalo i sie zrobiła kasa (Krepa). Walis jak staporam (Wierzchowiska).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *stapora*; N. lp. *staporam*; D. lm. *staporów*; wymowa: *stompor, stompur, stumpor, stumpur*.

Por. *baba, bijak, dzióbak, maciek, stęperz, stępor, tłuczek, tłuk, tłukacz, towkacz*.

Stempel II ‘oś, na której obraca się kamień żaren’

Stympel jest taki i na tym siedzi sztabka i rusza tyn kamiń (Rozwadówka). W żarnach był taki stympel i na nim kamiń sie ubracał (Bordziłówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Bordziłówka, Dubica, Rozwadówka.

D. lp. *stempla*; D. lm. *stemplów*; wymowa: *stempel*, *stympel*.

Por. *oś*, *ośka*, *stepno*, *żelazko*.

Stepno ‘oś, na której obraca się kamień żaren’

To było takie stepno, no tako łoska, co obraco kamiń w żarnach (Wola Burzecka). Stepno to do obracania kamienia w żarnach była (Żdźzary).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Gręzówka, Żdźzary, Wola Burzecka.

D. lp. *stepna*; D. lm. *stepnów*; wymowa: *stepno*.

Por. *oś*, *ośka*, *stempel*, *żelazko*.

Stępa ‘narzędzie, w którym dawniej tłukło się ziarno na kaszę’ (zob. ilustracja 26).

Stępa to narzędzie do rubienia kaszy (Potok Górny). Ta stępa to było takie drywniane urządzenie, było miejsce na wsypanie ziarna i nogo sie to tłukło (Sól). Stępa to było wyżłubienie w drzewie [...] i była taka pała i tym sie tłukło (Zynie). Stępa to też wydrążone było w drzewie takie korytko, to ni korytko, tylko podłużne z kulei, i takie do ubijania długa kula z dwoma uchwytami, i tym sie ubijało (Raciborowice-Kolonia). Taka była stępa, takie było w pniaku zrobione, takie dół i takie był duży ten kolek taki, tak sie tłukło to proso i ono tam też ta łuska sie odstawała, i później tam sie przesiało (Mirze). Stępa to w ni rękami tłukli proso (Łopiennik Górny). Stępa to była na proso robić (Kawęczyn). Stępa to bardzo stare urządzenie do obtuskiwania i rozgniatania ziaren zbóż (Grabowiec). Stępa, to w niej dawni robiło sie kasze (Wólka Abramowska). Stępa to w tym kasze jaglano sie robiło (Żulin). Stępa na mak, na kasa jaglano, w tym sie tłukło proso (Sulów). Była taka ręczna stępa (Majdan Stary). Było tak, był piń, w pieniu dziura wydłubana, baliczek dłuższy jak stół i tako stępa kasze se ludzie rubili z jęczmieniu (Uhnin). Narzędzie, w którym dawno rubili kasze to stępa (Wola Idzikowska). Kutia była robiona, tłuczona tako stępa, w takiej beczce okrągłej. Teraz już tego nie robio, a kiedyś to było bardzo tradycyjne i ta kutia musiała być. To była pszenica tłuczona w takiej beczce takim tłuczkiem, to sie nazywała stępa, no to była rozmięta, potem to sie jo jeszcze parzyło i z makiem była podawana, i miód był, z miodem, z makiem była ta kutia i różne napoje (Błonie). Stępy du kaszy, niecki, miarki mniejsze jak wiadro (Poniatowa). Jak już post to pusypywali kartofli lnem, a potem już w stępie tłukli len. Suszyli w piecu i w stępie tłukli len (Dobryń). Kucie tłukło w stępie, [...] taka stępa była i taki tłuczek. Sypało sie w te stępe i sie tłukło, tłukło, aż sie obtłukło te łuski z pszenicy (Sulów). No to proso to tłukli w stępie i kutie też tłukli w stępie (Dobrynka). Tłukło sie pszenice w stępie i z tego wychodziła potem kutia (Kawęczyn). W każdym prawie domu była stępa, tyko były różne stępy, były stępy ręczne i były nożne. To był po prostu pień, okrągły pień, w którym w środku było wydłubane i tam sie wsypywało, to sie przeważnie w stępie robiło kasze. Czy sypało sie proso, czy sypało sie gryke, czy sypało sie jęczmień. Był stępor taki i ten stępor bił tam w środku (Kryłów). W stępie sie kasze, make rubiło (Szóstka). W stępie robiło sie kasze tylko z prosa (Ruda Solska). Stępa była do tłuczenia jagiel (Tarnawa Duża). Tako stępa była, taki pniok

i tako dziura, i taki stęper był, i to tak chudzilo, tak tymi nogami jedne tu, drugie tu tak sie dobijało, na dół i do góry, I raz dwa noga w przód, noga w tył. Było gałganami obłożone, żeby nie pryskało (Opoka). To była stępa do jaglany kaszy (Gościeradów). Stępa, tłukło sie proso na jagły, a z jagieł byli pirogi (Sulmice). Stępa to wydtubane takie dziury w drzewie, a ty przy tym taki stupur był, i tak kasze robili. Sie podnosiło i nogo biło w drzewo (Lipa). Stępa była dłubana, w dłubanych stępach (Ozarów). My mieli stępe i my se w stępie utłukli na kutie. [...] Stępa to było taki wydtubany, to było takie drzewo, una była wysoka [...] taki stępel i tym stępem my tłukli i przesiwali na takie sito, krażyli tam, zbirali te plewy, bo to musiały ta plewa odbić i żeby czyste ziarno zostało na te kutie [...]. Te plewe sie odmuchiwalo i zostało czyste ziarno (Łukowa).

Źródła: PM, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *stępy*; D. lm. *stępów*; wymowa: *stempa, stampa, stypa, stupa, stympa*.

Por. *stępa*.

Stęperz ‘drewniany kołek z odpowiednio wyżłobionymi rączkami do ubijania ziarna w stępie’ (zob. ilustracja 27).

Stęperz to jest tłuczek u stępy, nim sie rusza (Majdan Nepryski). Stęperz w stępie jest, do milenia ziarna taki kołek (Zatyle).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i okolice Tomaszowa Lubelskiego.

D. lp. *stęperza*; D. lm. *stęperzów*; wymowa: *stempes, stempys, stympes*.

Por. *baba, bijak, dzióbak, maciek, stapor, stępor, tłuczek, tłuk, tłukacz, towkacz*.

Stępa I – tom IV: 417.

Stępa II ‘narzędzie, w którym dawniej tłukło się ziarno na kaszę’ (zob. ilustracja 26).

Stępa to urządzenie, w którym sie dawni robilo kasze z ziarna (Węglinek). Stępa to narzędzie do otłukiwania twardej łuski i ości ziarna (Chmielnik). Stępa to urządzenie, w którym sie dawniej robilo kasze (Ratoszyn). Stępa i w ni pęcok sie tłukło (Bychawka). Stępi byli, proso sie tłukło (Kielczewice).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-zachodnia.

D. lp. *stępi*; D. lm. *stępków*; wymowa: *stempka, stampa, stypka, stympka*.

Por. *stępa*.

Stępor ‘drewniany kołek z odpowiednio wyżłobionymi rączkami do ubijania ziarna w stępie’ (zob. ilustracja 27).

Proso w stępe sie sypało i tam stęporem tłukli, dookoła stępy chodzili i tłukli (Wólka Ratajska). Tłuczek, co je w stępie to stępor (Wola Idzikowska). Stępur jest w stępie nożny (Słotwiny). Stępor to drewniany kołek z odpowiednio wyżłobionymi rączkami do ubijania w stępie (Zanowinie). Stępa u góry szyroka, a w spodzie takie to wyrzeźbione. I był stępur, to znaczy si takie drzewo, to z lipy rubili, tutaj w środku byli zrubione rączki i u góry taki łeb. Brało sie do góry i tłukło si. Potem już zrobili nogami taki stępur (Uchanie). Stępor był z bardzo twardego drzewa i był bardzo ciężki (Dobryń). Był kazubek i było szwajcowane drewno, a w tem drewnie takie grube było dwie rączek

i sie tłukło, był stępor i stępa, we dwoje stawato sie (Ruda Solska). Stępor to tłuczek do ubijania, a nazwa to od stępy (Grabowiec). Stępor to tłuczek u stępy (Sulmice). W stępie był stępor taki i ten stępor bił tam w środku (Kryłów). Tak była niby becza i taki był długi drag, i był taki stęper do tego dragu, nogami na tem dragu sie stało, łopadoł i podnosił sie ten drag, i łubijało sie (Branew). Kasze robiono w stępach, a do ubijania był taki drewniany stępor (Puchaczów).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *stępora*; D. lm. *stęporów*; wymowa: *stępor*, *stępur*, *stępor*, *stępor*, *stępor*.

Por. *baba*, *bijak*, *dzióbak*, *maciek*, *stapor*, *stęperz*, *tłuczek*, *tłuk*, *tłukacz*, *towkacz*.

Stoknąć ‘opłukać czystą wodą naczynia kuchenne’

Stoknąć to trza naczynia po umyciu (Sąsiadka). Łyżke to sie stoknyło wodo ciepło i sie jadło daly (Bończa).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Okrzeja, Piotrawin, Bończa, Sąsiadka, Żrebce, Mokrelipie, Radecznicza, Kawęczyn (zob. mapa 64).

Wymowa: *stoknońć*, *stoknuńć*, *stoknoć*.

Por. *obtoknąć*, *opłukać*, *opłuknąć*, *otoknąć*, *popłukać*, *potoknąć*, *splukać*, *wyplukać*, *wytoknąć*.

Stolec I – tom I: 303.

Stolec II – tom I: 303.

Stolec III – tom II: 179.

Stolec IV – tom IV: 417.

Stolec V ‘dolny kamień żaren’

Stolyc to kadłub żaren, na samym spodzie kamiń tyn (Potok Górny). Stolec to w dole żaren, jego ni widać (Łuszczacz).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Biłgoraja i Tomaszowa Lubelskiego.

D. lp. *stolca*; D. lm. *stolców*; wymowa: *stolec*, *stolyc*.

Por. *dolny kamień*, *kadłub*, *kazub*, *spodak*, *spodek*, *spodni kamień*, *spodnik*, *żarnisko*.

Stolnica ‘sprzęt kuchenny w postaci drewnianego blatu, służący do zagniatania i wałkowania ciasta’ (zob. ilustracja 11).

Stulnica to deska do robienia klusek (Gardzienice). Ciasto sie robiło, a potem na stolnicy sie wałkowało (Wólka Ratajska). I jak to ciasto ono wyrosło drugie tyle, to brało sie na stolnice, przemęsiło i formowało (Moniatycze). Jak ciasta urosło, to robili bochenki i wtedy go na stolnice, przerabiało sie i do pieca na łopate (Błonie). Na drewniano tako stolnice sie te pierogi kładło, jak już sie ulepilo (Rozięcín). Na stulnicy sie tak wałkiem potaczało to ciasto (Żółtańce). Rozwałkować ciasto i rozłożyć kluski na stolnicy (Popkowie). Tako butke sie wyrobiło, wzięno sie trochy ciasta i na stolnica, mąki sie troszki dało i tak sie ładnie wyruszało, załokregliło (Branew). Ciasto zagniatane je na drewnianym takiej stulnicy (Dobryń). Ciasto na kluski krojono na stolnicy (Nowiny). Do mąki to stalnica zrobiuno (Borowa).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *stolnicy*; D. lm. *stolniców*; wymowa: *stolńica, stulnica, stalńica*.

Por. *krajalnica*.

Stójka I – tom II: 179.

Stójka II – tom II: 179–180.

Stójka III ‘naczynie z kranikiem na dole do odciągania śmietany od mleka’

Stójka to wysokie blaszane naczynie do oddzielania śmietany od mleka (Chomęciska Duże). Stójka to było naczynie blaszane, u dołu z kranikiem i w nim oddzielała się śmietana od mleka (Korytków Duży). Stójka to służyła do wybierania śmietany domowym sposobem (Sąsiadka).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna południowa.

D. lp. *stójka*; D. lm. *stójków*; wymowa: *stujka*.

Por. *bańka, centryfuga, odciągarka, odciągawka, wirówka*.

Stózka ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

Stózka to niewielkich rozmiarów była i z klepek (Wisli). Byli takie stózki dłubane w drzewie (Żuków).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lipnica, Huszcza, Wisli, Bokinka Pańska, Koszoły, Żuków (zob. mapa 65).

D. lp. *stózki*; D. lm. *stózków*; wymowa: *stuska*.

Por. *bodnia, faska, kadłubek, kazubek, kowerza, tar, paczka, paka, sąduk, sąsieć, skrzynia, stachołka, szafarka, szafarnia, zasiek*.

Strawa I – tom III: 351.

Strawa II – tom III: 351.

Strawa III ‘spożywany pokarm’

Strawa to spożywany pokarm (Ostrówki). Ciepłe strawe zawsze sie jadło, bida była, ale głoda ni było (Dzierążnia). Gutowało sie na kuminie strawe ludziom (Rożki). Strawe gorąco sie w duchówce chowa (Alojzów). W grubce zawsze strawa była ciepło (Kielczewice). Strawa to jest gotowana (Wólka Abramowska). Strawa sie gutowała (Mołodiatycze). Nie było talerzów, tylko strawa w jedno miske i tak z tyj miski razem tyn posiłek spożywali (Turka). Rano trzeba było ogień napalić, żeby ugotować te strawe (Janowiec). A no no, jak przyjdzie już Wigilia, to już na Wigilie dwanaście straw musiało być, tak. A jakie, i kisiel, i śledzik. Z olejem wszystko było, tak, posne, tak (Radcze). Byli sagany na strawe zagotować, stawiali na fajerkach (Janówka). Kiedyś to te strawy takie proste były (Jedlanka pow. Lubartów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *strawy*; D. lm. *strawów*; wymowa: *strava*.

Por. *jadło, jedzenie, pokarm, potrawa, żywność*.

Strucla ‘ciasto drożdżowe zawijane z makiem’

Strucla to ciasto z makiem (Ostrów Lubelski). Strucla to ciasto drożdżowe zawijane z makiem (Czosnówka). Na święta to zawsze była długa strucla, taka plicionka z makiem i posypana makiem (Pałecznicza). No to zawsze te się piekło strucle, to to już musiało być. Z ciasta drożdżowego. I kompot się gotowało, później ten susz się przekrecało i się właśnie te strucle, to musiało być na każde święta (Milanów). Na deser był piernik albo strucle z makiem. Piekło się strucle makowe albo jakie inne ciasto z makiem, ale mak na Wiliji musiał być. Jak na Wigilii był mak to znaczyło, że urodzaj będzie (Putnowice Wielkie). Ciast to się tak nie piekło jak teraz, drożdżowe się robiło, strucle z makiem (Krasienin).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *strucli*; D. lm. *struclów*; wymowa: *strucla*.

Por. *makowiec, makownik*.

Strugać kartofle ‘obierać ziemniaki’

Strugać kartofle to jich czyścić z lupin (Łubki). Kartofle takie zgnite, takie drobne, a ty pytwoj i pytwoj, jaz nastruzes baniok (Józwów). Pare dni śmy strugali kartofli (Łaszczówka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *strugać kartofle, strugać kartofli*.

Por. *obierać kartofle, skrobać kartofle*.

Studzielina I ‘galareta z nóżek wieprzowych’

Studzielina to galareta z nóżek cielecych lub wieprzowych, a studzielina to bo to znów stąd, że to zastyga, jest zimna (Ciosmy). Teraz galareta, a kiedyś to drygla, studzielina, zastygło tak i jedli (Sól). Studzielina, bo to wystudzone było (Potok Górny).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Potok Górny, Sól, Ciosmy (zob. mapa 3).

D. lp. *studzieliny*; D. lm. *studzielinów*; wymowa: *strużelina, stużiłina*.

Por. *chłodne, chołodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygla, drygłe, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziebianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Studzielina II ‘gliniana miska do ucierania maku’ (zob. ilustracja 16).

Studzielina to wielga gliniana miska do tarcia maku (Bończa). W studzielinie tarli mak w poście (Orłów Murowany).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Bończa, Orłów Murowany (zob. mapa 60).

D. lp. *studzieliny*; D. lm. *studzielinów*; wymowa: *stużelina, stużiłina*.

Por. *donica, krzynówek, makortyt, makownica, makutra, miska, miska siwa, wierciocha, wiertacha*.

Studzieniec ‘galareta z nówek wieprzowych’

Świnie zabili i mięso, kielbasy, i studzieniec rubili. Studzieniec to z nóżków i z jakich kości, mięsa to mało żeby dawali (Kulczyn). Studzieniec, no ta galareta, to takie zsiadnięte musi być dobrze, że nożem można krajać (Orchówek).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Orchówek, Żdzarka, Kulczyn, Stulno (zob. mapa 3).

D. lp. *studzieńca*; D. lm. *studzieńców*; wymowa: *stużeńec, stużińec*.

Por. *chłodne, chłodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygła, drygle, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Studzienina ‘galareta z nówek wieprzowych’

Studzienina to potrawa studzona z kości i mięsa (Lubycza Królewska). Studzinina to potrawa z wygotowanych kości i mięsa (Telatyn). U nas pod Tumaszewem to studzienina nazywają, bo to takie zimne (Nedeżów). Moja ciotka to studzienina nazywają (Małoniż). Studzienina, bo sie zastygło, to takie były (Helenów).

Źródła: PM, TG, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego, Biłgoraja i Chełma (zob. mapa 3).

D. lp. *studzieniny*; D. lm. *studzieninów*; wymowa: *strużeńina, stużińina*.

Por. *chłodne, chłodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygła, drygle, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Stuliny ‘placek z serem lub inny poczęstunek dawany gościom w czasie wesela, a także roznoszony przed weselem’

Stuliny to placek weselny, dawany razem z syrem (Żerdź). A jak sie miało zacząć wesele, to nie wim cy ma bądu prosić cy nie bądu. Dupiro jak panna młodo z družno roznieśli stuliny, placek z serem, to już stuliny przynieśli to już na weselu bąde, bo stuliny roznieśli. Już idu na wesele na kase (Gołab). Stuliny to kawałek chleba i sera dawany przy zapraszaniu na wesele (Osiny). Stuliny to chleb, kielbasa i kieliszek wódki, częstowane przez starościne (Niedźwiada). Biały ser rozdawany na koniec wesela po oczepinach nazywano stulinami (Luchów Dolny).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław, Lubartowa i Biłgoraja.

D. lm. *stulinów*; wymowa: *stuliny*.

Suchar I ‘chleb suchy’

Suchar to już taki jak kamień (Żółkiewka). Dzieci to kiedyś prosiły dajcie mamu suchara, bo jak chleba ni było, a tyn suchar to rerytas wielki (Gołab). Jak już chlib taki kwardy zy starości jak kamień prawie, no to suchar, a kiedyś to i dwa tygodnie nie starczało, a tera to suchar sie robi za dwa dni (Samowicze).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *suchara*; D. lm. *sucharów*; wymowa: *suxar*.

Por. *suchy chleb*.

Suchar II ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Suchar to cienki placek z sodo pieczony na fajerce (Opole). Suchary na sodzie piekli na fajerkach, takie posne placki (Załuże Stare).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Dubica, Dawidy, Opole, Kodeniec, Wyhalew, Załuże Stare (zob. mapa 18).

D. lp. *suchara*; D. lm. *sucharów*; wymowa: *suxar*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, szewcok, wacuch*.

Suchojadka ‘zupa z suszonych owoców’

Jabka, gruszki, a i śliwki nawet suszyli na zime, i potem z tego suchojadke gotowali (Rozkopaczew). Suchojadka to zupa owocowa w zimie gotowana z suchych owoców (Rudka Kijańska).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Lubartowa.

D. lp. *suchojadki*; D. lm. *suchojadków*; wymowa: *suxojatka*.

Suchy chleb ‘chleb suchy’

Jak kwardy sie zrobi i sie tak zeschnie, no to wtedy suchy chlib to jest (Orłów DREWNIANY). Suchy chlib to jak sie zeschnie (Krzemień).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *suchego chleba*; D. lm. *suchych chlebów*; wymowa: *suxy xlep, suxy xlip, suxy xlyp, suxi xlep*.

Por. *suchar*.

Suchy ser ‘ser suszony o kształcie podłużnym’

Suchy ser to jak na sucho zrubiony, w takim wureczku (Czartowiec). Suchy ser to tak powstawał, podgrzewano zsiadłe mleko na fajerkach, obwarzyć trza go było, następnie przelać do specjalnego woreczka z płótna, taki trójkącik był, i powiesić rogiem w dół, zeby syrwatka ściekła. Późnij woreczek sie wiązało i wkładało go między deski i przykładano kamieniem (Wola Burzecka). I to zsiąkło, i ten ser sie tak wymięło, wymięło, wymięło, zrubić sie na suchy ser. W wureczek sie ułużyło, przyłużyło sie kamieniem, łun łusech, i mógł leżyć i rok czasu, i ni zepsuć sie. Tam sie masła włużyło do tego sera, jajko z żółtek i taki dobry był (Nowa Wieś). Suchy ser to ma taki kształt podłużny, on jest podsuszony i taki żółciutki (Skoków). Na miske to sie nakrajało jajów gotowanych na twardo ji suchego sera (Olchowiec-Kolonia).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *suchego sera*; D. lm. *suchych serów*; wymowa: *suxy ser, suxy syr, suxi syr*.

Por. *gomółka, kukiełka, plaskanka, ser, ser dzieżkowy, ser dzieżowy, ser nieboszczyk, ser pod deska, ser suszony, ser z dzieżki*.

Suczka II – tom III: 353.

Suczka III ‘deseczka z otworkiem, w której porusza się dolny koniec drażka żaren’

Na dole żarnówka włożyła w taki otworek w suczce. I w ty suczce żarnówka siedziała (Ulhówek). Suczka miała tako dziurke i w to wsadzali żarnówkę (Żerniki).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego.

D. lp. *suczki*; D. lm. *suczków*; wymowa: *sučka*.

Por. *czop, gniazdko, kulka, piętka, ryfka, ucho, uszko, żaba, żabka*.

Suka I – tom II: 181.

Suka II – tom II: 181.

Suka III – tom II: 181.

Suka IV – tom II: 181.

Suka V – tom III: 353.

Suka VI ‘deska z otworem, w którym porusza się górny koniec drażka żaren’

Suka to deska, w której siedział górny koniec żarnówki (Bortatycze). Żarna to takie urządzenie było prymitywne, a ta suka to była na tyn kij wsadzić, no na mieluch (Żulin).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Wola Burzecka, Okrzeja, Wólka Plebańska, Ortel Książęcy, Ossowa, Branica Radzyńska, Glinny Stok, Dębowa Kłoda, Tarnawa Duża, Żulin, Siennica Różana, Bończa, Bortatycze, Zawada, Sitno pow. Zamość (zob. mapa 46).

D. lp. *suki*; D. lm. *suków* // *suk*; wymowa: *suka*.

Por. *deska, grządką, grzęda, jarzemko, kałatajka, klekot, kłopot, krzepica, kuna, łapka, trzaczacz*.

Surowe mleko ‘mleko prosto od krowy’

Surowe mliko to takie czyste wiejskie, prościutko po wydojeniu (Bukowa Mała). Kiedyś to piło się surowe mliko i każdy był zdrowy (Bochotnica).

Źródła: PM, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *surowego mleka*; wymowa: *surove mleko, surove mlíko, surove mlyko*.

Por. *ciepłe mleko, słodkie mleko, świeże mleko*.

Suszy I ‘suszone owoce’

Zawsze jak post to już susz, sie nasuszy jagodów w lecie i ten susz jest na zime (Bez-wola). Nasuszo jabłek, i wiśnie suszyli, jagody suszyli z tych czereśni, i narzucajo, i nagotujo z tego suszu kompotu (Witulin).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *suszu*; D. lm. *suszów*; wymowa: *suš, sus*.

Por. *suszyna*.

Susz II ‘kompot z suszonych owoców’

Susz to kompot z suszonych owoców (Garbów). I susz jeszcze, no to taki kompot z suszu, do tej pory sie jego gutuje. A co tam jest w nim, wszystko, co ususzyło sie, jabłka, gruszki, jakieś jagody czy żurawina (Bukowa). Susz to takie picie z owoców suchych i jagód (Ruda Solska). A na weselu nie tak jak tera, że dajo różności. Tam kiedyś, kiedyś poprzód to mówili, że piwa nie kupowali ino susz gotowali, ale ja tego nie widziałam, tylko słyszałam jeszcze ze starych opowieści, a potem to już tam piwo było, mówili tam nasze, tam mama i babcia jeszcze, tam wódki po kieliszku dali, no tak (Potok Górny). Susz taki gotowali, to już też sie liczyło do potraw. Suszyli jabka, gruszki, gotowali susz (Biszczka). Susz był rubiony, kartofle suszem pupili (Zynie).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *suszu*; D. lm. *suszów*; wymowa: *suš, sus*.

Por. *kompot, polewka*.

Suszyna ‘suszone owoce’

Gruszki sie suszyło, jabka sie suszyło, później pirogi si z tego piekło z tej suszyny. Ubgu-tuwywali te suszynie i później przecierali przez maszynke czy tak wałkiem ruzścielali w dunicy, taki był farsz do tych pirożków (Kryłów). Gruszki suszone, jabłuszka, to sie nazywała suszyna i z tego był kompot (Błonie). Suszyna to na pośnik sie gotowało z tego susz. Suszyna to suszone jabka, gruszki i z tego kompot (Łukowa).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *suszyny*; D. lm. *suszynów*; wymowa: *sušyna*.

Por. *susz*.

Swąd ‘dym wydobywający się z pieca na mieszkanie’

Dym z pieca to swąd, bardzo zdradliwy, bo to zacządzić można (Gałęzów). Coś sie przypaliło i swąd w cały chałupie (Wielkopole). Piece węglowe, to tyn swąd był w cały chałupie, jak piec niszczelny był (Stary Orzechów).

Źródła: PM, ML, PI, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lp. *swędu*; D. lm. *swędów*; wymowa: *sfont, sfunt*.

Por. *czad, duch, dym, smąd, smęd, smród, swęd*.

Swęd ‘dym wydobywający się z pieca na mieszkanie’

Swęd to pu prostu spalenizna taka (Dubienka). Swędu nalazło w chałupie i trza okno otworzyć (Abramów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna-wschodnia.

D. lp. *swędu*; D. lm. *swędów*; wymowa: *sfent, sfynt*.

Por. *czad, duch, dym, smąd, smęd, smród, swąd*.

Szachołki ‘potrawa z małych, młodych kapustek’ (zob. ilustracja 5).

Szachołki były z dawien dawna i jeszcze i dzisiaj trwajo. To sie wode gotowało, sulilo sie, nie, czostek chyba, i jaż ostygła woda kładło sie te szachołki, takie małe kapustki kładło sie, i pare dni aby zakisło [...]. Szachołki, bo małe kapustki, stąd szachołki [...]. Szachołki były. Kapuste, takie nieduże, teraz so za duże kapusty, [...] takie mniejsze

*główeczki sie ścinało, jak była większa to na pół sie przekrojilo, w garnek zalać wodu, troszke pusolic te wode. Nalewało sie zimno wodo i najlepi, żeby ono stało około bliżej dwóch godzin, żeby z niej wyszła gorzkość z tyj kapusty, wylać wtedy dopiero wode, zagutować, usolic [...] ja daje zawsze czubate byżke, dobre czubate byżke na litr wody daje [...]. No, ale woda gotowana, ale wystudzona, nie zalewać ciepło wodo, tylko zimno, żeby ta zalewa wystygła. Zaleje sie, czostku trzeba udusić, kiedyśmy ucierali czosnek solo, żeby pachniał, tera sie tam wyciśnie przez wyciskarkę [...] i koper, [...], no i taka rozpryczona, taka ni kwaśna, i ni słodka. No i to były te szachołki takie (Łukowa). Szacholki to małeńkie kapustki obgotowane i zakiśnięte, przyprawione (Wola Różaniecka).
Źródła: PM.*

Geografia: Łukowa, Wola Różaniecka.

D. lm. *szachołków*; wymowa: *šaxouki*.

Por. *kręzałki, kryżanki, szulaki*.

Szafarka ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

Szafarka na mąkę była w kumorze (Flisy). Kazdyn miol safarke w kumorze na moke trzymać (Momoty Dolne).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Flisy, Momoty Dolne (zob. mapa 65).

D. lp. *szafarki*; D. lm. *szafarków*; wymowa: *šafarka, safarka*.

Por. *bodnia, faska, kaślubek, kazubek, kowerza, łar, paczka, paka, sąduk, sąsiek, skrzyńnia, stacholka, stóžka, szafarnia, zasiek*.

Szafarnia ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

Szafarnia to dawna skrzynia do przechowywania mąki w komorze (Międzyrzec Podlaski). Szafarnia to na mąkę z przegródkamy (Okrzeja). Nosili te worki do szafarni [...] była radość wielka, że szafarnie pełne zboża i mąki (Ostrów). Jak sie zboże wymłóciło, to ziarno sie sypało, a potem du młyna i w te same miejsca sie sypało mąkę, w takie skrzynie, szafarnie to nazywali na te skrzynie (Krepiec). Szafarnia była na mąkę (Pilaszkowice). Szafarnia to skrzynia do przechowywania mąki (Grabowiec). Szafarnie mieli z deszczek tak zrubione i przygrode mieli na różne tam ziarno, mąkę (Skryhiczyn). W takroku był taki namłot, że namłóciliśmy cało szafarnio żyta i cało pszynicy, a tak lozie kilka ładnych metry, a mąka to sie nie mieściła (Bychawka). Szafarnia to skrzynia z desek i ona była do trzymania w ni mąki (Lisikierz).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP, MSGP.

Geografia: powszechne, bez okolic Parczewa, Włodawy i Biłgoraja (zob. mapa 65).

D. lp. *szafarni*; D. lm. *szafarniów*; wymowa: *šafarnia, safarnia*.

Por. *bodnia, faska, kaślubek, kazubek, kowerza, łar, paczka, paka, sąduk, sąsiek, skrzyńnia, stacholka, stóžka, szafarka, zasiek*.

Szafel ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’

(zob. ilustracja 24).

Szafel to był z klepek, myli w tym miski, talyrze, kubki (Irena). Safel na nogach do mycia misków, talerzów zawse stoł w kuchni przy piecu (Bychawka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Irena, Bychawka, Gielczew (zob. mapa 63).

D. lp. *szafela*; D. lm. *szafelów*; wymowa: *šafel, safel*.

Por. *balijka, ceber, ceberek, cebryczek, cebryk, cebrzyk, faska, lusznik, luszow, luszwa, tuchania, rażka, szafliczek, szaflik, szalka, zolniczek*.

Szafliczek ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’ (zob. ilustracja 24).

Szafliczek to wielgi jest, z klepek o dwóch uchach (Sąsiadka). *Szafliczek był z drzewa* (Ochoża). *Szafliczek to wielgie naczynie z klepek o dwu uchach do mycia naczyń kuchennych* (Staw). *W szafliczku myje si statki* (Świerże).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej, Parczewa, Lubartowa, Kocka, Chełma, Krasnegostawu, Zamościa, Hrubieszowa i Kraśnika (zob. mapa 63).

D. lp. *szafliczka*; D. lm. *szafliczków*; wymowa: *šafliček, šaflyček, saflicek*.

Por. *balijka, ceber, ceberek, cebryczek, cebryk, cebrzyk, faska, lusznik, luszow, luszwa, tuchania, rażka, szafel, szaflik, szalka, zolniczek*.

Szaflik I ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’ (zob. ilustracja 24).

Szaflik to drywniane naczynie do zmywania statków (Stara Wieś). *Szaflik to okrągłe naczynie drewniane z klepek, zwykle do zmywania naczyń* (Wólka Abramowska). *W szafliku sie myło naczynia kuchenne* (Wola Idzikowska). *Szaflik to drywaniany z klepek, okrągły* (Żabików). *Szaflik był szyrszy z wirzchu* (Lubień). *W szafliku wszycko myły* (Stok). *Szaflik to był wielgi, naczynia sie myło* (Ostrzyca). *Szaflik to już z dwoma tuchami* (Wólka Ratajska). *Szaflik to pudobny jak cebrzyk, a najwięcy to był używany do zlywania pomyjów* (Majdan Stary). *Szaflik to dawne naczynie z klepek z uchami i do mycia naczyń kuchennych* (Dubienka). *Szaflik taki był na wodę i na pomyje* (Kłocówka). *Szaflik to wielgie naczynie z klepek o dwu uchach* (Orłów Drewniany). *Tylko takie szafliki byli z dwoma uchami i w tym sie zmywało* (Wólka Kańska). *W szafliku [...] naczynia tam myli* (Sulmice).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 63).

D. lp. *szaflika*; D. lm. *szaflików*; wymowa: *šaflik, šaflyk, saflik, saflyk*.

Por. *balijka, ceber, ceberek, cebryczek, cebryk, cebrzyk, faska, lusznik, luszow, luszwa, tuchania, rażka, szafel, szafliczek, szalka, zolniczek*.

Szaflik II ‘naczynie do przygotowania jedzenia dla świń’

Szaflik to drewniany pojemnik na kartofle dla zwierząt (Grabowiec). *Du sieczki dla krów szaflik* (Telatyn). *Sieczke dawali w szafliku, i tupiny* (Sulmice). *Szaflik to już dla świń* (Łazy). *Szaflik to sie w tym dawalo i tłukło kartofle* (Kozły). *Szaflik był to drewniany kubet z uszami z boku, do mięcia kartofli, na osypkę dla świń. Pomięte kartofle wynosili w szafliku do obory* (Rozięcín).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *szaflika*; D. lm. *szaflików*; wymowa: *šaflik, šaflyk, saflik*.

Szalka ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’

(zob. ilustracja 24).

Szalka była z drewna, z klepków, i w tym myli te statki, co w nich jedli (Antoniówka).

Myli naczynia dawno w szalce drewniany (Tarnawatka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Antoniówka, Tarnawatka, Wólka Łabuńska, Zwiartów (zob. mapa 63).

D. lp. *szalki*; D. lm. *szalków*; wymowa: *šalka*.

Por. *balijka, ceber, ceberek, cebryczek, cebryk, cebrzyk, faska, lusznik, luszow, luszwa, tuchania, rażka, szafel, szafliczek, szaflik, zolniczek*.

Szarlotka ‘kruche ciasto z owocami’

Szarlotka to już jak z owocami nadziwane, kruche ciasta i jakieś uwoce rozłożone tak, i przykryte drugim ciastem, to jest ta szarlotka, kiedyś była i tera jest tak samo (Sitaniec). *Tera to upieke prodiż szarlotki, a ni ma chto jeść* (Michów). *Teraz to szarlotka, ale kiedyś to więcy mówili, że to placek, o tam z jabkami czy zy śliwkami, z jagodami (szczoś). To sezonowe owoce, masz jagody, truskawki. Też szarlotki niby mówili. Kruche z owocami* (Milanów). *Teraz to szarlotka, taki placek z jabkami upiekli* (Polskowola).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *szarlotki*; D. lm. *szarlotków*; wymowa: *šarlotka*.

Por. *jabczak, jabczarz, jabłecznik, jabłkowiec, jagodzianka, placek z jagodami, placek ze śliwkami*.

Szary barszcz I ‘zupa z podrobów i krwi świni’

Szary barszcz to gotowali z krwi świński i z tych bebechów w środku (Worgule). *Podroby ugotowane i przyprawione śmitano i krwio świni to było takie jedzynie, nazywali szary barszcz* (Lipnica). *Jak sie biło świnię, to gotowały szary barszcz. To podroby, i to sie pogotuje, dodaje sie krew, zaprawia śmietano* (Borki). *Szary barszcz to z krwi świński i z tych flaków, przy świńobiciu zawsze szary barszcz gotowały* (Puchacze). *Szary barszcz jest z krwi świńskiej, zaprawiany mąko pszenno, jedzone z ziemniakami* (Paszki Małe). *Z krwi świńskiej gotujo szary barszcz zaprawiany mąko i dodawany jako picie do ziemniaków* (Żdźary). *Szary barszcz to podroby sie gotuje, buraków sie doda, i krew sie daje, zaprawia śmitano. To już sie gotuje przy świńobiciu tyn szary barszcz* (Kra-sew). *Szary barszcz to trzeba mieć coś świeżego, jak sie bije prusiaka, to trzeba mieć wątróbkę, trzeba mieć krew, trzeba mieć kawałek podgardla, dobra jest nerka, [...] sie gotuje kości, rzuci sie kawałek pudgardla, buraki sie pokroi, i z burakami sie to gutuje, a potem sie, jak sie ugotuje mięso, to można wątróbkę pokroić [...] weźnie sie troche mąki, tej krwi, trzeba dobrze rozmieszać [...] i wlać to do barszczu, i już bedzie szary barszcz. Tam pieprz, cybule i do smaku sól* (Wojcieszków). *Szary barszcz, a tak normalnie to ze krwi, takie te na kościach sie gotowało, no i wątróbkę była, i takie jak to nazywajo taki lepkie coś, wątroby to wszystko to sie krajało i na ostatku sie brało krew i sie przyprawiło, sie rozbijało, octu sie dolewało do krwi, by sie dobrze roztrzępała, i później sie lało do tego barszczu, do tego wszystkiego, do tego mięsa* (Oszczepalin). *Wątrobe letke i ciężke, serce, płuca, nerki gotowali z warzywami. Potem trza było rozetrzeć świeżo krew z solo i mąko, wlać do tego wywaru i gotować, a potem zaprawić śmietano i doprawić do smaku, i wychodził szary barszcz* (Polskowola). *Szary barszcz spożywany był z chlebem pieczonym przez gospodynie w piecu chlebowym. Po zabiciu świni gotowało sie szary barszcz z tych części świni, które nie nadawały sie do pieczenia lub wędzenia*

(Skoki). Szary barszcz robiono, kiedy było świniobicie, dodawano do niego podroby i to sie pogotuje, i sie dodaje krew z chlebem rozartym, zaprawio śmitano, jak chto chce (Stara Wieś). Szary barszcz to zupa z krwi świński i tych podrobów (Brzozowica Duża). Szary barszcz zaprawiany był krwio zy świni (Wola Burzecka). Szary barszcz myśmy nazywali, szary, z krwi świńskiej. Już teraz nie wiem czy bym jadła. Ja wiem, że sie troszeczkę octu lało [...]. No krew taka skrzepnięta, ugotowana, to było bardzo dobre [...]. To krwio sie zalewało, ale zalewało sie to krwio później już jak sie ugotowało, bo tam sie mięso gotowało, gotowało sie wątróbkę, tam jeszcze coś takie, podroby świńskie. I już później jak to sie ugotowało dopiero czymś jego, żeby kwaskowy taki był, czy ocet, czy ten kwasek (Rogoźnica-Kolonia). Kasza gryczana, jaglana na wszystkich wyselach była obowiązkowo, a du tego szary barszcz z podrobów (Wola Osowińska). Na drugi dzień wesela gotowano szary barszcz, była w nim wątroba, a zaprawiany był krwio zy świni (Siedliska pow. Łuków).

Źródła: PM, TG, APAE, AZKP.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lp. szarego barszczu; D. lm. szarych barszczów; wymowa: šary baršč, šary boršč, sary barsc.

Por. czarnucha, czernina, jucha.

Szary barszcz II ‘zupa ze szczawiu’

Szary barszcz gotuje sie z liści szczawiu i kartofli, i zaprawia mąko (Żdźary). U nas gotuje sie sary borsc zy scawiu (Gózd).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Łukowa.

D. lp. szarego barszczu; D. lm. szarych barszczów; wymowa: šary baršč, šary boršč, sary borsc.

Por. bańduch, barszcz szczawiowy, kwaśnica, kwaśnik, szczawianka, szczawiówka, zupa szczawiana, zupa szczawiowa.

Szczapa ‘drewno, którym pali się w piecu chlebowym’

Szczapa to duży kawał drewna, którym pali sie w piecu chlebowym (Ruda Solska). Szczapa to udłupany wielgi kawałek drzewa du pieca na chlib pic (Kosmów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. szczapy; D. lm. szczapów; wymowa: ščapa, scapa.

Por. chlebowe drzewo, polano.

Szczarupa ‘skorupka jajka’

Jak kura dobrze karmiona, to szczarupa na jajku jest twardo (Gościeradów). Ściarupa to twarda skorupa (Wandalin).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Kraśnika.

D. lp. szczarupy; D. lm. szczarupów; wymowa: ščarupa, scarupa, ścarupa.

Por. ciarupa, czerupka, lupina, skarupa, skarupka, skaruszyna, skaruślina, skorupa, skorupka, szkaratupa, szkarupka.

Szczawianka ‘zupa ze szczawiu’

Na co dzień jadano boszcz, szczawiunke (Bazanów Stary). Szczaw na łące się zbierało na szczawianke (Krasienin). Szczawianka to zupa, w której jest szczaw, kartofle, no i mięso (Mętów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lp. *szczawianki*; D. lm. *szczawianków*; wymowa: *šcaŭanka, šcaŭonka, šcaŭunka, scaŭanka, scaŭonka, scaŭunka*.

Por. *bańduch, baszcz szczawiowy, kwaśnica, kwaśnik, szary barszcz, szczawiówka, zupa szczawiana, zupa szczawiowa*.

Szczawiówka ‘zupa ze szczawiu’

Takie kwaśne te listki z tego, to śmy na zupe, na szczawiówke rwali (Michalów). Szczawiówka to zupa ze szczawiu (Czosnówka). Szczawiuch rwali na szczawiówke (Koszoły).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *szczawiówki*; D. lm. *szczawiówek*; wymowa: *šcaŭufka, scaŭufka*.

Por. *bańduch, baszcz szczawiowy, kwaśnica, kwaśnik, szary barszcz, szczawianka, zupa szczawiana, zupa szczawiowa*.

Szczodraczek ‘bułeczka, rogalik lub obwarzanek z makiem, wypiekany na Nowy Rok i na Trzech Króli, rozdawany dzieciom chodzącym po kołędzie’

Szczodraczki to z makiem takie maluśkie rugaliki (Drelów). Piczono takie szczodraczki i jich dawano chłopcom, co chodzili po kołędzie (Międzyrzec Podlaski). A szczodraczki to chłopaki chodzili rano, a to się piekło szczodraczki, takie obwarzanki i tak zawijane jak rogaliki teraz, i to dla szczodraczków się dawano [...] to przyleci tak o, piekliście szczodraczki kołaczki, dajcie nam, nie macie szczodraczków kołaczków, dajcie nam chleba, zapłaci wam Pan Jezus z nieba (Osieczyna).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *szczodraczka*; D. lm. *szczodraczków*; wymowa: *šćodraček, šćudraček*.

Por. *kołędnik, krzywy chleb, serodraczek, szczodrak, szczodranik*.

Szczodrak ‘bułeczka, rogalik lub obwarzanek z makiem, wypiekany na Nowy Rok i na Trzech Króli, rozdawany dzieciom chodzącym po kołędzie’

Szczodrak to rogalik z makiem rozdawany dzieciom na Trzech Króli (Kolechowice). Szczodrak to rogalik pieczony dla dzieci na Trzech Króli (Kluczkowice). Scodrok to chleb pytlowy pieczony tylko na Trzy Króle i rozdawany dzieciom (Basonia). Szczodrak to chleb z zytnej mąki pieczony na Trzech Króli i dawany dzieciom, którzy chodzili po chałupach ze śpiewem (Piotrawin). Szczudraki to pirogi pieczone dla dzieci i rozdawane na Jordan, ale to tylko dla obrządku prawosławnych, szczudraki na szczodre (Radzanów). Szczodrok to się piecze na Trzy Króle z mąki tatarszanej w rodzaju rogalika, to teraz zaginęło (Wierzbica pow. Kraśnik). Szczodrak to rogalik okrągły przeplatany, piekło się najwięcej na Nowy Rok, chodzili szczodraczki, to dzieci i dawano jim się to, te szczodraczki się dawano (Siennica Duża). Scodrok to rogalik z makiem rozdawany na Trzech

Króli dzieciom (Księżomierz). Szczodrok to sie na Trzy Króle robi szczodroki, to sie ciasto watkuje, zawijo sie mak albo syr i robi sie go krzywo jak rogale (Sułów). Szczodrok to takie jak szyszka na cztery rogi, przed Nowym Rokiem piekli, dawali dzieciom lub kołędnikom (Rożki). Szczudrak to placek dawany na Trzech Króli kołędnikom (Ostrzyca). Scodrok to rogalik z makiem po wirzchu, rozdawany na Trzech Króli dzieciom (Opoka). Na Trzech Króli to sie piekło scodroki. Były z ciasta takiego plackowego, takiego jak na placek i wycinało sie z tego ciasta rozmaite figury, koguty, ptoki, gwiazdy. Scodroki sie nazywały i piekło sie te scodroki w piecu w tym samym co chlib. A to było ciasto takie ślachetne, drożdżowe, z mlikim, trza było dodać masła, bo tam downi margarynow nie było, tylko trza było zrobić se masła samemu i sie dodawało do cego tam było potrzeba. Do tych scodroków dawano sie masła i cukru, dali trza było ługniś ciasto, i drożdzy (Świeciechów). Szczodrak był to zakulony placek pieczony na blasze w piecu (Niedźwiada). Scodrok to tak, jak sie na Trzech Króli piece, weźnie sie ciasta, watkuje, zrobi mu sie grupse w środku, dwie nóżków, złocy sie razem, podobny do rogalyka (Wierzchowiska). Szczodrok to je tako bułka co sie do tem, co po kołędzie chodzo (Tarnawa Duża). Szczodrok to rogalik pieczony na święty Szczepan (Staw Noakowski). Szczodrak to taki placek, buteczka zawijana czymś dla dzieci, które przychodzili rano na Trzech Króli i szczodrowali (Udrycze). Szczodrok to rogalik ozdoby dawany na Trzech Króli dzieciom (Irena). Scodrok to rogalik z makiem rozdawany na Nowy Rok (Stojeszyn). Scudrok to rogalik z makiem na Trzech Króli dla dzieci (Wóla Ratajska). Szczodrok, no to downi takie zakulasy dawali tem, co kołędujo, mówili po szczodrokach chodzo i trza szczodroka dać (Sąsiadka). Scodrok to rogalik na Trzech Króli dawany dzieciom (Lipa). Scodrok no to rugalik rozdawany na Nowy Rok dzieciom (Momoty Dolne). Szczudrok to rogalik z zytnej muki rozdawany dzieciom na Nowy Rok (Kocudza). Szczodrak to bułka dawana kołędnikom po szczodrakach co chodzo, na potazi chodzo, potażniki (Kawęczyn). Szczodrok to ciastka pieczone z hreczanyj mąki i rozdawane na Nowy Rok (Ciosmy). Szczodrak to rogalik dla dzieci na Nowy Rok (Hedwiżyn). Szczodrak to napieko takie bułki na zadzilke dzieciom, co po kołędzie chodzo (Malewyszczyna). Szczodrak to placuszek do jedzenia dla potażników (Aleksandrów). Szczudraki to jak chudzilo sie pu kulędzie, były i z pszennej mąki, i z żytny, kręgte jak jabko. [. . .]. Szczudraki to na święta, na Nowy Rok. Dzieci chudzili po pałazie, chudzili, i te szczudraki każdyn piekł, ji tam jim dawali. Jak przysli do każdego, to pu pare tych szczudraków, torby takie mieli [. . .]. To takie jak buteczki, posne, takie zamieszane ciasto (Łukowa). Scodraki to jesce piekła moja babcia, my już nie piekły, ona umiała zrobić takie różne zwierzątka, takie małe ciastecka, rugalicki i inse na Trzech Króli, to było dawane dzieciom, co chodziły po scodrakach (Rzeczyca Ziemiańska). Scodrak to specjalne pieczywo, rogalik pieczony na Trzech Króli (Polichna). Szczodrok to rogalik z makiem rozdawany dzieciom na Trzech Króli (Węglinek). Szczudrok to upominek dla dzieci, może być ciasto (Wola Idzikowska). To był dzień przed Trzech Króli. Kazdo gospodyni musiała pic scodroki w piecu. To takie ciasto piekły, takie zwykłe, jak to na placek zwykły, nie kruchy, tyko taki zwykły drożdżowy placek. No i watkowała na taki watusiek i stulata tak w podobieństwie jak ta racica u zwierzęcia. Tak to wyglądało, taki to był scodrok (Karczmiska). Szczodrak to ciasto z mąki żytniej i psennej o kształcie rogala (Poniatowa). Szczodraki to wypiekane z mąki razowej małe rogaliki dawane kołędnikom (Sułów). Szczodraki to buteczki pieczone na Boże Narodzenie i dawane kołędnikom (Mszanka). Szczodraki to rogaliczki, plecione czasem, z serem, marmolado. Teraz to już nie pieko, ale pieko dla kołędników. Teraz to pieko drożdżówki, chrust (Zdziechowice II). Tak sie mówiło, dobre lato, scodre lato, dajcie mi scodroka za to, scodroka, kotoka, chleba glęń, to panicz zapłaci wam na ten scodry dzień (Krzczonów).

Źródła: PM, TS, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa.

D. lp. *szczodraka*; D. lm. *szczodraków*; wymowa: *ščodrak, ščudrak, ščodrok, scodrak, scodrok*.

Por. *kołędnik, krzywy chleb, serodraczek, szczodraczek, szczodranik*.

Szczodranik ‘bułeczka, rogalik lub obwarzanek z makiem, wypiekany na Nowy Rok i na Trzech Króli, rozdawany dzieciom chodzącym po kołędzie’

Szczodranik to rogalik z makiem rozdawany dzieciom chodzącym po kołędzie na Trzech Króli (Sosnowica). Napiekła szczodraników na szczodru (Uhnin). Szczodranik to chleb z położonych krzyżem przed Trzema Królami, rozdaje się kołędnikom i dzieciom (Lubień). Szczodraniki to pirożki z ciasta na szczodry, na Trzy Króle rozdaje się dzieciom (Wyhalew).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Parczewa i Włodawy.

D. lp. *szczodranika*; D. lm. *szczodraników*; wymowa: *ščodrańik, ščudrańik*.

Por. *kołędnik, krzywy chleb, serodraczek, szczodraczek, szczodrak*.

Szczypa I – tom IV: 433.

Szczypa II ‘żywiczny kawałek drewna, którym rozpala się w piecu’

Szczypa to drewno z żywico do ruzpalania ognia (Krzemień). A potem szczypy takie smolne z flaka robił i świecił pod kapo, na piecu tak świeciły (Smólsko Duże). Zbirało się szczypy i tym się w lecie paliło, bo szkoda było grubszego drzewa (Susiec). Szczypa to drzazga, co ma dużo żywicy (Potok Górny).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa (zob. mapa 66).

D. lp. *szczypy*; D. lm. *szczypów*; wymowa: *ščypa, scypa*.

Por. *drypka, drzazga, karpina, tamaczka, łuczyna, łupka, skałka, szczyпка*.

Szczyпка I – tom IV: 434.

Szczyпка II ‘żywiczny kawałek drewna, którym rozpala się w piecu’

Szczyпка to drewno na rozpałki (Borowiec). Paliło się szczyпка na kuminie (Olszowiec-Kolonia). Szczyпки to do rozpalania w piecu (Wojszyn).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-zachodnia i okolice Tomaszowa Lubelskiego, Chełma, Włodawy (zob. mapa 66).

D. lp. *szczyпки*; D. lm. *szczypków*; wymowa: *ščypka, scypka*.

Por. *drypka, drzazga, karpina, tamaczka, łuczyna, łupka, skałka, szczyпа*.

Szczypta ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Szczypta chleba czy tak czegoś ułamane z kawałka (Wolka Czulczycka). Szczypta soli czy syra, no to tak bardzo malutko (Ciecierzyn).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *szczypty*; D. lm. *szczyptów*; wymowa: *ščypta, scypta*.

Por. *kawaleczek, kawalek, kąsek, kąsiel, kęs, kruszyna, kruszynka, krzynka, magułka, okruch, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, ułamek, zubek, zubelek, zuchelek, zusek, zuzel, zuzelek*.

Szewcok ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Tu szewcoki so znane, takie placki piecune na blase, takie tu nase, ale to nie tylko smak Borzechowa. To coś więcy, to smak historii i tradycji (Borzechów). Szewcoki to smacne placki, z Borzychowem sie łąco (Poniatowa).

Źródła: PM.

Geografia: Borzechów, Poniatowa, Chmielnik (zob. mapa 18).

D. lp. *szewcoka*; D. lm. *szewców*; wymowa: *šefcok*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, wacuch*.

Szkarąupa ‘skorupka jajka’

Jajko jest w twardy szkarąupie, w taki skorupie inaczy (Żerniki). Szkarąupa twarda na jajku to jak kury dobrze karmiune so (Ulhówek).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Żerniki, Ulhówek.

D. lp. *szkarąupy*; D. lm. *szkarąupów*; wymowa: *škarauupa*.

Por. *ciarupa, czerupka, lupina, skarupa, skarupka, skaruszyna, skaruślina, skorupa, skorupka, szczarupa, szkarupka*.

Szkarupka ‘skorupka jajka’

Szkarupka to twarda skórka na jajku (Mołożów). Jak szkarupka mocno, to jajko zdrowe (Tyszowce).

Źródła: PM.

Geografia: Mołożów, Tyszowce, Miętkie.

D. lp. *szkarupki*; D. lm. *szkarupków*; wymowa: *škarupka*.

Por. *ciarupa, czerupka, lupina, skarupa, skarupka, skaruszyna, skaruślina, skorupa, skorupka, szczarupa, szkarąupa*.

Szklanka ‘szklane naczynie, w którym pije się herbatę’

Szklanka jest do hyrbaty, do picia czegoś (Łańcuchów). W śklance pije sie herbate (Grabówka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechna.

D. lp. *szklanki*; D. lm. *szklanków*; wymowa: *šklanka, sklanka, śklanka*.

Szkopczyk ‘naczynie drewniane używane do dojenia krów’

Szkopczyk był taki spycjalny, taki z klepek do dujenia krów (Polubicze Wiejskie). Szkopczyk sie bierze do mlaka, jak sie doji krowe (Biała). Szkopczyk to naczynie do dojenia krowy (Podedwórze).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego, Parczewa, Włodawy i Janowa Lubelskiego (zob. mapa 52).

D. lp. *szkopczyka*; D. lm. *szkopczyków*; wymowa: *škopčyk, skopcyk*.

Por. *dojnica, dojnik, skopek, skopiec, szkopek*.

Szkopek ‘naczynie drewniane używane do dojenia krów’

Szkopek to dawne naczynie do dojenia krów (Dutrów). Przędzi w szkopku, tero to i w wiaderku dojo (Tarnawka). Biere szkopek i jide krowe dojić (Staw Noakowski). Szkopek był drzywiany do dujnia krowy (Świerże). Szkopyk to naczynie z klepków do dujenia krów (Dobryń). Krowe sie doilo, baby miały szkopki i siedziały na takich stołeczkach, tak po naszymu to sie nazywało szkopek (Smólsko Duże). Szkopek z uchem czy dwoma uchami i z klepków cały (Wólka Łabuńska). Baba jak niešta mliko, to szkopek zakrywała szmato, żeby nikt nie zauroczył mleka (Rybczewice).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i wschodnia (zob. mapa 52).

D. lp. *szkopka*; D. lm. *szkopków*; wymowa: *škopek, škopyk, skopek*.

Por. *dojnica, dojnik, skopek, skopiec, szkopczyk*.

Szlachcice ‘ciasto nadziewane ziemniakami, gotowane i krojone na ukos’

Ziemniaki ścieramy jak na bliny, dodajemy jajka, doprawiamy solo i pieprzem. Boczek krajemy w kostkę, wytapiamy i dodajemy pokrojono cebule podsmażono. Troche odkładamy, a reszte mieszamy z utartymi kartoflami i podsmażamy. Z mąki, jajek i wody zagniatamy ciasto, wałkujemy na placek i rozsamarowujemy po nim cienko te kartofle. Ciasto zwijamy w rulon, krajemy na kawałki, gotujemy w osolony wodzie. Jak wypłynę to krosimy boczkiem tym odłożonym [. . .]. Nazwa szlachcice wzięła się stąd, że dania biedne robiły gospodynie na wsi, ale kiedy była świątynia to był bogaty dzień, to był boczek, a z boczkiem było bogaci, jak u szlachty (Ułęż). Szlachcice to to słyszałam, ze to placki takie z tartych kartofli z boczkiem, gotowane w osolony wodzie, pokrajane i potem jesce okrasone tłuszczem (Borowa).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Puław i Dęblina.

D. lm. *szlachciców*; wymowa: *šlaxćice, slaxćice*.

Por. *bociany, zawijas nasutowski*.

Szmatka ‘lniana szmatka do precedzania mleka’

Szmatkę jakeś sie weźmie lniane, czyściutkę, i bez te szmatkę sie cadzi mliko (Żdzarka). Cadzili bez szmatkę, no taki kawałeczek płótna (Ciechomin). Mliko trza precedzić bez szmatkę, żeby było czyste (Ochoża). Na czaruwnice to trzeba było w te szmatkę, co mliko cedzili, napchać szpilek czy igieł, i to wygotować razem, i ta czarownica straci moc swoje i mliko wróci, co jego zabrała (Hedwiżyn).

Źródła: PM, PI, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 54).

D. lp. *szmatki*; D. lm. *szmatków*; wymowa: *šmatka*.

Por. *cedzałek, cedzałka, cedzilek, cedziłka, cedziłko, gałganek, płótno, powązka, przepuszczka, trapka*.

Szpachlówka ‘kiszka z podgardla i wątroby świni’

Podgarlano to nazywali jeszcze szpachlówko, bo to takie nakuciane było tego z pudgarla i z wątroby, i jakoś kasze jeszcze brały, i to takie było, że ni kiłbasa, ale zjeść to można było, nawet dobre, no tako szpachlówka (Szperówka). To uno takie troche jak to zy szpachli, co sie lepi to szpachlo tam w ścianie czy dzie dziury jakie, to i to takie było troche z wyglądu, i stąd pewnie szpachlówka nazywali, ale w smaku to nawet dobre, bo to wątroba była, no i podgarle świńskie (Franciszków).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *szpachlówki*; D. lm. *szpachlówków*; wymowa: *špaxlufka, spaxlufka*.

Por. *podgarlana*.

Szpień ‘pionowa oś w żarnach, na którą nakłada się sztabkę poruszającą górny kamień żaren’

Zdłuż idzie szpień i na nim sie wszystko kręci (Wierzbitca pow. Kraśnik). Szpień był przy kaminiu żarnów (Godziszów).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Kraśnika, Janowa Lubelskiego i Biłgoraja.

D. lp. *szpienia*; D. lm. *szpieniów*; wymowa: *špeń, špiń, čpiń*.

Por. *wrzeciądź, wrzeciono*.

Szpyrka ‘tłuszcz pod skórą na bokach i grzbiecie świń, używany do potraw’

Szpyrki ukrajał i zjad, a potem du kartofli ni było (Janówka). Krasili szpyrko przyważnie kartofle, i kluski byli zy szpyrko (Wola Uhruska). Łasy jak kot na szpyrke (Leszczanka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia.

D. lp. *szpyrki*; D. lm. *szpyrków*; wymowa: *špyrka, spyrka*.

Por. *krasiwo, okrasa, omasta, sadło, sało, słonina, tłustość*.

Sztabka ‘sztabka żelazna lub drewniana, na której porusza się górny kamień żaren’

Górny kamiń w żarnach jest osadzony na sztabce i na ni sie obraco (Basonia). W młynku to kamiń, zarnówka i jesce tako stabka zylazno na tyn kamiń (Grabówka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Basonia, Grabówka.

D. lp. *sztabki*; D. lm. *sztabków*; wymowa: *štapka, stapka*.

Por. *paprzyca, żabka*.

Sztuper I ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Sztuper to z kartoflami, a mąki ino troche, no i skwarki do omaszczyinia (Wysokie). Sztuper z kartoflami takie mocno skuciane i wyprażune (Skokówka). Mąka pszynna tak niwiele, i z kartoflami tak skuciane, no i okraszynie jakieś, i to nazywali sztuper (Sitno pow. Zamość).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Zamościa i Krasnegostawu.

D. lp. *sztupera* // *sztuperu*; D. lm. *sztuperów*; wymowa: *štuper*.

Por. *dziady, fusie, fusier, fuszer, fuś, fuśka, gamza, hamsa, hamza, lemieszka, mama-tyga, niemcuchy, prażaki, prażucha, psiocha, uprzołdudu*.

Sztuper II ‘zupa z mąki pszennej z dodatkiem ziemniaków’

Sztuper gotowali kiedyś, to była zupa z biały mąki i z kartofli (Zawada).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Zamościa.

D. lp. *sztupera* // *sztuperu*; D. lm. *sztuperów*; wymowa: *štuper*.

Por. *duszoki, fisia, fiuk, fuśka, prażuny*.

Szufelka I – tom I: 310.

Szufelka II ‘żeliwna łopatka do wrzucania węgla do pieca i do wybierania popiołu z popielnika’

Szufelka do pieca na popiół i na węgiel (Puchacze). *Do węgla była szufelka* (Kolonia Sułów). *Szufelka to narzędzie do wygarniania popiołu* (Świerże). *Szufelko wybirało sie popiół z popielnika* (Batorz).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *szufelki*; D. lm. *szufelków*; wymowa: *šufelka*.

Por. *łopatka*.

Szulaki ‘potrawa z małych, młodych kapustek’ (zob. ilustracja 5).

Szulaki to kapusta taka niewykształcona, krojiło sie na ćwiartki i dusiło w wodzie z dużo ilością czosnku (Wola Uhruska). *Szulaki, a to kapusta, małe główki, ale mogły być i wykształcone [...] To byli szulaki, nazywali szulaki. To już z tych małych [...], a te szulaki to też troche sie ruzetnie, żeby szybciej tam ud końca no, i usoli sie wode, ubguty i potem krasie sie też skwareczkami* (Uhrusk). *Szulaki to potrawa z kapusty, z całych główek małych, tych szulaków, no i cebuli i czosnku* (Bytyń). *Z kapusty robie, to sie nazywało u nas szulaki, a szulak to był jastrząb. To był szulak. I te z kapusty to też szulaki. Jak tutaj ten głąb w kapuście, to sie tu wykrawywało takie dzwonka, żeby sie trzymało, żeby było z tym głąbem troszke, to tu było szerzej, i tu było tego głąba troszka. To takie szulaki zakładało du tego, i potem sie zaprawiało śmietano. Każdemu na talerz i dostawał takiego jednego szulaka* (Wysokie).

Źródła: PM, TL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lm. *szulaków*; wymowa: *šulaki*.

Por. *kręzałki, kryżanki, szachołki*.

Szum ‘wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku’

Piana zbierająca sie na mleku gotowanym i tak niby zastygająca to jest szum (Czosnówka). *Mleko sie zagotuje i na nim sie takie coś robi, szum taki, babka inaczy* (Radzanów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Czosnówka, Wólka Plebańska, Radzanów, Siedliska pow. Tomaszów Lubelski, Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski, Ułhówek, Borowiec, Zamch (zob. mapa 31).

D. lp. szumu; D. lm. szumów; wymowa: *šum*.

Por. *baba, babka, dziad, dzida, grzybek, kipa, kożuch, kożuszek, pianka, plewka, przygarka, schabka, skorupka, skóra, skórka, starka, warzuch*.

Szyber ‘zasuwa do przymykania kanału kominowego w celu regulacji ciągu’ (zob. ilustracja 31).

Szyber to tako wysuwano zastawka w piecu (Osmolice). Szyber to jakby takie zamknięcie przewodu kominowego (Sasiadka). Szyber sie odsuwa, gdy sie zaczyna palić w piecu (Krynica pow. Chełm). Dawnij to nawet szyber w piec był taki. Tu tędy wychodził dym, udsuwa sie, nazywali na duży szyber, duża blacha. [. . .]. A już później to już wstawiali szybry i rubili drzwiczki (Dobryń). Szyber to zatykadło przewodu kominowego (Dubienka). Szyber jest w piecu (Międzyrzec Podlaski). Szyber był w piecu wsuwany (Łukowa).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *szybra* // *szybru*; D. lm. *szybrów*; wymowa: *šyber, šiber, syber*.

Por. *lucht, luft, szyberek*.

Szyberek ‘zasuwa do przymykania kanału kominowego w celu regulacji ciągu’ (zob. ilustracja 31).

Przesuwało sie szyberek i to puwietrze ciepłe szło na chatupe (Ortel Królewski). Szyberek sie zasuwawało, żeby ciepło nie ucikało z domu (Zagórze).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *szyberka* // *szyberku*; D. lm. *szyberków*; wymowa: *šyberek, syberek*.

Por. *lucht, luft, szyber*.

Szyja ‘przewód w piecu, kuchni, odprowadzający dym’

Żeby na chatupe dym nie szeł, to wstawiony był taki, szyja si nazywał, taki przewód (Dobryń).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *szyi*; D. lm. *szyjów*; wymowa: *šyja*.

Por. *dymnik, świnka, trąba, wyciąg, wywodnik*.

Szykować ‘przygotowywać posiłek’

Obiad szykować, śniadanie szykować, wiczerze, szykuwało sie każde jedynie (Sułowiec). Baby to zawsze miały ruboty, bo i na polu, w ugrodzie, i jedzynie trzeba było szykować (Podlesie Małe).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *šykować, sykować*.

Por. *gotować, ładować, przyczyniać, przyrządzać*.

Szynka ‘rodzaj wędliny z peklowanego i wędzonego mięsa z półtuszy wieprzowej’

Świnie zabili i te szynki piekli, ale to było dwa razy du roku, na święta jedne i drugie (Zaburze). Szynki to tak na co dzień nie jad, tylko od wielkich świąt (Janowiec).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. szynki; D. lm. szynków // *szynek*; wymowa: *šynka*.

Szyszka I – tom V: 445.

Szyszka II ‘ozdoba na korowaju’

Szyszki to ozdoba na korowaju (Błotków Duży). Szyszki byli na wirzchu na kurowału (Zawada). Wierzch korowaja przystrajano dokoła łańcuchem z ciasta, robiono też szyszki z ciasta i na środku róże (Jaszczów). Kurowaj to wielgi chlib z szyszkami z wirzchu na wysele (Żdżarka). Korował z ciasta wyrobiony i miał takie szyszki porobione na wierzch, nie wiem ile tam tych szyszek porobionych już było, i takie gałazki z takich patyczków, i były takie chorągiewki jeszcze na tym. I jeszcze były korale porobione (Błonie).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. szyszki; D. lm. szyszków; wymowa: *šyška*.

Por. *gaska, huska*.

Szyszka III ‘wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka’

Szyszki takie wystajo aż z ty bułki chleba (Horyszów Polski). Szyszka to gulka na chlebie, co sie przylepia do drugiego chleba (Gołębie). A jak chleb sie pik, tu późni puwypękiwali takie szyszki przy tym chlebie. Tak rós, ży pęk i taka szyszka wyszła z niego, ale sie upiekła. Oj, tu to udrywali i jedli (Klocówka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Horyszów Ruski, Horyszów Polski, Kotlice, Czermino, Malice, Gołębie, Klocówka (zob. mapa 29).

D. lp. szyszki; D. lm. szyszków; wymowa: *šyška*.

Por. *huska, nalepa, nalepka, osuszek, przylepa, przylepek, przylepka, przypolepka, przywara, wybieżek, zalepa, zalepka, zlepa, żużlak*.

Szyszka IV ‘rodzaj drobnego pieczywa z pszennej mąki, dawanego dzieciom na weselu’

Szyszki to małeńkie chlebki weselne rozdawane dzieciom, dla dzieci piczone (Motwica). Szyszka to małeńka bułeczka, dzieciom na wyselu rozdawane byli szyszki (Wólka Czuczycyka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Motwica, Wyhalew, Kodeniec, Wólka Czuczycyka.

D. lp. szyszki; D. lm. szyszków; wymowa: *šyška*.

Por. *gaska, huska, kołacz, korowaik, korowajczyk, korowalik*.

Śladanie ‘posiłek poranny’

Jak my jedli śladanie, to zupe na mleku przywaznie jedli (Krzemień). Na śladanie na wsi to sie zawsze gutuje tak jak na łobiad (Sól).

Źródła: PM, MSGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia (zob. mapa 2).

D. lp. *śladania*; D. lm. *śladaniów*; wymowa: *śladańe, ślodańe*.

Por. *śmiadanie, śniadanie*.

Śledzie ‘potrawa ze śledzi’

Byli śledzie, a śledzie to byli beczkami, smalcowate i chude, i tłuste (Sulów). Roz jak śledzie przywiezły, to były w becce z tymi bebechami, ze wszystkim, ze łbami, żywo sól, trza było ze trzy dni moczyć, bo byś do gęby nie wzina, takie było słune, ze sie nie nadawało do jedzynie, nie takie jak tera, płaty śledziowe, downi tam takiego nie było (Świeciechów). Śledzie po wsiach w sklepach w becce trzymali (Bukowa Mała). Ale w domach już następował post, bo nie wolno było jeść, nakazane było przez księży, by nie jeść mięsa, tłuszczu, tylko tłuszcze roślinne. Tak przez cały Adwent, aż do Bożego Narodzenia. Jedli kluski z makiem, kartofle z olejami, ryby można było jeść, śledzie, takie rzeczy, w żadnym razie mięsa (Błonie). Na Wigilie to jeszcze kapuste z grzybami, śledzie ze łbami sie marynowało w cebuli (Niemce). Ryb to na Wigilii sie za naszych czasów sie nie smażyło, kto wtedy ryby jadł. Śledzie tylko, to sie beczkami kupowało ze łbem, zaprawo octowo sie zalewano, to później tak zmiekły (Krasienin). Śledziów kupili na post (Żerocin). Na pośnik to śledzie być musieli (Ostrówki). A śledzie to z olejem przeważnie tylko. W śmietanie tam nikt, ja tam nie widziałam [...]. W oleju przeważnie. I to te duże te, całe, z łbami, z ikro. No moczyła, łby odcinała. Ale jeszcze so te śledzie z łbami, te całe. Ale oni majo inny smak (Milanów).

Źródła: PM, TS, TG.

Geografia: powszechna.

D. lm. *śledziów* // *śledzi*; wymowa: *śleże, śleże*.

Śliwczanka ‘zupa ze śliwek zaprawiana mąką’

Ze śliwek to była śliwczanka (Lipa). Śliwczanke to rzadko gotowali, więcy jabczanka była (Gdeszyn).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna południowa.

D. lp. *śliwczanki*; D. lm. *śliwczanków*; wymowa: *ślifcanka, ślifcanka, ślifconka, ślifconka*.

Por. *barszcz owocowy*.

Śmiadanie ‘posiłek poranny’

Śmiadanie to rano sie jiy (Kleszczówka). Na śmiadanie tera kanapki, a kiedyś to zacierka, kubek mlaka z chlebem (Toczyska).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia (zob. mapa 2).

D. lp. *śmiadania*; D. lm. *śmiadaniów*; wymowa: *śmadańe, śmodańe*.

Por. *śladanie, śniadanie*.

Śmietana II ‘tłuszcz zbierający się na mleku’

Śmitana to zbira sie na wirzku kwaśnego mlaka (Lyniew). Na mleku zbirała sie śmietana, zbirałi jo i robili masło (Toczyska). Śmietane to nie było tak jak teraz tych wirówek, tylko wlewały gospodynie w te garki i to mleko musiało w zimnym miejscu trzymać, przeważnie w wodę stawiały, albo do piwnicy, w lecie to trzeba było do piwnicy wynosić i ono postać dzień, a może nawet krócej, i wybierało sie byżko to śmietane, a pod spodem mleko zostawało (Rejowiec Fabryczny). Sie zbirało śmietane z tygodnia (Charlejów). Mleka sie w garki nazlywało, zebrało sie z wierzchu śmitane do maśniczki (Nowa Wieś). Baby tam zbierały śmietane z tych garków (Biszcz). Śmitane sie chłodziło w piwnicy w garkach glinianych (Niedziałowice). Śmietany naliewali w kubeczki i kartofli na talerz, i takie ciepłe jedli (Hostynne). Robiło sie śmietane. W wodę wstawiało sie mleko, były bańki ściągaczki do śmietany blaszane, okienko ze szkła, żeby było widać ile jest śmietany (Krasienin).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *śmietany*; D. lm. *śmietanów*; wymowa: *śmētana, śmītana*.

Śmietanka ‘śmietana świeżo zebrana z mleka’

Śmietana taka delikatna to najlepsza jest (Kolonja Zakręcie). Take ciepłe śmietankę pili (Kopina).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *śmietanki*; D. lm. *śmietanków*; wymowa: *śmētanka, śmītanka*.

Por. *słodka śmietana*.

Śniadać ‘jeść śniadanie’

Śniadać to inaczej jeść śniadanie (Bojary). Kiedyś to razem wsie śniədali, a tera to każdyn oddzielnie (Rozłopy).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *śnadać, śnodać*.

Por. *jeść śniadanie*.

Śniadanie ‘posiłek poranny’

To, to, to wiem, ale śniadanie to chyba śniadanie (Helenów). W lecie to dodnia wstawali, jak jeszcze tak szaro na dworze, a już śniədanie jedli i w pole (Michów). Dawni to nie było jak dziś takiego śniədania, że je sie kanapki, dawni to był barszcz z kapustu. Niektóre to tak lubiały kartofle pieczone na blasze i jadły z tym barszczem (Bliskowice). Na śniədanie to spycjalnie tak nie gotowały, to baszcz jaki, kluski z mlikiem (Studzianki). Jak naszły żniwa, to śniədanie to trza było rano wstać, to trzeci, czwarty po północy, i gotowało sie śniədanie, podjadło sie i w pole (Branew).

Źródła: PM, TS, TG, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 2).

D. lp. *śniədania*; D. lm. *śniədaniów*; wymowa: *śnadańe, śnodańe*.

Por. *śladanie, śmiədanie*.

Środek II ‘miąsz chleba’

Środek chleba to takie to najmięszce, środek mówili na to (Czosnówka). Środek chleba sie mówi na to, co pod skórko je (Rudy).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *środek*; D. lm. *środków*; wymowa: *środek*.

Por. *miącz, miączka, miąsz, miękiel, miękisz, miękusz, miękuszka, miętkuszka, ośrodek, ośródek*.

Śrubstok ‘stołek z deską i kamieniem do wyciskania sera’ (zob. ilustracja 19).

Na twaróg to był taki śrubstok, tam sie to wsadzało, przyciskało i wychodził ślicny serek (Grabówka). Był śrubstok do wyciskania syra (Łazy).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *śrubstoka*; D. lm. *śrubstoków*; wymowa: *śrupstok*.

Por. *prasa, praska, sernik, serownik*.

Śrutownik ‘dawne urządzenie do mielenia ziarna na mąkę’ (zob. ilustracja 25).

Śrutownik to dawne narzędzie do mielenia mąki i kaszy (Poniatowa). W śrutowniku mielono dawno mąkę (Kozubszczyzna). Za niemieckich czasów, to było u mojego ojca to miał taki śrutownik [...] przyszła sąsiadka i prosi, że może by jakiego placka i by umył pszenicy na tym (Świdnik Duży). Za Nimca to nie wolno było, bo Nimce młyny były polikwidowane, nie wolno, tam w nocy jak po znajomości blisko gdzieś młyna to sie pojechało, to tam zrobił, a jak nie, to takie były śrutowniki, o tak ręcznie sie dwa kamienie, to taki kij był, to, i woda sie, kręciło sie, i tam na pół rozdarło sie to, to te mąkę, to żyto na chlib i w piecu sie upiekło (Dzierzkowice Małe). A to brało sie zboże, to nazywały śrutownik, i mleto sie, i z tego sie piekło chleb (Pogonów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Lublina, Puław, Bełżyc i Kraśnika (zob. mapa 44).

D. lp. *śrutownika*; D. lm. *śrutowników*; wymowa: *śrutownik*.

Por. *młynek, żarna, żarniak, żarnowiec, żarny*.

Świeże mleko ‘mleko prosto od krowy’

Świeże mleko no to surowe prosto od krowy (Siemień). Świeże mleko to ze wsi od krowy, i to zara po dujeniu, wiejskie (Żakowola).

Źródła: PM, CA, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *świeżego mleka*; wymowa: *śfeże mleko, śfeże mliko, śfiże mleko, śfiże mliko, śfeze mleko, śfize mleko*.

Por. *ciepłe mleko, słodkie mleko, surowe mleko*.

Świnia I – tom III: 367–368.**Świnia II** – tom III: 368.

Świnia III ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Świnya to zatykadło pieca z gliny i smoły (Skowieszyn). Kiedyś świnió zamknęty i było, a tera to aliganckie szybry so (Zarzecze).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Skowieszyn, Zarzecze, Stok (zob. mapa 38).

D. lp. *świni*; D. lm. *świniów*; wymowa: *śfińa*, *śfyńa*.

Por. *baba, blacha, deska, okienica, praducha, przytuła, przytyczka, zastawa, zastawka, zasuwa, zatłoka, zatula, zatulka, zatyczka, zatykaczka, zatyka, zatykadło*.

Świnina ‘mięso wieprzowe’

Świnina to jest mięso ze świni (Węglinek). Świnina to była du woli dwa razy du roku, na Wilkanoc i na Boże Narodzynie (Batorz).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *świniny*; D. lm. *świninów*; wymowa: *śfińina*, *śfyńina*.

Por. *faryna, mięso świniacze, mięso wieprzowe, mięso ze świni, świńskie mięso, wieprzowe mięso, wieprzowina*.

Świniuszka I – tom V: 458.

Świniuszka II ‘zupa z siekanych liści lebiody zalana mlekiem lub okraszona słoniną’

Świniuszka to ze świniuchy, do tego dodają troche liści buraczanych, szczypiorek, dużo szczypiorku (Uhrusk). Świniuszka to zupa ze świniuchy, z ty zielininy, co rośnie pod płotem (Wólka Czułczycka).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia.

D. lp. *świniuszki*; D. lm. *świniuszków*; wymowa: *śfińuška*.

Por. *baszcz, gorczyca, świrepka, włok, zupa lebiodowa, zupa łobodowa, zupa z lebiody*.

Świnka I – tom III: 368.

Świnka II – tom V: 458.

Świnka III ‘przewód w piecu, kuchni, odprowadzający dym’

Świnka to przewód odprowadzający dym (Dobryń). Świnka to pod kapo taki jakby przewód (Samowicze). Świnka to je taki od gruby do kumina (Sulów). W kuchni takiej tej, no tak na wsi była ta kuchnia, to ta część gdzie sie paliło i płyta była z fajerkami na baniaki, to tam później odprowadzany był ten dym i ten, do ogrzewalnika, który ogrzewał mieszkanie, te kanały tak szły, a później łączenie to z ogrzewalnikiem, z to częścią, co wychodziła na dach, to sie nazywała świnka. [...]. I na śwince był szyber (Wysokie).

Źródła: PM, TL, KAGP.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej, Lublina, Chełma, Krasnegostawu, Zamościa i Kraśnika.

D. lp. *świnki*; D. lm. *świnków*; wymowa: *śfinka*.

Por. *dymnik, szyja, trąba, wyciąg, wywodnik*.

Świńskie mięso ‘mięso wieprzowe’

Świńskie mięso zawsze było na święta, bo zabijali świnie i wyprawiali to mięso na różne sposoby (Wola Idzikowska). Świńskie mięso to uno ze świni (Stawce).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *świńskiego mięsa*; D. lm. *świńskich mięsów*; wymowa: *śfińské męso, śfyńské męso, śfińské mįso, śfyńské mįso, śfińské mįnso*.

Por. *faryna, mięso świniacze, mięso wieprzowe, mięso ze świni, świnina, wieprzowe mięso, wieprzowina*.

Świrepka ‘zupa z siekanych liści lebiody zalana mlekiem lub okraszona słoniną’

Narwali młodych listków i nagotowali świrepki, dobra nawet była, ze śmitano taka zupa (Dańce). Świrepke gotowali, take zupe zaprawiane z młody lebiody (Jabłeczna).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia.

D. lp. *świrepki*; D. lm. *świrepków*; wymowa: *śfirepka, svyrypka*.

Por. *baszcz, gorczyca, świniuszka, włok, zupa lebiodowa, zupa łobodowa, zupa z lebiody*.

Taczać ‘rozplaszczać, wygładzać ciasto za pomocą wałka’

Ciasto na kluski trzeba zagnieść i potem jego taczać na stulnicy (Hrebenne). Taczać ciasto na stulnicy trza po tym, jak sie zagniecie (Wysokie).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

Wymowa: *taćać*.

Por. *maglować, roztaczać, rozwałkować, wałkować*.

Talarek ‘ziemniak pieczony na blasze kuchennej lub na drzwiczkach kuchni’

W talarki krajali kartofel i na drzwiczki przylepiali, to sie tak przypiekło (Topólcza). Talarek to nalypiany płatek taki z kartofla na dzwiczkach kuchni, jak sie upiekło to było bardzo dobre (Kośmin). Talarek to łokragły placek z surowych zimnioków pieczony na blasze kuchenny (Łążek Ordynacki).

Źródła: PM.

Geografia: powszechna.

D. lp. *talarka*; D. lm. *talarków*; wymowa: *talarek*.

Por. *dryzdek, habajek, kartofel pieczony*.

Talerz ‘naczynie stołowe mające okrągły kształt i wgłębienie w środku, przeznaczone do jedzenia różnych potraw’

Były talerze blaszane albo gliniane talerze (Stryjów). Talerze w kuchni na taki półce wyłożone były i takie ręcznie malowane (Kocudza). A jak jadły, to nie tak, jak teraz, że każdy tam ma swój talerz, tylko z jedny miski (Stawek). A wesele moje to po starodawnemu, na talirzach kapuśniok (Wandalin).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *talerza*; D. lm. *talerzów*; wymowa: *taleš, talyš*.

Tarciuch ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Tarciuch to jest z tego, że so starte ziemniaki zapiekane w blasze w piecu chlebowym (Wólka Tarnowska). Tarciuch to kartofle starte tak grubo na blasze ułożone i w piec, przyważnie to z chlebem sie piekło, a jadło sie ze śmitano, dobre było (Białopole). Robiło sie tarciuchy jeszcze takie były [...] piekło sie wtedy, gdy sie piekło chleb, bo to sie wlewało do blachy i wsadzało sie do pieca, i to sie w piecu wypiekało, wyprażało (Kryłów). Tarciuch to gruby i pieczony w piecu placek ziemniaczany (Grabowiec). Tarciuchy to ono takie jest, dodaje sie jajka, kartofle trze sie i odsacza jakoś i dodaje sie mąki pszennej, gryczanej i to wymieszać, żeby było tyżko kłaść. I później ze skwarkami, z masłem (Krasienin). W piecu piekło sie tarciucha grubego, a na patelni placki kartoflane, a jeszcze tyn tarciuch to był z mąko reczczano, w śmitanie sie maczało tego tarciucha (Dubienka). Babka ziemniaczana to był tarciuch. To tarte ziemniaki i dodawali dużo tłuszczu, i to w foremke, i piekli. I to było bardzo dobre. Tarciuch to ten kartoflak (Uhrusk). Piekło sie tarciuchy, to odgrzewane później [...], to sie podgrzewało na tłuszczu i na śmietanie (Wysokie).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Chełma, Zamościa, Hrubieszowa i Lublina.

D. lp. *tarciucha*; D. lm. *tarciuchów*; wymowa: *taréux*.

Por. *baba ziemniaczana, babka kartoflana, babka tarta, babka ziemniaczana, bałabuch, bałabuszek, becia, blaszak, bubał, kartoflak, kartoflan pieczony, kartoflanik, kartoflarz, tartuch, tartun, terciuch, tertun*.

Tarciuchy ‘placki z tartych ziemniaków’

Tarciuchy to placki z tartych kartofli (Mszanka). Tarciuchy z ziemniaków sie robiło (Lubienka). Tarciuchy sie rubiło z kartofli (Raciborowice-Kolonia). Placki sie piekło, smażyło sie placki, takie jak i dzisiaj sie smaży te tarciuchy (Orłów Drewniany).

Źródła: PM, PI, CA, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 21).

D. lm. *tarciuchów*; wymowa: *taréuxy*.

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny*.

Targańczuchy ‘placki z tartych ziemniaków’

Targańczuchy piekli z tartych kartofli, to takie placki (Niedźwiada). Targańczuchy ze śmitano jedli (Kolechowice).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Rudka Kijańska, Ostrów Lubelski, Kolechowice, Niedźwiada (zob. mapa 21).

D. lm. *targańczuchów*; wymowa: *targańčuxy*.

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarciuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny*.

Tarka ‘blaszany przyrząd do tarcia ziemniaków i jarzyn’

Tarka to takie dziurki z kolcami i to sie na tym tarło kartofle czy tam co innego (Niedrzwica Duża). Kartofle trze sie na tarce (Wronów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *tarki*; D. lm. *tarków*; wymowa: *tarka*.

Por. *tartka*.

Tarte placki ‘placki z tartych ziemniaków’

Tarte placki sie piekło z kartofli (Wisznice). Kartoflów natar na tarte placki (Wołoskowola). Tarte placki sie smaży na oleju (Malice). Tarte placki to do dziś nie wyszli z mody, natrze sie kartofli, nasmaży, a potem śmitano puleje czy tam jakim powidłem na słodko (Stary Brus).

Źródła: PM, PI, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony (zob. mapa 21).

D. lm. *tartych placków*; wymowa: *tarte placki*.

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarciauchy, targańczuchy, tartuchy, tartuny, tartuszki, tertuny*.

Tartka ‘blaszany przyrząd do tarcia ziemniaków i jarzyn’

Na tartce sie kartofle przyważnie tarło (Majdan Obleszcze). Buraka cukrowego sie upiekło w piecu, skórke sie spalone z wierzchu zdjęło, a ten środek, ten miąższ był słodki, tarli na tartce i trocha tej wody z buraków tak gotowali długo, i te tarte na tartce wysypali i to takie wyszedł niby jak miód, smarowali tym chleb, kawę tym słodzili (Mircze).

Źródła: PM, KAGP, SGM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *tartki*; D. lm. *tartków*; wymowa: *tartka*.

Por. *tarka*.

Tartuch ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Tartuch to duży placek z tartych ziemniaków (Dobryń). Tartuch to inaczej babka ziemniaczana (Koszolę). Tartuchy, tartuch pieczony. Natrzy sie ziemniaków, troszeczkę tam łyżkę, dwie maki, i dudaje sie jakieś skwarki smażone, i to sie piecze, i sie wypieczę, i taki tartuch (Uchanie). Albo tartucha jeszcze sie wstawiało, bo to gorący piec po chlebie. No to tartuch ten. Jeszcze na przykład ja kiedyś robiłam, to jeszcze parówki w środek kładłam, czy boczek usmażony w środek, skwarek dużo, taki chudy boczek, mąko, tak jak na bliny, później w blaszce i to sie piecze później. Nawet i do sosu to ludzie niektórzy kroili plastra, i do sosu jak mama robiła nasza. No ale i do sosu można tego tartucha, a można tak na sucho. A ono jak jest dupka, ta pierwsza, to chrupiące, fajne, bo w środku to takie. To ja jeszcze przysmażałam, kroilałam na plastry i na patelnie, żeby takie było chrupiące. A jak z boczkiem, z parówko, no tam już było jednakowy sosik sie zrobiło do tego (Milanów).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia i środkowo-wschodnia.

D. lp. *tartucha*; D. lm. *tartuchów*; wymowa: *tartux*.

Por. *baba ziemniaczana*, *babka kartoflana*, *babka tarta*, *babka ziemniaczana*, *bałabuch*, *bałabuszek*, *becia*, *blaszak*, *bubał*, *kartoflak*, *kartoflan pieczony*, *kartoflak*, *kartoflanik*, *kartoflarz*, *tarciuch*, *tartun*, *terciuch*, *tertun*.

Tartuchy ‘placki z tartych ziemniaków’

Tartuchi to so z tartej kartochli (Miętkie). *Tartuchy to z kartofli takie placki* (Dubica). *Z kartofli to sie tartuchy znowu piekło na patelni* (Siedliszcze gm. Siedliszcze). *Tartuchów na wiczerze nasmażyłam* (Opole).

Źródła: PM, PI, CA, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony (zob. mapa 21).

D. lm. *tartuchów*; wymowa: *tartuxy*, *tartuxi*.

Por. *barabulaki*, *bliny*, *blińce*, *kartochlany*, *kartoflaki*, *kartoflarze*, *łapciuchy*, *łapki*, *łatki*, *osuchy*, *osuszki*, *pałynyczki*, *placki*, *placki kartoflane*, *placki z bulby*, *placki z kartofli*, *placki ziemniaczane*, *tarciuchy*, *targańczuchy*, *tarte placki*, *tartuny*, *tartuszki*, *tertuny*.

Tartun ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Tartun to w piecu w blasze piekli, a podstawo tego placka so kartofle (Dobryń).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *tartuna*; D. lm. *tartunów*; wymowa: *tartun*.

Por. *baba ziemniaczana*, *babka kartoflana*, *babka tarta*, *babka ziemniaczana*, *bałabuch*, *bałabuszek*, *becia*, *blaszak*, *bubał*, *kartoflak*, *kartoflan pieczony*, *kartoflanik*, *kartoflarz*, *tarciuch*, *tartuch*, *terciuch*, *tertun*.

Tartuny ‘placki z tartych ziemniaków’

Tartuny to placki pieczone na blasze z kartofłów (Jabłeczna). *Tartuny so z kartofli startych na tartce* (Worgule).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 21).

D. lm. *tartunów*; wymowa: *tartuny*.

Por. *barabulaki*, *bliny*, *blińce*, *kartochlany*, *kartoflaki*, *kartoflarze*, *łapciuchy*, *łapki*, *łatki*, *osuchy*, *osuszki*, *pałynyczki*, *placki*, *placki kartoflane*, *placki z bulby*, *placki z kartofli*, *placki ziemniaczane*, *tarciuchy*, *targańczuchy*, *tarte placki*, *tartuchy*, *tartuszki*, *tertuny*.

Tartuszki ‘placki z tartych ziemniaków’

Tartuszki piekli na patelni z kartofłów (Rogów). *Tartuszki z kartofli na kulacje sie piecze* (Horyszów Polski).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Horyszów Polski, Horyszów Ruski, Rogów (zob. mapa 21).

D. lm. *tartuszków*; wymowa: *tartuški*.

Por. *barabulaki*, *bliny*, *blińce*, *kartochlany*, *kartoflaki*, *kartoflarze*, *łapciuchy*, *łapki*, *łatki*, *osuchy*, *osuszki*, *pałynyczki*, *placki*, *placki kartoflane*, *placki z bulby*, *placki z kartofli*, *placki ziemniaczane*, *tarciuchy*, *targańczuchy*, *tarte placki*, *tartuchy*, *tartuny*, *tertuny*.

Tata i mama ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Małżeństwo czy tata i mama, zależy jak chto mówił. Kartofli sie pokroiło na kawaleczki, gutowało sie, osoliło sie, ciasto sie zamisiło, ruztaczało sie, na kawałki szarpaliśmy. To sie kartufelki już ugotowali, tośmy szarpali te kluseczki. Ali to te jak chto tam nazwał (Łukowa). Kartofle, kluski i mleko, a jeszcze i skwarki, i czasem zasmażone, i to takie tata i mama, ja tego nie gotowała, a jest coś takiego (Rakówka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lp. *taty i mamy*; wymowa: *tata i mama*.

Por. *dziadóweczka, dziadówka, kartoflanka na mleku z zacierką, kluski na mleku z kartoflami, małżeństwo, ożenianka, parszywa zacierka, sprzączka, sprząska, zacierka, zacierki, zakruszka, zarzutka, zupa z zacierką, zupa zacierkowa.*

Tataczane krupy ‘kasza gryczana’

Tataczane krupy sie gotuje na sypko i krasi skwarkami (Sulów). Tataczane krupy gotowały omascone słonino (Polichna).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Kraśnika, Janowa Lubelskiego i Lublina (zob. mapa 5).

D. lm. *tataczanych krupów*; wymowa: *tataczane krupy, tataczane krupy*.

Por. *gruca, gryczane krupy, hreczane krupy, kasza gryczana, kasza hreczana, kasza reczczana / kasza reczana, kasza tataczana, reczczane krupy / reczane krupy.*

Tataczuchy ‘placki z mąki na drożdżach, smażone na oleju lub smalcu’

Tataczuchy piekło sie na patelni, takie placki z mąki tataczany lub pszenny na drożdżach (Kielczewice). Tataczuchy, bo one przyważnie z tataraki, tatarke mełli na mąkę (Borzechów).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Kielczewice, Pułankowice, Borzechów, Grądy (zob. mapa 20).

D. lm. *tataczuchów*; wymowa: *tataczuchy, tatacuchy*.

Por. *bliny, greczuchy, hreczuchy, pampuchy, patelniaki, placki, racuchy, racuszki, reczuszki.*

Terciuch ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Robiły wielgi terciuch z kartofli, dobrze przyprawiony, cybulka, a czasem to i jakieś mięsko du tego (Skoki). To, co na bliny sie tartło, to jajka i cebulka, i pieprz, i to na blache, i razem z chlebem sie piekło. Blacha jedna musiała być na ten terciuch (Borki).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *terciucha*; D. lm. *terciuchów*; wymowa: *tercux*.

Por. *baba ziemniaczana, babka kartoflana, babka tarta, babka ziemniaczana, bałabuch, bałabuszek, becia, blaszak, bubał, kartoflak, kartoflan pieczony, kartoflanik, kartoflarz, tarciuch, tartuch, tartun, tertun.*

Tertun ‘wielki placek z tartych ziemniaków, pieczony w piecu w blasze’

Z kartofli tartych w piecu piekły tertun razem z chlebem (Borki). Tertun to wielgi placek cały z kartofli, kiedyś piekło sie w piecu chlebowym (Serokomla).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *tertuna*; D. lm. *tertunów*; wymowa: *tertun*.

Por. *baba ziemniaczana, babka kartoflana, babka tarta, babka ziemniaczana, bałabuch, bałabuszek, becia, blaszak, bubał, kartoflak, kartoflan pieczony, kartoflanik, kartoflarz, tarcich, tartuch, tartun, terciuch*.

Tertuny ‘placki z tartych ziemniaków’

Tertuny si robi z kartofli i smaży na oleju (Jabłeczna). Tertuny to smażone na oleju placki z kartofli (Międzyzyles). Z kartofli to sie rubiło takie tarte te placki, to sie nazywali tertuny (Sosnówka).

Źródła: PM, PI, CA, KAGL.

Geografia: Sosnówka, Matiaszówka, Jabłeczna, Międzyzyles (zob. mapa 21).

D. lm. *tertunów*; wymowa: *tertuny*.

Por. *barabulaki, bliny, blińce, kartochlany, kartoflaki, kartoflarze, łapciuchy, łapki, łatki, osuchy, osuszki, pałynyczki, placki, placki kartoflane, placki z bulby, placki z kartofli, placki ziemniaczane, tarcichy, targańczuchy, tarte placki, tartuchy, tartuny, tartuszki*.

Tłuc kartofle ‘rozgniatać gotowane ziemniaki tłuczkiem’

Trza tłuc kartofle drewnianym tłuczkiem do uzyskania jednolity masy (Godziszów). Kiedyś to jak ugotowali kartofle, to musowo było tłuc kartofle, bo takich całych to ni jedli (Rozłopy). Tłuczkiem trza tłuc kartofle (Grądy).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *tłuc kartofle*.

Por. *gnieść kartofle, miać kartofle*.

Tłuc masło ‘ubijać śmietaną w maślnicy w celu zrobienia masła’

W ty maśniczce tłukło si masło (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski). Żeby sie zrubilo, to trza było tłuc masło mocno, to czasem chłop musiał, bo baba ni miała tyle siły (Udrycze).

Źródła: PM, CWP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

Wymowa: *tłuc masło, tłuc masło*.

Por. *bić masło, kłócić masło, kołatać masło, robić masło, ubijać masło*.

Tłuczek I ‘tłuczek do ziemniaków’

Był tłuczek do tłuczenia kartofli (Międzyrzec Podlaski). Tłuczek to taki kuchynny przedmiot, którym sie tłucze kartofle w banioku (Ruda Solska). Tłuczkiem sie rozgniata ugotowane kartofle (Krzemień). Tłuczek do je do kartofli (Ratoszyn). Tłuczek był do gnienienia kartofli (Grabowiec). Tłuczek był okrągły i drywniany, du kartofli, i du maku kiedyś (Wielącza). Zdejmujemy z ognia, stawiamy na podłodze, na ściereczce i tłuczkiem do ziemniaków ubijamy (Ossowa). Po ugotowaniu kartofle tłuczemy drewnianym tłuczkiem (Wola Różaniecka).

Źródła: PM, ML, PI, CWP, KAGL.

Geografia: powszechne, z wyjątkiem okolic Łukowa (zob. mapa 58).

D. lp. *tłuczka*; D. lm. *tłuczków*; wymowa: *tłuček, tłucek, tłucek*.

Por. *kaczalka, katatuszka, kopystka, kopyść, koziełek, krzyżak, makohun, makowert, makowrit, pałka, solniak, tłukacz, tołkacz, waleczek, walek, wiercioch.*

Tłuczek II ‘drewniany kołek z odpowiednio wyźłobionymi rączkami do ubijania ziarna w stępie’ (zob. ilustracja 27).

Taka stępa była i taki tłuczek, i sie tłukło (Sułów). *W stępie to był taki tłuczek i tym sie biło, jaż łuska odstanie z ty kaszy* (Żuków). *Tłuczok do stupy taki był* (Sławęcín). *W stępie to tłuczkiem takim tłukli ziarno* (Siedliszcze gm. Siedliszcze). *To była tłuczona pszenica w taki beczece takim tłuczkiem, co sie stępa nazywała* (Elźbiecin).

Źródła: PM, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i południowa.

D. lp. *tłuczka*; D. lm. *tłuczków*; wymowa: *tłuczek, tłuczek, tłucok*.

Por. *baba, bijak, dzióbak, maciek, stapor, stęperz, stępor, tłuk, tłukacz, towkacz.*

Tłuczek III ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’ (zob. ilustracja 18).

Tłuczek to taki jakby kij z kółkiem drewnianym, którym sie bije masło (Łańcuchów). *Tłuczka to jest kij z kółkiem drewnianym i nim si bije masło* (Kryłów). *Tłuczek to kij do mieszania śmietany w maślnicy* (Sąsiadka). *Masło sie rubiło takim drywnianym tłuczkiem w maśnicy* (Rogatka). *Tłuczek to taki kij z kółkiem drewnianym, którym sie bije masło* (Ruda Solska). *Byli maśniczki, tłukło sie. Tłuczek wkłada sie do tego i cuchało sie* (Łukowa).

Źródła: PM, PZ, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia, sporadycznie w części zachodniej (zob. mapa 50).

D. lp. *tłuczka*; D. lm. *tłuczków*; wymowa: *tłuczek, tłuczek, tłuczek, tłucyk*.

Por. *beltak, bijak, brzechtacz, katatuszka, kij, kijek, kóteczko, kółko, krążeczek, krążek, paliczka, pałka, tłuczka, tłukacz, trzepak, ubijak, wesoluszka.*

Tłuczka I ‘drewniane naczynie służące do wyrobu masła’ (zob. ilustracja 17).

Tłuczka, bo w ni tłucze sie masło (Komarno). *W tłuczce sie masło tłucze* (Gręzówka).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Gręzówka, Komarno (zob. mapa 49).

D. lp. *tłuczki*; D. lm. *tłuczków*; wymowa: *tłucčka, tłucčka, tłucčka*.

Por. *bijanica, bijanka, bojka, kierzanka, maselnica, maselniczka, masłobojka, maślanica, maślnica, maślniczka, maśnica, maśniczka.*

Tłuczka II ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’ (zob. ilustracja 18).

W maśnicce jest tłuczka do ruszania śmietany na masło (Łazy). *Tłuczka, bo tym sie ruso i tłuce to masło* (Źdźary).

Źródła: PM, PZ, KAGL.

Geografia: Łazy, Źdźary (zob. mapa 50).

D. lp. *tłuczki*; D. lm. *tłuczków*; wymowa: *tłucčka, tłucčka*.

Por. *beltak, bijak, brzechtacz, katatuszka, kij, kijek, kóteczko, kółko, krążeczek, krążek, paliczka, pałka, tłuczek, tłukacz, trzepak, ubijak, wesoluszka.*

Tłuk ‘drewniany kołek z odpowiednio wyżłobionymi rączkami do ubijania ziarna w stępie’ (zob. ilustracja 27).

Był tłuk w stępie, okuty był na spodzie (Wierzbica pow. Kraśnik). *Tłuk to drywniany kołek z odpowiednio wyżłobionymi rączkami do ubijania w stępie* (Dobryń). *U stępy był tłuk i nim sie waliło z góry na dół* (Ratoszyn). *Tłukiem sie robiło mąkę* (Siedliska pow. Łuków). *Tłuk, jeszcze miał gwoździe ji z pszynicy te tuske tłukli* (Bychawka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia i środkowo-zachodnia.

D. lp. *tłuka*; D. lm. *tłuków*; wymowa: *tɥuk*.

Por. *baba, bijak, dzióbak, maciek, stapor, stęperz, stępor, tłuczek, tłukacz, towkacz*.

Tłukacz I ‘tłuczek do ziemniaków’

Kartofle tłukło sie tłukaczem (Błotków Duży). *Nagotowali kartofli, tłukaczem zgnetli i jedli z kwaśnym mlikiem* (Kobylany).

Źródła: PM, PZ, PI, KAGL.

Geografia: Błotków Duży, Kobylany, Wólka Plebańska, Glinny Stok, Orchówek, Brzeźno, Dorohusk (zob. mapa 58).

D. lp. *tłukacza*; D. lm. *tłukaczów*; wymowa: *tɥukač, tłukač*.

Por. *kaczarka, kałatuszka, kopystka, kopyść, kozietek, krzyżak, makohun, makowert, makowrit, pałka, solniak, tłuczek, tołkacz, wałeczek, wałek, wiercioch*.

Tłukacz II ‘drewniany kołek z odpowiednio wyżłobionymi rączkami do ubijania ziarna w stępie’ (zob. ilustracja 27).

W stępie tłukacz był i nim sie tak ruszało i kasza lyciała u dołu (Weremowice). *Tłukacz w stępie to był bardzo ciężki, baba to ni radziła za bardzo* (Wołoskowola).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia.

D. lp. *tłukacza*; D. lm. *tłukaczów*; wymowa: *tɥukač, tłukač*.

Por. *baba, bijak, dzióbak, maciek, stapor, stęperz, stępor, tłuczek, tłuk, towkacz*.

Tłukacz III ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’ (zob. ilustracja 18).

W bijance był tłukacz i nim si ruszało tak z góry w dół (Elźbiecin). *Tłukaczem baba ruszała i masło sie rubiło* (Wólka Plebańska).

Źródła: PM, PZ, KAGL, KAGP.

Geografia: Elźbiecin, Kały, Wólka Plebańska, Dubica, Rozwadówka (zob. mapa 50).

D. lp. *tłukacza*; D. lm. *tłukaczów*; wymowa: *tɥukač, tłukač*.

Por. *beltak, bijak, brzechtacz, kałatuszka, kij, kijek, kóleczo, kółko, krążeczek, krążek, paliczka, pałka, tłuczek, tłuczka, trzepak, ubijak, wesoluszka*.

Tłuste jedzenie ‘tłuste jedzenie’

Na święta można było już tłusto zjeść, takie zawsze tłuste jedzenie było (Mołodiatycze). *Dietów kiedyś ni musieli trzymać, bo tłuste jedzynie to było dwa razy du roku* (Borowa).

Źródła: PM, PZ, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *tuustego jedzenia*; wymowa: *tuuste iężeńe, tuuste ięzyńe, tuuste iizęńe, tuuste iizyńe, tuuste iizęńe*.

Por. *masne jedzenie, skromne jedzenie*.

Tłustość I ‘tłuszcz pod skórą na bokach i grzbiecie świń, używany do potraw’

Tłustość to inaczej słonina (Poniatowa). Tłustość to najtłustiejsza część mięsa wieprzowego, no słonina du kartofli (Wola Idzikowska). Surowa słonina to jest tyż tłustość, ale do kraszynia to sie skwarzy (Kluczkowice). Tłustość to usmazona słonina, która przyprawia sie jedzenie (Dubica). Tłustość to usmazona słonina do maszczenia jedzenia (Zabików). Nakraj tłustości du klusków (Siennica Nadolna).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *tłustości*; D. lm. *tłustościów*; wymowa: *tłustość, tłustość*.

Por. *krasiwo, okrasa, omasta, sadło, sało, słonina, szpyrka*.

Tłustość II ‘tłuszcz z przetopionej słoniny lub łoju’

Po przetopieniu słoniny czy łoju to sie robi tłustość (Kały). Tłustość to jest tłuszcz ze słoniny gorący do przyprawiania potraw (Zakrzów). Tłustość to stopiona słonina (Trzydnik Duży). Wyjmie sie skwarki i zustanie tłustość (Zakowola). Stopi sie i je tłustość (Gózd). Kiedyś przed postem to gospodynie garki i patelnie czyścili z tłustości, żeby nie daj Boże choć troche tłuszczu zostało (Putnowice Wielkie). Brały tłustość te ze stopionej słoniny (Kocudza). Smalec ze słoniny, tłustość to sam płynny tłuszcz ze słoniny (Majdan Stary).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechna.

D. lp. *tłustości*; D. lm. *tłustościów*; wymowa: *tłustość, tłustość*.

Por. *otopa, patoka, patopa, przetoka, smalec, tłuszcz, topa*.

Tłuszcz ‘tłuszcz z przetopionej słoniny lub łoju’

Tłuszcz zostaje po przetopieniu słoniny (Ruda Solska). Tłuszcz to jest du kraszania potraw (Malinówka). Tłuszcz to może być wytupiony ze słoniny (Rachanie). A tłusty czwartek to wszystko smażone było koniecznie w dużym tłuszczu. U mnie w domu na tłusty czwartek to używało sie samego tłuszczu (Brzeźno). W poście nie wolno było jeść żadnego tłuszczu, a garki trza było powypalać, aby nie pozostał tam żaden tłuszcz (Michałówka). Ale w domach już następował post, bo nie wolno było jeść, nakazane było przez księży, by nie jeść mięsa, tłuszczu (Błonie).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *tłuszczu*; D. lm. *tłuszczów*; wymowa: *tłušć, tłušć, tłusc*.

Por. *otopa, patoka, patopa, przetoka, smalec, tłustość, topa*.

Tołkacz ‘tłuczek do ziemniaków’

Tołkacz jest do kartofli, do kaszy, i do wszystkiego, co trza zgniść (Kopyłów). Tołkacz do kartofli, nim sie tłucze, jak sie ugotujo (Załucze Stare).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Błotków Duży, Wólka Plebańska, Lubień, Załucze Stare, Kulczyn, Stulno, Kopyłów (zob. mapa 58).

D. lp. *tolkacza*; D. lm. *tolkaczów*; wymowa: *toukač, tołkač*.

Por. *kaczarka, katatuszka, kopystka, kopyś, kozietek, krzyżak, makohun, makowert, makowrit, pałka, solniak, tłuczek, tłukacz, waleczek, walek, wiercioch*.

Topa ‘tłuszcz ze słoniny’

Topa to usmażona słonina, któro polewa sie ziemniaki, kasze, kluski (Orłów Murowany). Topa zostaje po przytopieniu słoniny lub łoju (Siennica Różana).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: Rudnik, Ostrzyca, Siennica Różana, Siennica Nadolna, Orłów Murowany.

D. lp. *topy*; D. lm. *topów*; wymowa: *topa*.

Por. *otopa, patoka, patopa, przetoka, smalec, tłustość, tłuszcz*.

Tort ‘ciasto pieczone na wesela i uroczystości rodzinne’

Tort to nie jest zwykłe ciasto jakieś, tort to śliczny, przekładany pare razy, zdobiony (Sokołówka). Tort to nawet ładniejszy jak kiedyś tyn kurowaj był (Strzelce). Teraz to ni tylko na wysela, ale na kaźdo okazje to jest tort (Rybczewice). Korowaja ni pieko, zastąpił jego tort (Barbarówka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *tortu*; D. lm. *tortów*; wymowa: *tort*.

Towkacz ‘drewniany kołek z odpowiednio wyżłobionymi rączkami do ubijania ziarna w stępie’ (zob. ilustracja 27).

W stępie był towkacz, taki kawałek kłoca na sztorc i tym sie ruszało (Szóstka). W stępie towkacz był drywniany z rączkami (Dobryń). Taki towkacz był w stupie i ty kutie tłukli tym (Wólka Polinowska). Towkacz to u stępy (Świerże).

Źródła: PM, CWP, CA, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *towkacza*; D. lm. *towkaczów*; wymowa: *tofkač*.

Por. *baba, bijak, dzióbak, maciek, stapor, stęperz, stępor, tłuczek, tłuk, tłukacz*.

Trapka ‘lniana szmatka do precedzania mleka’

Mleko przepuściło sie przez trapkę i było czyściutkie (Zbereże). Lniana trapka była na mlisko, bez trapke i było już gutowe du picia (Łukowisko).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Zbereże, Macoszyn, Łukowisko (zob. mapa 54).

D. lp. *trapki*; D. lm. *trapków*; wymowa: *trapka*.

Por. *cedzałek, cedzałka, cedziłek, cedziłka, cedziłko, gałganek, płótno, powązka, przepuszczka, szmatka*.

Trąba I – tom IV: 449.

Trąba II ‘przewód w piecu, kuchni, odprowadzający dym’

Dym leciał w trąbę, a nie szeł na chałupe, po ta trąba była (Górka). Trąba to dym odprowadzała w dawnych piecach (Dębica).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Dębica, Górka.

D. lp. *trąby*; D. lm. *trąbów*; wymowa: *tromba, trumba*.

Por. *dymnik, szyja, świnka, wyciąg, wywodnik*.

Tryfus ‘dawne naczynie drewniane na wodę na trzech nóżkach’

Woda stała w takim tryfusie, na trzech nogach to było, takie szerokie i głębokie (Ignaców). Tryfus był na wodę, bo kranów nie było, wodę se studni nosiły (Chmielnik).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: Ignaców, Wojciechów, Chmielnik, Trawniki.

D. lp. *tryfusa*; D. lm. *tryfusów*; wymowa: *tryfus*.

Por. *kadź, luszwa, stagiew, stagwa, stagwia, trzynóżki*.

Tryszcz ‘płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca’

Prysce abo trysce mówiły na te placki, co piekły przyd chlebem (Abramów). Tryszcz się upiekło i potem się wsadzało chlib (Krasienin).

Źródła: PM.

Geografia: Abramów, Wólka Kątna, Krasienin (zob. mapa 23).

D. lp. *tryszcza*; D. lm. *tryszczów*; wymowa: *tryšč, trysc*.

Por. *batabuch, klepak, lipoch, opatek, opolonok, palonka, podpatek, podpłomiennik, podpłomyk, podpłonik, podpłonyczek, popłomyk, popłonik, popłonyk, prysacz, pryszcz, przedpłomiennik, prześniak, solanek*.

Tryszczek ‘placek z mąki gryczanej z dodatkiem mąki pszennej i zsiadłego mleka’

Tryszczek to placek z mąki gryczany piczony dawno w piecu na trzonie (Kurów). Na trzonie pieczono tryszczki, takie placki z mąki tatarczany (Dęba). Tryszczki piekli na piecu na trzonie, to placki z mąki tatarczanej z wodą (Wielkolas).

Źródła: PM.

Geografia: Kurów, Dęba, Płonki, Wielkolas.

D. lp. *tryszcza*; D. lm. *tryszczków*; wymowa: *tryšček, tryscek*.

Por. *pryszcz*.

Trzan ‘dno pieca chlebowego’

Trzan to jest to na dole u pieca chlebowego (Choroszczyzna). Trzan to dół sam w piecu chlebowym (Wandalin). Chlib to piekły na trzanie, razowy i na trzanie (Karczmiska). Mąki się rzuciło na trzan, ta mąka się paliła, to już dobrze (Wojszyn). Piec się robiło półokrągły, a trzan z cegły szamotówki, żeby się wygrzewał dobrze. [. . .]. Ja najbardziej lubiłem chleb z trzana, zawsze objeżdżałem go dookoła (Krasienin).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-zachodnia i okolice Białej Podlaskiej (zob. mapa 39).

D. lp. *trzana* // *trzanu*; D. lm. *trzanów*; wymowa: *tšan, čšan*.

Por. *czeren, dno, klepisko, trzon*.

Trzączacz ‘deska z otworem, w którym porusza się górny koniec drażka żaren’

Drażek żaren siedzi u góry w takim trzączaczu i dopiero w tym sie może poruszać (Nowodwór). Jakiś trzączacz był w żarnach (Kamionka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Abramów, Kamionka, Nowodwór (zob. mapa 46).

D. lp. *trzączacza*; D. lm. *trzączaczów*; wymowa: *ʧʂɔɲxɔɕ, ɕʂɔɲxɔɕ*.

Por. *deska, grządka, grzędą, jarzemko, kałatajka, klekot, kłopot, krzepica, kuna, łapka, suka*.

Trząska ‘galareta z nówek wieprzowych’

Gotowali trząske z łbów świńskich, to tak zastygało potem, ale tak troche ta woda z tym mięsem sie trzęsa tak i stąd trząska sie nazywa (Rudno).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Rudno, Michów, Abramów (zob. mapa 3).

D. lp. *trząski*; D. lm. *trząsków*; wymowa: *ʧʂɔska, ɕʂɔska, ɕʂɔska*.

Por. *chłodne, chołodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygła, drygłe, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, studzina, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Trzeć mak ‘rozcierać mak na jednolitą masę’

Dawni kobieta tłuczkiem, pałko w makutrze trzyć mak musiała (Malice). Tłuczkiem można tyż trzeć mak w makutrze (Wólka Tarnowska).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *ʧʂeć mak, ɕʂeć mak, ɕʂyć mak*.

Por. *kręcić mak, wiercić mak*.

Trzepaczka ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Mąke z wodo to beltali trzepaczko z takimi sękami (Dołhobyczków). Byli takie rosochate trzypaczki i tym bettali w saganie (Sosnowica).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *trzepaczki*; D. lm. *trzepaczków*; wymowa: *ʧʂepaɕka, ɕʂepaɕka, ʧʂypaɕka, ɕʂypaɕka, ʧʂepacka, ɕʂypacka*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, kałatuszka, kopystka, kopyśc, koziołek, koziolatek, krązek, kręcik, krężatek, krużaczka, mątew, mątewka, opołonik, rogalik, rogatulka, rosochula, rososzka, rożki, wideleczki*.

Trzepak ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’ (zob. ilustracja 18).

Śmitane sie ubijało trzepakiem w maśniczce (Dębica). W maśniczce był taki trzepak i tym sie te śmitano tak z góry na dół biło i z tego masło wyszło (Zakrzów).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Gręźówka, Debica, Górka, Żuków, Różanka, Szuminka, Zakrzów (zob. mapa 50).

D. lp. *trzepaka*; D. lm. *trzepaków*; wymowa: *tšepak*, *čšepak*.

Por. *beltak*, *bijak*, *brzechtacz*, *kałatuszka*, *kij*, *kijek*, *kóteczo*, *kółko*, *krążeczek*, *krążek*, *paliczka*, *pałka*, *tluczek*, *tluczka*, *tlukacz*, *ubijak*, *wesotuszka*.

Trześniak ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

W lecie trześniak gotowali, take zupe z czereśni (Bojary). *Jak z trześniów takich co to na czyreszni so, no to trześniak, take zupe sie gotowało* (Glinny Stok).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Parczewa (zob. mapa 10).

D. lp. *trześniaka*; D. lm. *trześniaków*; wymowa: *tšesńak*, *čšesńak*.

Por. *barszcz czereśniowy*, *chamuła*, *czereśnianka*, *famuła*, *garus*, *jagodzianka*, *juszka*, *kisiel*, *kisielica*, *pamuła*, *parka*, *porczanka*, *porka*, *trześnianka*, *zupa jagodowa*, *zupa jagodziana*, *zupa owocowa*, *zupa z jagód*.

Trześnianka ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Trzyśniunka to zupa z czereśni (Wola Idzikowska). *Trześniunka to zupa owocowa z czyreśni* (Osmolice). *Jadło sie trześnianke z trześni i do tego posnych kartofli sie brało* (Nowiny). *Narwij trześni, ługotuje trześniarki* (Siennca Różana). *Zupa z trześni zaprawiona mąko to trzyśnianka po naszymu* (Rudnik). *Trześniunka to zupa z trześni* (Węglinek). *Trześnianke tu gotujo, jest zabilana śmitano i podawano do kartofli* (Momoty Dolne). *Trześnie byli to trzyśnianka. Rzuca sie trześnie na wode, gotuje sie, no i bierze sie mąke* (Policzynna).

Źródła: PM, PI, SGM.

Geografia: okolice Lubartowa, Lublina, Bychawy, Krasnegostawu, Szczebrzeszyna, Janowa Lubelskiego i Kraśnika (zob. mapa 10).

D. lp. *trześniarka*; D. lm. *trześniarek*; wymowa: *tšesńanka*, *čšesńanka*, *tšesńonka*, *čšesńonka*, *tšesńunka*, *čšesńunka*, *tšyśńanka*, *čšyśńanka*, *tšyśńunka*, *čšyśńunka*.

Por. *barszcz czereśniowy*, *chamuła*, *czereśnianka*, *famuła*, *garus*, *jagodzianka*, *juszka*, *kisiel*, *kisielica*, *pamuła*, *parka*, *porczanka*, *porka*, *trześniak*, *zupa jagodowa*, *zupa jagodziana*, *zupa owocowa*, *zupa z jagód*.

Trzęsawa ‘galareta z nówek wieprzowych’

Trzęsawa to potrawa wystudzona, a ugotowana z kości i mięsa (Opoka). *Trzęsawe to na wysela gotowały, bo świnia była zabito, to nogi były zy świni* (Basonia).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Basonia, Opoka, Maziarka, Gościeradów (zob. mapa 3).

D. lp. *trzęsawy*; D. lm. *trzęsawów*; wymowa: *tšęsava*, *čšęsava*, *čšysava*.

Por. *chłodne*, *chołodzina*, *dryga*, *drygi*, *drygieliny*, *drygla*, *drygłe*, *drygolina*, *dryżka*, *galareta*, *garaleta*, *kataryja*, *kwaszelina*, *kwaszeliny*, *nazimne*, *studzielina*, *studzieniec*, *studzienina*, *studzina*, *trząska*, *trzęsawica*, *trześielina*, *trześionka*, *wystudzienina*, *ziębianka*, *zimne nogi*, *zsiadłe nogi*, *żylec*.

Trzęsawica ‘galareta z nówek wieprzowych’

Trzęsawice gotowały zy świńskich gnatów, i to sie potem tak trzęśło ta putrawa (Basonia). *Świnie zabiły i trzęsawice robiły na zimno* (Wandalin).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Basonia, Wandalin (zob. mapa 3).

D. lp. *trzęsawicy*; D. lm. *trzęsawiców*; wymowa: *tšęsaʋica*, *čšęsaʋica*, *čšysaʋica*.

Por. *chłodne*, *chołodzina*, *dryga*, *drygi*, *drygieliny*, *drygla*, *drygle*, *drygolina*, *dryżka*, *galareta*, *garaleta*, *kataryja*, *kwaszelina*, *kwaszeliny*, *nazimne*, *studzielina*, *studzieniec*, *studzienina*, *studzina*, *trząska*, *trzęsawa*, *trzęsielina*, *trzęsionka*, *wystudzienina*, *ziębianka*, *zimne nogi*, *zsiadłe nogi*, *żylec*.

Trzęsielina ‘galareta z nówek wieprzowych’

Trzęsieline to na wysele gotowały, kadzie na wodę wymyły i tam to zlali, bo potrzeba tego było dużo ty trzęsieliny, galarety ty (Bazanów Stary). Na trzęsieline to były potrzebne nogi świńskie (Krępa).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Bazanów Stary, Gołąb, Borowa, Krępa (zob. mapa 3).

D. lp. *trzęsieliny*; D. lm. *trzęsielinów*; wymowa: *tšęśelina*, *čšęśelina*, *tšęśelina*, *čšęśelina*, *tšęśilina*, *čšyśilina*.

Por. *chłodne*, *chołodzina*, *dryga*, *drygi*, *drygieliny*, *drygla*, *drygle*, *drygolina*, *dryżka*, *galareta*, *garaleta*, *kataryja*, *kwaszelina*, *kwaszeliny*, *nazimne*, *studzielina*, *studzieniec*, *studzienina*, *studzina*, *trząska*, *trzęsawa*, *trzęsawica*, *trzęsionka*, *wystudzienina*, *ziębianka*, *zimne nogi*, *zsiadłe nogi*, *żylec*.

Trzęsionka I – tom V: 473.

Trzęsionka II ‘galareta z nówek wieprzowych’

Z dawien dawna jeszcze trzeziunka w starych została, tak pu starymu jeszcze, a nowe to już galareta i młode to nie wiedzo już co to ta trzeziunka. Dla nich to galareta i już. Ale trzeziunka choć może to słowo takie tu ze wsi, ale nasze, z dziada pradziada, to stare tak mówili i to takie swojskie i wiadomo, że tego trzeziunka, bo sie trzęsie, a ta galareta to nicht nie wi skąd przyszło i co to by miało znaczyć, to takie nie nasze, rzekomo z miasta dzieś przyszło, ale kiedy to nie wim (Skowieszyn). Ta trzeziunka, co o niej mówię, to jest to samo co galareta (Borowa). Trzeziunka to potrawa studzona z wygotowanych kości i mięsa (Palikije). A galareta, no trzeziunka po downemu. To naloli na niecułeczke, takieśmy mieli z wirzbów wydłubane [...]. To trzeziunka sie nazywała, bo sie trzęsie, trzesionka sie trzęsie (Gołąb). No niby to tak trzęsie sie, to i trzesionko nazywali, a i zimna jest ta potrawa, to musi stąd zimne nogi sie mówi (Rudy). Jedne tak, drugie tak, ale tu kiedyś to najwięcy sie mówiło trzesionka, bo sie trzęśla, ale i dryga mówili, a tera to więcy galareta, zimne nogi (Konopnica). Trzesionka to galareta, drygle i trzesionka (Uhrusk).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-zachodnia i sporadycznie koło Chełma (zob. mapa 3).

D. lp. *trzesionki*; D. lm. *trzesionków*; wymowa: *tšęsonka*, *čšęsonka*, *tšęsonka*, *čšęsonka*, *tšęsunka*, *čšęsunka*, *tšęsunka*, *čšęsunka*, *tšyśunka*, *čšyśunka*, *čšyśonka*, *tšyśonka*.

Por. *chłodne*, *chołodzina*, *dryga*, *drygi*, *drygieliny*, *drygla*, *drygle*, *drygolina*, *dryżka*, *galareta*, *garaleta*, *kataryja*, *kwaszelina*, *kwaszeliny*, *nazimne*, *studzielina*, *studzieniec*, *studzienina*, *studzina*, *trząska*, *trzęsawa*, *trzęsawica*, *trzęsielina*, *wystudzienina*, *ziębianka*, *zimne nogi*, *zsiadłe nogi*, *żylec*.

Trzęsionka III ‘surowa kapusta kiszona polana olejem i podawana z ziemniakami’

Kartofle sie jadło w zimie z kwaszono kapusto i z ulejem. Nazywali to trzęsionka, kartofle krajane i ta kapusta, to razem zmieszane (Tuchanie). Kartofle z ulejem i kapusto z beczi to trzęsionko nazywali, to takie rozkałatane razem (Dubienka).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Chełma.

D. lp. trzęsionki; D. lm. trzęsionków; wymowa: tśęsonka, cśęsonka, cśęsunka.

Por. zarzucajka.

Trzon I – tom V: 474.

Trzon II – tom V: 474.

Trzon III ‘dno pieca chlebowego’

Trzon to dno w piecu chlebowym (Batorz). Trzon był w piecu chlebowym, chlib sie na trzon kładło (Ciechomin). Kiedyś to sie piekło normalnie, na trzonie. Sodzalo sie na piec, wymietło sie piec i na piec sodzalo sie chlib. Rozsypalo sie tam mąke troszke od spodu (Komodzianka). No kiedyś piokli na trzonie, na ty podłodze w piecu (Hołowno). W żarnach sie myłło, suszyło sie ziarno, namyłło sie, nasuszyło sie, rozczynilo sie, na drugi dzień sie zamiesilo i sie na trzonie piekło (Ruda Solska). Łupiekli placków na trzonie (Gołab). A trzun, napalić trza było w piecu, a trzun to trza było gałganem, umocać gałgun, na takim kiju był nabity duży gałgun, umocać go w wiadrze te wszystkie, ten wszystkiek popiół, to wszystko trza było wymieść, żeby chlib sie nie ubrudził. No i sie po to liście kładło w lecie z krzunu, a w zimie no to otręby zytne albo psenne, jak miałaś jakieś psenice zrobiona na mąke to sie trzymało, i to sie posypywało po ty łopacie i kładło sie chlib, i dopiero go w piec sie utykało. I sie trzymało półtóry godziny (Charlejów). Chleb na trzonie był pieczony (Nasiłów). Chleb na trzonie pieczono, bo kiedyś nie było blachów (Wola Gałęzowska). A jeszcze jak jo pamiętum to był na trzonie tak zwany piecuny i późni babka szybko wymiatali z pieca te węgle i tak rzucali mąku w piec. Jak mąka bruzowiata to był dobry, a jak łopodała bioto to trza było jesce napolić, bo było za mało łognia, babka już wiedzieli (Annopol). Piekło sie to tak obtoczyło sie bułke, kładło sie i wsadzało sie na trzonie, tak bez niczego, na trzonie (Skowieszyn). Pieroga sie ni piekło na trzonie w piecu, tylko chlib (Czartowiec). Sie tak rozgarneto tak troszke na trzonie ten węgiel tu bliżej na goły trzon, żeby sie nagrzał, później sie kociubo go odsunęło, a tu sie zrobiło z tego ciasta z dzieży taki placek na łopate i go sie usunęło na ten trzon (Mircze). Chlyb to sie piekło tylko na trzonie (Żabno). I ten chlib brało sie, brało sie te bułki i tak ładnie wymuskoł wodo i w piec go na trzon, na ty łopacie (Branew). Jak sie piec muruje, to pod spód kładzi sie kamieni pud trzon, nazywa sie trzon. Dawnij na tym chlib piekli. A trzon to musiał być gładziutki, żeby nigdzie nie zaczepić, tyko żeby swobodnie było tak suwać, dzie trzeba dopchać ten bochenek chleba (Dobryń). Piekli tak na, trzon to sie nazywało. Ale my tak już nie piekliśmy, tylko w blachy wkładaliśmy, bo to trzeba było coś podścielać pod spód, jakieś liście z kapusty, utręby czy coś, to dopiero na tym pic (Moniatycze). Kiedy sie w piecu chlybowym pali, to późni trza patrzyć, żeby trzon nie był za gorący, rzucio sie mąke i patrzy czy ni pali, jak sie pali mąka, to je za gorąco (Sól). Chleb to sie na trzoniu piekło, a potem już my piekli, piekli w blachach, już my ni na trzoniu piekli (Łukowa). To sie najpierw rozgarneto w piecu, żeby ten trzon nagrzał sie dobrze, a potem wygarneto sie troche (Gałęzów).

Źródła: PM, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 39).

D. lp. *trzona* // *trzonu*; Msc. lp. *na trzonie* // *na trzoniu*; D. lm. *trzonów*; wymowa: *t̥ʂon*, *č̥ʂon*, *t̥ʂun*, *č̥ʂun*.

Por. *czeren*, *dno*, *klepisko*, *trzan*.

Trzoniak ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Trzoniak robiło się z resztek ciasta na chlib czy pirogi. Krajało się takie kawałki tego ciasta z takiego długiego i w blachach piekło w piecu chlybowym, a downo to na trzonie (Giełczew).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Bychawy (zob. mapa 24).

D. lp. *trzoniaka*; D. lm. *trzoniaków*; wymowa: *t̥ʂońak*, *č̥šońak*, *t̥ʂuńak*, *č̥šuńak*, *t̥ʂońok*, *č̥šońok*.

Por. *bałabuszek*, *baszczownik*, *cygan*, *kołak*, *kukietka*, *mazur*, *oskrobek*, *podskrobek*, *podskrobka*, *pokryszka*, *poskrobacz*, *poskrobek*, *poskrobka*, *skrabucha*, *wydrapek*, *wyskrobek*, *wyskrobka*, *zasadzka*.

Trzynózki ‘dawne naczynie drewniane na wodę na trzech nóżkach’

Trzynózki nazywali takie wielgie naczynie na wodę, bo to na trzech nogach stało (Zatyłe).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego.

D. lm. *trzynózków*; wymowa: *t̥ʂynuški*, *č̥šynuški*.

Por. *kadź*, *luszwa*, *stągiew*, *stągwa*, *stągwia*, *tryfus*.

Turek ‘napój z palonego zboża, mieszanka cykorii i kawy zbożowej z aromatem waniliowym’

Turek to kawa w krażkach (Wywłoczka). Turek to była kawa zbożowa, sypano, z cykorią. Teraz takich ni ma (Wojślawice Kolonia). Kawa turek to była bardzo dobra, z mlekiem i cukrem (Zakrzów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *turka*; D. lm. *turków*; wymowa: *turek*.

Por. *abisynka*, *cykoria*, *czarna kawa*, *dobrzyńka*, *kawa*, *kawa zbożowa*.

Twarożek ‘ser ze śmietaną’

Twarożek to był zawsze, mieli krowy, mliko było, to i twarożek rubili swój, dumowy, syr zmieszany zy śmitano du chleba (Przybysławice). Twarożek to ze szczypiórąmi się jadło w lecie (Żrebce).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *twarożka* // *twarożku*; D. lm. *twarożków*; wymowa: *t̥farożek*, *t̥farożek*.

Por. *maczajka*, *maczanica*, *maczanka*, *maczeńka*, *maczka*, *omaczanka*, *omaczka*, *ser ze śmietaną*, *sernica*, *serzenie*.

Twaróg ‘gęsta, biała masa otrzymana z podgrzanego mleka po odcedzeniu serwatki’

Twaróg to ogrzane kwaśne mleko, kiedy już z niego odcieknie serwatka (Łańcuchów). Twaróg zostaje po odcedzeniu serwatki (Jedlanka pow. Łuków). Twaróg to taki ser biały (Gościeradów). To sie twaróg zrobiło. Miałam takie z drewna, do wyciskania twarogu z woreczkiem (Michów). Ser sie robiło, biały, ale i ten żółty też robiłam. Biały to twaróg. [...] Najsamprzód sie gotowało to mleko, dolewało sie troszke słodkiego, takiego normalnego mleka i ono jak sie podegrzało, trzeba było mięszać, żeby sie nie przypaliło. To musi być specjalny garnek, żeby nie przypalał. I jego sie mięsza, aż na wierzchu z tego słodkiego mleka to sie dodaje, ale nie dodaje sie jego dużo, tylko tak jak sie taki ser odegrzeje jego, na drusłak, ta serwatka zejdzie, i w garnek i znowu sie jego zalewa tym słodkim mlekiem, tak żeby równo było z tym serem, tak tylko troszke. I ono jak sie podgrzewa to ono jednocześnie sie warzy z tym serem. A dlatego to dodaje sie, żeby nie był ten ser kwaśny (Helenów).

Źródła: PM, TG, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *twaroga* // *twarogu*; D. lm. *twarogów*; wymowa: *tfaruk*.

Por. *ser*, *sernica*, *serzenie*, *serzeń*.

Tygiel ‘małe żeliwne naczynie do topienia słoniny, wyższe od patelni’ (zob. ilustracja 9).

Tygiel to jest wyższy jak patelnia i służy do smażenia słoniny (Toczyska). Tygiel to małe, kregłe i wyższe takie naczynie do smaźynia (Wiski).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Toczyska, Wiski, Koszoły (zob. mapa 56).

D. lp. *tygla* // *tyglu*; D. lm. *tyglów*; wymowa: *tygél*, *tygel*.

Por. *kastrula*, *rondel*, *rondelek*, *ryniecza*, *rynka*, *tygielek*.

Tygielek ‘małe żeliwne naczynie do topienia słoniny, wyższe od patelni’ (zob. ilustracja 9).

Tygielek to małe żeliwne naczynie do tupienia słoniny (Różanka). Tygielek to rodzaj niskiego garnka z rączko do smażenia słoniny (Zalesie). Tygielek to naczynie z długo rączko (Witoroż). Tygielek to na nóżkach i do smaźynia (Bokinka Pańska).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i okolice Bychawy (zob. mapa 56).

D. lp. *tygielka*; D. lm. *tygielków*; wymowa: *tygélek*, *tygelek*.

Por. *kastrula*, *rondel*, *rondelek*, *ryniecza*, *rynka*, *tygiel*.

Ubijać masło ‘ubijać śmietaną w maślnicy w celu zrobienia masła’

Ubijać masło to musowo w maśniczce (Ruda Solska). Ubijać masło to ruszać tak to kałatuszko z pół godziny, żeby sie zrubilo (Cichobórz).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

Wymowa: *ubijać masło*, *uubijać masło*.

Por. *bić masło*, *kłócić masło*, *kolatać masło*, *robić masło*, *ttuc masło*.

Ubijak ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’

(zob. ilustracja 18).

Ubijak tak chodził w ty maśniczce w te i w tamte strune, i tak sie masło rubiło (Ossowa). *Było drewniane naczynie, tako maśniczka z ubijakiem do wyrobu masła* (Branica Radzyńska).

Źródła: PM.

Geografia: Branica Radzyńska, Żabików, Ossowa, Paszki Duże (zob. mapa 50).

D. lp. *ubijaka*; D. lm. *ubijków*; wymowa: *ubijak*, *uubijak*, *ubijok*, *uubijok*.

Por. *bełtak*, *bijak*, *brzechtacz*, *kałatuszka*, *kij*, *kijek*, *kóteczko*, *kółko*, *krażeczek*, *krażek*, *paliczka*, *pałka*, *tluczek*, *tluczka*, *tlukacz*, *trzepak*, *wesołuszka*.

Ucho I – tom I: 319.**Ucho II** ‘deseczka z otworkiem, w której porusza się dolny koniec drażka żaren’

Młon w dole żaren jest zaczepiony w uchu, w tako dziure wchodzi (Łazy). *To była zwykła dyseczka, ale z dziuro, i to nazywali tucho w żarnach* (Glinny Stok).

Źródła: PM.

Geografia: Łazy, Glinny Stok.

D. lp. *ucha*; D. lm. *uchów*; wymowa: *uxo*, *uxo*.

Por. *czop*, *gniazdko*, *kulka*, *piętka*, *ryfka*, *suczka*, *uszko*, *żaba*, *żabka*.

Ułamek ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Upuszczone na ziemie kromke czy ułomek chleba trza było z uszanowaniem podnieść, otrzeć z pyłu, ucałować (Krzemień). *Ułamek to troszki ułamanego chleba* (Gietczew).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *ułamka*; D. lm. *ułamków*; wymowa: *ułamek*, *uulamek*, *ułomek*, *uulomek*.

Por. *kawałeczek*, *kawałek*, *kąsek*, *kąsiel*, *kęs*, *kruszyna*, *kruszynka*, *krzynka*, *magułka*, *okrucz*, *okruszek*, *okruszyna*, *rożek*, *skrawek*, *szczypta*, *zubek*, *zubelek*, *zuchelek*, *zusek*, *zuzel*, *zuzelek*.

Uprzołdudu ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’

Kartofle niedogotowane, dodać kasze gryczano uprażono czy mąki troszka, wytłuc tłuczkiem, dodać słonine, troche zapiec (Ostrów Lubelski).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Lubartowa.

Wymowa: *upřołodudu*, *uupřołodudu*.

Por. *dziady*, *fusie*, *fusier*, *fuszer*, *fuś*, *fuśka*, *gamza*, *hamsa*, *hamza*, *lemieszka*, *mamałyga*, *niemcuchy*, *prażaki*, *prażucha*, *psiocha*, *sztuper*.

Uskrabek ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Uskrabek abo pięćka, przylepek to z wirzku chleba taki ustatni kawałek (Rogów). *Pirszky kawałek z chleba to jest uskrabek* (Komarno).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Komarno, Rogów (zob. mapa 27).

D. lp. *uskrabka*; D. lm. *uskrabków*; wymowa: *uskrabek*, *u_̇uskrabek*.

Por. *broda, brzeg, brzeżczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowanie, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Uszka ‘małe pierożki lepione z ciasta i nadziewane’

Uszka to już zawsze do baszczu byli (Przybysławice). No i była kolacja wigilijna. Podawane były podobnie tak jak i teraz, ryby, śledzie, kapusta z grochem, uszka (Błonie).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *uszek* // *uszków*; wymowa: *uška*, *u_̇uška*, *uska*, *u_̇uska*.

Uszko ‘deseczka z otworkiem, w której porusza się dolny koniec drażka żaren’

Uszko przytrzymywało mlon (Worgule). Mlon w uszko włazi i to jest takie jego umocowanie w żarnach (Witulín).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Worgule, Witulin, Terebela.

D. lp. *uszka*; D. lm. *uszek* // *uszków*; wymowa: *uško*, *u_̇uško*.

Por. *czop, gniazdko, kulka, piętka, ryfka, suchka, ucho, żaba, żabka*.

Wacuch ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ (zob. ilustracja 1).

Wacuchy to placki piezione na sodzie na fajurkach (Hucisko). Wacuch to placek na sodzie, taki praśny (Naklik).

Źródła: PM.

Geografia: Naklik, Potok Górny, Hucisko (zob. mapa 18).

D. lp. *wacucha*; D. lm. *wacuchów*; wymowa: *vacux*.

Por. *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok*.

Wafle ‘rodzaj ciasta w postaci cienkiego, kruchego, łamliwego płatka przekładanego masą’

Wafle to ja do dzisiaj robie z marmolado (Wólka Łabuńska). Fafle to ni ciasto, ale takie płaty, ni piecze sie tego, ale to sie nałoży warstwami jakieś mase czy marmolade, i to so dobre ciastka z tego (Brody Duże).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *wafli* // *wafłów*; wymowa: *vafle*.

Walaniec ‘pieróg z kaszy gryczanej lub jęczmiennej, jaglanej i ziemniaków, pieczony bez skórki’

Walańce to takie placki duże z kaszy i kartoflów gotowanych, pieczone w piecu na liściach klonowych (Wojśławice Kolonia). Do kartofli ugotowanych sypało się surowy kaszy i to się razem mieno na take kleiste mase. Potem z tego pirogi się rubiło i kładło na blachy. I to nazywali się walańce (Jarosławiec). Walańce, to się gotowało kartofle, sypało się surowe kasze, take drobniejsze [...] i się mieno, mieno, mieno, zmieno się, potem się rubiło tak jak pirogi, o tak to. Pierw nie było blachy, to klonowe liście mama zbierała i na liście klonowe du pieca (Uchanie).

Źródła: PM, AZKP.

Geografia: Wojśławice Kolonia, Jarosławiec, Uchanie.

D. lp. *walańca*; D. lm. *walańców*; wymowa: *valańec*.

Por. *golas, golasek, kasiak, kasiarz, kaszaczek, kaszak*.

Wałeczek ‘tłuczek do ziemniaków’

Wałeczek do kartofli, żeby zgnieść jich (Piotrków). Wałeczkiem drywnianym się gnietło kartofle (Tarnawa Duża).

Źródła: PM, PI.

Geografia: Piotrków, Bychawka, Tarnawa Duża (zob. mapa 58).

D. lp. *wałeczka*; D. lm. *wałeczków*; wymowa: *vaŭeček, vaŭeček*.

Por. *kaczka, kataruska, kopystka, kopyść, kozielek, krzyżak, makohun, makowert, makowit, pałka, solniak, tłuczek, tłukacz, tołkacz, wałek, wiercioc*.

Wałek I – tom I: 322.

Wałek II – tom II: 208.

Wałek III – tom II: 208.

Wałek IV – tom II: 395.

Wałek V – tom IV: 456.

Wałek VI ‘przedmiot kuchenny walcowatego kształtu, służący do wałkowania ciasta’

Wałek to przedmiot drewniany, którym się wałkuje ciasto (Wólka Kańska). Jest drewniany wałek do ciasta i nim się wałkuje (Rozięcín). Wałek to narzędzie do rozwałkowania ciasta (Wólka Ratajska). A wałek, taki był cały wałek, prosty, nie tam, że rączki żadne, tylko taki kawalek (Milanów). Był wałek do mąki, do ciasta (Borowa).

Źródła: PM, MI, TG.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *wałka*; D. lm. *wałków*; wymowa: *vaŭek, vatek*.

Wałek VII ‘tłuczek do ziemniaków’

Wałek to do tłuczenia kartofli (Żółtańce). Dunica z wałkiem takim du kartofli, i można wiercić (Sulmice). Wałek tyn sam du kartofli i du ucierania w donicy sera był, drywniany (Rozięcín).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia (zob. mapa 58).

D. lp. *wałka*; D. lm. *wałków*; wymowa: *vaŭek, wałek*.

Por. *kaczka, kałatuszka, kopystka, kopyść, koziołek, krzyżak, makohun, makowert, makowrit, pałka, solniak, tłuczek, tłukacz, tołkacz, wałeczek, wiercioch*.

Wałkować ‘rozplaszczać, wygładzać ciasto za pomocą wałka’

Ciasto na kluski to trza umić zagnić, potem kubieta musi wałkować wałkiem (Zakłodzie). Wałkować to ciasto na kluski (Wolica). Wałkować to tak gnić wałkiem (Orłów Drewniany). Wałkować cienko, wykrawać krążki szklanko i lepić pierogi (Turów). Piekło sie kiedyś ciasto, no to sie wałkowało i wykrawało sie szklanko (Jarosławiec).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *vaŭkować, wałkować*.

Por. *magłować, roztaczać, rozwałkować, taczać*.

Warenik ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Warenik to taki placek przekładany (Wólka Plebańska). Warenik to serem przekładany, albo prawie cały z syra, a może być przekładany i czym inszym (Wyczółki). Wareników napiokli, takich pirogów z czym tam w środku, co tam mieli (Hołowno).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 17).

D. lp. *warenika*; D. lm. *wareników*; wymowa: *vareńnik, varyńnik*.

Por. *bartosz, bartuch, obartuch, obertuch, pieróg, placek, przekładaniec, przekładanka, przewijak, przewijaniec, warenycia, zawijach, zawijak, zawijaniec, zawijas*.

Warenycia ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Warenycia to taki placek gruby z nadzieniem (Hanna). Warenycie to pierogi z serem, kaszo, pieczone w piecu (Grabowiec).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Włodawy i Zamościa (zob. mapa 17).

D. lp. *warenici*; D. lm. *warenciów*; wymowa: *vareńyća, varyńyća*.

Por. *bartosz, bartuch, obartuch, obertuch, pieróg, placek, przekładaniec, przekładanka, przewijak, przewijaniec, warenik, zawijach, zawijak, zawijaniec, zawijas*.

Wareszka ‘drewniana łopatka do mieszania gotujących się potraw’

Wareszka drewniana jest do rozkałatania mąki z wodą czy z mlekiem, jak sie zupe zaprawia (Kosmów). Wareszko sie zabelta w garku i zaprawi potem (Kryłów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Hrubieszowa.

D. lp. *wareszki*; D. lm. *wareszków*; wymowa: *vareška*.

Por. *kałatuszka, kopystka, kopyść, koziołek, łopatka, opołonik, warząchew*.

Warząchew I ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

Warząchew to prosto łyżka drewniana (Abramów). Warząchew to kiedyś do jedziny, a tera do mieszania w garku (Osmolice). Jest warząchew drewniana (Wiski). Warzą-

chew to wielgo drewniano łyżka (Janiszkowice). *Noże, łyżeczki, no łyżki to były normalne takie, no czasem to były drewniane jakies tam tego, nazywała sie warzACHEW* (Wólka Domaszewska).

Źródła: PM, ML, PI, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i środkowa (zob. mapa 59).

D. lp. *warzACHwi* // *warzACHwy*; D. lm. *warzACHwów* // *warzACHwiów*; wymowa: *vaʒoɲxɛf, vaʒuɲxɛf*.

Por. *chochla, duża łyżka, kopystka, kopyść, łyżka drewniana, łyżocha, napyza, opołonik, pirożnica, warzACHwa, warzACHwia, warzocha, warzochew, warzochiew*.

WarzACHEW II ‘łyżka wazowa do nalewania zupy’ (zob. ilustracja 12).

WarzACHEW to do nalywania zupy (Gałęzów). *WarzACHEW to ta łyżka cerpakowa* (Borysów). *Do nakładania była warzuchew, tako wielgo warzuchew, a do jedzania to małe łyżeczki* (Gołęb).

Źródła: PM, ML.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *warzACHwi* // *warzACHwy*; D. lm. *warzACHwów* // *warzACHwiów*; wymowa: *vaʒoɲxɛf, vaʒuɲxɛf, vaʒuxɛf*.

Por. *chochelka, chochla, czerpak, łyżka wazowa, nabierka, nalewka, warzocha*.

WarzACHEW III ‘drewniana łopatka do mieszania gotujących się potraw’

WarzACHEW to taka łopatka do mieszania potraw, jak sie gotujo (Międzyrzec Podlaski). *Miszali warzACHwio, tako łopatko* (Rogoźniczka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Międzyrzecza Podlaskiego.

D. lp. *warzACHwi* // *warzACHwy*; D. lm. *warzACHwów* // *warzACHwiów*; wymowa: *vaʒoɲxɛf, vaʒuɲxɛf*.

Por. *katatuszka, kopystka, kopyść, koziołek, łopatka, opołonik, wareszka*.

WarzACHWA ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

WarzACHWA to duża drewniana łyżka do mieszania w garku (Wola Idzikowska). *WarzACHWA to duża łyżka drewniana, kiedyś nio jedli* (Orłów Drewniany).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowa i środkowo-zachodnia (zob. mapa 59).

D. lp. *warzACHwy*; D. lm. *warzACHwów*; wymowa: *vaʒoɲxɛfa, vaʒuɲxɛfa*.

Por. *chochla, duża łyżka, kopystka, kopyść, łyżka drewniana, łyżocha, napyza, opołonik, pirożnica, warzACHEW, warzACHwia, warzocha, warzochew, warzochiew*.

WarzACHWIA ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

WarzACHWIA to łyżka drywniana (Borzechów). *WarzACHWIO jadły zupe czy tam kapuste jake* (Babin).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL.

Geografia: Borzechów, Babin, Szczuczki, Poniatowa, Majdan Stary, Korczów (zob. mapa 59).

D. lp. *warzACHwi*; D. lm. *warzACHwiów*; wymowa: *vaʒoɲxɛfa, vaʒuɲxɛfa*.

Por. *chochla, duża łyżka, kopystka, kopyść, łyżka drewniana, łyżocha, napyza, opołonik, pirożnica, warzACHEW, warzACHwa, warzocha, warzochew, warzochiew*.

Warzocha I ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

Warzocha no to drewniana łyżka (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski). Przy piecu powinna wisieć warzocha, by kiedy trza była na pudurędziu (Sól). Była jeszcze taka wielga warzocha (Świerże).

Źródła: PM, ML, PI, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i południowa, sporadycznie poza tym obszarem (zob. mapa 59).

D. lp. *warzochy*; D. lm. *warzochów*; wymowa: *važoxa, važuxa*.

Por. *chochla, duża łyżka, kopystka, kopyść, łyżka drewniana, łyżocha, napyza, opołonik, pirożnica, warząchew, warząchwa, warząchwia, warzocheu, warzochiew*.

Warzocha II ‘łyżka wazowa do nalewania zupy’ (zob. ilustracja 12).

Warzocha to łyżka do nabirania zupy (Tarnawa Duża). Warzocha to do nalywania zupy jest (Sulmice). Łyżki to różne, takie małe i taka wielga warzocha, to już du nakładania tam czego, jakiś zupy czy kartofli, czy co (Horyszów Ruski).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa.

D. lp. *warzochy*; D. lm. *warzochów*; wymowa: *važoxa, važuxa*.

Por. *chochelka, chochla, czerpak, łyżka wazowa, nabierka, nalewka, warząchew*.

Warzocheu ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

Warzocheu to wielga drywniana łyżka du mieszania w garku (Dobrynka). Warzocheu to drewniana łyżka troche taka większa, a kiedyś to jedli tym (Ługów).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL.

Geografia: Lipnica, Dobrynka, Bończa, Ługów, Ożarów, Sulów (zob. mapa 59).

D. lp. *warzochwy*; D. lm. *warzochwów*; wymowa: *važoxef*.

Por. *chochla, duża łyżka, kopystka, kopyść, łyżka drewniana, łyżocha, napyza, opołonik, pirożnica, warząchew, warząchwa, warząchwia, warzocha, warzochiew*.

Warzochiew ‘duża drewniana łyżka kuchenna’

Podczas gotowania mieszano potrawy drewniano łyżko zwano warzochwio, była wielga warzochiew (Dobryń). Warzochiew to kiedyś służyła do jedzynia (Wyczółki).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL.

Geografia: Lipnica, Dobryń, Dobrynka, Wólka Plebańska, Czosnówka, Wyczółki (zob. mapa 59).

D. lp. *warzochwi*; D. lm. *warzochwiów*; wymowa: *važoxef*.

Por. *chochla, duża łyżka, kopystka, kopyść, łyżka drewniana, łyżocha, napyza, opołonik, pirożnica, warząchew, warząchwa, warząchwia, warzocha, warzocheu*.

Warzone mleko ‘mleko gotowane’

Albo sie jadło często kartofle z warzunym mlikim, ale jo żym tego nie jadła, tak żym nie lubiała. No takie sie kartofle z warzunym mlikim jadło (Świeciechów). Na rano to warzune mliko i kawotek chleba (Słodków).

Źródła: PM, TS.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *warzonego mleka*; D. lm. *warzonych mleków*; wymowa: *važone mleko, važone mliko, važune mleko, važune mliko, važune mlyko*.

Warzuch ‘wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku’

Warzuch sie robi na ugotowanym mleku (Zarzecze). Zdynam pierw warzucha i dopiero mleko wypitam (Skowieszyn).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Zarzecze, Skowieszyn, Bochothnica (zob. mapa 31).

D. lp. *warzucha*; D. lm. *warzuchów*; wymowa: *važux*.

Por. *baba, babka, dziad, dzida, grzybek, kipa, kozuch, kozuszek, pianka, plewka, przygarka, schabka, skorupka, skóra, skórka, starka, szum*.

Warzyć się / zwarzyć się ‘psuć się przy gotowaniu’

Warzy sie mleko, jak już skwaśniałe (Telatyn). Jak sie gotuje skwaśniałe mleko, to ono może warzyć sie (Wronów). Mleko jak troche kwaśne, to sie zawsze zwarzyć może, ni ma co gotować takiego (Karmanowice).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *vażyć še / zvażyć še*.

Warzyć ‘gotować potrawę na ogniu’

Chtop szel w pole, a baba z samego rana miała warzyć strawe jakaś (Bojary). Warzyć to gotować (Horyszów Ruski). Waryć to po chachłacku gotować jedzenie (Świerze).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

Wymowa: *vażyć, varyć*.

Por. *gotować, prażyć, pryczyć*.

Wesołuszka ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy’ (zob. ilustracja 18).

Wesołuszka jest w maśnicy i nio sie rozbija śmitane (Ochoża). Kręcili to wesołuszko i masło sie rubiło (Nowosiółki).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Błotków Duży, Ochoża, Staw, Nowosiółki, Horyszów Polski, Miętkie (zob. mapa 50).

D. lp. *wesołuszki*; D. lm. *wesołuszków*; wymowa: *vesoꞥuška, vysoꞥuška*.

Por. *beltak, bijak, brzechtacz, kałatuszka, kij, kijek, kóleczo, kółko, krążeczek, krążek, paliczka, pałka, tłuczek, tłuczka, tłukacz, trzepak, ubijak*.

Wędlina ‘wyrób wędliniarski z mięsa i przypraw w osłonce z jelita’

Tam troszki wędliny było na te święta (Michów). Nie wędzili tak jak teraz. Od święta sie tylko wędziło wędline (Milanów). Kiedyś wędlina to tylko była tak jak na oświęcenie, wcale nie było wędliny, kasza, ser, o pierogi redczane, pierogi piekli na wesele (Bukowa).

Źródła: PM, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. *wędliny*; D. lm. *wędlinów*; wymowa: *vendłina, vyndłina, vendlyna, vyndlyna*.

Por. *kiełbasa*.

Węgle ‘rozżarzone czarne, twarde kamyczki, którymi pali się w piecu kuchennym’

Węgle so z węgla czarnego abo z drewna (Rebizanty). Czyrwone węgle so z drzewa, jak sie w piecu spali (Świeciechów).

Źródła: PM, ML, TS, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *węglów*; wymowa: *veŋgle, vyŋgle*.

Wiaderko I – tom IV: 460.

Wiaderko II ‘wiadro blaszane do noszenia wody do domu’

Wiaderko to było na wodę nosić z studni (Krzemień). My mówim kubetek, ale to lepsze i ładniejsze w dzisiejszych czasach będzie wiaderko (Niedźwiada).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i środkowa (zob. mapa 62).

D. lp. *wiaderka*; D. lm. *wiaderek // wiaderków*; wymowa: *úaderko*.

Por. *kubeł, kubetek, kubetko, kubło, wiadro*.

Wiadro I – tom IV: 460–461.

Wiadro II ‘wiadro blaszane do noszenia wody do domu’

Wiadro było na wodę ze studni (Łopatki). Wiadro to na wodę nosić (Skoków). Wiadro metalowe na wodę było (Wola Uhruska). Pierw to wiadro takie drewniane i nim się te wodę nosiło, a późni już ino blaszane (Teodorówka). Wiadro to blaszane całe i w nim nosiło się wodę do dum (Rozięcín).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 62).

D. lp. *wiadra*; D. lm. *wiader // wiadrów*; wymowa: *úadro*.

Por. *kubeł, kubetek, kubetko, kubło, wiaderko*.

Widelec ‘narzędzie stołowe w kształcie widełek, służące do nabierania jedzenia’

Widelec to razem jest z łyżko, do jedzynie służy (Łazy). A kiedyś to nie tak, jak teraz, że każdy tam ma swój widelec, widelców ni było wcale, tylko łyżka była (Stawek).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *widelca*; D. lm. *widelców*; wymowa: *úidelec*.

Widleczek ‘drewienko rosochate do mieszania płynów’ (zob. ilustracja 10).

Widleczek pomagali rozkłócić mąkę z wodą, bo na tym byli takie rosochy i to ładnie rozkłócało (Dębowa Kłoda).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Parczewa.

D. lm. *widleczków*; wymowa: *úideučki*.

Por. *bijanka, czepka, ferlok, fryga, katatuszka, kopystka, kopyś, kozietek, koziołek, krązek, kręcik, kręzałek, kruzaczka, mąteu, mąteuwa, opo-tonik, rogalik, rogatulka, rosochula, rososzka, rożki, trzepaczka*.

Wieczera ‘posiłek wieczorny’

Wieczera to kolacja. Nieraz jeszcze jak babcia żyła, jeszcze prababcia żyła, to ja wiem, możemy mieli po pięć lat, to tam wołała dziadka, no, stary chodź no, bo już wieczera

(Helenów). *Kolacja to takie ludzkie powiedzynie, ale przecież wieczerzali ludzie, no to wieczerza* (Michalów). *Na wiczerze to kubek mleka od krowy i chleb czasem tam czym polany albo z cebulko i z olejem* (Tuchanie). *Jak sie stawio wiczerze na stół, to łon wtedy kładzie sie spać* (Sól). *Kolacja to była kiedyś wieczerza* (Krasew). *Kiedyś to sie nie mówiło kolacja tylko wieczerza* (Stok).

Źródła: PM, ML, TG, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *wieczerzy*; D. lm. *wieczerzów*; wymowa: *úečezža, úičezža*.

Por. *kolacja*.

Wieczerzać ‘jeść kolację’

Wieczerzać to sie zaczynało w lecie już po zmroku (Żrebce). *Wieczerzać to sie bedzie po rubocie, pierw trza zboże sprzątnuć z pola* (Olenówka).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

Wymowa: *úečezzać, úičezzać*.

Por. *jeść kolację*.

Wieczko ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Wieczko to zabezpiecza wierzch maśniczki (Orłów Murowany). *W maśniczce wieczko takie było z dziurko i tam sie wkładało taki tłuczek i tym sie biło* (Zynie). *Wieczko w maśniczce było, bo nieraz aż wycikało, jak sie śmitana tak zburzyła, to żeby ni wycikało, bo by obryzgało człowieka całego* (Łukowa).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Orłów Murowany, Sulmice, Bończa, Majdan Stary, Zynie, Łukowa, Aleksandrów (zob. mapa 51).

D. lp. *wieczka*; D. lm. *wieczków*; wymowa: *úečko*.

Por. *denko, jabko, jasetko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, łeppek, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pepek, pienuuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczek, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik*.

Wieko ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Wieko to takie maluśkie, ale dobrze zakrywa od góry maślnice (Głębokie). *Śmitana ni chlapie, jak je nałożune to wieko na wirzku* (Tuczępy).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Gąsiorzy, Żakowola, Żuków, Szuminka, Głębokie, Tuczępy, Rogów (zob. mapa 51).

D. lp. *wieka*; D. lm. *wieków*; wymowa: *úeko*.

Por. *denko, jabko, jasetko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, łeppek, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pepek, pienuuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczek, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik*.

Wieprzowe mięso ‘mięso ze świni’

Wieprzowe mięso to mięso ze świni (Moniatycze). *Na święta to już zawsze wiprzowe mięso było, bo wieprzka zabiły i robiły kiłbasy, jakieś tam z tego wyroby* (Otrocz).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *wieprzowego mięsa*; D. lm. *wieprzowych mięsów*; wymowa: *úepšove męso, úipšove męso, úepšove mýso, úipšove mýso, úipšove męno, úepšove męno*.

Por. *faryna, mięso świniacze, mięso wieprzowe, mięso ze świni, świnina, świńskie mięso, wieprzowina*.

Wieprzowina ‘mięso ze świni’

Wieprzowina to mięso ze świni (Ratoszyn). Z mięsa to kiedyś jadano wieprzowinę, inne to mało, chyba ze mięso z kury (Borownica).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *wieprzowiny*; D. lm. *wieprzowinów*; wymowa: *úepšovina, úipšovina, úepšovina, úipšovina*.

Por. *faryna, mięso świniacze, mięso wieprzowe, mięso ze świni, świnina, świńskie mięso, wieprzowe mięso*.

Wiercić mak ‘rozcierać mak na jednolitą masę’

Wiercić mak to kiedyś był przymus, bo a to do klusków, a to do piroga, a to do placków, a to do jaki zupy, a i do chleba jak piekli, wszędzie był mak (Kasiłan). Wiercili mak jak post (Dobryń). Kiedyś mak w dunicy wiercili, taka wiertacha była (Hołowno).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechna.

Wymowa: *úerčić mak, úirčić mak*.

Por. *kręcić mak, trzeć mak*.

Wiercioch ‘tłuczek do ziemniaków’

Wiercioch to wałek, którym wierci się w makutrze (Dobryń). Kartofle si gutuje, a potem gniecie takim wierciochem drywnianym, tłuczkiem takim (Cichobórz).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony (zob. mapa 58).

D. lp. *wierciocha*; D. lm. *wierciochów*; wymowa: *úerćox, úerćux*.

Por. *kaczatka, kałatuszka, kopystka, kopyść, kozietek, krzyżak, makohun, makowert, makowrit, pałka, solniak, tłuczek, tłukacz, tołkacz, wałeczek, wałek*.

Wierciocha ‘gliniana miska do ucierania maku’ (zob. ilustracja 16).

Wierciocha to duża gliniana miska do tarcia maku (Wiski). Wierciocha, to wierci się mak w poście, na Wilije na makowce (Kuzawka). Wierciocha to taka jak miska i służy do ucierania maku (Dobryń). Duża gliniana miska do tarcia maku to wierciocha (Suchawa). Mieli takie miski, nazywały się wierciochy (Rogoźnica-Kolonia). Wiercili mak do ciasta w wierciose jak to nazywali, czyli makutra (Dobryń). Na wyselu to taka wierciocha duża, ud maku taka, i pełno pirogów (Różanka). Wałkiem kręcili, wyrccioche każda gospodynia miała (Jabłeczna).

Źródła: PM, ML, TG, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 60).

D. lp. *wierciochy*; Msc. lp. *wierciose*; D. lm. *wierciochów*; wymowa: *úerćoxa, úirćoxa, úyrćoxa*.

Por. *donica, krzynówek, makortyt, makownica, makutra, miska, miska siwa, studziolina, wiertacha*.

Wiersznik ‘górnny kamień żaren’

Kamiń w górze w żarnach to wiersznik (Abramów). Kamienie w żarnach były dwa, i ten w górze to nazywały, ze to wiersznik (Rudy).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Puław i Lublina.

D. lp. *wiersznika*; D. lm. *wierszników*; wymowa: *úersńnik, úirśnik, úersńnik*.

Por. *kamiień, kamień górny, kamień zwierzchni, przetok, wierzchlak, wierzchni kamień, wierzchniak, wierzchnik, zwierzchnik, żarnowiec, żarnowy kamień*.

Wiertacha ‘gliniana miska do ucierania maku’ (zob. ilustracja 16).

Naczynie gliniane niepolowane do tarcia maku to wiertacha (Bordziłówka). Wiertacha to gliniana miska do ucierania maku (Lechuty Małe). U nas więcy wertiacha mówili, że sie wierci w ni to wiertiacha (Hołowno).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 60).

D. lp. *wiertachy*; D. lm. *wiertachów*; wymowa: *úertaxa, úirtaxa, verfaxa, úerfaxa*.

Por. *donica, krzynówek, makortyt, makownica, makutra, miska, miska siwa, studziolina, wierciocha*.

Wierzch I – tom I: 332.

Wierzch II – tom IV: 463.

Wierzch III – tom V: 483.

Wierzch IV ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Wirzch to na górze maśniczki, zamyka jo od góry (Wola Idzikowska). Wirzch to maluśka pokrywa maśniczki (Żulin). Wierzch to zamknięcie od góry maśniczki (Lisikierz).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 51).

D. lp. *wierzchu*; D. lm. *wierzchów*; wymowa: *úešx, úišx, úešk, úišk*.

Por. *denko, jabko, jasełko, kaczatka, kapelusik, kółko, krążek, łepok, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pienuśzek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczek, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik*.

Wierzchlak ‘górnny kamień żaren’

Zyto sie wsypuje w duce w tym wirzchlaku i sie kręci mlonem (Huszczka). Wirzchlak to kamiń górny żaren (Tuczna).

Źródła: PM, KAGL, MSGP.

Geografia: okolice Puław i Lublina.

D. lp. *wierzchlaka*; D. lm. *wierzchlaków*; wymowa: *úešxlak, úišxlak*.

Por. *kamiień, kamień górny, kamień zwierzchni, przetok, wiersznik, wierzchni kamień, wierzchniak, wierzchnik, zwierzchnik, żarnowiec, żarnowy kamień*.

Wierzchni kamień ‘górnny kamień żaren’

Kamiień wirzchni to taki kamiień chodzący (Staw Noakowski). Wirzchni kamień był ruchomy (Wierzbica pow. Kraśnik). Żarna to było dwa kamienie i w jednym było wyżłobione takie zagłębienie i kij dłuższy. I to sie tym wierzchnim kamieniem kręciło, a w tym

sie mełło, rowek był do wysypywania (Raciborowice-Kolonia). *Wirzchni kamiń u żarnów i tyle, inaczy na to nie mówio* (Świerże).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *wierzchniego kamienia*; D. lm. *wierzchnich kamieniów*; wymowa: *úešxni kaień, úišxni kaień, úešxni kaíniń, úišxni kaíniń, úeškni kaíniń, úiškni kaíniń*.

Por. *kamiień, kamiień górny, kamiień zwierzchni, przetok, wiersznik, wierzchlak, wierzchniak, wierzchnik, zwierzchnik, żarnowiec, żarnowy kamiień*.

Wierzchniak ‘górný kamiień żaren’

Wierzchniak to obrotowy jest (Kąty). *W żarnach był wirzchniak, tak ruszał sie, chodziuł cały czas* (Nowodwór).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Kąty, Wyhalew, Nowodwór, Kopyłów.

D. lp. *wierzchniaka*; D. lm. *wierzchniaków*; wymowa: *úešxniak, úišxniak*.

Por. *kamiień, kamiień górny, kamiień zwierzchni, przetok, wiersznik, wierzchlak, wierzchni kamiień, wierzchnik, zwierzchnik, żarnowiec, żarnowy kamiień*.

Wierzchniczek ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Wierzchniczek przykrywa maśniczke (Sielec). *Wirzchniczek jest taki jak kólecčko, ni kólecčko takie, wsadzi sie na górze i smitana nie wylatuje z maśnicy* (Mołodiatycze).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Horyszów Polski, Sielec, Rogów, Mołodiatycze, Kopyłów, Malice (zob. mapa 51).

D. lp. *wierzchniczka*; D. lm. *wierzchniczków*; wymowa: *úešxniček, úišxniček, úerxnyčok*.

Por. *denko, jabko, jasełko, kaczałka, kapelusik, kółko, krażek, łepok, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pienuuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchnik, wierzczek, zatuła, zatułka, zatyczka, zwierzchnik*.

Wierzchnik I ‘górný kamiień żaren’

Kamiń u góry w żarnach to wirzchnik (Tarnawatka). *Wirzchnik w górze żarnów jest* (Bęczyn).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *wierzchnika*; D. lm. *wierzchników*; wymowa: *úešxník, úišxník, úiškńik*.

Por. *kamiień, kamiień górny, kamiień zwierzchni, przetok, wiersznik, wierzchlak, wierzchni kamiień, wierzchniak, zwierzchnik, żarnowiec, żarnowy kamiień*.

Wierzchnik II ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Wierzchnik to takie coś u góry w środku maśniczki, uno zastania tak (Dereźnia). *Wierzchnik to ta maluška wierzchnia część maśniczki* (Opoka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa (zob. mapa 51).

D. lp. *wierzchnika*; D. lm. *wierzchników*; wymowa: *úěšxník, úíšxník, úíškník*.
 Por. *denko, jabko, jasełtko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, łepok, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pienuśzek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzczek, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik*.

Wierzczek 'kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu'
Wirzczek albo wirzch maśniczki (Pilaszkowice). *Na krążku jeszcze jest wierzczek taki maleńki i śmitana nie bryzga na boki* (Rybczewice).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Pilaszkowice, Rybczewice, Częstoborowice, Zakrzów, Gardzienice, Łopienik Górny, Krasienin, Abramów (zob. mapa 51).

D. lp. *wierzczka*; D. lm. *wierzczków*; wymowa: *úěšček, úíšček, úíšcek*.

Por. *denko, jabko, jasełtko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, łepok, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pienuśzek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, zatula, zatulka, zatyczka, zwierzchnik*.

Winny (o smaku)

Winny to jak tak letko kwaśny (Stryjów). *Żeby winny smak był, to dodawali octu troche* (Wola Gałęzowska). *Mój to lubioł takie winne jak było, to do drygi se nalot octu i jod, mlaskoł, bo dobre, bo już tyn smak taki winny ty drygi był* (Żrebce).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *winnego*; D. lm. *winnych*; wymowa: *úinny*.

Wiosło 'drewniana płaska łopata do wkładania chleba do pieca' (zob. ilustracja 23).

Do wsadzania chleba to było wiosło, bo na nim sie ładnie kładło chlib (Hańsk). *Wiosłem sie chlib wsunęło du pieca, bo to na trzonie sie piekło* (Kulczyn).

Źródła: PM, MSGP.

Geografia: Hańsk, Żdzarka, Kulczyn (zob. mapa 41).

D. lp. *wiosła*; D. lm. *wiosłów*; wymowa: *úosúo, úosúo*.

Por. *łopata, łopatka*.

Wirówka 'naczynie z kranikiem na dole do odciągania śmietany od mleka'

Wirówka to do odciągania śmietany od mleka (Mołozów). *Do odtłuszczania mleka była wirówka* (Łańcuchów). *Masyrna łod śmietany, wierówka, a dawniej to nazywali centryfuga* (Żdzary). *Wirówka była do odtłuszczania mleka, taka bańka z kranikiem u dołu* (Żrebce). *U nas sie przekręcało wirówko, było łosiem krów, dużyło sie rękami i kręciło sie co ranek mleko* (Niedziałowice).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *wirówki*; D. lm. *wirówek*; wymowa: *úirufka, úerufka*.

Por. *bańka, centryfuga, odciągarka, odciągawka, stójka*.

Wiśniak ‘sok z wiśni’

Z wiśni wiśniak sie rubiło, tyn sok był na całe zime (Siennica Duża). U mnie wiśniaku stoi z pięć butłów (Posadów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *wiśniaka*; D. lm. *wiśniaków*; wymowa: *úiśńak*.

Por. *sok, sok wiśniowy*.

Wiśnianka ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Wiśnianka to zupa z wiśni prosto z drzewa (Ostrów Lubelski). Wiśnianka była z wiśni, z mąko i śmietano. To było słodkie i to zupa była (Borki). Wiśnianka to tak, trzeba wiśnie opłukać, zalać wodą, dodać przyprawy, osłodzić i podprawić mąko wymieszano z zimno wodą i śmietano. Można podawać z makaronem (Czemierniki). Z wiśni była wiśnianka (Mircze). Wiśnianka to zupa z wiśni (Dubienka). Wiśnianka to mąko zaprawiana, no śmitana ji mąka, ji te wiśnie (Kanie). A z owoców to wiśnianka z wiśni i z młodymi kartoflami, zabiłana (Ciężkie). Na słodko to wiśnianka, bo to z wiśni, to sie z kartoflami jadło. Wiśnianke gotowały z wiśni (Wojcieszków). No z owoców to wiśnianki, jabłczanki jakieś, tak wiśnie sie rzucalo i na wodę osłodziło sie, i była taka wiśnianka, i do dziś sie robi (Wólka Domaszewska). Rzucalo sie wiśnie na wodę i później jak sie podgotowało, to sie zebralo mąki, troche wody, i do kartofli (Borki). W dawnych czasach jabłczanka i wiśnianka to były typowe zupy letnie z sezonowych owoców (Branica Radzyńska). Wiśnianko sie najeść można było, ale w pole sie ni nadawała, jedna taka baba dała żniwiarzom wiśnianke, to potem mówili, że to skapo baba i nie szanuje ludzi (Suchowola).

Źródła: PM, PI, B, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony (zob. mapa 11).

D. lp. *wiśnianki*; D. lm. *wiśnianków*; wymowa: *úiśńanka, úiśńonka, úiśńunka*.

Por. *baszcz owocowy, chamuła, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, wiśniówka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Wiśniówka ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

W lecie rwali wiśnie i robili zupy wiśniówki (Serniki). Wiśniówka to zupa ze świeżych wiśni zaprawiana mąką (Dubienka).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Górka, Pałecznica, Niedźwiada, Nowodwór, Serniki, Dubienka, Brzeźno, Andrzejów pow. Chełm, Rogatka, Skryhiczyn (zob. mapa 11).

D. lp. *wiśniówki*; D. lm. *wiśniówek*; wymowa: *úiśńufka*.

Por. *baszcz owocowy, chamuła, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, wiśnianka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Włok I – tom II: 212.

Włok II – tom IV: 195.

Włok III – tom V: 490.

Włok IV ‘gęsta, podsmażana potrawa z liści lebiody’

Włok to potrawa ze świniuchy, z łobody (Mircze). Włok był z liści świniuchy, lybiody, rwali, obgotowali i podsmażyli z mąko (Turka). Włok to tyż jedli takie gęste, to były te listeczki lybiody, kiedyś więcy świniucha mówili, i to z tłuszczem, z mąko podsmażono, a jak ni to z olejem lnianym (Dubienka). Włok to potrawa z gotowanych liści lebiody (Hulcze). Narwała liści z włoku i bedzie jich wieczorem gutować, bo wsie lubio tyn włok jeść (Antoniówka). Włok to potrawa gotowana kiedyś z łobody (Grabowiec). Świniuche rwali i włok taki z tego gutowali. Łuno ni kwitnie jino coś takiego mo niby coś, świniucha taki chwast i z tego, z tych listków włok si jiy (Skryhiczyn). Włok to takie zalywane tłuszczem (Radzanów). Włok dusi sie z lebiody (Świerże). Włok to bez mleka, ze stunino, z lebiody, szpinaku (Malice). Włok z lebiody, ze świniuchi, z liści buraków cukrowych (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski). Włok to potrawa ze świniuchy, a świniucha to chwast taki, wielgie to rośnie, że to jak młode to sie swiniam przyważnie rwie, a kiedyś to jak był głód to rwali to i jedli ludzie, gotowali i jedli jak špinak (Andrzejów pow. Chełm). Włok to potrawa głodowa (Czołki).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia i środkowo-wschodnia.

D. lp. *włoku*; D. lm. *włoków*; wymowa: *vɔk, vɔk*.

Por. *chabetuła, chałajda, komosa, lebioda, łoboda, łobodzianka, zielenina*.

Włok V ‘zupa z siekanych liści lebiody zalana mlekiem lub okraszona słoniną’

Włok to zupa z lebiody (Ułhówek). Włok to potrawa z siekanych liści lebiody zalana mlekiem (Cichobórz). Włok to zupa z siekanych liści lebiody, zalewana mlekiem lub okraszona słonino (Świerże).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia i środkowo-wschodnia.

D. lp. *włoku*; D. lm. *włoków*; wymowa: *vɔk, vɔk*.

Por. *baszcz, gorczyca, świniuszka, świrepka, zupa lebiodowa, zupa łobodowa, zupa z lebiody*.

Włok VI ‘gęsta potrawa ze szpinaku’

Włok to potrawa gotowana ze szpinaku (Grabowiec). Szpinak tak posikany, ugotowany, zasmażony mąko na tłuszczu, jajko, i to sie ustudzi, a potem starty czosnek i na wirzchu posypane skwarkami, to był tyn włok (Turkowice).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Hrubieszowa i Chełma.

D. lp. *włoku*; D. lm. *włoków*; wymowa: *vɔk, vɔk*.

Wodzianka I ‘zupa ze skórki chleba, wody, czosnku, cebuli i soli’

Wodzianka to zupa przyrządzona z czerstwego chleba pokrajanego w kostke, zalanego wrzątkiem, z dodatkiem rozartego z solo czostku i smalcu ze skwarkami (Gołab). Bardzo drobno pokrajać cebule, dodać pokrajony w kostke suchy chleb, tyżke smalcu i zalać wrzątkiem, wyjdzie z tego wodzianka (Bohukały). Wodzianka to potrawa posna, kwaśna, gotowana na wodzie, a w poście maszczona olejem (Dzielce). Postne potrawy to żur, kwaśnica, sołoducha, wodzianka (Strupin).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *wodzianki*; D. lm. *wodzianków*; wymowa: *wożanka, wużanka, wożonka, wożunka*.
Por. *dziad, goła zupa, kapłon, kapłonek, kapłownik, zapojka*.

Wodzianka II ‘zupa ziemniaczana’

Wodzianka to inaczej zupa kartoflana ze skórkami czerstwego chleba (Maszki). Ugotować ziemniaki, odcedzić. Zalać wodę zagotowaną z czosnkiem i wkruszonym chlebem. To się jadło na wsi przed tysiąc dziewięćset pięćdziesiątym piątym rokiem (Ułęż). Rzadka zupa z kartoflami to wudzianka (Samowicze).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław, Lublina i Białej Podlaskiej.

D. lp. *wodzianki*; D. lm. *wodzianków*; wymowa: *wożanka, wużanka, wożonka, wożunka*.
Por. *juszka, kartoflana zupa, kartoflanka, ocadzanka, polewajka, polewka, zalewajka, ziemniaczanka, zupa kartoflana, zupa z zacierką, zupa ziemniaczana*.

Wołowina ‘mięso wołowe’

Wołowina to ogólnie mięso z bydła (Batorz). Wołowina to mięso z krowy (Ruda Solska).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *wołowiny*; D. lm. *wołowinów*; wymowa: *woʋoʋina, woʋuʋina, wuʋuʋina, woʋoʋina, woʋuʋina*.

Por. *mięso wołowe*.

Woreczek I – tom I: 335.

Woreczek II ‘płócienny woreczek do wyciskania twarogu’

Taki woreczek był do sera (Grabówka). Każda gospodyni miała taki woreczek do sera. Każda gospodyni już wiedziała, że już mleko jest wystarczające, bo jak zagotował się, to ser był chrupki i był niedobry, jak za mało to nie był ser, tylko takie mazidło (Kryłów). Dobry ser robie w woreczku. Zasuszy się jego, a woreczek z płótna to ładnie to się zasuszy, a przydusić też musowo tym ser i najlepi w kuchni powissić (Majdan Stary). Woreczek był na niego taki tuszty, taki rożek i były syry (Świeciechów). Mleko się owarzało na zsiadłe i do woreczka, do lnianego, i serów nie brakowało (Wojcieszków). Ser się ugrzał, w woreczek się taki brało na róg, stuliło się, ścisnęło się dobrze desko i jeszcze kamiń się położyło (Łukowa). Woreczek lniany uszty tak na róg i wylewało się du tego woreczka, puwisilo się, ściekło, i kładło się na jakieś taborke, przyduszało się deske, kamiń się kładło na wirzk, dusiło się i już był ser (Uchanie). Mama suszyła ser. Szyła taki mały woreczek z lnianego płótna, ubijała go tak ładnie, i ten ser wisiał (Wysokie).

Źródła: PM, ML, TS, TL, AZKP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *woreczka*; D. lm. *woreczków*; wymowa: *voreček, vureček, vorecek, vurecek*.

Por. *rożek, serak, serni woreczek, sernik, worek serowy*.

Worek serowy ‘płócienny woreczek do wyciskania twarogu’

Mleko się zsiadło, stawiało się potem na ciepłej kuchni, łono się tak owarzyło [...] się serek zrobił. I to były takie worki serowe, takie trójkątne tuszty te worki i to mleko się wylewało, to syrwatka ścikata, a to ser został (Policzyna).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *worka serowego*; D. lm. *worków serowych*; wymowa: *vorek serovy, vorek syrovy*.
 Por. *rożek, serak, serni woreczek, sernik, woreczek*.

Wrzeciądź I – tom IV: 469.

Wrzeciądź II – tom IV: 469–470.

Wrzeciądź III ‘ *pionowa oś w żarnach, na którą nakłada się sztabkę poruszającą górny kamień żaren*’

Na wrzeciądzu obraco się kamiń w żarnach (Bałtów). W żarnach był taki wrzeciądź tak z góry na dół sed (Bazanów Stary).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Puław i Dęblina.

D. lp. *wrzeciądza*; D. lm. *wrzeciądźów*; wymowa: *vžėonc, vžėunc*.

Por. *szpień, wrzeciono*.

Wrzeciono I – tom IV: 470.

Wrzeciono II ‘ *pionowa oś w żarnach, na którą nakłada się sztabkę poruszającą górny kamień żaren*’

Wrzeciono to pionowa oś, na któryj osadza się parzyce w żarnach (Mołożów). Wrzyciono to pionowa oś, na któryj siedzi sztabka w żarnach (Kryłów). Wrzeciono w żarnach idzie w pionie (Świerże).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *wrzeciona*; D. lm. *wrzecionów*; wymowa: *vžėono, vžėuno, vžėono*.

Por. *szpień, wrzeciądź*.

Wybieżek ‘ *wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka*’

Przylepił sie i już to taki przylepiuny wybieżek (Kozły). Na wirzch tak wybieża to ciasto i sie z drugim złączy i stąd u chlebow sie wybieżek robi (Korcówka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Kozły, Korcówka (zob. mapa 29).

D. lp. *wybieżka*; D. lm. *wybieżków*; wymowa: *vyžėžek*.

Por. *huska, nalepa, nalepka, osuszek, przylepa, przylepek, przylepka, przypolepka, przywara, szyszka, zalepa, zalepka, zlepa, żużlak*.

Wyciąg ‘ *przewód w piecu, kuchni, odprowadzający dym*’

Dym wyciąga i stąd wyciąg sie nazywa (Niemce). Wyciąg taki zatykali z boku, żeby ciepło nie ucikało z chatupy, taki jak szyber, ale taki długi (Jarczówek).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *wyciągu // wyciąga*; D. lm. *wyciągów*; wymowa: *vyćońk, vyćuńk*.

Por. *dymnik, szyja, świnka, trąba, wywodnik*.

Wydąbniany chleb ‘suchy, twardy, nieświeży chleb’

Stary już, mo zy trzy dni, to i taki wydąbniany chlib (Germanicha). *Lezy już pare dni tyn chlib, i on już jest całkiem wydąbniany* (Okrzeja).

Źródła: PM.

Geografia: Germanicha, Okrzeja, Wola Okrzejska (zob. mapa 26).

D. lp. *wydąbnianego chleba*; D. lm. *wydąbnianych chlebów*; wymowa: *vydombńiany xlep, vydumbńiany xlep, vydombńiany xlyp*.

Por. *czerstwiak, czerstwy chleb, zaczyrzany chleb*.

Wydrapak ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Wydrapak to mały chlebek z wyskrobanego w dziży ciasta (Czesławice). *Chlib upiekli, to jesce wydrapka takiego wsadzili w piec, takiego z tych restków ciasta* (Pogonów).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Czesławice, Ługów, Wielkolas, Pogonów, Abramów (zob. mapa 24).

D. lp. *wydrapka*; D. lm. *wydrapków*; wymowa: *wydrapak*.

Por. *batabuszek, baszczownik, cygan, kotak, kukietka, mazur, oskrobek, podskrobek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wyskrobek, wyskrobka, zasadzka*.

Wygarniać ‘wyjmować z pieca węgle, popiół’

Potem trza te węgle wygarniać kuciubo (Pokrówka). *Wygarniać to z czegoś, a i z pieca można wygarniać ogień i popiół* (Staw Noakowski).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *vygarńać*.

Por. *wygartać*.

Wygartać ‘wyjmować z pieca węgle, popiół’

Węgle z pieca trzeba trza wygartać, bo inaczy chlib sie spoli (Wielącza). *Brali kuciube i wygartali tyn ogień, co tak został w piecu* (Majdan Nepryski).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

Wymowa: *vygartać*.

Por. *wygarniać*.

Wykołotek ‘jajko zepsute, śmierzące’

Wykołotek to śmierzące jajko, tam dzieś w gniaździe za długo lyżało czy co (Łukowisko).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Łukowisko (zob. mapa 35).

D. lp. *wykołotka*; D. lm. *wykołotków*; wymowa: *vykołotek, vykołotek*.

Por. *bełkot, beltuch, beltun, bołbotun, bottun, chlapot, chlobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparzt, zaparstek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzane, zbuk*.

Wymiesić ‘przygotować ciasto i wyrobić bochenki chleba’

Ciasto przed zrobieniem bochenków trza było wymiesić, to była ciężka rubota (Orłów Drewniany). *Wymiścić nalyżało dobrze, bo inaczy nic z chleba ni było* (Telatyn). *Dobra gospodyni to umiała chlib wymiesić* (Hosznia Ordynacka).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *vyměšić, vyměšić, vyměšić, vyměšić.*

Por. *przyczynić, wyrobić.*

Wyplukać ‘oplukać czystą wodą naczynia kuchenne’

Wyplukać zawsze trza naczynie czysto wodą (Malice). Naczynia jak sie umyje, no to potem trza jich jeszcze wyplukać, tak zawsze było (Wólka Czulczycka).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: Błotków Duży, Koszoły, Uhnin, Sosnowica, Wólka Czulczycka, Malice, Zubowice, Brzeziny, Żurawce, Wola Różaniecka (zob. mapa 64).

Wymowa: *vypłukać, vypłukać.*

Por. *obtoknąć, optukać, optuknąć, otoknąć, popłukać, potoknąć, splukać, stoknąć, wytoknąć.*

Wyrobić ‘przygotować ciasto i wyrobić bochenki chleba’

Ciasto przed zrobieniem bochenków trzeba jego wyrobić i dopir w piec (Osuchy). Rano trza było wyrobić to ciasto. Wyrobiłam ten chlebuś, przeżegnałam i pole w piecu (Janowice). Rano rozpałała ogień w piecu chlibowym i dalej wyrabiała ciasto (Krzemień).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *vyrobić.*

Por. *przyczynić, wymiesić.*

Wyskrabka ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyntu chlebowego’

Dudawali wyskrabke z poprzydniego piczenia i to kwasili tyn chlib (Kolechowice). Zostawiało sie ich na następny raz, a wyskrabke psam, kuram sie piekło, wyskrabki zostawiało sie na zakwaske na następny raz (Ortel Królewski).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Ortel Królewski, Lubenka, Koszoły, Kolechowice (zob. mapa 22).

D. lp. *wyskrabki*; D. lm. *wyskrabków*; wymowa: *vyskrapka.*

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczynt, rozczynta, rozczynek, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga.*

Wyskrobek ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Wyskrobek to mały chleb z wyskrobanych resztek ciasta (Siennica Różana). Wyskrobek to bułeczka z resztek ciasta wyskrobanego z dzieży (Ostrów Lubelski). Wyskrobek to ostatni bochenek chleba wkładany do pieca (Wandalin). Wyskrobek to mały placek z wyskrobanych resztek ciasta (Orlów Drewniany). Wyskrobek to takie wkidne (Staw Noakowski). Wyskrobyk to taka buchenka małeńka łustatnia, resztką taka (Horyszów Polski). Wyskrobek to mały bochenek zrobiony z resztek ciasta wyskrobanego z dzieży lub niecki (Wawolnica). Zawsze pies i kot dostają wyskrabki z dzieży za to, że uratowali zboże, a pies z kotem żyją w niezgodzie, bo każdy z nich sobie przypisuje ocalenie zboża dla ludzi (Nowodwór).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 24).

D. lp. *wyskrobka*; D. lm. *wyskrobków*; wymowa: *wyskrobek, vyskrabek, vyskrobyk*.

Por. *bałabuszek, baszczownik, cygan, kołak, kukietka, mazur, oskrobek, podskrobek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskrobka, zasadzka*.

Wyskrobka ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Wyskrobka to mały chlebek zrobiony z resztek wyskrobanego z naczynia ciasta (Czośnówka). Wyskrubki jeszcze na koniec wsadzali w piec, już po chlebie (Brzeźnica Bychawska).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia i okolice Białej Podlaskiej (zob. mapa 24).

D. lp. *wyskrobki*; D. lm. *wyskrobków*; wymowa: *wyskropka, vyskrupka*.

Por. *bałabuszek, baszczownik, cygan, kołak, kukietka, mazur, oskrobek, podskrobek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskrobek, zasadzka*.

Wystudzienina ‘galareta z nówek wieprzowych’

Wystudzienine gotowali, jak się świnie zabiło (Potok Górny). Wystudzienina musi stać, bo zimne to jest, wystudzone (Malice).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Potok Górny, Malice (zob. mapa 3).

D. lp. *wystudzieniny*; D. lm. *wystudzieninów*; wymowa: *vystużeńina, vystużińina*.

Por. *chłodne, chotodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygła, drygle, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, ziebianka, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Wytoknąć ‘opłukać czystą wodą naczynia kuchenne’

Wytoknąć to wypłukać naczynie wodą (Wólka Abramowska). Moje babcia to zawsze mówili, te talerze i łyżki jeszcze trza wytoknąć, bo smugi na nich są (Staw Noakowski).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: okolice Krasnegostawu, Zamościa i Biłgoraja (zob. mapa 64).

Wymowa: *vytoknońć, vytoknuńć, vytoknuć*.

Por. *obtoknąć, optukać, optuknąć, otoknąć, popłukać, potoknąć, spltukać, stoknąć, wypłukać*.

Wywodnik ‘przewód w piecu, kuchni, odprowadzający dym’

Wywodnik to do odprowadzania dymu (Grzędówka). W starych piecach to był taki wywodnik i tam dym szel w te dziure (Leszczanka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Grzędówka, Leszczanka, Międzyrzec Podlaski, Rogoźniczka.

D. lp. *wywodnika*; D. lm. *wywodników*; wymowa: *vyvodnik*.

Por. *dymnik, szyja, świnka, trąba, wyciąg*.

Zabielić zupę ‘zaprawić zupę mlekiem’

Mama zabilata ten krupnik, ten pęcak mlikiem (Mołodiatycze). Mlekiem zabilali, jak śmietany ni było (Krepa). Porke z jabłek to przyważnie mlikiem zabilali, bo śmitany szkoda było (Michalów).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *zabelić, zabiłić, zabelyć, zabilyć.*

Zacieraczka ‘zupa z mąki rzucanej na wrzące mleko’

Zaciraczka to zupa mleczna z mąki rzucanej na wrzące mleko (Ruda Huta). Zacieraczka to zupa na mleku z drobniutkich kluseczków z mąki zrobionych w ręku (Świerże).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Świerże, Ruda Huta (zob. mapa 12).

D. lp. *zacieraczki*; D. lm. *zacieraczków*; wymowa: *zaćeračka, zaćiračka.*

Por. *kruszynka, pryta, prytka, zacierka, zacierki, zakruchy, zakruszka.*

Zacierka I ‘zupa z mąki rzucanej na wrzące mleko’

Zacierka to mąka zacierana z wodo i rzucana na mleko (Mircze). Zacirka to zupa z drobnymi kluseczkami z mąki (Ciosmy). Zacierka to potrawa z mąki na mleku (Wólka Abramowska). Zacirka to zupa na mleku z klusków rzucanych mąko na wode (Pilaszkowice). Zacirka to zupa na mleku z drobniutkich kluseczek zrobionych w ręku (Węglinek). Zacirka to zupa na mleku z drobniutkich klusek, z mąki rzucanych (Niele dew). Zacierka to zupa mleczna ze skubanymi kluseczkami (Grabowiec). Zacierka to zupa na mleku z drobniutkich kluseczków zrobionych w ręku (Mokrelipie). Zacierka to zupa z kluskami (Łukowisko). Zaciurka to potrawa z rzadkiego ciasta pszennego puszczanego na gotowane mleko (Kocudza). Zacierka to zupa mleczka z mąki rzucanej na wrzące wode (Suchowola). Zacierka, bo to ciasto tak zacierają się w rękach (Dubienka). Zacierka to zupa z mąki rozmaconej w mleku (Łańcuchów). Zacierka to zupa z wrzucanymi w trakcie gotowania kluskami (Osmolice). Zacierkę gotowano na mleku (Lipnica). Zacierka na mleku i osobno kartofle na kolację (Janowiec). Kiedyś to się robiło zacierkę, to tak jakby wziąć ręce wycierać, nakruszone takie nierównomierne, bo takie zacierane jak ręce po cieście umazane, i mąka, i tak, i to była zacierka, też tak się robiło. No to była prawdziwa zacierka (Milanów). Jajko się wbijało i na mleku śmy gotowali, rzucaliśmy [. . .]. To się mleko gotowało i mąkę się brało, i tak się ju na takie drobniutki te, i na mleku się rzucało. To nazwane było zacierka (Łukowa). Na śniadanie gotowały zacierkę na mleku (Kiełczewice). Na kulażce czy śniadanie to zacierka na mleku była, takie kluseczki z mąki i mleko (Puchaczów). Zacierka to takie na mleku, zupa taka (Uhrusk). Zacierkę gotowało się na śniadanie (Komodzianka). Zacierka to zupa mleczna z wrzucanymi do gotowanego mleka kluskami robionymi z mąki pszennej i wody. Zacirka to najczęściej była w Dobryniu gotowana putrawą (Dobryń). Teraz mówim na nio zacierka, tak po nowoczesnemu, a kiedyś pryta była (Zrebce). To i teraz pryte robie czasem na śniadanie, ale nie mówie pryta, tylko zacierka teraz mówim na nio (Bończa).

Źródła: PM, ML, TG, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 12).

D. lp. *zacierki*; D. lm. *zacierków*; wymowa: *zaćerka, zaćirka, zućirka, zaćurka.*

Por. *kruszynka, pryta, prytka, zacieraczka, zacierki, zakruchy, zakruszka.*

Zacierka II ‘zupa mleczna z kluskami i kaszą jaglaną’

Zacierka rano była, to na mliku sie gotowało, i była z kaszo jaglano i u nas jeszcze z dynio, kluseczki i ta kasza i jeszcze du tego dynia, to sie słodkie rubiło takie (Kanie).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Chełma.

D. lp. *zacierki*; D. lm. *zacierków*; wymowa: *zaćerka, zaćirka*.

Por. *parszywa zacierka, parszywe kluski, sprzączka, zacierki, żenicha*.

Zacierka III ‘drobne kluseczki robione w ręku’

Zacierka to szczypane kluski z mąki pszennej gotowane na mleku (Maziły). Zacierka to drobne kluseczki du zupy (Łyniew). Zacierka to kluski w ręcach rubione (Moniatycze). Zacierka rwana była, to placuszki sie robiło i rwało sie (Uhrusk). Zacierka to te drobne kluseczki na mleko rzucane, robione w ręku (Łopatki). Zacierka to drobne kluski z mąki jęczmienny, żytny, a tera to z pszeniczny tak zacirane, te mąkę z wodo, takie kuleczki sie tworzyły (Orłów Drewniany). Zacierka to kluski tarte z ręki, a potem gotowane na mleku (Dęba). Zacierka to kluski skubane z ciasta i gotowane na mleku (Wronów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *zacierki*; D. lm. *zacierków*; wymowa: *zaćerka, zaćirka*.

Por. *kłepak, kluseczki szarpane, kluski drobione, kluski kładzione, kluski rwane, kluski skubane, kluski spod cycka, kluski spod pachy, kluski szczypane, kłapcie, tuszczaki, skubanek, zacierki, zakruszki*.

Zacierka IV ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Zacierka to kluski z kartoflami na mleku (Paszki Małe). Zacierka to kluski na mleku, ale razem z kartoflami (Żdźary). Zacierka to zupa, to sie tak brało wody, pare kartofli sie obralo, marchewke, pitruszke, i potem sie zagniotło ciasto, ruzwałkowało, tam jajko sie wbiło, i tak sie rwało te zacierki, wrzucało sie to tej zupy, potem sie skwarki smażyło takie z chudym mięsem, no i sie to pokrasilo, kuperku, pietruszki zielonej (Policzynna).

Źródła: PM, APAE.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *zacierki*; D. lm. *zacierków*; wymowa: *zaćerka, zaćirka*.

Por. *dziadóweczka, dziadówka, kartoflanka na mleku z zacierka, kluski na mleku z kartoflami, małżeństwo, ożenianka, parszywa zacierka, sprzączka, sprząska, tata i mama, zacierki, zakruszka, zarzutka, zupa z zacierka, zupa zacierkowa*.

Zacierki I ‘zupa z mąki rzucanej na wrzące mleko’

Zacierki to zupa, robiły z mlika i mąki tak drobnituko sypały na takie klusecki (Piotrawin). Zacierki to zupa mleczna z tartymi kluskami (Gałęzów). Gotowały jesce zacierki, to były takie kluski na mleku, w tyn sposób gotowane były, że był taki placek rozwałkowany jak na kluski krajane, tylko tak sie rwało tyn placek drobnituki i rzucało na mleko, a mleko sie gotowało, to były takie kluski zacierki, zacierki. Jo to żym jod, bo gotowane były często, bo to bardzo szybko sie robiło, nie trza było krajać (Annopol).

Źródła: PM, ML, TS, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia oraz okolice Parczewa i Białej Podlaskiej (zob. mapa 12).

D. lm. *zacierków*; wymowa: *zaćerki, zaćirki*.

Por. *kruszyńska, pryta, prytka, zacieraczka, zacierka, zakruchy, zakruszka*.

Zacierki II ‘zupa mleczna z kluskami i kaszą jaglaną’

Z jaglano kaszo to zacierki też, na mleku sie podgotowało kasze i zacierki sie dodawało, i to była taka zupa nazywana zacierki (Krasienin).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Lublina i Puław.

D. lm. *zacierków*; wymowa: *zaćerki*, *zaćirki*.

Por. *parszywa zacierka*, *parszywe kluski*, *sprzączka*, *zacierka*, *ženicha*.

Zacierki III ‘drobne kluseczki robione w ręku’

Po naszymu nazywajo zacirki, to so kluseczki (Łazy). Zacirki to drobne kluski robione w ręku (Potok Górny). Zacierki takie same też gotowało sie na mleku (Krasienin). Zacierki to drobniutki kluseczki robione w ręku (Grady). Były kluski zacirki, to jak sie zagnietło ciasto, gołke ciasta w ręke i tak sie rwalo, przekrećitaś i rwalo sie, urwalo sie, przekrećitaś i rzucitaś, to były zacirki (Świeciechów). Normalnie, ja to zawsze tam wrzucam kawałek jakiegoś gnata czy coś, gotuje, marchewka, pietruszka, wszystkie warzywo, cebulke podsmaże, wrzucam te cebulke i normalnie zacierki, gniote ciasto takie byle jakie z jajkiem i skubie, takie skubane zacierki (Milanów).

Źródła: PM, ML, TS, TG, KAGP.

Geografia: powszechnie.

D. lm. *zacierków*; wymowa: *zaćerki*, *zaćirki*.

Por. *klepaki*, *kluseczki szarpane*, *kluski drobione*, *kluski kładzione*, *kluski rwane*, *kluski skubane*, *kluski spod cycka*, *kluski spod pachy*, *kluski szczypane*, *kłapcie*, *łuszczaki*, *skubanek*, *zacierka*, *zakruszki*.

Zacierki IV ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Zacierki to kluski drobione z ciasta rzucane do gotujących sie pokrajanych kartofli, taka zupa z tego (Okszów). Zacierki ugotowało sie na wodzie, kluski sie ugotowało na wodzie, kluski sie gniotło, du tego woda i mąka, i tak sie skubało prosto do tych kartofelków, dawalo sie marchewke, pietruszke, i później sie zakraszało skwarkami (Siedliska pow. Krasnystaw). Dynia w kostke obrana, roztarta i z tego takie zacierki sie rubiło z kartoflami i kluskami (Wojcieszów).

Źródła: PM, APAE, AZKP.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lm. *zacierków*; wymowa: *zaćerki*, *zaćirki*.

Por. *dziadóweczka*, *dziadówka*, *kartoflanka na mleku z zacierką*, *kluski na mleku z kartoflami*, *małżeństwo*, *ożenianka*, *parszywa zacierka*, *sprzączka*, *sprząska*, *tata i mama*, *zacierka*, *zakruszka*, *zarzutka*, *zupa z zacierką*, *zupa zacierkowa*.

Zaczyn ‘ciasto przyspieszające fermentację roztworu chlebowego’

Zaczyn to ciasto do zakwaszania chleba (Dubienka). Zaczyn to Zustawiune ciasto do zakwaszania (Łańcuchów). Zaczyn brało sie do wyrabiania ciasta chlebowego (Osmolice). Zaczyn był chlybowy, na następny chlib zakwasić (Stryjów).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Kolechowice, Łańcuchów, Nadrybie, Osmolice, Bychawka, Krzemień, Stawce, Tarnawa Duża, Wólka Ratajska, Siennica Duża, Orłów Drewniany, Ostrzyca, Stryjów, Rogatka, Dubienka (zob. mapa 22).

D. lp. *zaczynu*; D. lm. *zaczynów*; wymowa: *začyn*, *zacyń*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyzn, rozczyzna, rozczynek, wyskrabka, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Zaczyniać ‘rozczyńnić na chleb’

Zaczyniać to na chleb, inaczy rozczyńnić na chleb (Fajslawice). *Zaczyniać trza ciasto przed zrobieniem bochenków chleba* (Karmanowice). *Zaczyniać to na chlib* (Orłów Drewniany).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: Karmanowice, Łopatki, Fajslawice, Dubienka, Orłów Drewniany, Siennica Nadolna.

Wymowa: *začyńiać*.

Por. *rozczyńnić, zagłodzić, zarobić, zaroszczyńnić*.

Zaczyrzany chleb ‘suchy, twardy, nieświeży chleb’

Zaczyrzany chlib to tera po jednym dniu już, a kiedyś to i tydzień był świeżutki (Godziszów). *Zaczyrzany to stary chlib* (Batorz).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia, sporadycznie na północnym zachodzie (zob. mapa 26).

D. lp. *zaczyrzanego chleba*; D. lm. *zaczyrzanych chlebów*; wymowa: *začyżany xlep, zacyżany xłep, zacyżany xłip, zočyżany xlep, zočyżany xłip*.

Por. *czerstwiak, czerstwy chleb, wydąbniany chleb*.

Zagłodzić ‘rozczyńnić na chleb’

Zagłodzić trza na noc, bo inaczy to chlib nie urośnie (Wielkolas).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Wielkolas, Dęba

Wymowa: *zagożić, zogożić*.

Por. *rozczyńnić, zacyńiać, zarobić, zaroszczyńnić*.

Zaharaszek ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Zaharaszek to pierwsza część chleba odkrojona od nowego bochenka, taka przylepka zy skórko (Ortel Królewski). *Zaharaszek to najlepsza część chleba* (Dobrynka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lipnica, Dobrynka, Ortel Królewski (zob. mapa 27).

D. lp. *zaharaszka*; D. lm. *zaharaszków*; wymowa: *zayarašek, zaxarašek*.

Por. *broda, brzeg, brzeżczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajużka, napiętek, okrojek, piętko, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętko*.

Zajman ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Zajman to gruby kawałek chleba krajany pirszy (Nadrybie). *Zajman to pirsza kromka chleba po chachłacku* (Świerze).

Źródła: PM.

Geografia: Nadrybie, Świerże (zob. mapa 27).

D. lp. *zajmana*; D. lm. *zajmanów*; wymowa: *zajman*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Zajmanka ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Zajmanke odkrajał, a potem dupiro reszte (Kolechowice). *Zajmanka z samego brzegu chleba* (Rudka Kijańska).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Kolechowice, Rudka Kijańska, Ostrów Lubelski (zob. mapa 27).

D. lp. *zajmanki*; D. lm. *zajmanków*; wymowa: *zajmanka*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Zajmowaniec ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Zajmowaniec to to pierwsze z chleba udkrajane, taka skibka zy skórko z wirzku chleba (Świerże).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Świerże (zob. mapa 27).

D. lp. *zajmowańca*; D. lm. *zajmowańców*; wymowa: *zajmowańec*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zalepa, zalepka, zapiętek, zapiętka*.

Zakalec ‘niewyrośnięta i niedopieczona warstwa w cieście’

Zakalec był w chlebie, co nie wyrós (Sąsiadka). *To zakalec to nie wiem od czego to zależało. To jakoś tak przeważnie było na spodniej skórce było jak ciasto, to nazywali zakalec* (Ciężkie). *Cztery bułki kuń zjod, bo jeden zakalec* (Janowice). *Dla baby bardzo ważne było, żeby chleb się upiekł i zakalca nie było, to za punkt honoru było, bo i chłop pochwalił* (Rozięcin). *A ten placek to można było ściany lepić, zakalec na palec, niedopieczune, żeby się lepity, nie daj Boże* (Ratoszyn).

Źródła: PM, ML, AZKP.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *zakalca*; D. lm. *zakalców*; wymowa: *zakalec*.

Zakisek ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczywnu chlebowego’

Zakisek to ciasto do zakwaszania chleba (Wola Idzikowska). *Zakisek to du chleba sie daje, zeby to dać mu właściwy smak, do rozcyniania musioł być zakisek* (Opoka).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Opoka, Łopiennik Górny, Łopiennik Nadrzeczny, Wola Idzikowska (zob. mapa 22).

D. lp. *zakiska*; D. lm. *zakisków*; wymowa: *zakisek*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyn, rozczyzna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Zakiska ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyń chlebowego’

Zakiska to jest ciasto do zakwaszenia chleba (Łańcuchów). Zakiske sie zastawia w dziży na drugi raz, na drugi chlib (Nadrybie).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Łańcuchów, Nadrybie, Zakrzów, Księżomierz (zob. mapa 22).

D. lp. *zakiski*; D. lm. *zakisków*; wymowa: *zakiska*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyn, rozczyzna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Zakruchy ‘zupa z mąki rzucanej na wrzące mleko’

Zakruchy nazywa sie zupa mleczna z kluseczkami z mąki w rękach zrobionymi (Pogonów). Zakruchy to prędko sie robi, bo mlisko sie zagotuje i wrzuci mąki, pokruszy, i jest jedzynie (Żerdź).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Pogonów, Ułęż, Żyrzyn, Żerdź (zob. mapa 12).

D. lm. *zakruchów*; wymowa: *zakruxy*.

Por. *kruszyńka, pryta, prytka, zacieraczka, zacierka, zacierki, zakruszka*.

Zakruszka I ‘zupa z mąki rzucanej na wrzące mleko’

Czasami na śniadanie zakruszka na mleku. To sie mleko ugotuje, bierze sie troszeczkę mąki, tam ze dwa jajka, i sie potem sypie na mleko, gotuje (Policzynna). Zakruszka to było na mleku, jajko sie wbijało do mąki i rozkruszało sie na mleku (Siedliska pow. Krasnystaw). Na mliku gotowali zakruszke na śniadanie, tera robio kanapki (Zakrzów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Zakrzów, Łańcuchów, Ciechanki, Gardzienice, Łopiennik Górny, Siedliska pow. Krasnystaw, Policzynna, Bychawka (zob. mapa 12).

D. lm. *zakruszków*; wymowa: *zakruški*.

Por. *kruszyńka, pryta, prytka, zacieraczka, zacierka, zacierki, zakruchy*.

Zakruszka II ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Zakruszka to była posna zupa na kartoflach i cybuli, zaprawiuna mlikiem, z kluskami skubanymi (Rebizanty). Zakruszke to ja często gotowała, bo kartofla, cybuli i mąki ni brakło (Susiec).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Zamościa i Tomaszowa Lubelskiego.

D. lp. *zakruszki*; D. lm. *zakruszków*; wymowa: *zakruška*.

Por. *dziadóweczka*, *dziadówka*, *kartoflanka na mleku z zacierką*, *kluski na mleku z kartoflami*, *małżeństwo*, *ożenianka*, *parszywa zacierka*, *sprzączka*, *sprząska*, *tata i mama*, *zacierka*, *zacierki*, *zarzutka*, *zupa z zacierką*, *zupa zacierkowa*.

Zakruszki ‘drobne kluseczki robione w ręku’

Rubili w rękach takie drobniutkie zakruszki z mąki du zupy (Łańcuchów). Zakruszki z mąki du mleka byli, bo to tak kruszyli te mąkę i stąd pewnie zakruszki, takie te kluski jak okruszki byli, taki kruszone w pałcach (Zawada).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Lubartowa, Łęcznej, Lublina, Zamościa i Tomaszowa Lubelskiego.

D. lm. *zakruszków*; wymowa: *zakruški*.

Por. *klepaki*, *klusieczki szarpane*, *kluski drobione*, *kluski kładzione*, *kluski rwane*, *kluski skubane*, *kluski spod cycka*, *kluski spod pachy*, *kluski szczypane*, *kłapcie*, *łuszczaki*, *skubanek*, *zacierka*, *zacierki*.

Zakwas I ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczywnu chlebowego’

Był taki zakwas, zostawiało się z jednego pieczywa na drugi (Dzierzkowice Wola). Chleb się piekło na zakwasie, a zakwas to był zostawiony z poprzedniego razu (Wola Osowińska). Restki ciasta z dna dziży chowała do komory na zokwas do nowygo chleba (Krzemień). Zakwas robili, to z tego chleba, co się piekło, takie zostawione tyn zakwas (Brzeście). Zakwas tam zawsze był zostawiony, taki kawałek ciasta na zakwas na następny raz. Drożdzy się nie dawało do chleba, tylko na tym zakwasie się piekło (Rogoźniczka). A trochę na spodzie zostawało tego zakwasu, żeby na przyszły raz było, do następnego chleba (Kawęczyn). No to na zakwasie swoim, mieli ludzie. Zawsze zostawało trochę tego ciasta, mama zostawiała tego ciasta w dziży, później dopiero to się namaczało i ono zaczęło rosnać, dopiero dodawało mąki tej żytniej. To też chyba ze dwa czy trzy dni zanim wyrosło. W piecu jak piekła to na tydzień czasu (Milanów). Ten zakwas to mama zostawiała kawałek tego ciasta. I to leżało dotąd aż się chleb piekło (Olbiecin). Zakwas się robiło, później to musiało leżeć. Wyjmowało się tego ciasta. To stało, ono rosło i tam pęczniało, ten zakwas. I potem jak mąkę wysypywałaś już na chleb chciałaś ten robić, to z tego zakwasu brałaś, rozgniatałaś to wszystko, tam w tej dziży robiłaś. Sie piekło takie bochny wielkie i znowu, zostawiało się tego ciasta na następne (Księżomierz). W dziżce musiał być zakwas, [...]. Z poprzedniego pieczywa zowsze tam gospodyni zostawiała se taki kawołek ciasta i tam go pomucyla i to se leżało w ty dziżce do następnego piecynia. Chlib się piekło co tydzień, to se tyn kawołek tak w ty dziżce leżał tydzień. To późni się przynosiło dziżkę, brało tyn kawołek jak się miało pic chlib i rozmucilo to wszystko, tyn placek tyn rozczyn z wodu ciepłu. Postoło to ze dwie, trzy godziny, wszystko rozmokło to ciasto i dodawało się mąkę do tego, dodawało do tego zsiodłego mlika to był bardzo dobry chlebek, taki puszysty, miłki i miśilo się te dziżkę (Świeciechów). Zakwas to ciasto do zakwaszenia (Mołożów). Dziżę tako się tego, zakwas i rozczyniało się na zakwasie, nie na drożdżach (Michów). Zakwas to się robi z mąki żytni, no woda i mąka i z tego się robi tako gęsto papka, no i to tak stoi du następnego pieczenia (Miętkie). Chleb się piekło na zakwasie, no i dobry był, u mnie zawsze udany (Nasutów). Jeśli chodzi o wypiekanie chleba to robiło się na zwykłym zakwasie, [...]. Zakwas to brało się w kawałek ciasta z chleba i wkładało do mąki, żeby był na następne pieczenie chleba za dwa tygodnie (Krasienin). Zakwas to ciasto do zakwaszania chleba (Dobrynka). Zakwas był swój z poprzedniego chleba. Zostawiało się trochę ciasta na

kolejne piczenie (Tereszpol). W dziży był zakwas ji un stał tak z jednego piczenia na drugie (Pawłów). Chleb sie piekło na zakwasie z mąki razowy (Siemień). Do rozczyynu sie dawało zakwas z poprzedniego pieczenia. Jak było ciasto to dzieże sie skrabalo i zrubilo sie take buleczke ciasta, i to ciasto lyżalo w tej dzieży, i to był zakwas. I bralo sie potem do następnego, do tego rozczyynu to sie na wieczór dodawało, rozrabiało sie ten zakwas razem, i to sie przykrywało ścierko, jeszcze czymścić razem, i to robiło, wyrastało, żyło (Policzyzna). Kiedyś to rubili, zakwas zostawiali w dziży. Troszke ciasta i tak przysypali to mąko i tak ono tydzień czasu stało (Zynie). Zakwas był swój z poprzedniego chleba. Zostawiało sie troche ciasta i tako gałeczke sie zrobilo, i w mąke żytnio sie to wkładalo (Gałęzów). Zakwas sie rubilo, zakwas to pach [. . .]. Żadnych drożdży ni było, tylko tyn zakwas (Łukowa). Zakwas i podmłodzie to jest jedno i to samo. Zakwas to jest właściwie to ciasto, ale jak jest ruzrubione to można go bylo nazwać zakwas albo podmłodzie (Kryłów).

Źródła: PM, ML, TG, TS, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia i południowa, rzadziej na północnym wschodzie (zob. mapa 22).

D. lp. zakwasu; D. lm. zakwasów; wymowa: zakfas, zokfas.

Por. ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyzn, rozczyzna, rozczynek, wyskrabka, zacyzn, zakisek, zakiska, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga.

Zakwas II ‘napój z zakwaszonego chleba’

Skórki z chleba i taki zakwas sie robilo do barszczów. W garnek kamienny skórków sie nakroiło z chleba. I ono tak stało kilka dni, troszeczke sie posoliło i sie zakwas taki robil. To bardzo dobre i do wszystkiego sie dawalo, nie kupywalo sie żadnych octów (Michów). Mąka żytnia, skórki z chleba żytniego, sól, czosnek i woda, ji to był zakwas na barszcz (Pułankowice). Przed nadejściem nocy robilo sie zakwas i na nim baszcz sie gotowalo (Ortel Królewski). Chleb zalewalo sie woda, stało to tak ze trzy dni na zapiecku i na tym zakwasie chlebowym gotowalo sie barszczyk czy żur, jak kto woli (Putnowice Wielkie).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. zakwasu; D. lm. zakwasów; wymowa: zakfas.

Por. kwas chlebowy.

Zakwasek ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyynu chlebowego’

Zakwasyk to ciasto, którego używa sie do wyrabiania specjalnego kwasu, kwaśnej wody (Potok Górny). Zakwasek to ciasto, którego używa sie do zakwaszenia chleba (Gałęzów). Z poprzedniego chleba był zakwasek (Bychawka). Zakwasek pozostał z poprzedniego wypieku w dzieżce (Maziły). To jak sie piekło chleb, to sie zostawialo troche tego ciasta, to tak zwany był zakwasek (Huta). W dzieży musiał być zakwasek, czyli zostawiano ciasto z poprzedniego pieczenia. Teraz ten zakwasek rozpuszczalo sie letnio woda i troszke dawalo sie drożdży, żeby ono roślo. Trzeba było pare godzin, żeby ono wyrosło. Teraz sypali soli, dolewali jeszcze wody jak za mało tam było w tej dzieży, żeby był taka większa pół. I teraz rękami sypali mąki i mięsili. Ale to było bardzo ciężki, bo yy. . . ciasto taki lepiące, że bardzo ciężko było zamieszać (Moniatyczne). Taki zakwasek już sie przechowywalo z jednego piecywa do drugiego ji sie rozczyniało tego chleba (Borzechów). Zakwasek właśnie sie robilo z tego chleba ostatniego, żeby na drugi chleb na tym samym

zakwasku sie piekło chleb, także bardzo dobry był chleb, upieczony zawsze (Chrzanów). A jak sie chlib piekło to [...] pierw jeszcze zakwasek trza było zrobić, żeby chlib sie wyruszał i wyrós. A tera ni ma tego, bo chleb w sklepie kupi i tyle (Żółkiewka). Wieczoram do zakwasku, czyli surowygo ciasta z poprzydniego pieczenia chliba, gospodyni dodawała troche przesianej moki, wody i sól. Ciasto rosto przez cało noc w drewnianej dziży, postawionej koło pieca na drewnianej ławce. Dziże opatulą gospodyni grubam kocam. Po paru godzinach do wyrośnietego zaczynu wsypywała reszte moki i długo miesiła ciasto. Rano rozpalą ogień w picu chlibowym i dalej wyrabiała ciasto. Następnie przekładą porcje ciasta do blaszek, w których ciasto dorastało (Krzemień). Rozczyniali na zakwasku, jak ni było zakwasku to na surowatce, i rozczyniali, i zostawiali aż wyrośnie (Susiec). No a to rozmaicie robio, zostawiać to niby nie lubie ino lepiej rano zrobić, troszke mąki wsypać, troszke drożdży, jeżeli ten zakwasek niby potem słyhać takim starym ciastem jak długo leży, jak tydzień pieczesz no to ono sie robi niby takie (Smólsko Duże). Najpierw sie robi taki zakwasek, weźmie sie mąki i tego, i z wodo, i tak sie zamiesza takie ciasto, i taki zakwasek zawsze leżał, on wyrośnie, kiśnie, i on leżał tak tydzień czasu tam czy ile ten zakwasek w dziżce leżał, a później jak sie drugi chleb już chciało sie piec, no najpierw jak sie był zakwasek, on wyros, jego sie później rozprowadzało z letnio wodo, no i lało sie wode, mąke sypało, robiło sie ciasto na tem, i jak sie wyrobiło sie ten chleb, to sie ciągle tego ciasta zostawiało znów w dziżce na następne pieczenie [...]. Ten chleb to był inny smak, a dziś wszystko na drożdżach, a kiedyś na zakwasku, ten zakwasek on rós, bo on fermentował, skisło i ten chleb na zakwasku długo nie czerstwiał, pach a pach (Mircze). Zakwasek to ciasto, którego sie używa do zakwaszenia, robione z pozostałych resztek ciasta podczas ostatniego pieczenia chleba (Wólka Abramowska). Chlib był na zakwasku, taki kwas to był swoji ruboty (Wólka Polinowska). Zakwasek to ciasto do zakwaszenia (Kryłów). Najpirse sie rozczyniało, zakwasek sie robiło, łono postać ze dwa dni, żeby zakisło i łon jak zakis, to później sie rozrabiało go w ciepły wodzie, dosypywało sie muki i robiło sie tako rozcina i łono stało znowu bez noc jaz zakisło i dopiero sie późni [...] dosypywało muki i sie wyrabiało, se kupił drożdzy cy tam na samym zakwasku i tyz sie upik, tyko był taki pulchniejszy, bo te drożdze to dawały takie dziurecki (Biała). Rozczyniało sie, zakwasek sie robiło, bo kiedyś drożdży sie nie dodawało. Tera to ludzie dajo drożdże, a kiedyś to zakwasek. To sie zakwasek robiło, późni na noc zostawiało. Późni rano sie rozczyniało (Branew). Taki zakwasek się zostawiało z jednego pieczenia na drugi, i na tym sie rozbeltywało i takie rozcyn sie robiło (Osiczyna). Taki zakwasek sie robiło, żeby był chlib miętki i miesiło sie i w piecu sie paliło, i piekło sie (Dzwola). To tak troche było zakwaska i sie trochy wody, dzieże byli, i drożdży troche, i taki sie robiło rozcyn. I ten rozcyn przekis przez noc w dzieży (Błonie). W dziży zakwasek tak sie, troszeczeki ciasta sie zostawiało, zakwasek sie robił, do następnego pieczenia to już wtedy zakwasek, i później siało sie mąke. I tak woda i ten zakwasek i ono rosto. Czasami jak nie było zakwaska to drożdże, ale na zakwasku było lepsze ciasto (Michów). Z każdego piecywa, z jednego na drugi to zostawiała zakwasek. Późni go rozmacąta na trzy dni przed lupiecieniem, a potem dopiro miesiła (Karczmiska). Zakwasek z chleba i ten zakwasek sie pusuliło i mąko pusypało, i on rós. Nie trza było drożdży, ino na tym zakwasku (Klocówka). Zokwasek to ciasto z dawniejszego pieczenia, którego używa sie do zakwaszenia chleba (Ratoszyn). Leje sie wode albo kwaśny mliko, mąki sie daje, wody, albo mlika kwaśnygo, to sie rozmusza i stawi sie w ciepłym miejscu. To sie nazywa zakwasek (Ruda Solska). Zakwasek to kwaśne, wyrośnięte ciasto, nastawione z poprzedniego wypieku, używane w miejsce drożdży do pieczenia chleba (Szczuczki). Brano zakwasek z dziży i rozrabiano go z wodo, a tyn zakwasek to został z poprzedniego wypieku jeszcze (Puchaczów).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne, bez wąskiego pasa Lubelszczyzny północno-zachodniej (zob. mapa 22).

D. lp. *zakwasku*; D. lm. *zakwasków*; wymowa: *zakfasek, zakfasyk*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyń, rozczyńka, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Zakwaska ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyń chlebowego’

Zakwaske z poprzedniego chleba kładło się w dziży, rozmieszywało się. Wlało się wodę i mąkę się rozmieszywało. Zakwaske robili w ciepłej wodzie (Wojszyn). Litra cy wiele tej zakwaski stajało, az ta dziża się zakwasiła, a później ta zakwaska, nie chciałam żeby takie stare to se wylałam to, a rozczyńłam se świeżego, bo dziża była zakwaszona, na początku musowo było dziże zakwasić ji piekło się chleb (Pogonów). Zakwaska ta stojąco z piczenia w dziży i z tego się rozczyńiało drugi chlib (Żerdź). A resztką ciasta jak się chleb robiło i się zakwaszało tym, to zakwaska (Kamień). No zakwaske najpierw robiła, to znaczy ze starego chleba, jak się zrobiło jeden, to się zostawiało trochę i to w dziży było, czekało do następnego chleba. Później dosypała mąkę tam i wodę, i to stojąco, aż urosło i do pieca. Trochę placka, trochę chleba, i takie było (Ciężkie). Wieczorem rozczyńiało się, zakwasco to zakwasić się musiało, rosło (Ortel Królewski).

Źródła: PM, ML, PI, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i północna (zob. mapa 22).

D. lp. *zakwaski*; D. lm. *zakwasków*; wymowa: *zakfaska*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyń, rozczyńka, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zamiasek, zamłoda, zamłód, zapomoga*.

Zaległe ‘jajko zepsute, śmierzące’

Zaległe jajko to bardzo śmierzdi (Hedwizyn). Zaległe jajko to uno już ma zarodek jakiś, trochę niby śmierzdi, a do jedzynie to ni nadaje się (Smólsko Małe).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Hedwizyn, Smólsko Małe, Panasówka, Terespol (zob. mapa 35).

D. lp. *zaległego*; D. lm. *zaległych*; wymowa: *zalegęe*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bottun, chłapot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zamurzone, zapart, zapartek, zaparzt, zaparstek, zaśmierdek, zaśmierdek, zaśmierzane, zbuk*.

Zalepa I ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Zalepe to dzieci łapali, bo to z samego wirzku to było najlepsze (Orłów Drewniany). Zalepe jak masłem posmarować, to bardzo smaczne było (Kolechowice).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL.

Geografia: Kolechowice, Orłów Drewniany, Ostrzyca (zob. mapa 27).

D. lp. *zalepy*; D. lm. *zalepów*; wymowa: *zalepa, załipa*.

Por. *broda, brzeg, brzeżczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przy-*

suszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepka, zapiętek, zapiętka.

Zalepa II ‘wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka’

Zalepa nazywali po dawnemu jak sie jedyn chlib do drugiego przelepi (Żulin). Sklejili sie chleby i zrubila sie na jednym i na drugim taka zalepa, zalepa nazywali, to w tym miejscu, dzie odlepiło sie chleby (Zakrzów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Kodeniec, Wyhalew, Kolechowice, Zakrzów, Żulin, Łopiennik Górny, Ostrzyca (zob. mapa 29).

D. lp. *zalepy*; D. lm. *zalepów*; wymowa: *zalepa, załipa*.

Por. *huska, nalepa, nalepka, osuszek, przylepa, przylepek, przylepka, przypolepka, przywara, szyszka, wybieżek, zalepka, zlepa, żużlak.*

Zalepka I ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Zalepka to nazywali pierwszy lub ostatni kawałek chleba (Wólka Kańska). Zalepka to to piersze odkrojone od wierzchu bochenka (Orłów Murowany).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL.

Geografia: Dorohuczka, Trawniki, Wólka Kańska, Weremowice, Orłów Drewniany, Orłów Murowany, Ostrzyca (zob. mapa 27).

D. lp. *zalepki*; D. lm. *zalepków*; wymowa: *zalepka, załipka*.

Por. *broda, brzeg, brzeżczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zapiętek, zapiętka.*

Zalepka II ‘wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka’

Zalepka to w miejscu oderwania dwóch chlebów (Głębokie). Tam dzie chlib jeden przyklejony do drugiego, tam była ta zalipka, to jedli i smaczne było (Ostrzyca).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Głębokie, Kopina, Malinówka, Kulik, Siedliszcze gm. Siedliszcze, Ostrzyca (zob. mapa 29).

D. lp. *zalepki*; D. lm. *zalepków*; wymowa: *zalepka, załipka*.

Por. *huska, nalepa, nalepka, osuszek, przylepa, przylepek, przylepka, przypolepka, przywara, szyszka, wybieżek, zalepa, zlepa, żużlak.*

Zalewajka I ‘zupa z kapusty zaprawiana mąką’

Kapuste brali z pola, a potem to z beczi i gotowali na mące take zalywajke (Lubenka). Zalewajka to z ugotowanej kapusty zalanej mlekiem, taka zupa (Zaklików). Zalywajke z kapusty gotowało sie (Lipa). Zaliwojka to sie rzucilo troche kapusty, pore zimnioków i takie było. I godoł dziadek, zaliwojki nagotuj i zaliwojki nagotuj (Świeciechów).

Źródła: PM, ML, TS.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej i na południe od Kraśnika.

D. lp. *zalewajki*; D. lm. *zalewajków*; wymowa: *zalevai̯ka, załivai̯ka, załivoi̯ka*.

Por. barszcz kapustny, kapusta, kapuścianka, kapuśniak, pituch, zarzucajka, zarzutka, zupa kapuściana.

Zalewajka II ‘zupa na zakwasie z żytniej mąki lub z chleba’

Zalewajka, bo ta kwaśna mąka jest zalewana gorąco wodą (Dubienka). Zalewajka to zupa z zakwaszonej mąki (Kołacze). Pituch albo zaliwajka, na to samo wychodzi (Rozwadówka). Zaliwajka to zupa z ukwaszonej żytniej mąki zaprawiana śmietaną (Żdźary). Zalewajkę jadano na śniadanie, obiad i kolacje. Do glinianego naczynia wrzucamy pokruszone skórki chleba razowego, dolewamy wody, dajemy mąkę, trochę siekanego czosnku i odstawiamy w chłodne miejsce. Gdy zakwas gotowy, do garnka z wodą wrzucamy pokrojone w kostkę ziemniaki, grzyby, cebule, a także sól, i gotujemy. Gdy kartofle są miękkie wlewamy zakwas, wyławiamy cebule, dodajemy śmietane i boczek lub skwarki (Ułęż). Zalewajka to trza stopić słoninę, dać posiekano cybule, a do garnka wlać wodę, wsypać kartofle i ugotować. Jak się ugotuje to trza dodać słoninę z cebulą, chrzanu startego i tam przyprawić jakis, a jak so to grzyby suszone, namoczone wcześni. Do tego wlać biały barszcz i zagotować (Janowice).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *zalewajki*; D. lm. *zalewajków*; wymowa: *zalevaika, zaliwaika, zalyvaika*.

Por. barszcz, barszcz biały, barszcz, biały barszcz, kwas, kwasek, kwasik, pituch, żur, żurek.

Zalewajka III ‘zupa z przewagą ziemniaków’

Zalewajka to bardzo prosto zupa, aby zimioki i woda. Tam casym dodały jakich warzyw, a tak to aby woda i zimioki (Annopol). Zalewajka to jest zupa bez mięsa. Kładło się do ni tylko warzywa, jakus marchewke, jakieś kartofle, koperek, pietruszke, ale mięsa się nie dawało, pieprzu, soli troszke się dawało tylko do smaku (Bliskowice). Zaliwajka to zupa kartoflana z kwasem naturalnym z chleba (Wandalin). Zalewajka to jakby polewka z kartofli (Międzyrzec Podlaski). Zalewajka to taka polewka z kartofli (Samowicze). Zalewajka to zupa z kartoflami, no i troszka mąki, octu i wody (Ostrów Lubelski). Zalewajka to zupa z ziemniaków, cebuli, czosnku i ukiszonego zuru z wody, mąki i drożdzy (Lipa). Na wieczór to zalewajkę gotowały, take zupe z kartofli (Rudy).

Źródła: PM, ML, TS, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. *zalewajki*; D. lm. *zalewajków*; wymowa: *zalevaika, zaliwaika, zalyvaika, zaliwoika*.

Por. juszka, kartoflana zupa, kartoflanka, ocadzanka, polewajka, polewka, rzadkie kartofle, rzadkie zimioki, zapalanka, ziemniaczanka, zupa kartoflana, zupa ziemniaczana.

Zamiasek ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczywnu chlebowego’

Mieli baby zamiasek, no takie ciasto surowe zostawione z wypieku, co był wcześni (Szóstka). Chlib piekli ino na zamiasku, drożdzy ni dawali (Zahajki pow. Biała Podlaska).

Źródła: PM, CWP, KAGP.

Geografia: Szóstka, Żakowola, Sitno pow. Biała Podlaska, Zahajki pow. Biała Podlaska (zob. mapa 22).

D. lp. *zamiaska*; D. lm. *zamiasków*; wymowa: *zámasek*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńska, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyn, rozczyzna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamłoda, zamłód, zapomoga.*

Zamieta ‘to, na czym się gotuje, płyta kuchenna’

Dziś płyta kuchenna, a dawni zamieta nazywało się (Huszcza). Zamieta z krażkami i na tym gotowali (Elźbiecin).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Kały, Elźbiecin, Koszoły, Huszcza.

D. lp. *zamiety*; D. lm. *zamietów*; wymowa: *zameta*.

Por. *blacha, blachy, fajerki, płyta, zamietek.*

Zamietek ‘to, na czym się gotuje, płyta kuchenna’

Na zamietku gotowali strawe (Huszcza). Zamietki to dawno byli do gotowania na nich, tera to nawet tych pieców starych już ni mają (Koszoły).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Koszoły, Huszcza, Matiaszówka.

D. lp. *zamietka*; D. lm. *zamietków*; wymowa: *zametek*.

Por. *blacha, blachy, fajerki, płyta, zamieta.*

Zamłoda ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyntu chlebowego’

Chleb to się robiło, najpirw wody się wlało, zrobiło się taku zamłode. Zamłoda się nazywała (Charlejew). I tam postojąło z tydzień ta zamłoda, później wody się dołało i tego rozczyn, później mąki się dosypało, zamiesiło się i miał chleb (Michów). W piątek się zrobiło rano te zamłode, a wieczorem się naszykowało na rozczyn. Rano była zamłoda, a wieczorem był rozczyn (Wola Osowińska). No dawniej wypiekano chleb, trzeba było rozczyntu zrobić, takie znaczy zamłoda. Troche wody wlać, troche tam panie osolić letko, drożdzy letko, on ruszył wtedy, się dolewało jak ktoś miał maślanki, serwatka to na tym się dobrze chlyb udawał, dodawało się drożdzy, mąkę się sypało, miesiło później to panie, jak się wymiesiło już, on podrósł, w piecu się paliło, w piecu, na blachy się nakładało, te ciasto posmarowało się panie, cem żeś się wygładziło i on się bardzo ładnie upiekł, wyjęto i to był dobry chleb, jeszcze się chrzonowych liści na spód na blache włożyło i tak to było. [. . .]. Ni pora dnia nie była ważna, kiedy się go upiekło wtedy był, tylko tak zamłoda to musiała stać ile tam (Wólka Domaszewska). To tak jak będzie jutro chleb miał być, to trzeba dzisiaj robić to zamłode tako. Tak, w dziży, żeby postojąła ze dzień, ze noc, a rano się rozczyntało znowu i rosta, i jeszcze w dzień się później miesiło (Oszczepalin).

Źródła: PM, ML, PI, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia (zob. mapa 22).

D. lp. *zamłody*; D. lm. *zamłodów*; wymowa: *zamłododa, zamłododa*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńska, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyn, rozczyzna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłód, zapomoga.*

Zamłód ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczyntu chlebowego’

Zamłód to ciasta z tamtego picenia, co było tak tydzień cy ile tymu, do zakwaszenia chleba surowego (Okrzeja). Zamłód się zostawiało z poprzedniego piczenia (Wola Burzecka).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Okrzeja, Wola Burzecka (zob. mapa 22).

D. lp. *zamłodu*; D. lm. *zamłodów*; wymowa: *zamʊut*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyń, rozczyńna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zapomoga*.

Zamurzone ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Zamurzone jajko, bo uno śmierdzi (Orchówek). *Jajko zamurzonego to sie nie jiy, bo uno zepsute* (Korolówka).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Orchówek, Korolówka (zob. mapa 35).

D. lp. *zamurzonego*; D. lm. *zamurzonych*; wymowa: *zamużone, zamużune*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bottun, chlapot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zapart, zapartek, zaparzt, zaparstek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzone, zbuk*.

Zapachło ‘pomieszczenie wewnątrz pieca kuchennego, w którym przechowuje się gorącą potrawę’ (zob. ilustracja 29).

Jak sie wstawi strawe w zapachło, to je ciepłe (Żuków). *W starych piecach to było zapachło i tam sie wstawiało jedzynie, i było cały czas ciepłe* (Różanka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Włodawy.

D. lp. *zapachła*; D. lm. *zapachłów*; wymowa: *zapaxʊo*.

Por. *bratfura, dusznik, gruba, grubka, piecyk*.

Zapalanka I ‘zupa z przewagą ziemniaków’

Kartoflanka albo zapalanka, tak i tak sie nazywała, bo była zapalana ta zupa (Żdźary). *Zapalanka sie nazywała, to kartofle, marchew, mąki sie przypaliło na smak i na kolor* (Wierchowiska). *Z kartofli i warzyw to zapalanka zupa była* (Zabłocie). *Zapolanka, bo to kartofelki i zapalano ta zupa mąko, i z tego zapolanka* (Borowa). *Zupa zapalana była i to sie nazywało zapalanka, brało sie mąke, smalec i sie przypaliło te mąke, a czasem to była śmitana zamiast smalcu* (Błażek). *Zapalanka to zupa z kartoflami* (Paszki Małe). *Zapalanka to zupa ino z kartofli i wody, no i potem mąka przypalana na suchy patelni* (Osiczyna).

Źródła: PM, APAE.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zapalanki*; D. lm. *zapalanków*; wymowa: *zapalanka, zapolanka*.

Por. *juszka, kartoflana zupa, kartoflanka, ocadzanka, polewajka, polewka, rzadkie kartofle, rzadkie zimioki, zalewajka, ziemniaczanka, zupa kartoflana, zupa ziemniaczana*.

Zapalanka II ‘zaprawianie potrawy tłuszczem i mąką’

Zapalanka to przygotowana mąka z wodo i smalcem do potrawy, żeby jo zaplić (Zubowice). *Zapolanka z mąki do potraw* (Wandalin). *Zapalanka to mąka z wodo do potrawy* (Dubienka). *By była kapusta dobro, z zapolanko, to sie zapalało kapuste, to sie sadło krajało, ono było topniste i dużo było tego tłuszczu, a dziś to ludzie tak nie jedzu*

(Charlejew). *Zapalić to zaprawić potrawę tłuszczem i stąd zapalanka* (Zubowice). *Zapalać kapuste to dodawać podsmażonyj na tłuszczu mąki, to jest tako zapalanka* (Potok Górny).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zapalanki*; D. lm. *zapalanków*; wymowa: *zapalanka, zapolanka*.

Por. *zapalka, zaprawka, zaprażka, zasmażka*.

Zapał ‘materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa’

Zapał był w krzesiwie (Brzeźnica Bychawska). *Zapał to w krzesiwie i z tego był ogni* (Wola Okrzejska).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Okrzeja, Wola Okrzejska, Rudno, Brzeźnica Bychawska, Niedźwiada (zob. mapa 67).

D. lp. *zapału*; D. lm. *zapałów*; wymowa: *zapaɹ, zapaɹu*.

Por. *czyr, gąbka, huba, hubawka, hubka, knot, koza, kozula, krzemień, próchno, pulwar, żagiew, żagwa*.

Zapałka ‘zaprawianie potrawy tłuszczem i mąką’

Robiło sie zapałke na słoninie, smalcu, mąka i zalewało sie to śmietano i przyprawiało (Krasienin). *Zupa była zapolano i tyle. Zopałka była z mąki* (Opoka). *Zapałka była rubiona du zupy* (Dutrów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zapałki*; D. lm. *zapałków*; wymowa: *zapaɹka, zapaɹuka, zopaɹka, zapałka*.

Por. *zapalanka, zaprawka, zaprażka, zasmażka*.

Zapart ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Zopart to już całkiem zepsute jajko (Ługów). *Jak długo leży to ino zopart z tego jajka, nizdatne już du niczego* (Sasiadka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-zachodnia (zob. mapa 35).

D. lp. *zaparta*; D. lm. *zapartów*; wymowa: *zapart, zopart*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bołtun, chłapot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapartek, zaparzt, zaparstek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzone, zbuk*.

Zapartek ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Jajko niezależone to zapartek (Żurawnica). *Zopartek to zepsute jajko* (Wola Gałęzowska). *Jak jajko zepsute, nie chce sie wylęgnoć, to mówili zapartek* (Huszcz). *Zapartek to zepsute jajo* (Batorz).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia i środkowa od Łukowa do źródeł Wieprza (zob. mapa 35).

D. lp. *zapartka*; D. lm. *zapartków*; wymowa: *zapartek, zopartek*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bołtun, chłapot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zaparzt, zaparstek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzone, zbuk*.

Zaparzt ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Zaparzt to chłapie, to jajko zepsute (Wilków). *Zaparzt to na pukładek dawali* (Opoka).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia – obszar nadwiślański (zob. mapa 35).

D. lp. *zaparzta*; D. lm. *zaparztów*; wymowa: *zapašt, zopašt*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bołtun, chłapot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparstek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzone, zbuk*.

Zaparstek ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Zaparstek to śmierdziol (Basonia). *Zaparstek to takie jajko, co śmierdzi* (Osmolice).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Osmolice, Bychawka, Krzczonów, Chmiel, Basonia, Irena, Rataj, Wólka Ratajska, Momoty Dolne, Flisy, Kocudza (zob. mapa 35).

D. lp. *zaparztką*; D. lm. *zaparztków*; wymowa: *zapaštek, zopaštek*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bołtun, chłapot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparzt, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzone, zbuk*.

Zapiecek I ‘miejsce, legowisko za piecem, na piecu w dawnej wiejskiej izbie’

Zapiecek to jest miejsce w dawnym piecu do siadania i wygrzewania się (Polichna). *Kiedyś na zapiecku to babcia spała sobie, kozuch rozściliła. [...] Tylko kiedyś te zapiecki były duże* (Hołowno). *Zapiecek to w dawnych chatkach wiejskich takie miejsce, legowisko za piecem, co tam babka spali* (Gałęzów). *Zapiecyk to miejsce na dawnym piecu, służące do siadania i wygrzewania się* (Sól). *Piec jak wagon wyglądał i zapiecek to taka graciarnia była, a czasem na zapiecku ktoś spał, jakaś babcia czy teściowa, bo tam ciepło* (Rozięcín). *Zapiecek to miejsce do spania na piecu* (Komodzianka). *Był jeszcze zapiecek. Tam było wejście z tyłu, także dzieci to na tym piecu siedziały cało zime, bo tam było ciepło* (Lipa). *Zapiecek to miejsce do spania na piecu* (Krzemień). *Zapiecek to miejsce do spania na piecu lub za piecem chlebowym* (Grądy). *Na piecu spali, pod piecem, na zapiecku, na ławce. Oj bidota tam była, laboga bidota* (Biszczka). *Zapiecek to wirzech pieca chlebowego* (Polichna). *Piec był duży i zawsze ktoś tam spał na zapiecku* (Klocówka). *Dzieci na zopiecku spały* (Chłopków). *W domu był taki zapiecek przy piecu zrobiony winkłowy* (Batorz). *W każdej kuchni była kuchnia węglowa i piec chlebowy, nad piecem chlebowym było tak zrobione takie przedłużenie i tam spały dzieci, taki zapiecek, i tam były ustawione worki z cebulo, czosnkiem, takie rzeczy, które nie lubiały mrozu* (Krasienin). *Zapiecek to miejsce przy dawnym piecu* (Ruda Solska). *Ludzie spały na piecu, to nazywały zapiecek* (Nasiłów). *W kuchni był jak to dawni nazywali zapiecek przy piecu* (Branew). *Przy kominie był taki zapiecek i to się spało za piecem, na zapiecku* (Błażek). *Zapiecek to miejsce na piecu, dzie kiedyś spano i dzie trzymano jakieś rzeczy* (Majdan Wielki). *Chleb zalewało się wodą, stał tak ze trzy dni na zapiecku i na tym zakwasie chlebowym gotowało się barszczyk* (Putnowice Wielkie). *Zapiecek był do spania, to taki wierzech pieca chlebowego, dzie było ciepło i tam spały dzieci, dziadek, babka* (Słodków).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa.

D. lp. *zapiecka*; D. lm. *zapiecków*; wymowa: *zaπέcek, zaπέcyk, zoπέcek*.

Por. *tyżuch, napiecek, przypiecek*.

Zapiecek II ‘wnęka za piecem, schówek z boku na drewno, miotłę i różne przedmioty’

Było takie zagłębienie z boku pieca do suszenia drewna, trzymania miotły czy tam pasty do butów, szmat brudnych (Karczmiska). W kuchni był jak to dawni nazywali zapiecek przy piecu (Branew). Za piecem to był na przykład taki zapiecek, to miejsce wąskie między ścianą domu a tym piecem, tak się trzymało miotłę na przykład (Rozięcín). Zapiecek to zagłębienie w bocznej części pieca służące do suszenia drewna (Chmielek). Zapiecek to miejsce za piecem (Batorz). Zapiecek to z boku pieca taki schówek na drewno, do suszenia drewna (Łukowa). Między piecem i ścianą był taki zapiecek, tak zwany zapiecek nazywały (Wola Osowińska).

Źródła: PM, ML, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa.

D. lp. *zapiecka*; D. lm. *zapiecków*; wymowa: *zapeček, zapecyk, zopeček*.

Por. *gruba, grubka*.

Zapiętek ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Zapiętek to tak jidzie bez całej chleba z samego wirzku (Aleksandrów). Zapiętek to ze skórko i taki gruby z chleba (Dorohucza).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-środkowa (zob. mapa 27).

D. lp. *zapiętka*; D. lm. *zapiętków*; wymowa: *zapentek, zapintek, zoęentek*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętka*.

Zapiętka ‘pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka’

Pirsze sie kraje zapiętke, a potem reszte (Sulmice). Zapiętka to z samego wirzku (Zawada).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Krasnegostawu i Zamościa (zob. mapa 27).

D. lp. *zapiętki*; D. lm. *zapiętków*; wymowa: *zapentka, zapintka*.

Por. *broda, brzeg, brzeźczek, brzeżek, całuszka, cietuszka, dupka, garbuszka, haraszek, krajuszka, napiętek, okrojek, piętka, przylepa, przylepek, przylepka, przysuch, przysuszek, rożek, skrawek, skrobek, skrojek, skrojka, uskrabek, zaharaszek, zajman, zajmanka, zajmowaniec, zalepa, zalepka, zapiętek*.

Zapleśniały chleb ‘chleb z zielonkawym nalotem’

Jak zielonkawy nalot na starym chlebie jest, to un już zapleśniały tyn chleba (Telatyn). Tera to chlib plynije prędko, a kiedyś to zaplyśniałego chleba ni uświadczył (Zagórze).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechna.

D. lp. *zapleśniałego chleba*; D. lm. *zapleśniałych chlebów*; wymowa: *zapleśnauy xlep, zaplyśnauy xlep, zopleśnauy xlep, zoplyśnauy xlip, zoplyśnauy xlyp, zapleśnauy xlip, zapleśnauy xlyp*.

Por. *pokwitnięty chleb, skwitły chleb, skwitnięty chleb, spleśniały chleb, spleśniany chleb, zaprzany chleb*.

Zapojka ‘zupa ze skórki chleba, wody, czosnku, cebuli i soli’

Zapojka to sie jo robi ze skórek z chleba razowego, wody, lnianego oleju i cebuli (Żabików). Zapojka to posna zupa, ino woda, czostek, cybula i skórki z chleba (Gąsior).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Łukowa i Radzynia Podlaskiego.

D. lp. *zapojki*; D. lm. *zapojków*; wymowa: *zapojka, zopojka*.

Por. *dziad, goła zupa, kapłon, kapłonek, kapłonik, wodzianka*.

Zapomoga ‘ciasto przyspieszające fermentację rozczynu chlebowego’

Zapomoga, bo to że niby tak spomaga ten chlib, żeby był dobry, bez zapumogi chlib by nie wyrós (Toczyska).

Źródła: PM, PI, KAGL.

Geografia: Toczyska (zob. mapa 22).

D. lp. *zapomogi*; D. lm. *zapomogów*; wymowa: *zapomoga, zapumoga*.

Por. *ciasto, ciasto kwaśne, gąszcz, gomółka, hruszcza, kwas, kwasek, kwaśniak, kwaśnik, paluch, podkwaska, podmłodzie, podroszczynek, podroszczyńka, poskrabek, poskrabka, przykwasek, rozczyn, rozczyna, rozczynek, wyskrabka, zaczyn, zakisek, zakiska, zakwas, zakwasek, zakwaska, zamiasek, zamłoda, zamłód*.

Zaprawka ‘zaprawianie potrawy tłuszczem i mąką’

Zaprawka to jak sie zaprawia zupe mąko, wodo i jakimś tłuszczem (Wandalin). Przygotować zaprawkę to dać mąkę do potrawy (Fajslawice).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

D. lp. *zaprawki*; D. lm. *zaprawków*; wymowa: *zaprafka*.

Por. *zapałanka, zapałka, zaprażka, zasmażka*.

Zaprażka ‘zaprawianie potrawy tłuszczem i mąką’

Zaprażka to du zupy robione z prażonyj mąki zalanyj ukropem (Brzeziny). Zupa z zaprażko to już lepsza była (Majdan Sopocki).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego.

D. lp. *zapażki*; D. lm. *zapażków*; wymowa: *zapażka*

Por. *zapałanka, zapałka, zaprawka, zasmażka*.

Zaprzany chleb ‘chleb z zielonkawym nalotem’

Zaprzany chlib to jak taki splyśniany, aż zielony sie robi (Gałęzów). Zaprzany chlib to nie do jedzynie, to taki z pleśnio, zilony cały (Dzielce).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *zaprzanego chleba*; D. lm. *zaprzanych chlebów*; wymowa: *zapšany xlep, zapšany xlip, zapšany xlyp*.

Por. *pokwitnięty chleb, skwitły chleb, skwitnięty chleb, spleśniały chleb, spleśniany chleb, zapleśniały chleb*.

Zarobić ‘rozczytniać na chleb’

Na chlib trza było ciasto zarobić (Jaszczów). Pierw to zarobić trza chlib, zakwas zawsze był z poprzedniego pieczenia, i nim sie zarobiło (Trawniki).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony.

Wymowa: *zarobić*.

Por. *rozczytniać, zaczytniać, zagłodzić, zaroszczytnić*.

Zarubione masło ‘skrupiona śmietana, niewykształcona w postaci masła’

Zarubione masło to jak sie takie krupki zrobio (Nasiłów). Zarubione masło kto lubiać, to łyżko jad. Ta flajda taka (Łukowa). Może sie zarobić, to sie mówi o masle, zarubiło sie i to zarubione masło (Wólka Abramowska).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *zarobionego masła*; D. lm. *zarobionych masłów*; wymowa: *zaróbone masuo*, *zarúbone masuo*, *zaróbune masuo*, *zarúbune masuo*.

Zaroszczytnić ‘rozczytniać na chleb’

Z wieczora trza było zaroszczytnić chlib w dziży i przez noc tak w cieple stać, no musiać w cieple stać, a rano sie zamiesiło, on wyrós i w blaszki takie, piec napaluny i sie piecze (Żuków). Zaroszczytniali na noc, to już sie mówiło, że trza zaroszczytnić chlib na noc (Mosty).

Źródła: PM, CWP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia.

Wymowa: *zarošczytnić, zarušczytnić*.

Por. *rozczytniać, zaczytniać, zagłodzić, zarobić*.

Zarzucajka I ‘zupa z kapusty zaprawiana mąką’

Zarzucajka to brali kiszono kapuste i zaprawili mąko, i to taka zupa była (Samowicze). Zarzucajka to ziemniaki, kiszona kapusta, woda, marchew, cebula, sok z kiszony kapusty, słonina na okrase, mąka do zasmażki, sól i pieprz do smaku (Końskowola). Zarzucajka to z kwaszony kapusty i du tego kartofle w kostke krajane, skwarki jakieś, no bo musiały być, i to była zarzucajka, bo sie zarzucało te kartofle kapusto (Rogatka). Kapusta z kartoflami to zarzucajka (Sosnowica). Zarzucajka taka była, jadło jo sie w zimie, bo to było trzeba długo gotować (Kryłów).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i północna.

D. lp. *zarzucajki*; D. lm. *zarzucajków*; wymowa: *zażucajka*.

Por. *barszcz kapustny, kapusta, kapuścianka, kapuśniak, pituch, zalewajka, zarzutka, zupa kapuściana*.

Zarzucajka II ‘surowa kapusta kiszona polana olejem i podawana z ziemniakami’

Zarzucajka to kapusta kwaszona taka prosto z beczki pudawana du kartofli. To poliwal olejem i jedli (Zanowinie). Do kartofli to przyważnie dawali kwaszone kapuste take prosto z beczki. W poście to ulejem zalali, i to mówili była taka zarzucajka (Dubienka).

Zarzucajka, bo zarzuciło sie te kapuste take z beczki, tak du góry sie podrzuciło, oleju sie wlało, wymiszało, i to było du kartofli jakby dudatek taki (Sielec).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia – zasięg rozproszony.

D. lp. *zarzucajki*; D. lm. *zarzucajków*; wymowa: *zażucajka*.

Por. *trzęsionka*.

Zarzutka I ‘zupa z kapusty zaprawiana mąką’

Zarzutka to zupa z rzucany kapusty i kawałków mięsa (Oszczywilk). Zarzutka to zupa z kwaszoną kapustą zaprawiana mąką (Czosnówka). Zarzutka to zupa z liści młodej kapusty gotowana na słodko, ale i z kiszony też (Międzyrzec Podlaski). Zarzutkę z kapusty gotowali i mąką z jakim tłuszczem zaprawiali, mięsa to tam ni było (Okszków). Zarzutka to kartofle z dodatkiem kiszonyj kapusty i zasmażane (Mircze). Gotowali jeszcze zarzutkę z kapusty kwaszony i kartofelków na drobno skrajanych, jak u kogo było to i mięso dawali (Dubienka). Zarzutka to zupa z kiszonyj kapusty i kartofli, i może być jakieś mięso (Weremowice). Kartofle gotowali, cybulki i kapusta, i taka zupa była, nazywali zarzutka. Marchewka, cybulka i kapusta, i to już była zarzutka. [...]. Zarzutka to gotowali, daje sie mięso, przyprawy, cebulke i co tam, pieprz, i ziemniaki, żeby sie troszke rozgotowały, i potem zarzuca sie kapuste, odcisnięto kapuste kiszono zarzucamy, i od tego zarzutka (Uhrusk). Zarzutka to zupa zarzucana, ziemniaki, kapusta kiszona, też zasypywana kaszo jęczmiennie (Wola Uhruska). Zarzutka to z kiszonyj kapusty zupa (Dorohusk). Zarzutka to zupa z kiszonyj kapusty z ziemniakami i z mięsem (Janów pow. Chełm).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i północna.

D. lp. *zarzutki*; D. lm. *zarzutków*; wymowa: *zażutka*.

Por. *barszcz kapustny, kapusta, kapuścianka, kapuśniak, pituch, zalewajka, zarzucajka, zupa kapuściana*.

Zarzutka II ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Zarzutka to zupa posna z kartoflami, cybulo i kluskami skubanymi, zaprawiona mlikiem (Barbarówka). Zarzutka to była posna zupa, na post, kluski i kartofle (Janowice). Zarzutka to zupa z kartofli i warzyw z wrzucanymi w trakcie gotowania kluseczkami (Osmolice). Zarzutkę z kartoflami i kluskami gotowały (Końskowola).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Chełma, Lublina, Bychawy i Puław.

D. lp. *zarzutki*; D. lm. *zarzutków*; wymowa: *zażutka*.

Por. *dziadóweczka, dziadówka, kartoflanka na mleku z zacierką, kluski na mleku z kartoflami, małżeństwo, ożenianka, parszywa zacierka, sprzączka, sprząska, tata i mama, zacierka, zakruszka, zupa z zacierką, zupa zacierkowa*.

Zasadzka ‘mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta’

Zasadzka to mały chlebek z wyskrobanych resztek ciasta (Górka). Wyskrobka abo zasadzka to jest to, co w dziży zostało i sie z tego mały chlebek na kuńcu robi (Dębica).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Górka, Dębica (zob. mapa 24).

D. lp. *zasadzki*; D. lm. *zasadzków*; wymowa: *zasacka*.

Por. *bałabuszek, baszczownik, cygan, kotak, kukietka, mazur, oskrobek, podskrobek, podskrobka, pokryszka, poskrobacz, poskrobek, poskrobka, skrabucha, trzoniak, wydrapek, wyskrobek, wyskrobka*.

Zasiek I – tom I: 345.

Zasiek II – tom IV: 481.

Zasiek III – tom IV: 481.

Zasiek IV ‘skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze’

Zasiek to drewniano skrzynia na mąkę (Skowieszyn). Zasiek to na mąkę miejsce zgrodzone w kumorze i nakrywane (Staw Noakowski). Zasiek to miejsce na zboże i mąkę wydzielone w komorze lub w sieni. U nas był zasiek w sini. Z dwóch strun ściany, a z dwóch były deski (Zanie). Zasiek był na mąkę, u dziadków to pamiętom stał w sini (Bukowina). Zasiek taki był z desek na mąkę (Bukowa). Zasiek to skrzynia na mąkę w kumorze (Osmolice). Zboże trzymało się w zasiekach, bo worki myszy jedzo, a i w zasieku mąka potem była (Ortel Królewski).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i okolice Puław (zob. mapa 65).

D. lp. *zasieka*; D. lm. *zasieków*; wymowa: *zaśek, zaśik*.

Por. *bodnia, faska, kałtubek, kazubek, kowerza, łar, paczka, paka, sąduk, sąsiek, skrzynia, stachotka, stóžka, szafarka, szafarnia*.

Zasmażka ‘zaprawianie potrawy tłuszczem i mąką’

Zasmażka była z mąki do potraw (Posadów). Zrobić zasmażkę to dać tłuszczu, mąki, cebulki i zasmażyć (Bordziłówka). Rozprażona mąka z wodą na patelni i to du zupy, ale i jedli same zasmażkę (Żrebce). Zasmażka to zaprawa z mąki do zup (Kryłów). Zasmażkę z mąki się robi do potraw (Wandalin). Zasmażka to zaprawa do zup i sosów z tłuszczu i mąki (Horyszów Ruski).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *zasmażki*; D. lm. *zasmażków*; wymowa: *zasmażka*.

Por. *zapalanka, zapalka, zaprawka, zaprażka*.

Zastawa I – tom II: 222.

Zastawa II – tom II: 222.

Zastawa III ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Zastawę zrubili z gliny i smoły, takie zlypione i tym zatykali piec (Błotków Duży). A u mnie taka zastawa to była przódy (Dobryń).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Błotków Duży, Dobryń, Wólka Plebańska (zob. mapa 38).

D. lp. *zastawy*; D. lm. *zastawów*; wymowa: *zastawa*.

Por. *baba, blacha, deska, okienica, praducha, przytuła, przytyczka, świnia, zastawka, zasuwa, zatłoka, zatuła, zatułka, zatyczka, zatykaczka, zatyka, zatykadło*.

Zastawka I – tom II: 222.

Zastawka II – tom II: 223.

Zastawka III ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Zastawka przy piecu była z blachy (Wólka Plebańska). Zasunął zastawkę po napaleniu w chatupie, ale jak już ognia ni było, bo tak to by sie podusili (Ortel Książęcy).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Ortel Książęcy, Dobrynka, Wólka Plebańska (zob. mapa 38).

D. lp. *zastawki*; D. lm. *zastawków*; wymowa: *zastafka*.

Por. *baba, blacha, deska, okienica, praducha, przytuła, przytyczka, świnią, zastawa, zasuwa, zatłoka, zatuła, zatułka, zatyczka, zatykaczka, zatyka, zatykadło*.

Zasuwa I – tom IV: 483–484.

Zasuwa II – tom IV: 484.

Zasuwa III – tom IV: 484.

Zasuwa IV ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Zasuwe zasunął i w chatupie ciepło było, bo to by wywiało to ciepło (Siennica Nadolna).

Deski jaki czy blachy sie wzino i to była taka zasuwa do pieca (Stryjów).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Siennica Nadolna, Siennica Różana, Stryjów (zob. mapa 38).

D. lp. *zasuwy*; D. lm. *zasuwów*; wymowa: *zasuwa*.

Por. *baba, blacha, deska, okienica, praducha, przytuła, przytyczka, świnią, zastawa, zastawka, zatłoka, zatuła, zatułka, zatyczka, zatykaczka, zatyka, zatykadło*.

Zaśmierd ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Zaśmird to ni nadaje sie do użytku takie jajko (Bazanów Stary). Zaśmird to jajko śmierdzące (Krępa).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Bazanów Stary, Kleszczówka, Krępa (zob. mapa 35).

D. lp. *zaśmierda*; D. lm. *zaśmierdów*; wymowa: *zaśmirt*, *zaśmirt*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bołtun, chłapot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykototek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparzt, zaparstek, zaśmierdek, zaśmierdzone, zbuk*.

Zaśmierdek ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Na pukładek sie zawsze kładzie zaśmierdek, bo szkoda dubrego jajka (Sól). Zdybałam gniazdo, a tam same zaśmirdki (Biszcz).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Biłgoraja i sporadycznie na północnym zachodzie (zob. mapa 35).

D. lp. *zaśmierdka*; D. lm. *zaśmierdków*; wymowa: *zaśmierdek*, *zaśmirddek*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bołtun, chłapot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykototek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparzt, zaparstek, zaśmierd, zaśmierdzone, zbuk*.

Zaśmierdzane ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Jajko jak sie zepsuje to ono zaśmierdzane jest (Krasnobród). *W gniaździe długo lyżało i już to jajko zaśmirdzane* (Malewsczyzna).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Biłgoraja i sporadycznie poza tym obszarem (zob. mapa 35).

D. lp. *zaśmierdzanego*; D. lm. *zaśmierdzanych*; wymowa: *zaśmierzane, zaśmirzane*.

Por. *bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bołtun, chłopot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykołotek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparżt, zaparżtek, zaśmierd, zaśmierdek, zbuk*.

Zatchnąć się ‘o pokarmach – przesiąknąć zapachem pleśni, zepsuć się wskutek wilgoci i braku dostępu powietrza’

Zatchnyło sie, zatchło i śmirdziła ta stunina, że wytrzymać ni można było, ale jedli, bo ni było nic innego (Potok Górny). *To przyważnie stunina to lubiała sie tak zatchnuć, zepsuć sie* (Susiec). *Jajko zatchnęło sie, jak w syr jego wybić, śmirdziła potem* (Łukowa).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *zatchnońć się, zatchnuńć się, zatchnuć się*.

Por. *zatechnąć się*.

Zatechnąć się ‘o pokarmach – przesiąknąć zapachem pleśni, zepsuć się wskutek wilgoci i braku dostępu powietrza’

Jak już zatechnęło sie, no to zypsute, bo zatechnoć to znaczyło popsuc sie, śmierdzić, tera to wyrzucić trza, a downo to jedli taki syr czy stunine, bo bida była (Żrebce). *Zatechnąć no to zaśmierdzić sie, to może stonina, chlib, syr* (Wólka Abramowska).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: *zatenxnońć się, zatenxnuńć się, zatechnuć się, zatechnońć się*.

Por. *zatchnąć się*.

Zatłoka ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Zatłoka to do zatkania przewodu kominowego, dziś szyber (Łaziska). *Późni to szyber był, a kiedyś, jeszcze kiedyś, to zatłoka taka z szmat* (Janiszkowice).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Janiszkowice, Skoków, Łaziska, Kluczkowice (zob. mapa 38).

D. lp. *zatłoki*; D. lm. *zatłoków*; wymowa: *zatuoka, zotuoka*.

Por. *baba, blacha, deska, okienica, praducha, przytuła, przytyczka, świnią, zastawa, zastawka, zasuwą, zatuła, zatułka, zatyczka, zatykaczka, zatyka, zatykadło*.

Zatuła I – tom II: 223.

Zatuła II – tom II: 223.

Zatuła III ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Zatuła to zatykadło pieca kiedyś z gliny i smoły, albo blacha do zatykania (Wola Idzikowska). *Bo kumin to sie zatyko to zatuło* (Sasiadka). *Zatuła z drzewa była kiedyś*

(Łukowisko). *Zatuła to zatykadło pieca z drzewa (Świerże). Zatuła to inaczy zatykadło przewodu kominowego (Hosznia Ordynacka). Zatuła to deska do zatykania otworu w piecu chlebowym (Łopiennik Dolny). To tak wyglądo jakbyś cało kuchnio łobielita, a zatułe zastawiła nie bilone (Sól).*

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia i północna (zob. mapa 38).

D. lp. *zatuły*; D. lm. *zatułów*; wymowa: *zatuu̯a, zatuła*.

Por. *baba, blacha, deska, okienica, praducha, przytuła, przytyczka, świnia, zastawa, zastawka, zasuja, zatłoka, zatułka, zatyczka, zatykaczka, zatyka, zatykadło*.

Zatuła IV ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Zatułe kregłe rubili i na tyn tłuczek u góry zatużyli, a zatuła to była taka usłona na śmitane, bo ta by si wyływała (Hulcze). Na samym wirzku jeszcze w ty maśniczce była jeszcze taka zatuła, kóleczo takie (Ułhówek).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Hulcze, Ułhówek, Żerniki (zob. mapa 51).

D. lp. *zatuły*; D. lm. *zatułów*; wymowa: *zatuu̯a, zatuła*.

Por. *denko, jabko, jasełko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, łepok, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pienuśzek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczek, zatułka, zatyczka, zwierzchnik*.

Zatułka I – tom II: 223.

Zatułka II – tom II: 223.

Zatułka III ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

W piecu była takaja zatułka du zatykania tego pieca (Wólka Polinowska). Czeluśc była zatykana zatułko (Elźbiecin). Mama sie później tata bojała, to za zatułke portki powtykała (Tuczna). Tutaj przy tym, o tu przy wejściu, jak wkłada sie du pieca to sie część węgla sypie pud plyte, a trochi węgla zastawie se, i zakrywa sie to zatułko, blacho tako, i tak żeby sie chleb zarumienił (Dobryń). Zatułka, żeb sie przyhitel chlib (Ossowa). Zakrywa sie to zatułko, blacho tako (Witulín).

Źródła: PM, CWP, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia (zob. mapa 38).

D. lp. *zatułki*; D. lm. *zatułków*; wymowa: *zatuu̯ka, zatułka*.

Por. *baba, blacha, deska, okienica, praducha, przytuła, przytyczka, świnia, zastawa, zastawka, zasuja, zatłoka, zatuła, zatyczka, zatykaczka, zatyka, zatykadło*.

Zatułka IV ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Na wirzchniku jest jeszcze zatułka (Ułhówek). Zatułka jest na samym wirzchu, żeby nie brygalo to śmitano (Żerniki).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Żerniki, Ułhówek, Tarnawa Duża (zob. mapa 51).

D. lp. *zatułki*; D. lm. *zatułków*; wymowa: *zatuu̯ka, zatułka*.

Por. *denko, jabko, jasełko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, łepok, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pienuśzek, pokrywka,*

prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzech, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczek, zatula, zatyczka, zwierzchnik.

Zatyczka I – tom II: 224.

Zatyczka II ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Zatyczka pieca z gliny i smoły (Zalesie). Zatyczke to zy szmat albo glino zalypili, a juz du pieca chlybowego rubili z blachy, to juz byl postep wielki (Lipnica).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lipnica, Zalesie (zob. mapa 38).

D. lp. *zatyczki*; D. lm. *zatyczków*; wymowa: *zatyčka*.

Por. *baba, blacha, deska, okienica, praducha, przytuła, przytyczka, świnią, zastawa, zastawka, zasuja, zatłoka, zatula, zatulka, zatyczka, zatykaczka, zatykadło.*

Zatyczka III ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Zeby śmitana nie bryzgata z maśnicy, to sie zakładato na krążek jeszcze take zatyczke na wirzch i juz było dobrze (Sitno pow. Biała Podlaska).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Sitno pow. Biała Podlaska, Żerocin (zob. mapa 51).

D. lp. *zatyczki*; D. lm. *zatyczków*; wymowa: *zatyčka*.

Por. *denko, jabko, jasełko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, lepek, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pepek, pieniuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzech, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczek, zatula, zatulka, zwierzchnik.*

Zatyka ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Zatyke wstawiało sie i ciepło nie uciekało, a w chatupie długo ciepło trzymało (Krzczonów). Zatyka to po starymu szmaty oblypione smoło i glino (Piotrków).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Krzczonów, Pilaszkowice, Piotrków (zob. mapa 38).

D. lp. *zatyki*; D. lm. *zatyków*; wymowa: *zatyka*.

Por. *baba, blacha, deska, okienica, praducha, przytuła, przytyczka, świnią, zastawa, zastawka, zasuja, zatłoka, zatula, zatulka, zatyczka, zatykaczka, zatykadło.*

Zatykaczka ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Kiedys pierw to z gliny zatykaczka była zalypiona smoło, glino, a potem to juz zatykaczki z blachy rubili (Brzeźno). Zatykaczka kiedys to była z gliny, zy szmatów, potem juz blacha była (Dorohusk).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Brzeźno, Dorohusk, Abramów (zob. mapa 38).

D. lp. *zatykaczki*; D. lm. *zatykaczków*; wymowa: *zatykačka*.

Por. *baba, blacha, deska, okienica, praducha, przytuła, przytyczka, świnią, zastawa, zastawka, zasuja, zatłoka, zatula, zatulka, zatyczka, zatyka, zatykadło.*

Zatykadło ‘zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska’

Zatykadło było pieca od dymu chroniące, du przewodu kominowego (Dubienka). Zatykadło to zamknięcie przewodu kominowego (Sąsiadka).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Rogatka, Dubienka, Wólka Czulczycka, Uchańka, Sąsiadka, Żrebce (zob. mapa 38).

D. lp. *zatykadła*; D. lm. *zatykadłów*; wymowa: *zatykaduɔ*.

Por. *baba, blacha, deska, okienica, praducha, przytuła, przytyczka, świnia, zastawa, zastawka, zasuwą, zatłoka, zatula, zatulka, zatyczka, zatyka, zatykaczka*.

Zawijach ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Zawijach to ciasto drożdżowe przykładane makiem (Turka). Buleczki, albo takie zawijochy takie, takie jak naleśniki my wczoraj robili, tylko na drożdżach to ciasto. Takie zawijochy, takie duże robili i malutkie, i mak trzeba zemleć (Wola Chomejowa). A my pieczem pierogi zawijachy z makiem. Napiekliśmy sześć blach [...]. Zawijach to jest ciasto drożdżowe i farsz z maku (Zanowinie).

Źródła: PM, TG, KAGL.

Geografia: Wola Chomejowa, Siedliska pow. Łuków, Żabików, Zanowinie, Turka, Brzeźno (zob. mapa 17).

D. lp. *zawijacha*; D. lm. *zawijachów*; wymowa: *zavijax, zavijox*.

Por. *bartosz, bartuch, obartuch, obertuch, pieróg, placek, przekładaniec, przekładanka, przewijak, przewijaniec, warenik, warenycia, zawijak, zawijaniec, zawijas*.

Zawijak ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Zawijak to ciasto czymś przelużone (Zbereże). Zawijak to placek przekładany czymś, nadziewany (Sitno pow. Biała Podlaska). Zawijak to takie ciasto przylużone czymś tam, z makiem zawijaki rubili (Lipnica). Zawijaki piekli i to byli i z kapusto, i z owocami, z jabkami, z gruszkami, bo były dobre gruszki suszone, jeszcze do tego dodawali troche śliwek, no i mak (Uhrusk).

Źródła: PM, TG, KAGL.

Geografia: Sitno pow. Biała Podlaska, Puchacze, Rogoźnica-Kolonia, Lipnica, Worgule, Zbereże, Uhrusk, Wola Uhruska, Mszanna (zob. mapa 17).

D. lp. *zawijaka*; D. lm. *zawijaków*; wymowa: *zavijak*.

Por. *bartosz, bartuch, obartuch, obertuch, pieróg, placek, przekładaniec, przekładanka, przewijak, przewijaniec, warenik, warenycia, zawijach, zawijaniec, zawijas*.

Zawijaniec ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Było biednie, ale naprawdę rodzinnie, gotowali taki pęcał do miodu, jak kto pszenicy nie miał, kto chciał to jad z makiem, ale wszystko musiało być swojej roboty. Chlib pieczony swój, zawijańce drożdżowe swoje. Kompot z suszu, wszystko było lepsze jak dopiro [...]. U mnie w domu to zawsze obowiązkowo byli mazurki i zawijańce z serem (Brzeźno). Zawijaniec to jak było czymś przykładane, o jak ciasto drożdżowe z syrem w środku tak zawijane, no to zawijaniec (Dorohusk). Zawijaniec to ciasto drożdżowe

przekładane makiem, marmolado, rózo (Hucisko). Zawijańców napiekła z nadzinim z róży (Momoty Dolne).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Dorohusk, Brzeźno, Hucisko, Naklik, Momoty Dolne, Lipa, Łysaków (zob. mapa 17).

D. lp. *zawijańca*; D. lm. *zawijańców*; wymowa: *zavijańec*.

Por. *bartosz, bartuch, obartuch, obertuch, pieróg, placek, przekładaniec, przekładanka, przewijak, przewijaniec, warenik, warenycia, zawijach, zawijak, zawijas*.

Zawijas ‘ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami’

Bułki ponadawali, ponadajo nam tych zawijasów z kapusto, to z makiem (Dubica). Zawijas to ciasto przekładane czymś tam, może być na słodko i coś innego może być, grzybki czy co (Snopków). Zawijas to może być z makiem, z syrem, z grzybami, a i z kartoflami robio (Dys). Zawijas to ciasto i nadzinie, i w to ciasto to nadzinie tak zawinięte i smażone czy gotowane, i stąd ta nazwa zawijas, bo zawinięte w ciasto (Jawidz).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Dubica, Polubicze Wiejskie, Snopków, Dys, Jawidz (zob. mapa 17).

D. lp. *zawijasa*; D. lm. *zawijasów*; wymowa: *zavijas*.

Por. *bartosz, bartuch, obartuch, obertuch, pieróg, placek, przekładaniec, przekładanka, przewijak, przewijaniec, warenik, warenycia, zawijach, zawijak, zawijaniec*.

Zawijas nasutowski ‘ciasto nadziewane ziemniakami, gotowane i krojone na ukos’

Zawijas nasutowski to jest tak, że bierze się mąkę pszenno, kartofle, słonine, smalec, jaja, cebule, olej, pieprz, sól, wodę i robi się ciasto. Ciasto się wałkuje na stolnicy, na to farsz z kartofli się kładzie, zwiija się w rulon i kraje zawijany na pare centymetry. Kładzie się w rondel na wrząco wodę z solo i olejem tak, żeby te zawijasy pływały. I się gotuje tak z dziesięć minut może, a potem polać trza słoninko ze skwarkami, u nas to się mówi, że to zawijas nasutowski (Nasutów). To kartoflane nadzienie zawinięte w ciasto. Coś pomiędzy plackami ziemniaczanymi i pasztecikami. Zawijasy nasutowskie gotuje się w wodzie z olejem, kroi na ukos, podaje ze skwarkami, cebulo i kiszono kapusto (Pałecznicza). Zawijas to pochodzi ze wsi Nasutów, tu nidaleko jest ta wieś. To jest zawijanie kartoflanego nadzienia z cebulko i pieczarkami pokrajanymi w kostkę, i to zawinięte w ciasto i stąd ten zawijas, a nasutowski, bo w Nasutowie nastał (Dys). Zawijas nasutowski to ciasto i nadzinie, a w tym nadziniu to kartofle, ale może być [...] grzybki, pieczarki, boczek można dać, jakieś zioła, niektóre sera troche dajo, ale żółtego (Jawidz).

Źródła: PM.

Geografia: Pałecznicza, Dys, Nasutów, Jawidz.

D. lp. *zawijasa nasutowskiego*; D. lm. *zawijasów nasutowskich*; wymowa: *zavijas nasutofski*.

Por. *bociany, szlachcice*.

Zbanek ‘naczynie z jednym uchem i z dzióbkiem na wodę i mleko’

Zbanek to było gliniane naczynie do mleka z uchem i dzióbkiem (Czermno). Zbanek to gliniane naczynie na mleko z uchem, i taki dzióbek ma (Wola Idzikowska). W zbankach to mliko trzymali, to było kiedyś wyrabiane z gliny z takim dziobem (Majdan Sopocki).

Patrzcie, zbanki na wodę. A ta, a tyn zbanek służył w pole, jak szli zniwoki, jak szli kopać kartofli. Jak na przykład, to stał tyn zbanek w ręku, bo to najlepiej było go niść, a woda w nim długo stała, bo była zimno (Bęczyn). Zbanek do mleka z uchem i dzióbkiem (Świerże). Zbanek to gliniany garnek do mleka, ale nie pękaty, ino ma taki dzióbek, i taki równy wiecy (Chmielek).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i południowa.

D. lp. zbanka; D. lm. zbanków; wymowa: zbanek, zbanok, zbanyk.

Por. dzban, dzbanek, hładyszka.

Zbuk ‘jajko zepsute, śmierdzące’

Zbuk to jak śmierdzi jajko (Podlesie Małe). Zbuk to zepsute jajko (Czemierniki). Zdybałam pare jajków, ale same zbuki (Łopatki). Zbuki to bardzo śmierdzą, ji jak śmierdziało jajko to był zbuk (Niedziałowice).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia, okolice Tomaszowa Lubelskiego i Chełma (zob. mapa 35).

D. lp. zbuca; D. lm. zbuków; wymowa: zbuk.

Por. bełkot, bełtuch, bełtun, bołbotun, bottun, chlapot, chłobot, dzbuk, klekot, naparstek, pałdok, purcha, wykototek, zaległe, zamurzone, zapart, zapartek, zaparżt, zaparżtek, zaśmierd, zaśmierdek, zaśmierdzane.

Zdębieć ‘stwardnieć po gotowaniu’

Zdębieć to o kartoflach się mówi, jak długo stoja po gotowaniu, to one takie kwarde się robio, i to jest że zdębiały kartofle (Teodorówka). Zdębieć to o ugotowanych kartoflach, jak długo stoja, tak prawie czyrniejo (Wólka Abramowska).

Źródła: PM.

Geografia: powszechnie.

Wymowa: zdembeć, zdymbeć, zdembić, zdymbić.

Zeszło ‘ciasto zwiększa objętość’

Jak ciasto już zyszło, to chlib gutowy du pieca (Miedzyleś). W dziży tak go coraz więcej tego ciasta, i tak jak już dobrze ono zyjszło, to si robi bułki i tyn chlib w piec si sadza (Wyczołki).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: okolice Białej Podlaskiej.

Wymowa: zejśuo, ześuo, zyśto, zyśto.

Por. rośnie casto, rusza się.

Zielenina I – tom IV: 201.

Zielenina II – tom IV: 201.

Zielenina III – tom V: 504.

Zielenina IV ‘gęsta, podsmażana potrawa z liści lebidy’

Narwie się tyj zieleniny, wypłuce się w wodzie te listki, usieka się drobno, zagotuje, bez drusłak przecadzi, a późni na tłuszczu smazy, to z komosy zrobione ta zielenina (Gręzówka). Zielynine to robio jo jako szpinak (Leszczanka). Kumose się rwało, te zielynine,

listki młode, i z tego gotowało się zielynine, ale to bardzo downo było (Borki). Wyglądało w ten sposób, że młode roślinki lebiody, oczyszczone, sparzone, można powiedzieć chwilke obgotowane, odsączone i później posiekane i wrzucone na tłuszcz, jeszcze raz przesmażone. Jakoś tam przyprawione, ja na przykład to lubiłam z młodym szczypiorkiem, ktoś tam mówił o czosnku, zamiast szczypiorku to czosnek do tego. [. . .]. U nas to się tak ładnie nazywało zielenina, no bo to zielone (Wola Chomejowa).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lp. *zieleniny*; D. lm. *zieleninów*; wymowa: *żeleńina, żelyńina, żyłyńina*.

Por. *chabetuła, chałajda, komosa, lebioda, łoboda, łobodzianka, włok*.

Ziemniaczanka ‘zupa z przewagą ziemniaków’

Zimniaczankę się robiło, zupa z ziemniaków (Irena). Ziemniaczanka to nawet dobra zupa, jak kto potrafi ją dobrze zrobić (Międzyrzec Podlaski). Nagotowały jakiś ziemniaczanków i jadły, bo kartofle zawsze były (Kolonja Drzewce).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *ziemniaczanki*; D. lm. *ziemniaczanków*; wymowa: *żemńaćanka, żimńaćanka, żemńoćanka, żemńacanka, żimńacanka, żimńocanka*.

Por. *juszka, kartoflana zupa, kartoflanka, ocadzanka, polewajka, polewka, rzadkie kartofle, rzadkie zimioki, zalewajka, zapalanka, zupa kartoflana, zupa ziemniaczana*.

Ziębianka ‘galareta z nówek wieprzowych’

Ziębianka to taka zimna jest, a gotuje się ją z kości i mięsa (Bęczyn). Ziębiankę to się jadło na zimno, to zimne było i pewnie tego ziębianka nazywały (Wierzbica pow. Kraśnik).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Bęczyn, Wierzbica pow. Kraśnik (zob. mapa 3).

D. lp. *ziębianki*; D. lm. *ziębianków*; wymowa: *żembanka, żimbanka*.

Por. *chłodne, chołodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygla, drygłe, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, zimne nogi, zsiadłe nogi, żylec*.

Zimna (potrawa)

Zimna to jest galareta (Dzwola). Jak zupa wystygnie, to już zimna i się ni nadaje do zjydzienia (Białowody).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zimnej* // *zimny*; D. lm. *zimnych*; wymowa: *żimna, żimno*.

Zimna zupa ‘barszcz na zimno z kwasem chlebowym, cebulą, przyprawami i warzywami’

Zimna zupa to chłodnik, to nawet nie gotowano, tylko zalewano (Uhrusk). To nazywali różnie, chłodnik tak ładni niby, ale części to zimna zupa się mówiło (Wólka Czuczycycka). Tera to tych zimnych zupów ni robio, bo w pole ni chodzo (Świerże).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Chełma.

D. lp. *zimnej* // *zimny zupy*; D. lm. *zimnych zupów*; wymowa: *żimna zupa*.

Por. *chłodnik, hołojec, kwasek, zimny barszcz, żelazny barszcz*.

Zimne nogi ‘galareta z nówek wieprzowych’

Zimne nogi to starodawna potrawa studzona z wygotowanych kości i mięsa (Czośnówka). Zimne nogi to dzisiejsza galareta (Wąwolnica). Zimne nogi to galareta z nówek (Ostrów Lubelski). Garaleta to tak mówili części dawni, a rzadzi to zimne nogi (Dorohuczka). Dawno to mówili zimne nogi abo galareta (Łazy). Tutaj i zimne nogi mówili, i jeszcze stare babki to mówili tutaj, tutejsze (Helenów). Na wyselu to zimne nogi nazywane (Wojcieszków).

Źródła: PM, PI, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie – zasięg rozproszony (zob. mapa 3).

D. lm. *zimnych nogów*; wymowa: *żimne nogi*.

Por. *chłodne, chołodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygła, drygłe, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zsiadłe nogi, żylec*.

Zimny barszcz ‘barszcz na zimno z kwasem chlebowym, cebulą, przyprawami i warzywami’

Na ochłodzenie to zimny barszcz był, woda z cybulo i zakwaszone (Stara Wieś). Zimny barszcz to był przyrządzany z zimny wody, śmietany i szczypioru (Osmolice). Zimny borsc to cybula i śmitana, scypior i to takie picie było (Rudno). Zimny barszcz albo chłodnik nazywa się. Woda, na wodę też z kwasu kiedyś, kiedyś był, się nakruszyło tych szczypiorków drobnutko z cybulko, z solo się raczy wymięsało, woda i tego kwasu, i potem wlało się śmitane (Policzyna). Zimny barszcz to cebula ze szczypiolem i śmitano, na zimno wszystko (Krasew). Zimny barszcz to szczypioru się narwało, potarło się go trochę, posoliło, woda przegotowana zimna i śmitana, można dać jajko [...]. Na zime zimnego barszczu już ni było (Wojcieszków). Zimny barszcz robi się tylko letnio poro, kiedy ciepło. To kwas ze śmietano i koprem (Wronów). Taki kwaśny zimny barszcz gotowali (Abramów).

Źródła: PM, AZKP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lp. *zimnego barszczu*; D. lm. *zimnych barszczów*; wymowa: *żimny baršč, żimny boršč, żimny borsc, żimny bašč, żimny base*.

Por. *chłodnik, hołojec, kwasek, zimna zupa, żelazny barszcz*.

Zlepa ‘wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka’

Jak si przylepiło du drugiego, to zlepa si na takie w chlibie mówiło, o daj mi zlepe do zjydzenia (Uhnin). Zlepy sie robio, jak sie zyjdo dwa chleby du kupy (Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Uhnin, Sosnowica, Wierzbica pow. Tomaszów Lubelski, Łukowa (zob. mapa 29).

D. lp. *zlepy*; D. lm. *zlepów*; wymowa: *zlepa*.

Por. *huska, nalepka, nalepka, osuszek, przylepa, przylepek, przylepka, przypolepka, przywara, szyszka, wybieżek, zalepa, zalepka, żużlak*.

Zlepieńce ‘ciastka z płatków owsianych’

Do rozpuszczonych drożdzy dodać ugotowane płatki owsiane na mleku lub wodzie, rozgotować, dodać cukier, jajko, mąkę, trochę roztopionego masła, wymieszać. Małe kulki wielkości orzecha kłась na wysmarowano blache i upiec. Takie zlepieńce piekłam na stoisko dożynkowe (Uleż). Jesce takie zlepieńce z płatków owsianych, mąki i jajków sie piece (Pogonów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Puław, Dębina i Ryk.

D. lm. *zlepieńców*; wymowa: *zlepeńce*.

Zolniczek ‘naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych’ (zob. ilustracja 24).

Zolniczek na nóżkach i bez łuchów, ale byli i z uchami, w tym myli naczynia (Ostrzyca).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Ostrzyca, Izbica (zob. mapa 63).

D. lp. *zolniczka*; D. lm. *zolniczków*; wymowa: *zolńiček, zulńiček*.

Por. *balijka, ceber, ceberek, cebryczek, cebryk, cebrzyk, faska, luszniak, luszow, luszwa, łuchania, rażka, szafel, szafliczek, szaflik, szalka*.

Zsiadłe mleko

Zsiadłe mleko to takie mleko, które sie skwasiło (Mołożów). No były właśnie takie, a mleko sie nalewało w garki, skorupiane były takie garki, nie było takich garków jak teraz, tylko gliniane takie, ale to było bardzo smaczne, to mleko było z tych garnków tylko, że trzeba było bardzo w czystości trzymać, one zakisaty, ale wyparzały gospodynie gotowano wodo. Bardzo smaczne to mleko było z tych garków, a przeważnie zsiadłe mleko. [...] A to mleko co zostało to na zsiadłe i z tego właśnie zsiadłego mleka późnij serek (Rejowiec Fabryczny). Kartofle przyważnie jedli zy zsiadłym mlikiem na kulaćje (Rudy). Adwent, a no to te posty, [...] I wszędzie kartofle i ze zsiadłym mlekiem. Tak było. Ło pościli, modlili sie, takie byli ludzie lepsze i nie byli fałszywe (Błonie). Wszyscy jedli z jednej miski i popijali zsiadłym mlekiem, i tak sie jadło (Bukowina). Brało sie łyżko śmietane, a pod spodem mleko zostawało, bo mleko co zostawało to na zsiadłe i właśnie z tego zsiadłego mleka późni był ser (Ostrów). Ja jak ni miałam zsiadłego mleka cy serwatki, to i na wodzie piekłam (Branew). Kiedyś na wieczerze to wszędzie kartofle ze zsiadłym mlekiem (Zaburze). Wyjmie tam szklanke zsiadłego mleka du kartofli (Mszanna).

Źródła: PM, ML, CA, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne (zob. mapa 32).

D. lp. *zsiadłego mleka*; D. lm. *zsiadłych mleków*; wymowa: *śśadų mleko, śśadų mliko, śśadų mlyko*.

Por. *kisłe mleko, kwaśne mleko, siadłe mleko, skisłe mleko, skwaśniate mleko, zsiadnięte mleko, zsiędzone mleko*.

Zsiadłe nogi ‘galareta z nówek wieprzowych’

Zsiadłe nogi sie gotowało zawsze na święta i na wysele, dziś to galareta (Borki). Zsiadłe nogi abo zimne nogi, bo to tak stwardnieje jak zastygnie (Dębica).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia (zob. mapa 3).

D. lm. *zsiadłych nogów*; wymowa: *śsadue noǵi*.

Por. *chłodne, chołodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygla, drygle, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, żylec*.

Zsiadnięte mleko ‘zsiadłe mleko’

Jak mliko skwaśniało, to sie mówiło, że to zsiadnięte mliko (Opole). *Zsiadnięte mliko to na syr potem brali, ogrzywali* (Motwica).

Źródła: PM, CA, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Opole, Dawidy, Motwica (zob. mapa 32).

D. lp. *zsiadniętego mleka*; D. lm. *zsiadniętych mleków*; wymowa: *śsadńente mleko, śsadńente mliko, śsadńinte mliko, śsadńinte mleko*.

Por. *kisłe mleko, kwaśne mleko, siadłe mleko, skisłe mleko, skwaśniałe mleko, zsiadłe mleko, zsiędzone mleko*.

Zsiędzone mleko ‘zsiadłe mleko’

Zsiędzone mliko to było na syr albo du kartofli pupijać (Polichna). *Na wieczór kartofle i du tego kubek zsiędzonego mlika, i najod sie* (Żrebce).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-zachodnia (zob. mapa 32).

D. lp. *zsiędzonego mleka*; D. lm. *zsiędzonych mleków*; wymowa: *śsenzone mleko, śsenzone mliko, śsenzune mleko, śsinzune mliko*.

Por. *kisłe mleko, kwaśne mleko, siadłe mleko, skisłe mleko, skwaśniałe mleko, zsiadłe mleko, zsiadnięte mleko*.

Zubek ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Babka łomata se takie zubki z chleba i jadła (Łaziska). *Kiełbasy tak ni było, ile chcesz, o tam ino zubek jaki malutki, i tyle* (Braciejowice).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Łaziska, Braciejowice.

D. lp. *zubka*; D. lm. *zubków*; wymowa: *zubek*.

Por. *kawateczek, kawatek, kąsek, kąsiel, kęs, kruszyna, kruszynka, krzynka, magułka, okruch, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubelek, zuchelek, zusek, zuzel, zuzelek*.

Zubelek ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Zubelek to bardzo mały kawatek chleba, mni jak kąsiel (Piotrawin). *Zubelek to raz ukąsić* (Braciejowice).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Łaziska, Braciejowice, Niezdów, Piotrawin.

D. lp. *zubelka*; D. lm. *zubelków*; wymowa: *zubelek*.

Por. *kawateczek, kawatek, kąsek, kąsiel, kęs, kruszyna, kruszynka, krzynka, magułka, okruch, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubek, zuchelek, zusek, zuzel, zuzelek*.

Zuchelek ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Zuchelek to malutki przelamany kawałek chleba (Łazy). Zuchelek to tak raz do gęby (Worgule). Zuchelek to taki malutki jest czegoś, o moze być chleba (Siedliska pow. Łuków).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia i okolice Białej Podlaskiej.

D. lp. *zuchelka*; D. lm. *zuchelków*; wymowa: *zuxelek*.

Por. *kawałeczek, kawałek, kąsek, kąsiel, kęs, kruszyna, kruszynka, krzynka, magułka, okrusch, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubek, zubelek, zusek, zuzel, zuzelek*.

Zupa ‘rzadka potrawa, pierwsze danie obiadowe’

Zupa to jak z warzyw rubiona, to już była zupa (Trzebieszów). I kapusta, może być z grochem, i pomidorowa, i rozmaita zupa jest (Łukowa). W ogóle przeważnie zupy gotowali, tam nie było kanapek tak jak teraz tylko zupy (Rejowiec Fabryczny). Trza było dać troszke mąki, podbielić tyn szczawach i była zupa (Huta). Zupy sie gutowało ze wszystkiego (Kryłów). Zupy to różne były, była kartoflanka, grochówka, to zy smalcem, ale i były zupy ze śmietano, jak koperkowa czy jagodzianka (Wierchowiska). Jak zupa wystygnie, to już zimna, sie ni nadaje do zjydzenia (Białowody). Podpalano zupy podpalanki i ona była taka zawiesista (Uhrusk).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy*; D. lm. *zup* // *zupów*; wymowa: *zupa*.

Zupa cebulowa ‘zupa z cebuli’

Jak więcy cybuli niż czego innego, to nazywało sie zupa cebulowa, też była zaprawiana tłuszczem czy śmitano, mlekiem (Słodków). Zupe cebulowe to i dziś sie gotuje (Ciecierzyn).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy cebulowej* // *zupy cebulowy*; D. lm. *zup* // *zupów cebulowych*; wymowa: *zupa cebulova, zupa cybulova, zupa cebulowo*.

Por. *cebulanka*.

Zupa dziad ‘zupa z kaszy jęczmiennej, cebuli i grzybów’

Zupa dziad to z kaszy jęczmienny i wody. Wode trzeba zagotować, dodać kasze jęczminno, przyprawy, grzyby, cebule troszke podsmażono na oleju i to wszystko razem zagotować i jest zupa dziad, takie bidne jedzynie (Ulan Duży).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *zupy dziada*; D. lm. *zup* // *zupów dziadów*; wymowa: *zupa żat, zupa żot*.

Por. *dziad*.

Zupa dziadoska ‘zupa z kartofli, cebuli, marchwi, czosnku, kapusty, klusków, zaprawiana mąką i tłuszczem’

Zupa dziadoska to zupa ze wszystkiego (Żyrzyn). Zupa dziadosko, bo to takie dziadowanie ta zupa, troszki tego, troszki tego, narzucane i tyle (Maszki). Zupa z liści kapusty i warzyw różnych, tak co było pod ręką to sie wrzucało do ty zupy, a nazywały,

że to zupa dziadoska (Częstoborowice). Pokroić bardzo drobno cebulke, dodać czosnyk, troszki smalcu, jakiś warzyw, zalać wrzątkiem i zupa dziadoska gotowa (Żerdź). Zupa dziadowska to u nas jest tak, bierze się kartofle i marchew w kostke sie kraje, jakies tam inne warzywa, seler, cebula, por, listek laurowy, o i do tego sie rwie kluski, daje zasmażke, zrobiono ze stoniny i podsmażany cebulki (Wojciechów).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Lublina, Łęcznej, Bełżyc, Puław i Radzyna Podlaskiego.

D. lp. zupy dziadoskiej // zupy dziadoski; D. lm. zup // zupów dziadoskich; wymowa: zupa żadoska, zupa żodosko.

Por. bieda zupa, dziadowska zupa.

Zupa fasolowa ‘zupa z fasoli’

Kto miał fasole to robili zupe fasolowe, też była dobra (Podedwórze). Zupa fasolowa to jak dużo w ni fasoli było (Samowicze). A zasmażana albo zapalana ty zawsze mówiłaś, co sie śmiali ze mnie jak to słyszeli ludzie, że zapalana zupa. Bo tak to mówili. To tak samo tyżke mąki sie przesmaży, troszeczke sie jo potem rozrobi, wleje sie, zagotuje, z grochem przeważnie, fasolowa (Helenów). Zupy jedli, fasolowo. Moja mama to często gotowała zupe, fasola, marchew i była zabelana mlekiem, ziemniaki były zabelane mlekiem (Rogoźnica-Kolonia).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. zupy fasolowej // zupy fasolowy; D. lm. zup // zupów fasolowych; wymowa: zupa fasolova, zupa fasolovo.

Por. fasolówka.

Zupa grochowa ‘zupa z grochu’

Zupy rozmajite, jak to sie mówi, grochowa, z makaronem tak jak teraz [...]. A taka zasmażana to najlepiej jest grochowa, nawet z polnego grochu to pasuje do zasmażania (Helenów). Zupa gruchowa to na grochu gotowali i thuszczem doprawili (Dutrów).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. zupy grochowej // zupy grochowy; D. lm. zup // zupów grochowych; wymowa: zupa groxova, zupa groxovo, zupa gruxova, zupa gruxovo.

Por. grochówka.

Zupa gruszkowa ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

Jak z samych gruszków była, to mówiło sie, że to zupa gruszkowa, ale te ulegatki to na zupe sie ni bardzo nadawali (Rakówka). Z gruszków zupy gotowały, takie zupy gruszkowe ze śmitano (Radawiec Duży).

Źródła: PM, PI.

Geografia: powszechne.

D. lp. zupy gruszkowej // zupy gruszkowy; D. lm. zup // zupów gruszkowych; wymowa: zupa gruškova, zupa gruškovo, zupa gruskova, zupa gruskovo.

Por. chamuła, famuła, garus, gruszczak, gruszczanka, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, parka, porczanka, porka, zupa owocowa, żur.

Zupa grzybowa ‘zupa z grzybów’

Zupa grzybowa to ze śmietano była (Kryłów). Zupa grzybowa i marynowane grzyby były, bo kiedyś tych grzybów dużo było (Krasienin). Do lassu na grzyby sie szło i już zupa grzybowa była (Dereźnia).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy grzybowej* // *zupy grzybowy*; D. lm. *zup* // *zupów grzybowych*; wymowa: *zupa gżybova, zupa gżybovo*.

Por. *grzybówka*.

Zupa jabczana ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Całe lato gotowały zupe jabczane zaprawiane mąko i śmietano (Kolonia Sułów). Zupa jabczana to zupa ze świeżych jabłek zaprawiana mąko (Jawidz). Z jabczków to zupa jabczana wychodziła (Serniki). Zupy to różne były, ale ja to najłepi lubiałam te zupe jabczane (Pałecznicza). Papierówki już żółte, to trza zupe jabczane gotować (Nowodwór).

Źródła: PM, PI.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 9).

D. lp. *zupy jabczanej* // *zupy jabczany*; D. lm. *zup* // *zupów jabczanych*; wymowa: *zupa japčana, zupa japcano, zupa japčano*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, chamułka, famuła, garus, jabczak, jabczanka, jabczecz-nik, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa owocowa, żur*.

Zupa jabczowa ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Z jabłek świeżych była gotowana zupa jabczowa (Serniki). Zupe jabczowo to myśmy całe lato jadły, jak to lubiałam (Irena).

Źródła: PM, ML, PI.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 9).

D. lp. *zupy jabczowej* // *zupy jabczowy*; D. lm. *zup* // *zupów jabczowych*; wymowa: *zupa jabczowa, zupa jabczowo*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, chamułka, famuła, garus, jabczak, jabczanka, jabczecz-nik, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa owocowa, żur*.

Zupa jagodowa I ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Jagodów narwały i zupe jagodowe ze śmietano na wieczór zgotowały, posłodziły, take jagodzianke, te zupe jagodowe (Okrzeja). Zupa jagodowa to inaczy pamuła (Aleksan-drów).

Źródła: PM, PI.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 10).

D. lp. *zupy jagodowej* // *zupy jagodowy*; D. lm. *zup* // *zupów jagodowych*; wymowa: *zupa jagodowa, zupa jagodowo, zupa jagodowa*.

Por. *barszcz czereśniowy, chamuła, czereśnianka, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, trześniak, trześnianka, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Zupa jagodowa II ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Zupa jagodowa to jak z jagód, to wiśnie się nadawały, bo kwaśne takie, cukrem posłodziły i było dobre (Trzydnik Duży). Zupy jagodowy nagotowały i takie było jedzynie (Germanicha).

Źródła: PM, PI.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 11).

D. lp. *zupy jagodowej* // *zupy jagodowy*; D. lm. *zup* // *zupów jagodowych*; wymowa: *zupa iagodova, zupa iagodovo, zupa iagudova*.

Por. *baszcz owocowy, chamuła, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, wiśnianka, wiśniówka, zupa jagodziana, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Zupa jagodziana I ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Zupa jagodziana mówili na take, co z czereśni była (Germanicha). Narwała żem jagód z czereśni i była na obiad zupa jagodziana (Błotków Duży).

Źródła: PM, ML, PI.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 10).

D. lp. *zupy jagodzianej* // *zupy jagodziany*; D. lm. *zup* // *zupów jagodzianych*; wymowa: *zupa iagożana, zupa iagożano, zupa iagużana*.

Por. *barszcz czereśniowy, chamuła, czereśnianka, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, trześniak, trześnianka, zupa jagodowa, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Zupa jagodziana II ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Juszka i zupa jagodziana mówili, tera nie gutujo (Kolechowice). Zupa jagodziana, bo ona jest z jagód tych letnich, z wiśni (Aleksandrów).

Źródła: PM, ML, PI.

Geografia: zasięg rozproszony (zob. mapa 11).

D. lp. *zupy jagodzianej* // *zupy jagodziany*; D. lm. *zup* // *zupów jagodzianych*; wymowa: *zupa iagożana, zupa iagożano, zupa iagużana*.

Por. *baszcz owocowy, chamuła, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, wiśnianka, wiśniówka, zupa jagodowa, zupa owocowa, zupa z jagód*.

Zupa jarzynowa ‘zupa z różnych warzyw’

Zupa jarzynowa to zupa z warzyw (Oszczywik). Pierogi gotowali, kapusty, każde jedne zupe i jarzynowe, i kapuśniak, no różne takie zupy, dużo to zupe jarzynowo się gotowało (Rejowiec Fabryczny). Zupa jarzynowa z kartoflami też była robiona (Gołąb).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy jarzynowej* // *zupy jarzynowy*; D. lm. *zup* // *zupów jarzynowych*; wymowa: *zupa iazynova, zupa iazynovo*.

Por. *jarzynówka, zupa warzywna*.

Zupa kapuściana ‘zupa z kapusty zaprawiana mąką’

Zupa kapuściana to zupa z samy kapusty, no i warzyw jakiś tam na dudatek (Telatyn). Zupa kapuściana, no bo z kapusty (Ruda Solska). Zupe kapuściane się rubiło (Leopoldów). Zupa kapuściana to zupa ze słodkiej kapusty (Lubenska).

Źródła: PM, ML, AZKP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy kapuścianej* // *zupy kapuściany*; D. lm. *zup* // *zupów kapuścianych*; wymowa: *zupa kapuściana, zupa kapuściano*.

Por. *barszcz kapustny, kapusta, kapuścianka, kapuśniak, pituch, zalewajka, zarzucajka, zarzutka*.

Zupa kartoflana ‘zupa z przewagą ziemniaków’

Zupa kartoflana, to jak głównie w ni so kartofle (Ruda Solska). *Zupe kartoflano to w poście gotowały, bo to posne było* (Kamionka). *Zupa kartoflana to zapalana i maściliśmy skwarkami* (Łukowa).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy kartoflanej* // *zupy kartoflany*; D. lm. *zup* // *zupów kartofanych*; wymowa: *zupa kartoflana, zupa kartoflano*.

Por. *juszka, kartoflana zupa, kartoflanka, ocadzanka, polewajka, polewka, rzadkie kartofle, rzadkie zimioki, zalewajka, zapalanka, ziemniaczanka, zupa ziemniaczana*.

Zupa koperkowa ‘zupa z przewagą koperku’

Były zupy ze śmietano, w lecie to zupa koperkowa (Sulów). *Zupa koperkowa to zy śmitano była, bo na wsi to kiedyś dużo było zup zy śmitano* (Zdzisławice). *Jak koperek już podrós i dużo było posiane, to rwało sie na zupe koperkowo, to już była zupa ze śmitano, inszego tłuszczu ni dawały do tego* (Wierzchowiska).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy koperkowej* // *zupy koperkowy*; D. lm. *zup* // *zupów koperkowych*; wymowa: *zupa koperkova, zupa koperkovo, zupa kopyrkovo*.

Zupa lebiodowa ‘zupa z siekanych liści lebiody zalana mlekiem lub okraszona słoniną’

Lybiode rwali jak młode te roślinki byli i na zupe krajali drobno, a potem zaprawiali. To była zupa lebiodowa (Stary Orzechów). *Lebiode rwali i gotowali zupe lebiodowe, jakoś śmitano zaprawili albo mlikiem* (Bohukały).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *zupy lebiodowej* // *zupy lebiodowy*; D. lm. *zup* // *zupów lebiodowych*; wymowa: *zupa lebodova, zupa lybodova*.

Por. *baszcz, gorczyca, świniuszka, świrepka, włok, zupa łobodowa, zupa z lebiody*.

Zupa łobodowa ‘zupa z siekanych liści lebiody zalana mlekiem lub okraszona słoniną’

Młodziutki tyn chwast łobode sie brało, te młode listki i na zupe, a potem to już jak każde zupe, przyprawiło sie mąko i jadło te zupe łobodowo, jak nazywały (Momoty Dolne).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy łobodowej* // *zupy łobodowy*; D. lm. *zup* // *zupów łobodowych*; wymowa: *zupa ɔobodova, zupa ɔubudova, zupa ɔobodovo, zupa ubodova*.

Por. *baszcz, gorczyca, świniuszka, świrepka, włok, zupa lebiodowa, zupa z lebiody*.

Zupa makowa ‘zupa z dodatkiem maku’

Zupa makowa to był posna zupa, a mak to już z postem zawsze sie kojarzył (Brzeźnica Bychawska). *Nie było co dać, to maku wsykali do zupy, i na post było, mak z wodą i jakiś tam kartofelek* (Skoki).

Źródła: PM.

Geografia: zasięg rozproszony.

D. lp. *zupy makowej* // *zupy makowy*; D. lm. *zup* // *zupów makowych*; wymowa: *zupa makova*.

Zupa makowa z zacierkami ‘zupa z makiem i z zacierkami’

Zupe makowe z zacierkami to na post sie gotowało. To ugotować kartofle, dać drobne kluski zacierki i maku pare łyżków (Paszki Duże). *U nas to jesce gotowały zupe makowe z zacierkami* (Charlejew).

Źródła: PM, B.

Geografia: okolice Radzyna Podlaskiego.

D. lp. *zupy makowej z zacierkami*; D. lm. *zup* // *zupów makowych z zacierkami*; wymowa: *zupa makova z zaćerkańi, zupa makova z zaćirkańi, zupa makova z zaćerkamy*.

Zupa marchwiana ‘zupa z marchwi’

Zupa marchwiana to z marchwi i kartofli, no i zasmażka z mąki, i jakiś tłuszcz (Popkowie). *Zupa marchwiana to jest bardzo zdrowa, bo marchew ma dużo witamin* (Lechut Małe).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy marchwianej* // *zupy marchwiany*; D. lm. *zup* // *zupów marchwianych*; wymowa: *zupa marxfanna, zupa marxfana, zupa marxfano*.

Por. *marchwianka*.

Zupa mleczna

Zupa mleczna to jest mliko i kluski (Dąbrowica). *Mleka ugotują i kluseczków zrobio swoich i to razem to jest zupa mleczna* (Ciecierzyn). *Zupa mleczna to nic tylko kluski i tylko mleko* (Wojcieszków).

Źródła: PM, AZKP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy mlecznej* // *zupy mleczny*; D. lm. *zup* // *zupów mlecznych*; wymowa: *zupa mlečna, zupa mlečna, zupa mlečno, zupa mlečno*.

Por. *kluski na mleku, kluski z mlekiem*.

Zupa ogórkowa ‘zupa z ogórków kiszonych’

Kwaśno zupe ogórkowo gotuje sie (Majdan Sopocki). *Zupa ogórkowa to zupa z ogórków kwaszonych* (Samowicze). *Zupa ogórkowa to z ogórków z beczi* (Wola Dereźniańska). *To tak samo jakby teraz gotuje sie zupe ogórkowo, no trzeba jo zaprawić troszke śmietano, to ja mąki też trosiunia daje. Rozrabiam jo, dodaje jak to sie mówi śmietany i sie zaprawi* (Helenów).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy ogórkowej* // *zupy ogórkowy*; D. lm. *zup* // *zupów ogórkowych*; wymowa: *zupa ogurkova, zupa uogurkova, zupa ogurkovo, zupa ugurkova, zupa uugurkova*.

Por. *kwaśnica*.

Zupa owocowa I ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Zupa owocowa to zupa z owoców czyreśni zaprawiana mąko (Orłów Drewniany). *Z trześni to je zupa owocowa* (Nielisz). *W lecie jak so jagody na trześniach, to ja zupe łowocowe gotuje* (Zakrzew). *Zupa owocowa była, bo z owoców to zupy sie gotowało, ze wszystkich owoców śliwek, wiśni, czereśni, malin. Gotowało sie wode, mąke rozrabiato z mlekiem i dodawało sie śmietane i doprawiało do smaku. Jadło to sie z chlebem albo kartoflami. Z dzikich czereśni jaka dobra była* (Krasienin). *Bo moje to lubieli pić te zupe owocowo tak normalnie w szklaneczke, w kubek. [...] Jakie owoce miałaś, co dawałaś, to to sie mówiło zupa owocowa, na wszystko co tam było* (Milanów).

Źródła: PM, ML, TG.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony (zob. mapa 10).

D. lp. *zupy owocowej* // *zupy owocowy*; D. lm. *zup* // *zupów owocowych*; wymowa: *zupa ovocova, zupa uovocova, zupa ovocovo, zupa ovucova*.

Por. *barszcz czereśniowy, chamuła, czereśnianka, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, trześniak, trześnianka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa z jagód*.

Zupa owocowa II ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Zupa z wiśni zaprawiona mąko to jest zupa uwocowa (Samowicze). *W lecie jak so wiśnie, to sie zupe owocowe gotuje* (Żółkiewka). *Zupa owocowa to z jakimis owocami musiała być, u nas to wiśnie sie rwało* (Końskowola).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i wschodnia – zasięg rozproszony (zob. mapa 11).

D. lp. *zupy owocowej* // *zupy owocowy*; D. lm. *zup* // *zupów owocowych*; wymowa: *zupa ovocova, zupa uovocova, zupa ovocovo, zupa ovucova*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, wiśnianka, wiśniówka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa z jagód*.

Zupa owocowa III ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’

Zupa owocowa z jabłek była zaprawiona mąko (Kobyłany). *Zupa owocowa to zupa z różnych owoców, mogo być i jabka* (Ostrów Lubelski). *Zupa owocowa to potrawa zaprawiona mąko, dudaje sie jabka* (Zahajki pow. Biała Podlaska). *Śliwki, jabka i zaprawiało sie mąko z mlekiem, sie podprawiało, czy śmietano te wode sie podprawiało. I te wode podprawiało sie mąko, ona sie zabeliła i już była zupa owocowa* (Mircze).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i wschodnia (zob. mapa 9).

D. lp. *zupy owocowej* // *zupy owocowy*; D. lm. *zup* // *zupów owocowych*; wymowa: *zupa ovocova, zupa uovocova, zupa ovocovo, zupa ovucova*.

Por. *barszcz owocowy, chamuła, chamułka, famuła, garus, jabczak, jabczanka, jabcznik, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa jabczowa, żur*.

Zupa owocowa IV ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

Zupa owocowa to z dzikich gruszek była (Zatyle). Zupa owocowa z gruszek była bardzo dobra (Samowicze).

Źródła: PM, ML, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i wschodnia.

D. lp. *zupy owocowej* // *zupy owocowy*; D. lm. *zup* // *zupów owocowych*; wymowa: *zupa ovocova, zupa uovocova, zupa ovocovo, zupa ovucova*.

Por. *chamuła, famuła, garus, gruszczak, gruszczanka, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, parka, porczanka, porka, zupa gruszkowa, żur*.

Zupa pieczarkowa

Zupa z pieczarków to będzie zupa pieczarkowa (Matcze). Kiedyś te piczarki to u nas pud płotem rośli i sie rwało gaściami, zupe pieczarkowe sie rubiło i sie jeszcze smażyło te piczarki (Żrebce).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy pieczarkowej* // *zupy pieczarkowy*; D. lm. *zup* // *zupów pieczarkowych*; wymowa: *zupa pęcarkova, zupa pičarkova, zupa pęcarkovo, zupa pičarkova*.

Zupa pokrzywowa ‘zupa z pokrzyw’

Z młodych liści pokrzywy gotuje się zupe pokrzywowe, zagęscie mąką i zabieli mlekiem (Michałówka). Zupa pokrzywowa to jak z młodych z pokrzyw, tak zara z wiosny (Lipowiec).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy pokrzywowej* // *zupy pokrzywowy*; D. lm. *zup* // *zupów pokrzywowych*; wymowa: *zupa pokšyvova, zupa pukšyvova, zupa pokšyvovo*.

Por. *pokrzywianka, zupa z pokrzyw, zupa z pokrzywy*.

Zupa pomidorowa

Zupa pomidorowa to z pomidorów, tera więc gotują ją niż kiedyś, ale i kiedyś była, jak chto miał swoje pomidory to gotowały (Niedzieliska). Pomidory skrajane, doprawione śmietano i mąką, no i tam z czymś jeszcze dodanym, to już co chto miał (Rozkopaczew).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy pomidorowej* // *zupy pomidorowy*; D. lm. *zup* // *zupów pomidorowych*; wymowa: *zupa pońidorova, zupa puńidorova, zupa pońidorovo, zupa puńidorovo*.

Por. *pomidorówka*.

Zupa sałatowa ‘zupa z sałaty’

Sałata pokrojona i troche fasoli du tego, i śmitano zaprawić, i wyjdzie dobra zupa sałatowa (Modryniec). Zupa sałatowa to już była gotowana jak sałata urosła na ogrodzie (Przytoczno).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *zupy sałatowej* // *zupy sałatowy*; D. lm. *zup* // *zupów sałatowych*; wymowa: *zupa sałatova, zupa sauatovo, zupa sałatova*.

Por. *hopta, sałacianka, sałatowy barszcz*.

Zupa szczawiana ‘zupa ze szczawiu’

Zupe szczawiane gotowali, bo szczawiu narwał na łące i było z czego (Sosnowica). Szczaw sie rwało i zupa szczawiana była ze śmietano (Żdzarka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *zupy szczawianej* // *zupy szczawiany*; D. lm. *zup* // *zupów szczawianych*; wymowa: *zupa sčauána*.

Por. *bańduch*, *baszcz szczawiowy*, *kwaśnica*, *kwaśnik*, *szary barszcz*, *szczawianka*, *szczawiówka*, *zupa szczawiowa*.

Zupa szczawiowa ‘zupa ze szczawiu’

Listki szczawiu na wrząco wodę rzucić, pogotować i zaprawić śmietano. Zupa szczawiowa to była prosta i tania zupa, bo szczaw rós na łące (Niemce). Zupa szczawiowa to ze szczawu (Ruda Solska). Zupa szczawiowa z zielonych liści młodego szczawiu, gotowanych z dodatkiem mąki i mleka (Janiszkowice). Zupa szczawiowa to i tera jest, ale to więcy szczaw z ogrodu, a kiedyś to z łąki rwały (Rudy). A zupe szczawiowe to pamiętam jadło sie z kartoflami, tak na winno (Dubienka).

Źródła: PM, ML, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy szczawiowej* // *zupy szczawiowy*; D. lm. *zup* // *zupów szczawiowych*; wymowa: *zupa sčauova*, *zupa sčauovo*, *zupa scaúova*, *zupa scaúovo*.

Por. *bańduch*, *baszcz szczawiowy*, *kwaśnica*, *kwaśnik*, *szary barszcz*, *szczawianka*, *szczawiówka*, *zupa szczawiana*.

Zupa warzywna ‘zupa z różnych warzyw’

Zupa warzywna była i jest, to tak z różnych warzyw razem pomieszanych (Wola Obszańska). Najwięcy to zupa warzywna, bo to rzuci sie wszystko, te warzywa, i jest zupa (Gołab).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy warzywnej* // *zupy warzywny*; D. lm. *zup* // *zupów warzywnych*; wymowa: *zupa ważywna*, *zupa ważywno*.

Por. *jarzynówka*, *zupa jarzynowa*.

Zupa z dyni

Była kiedyś zupa z dyni, to dynia w kostkę pokrojona i du tego niektóre wrzucali suszone uwoce, przyważnie gruszki (Dubienka). Była zupa z dyni z gotowanego tego środka, miąższu dyni (Uchańka). Zupe rubiły z czego tam pupadło, ja bardzo lubiałam zupe z dyni, na ogrodzie zawsze pare dyniów było (Wierzchowiska). Tu jest dużo dyniów, to i zupe z dyni sie gotuje (Łyniew). Dynie to sie rubiło, albo na jaglany kaszy sie gutowało, albo kluski też te zacierki sie rubiło. To było z dyni, zupa z dyni (Uhrusk).

Źródła: PM.

Geografia: powszechne.

D. lp. *zupy z dyni*; D. lm. *zup* // *zupów z dyni*; wymowa: *zupa z dyni*.

Por. *biedna zupa*, *zupa z dynią*.

Zupa z dynią

Dynie pokroić w kostkę, usunąć pestki, dodać masło, skropić wodę i dusić do miękkości, przetrzeć przez sito. Z mąki, jajka i wody zagnieść twarde ciasto i zetrzeć na tarce

o grubych otworach. Mleko zagotować, włożyć przetarto dynie, doprawić do smaku, i to cała zupa. Nazywamy, że to zupa z dynio (Końskowola).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław.

D. lp. *zupy z dynią*; D. lm. *zup* // *zupów z dynią*; wymowa: *zupa z dyńo*.

Por. *biedna zupa, zupa z dyni*.

Zupa z jagód I ‘zupa z czereśni zaprawiana mąką’

Zupa z jagód to z wiśni, z trześni (Kluczkowice). Zupa z jagód to była prosto potrawa, bo to trześni sie narwało, mąko zaprawiło, śmitano, dziś to ni gotujo tego (Wierzchowiska).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: okolice Opola Lubelskiego i Kraśnika (zob. mapa 10).

D. lp. *zupy z jagód*; D. lm. *zup* // *zupów z jagód*; wymowa: *zupa z jagut*.

Por. *barszcz czereśniowy, chamuła, czereśnianka, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, trześniak, trześnianka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa*.

Zupa z jagód II ‘zupa z wiśni zaprawiana mąką’

Zupa z jagód to może być z wiśni (Wierzbica pow. Kraśnik). Zupa z jagód to jak wiśnie w ni so głównym składnikiem (Popkowice).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: okolice Opola Lubelskiego i Kraśnika (zob. mapa 11).

D. lp. *zupy z jagód*; D. lm. *zup* // *zupów z jagód*; wymowa: *zupa z jagut*.

Por. *baszcz owocowy, chamuła, famuła, garus, jagodzianka, juszka, kisiel, kisielica, pamuła, parka, porczanka, porka, wiśnianka, wiśniówka, zupa jagodowa, zupa jagodziana, zupa owocowa*.

Zupa z kaszy jaglanej z grochem

Groch zalać wodo i ugotować, kasze to samo, połączyć obie, dać cebule pokrajano i podsmażono, poproszyć mąko i podrumienić, wlać w zupe i gotowe. Ja jadłam takie zupe z kaszy jaglany z grochem (Żerdź). Tu było dużo kaszy jaglany to gotowali zupe z to kaszo, była tako zupa z kasy jaglany z grochem (Gołab). Była kasa jaglana z grochem, razem łączone, i to zupa z kasy jaglany z grochem była (Klementowice).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Puław i Dębina.

D. lp. *zupy z kaszy jaglanej z grochem*; D. lm. *zup* // *zupów z kaszy jaglanej z grochem*; wymowa: *zupa s kasy jaglanej z groxem, zupa s każy jaglany z groxem, zupa s kasy jaglany z groxem*.

Zupa z lebiody ‘zupa z siekanych liści lebiody zalana mlekiem lub okraszona słoniną’

Nazbiera sie lebiody, nasieka jak szczaw, i jajko wbije, soli sie, zupe robi i to smakuje ta zupa z lebiody (Piotrowice). Zupa z lebiody była gotowana z dodatkiem mąki i mleka (Ożarów). Zupa z lebiody to tak sie robiło, że zebrane liście lebiody ptukano i siekano, a potem gotowano w wodzie i zagęszczano żytnio mąko (Ostrzyca).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: powszechne – zasięg rozproszony.

D. lp. *zupy z lebiody*; D. lm. *zup // zupów z lebiody*; wymowa: *zupa z lebody, zupa z lybody*.

Por. *baszcz, gorczyca, świniuszka, świrepka, włok, zupa lebiodowa, zupa łobodowa*.

Zupa z pokrzyw ‘zupa z pokrzyw’

Była zupa z liści młodych pokrzyw gotowanych z dodatkiem mąki i mleka, taka zupa z pokrzyw (Guciów). Zupe z pokrzyw sie gotowało i to było zdrowe jedzynie (Suchowola).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. *zupy z pokrzyw*; D. lm. *zup // zupów z pokrzyw*; wymowa: *zupa s pokšyf*.

Por. *pokrzywianka, zupa pokrzywowa, zupa z pokrzywy*.

Zupa z pokrzywy ‘zupa z pokrzywy’

Zupe z pokrzywy gotowano na przednówku, w maju, gdy pokrzywa jest młodziutka (Turów). Na przednówku robiono zupe z pokrzywy (Polskowola). No ja osobiście to nie pamiętam takich biednych czasów, żeby zupy z pokrzywy, czy coś (Wola Chomejowa).

Źródła: PM, TG.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lp. *zupy z pokrzywy*; D. lm. *zup // zupów z pokrzywy*; wymowa: *zupa s pokšyvy*.

Por. *pokrzywianka, zupa pokrzywowa, zupa z pokrzywy*.

Zupa z zacierką ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Zupa z zacierko to z kartoflami i kluseczkami takimi drobnymi skubanymi ręko (Abramów). Ziemniaki obieramy, kroimy w kostke i do garka z wodo. Soli sie, pieprzy, no i gniece ciasto. Z tego ciasta sie skubie takie kluski, gotuje razem z kartoflami. Krosi sie słonino z podsmażono cybulo. I to jest zupa z zacierko (Ulan Duży).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północno-zachodnia.

D. lp. *zupy z zacierką*; D. lm. *zup // zupów z zacierką*; wymowa: *zupa z zaćerko, zupa z zaćirko, zupa z zoćirko*.

Por. *dziadóweczka, dziadówka, kartoflanka na mleku z zacierką, kluski na mleku z kartoflami, małżeństwo, ożenianka, parszywa zacierka, sprzączka, sprząska, tata i mama, zacierka, zacierki, zakruszka, zarzutka, zupa zacierkowa*.

Zupa zacierkowa ‘zupa z ziemniakami i kluskami’

Zupa zacierkowa to kartofle, marchwe, jakaś kostka z mięsem. To sie razem miesza i robi zacierki z mąko (Kleszczówka). Zupa zacierkowa to tak, robić zacierki, pokrojone ziemniaki ugotować, dodać zacierki, cebule zeszkłono na tłuszczu, osolić (Ujęź). Zupa zacierkowa kiedyś była (Glinny Stok).

Źródła: PM.

Geografia: Lubelszczyzna północna.

D. lp. *zupy zacierkowej // zupy zacierkowy*; D. lm. *zup // zupów zacierkowych*; wymowa: *zupa zaćerkowa, zupa zaćirkowa, zupa zoćirkowo*.

Por. *dziadóweczka, dziadówka, kartoflanka na mleku z zacierką, kluski na mleku z kartoflami, małżeństwo, ożenianka, parszywa zacierka, sprzączka, sprząska, tata i mama, zacierka, zacierki, zakruszka, zarzutka, zupa z zacierką*.

Zupa ziemniaczana ‘zupa z przewagą ziemniaków’

Zupa ziemniaczana to z kawałkami kartofli (Telatyn). Jak w zupie więcy kartofli jak czego innego, no to zupa ziemniaczana mówio (Czajki). Jak zimioł na zimioku w ty zupie to zupa ziemniaczana (Maziarka).

Źródła: PM, ML.

Geografia: powszechnie.

D. lp. *zupy ziemniaczanej* // *zupy ziemniaczany*; D. lm. *zup* // *zupów ziemniaczanych*; wymowa: *zupa żemńaćana, zupa żimńaćana, zupa żimńoćano, zupa żemńacana, zupa żimńacana, zupa żimńocano, zupa żmiocano*.

Por. *juszka, kartoflana zupa, kartoflanka, ocadzanka, polewajka, polewka, rzadkie kartofle, rzadkie zimioki, zalewajka, zapalanka, ziemniaczanka, zupa kartoflana*.

Zusek ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Zusek to inaczy kawałek czegoś do gęby (Kleszczówka). Zusek to bardzo cieniutki chleba (Basonia). Zusek to kawałek ułamanego chleba (Osiny). Zusek to malutki kawałek chleba, raz do gęby, też mięsa, sera (Abramów). Zusek to tako skwarka chleba, stuniny (Kozubszczyzna). Zusek to ułamany i malutki (Krzczonów). Zusek jest malutki z chleba (Zarzecze).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna środkowo-zachodnia.

D. lp. *zуска*; D. lm. *zusków*; wymowa: *zusek*.

Por. *kawałeczek, kawałek, kąsek, kąsiel, kęs, kruszyna, kruszynka, krzynka, magułka, okrusch, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubeł, zubelek, zuchelek, zusel, zuselek*.

Zuzel ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Zuzel to już jak taki mały kawałek czegoś, tam chleba czy mięsa, syra (Ignaców). Zuzel chleba złapoł, tak sie mówiło, jak tak malutko tego chleba (Chmielnik).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Ignaców, Chmielnik.

D. lp. *zuzela*; D. lm. *zuzelów*; wymowa: *zuzel*.

Por. *kawałeczek, kawałek, kąsek, kąsiel, kęs, kruszyna, kruszynka, krzynka, magułka, okrusch, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubeł, zubelek, zuchelek, zusek, zuselek*.

Zuzelek ‘mały kawałek ułamanego chleba, sera’

Ułamany kawałek chleba, ale taki malutki to zuzelek kiedyś mówiły (Wola Idzikowska). Zuzelek to malutki kawałeczek, część mała chleba, a i kiłbasy tak trza w gębe złapać czy syra (Ignaców).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Wola Idzikowska, Ignaców.

D. lp. *zuzelka*; D. lm. *zuzelków*; wymowa: *zuzelek*.

Por. *kawałeczek, kawałek, kąsek, kąsiel, kęs, kruszyna, kruszynka, krzynka, magułka, okrusch, okruszek, okruszyna, rożek, skrawek, szczypta, ułamek, zubeł, zubelek, zuchelek, zusek, zusel*.

Zwar I ‘nadzienie z makucha konopnego lub lnianego do pierogów’

Zwar to jest spycjalnie przygotowany z makucha kunopnego i kaszy hreczany, do pirogów brali na nadzinie (Weremowice). Zwar z makucha konopnego do pierogów (Skryhiczyn). Kunopny zwar sie rubiło z kunopi i z tego pirogi (Żulin). Pierogi robiło sie ze zwarem (Radzanów). Zwar to gotowany makuch, to siemie kunopne (Malice). Zwar dawali du kartofli, żeby byli posne (Bokinka Pańska). Zwar gotowano i jedzono tak w tygodniu i także gotowano na wieczerze wigilijno (Horodyszcze). Na Wigilie to jadło sie pirogi ze zwarem z kunopi (Puchaczów). Kluski rubiła mama z makiem i zy zwarem. To ten zwar, no to z kunopi [. . .]. No to suszyło sie te ziarka, siemie nazywało sie, no i w stepie tłukli, to taka stepa drywniana i tłuczkiem, a późni przysywało sie i te łupinki zastawali, a te maczke to mama w makutrze [. . .], no i w tyj makutrze tartła. [. . .]. Takie mleczko było. [. . .]. Na Kołędzie, na Boże Narodzenie, to już musiały być pierogi ze zwarem [. . .]. Siemie tłuczono kunopne i to później gotowano, i to sie ten taki zwar robiuł, to taki biały taki serek, to było mleko, to sie jeszcze gotowało i taki wytrącał sie serek. I ten serek na Kołędzie, to pierogi były pieczone ze zwarem (Uhrusk). Pierogi ze zwarem to potrawa wigilijna (Wola Uhruska).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *zwaru*; D. lm. *zwarów*; wymowa: *zvar*.

Por. *burda, furda, hałaburda, hurda, siemieniec*.

Zwar II ‘pierwsze mleko, które krowa daje po ocieleniu’

Zwar to mleko zaraz po ucieleniu wydojone (Stulno). Krowa sie cieli i to pirsze mliko to zwar jest (Dawidy).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Horodyszcze, Dawidy, Stulno, Bytyń (zob. mapa 30).

D. lp. *zwaru*; D. lm. *zwarów*; wymowa: *zvar*.

Por. *kulastra, młodziwo, motodziwo, moloziwo, siara, siarka*.

Zwierzchnik I ‘górnny kamień żaren’

Na wirzchu w żarnach był zwierzchnik, taki kamień na samy górze (Ciosmy). W żarnach so kaminie, w górze i na dole, tyn w górze to nazywali zwirzchnik, bo z wirzku (Flisy).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Biłgoraja, Janowa Lubelskiego i Bychawy.

D. lp. *zwierzchnika*; D. lm. *zwierzchników*; wymowa: *zúešńnik, zúišńnik, zúešńnik, zúišńnik*.

Por. *kamień, kamień górny, kamień zwierzchni, przetok, wiersznik, wierzchlak, wierzchni kamień, wierzchniak, wierzchnik, żarnowiec, żarnowy kamień*.

Zwierzchnik II ‘kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu’

Zwirzchnik to już sam wirzk maśniczki, malutki taki wsadzony (Sąsiadka). Zwirzchnik jest i pepeł to je jeszcze u nas, zwirzchnik i pepeł, żeby nie bryzgało to śmitano (Tarnawa Duża). Zwirzchnik to na samy górze tak wsadzony i jest po to, żeby śmitana nie bryzgała z maśniczki (Podborcze).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia (zob. mapa 51).

D. lp. *zwierzchnika*; D. lm. *zwierzchników*; wymowa: *zúešxník, zúišxník, zúeškník, zúiškník*.

Por. *denko, jabko, jasetko, kaczałka, kapelusik, kółko, krążek, łepok, maślaczek, nakrażnik, nakrywacz, nakrywaczka, nakrywka, nawierzchnik, pępek, pieniuszek, pokrywka, prawda, przykrywadło, przykrywka, wieczko, wieko, wierzch, wierzchniczek, wierzchnik, wierzczek, zatula, zatulka, zatyczka*.

Żaba I – tom III: 415–416.

Żaba II – tom IV: 490.

Żaba III – tom IV: 490.

Żaba IV ‘deseczka z otworkiem, w której porusza się dolny koniec drażka żaren’

Mylonycz u dotu wchodzi w taki otworek, co nazywali żaba (Dobrynka). Mylonycz siedzi w żabie, no w taki dyseczce i w nio dołem mylonycz wchodzi, i to sie rusza razem (Bohukały).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Bohukały, Dobrynka.

D. lp. *żaby*; D. lm. *żabów*; wymowa: *żaba*.

Por. *czop, gniazdko, kulka, piętka, ryfka, suczka, ucho, uszko, żabka*.

Żabka I – tom I: 359.

Żabka II – tom I: 359.

Żabka III – tom II: 229.

Żabka IV – tom II: 229–230.

Żabka V – tom II: 230.

Żabka VI – tom III: 416.

Żabka VII ‘deseczka z otworkiem, w której porusza się dolny koniec drażka żaren’

W żarnach jest takie coś, żabka taka i tam wchodził mieluch (Weremowice). Żarnówka ud dotu w żabke wsadzona była (Rogatka). Żabka to dolna obsada mloniucha u żarnów (Ochoża).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Lubelszczyzna północno-wschodnia i środkowo-wschodnia.

D. lp. *żabki*; D. lm. *żabków*; wymowa: *żapka*.

Por. *czop, gniazdko, kulka, piętka, ryfka, suczka, ucho, uszko, żaba*.

Żabka VIII ‘sztabka żelazna lub drewniana, na której porusza się górny kamień żaren’

Jest jeszcze żylazna taka żabka w żarnach i na ni kręci sie żylazko, i kamień w żarnach (Kulczyn). Żabka to taki kawałek żylaza jakby przybity, to w żarnach jest ta żabka (Ujazdów).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Kulczyn, Ujazdów.

D. lp. *żabki*; D. lm. *żabków*; wymowa: *żapka*.

Por. *paprzyca, sztabka*.

Żagiew ‘materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa’

Żagiew musiała do tego być, to takie rośnie na drzewach, na wirzbach przyważni, i to brali, gotowali w popiele i ono sie tak wygotowało, i tak sie po tym oździłalo jak mięso chude, to sie odrywało i to kładli na tym kamyku, i tym krzesiwem po tym kamyku, i to ta żagiew łod tych jiskry łapała łogień, a potem rozmuchywali (Ruda Solska). Żagiew to była przy tym krzesiwie (Hucisko). Żagiew to do zapalania krzesiwa (Polichna).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna zachodnia, rzadziej w części wschodniej (zob. mapa 67).

D. lp. *żagwi*; D. lm. *żagwiów*; wymowa: *żaǰef, zaǰef*.

Por. *czyr, gąbka, huba, hubawka, hubka, knot, koza, kozula, krzemień, próchno, pulwar, zapal, żagwa*.

Żagwa ‘materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa’

Żagwa była do zapalania ognia (Świerże). Żagwa była do krzesania ognia (Kamień).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: okolice Chełma, Włodawy i Parczewa (zob. mapa 67).

D. lp. *żagwy*; D. lm. *żagwów*; wymowa: *żagva*.

Por. *czyr, gąbka, huba, hubawka, hubka, knot, koza, kozula, krzemień, próchno, pulwar, zapal, żagiew*.

Żar ‘czerwone węgle, które pozostają w piecu po spaleniu drzewa’

Żar jest w piecu (Potok Górny). Żar to pare takich czerwonych węgielków w piecu po spaleniu drzewa czy węgla (Grabówka). Żar to czerwone węgle, które zostajo w piecu po spaleniu drzewa (Ruda Solska). Żar jest z pieca (Chmielek).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *żaru*; D. lm. *żarów*; wymowa: *żar, zar*.

Por. *głownia, ogarek, żarzot*.

Żarna ‘dawne urządzenie do mielenia ziarna na mąkę’ (zob. ilustracja 25).

Żarna to dawne narzędzie gospodarskie służące do wyrobu mąki na chleb (Rudno). Żarna to urządzenie do ręcznego mielenia zboża (Grabowiec). Żarna, było dwa kamienie, jeden kamień na dole był gładki, a na górze był sikany kamień, [. . .], i ten na górze miał dziure, co sie wsadzało kija z goździm, i u góry było takie zrobione, i ten kij tam, i to sie kręciło. I tu mąka zlatuwała (Uchanie). Całe urządzenie do mlunio to sie nazywało żarna (Stojeszyn). Żarna to przyrząd, w którym mielono dawniej mąkę (Potok Górny). A no to żarna, no żarna normalnie. Dwa kamienie złożone do kupy. I był, ten o, skubel, a drugi to jak nazywajo, w pudobie mlona taka tyczka, taki o grubyj. I sie

tu włącza, a tu tak jak było w kumorze, taka o półka, a w płycie dziura była. I tak kij sie wstawiało w te dziure, i tak sie kręciło. Kasze gryczane w tym mlili, kisiel, na kisiel tymi żarnami mlili. To jak kto chciał, żeby był ładny kisiel, to sie sypało jęczmień czy proso. [...] A już gryke no to mlili tymi żarnami. Na chlib mlili też tymi żarnami (Dobryń). Kiedyś to nawet jeszcze jak nie można było do młyna, to w żarnach zmelli to żyto, w żarnach. Koło, na takiej ośce taki kamień, a tu była taka miska zrobiona i to tak sie to zboże, sie tak sypało, i to tak sie to korbo kręciło, i ono tak to dziurko wylatywała zmielona taka mąka. To były żarna (Mircze). Żarna to tak, kręciło sie tak rąko, tu był kamień, i w tam kamieniu była w środku dziura, tak że jak sie kręciło, to drugo rąko sie sypało zboże. Ale pod spodem był drugi kamień. W tym kamieniu górnym to była taka dziura co cała rąka wlaźła. Na tam kamieniu było ob-sadzona, pod spodem była dziurko i tam kamień chodził, rąko sie kręciło. I ta mąka wylatywała (Lipa). Żarna to były takie pozostawione ramy dreuniane i później taka była skrzynka drewniana i tu położony był kamień, a kamień to był tak obrobiony pod cyrkiel, wydrążony, a w środku kamienia był taki otwór, żeby można było sypać. To tam sypało sie garstko czy tam jakim garnuszkiem i drugi kamień był na tem na wierzchu, i w tym kamieniu było tutaj był opasany bednarko i był tu taki uchwyt, z dziureczko. Zakładało sie, nazywał sie taki melon, kawał drażka taki i zakładało sie ten, tu był zakończony drutem, wkładało sie w to i kręciło sie kamień o tak. Kamień trzeba było od czasu do czasu nakłuć, żeby były takie wrąbki, żeby to ziarno rozcierać. Ale trza było ziarno suszyć, bo było bardzo ciężko kręcić. To ziarno sie suszyło, miołło sie w tym i dopiero taki był chleb. To był dobry chleb (Ciężkie). Żyta śmy robili, mlyliśmy w żarnach (Sielec). A pierw to szli saniami, grabiami i tak urządzali. Tak, oj tak, nędza była z tu robotum, ale jakoś tam żyli, w żarnach mieli, u nas nie, ja nie miałam w żarnach i nie było czego tam tego, kiedyś był wiatrak a potem był młyn, to już tam zawsze umielone było we młynie, a ludzie mielli w żarnach na chleb (Bukowina). Dzieci dużo pomagały, teraz to dzieci w pole ni chodzo, ja tam ni widze, a kiedyś to i żyto na chleb mielili, żarna mieli i przez jeden wieczór ze dwa garce nawet namielili (Luchów Dolny). No so żarna, ale to tera tylko kasze sie robi (Nowodwór). Późni śmy tak zawsze rano mnie budzili, takie byli żarna, i mama gotowała śniadanie, mnie dała zboża, ja musiała namlić, w sieniach takie byli, musiałam mlić i mąki namlić, żytnia albo z reczki i kluski mama późni gotowała, z ty redczanej mąki, takie byli czarne, jak sie jadło to jak po gardle tam darto. No na mleku, na chleb tak zawsze też mliła, co ranka i wieczór, to tylko żarna po całej wiosce, tylko był jargot no w sieni. No piekliśmy chleb z żarna, z młyna nikt ni mioł mąki nijaki (Bukowa). Mięli w takich żarnach, to mówie po dawnemu i w swoim piecu każdy piekł swój chleb (Słodków). To jak sie ubierało tych kłósków, to łójciec tam łumyl tych kłósków, to zmiół w żarnach, to sie, to już było [...], już bedo kluski takie razowe (Zastawie). Albo żarna jak na mąke sie mieło, ja to żarna miał (Rozięcín). U nas te żarna to stojo w stodółce du dziś dnia. Tam jest te dwa kamienie, bo ja przyrobił jo potem na motur. Jazem łusypke robił dla koni, krów, ale przedtem była tam taka rączka i stopka, ji tam sie ruszało, i ćwiartke to w godzinie czasu zrobił. To jest dwadzieścia pięć kilo (Łopiennik Górny). W żarnach to jeszcze kiedyś tak grubo sie zmyłło (Komodziańska). Milynie to było w żarnach (Hedwiżyn). Sypało sie zboże w żarna i tak sie mlyło (Zawada). W żarnach była żarnówka du milenia (Zubowice). Żarna to było dwa kamienie, tak jeden na drugim, jeden sie ruszał i w niego wprawiony był taki kij jeszcze i tym kijem sie tyn kamień łobracało. I to całe żarna (Szóstka). Żarna to jakies dwa kamienie, jakoś sie sypało i taki kołek, kręciło sie i sie mełło (Dutrów). Żarna to narzędzie, w którym dawniej mleli mąke (Ruda Solska). Chlieb my piekli na żarnach z mąki (Łasz-

czówka). *Mlił w żarnach, reko, i takie kamienie dwa* (Kocudza). *Na chleb trzeba było w żarnach namlyć. W żarnach mlyli* (Żerocin). *Żarna to mąke i krupy ryczczane rubili w tych żarnach* (Sulmice). *No i to sie te reczke [...], wkładało do pieca, suszyło sie to w piecu i kiedyś było takie żarna i w tych żarnach sie to obrabiało* (Siedliszcze gm. Siedliszcze).

Źródła: PM, CWP, CA, AZKP, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechna (zob. mapa 44).

D. lm. *żarnów*; wymowa: *żarna, zarna*.

Por. *młynek, śrutownik, żarniak, żarnowiec, żarny*.

Żarniak ‘dawne urządzenie do mielenia ziarna na mąkę’ (zob. ilustracja 25).

Żarniak to dawne urządzenie do mielenia mąki i kaszy (Sulów). *Mąke na ziarnioku rublili* (Trzydnik Duży).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Zarzecze, Piotrawin, Sulów, Polichna, Trzydnik Duży (zob. mapa 44).

D. lp. *żarniaka*; D. lm. *żarniaków*; wymowa: *żarniak, żarniók, żarniók, żarniak*.

Por. *młynek, śrutownik, żarna, żarnowiec, żarny*.

Żarnik ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

Żarnik sie kręcił i to mielito kasze czy zboże (Krępiec). *W żarnach był żarnik do mielenia zboża* (Chmiel).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Krępiec, Krzczonów, Piotrków, Chmiel (zob. mapa 45).

D. lp. *żarnika*; D. lm. *żarników*; wymowa: *żarnik, żarniuk*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kłopot, kolba, laska, mielaczka, mielak, mielnik, mielon, mieluch, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, raczka, żarnówka*.

Żarnisko ‘dolny kamień żaren’

Żarnisko to to całe najważniejsze w żarnach, cały ten spód (Polubicze Wiejskie). *Żarnisko sie nie rusza, jest takie nieruchawe* (Rozwadówka).

Źródła: PM, KAGP.

Geografia: Rozwadówka, Polubicze Wiejskie.

D. lp. *żarniska*; D. lm. *żarnisków*; wymowa: *żarnisko*.

Por. *dolny kamień, kadłub, kazub, spodak, spodek, spodni kamień, spodnik, stolec*.

Żarnowiec I – tom V: 513.

Żarnowiec II ‘dawne urządzenie do mielenia ziarna na mąkę’ (zob. ilustracja 25).

Na żarnowcu sie miliło (Księżomierz). *Na żarnowcu kase rubiły* (Annopol). *Żarnowiec to dawne narzędzie do mielenia mąki i kaszy* (Gościeradów). *Były młynki, żarnowce. To był kij trochę grubszy i był kamiń, dwa kamienie, jeden na wirzchu, drugi pud spodem, i tako dziurka była, w któro sie wsypywało ziarno i to ziarno sie, na ukrugło na kluski śmy myli pszenice* (Opoka).

Źródła: PM, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Kraśnika, Bychawy i Krasnegostawu (zob. mapa 44).

D. lp. *żarnowca*; D. lm. *żarnowców*; wymowa: *żarnoóec, zarnoóec, żarnoóec*.
 Por. *młynek, śrutownik, żarna, żarniak, żarny*.

Żarnowiec III ‘górnny kamień żaren’

Żarnowiec to jest wirzchni kamień u żarnów (Krępiec). *Żarnowiec jest ruchomy, obraca się* (Franciszków).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Krępiec, Franciszków.

D. lp. *żarnowca*; D. lm. *żarnowców*; wymowa: *żarnoóec*.

Por. *kamień, kamień górny, kamień zwierzchni, przetok, wiersznik, wierzchlak, wierzchni kamień, wierzchniak, wierzchnik, zwierzchnik, żarnowy kamień*.

Żarnowy kamień ‘górnny kamień żaren’

Żarnowyj kamień to u góry w żarnach, un sie ubraca tak i sie miele (Lubień).

Źródła: PM, TS, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubień, Zbereże, Żulin, Andrzejów pow. Chełm.

D. lp. *żarnowego kamienia*; D. lm. *żarnowych kamieni // kamieniów*; wymowa: *żarnovy kańiń, żarnovy kańiń*.

Por. *kamień, kamień górny, kamień zwierzchni, przetok, wiersznik, wierzchlak, wierzchni kamień, wierzchniak, wierzchnik, zwierzchnik, żarnowiec*.

Żarnówka ‘drażek do obracania kamienia żaren’ (zob. ilustracja 25).

Był taki kij w żarnach, jego żarnówko nazywali (Białowola). *Takie żarna i takie dwa kamienie, [...] takie były pazury dokola to, i to trza było łokuć, i taka była żarnówka, i tak sie myłło* (Wólka Ratajska). *Była tako żarnówka, taki kij i tym sie w tych żarnach kręciło, i tak sie te mące rubiło* (Ostrzyca). *Żarnówka to drażek, przy pomocy którego porusza sie górny kamień żaren* (Potok Górny). *Żarnówka to drażek do poruszania kamienia żaren* (Zamch). *Jak sie zboże w żarnach myłło, to go sie w duczke sypało, a potem żarnówke sie ręcami łobracało, jaż zrubila sie mąka* (Tarnawka). *Jo jezdem już stary, to pamiętom jak brało sie ziarno i sypało w takie żarno i to żarnówko mlyno* (Trzydnik Duży). *Nasypało sie zboża w żarna i to żarnówko sie tak łobracało i sie rubiło mące* (Kielczewice). *To był taki kamień i tym sie łubracało, i tak rubiło sie te mące, tako żarnówko sie łobracało* (Wola Różaniecka). *Żarnówka to był taki kij, tako żarnówka do kręcenia w żarnach* (Wierzchowiska). *To było cztery nogi z brusa i łukragła dziura, i kamień jeden i drugi, tam była paprzyca na kirnerze, a w ścianie kłopot, i żarnówka, taki kij i tym kijem kręciut* (Skryhiczyn). *Tyn, co łubracot żarnówko, to sie musioł łogrumnie narobić, żeby troche ziarna zemlyć* (Księżomierz). *W duczke sie ziarno sypało i żarnówko sie łobracało, tak sie tłukło to ziarno, żeby sie zymliło* (Tarnawa Duża). *W żarnach była taka żarnówka, co sie tym kręciło i tak sie to ziarno tam tym tłukło* (Antoniówka). *W żarnach, co sie nim głównie mlyło to była żarnówka* (Stojeszyn). *Z boku sie ziarno sypało, a tu znów tako była żarnówka i nio sie łubracało, i taki to było to miłynie w tych żarnach* (Hedwiżyn). *Żarnówko sie łobracało i tak sie mące robiło* (Łązek Ordynacki). *Żarnówko sie łubracało i to myłło na mące* (Malewsczyzna). *Żarnówko sie w żarnach łobracało, tak sie tłukło zboże na mące, na chlib czy na pirogi* (Zielone). *Zboże sypało sie w żarna, żarnówko sie łobracało i tak sie rubiło mące na chlib* (Udrycze). *Żarnówka taka była, taki kij, sie nim łobracało i sie tak myło zboże na mące* (Zubowice). *Żarnówka to był taki kij, co sie nim w żarnach łubracało, jak sie zboże mlyło na mące* (Mokrelipie). *Żarnówka to był taki kij w żarnach, jak sie*

mūke rubiło (Alojzów). *Żarnówka to był taki kij, nim sie łobracało i tak sie mūke rubiło* (Rożki). *Żarnówko sie tak łobracało i tak sie myło to zboże, bo innego spusobu nicht nie znoł* (Kawęczyn). *Żarnówka to drażek żarnowy do obracania kamienia w żarnach* (Gościeradów).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa (zob. mapa 45).

D. lp. *żarnówki*; D. lm. *żarnówków*; wymowa: *żarnufka, zarnufka, żarnufka*.

Por. *cyganka, drażek, kij, kłopot, kolba, laska, mielaczka, mielak, mielnik, mielon, mieluch, mlon, mlonek, mloniuch, młyniec, mylonycz, obarkiel, rączka, żarnik*.

Żarny ‘dawne urządzenie do mielenia ziarna na mąkę’ (zob. ilustracja 25).

Żarny to do mielenia zboża na mąkę, to było bardzo, ale to bardzo downe urządzenie (Łazy). *Żarny to było urządzenie do milenia mąki* (Głębokie).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Grzędówka, Łazy, Załucze Stare, Głębokie, Mszanna (zob. mapa 44).

D. lm. *żarnów*; wymowa: *żarny*.

Por. *młynek, śrutownik, żarna, żarniak, żarnowiec*.

Żarzot ‘czerwone węgle, które pozostają w piecu po spaleniu drzewa’

Żarzot to czerwony węgielek z pieca do rozniecania ognia (Skoków). *Z pieca wyleciot żarzot i dziure wypolił* (Słodków).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Opola Lubelskiego i Kraśnika.

D. lp. *żarzota*; D. lm. *żarzotów*; wymowa: *żażot, zażot*.

Por. *głownia, ogarek, żar*.

Żelazko ‘oś, na której obraca się kamień żaren’

U góry jest kamień i na takim żelazku un sie obraca (Rozkopaczew). *Kamień w żarnach był osadzony na żylazku, tak nazywali* (Wołoskowola).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: okolice Lubartowa, Parczewa i Włodawy.

D. lp. *żelazka*; D. lm. *żelazków*; wymowa: *żelasko, żylasko*.

Por. *oś, ośka, stempel, stepno*.

Żelazne kluski ‘kluski z tartych lub gniecionych ziemniaków, z dodatkiem mąki, krojone na ukos’

Żelazne kluski to mówi sie na kluski z utartych kartofli, bo one takie troche so ciemnawe (Ostrów Lubelski). *U nas w domu tych żylaznych klusków sie nie robiło, ale słyszałam, że ludzie jedli* (Rozkopaczew).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Lubartowa.

D. lm. *żelaznych klusków*; wymowa: *żelazne kluski, żylazne kluski*.

Por. *bałabajki, bałabuchy, bałabuszki, bieda kluski, dziadowskie kluski, gałki, gały, kopytka, kopytka dziadowskie, leniuchy, leniwe kluski, papyzy, pepki, pyzy, sialabajki, siwaki*.

Żelazny barszcz ‘barszcz na zimno z kwasem chlebowym, cebulą, przyprawami i warzywami’

Żelazny barszcz to z chleba i do tego utarta cebula, dobry na upały (Dęba). Żelazny barszcz to na upały, to śmietana, cebula, czosnek, koperek, pietruszka, no i to jedzo z jajkiem czy z kartoflami (Żerdź). Żelazny barszcz to lekko kwaśny, może być tylko z chlebem, ale też z ogórkami, no i sól do smaku, ocet (Końskowola).

Źródła: PM, ML.

Geografia: okolice Puław i Dębina.

D. lp. *żelaznego barszczu*; D. lm. *żelaznych barszczów*; wymowa: *żelazny barśc, żylazny barsc, zylazny bosc.*

Por. *chłodnik, hołojec, kwasek, zimna zupa, zimny barszcz.*

Żeleźniak I – tom II: 231.

Żeleźniak II ‘zeliwny garnek do gotowania’ (zob. ilustracja 8).

Do przygotowania jedzenia był zeliwny taki żeleźniok (Irena). Żeleźniok był do gotowania jedzenia (Staw Noakowski). Dawni to były zeleźnioki du gotuwania (Krepiec). Downo to było pełno dziecisków, to musiała matka takie wielgie zeleźnioki zarcia gutować (Kielczewice). Jak dzieci byli małe, to musiałam gutować cały żeleźniok kartofli, żeby sie najedli, a tero dla nas to pare kartufelków wystarczy (Stojeszyn). W kuchni były zeleźniaki, takie żelazne garki. Zeleźniok to większy gornek na kartofle (Lipa). Zeleźnioki to so żelazne (Wierzchowiska). Żeleźniak to żelazna naczynie, w którym sie gotuje (Wola Idzikowska). Stoły corne zeliwne i to były te zeleźnioki, sagany (Braciejowice). W zeleźniokach gotowało sie dlo siebie i dlo świni (Błazek).

Źródła: PM, PI, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-zachodnia i środkowa (zob. mapa 57).

D. lp. *zeleźniaka*; D. lm. *zeleźniaków*; wymowa: *zeleźniak, żyleźniak, zeleźniok, żyleźniok, zeleźniok, zyleźniak, zeleźniak, zyleźniok.*

Por. *baniak, baniak czyhunny, blaszak, czyhanek, czyhun, garczek, garnek, grapa, kastrula, murdel, sagan, saganek.*

Żenicha ‘zupa mleczna z kluskami i kaszą jaglaną’

Żenicha to drobne kluski gotowane z kaszo jaglano (Łazy). To tak pożenione wszystko, mąka z kaszo i z zupo, i stąd pewnie żenicha (Siedliska pow. Radzyń Podlaski).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Łukowa i Radzynia Podlaskiego.

D. lp. *ženichy*; D. lm. *ženichów*; wymowa: *żeńixa, żyńixa, zeńixa, zynixa.*

Por. *parszywa zacierka, parszywe kluski, sprzączka, zacierka, zacierki.*

Żołądek I – tom III: 419.

Żołądek II ‘środkowa część jaja’

W samym środku jajka jest żołądek jajka (Potok Górny). Jajko ma żołądek w samym środku, żółty żołądek (Horyszów Polski).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia (zob. mapa 34).

D. lp. *żołądka*; D. lm. *żołądków*; wymowa: *żouondek, żouundek, żuouondek.*

Por. *żołądko, żółcienko, żółtek, żółtko.*

Żołądko ‘środkowa część jaja’

Żółta część w środku jajka to żołądko (Naklik). W jajku żółciutki to dzisiaj więcy żółtko, a kiedyś to mówili też żołądko w jajku (Wola Różaniecka).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Naklik, Potok Górny, Wola Różaniecka (zob. mapa 34).

D. lp. *żołądka*; D. lm. *żołądków*; wymowa: *żouontko, żouuntko, żuuntko*.

Por. *żołądek, żółcieńko, żółtek, żółtko*.

Żółcieńko ‘środkowa część jaja’

W jajku jest to żółcieńko, tera to więcy mówio żółtko, a kiedyś żółcieńko (Bojary). Sam środek jajka to żółcińko (Motwica).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: Bojary, Dawidy, Motwica, Kodeniec, Wyhalew (zob. mapa 34).

D. lp. *żółcieńka*; D. lm. *żółcieńków*; wymowa: *żuućeńko, żuucińko*.

Por. *żołądek, żołądko, żółtek, żółtko*.

Żółtek ‘środkowa część jaja’

Żółtyk jest w jajku (Kryłów). Żółtek to środkowa część jaja koloru żółtego (Andrzejów pow. Chełm).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia i północna (zob. mapa 34).

D. lp. *żółtka*; D. lm. *żółtków*; wymowa: *żuutek, żuutyk, żuttyk*.

Por. *żołądek, żołądko, żółcieńko, żółtko*.

Żółtko ‘środkowa część jaja’

Jajko każde składa się z żółtka i białka (Przytoczno). Żółtko to żółta część w środku jajka (Wola Idzikowska). Żółtko w jajku (Ułhówek). Żółtko to w środku jajka, białko jest białe, a żółtko żółte (Grady). Żółtko to jak przekrajając jajko, to jest wy środku w jajku (Świerże).

Źródła: PM, ML, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechnie (zob. mapa 34).

D. lp. *żółtka*; D. lm. *żółtków*; wymowa: *żuutko, żuttko, żoutko, zuutko*.

Por. *żołądek, żołądko, żółcieńko, żółtek*.

Żur I ‘zupa na zakwasie z żytniej i owsianej mąki lub z chleba’

Żur to rodzaj kwaśny potrawy z mąki żytniej lub owsianej (Kodeń). Żur to barszcz biały (Jarczówek). Żur to potrawa posna, zrobiona z chleba (Potok Górny). Żur z chleba, no taki żur chlebowy nazywa się, żur, bo powstał z chleba, z żytnich otrębów (Snopków). Chleb zakiszony gotowano z wodą i zabieleno śmietaną, i to jest żur (Mętów). Żur taki z tego, z owsianej mąki taki ten żur był (Błonie). Żur to gorąca potrawa z mąki i wody (Nowodwór). Żur to polewka z mąki zakwaszanej zabieleną mlekiem, jadana z sypkim, prażonym grochem. Potrawa posna (Ostrów Lubelski). Żur to polewka kwaskowa z mąki żytniej lub z chleba (Bałtów). Kiedyś żur gotowali (Łukowisko). Tyn żur jes tak zżydzny ji gęsty, dobry jes (Łazy). Taki żur waryli dawno (Koźły). Żur to gęsty i z uwsianij mąki (Udrysze). Żur z owsianij mąki z zakwaszaniem (Wólka Czuczycycka). Żur to dobry jak chtoś umi zrobić (Bychawka). Żur z owsianij mąki (Gardzienice). Z owsianej mąki gotowało się, dodawało się pszennej mąki (Żulin). Żur z mąki żytniej (Gromada). Żur się robi z mąki owsianij (Andrzejów pow.)

Chełm). Żur to polewka gęsta z owsa, posna, teraz nie jedzo (Ostrzyca). Żur jest z łowska (Skryhiczyn). Żur z mąki owsiany i pszynicy (Siennica Duża). Żur to z owsiany mąki (Aleksandrów). Żur jest z owsa (Wola Różaniecka). Żur to płynna polewka zbożowa (Wisznice). Żur to polewka kwaskwa z mąki żytniej lub z chleba (Świerże). W poście to barszcz biały na zakwasie chlebowym nazywany żurem (Putnowice Wielkie). W Wielkim Poście to głównie żur się jadło. Waryły żur z łowska (Żmudź). Wielki Post to gotowało się wtedy żur i kartofle z kwaśnym mlekiem albo z żurem się jadło (Putnowice Wielkie). Żur tyn, take zupe kwaskowe z mąki żytniej rubili w poście (Mołozów). Do żuru to mąka żytnia lub owsiana (Ciecierzyn). Żur to posny jest, kwaśny, gotowane na wodzie z dodatkiem oleju (Dys). Żur był na zakwasie (Borzechów). Żur to kwaśny barszcz z mąki żytniej (Borownica). Żur z zakwaszonej lekko mąki żytniej (Lipiny Górne). Żur był z mąki owsiany (Okszów). Żur to z mąki owsiany zakwaszony (Moniatycze). Żur gotowany na wodzie z kwasem z chleba, rozczynem (Paszki Małe). Żur gotowali, kulasze gotowali, i najedli się, najedli du woli (Tworczyów).

Źródła: PM, ML, CWP, APAE, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechna.

D. lp. żuru; D. lm. żurów; wymowa: żur, zur.

Por. barszcz, barszcz biały, baszcz, biały barszcz, kwas, kwasek, kwasik, pituch, zalewajka, żurek.

Żur II 'barszcz na zakwasie z jajkiem, serem i kielbasą'

Żur gotowali na zakwasie żytnim z jajkiem i serem lub z kielbaso (Dzielce). W garnku pachnie żur na robionym na miejscu żytnim zakwasie. Podaje się go tutaj w kamionkowej miseczce przybrany błękitnymi kwiatami ogórecznika (Guciów). Na zakwasie chlebowym gotowało się żur. Dodawało się czosnku, kielbasy, trochę wędzonki i jajka (Putnowice Wielkie). Na Wielkanoc żur na wędzonce się dawni jadło (Putnowice Mniejsze).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Lubelszczyzna południowo-wschodnia.

D. lp. żuru; D. lm. żurów; wymowa: żur.

Por. barszcz biały, barszcz wielkanocny, baszcz wielkanocny, żurek.

Żur III 'zupa z jabłek zaprawiana mąką'

Żur był też z gotowanych na wodzie i zaprawianych mąką jabłek (Suchowola). Zupa owocowa z jabłek zaprawiona mąką to był taki żur gęsty trochę (Turzyniec). Żuru z jabłek nagotowali i to była zupa (Rudka). Żur to kompot gotowany z jabłek, jagód i zaprawiony mlekiem (Maziły). Żur to zupa gotowana z jabłek, a nawet i dodać sliwek, gruszek, z mąką i śmietaną, jadano ją w lecie (Wiszniów). Żur to zupa z jabłek z dodaniem śmietany czy mleka (Wólka Łabuńska). Żur z owoców. Jabko się nakraja, rzuce gruszkę, sliwkę, kiedyś to mąkę i śmietankę, i tym się zaprawiało. I słodze cukrem (Łukowa).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego, Zamościa i Biłgoraja (zob. mapa 9).

D. lp. żuru; D. lm. żurów; wymowa: żur.

Por. barszcz owocowy, chamuła, chamułka, famuła, garus, jabczak, jabczanka, jabczownik, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, porczanka, porka, zupa jabczana, zupa jabczowa, zupa owocowa.

Żur IV ‘zupa z gruszek zaprawiana mąką’

Gotowali taki żur z gruszek, podprawiony mąką (Wywłoczka). Jakieś uwoce, jakie tam byli wtedy, na wodzie to sie zagotowało, mąki dali, żeby gęstsze było i śmietana, i to żur z owoców, z gruszek na ten przykład taki był na obiad (Malewsczyzna). Żur z owoców był zaprawiany mąką, dobry był z gruszek (Rudka).

Źródła: PM, PI, KAGP.

Geografia: okolice Tomaszowa Lubelskiego, Zamościa i Biłgoraja.

D. lp. *zuru*; D. lm. *żurów*; wymowa: *żur*.

Por. *chamuła, famuła, garus, gruszczak, gruszczanka, juszka, kisiel, kisielica, owocówka, pamuła, parka, porczanka, porka, zupa gruszkowa, zupa owocowa*.

Żurek I ‘zupa na zakwasie z żytniej mąki lub z chleba’

Żurek to polewka kwaskowa z mąki żytniej lub z chleba (Husynne). Żurek to basc sie zrubilo z chleba i dawalo sie zyto du tego i chleb taki spicony, i to zamiast octu. I dalo sie smitane (Olszowiec-Kolonia). Żurek to kwaśna zupa, do psiochy podawali (Mszanna). Żurek to zupa z zakwaszonj mąki (Czosnówka). Żuryk to kwaśna zupa (Horodyszcze). Żurek to zupa kwaskowa z mąki żytni abo z chleba (Ruda Solska). Kiedyś to borszcz bioty, a tera mówi sie żurek, i to robi sie tak, że zagęszczają sie mąką, dużo trza było mąki (Łopatki).

Źródła: PM, KAGL, KAGP.

Geografia: powszechne.

D. lp. *żurku*; D. lm. *żurków*; wymowa: *żurek, żuryk, zurek*.

Por. *barszcz biały, barszcz, biały barszcz, kwas, kwasek, kwasik, pituch, zalewajka, żur*.

Żurek II ‘barszcz na zakwasie z jajkiem, serem i kielbasą’

Żurek taki to biere litr śmietany, dwa jajka, sól i tego zakwasu. I to było bardzo smacne (Olszowiec-Kolonia). Żurek to taki o z jajkiem, taki żurek jak teraz. Teraz jest z paczki, ale kiedyś kaźden robił z mąki takiej swojej, żytniej. W jakimś garnuszku większym tam, czy litrowym, czy półtoralitrowym. To długo nie postoi, bo ono musi takiego swego kwasu złapać i już jego sie gotuje, daje sie kielbaske, jajko (Helenów).

Źródła: PM, TG.

Geografia: Lubelszczyzna wschodnia.

D. lp. *żurku*; D. lm. *żurków*; wymowa: *żurek, żuryk*.

Por. *barszcz biały, barszcz wielkanocny, barszcz wielkanocny, żur*.

Żurek III ‘napój z owoców do popijania ziemniaków’

Żurek to jabka i gruszki, i to żeśmy gotowali na wodzie, późni żeśmy podprawiali mąką, a późni do picia do kartofli czy coś, stodziliśmy tyn żurek. Z wiśni to kwaśny, to trza było stodzić (Łukowa).

Źródła: PM.

Geografia: okolice Biłgoraja.

D. lp. *żurku*; D. lm. *żurków*; wymowa: *żurek*.

Żużlak ‘wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka’

Jak było dwa chleby i jeden sie do drugiego przylepił, to to miejsce odlepione miało takie żużlaki, tu żużlak na jednym chlebie i na drugim (Siedliska pow. Tomaszów Lubelski).

Źródła: PM, KAGL.

Geografia: Siedliska pow. Tomaszów Lubelski (zob. mapa 29).

D. lp. *żużlaka*; D. lm. *żużlaków*; wymowa: *żużlak*.

Por. *huska, nalepa, nalepka, osuszek, przylepa, przylepek, przylepka, przypolepka, przywara, szyszka, wybieżek, zalepa, zalepka, zlepa*.

Żylec ‘galareta z nóżek wieprzowych’

Z nóżek wieprzowych robili żylec, mówili też drygle i galareta, to się gotowało doprawione solo, pieprzem, a potem musiało zastygnąć (Ostrów Lubelski). Żylec to na wysela gotowali (Kolechowice).

Źródła: PM, ML.

Geografia: Kolechowice, Rudka Kijańska, Ostrów Lubelski (zob. mapa 3).

D. lp. *żyłca*; D. lm. *żyłców*; wymowa: *żylec*.

Por. *chłodne, chotodzina, dryga, drygi, drygieliny, drygła, drygle, drygolina, dryżka, galareta, garaleta, kataryja, kwaszelina, kwaszeliny, nazimne, studzielina, studzieniec, studzienina, trząska, trzęsawa, trzęsawica, trzęsielina, trzęsionka, wystudzienina, ziębianka, zimne nogi, zsiadłe nogi*.

Żywność ‘spożywany pokarm’

Żywność to chleb i zupa może być, masło, syr (Gręzówka). Żywność to jest jydzynie (Wysokie). Żywność to w kumorze, w piwnicy, lochu takim się trzymało, lodówek ni było (Dubienka).

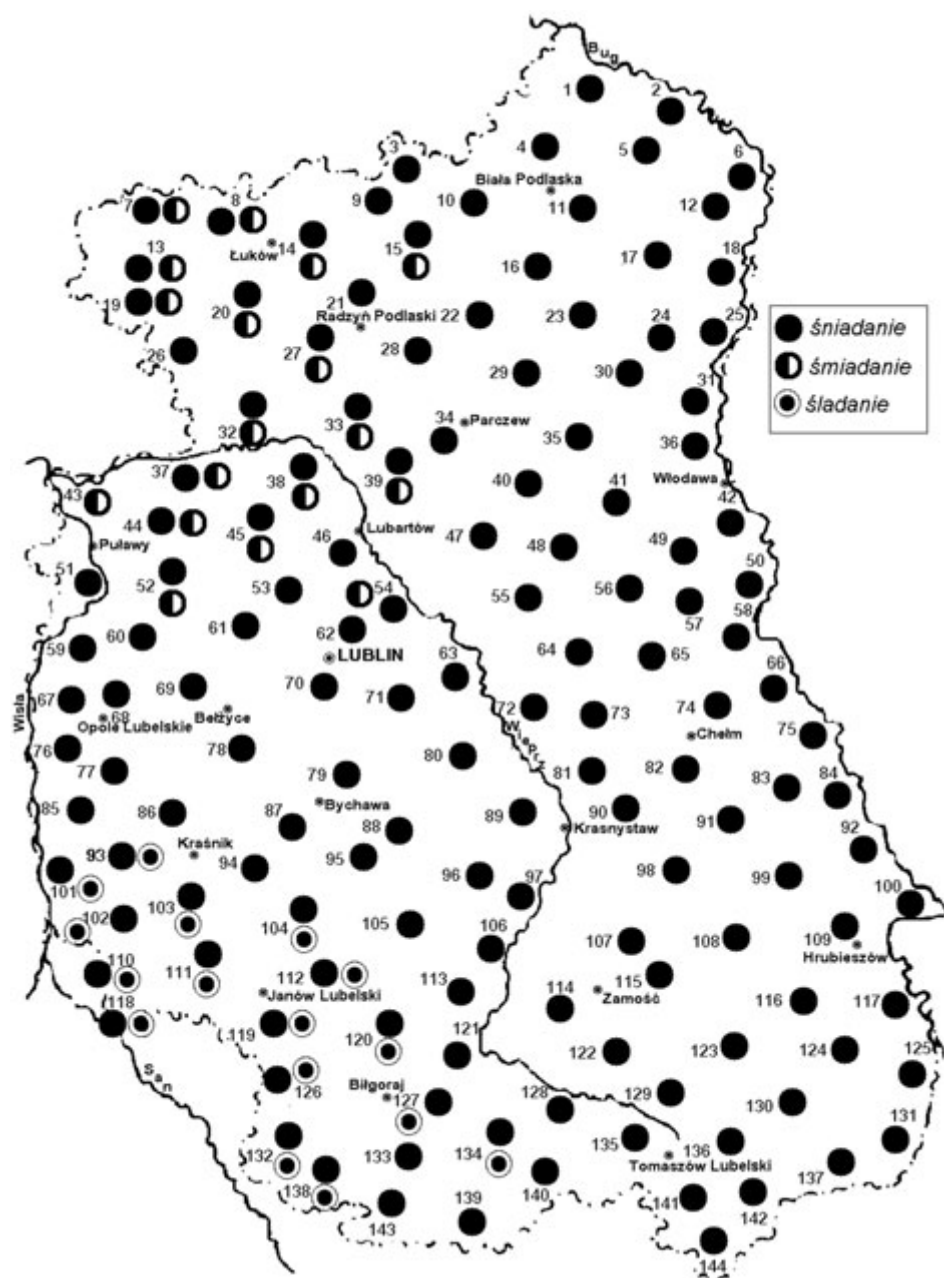
Źródła: PM, KAGP.

Geografia: powszechne.

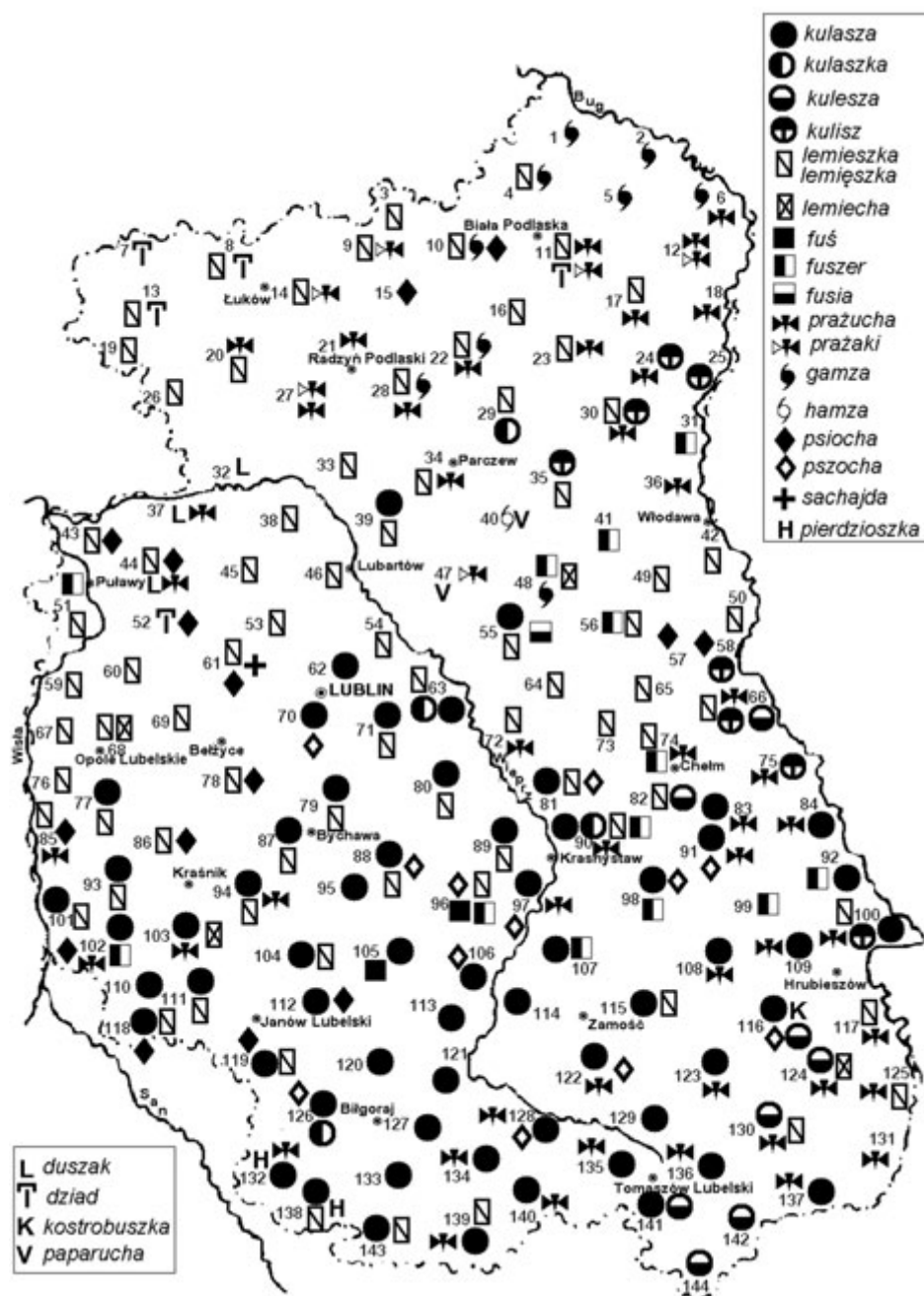
D. lp. *żywności*; wymowa: *żywność, zywność*.

Por. *jadło, jedzenie, pokarm, potrawa, strawa*.

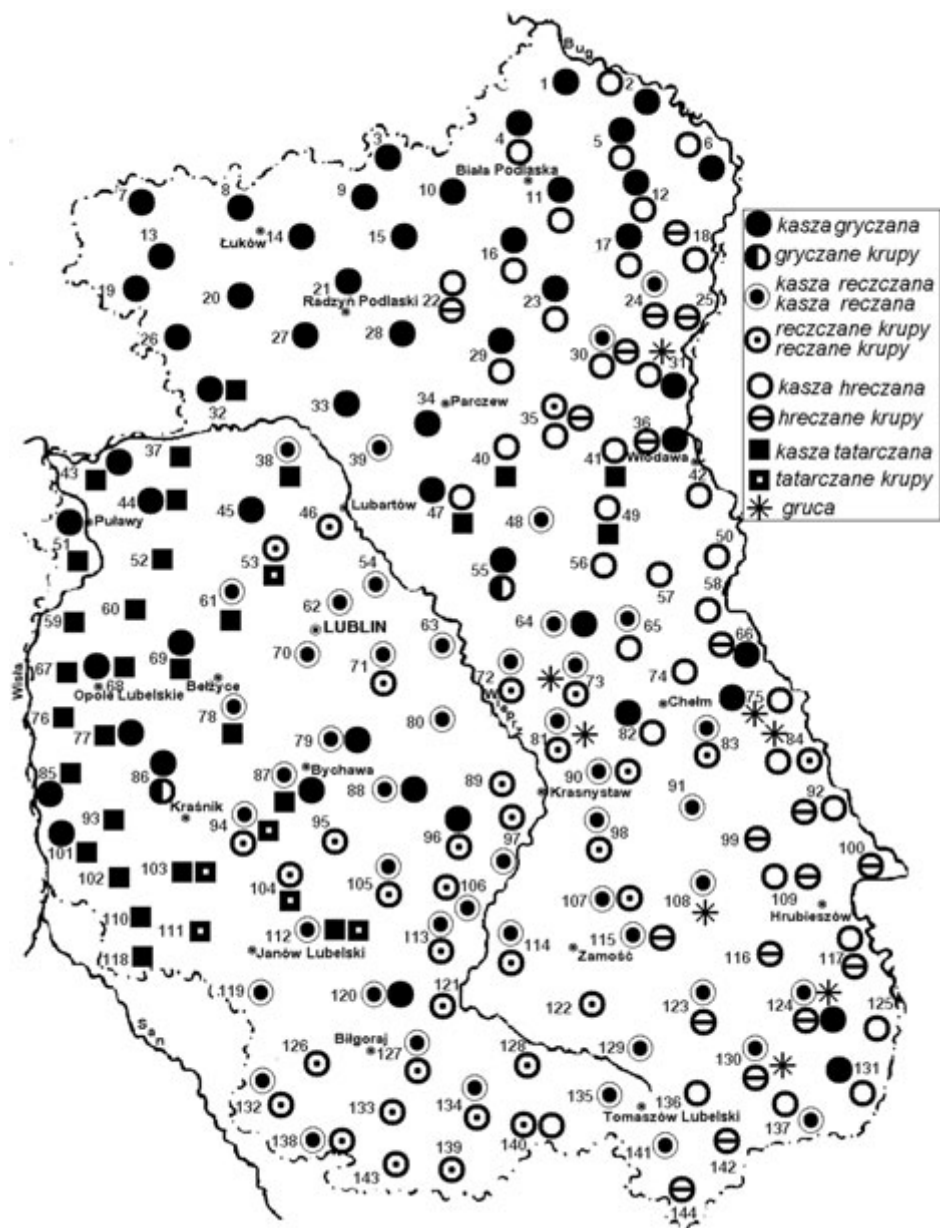
Mapy do haseł słownikowych



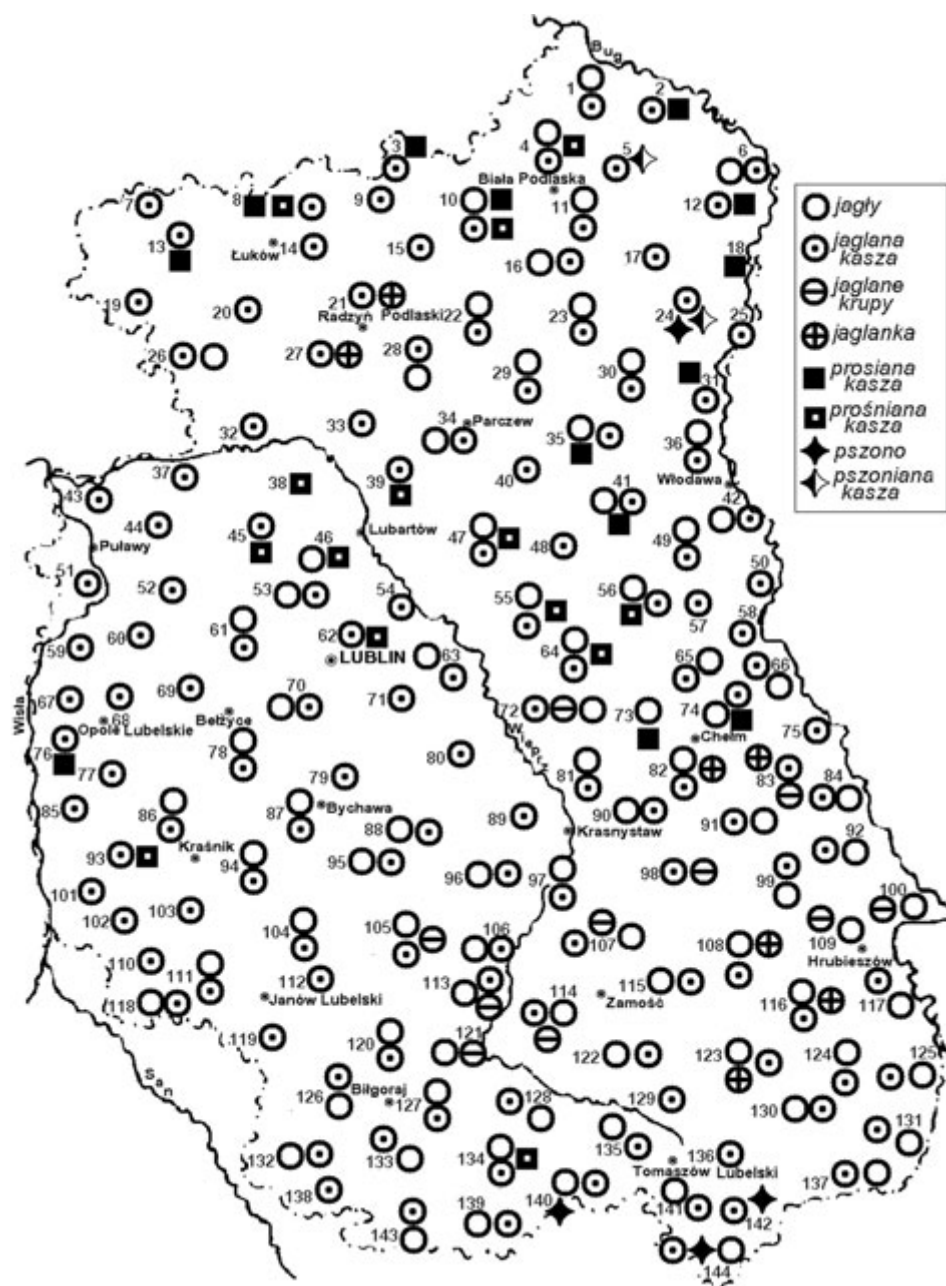
Mapa 2. Posiłek poranny



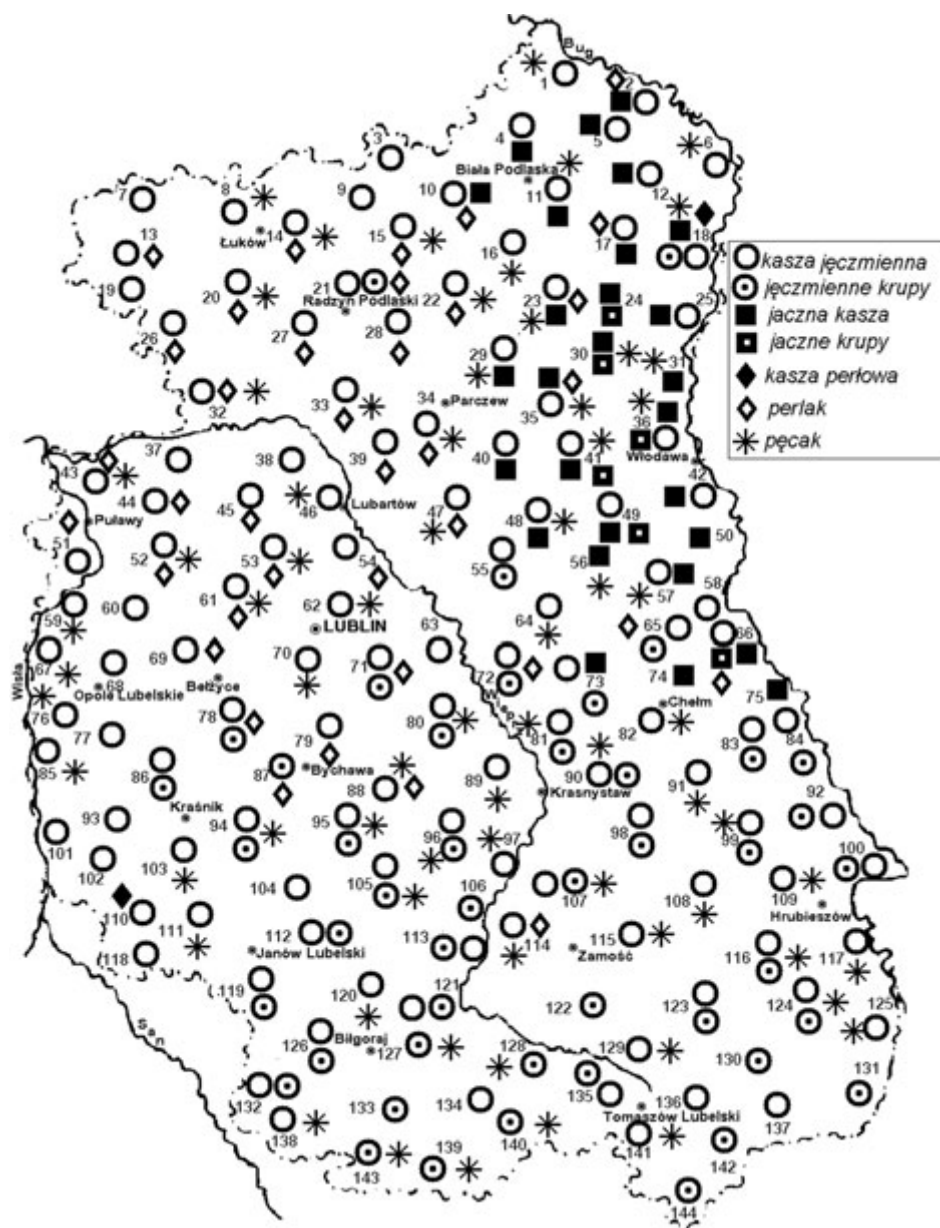
Mapa 4. Gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków



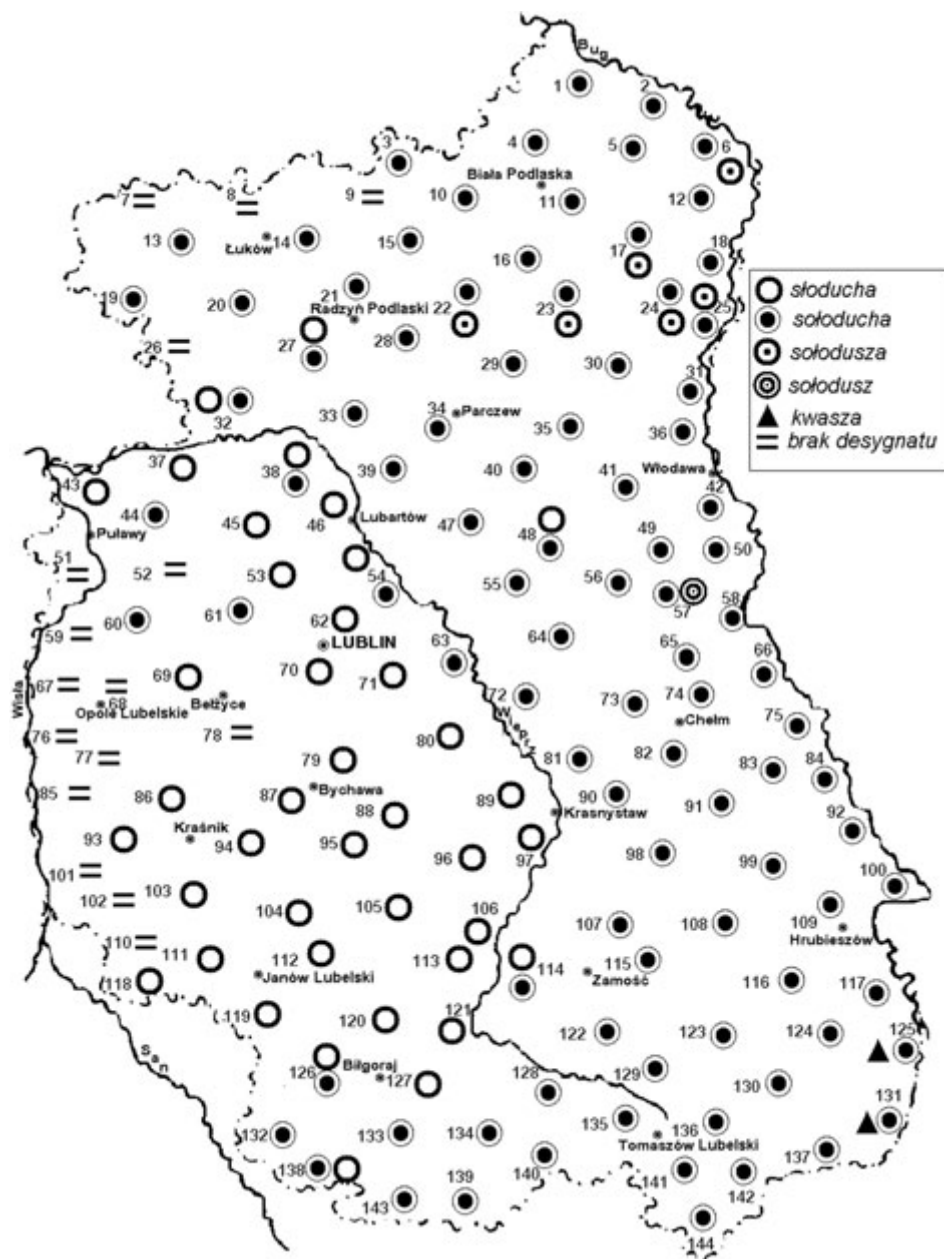
Mapa 5. Kasza gryczana



Mapa 6. Kasza jaglana



Mapa 7. Kasza jęczmienna



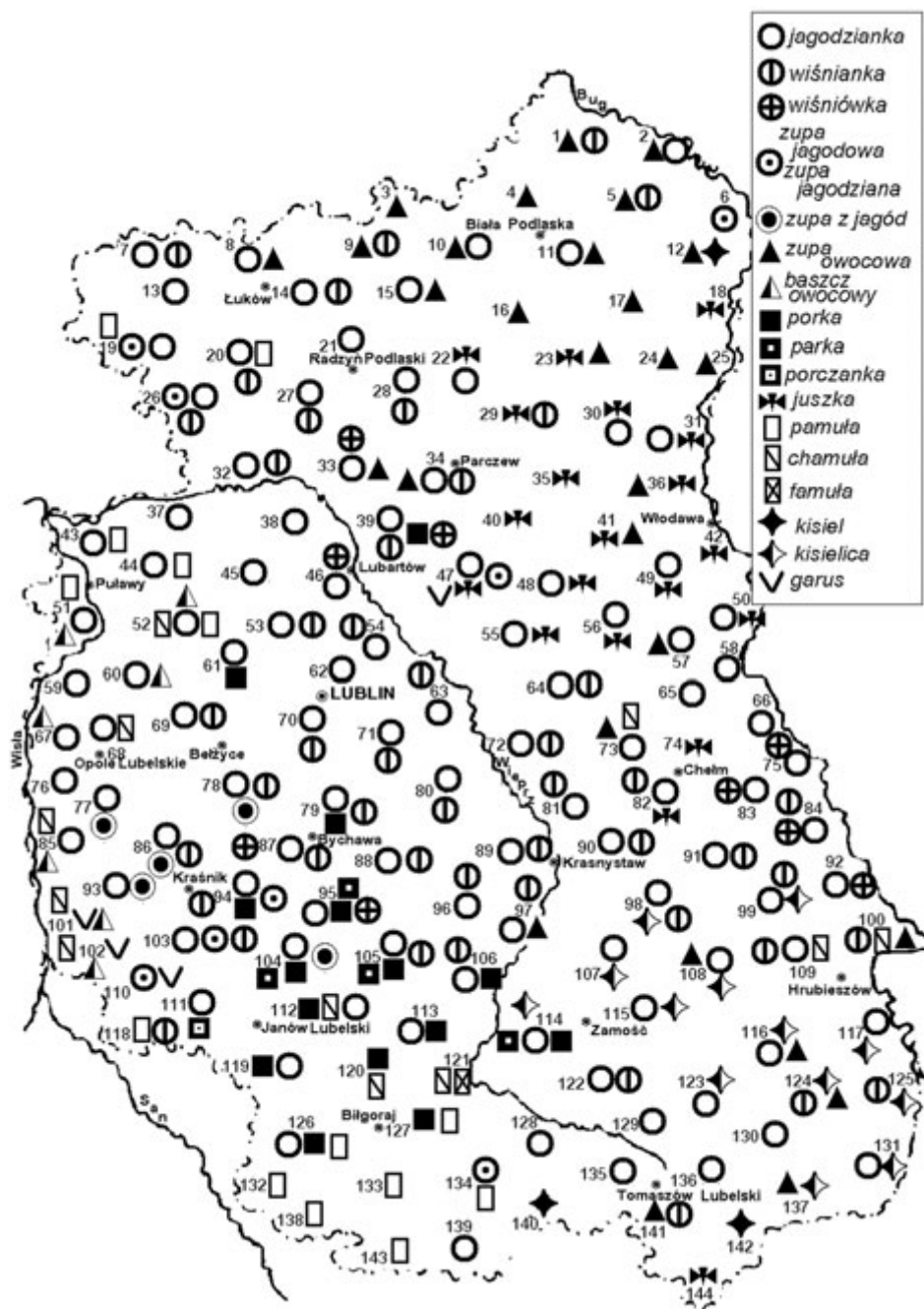
Mapa 8. Zupa z zakwaszonej mąki żytniej, pszennej lub gryczanej



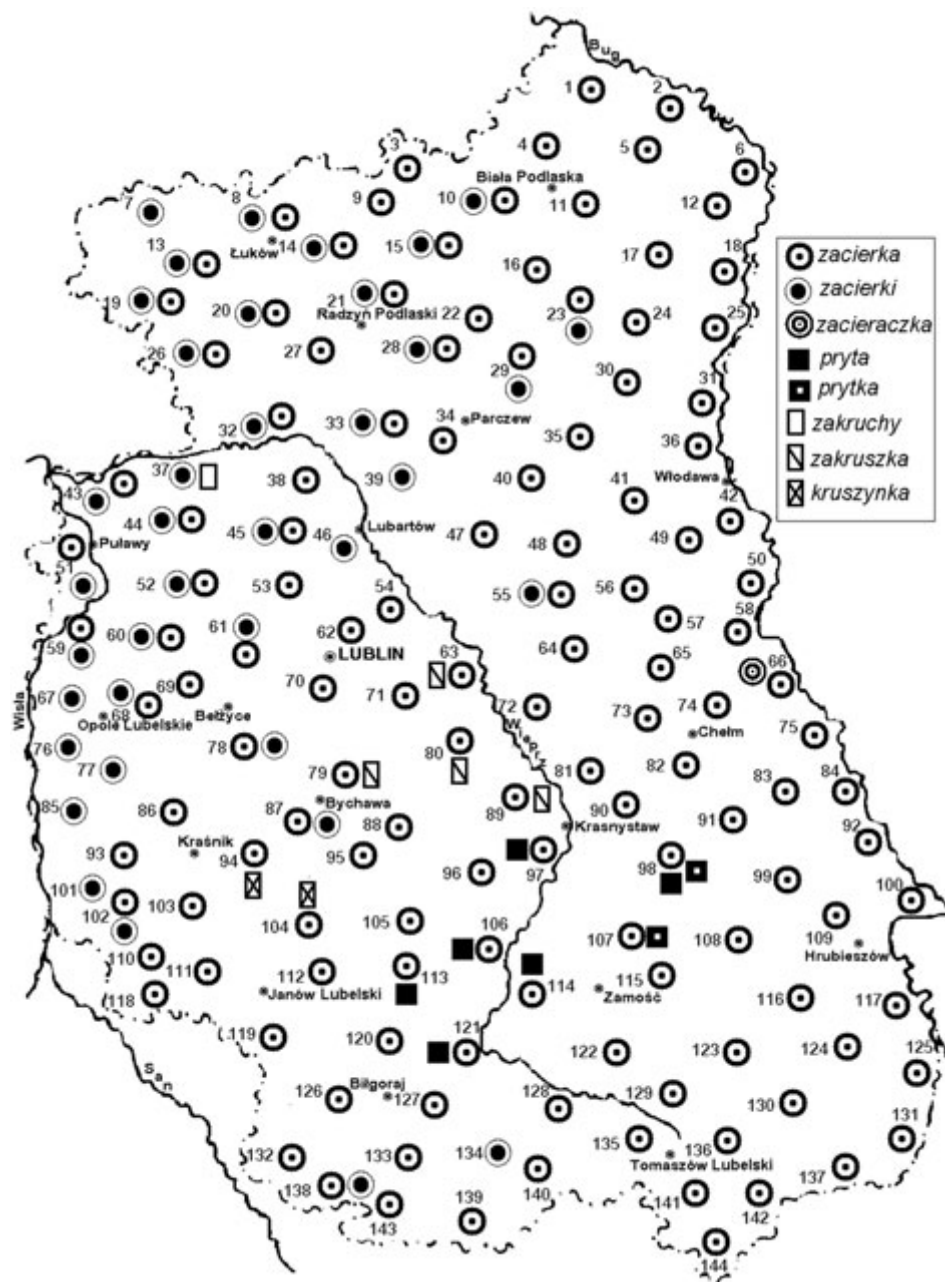
Mapa 9. Zupa z jabłek zaprawiana mąką



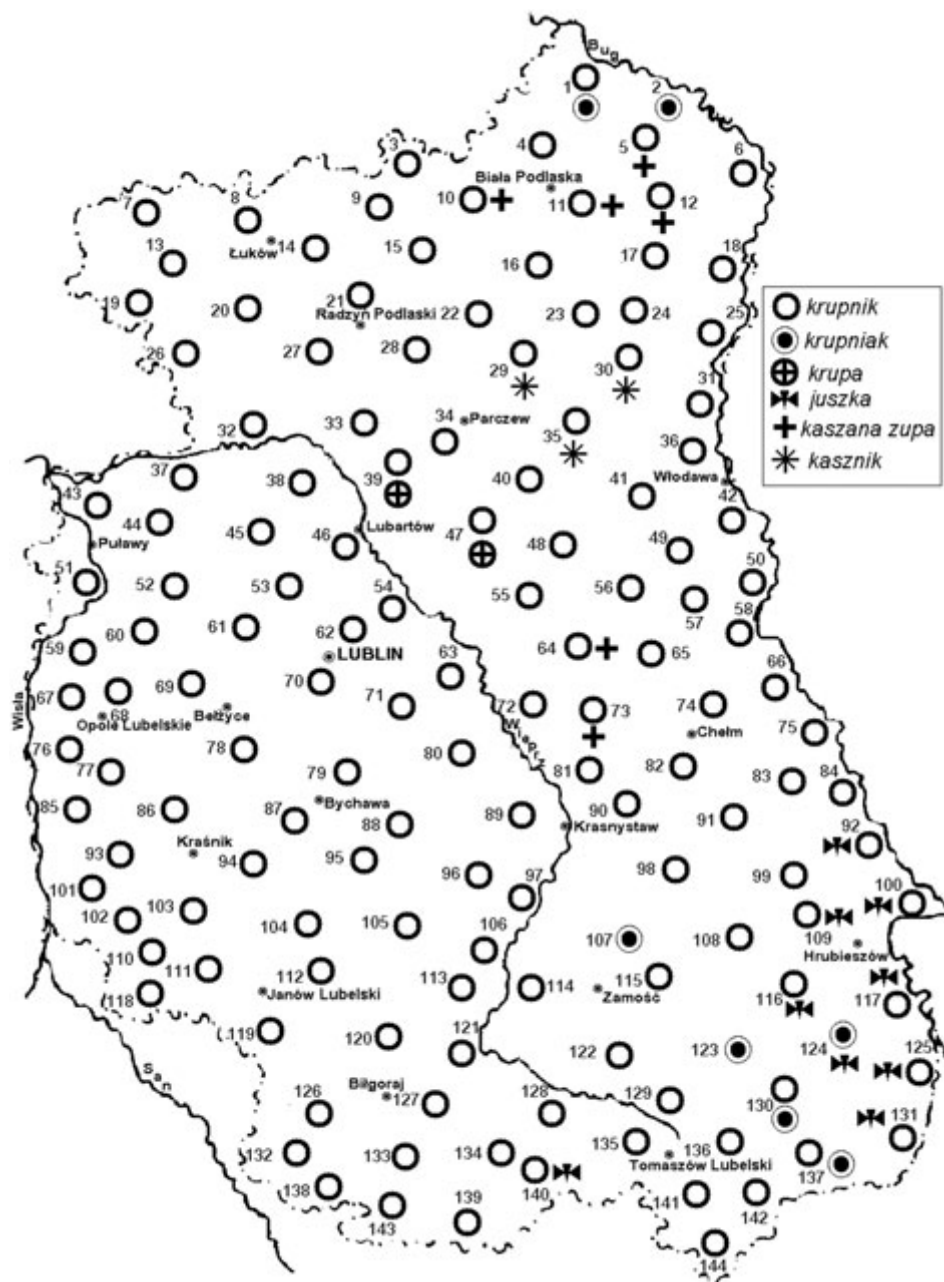
Mapa 10. Zupa z czereśni zaprawiana mąką



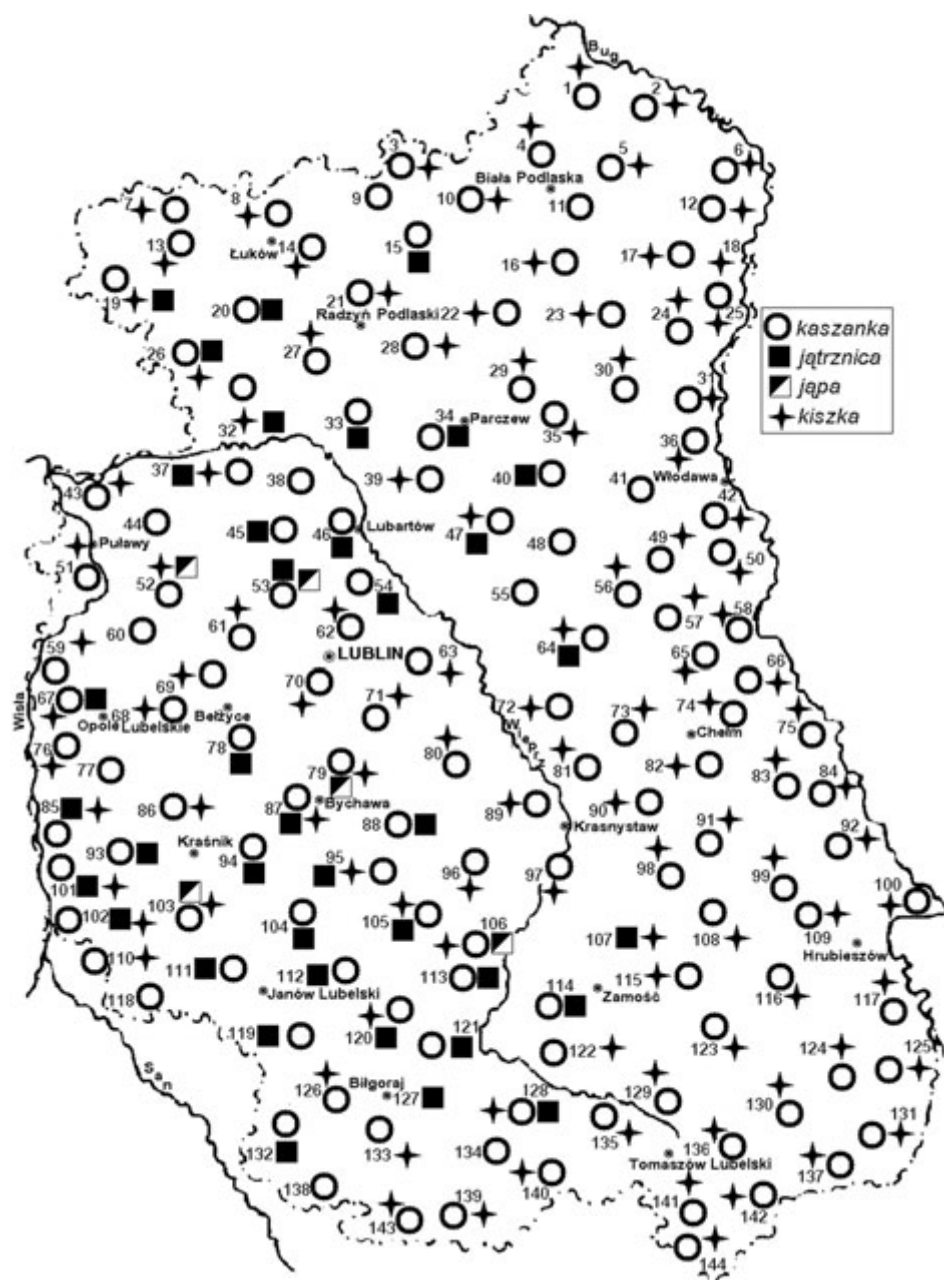
Mapa 11. Zupa z wiśni zaprawiana mąką



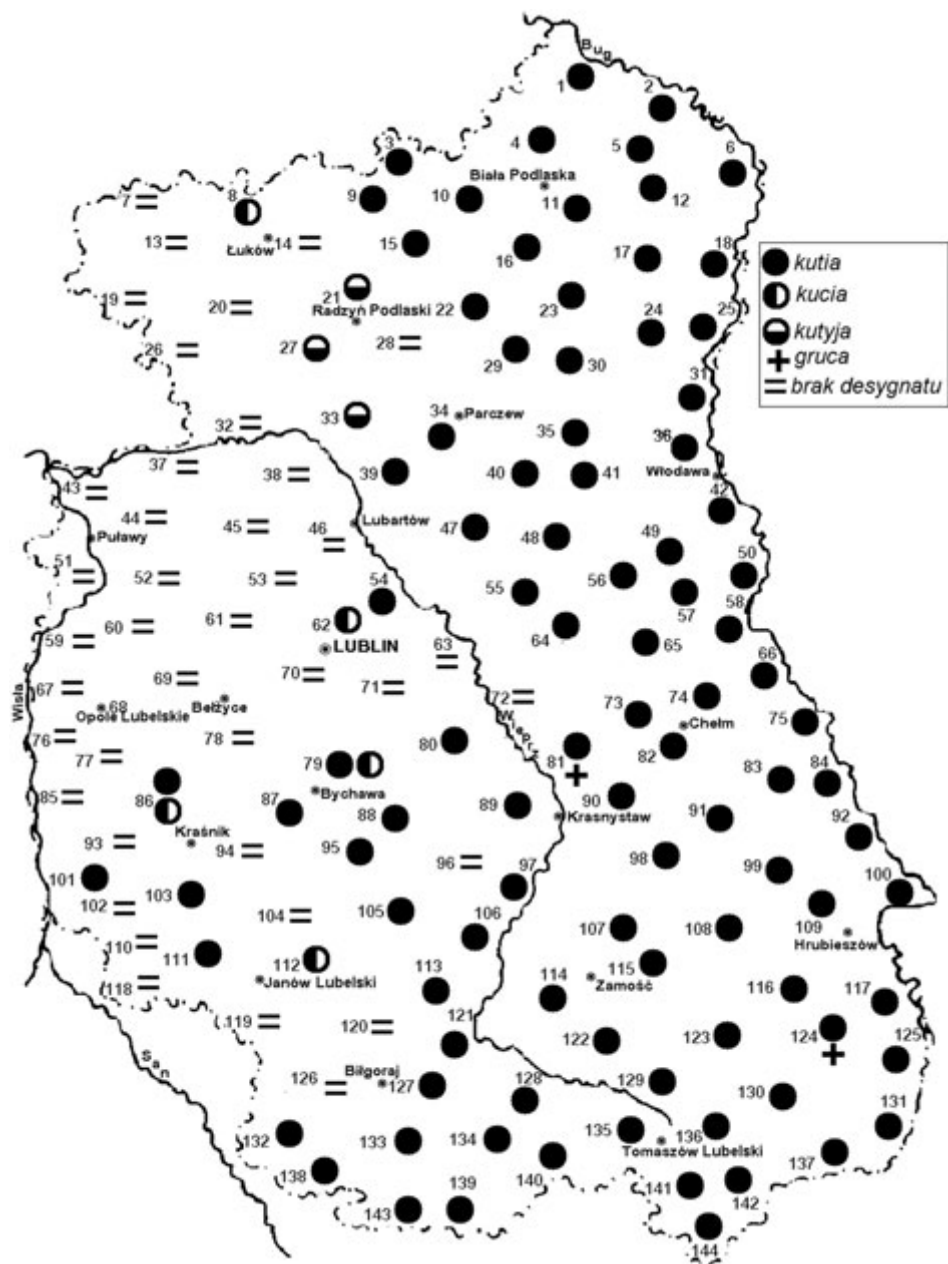
Mapa 12. Zupa z maki rzucaanej na wrzace mleko



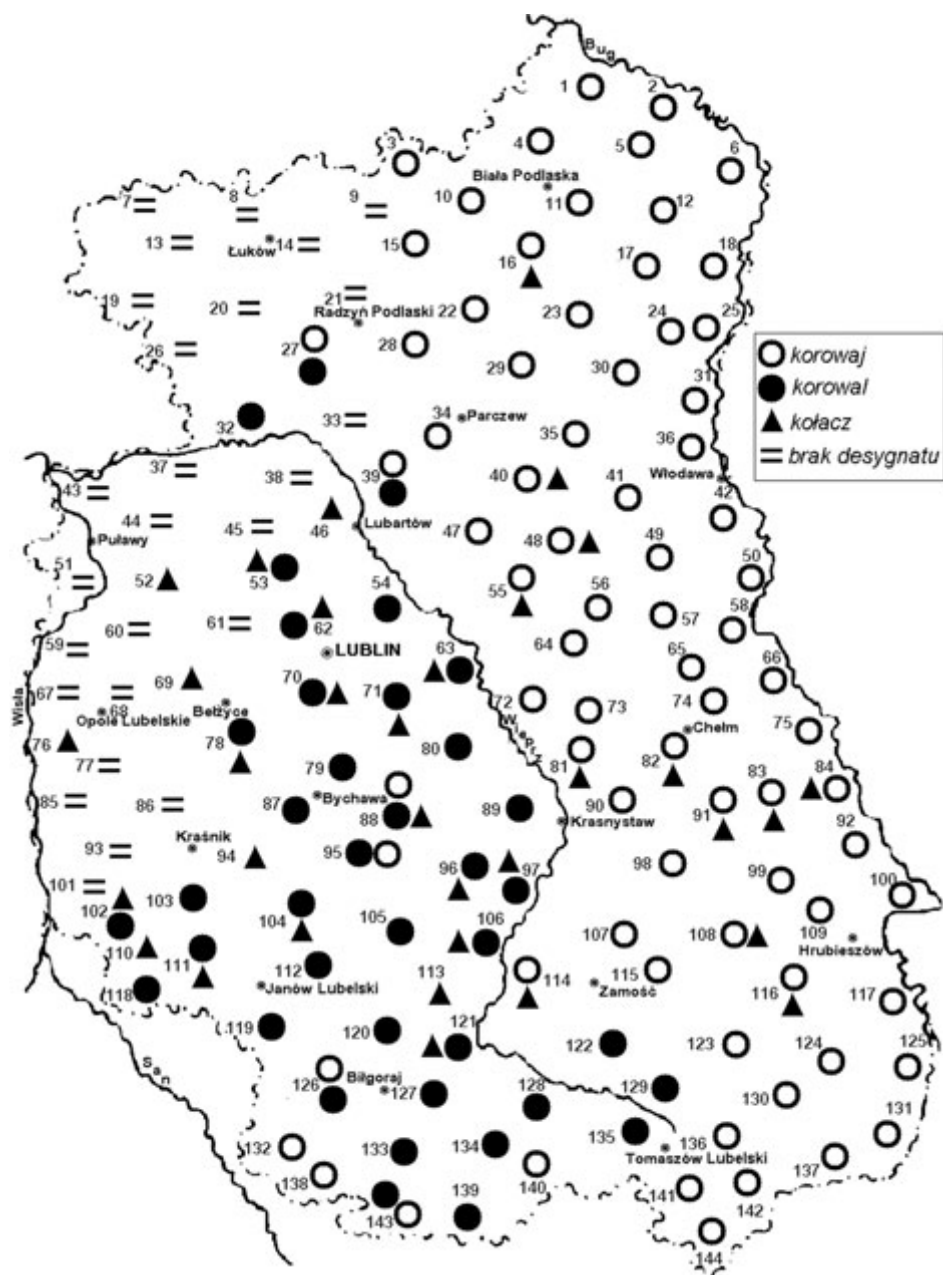
Mapa 13. Zupa na jarzynach i mięsie, zasypywana kaszą, najczęściej jęczmienna



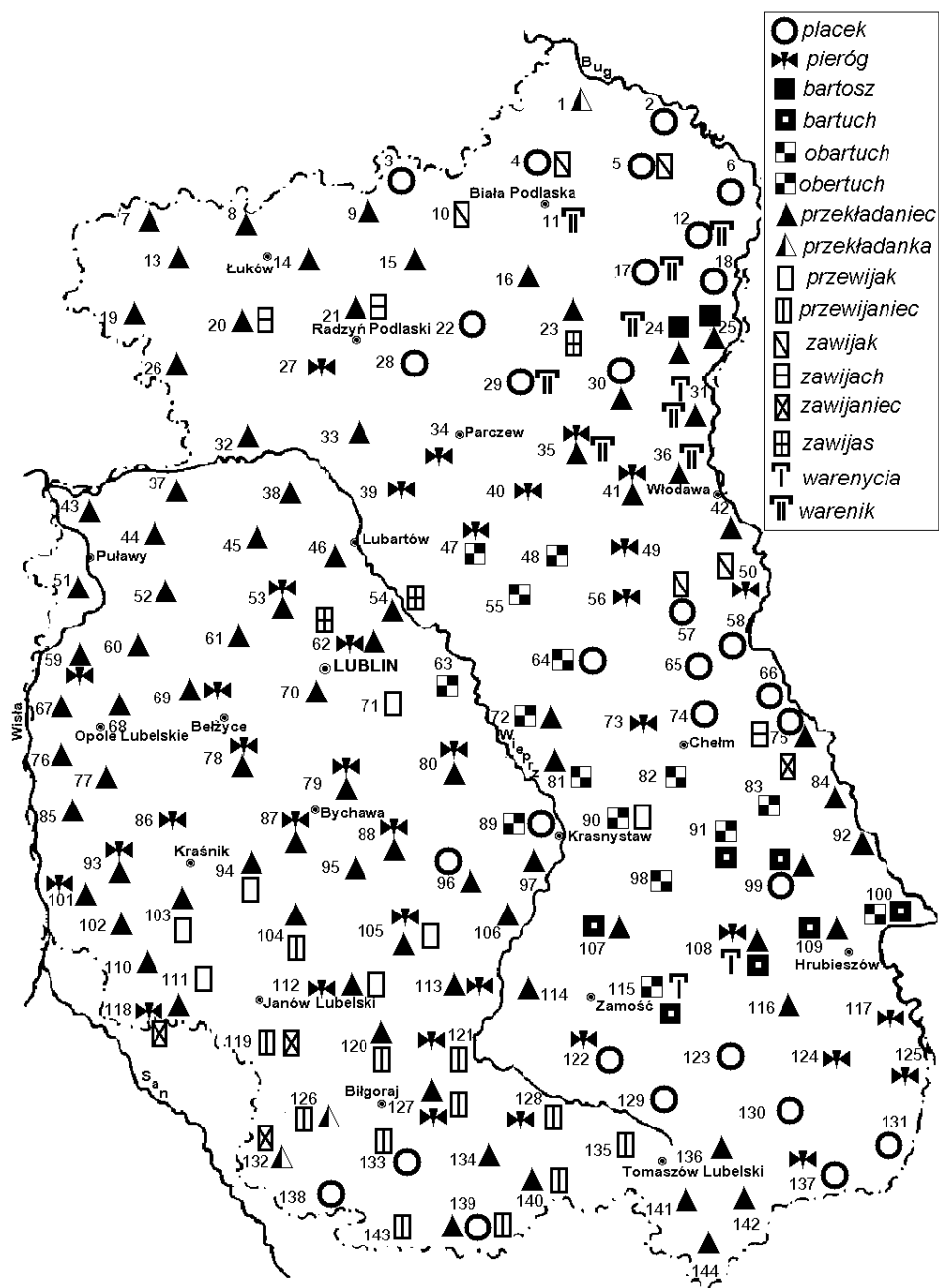
Mapa 14. Kiszka nadziewana krwią i kaszą



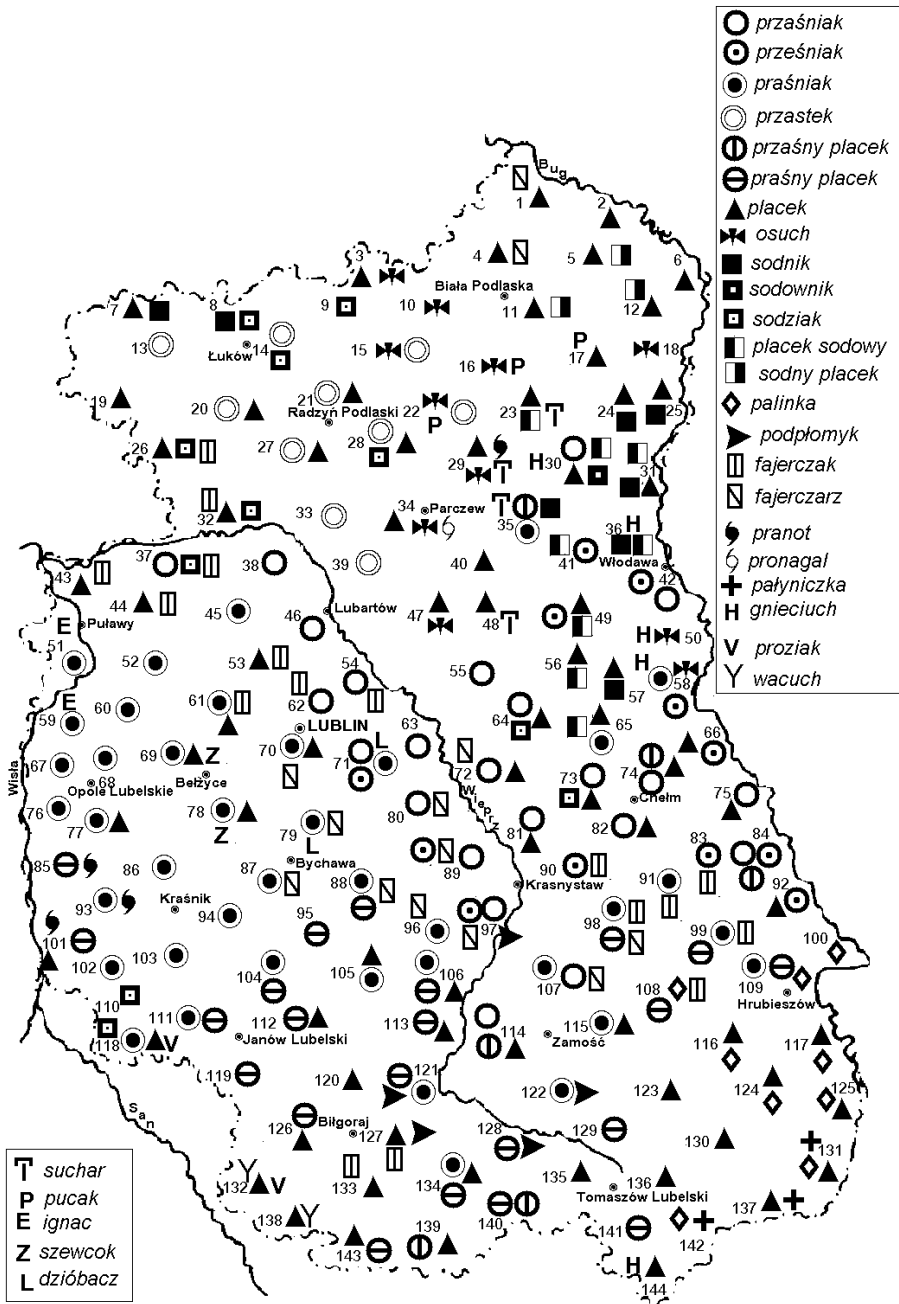
Mapa 15. Potrawa wigilijna z tłuczonej pszenicy, maku i miodu



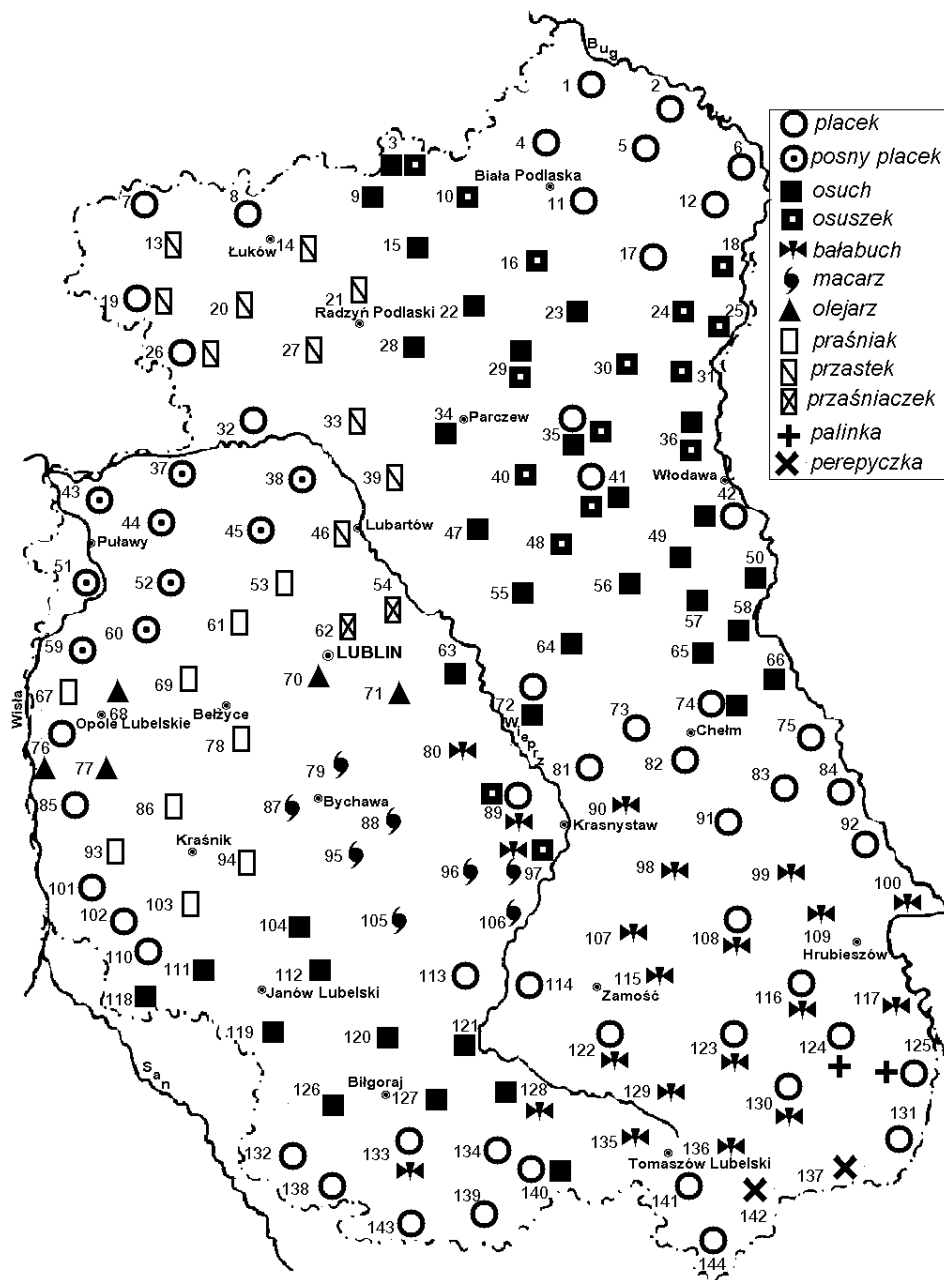
Mapa 16. Tradycyjne, obrzędowe ciasto weselne ozdobione dekoracjami z ciasta, cukierków, wstążek, kwiatów, pieczone przez korowajnice



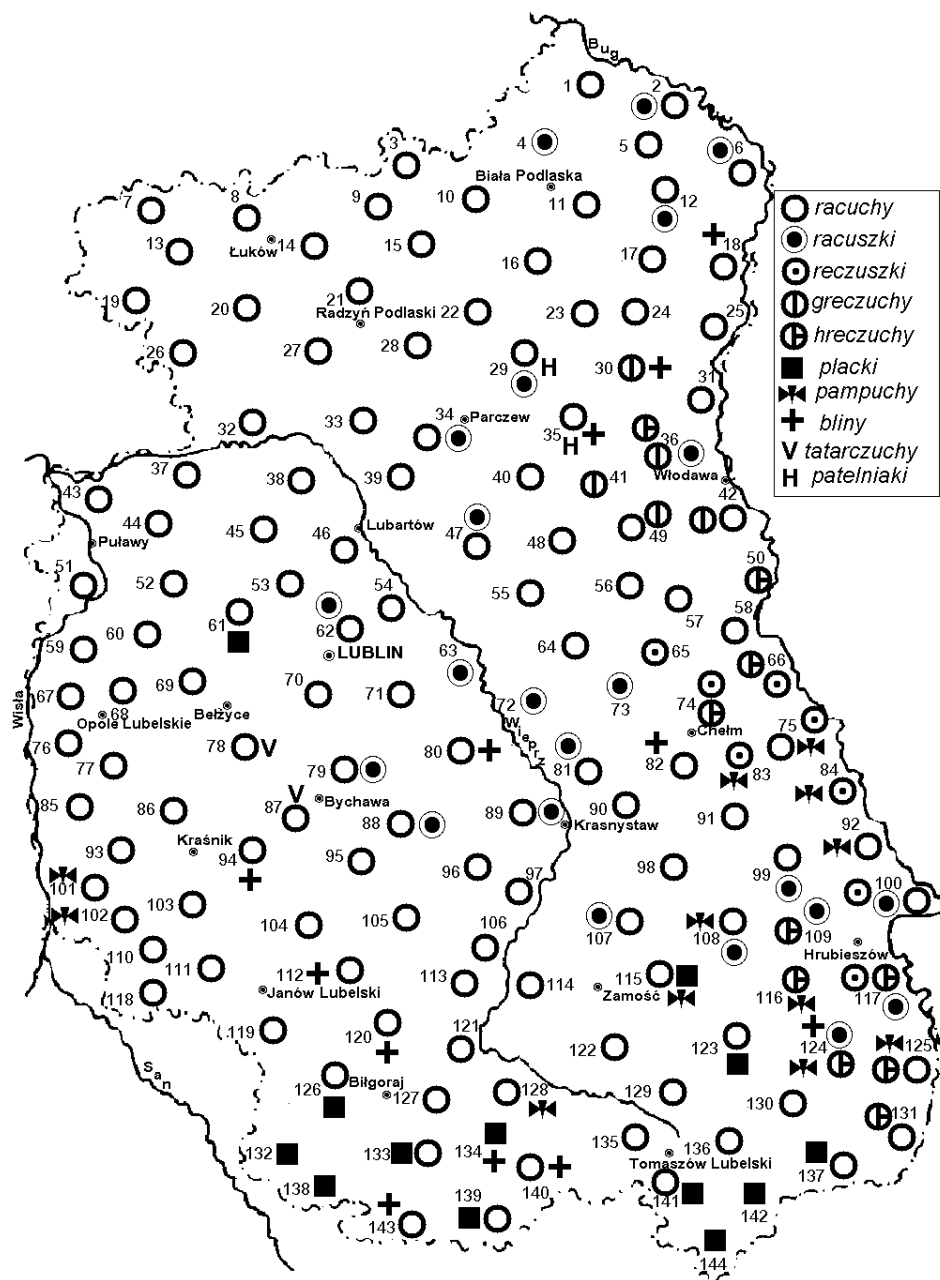
Mapa 17. Ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami



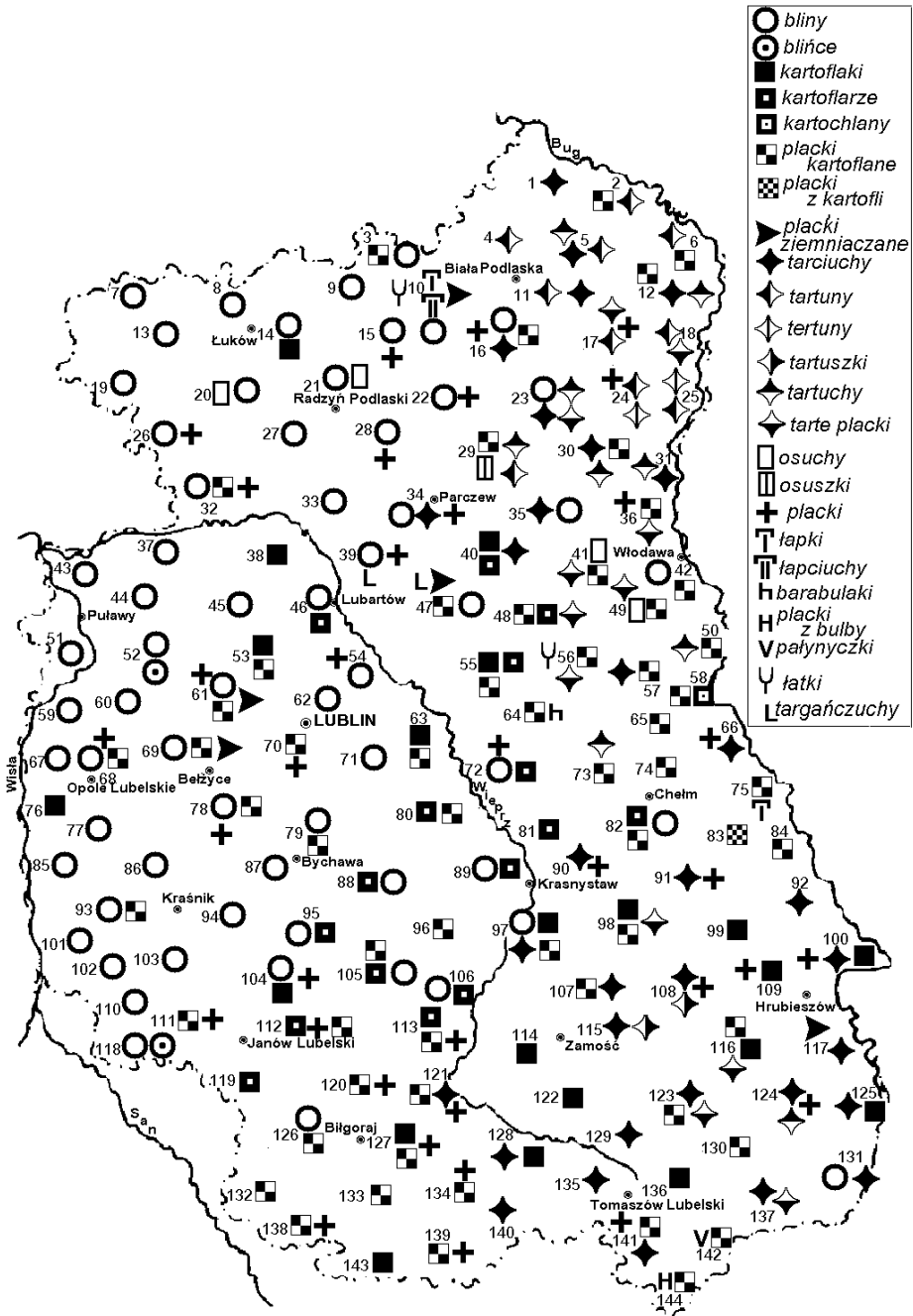
Mapa 18. Placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach



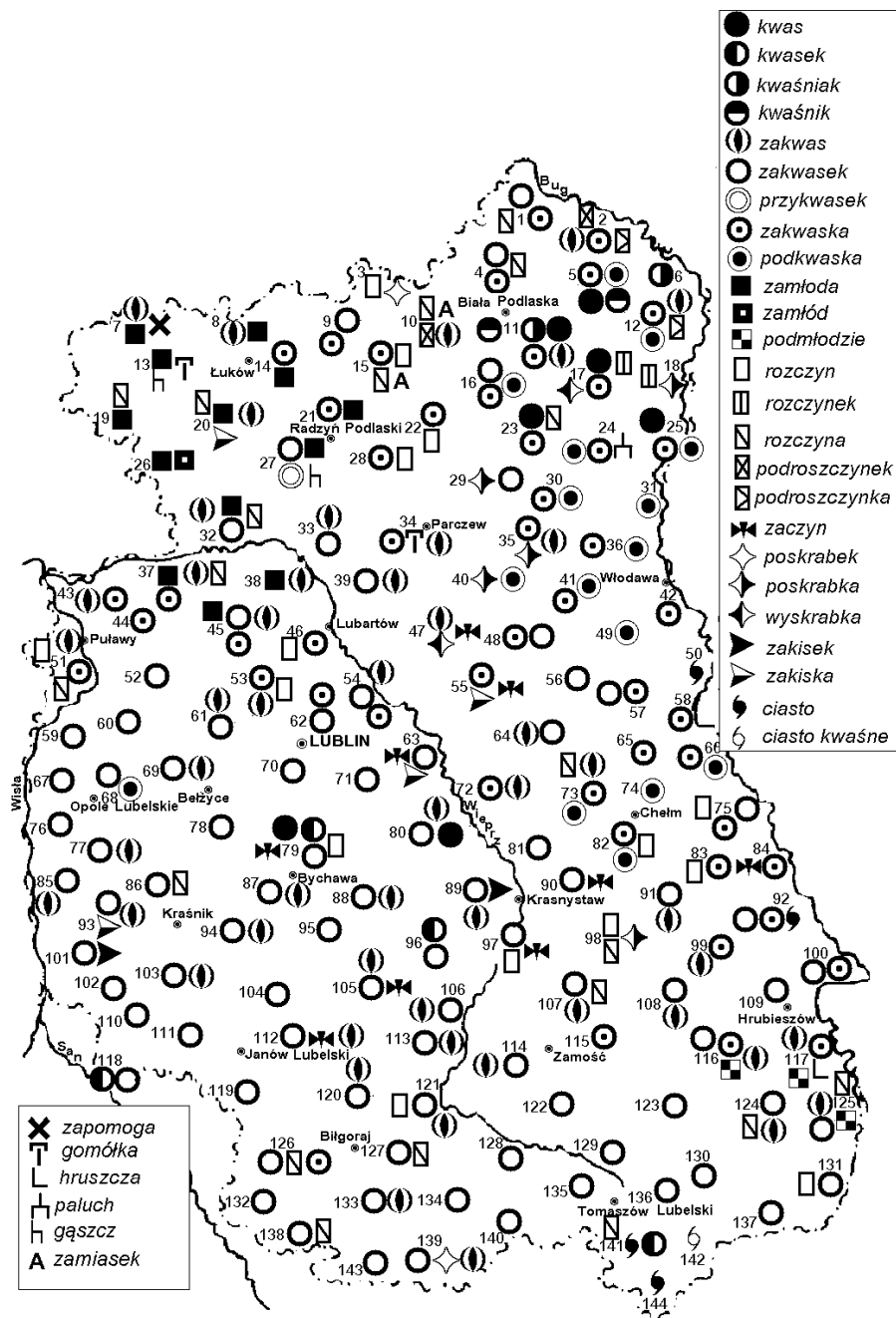
Mapa 19. Placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju



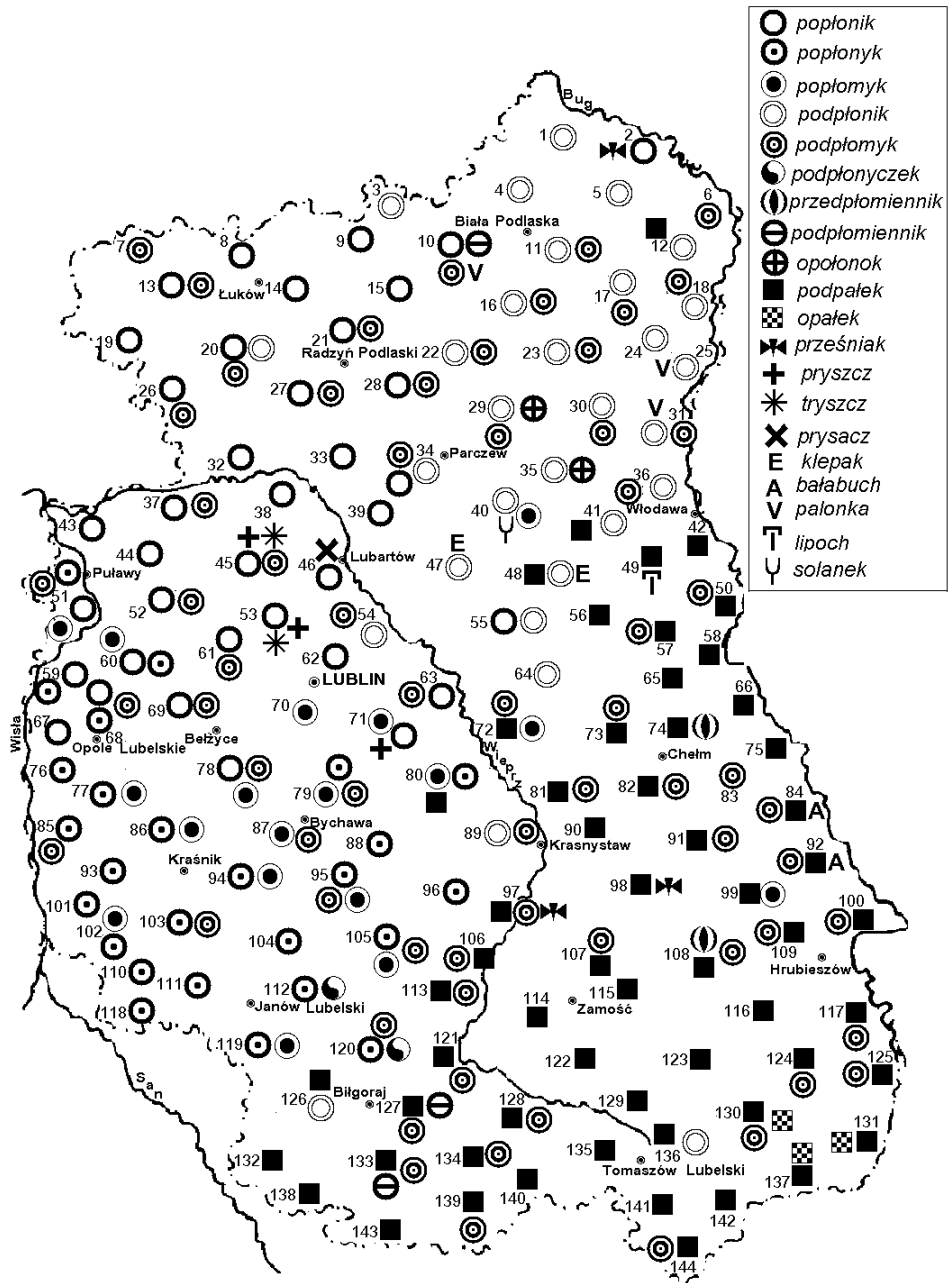
Mapa 20. Placki z mąki na drożdżach, smażone na oleju lub smalcu



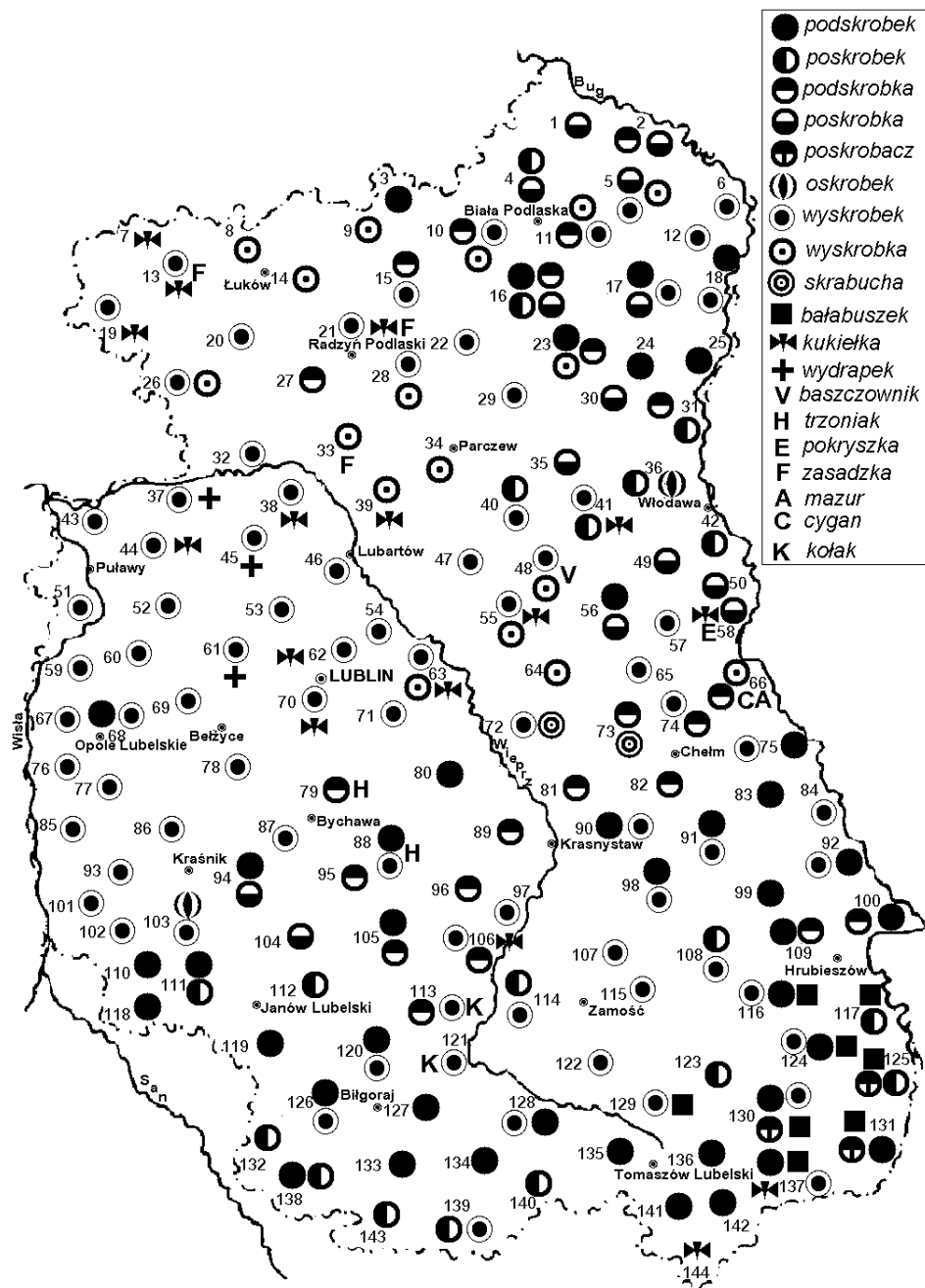
Mapa 21. Placki z tartych ziemniaków



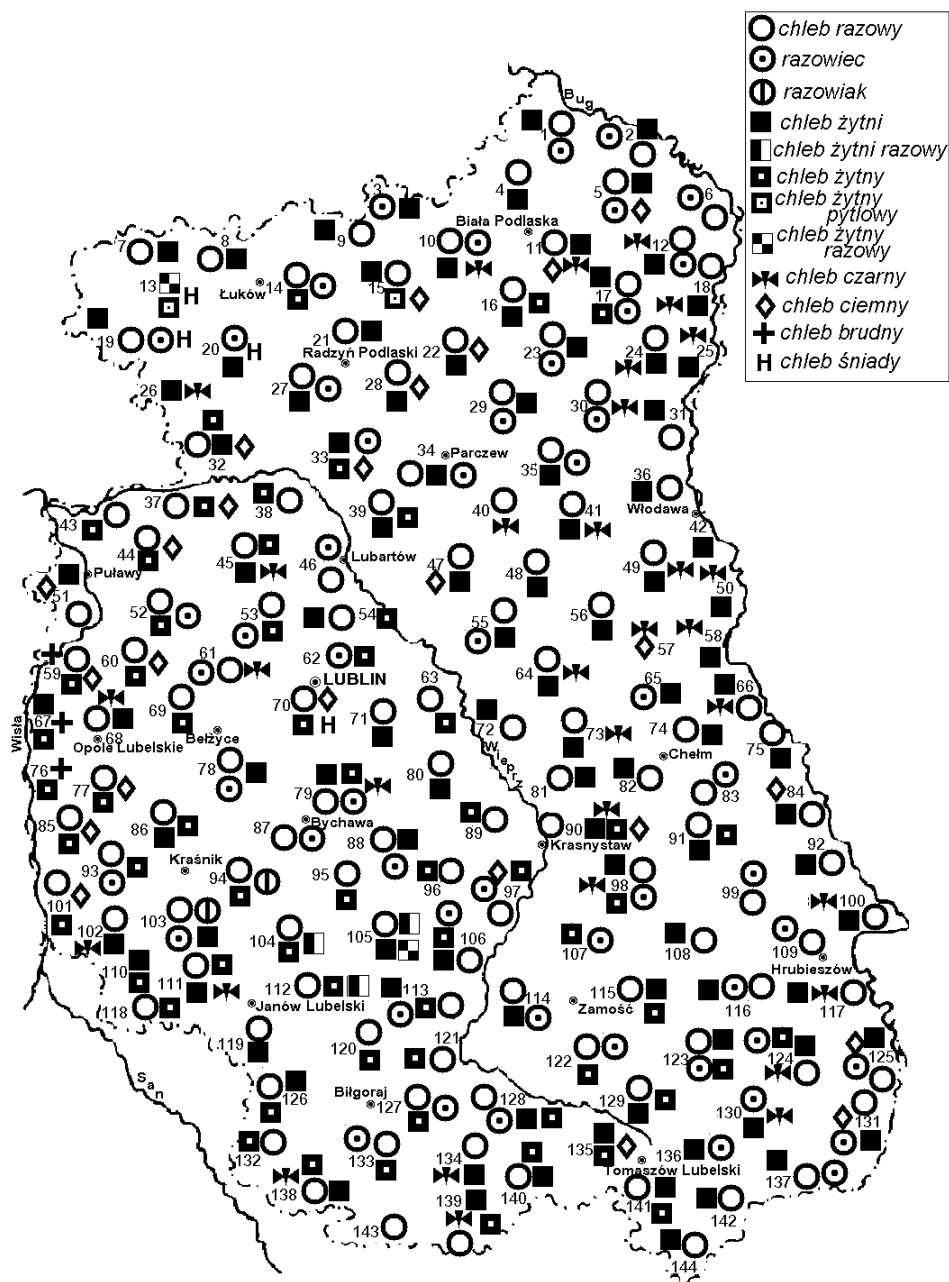
Mapa 22. Ciasto przyspieszające fermentację rozczyznu chlebowego



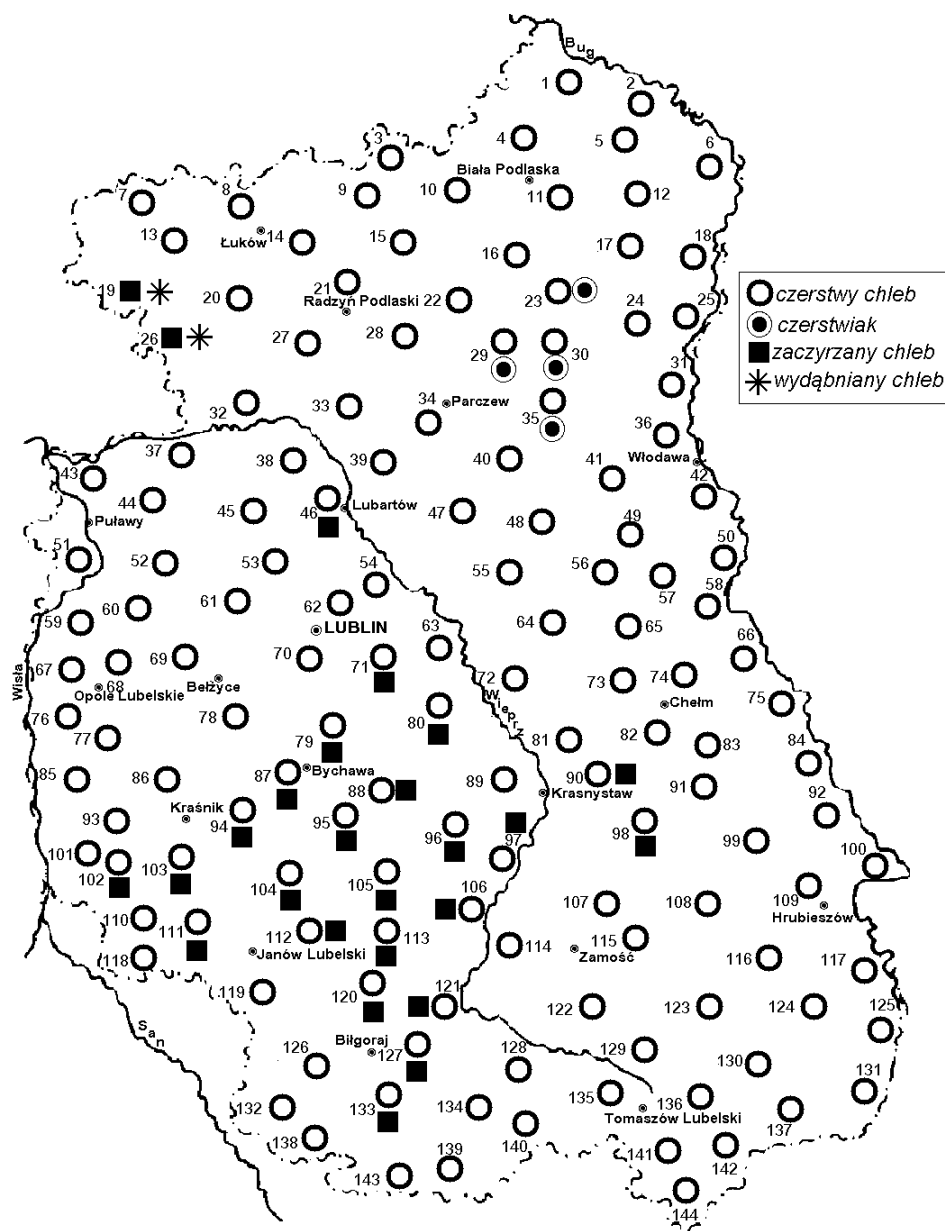
Mapa 23. Płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca



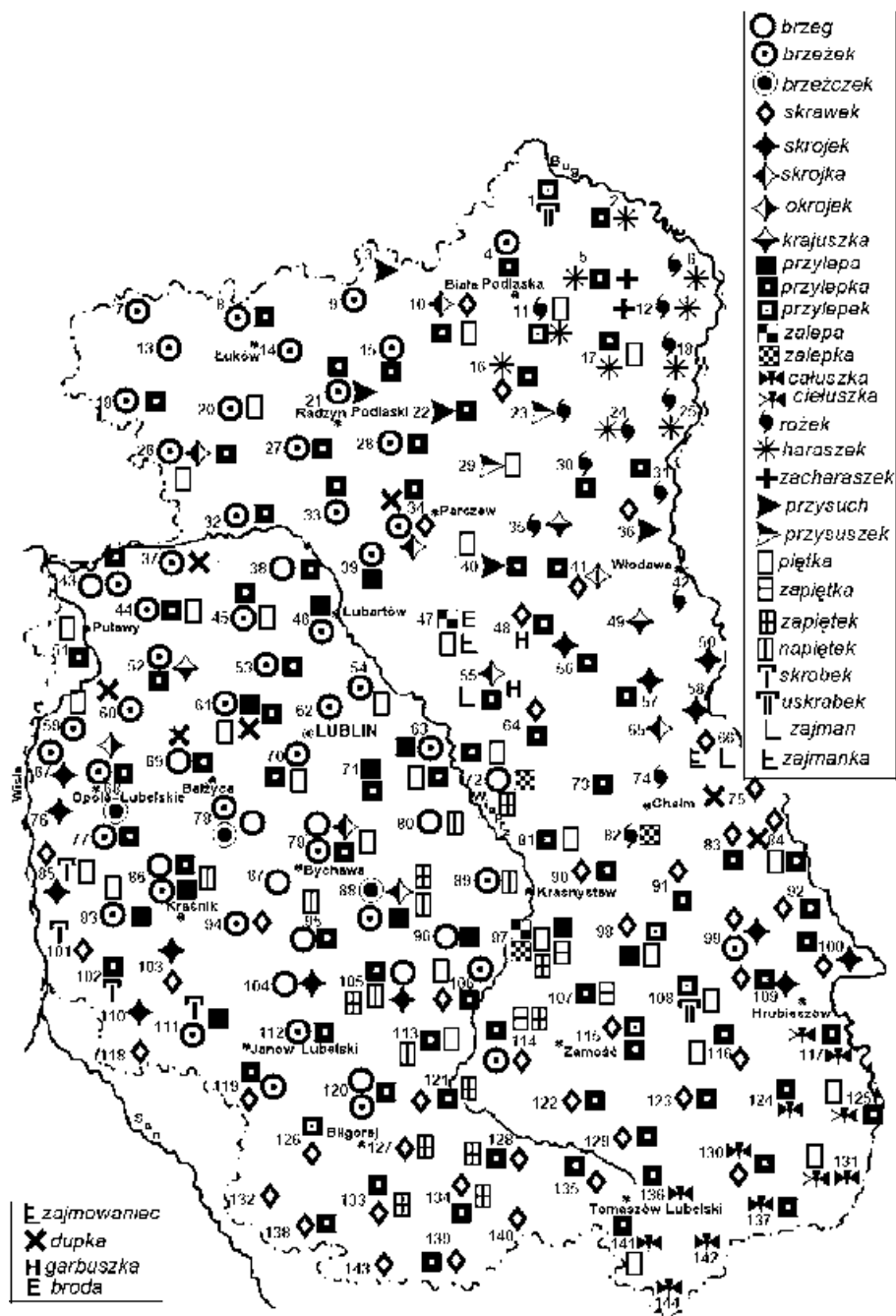
Mapa 24. Mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta



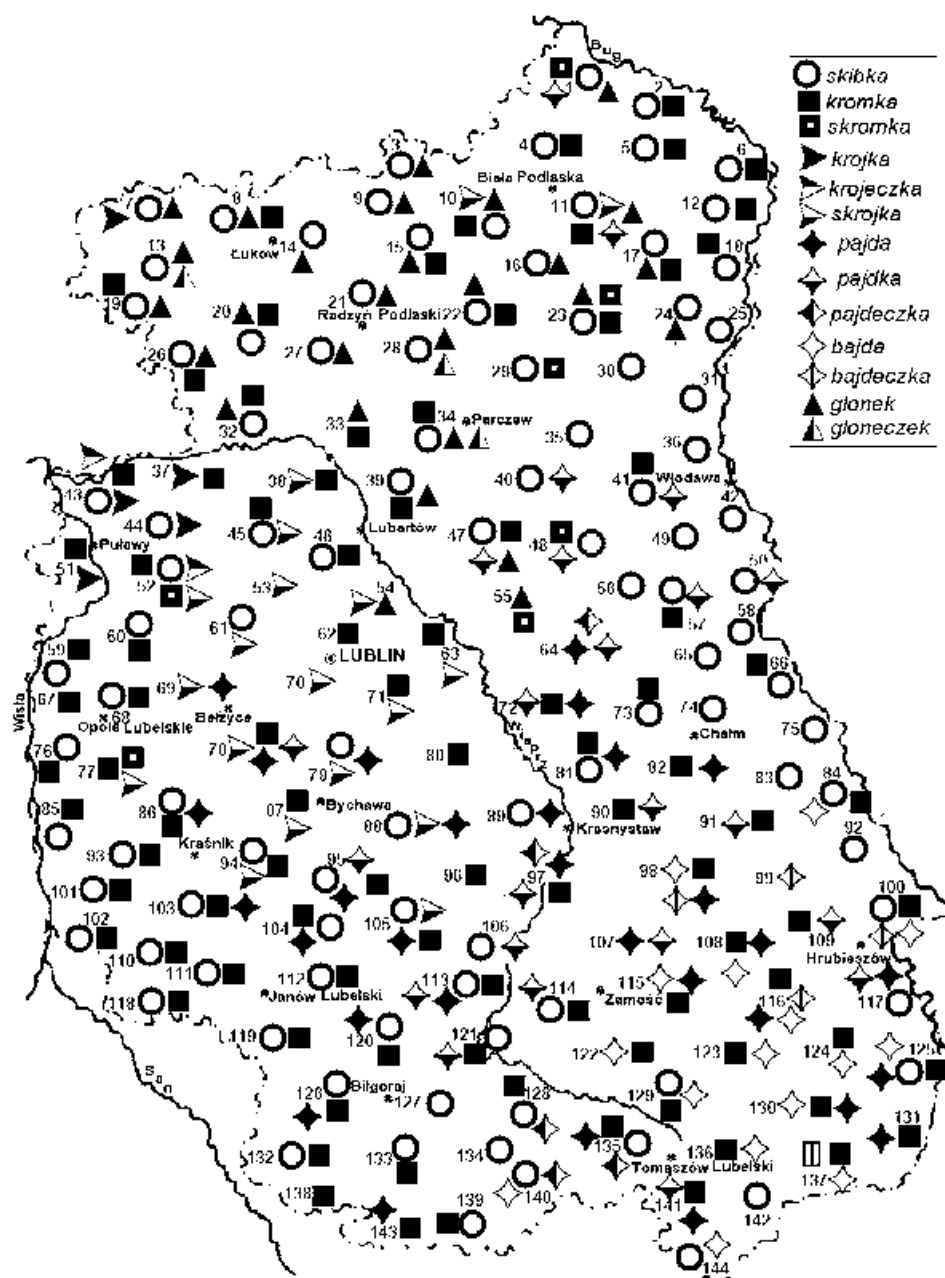
Mapa 25. Chleb z mąki żytniej



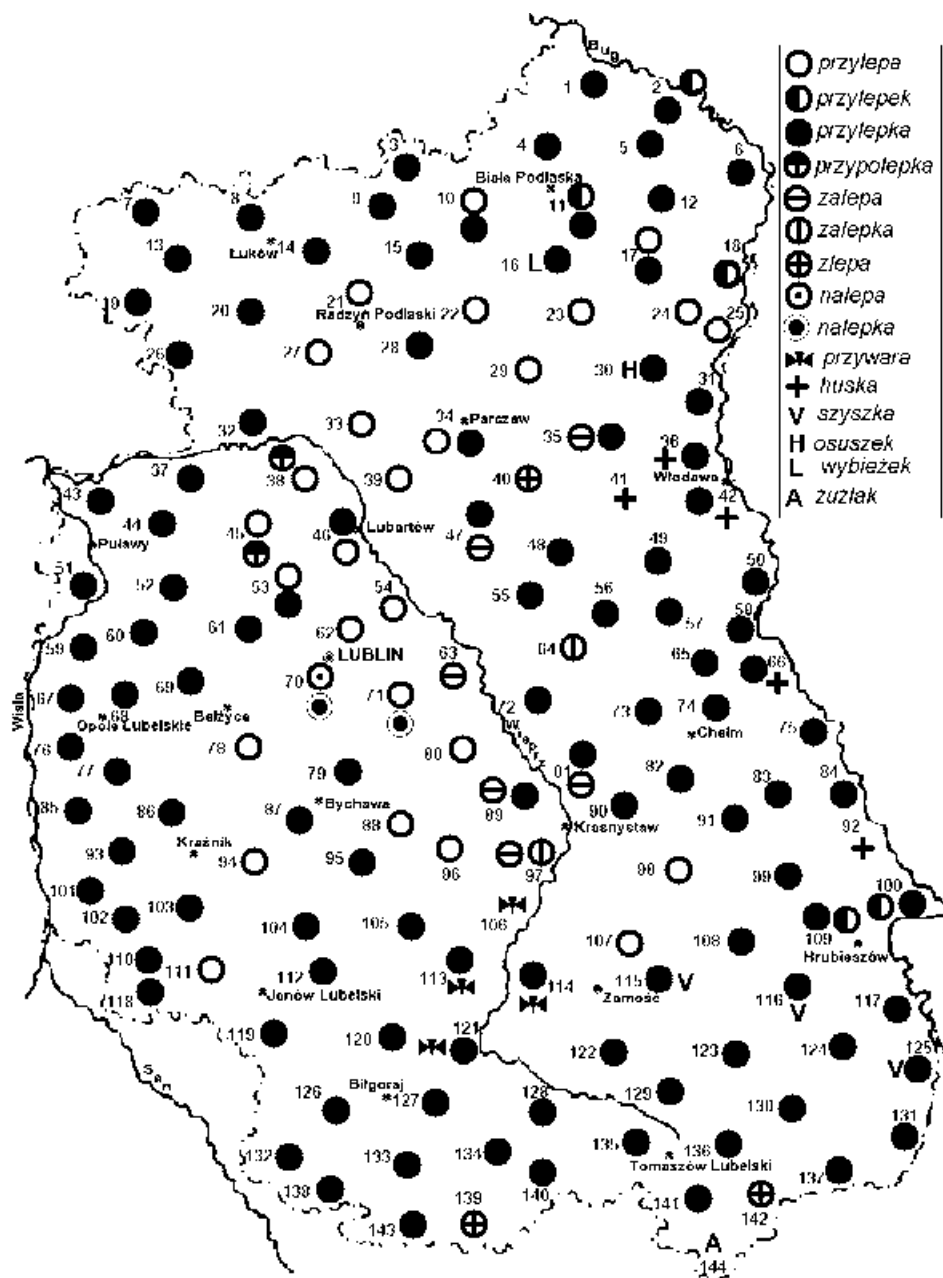
Mapa 26. Suchy, twardy, nieswieży chleb



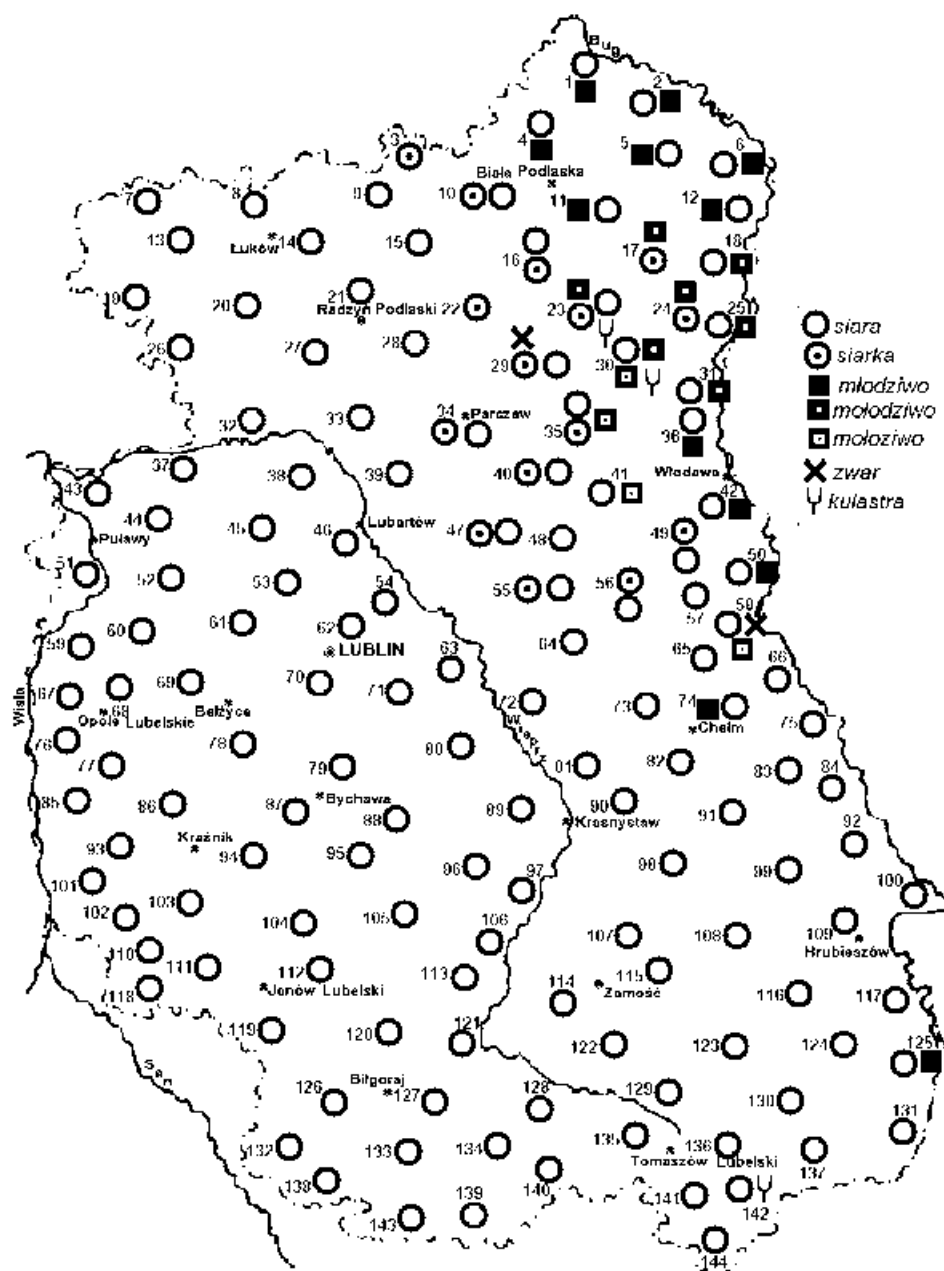
Mapa 27. Pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka



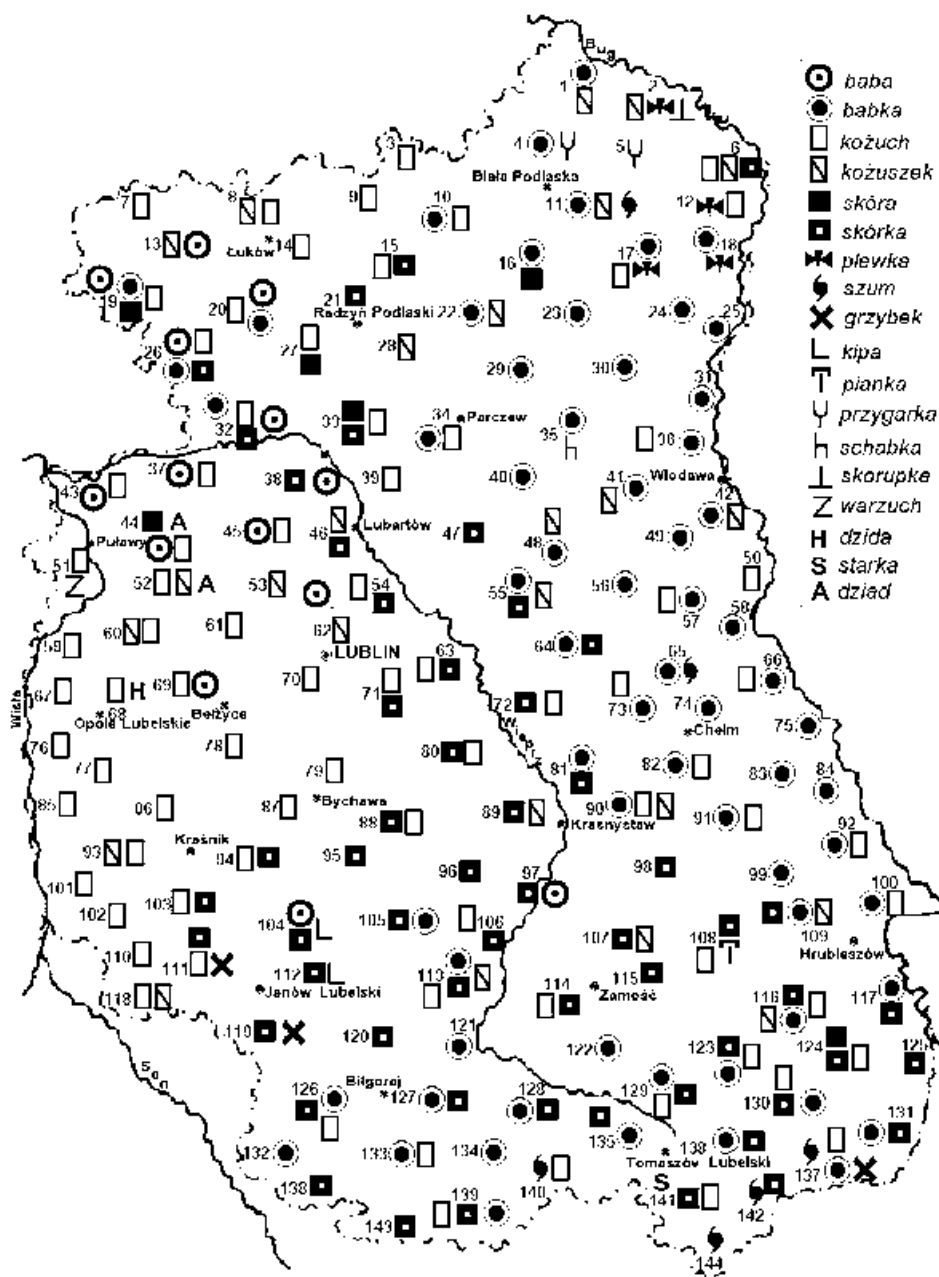
Mapa 28. Kromka chleba



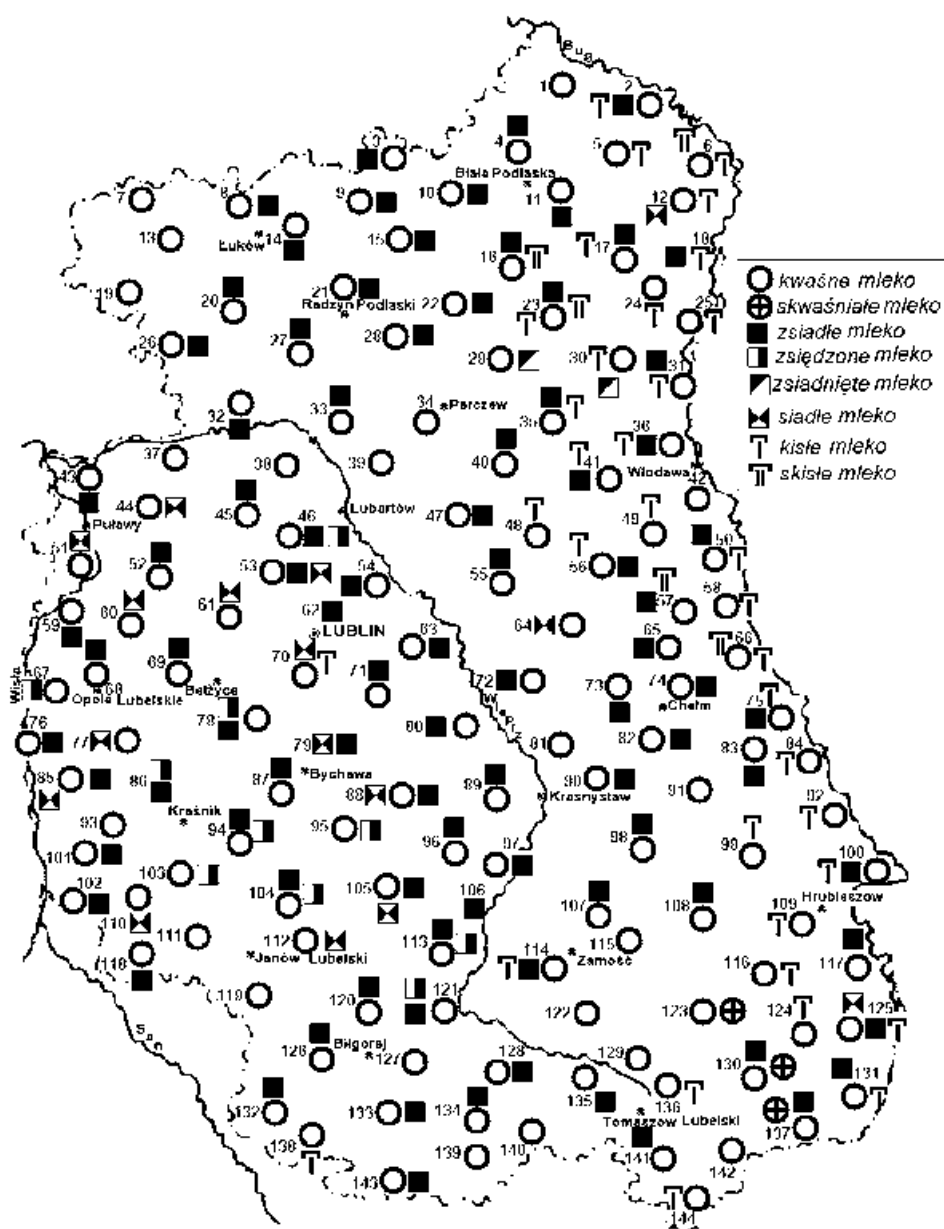
Mapa 29. Wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka



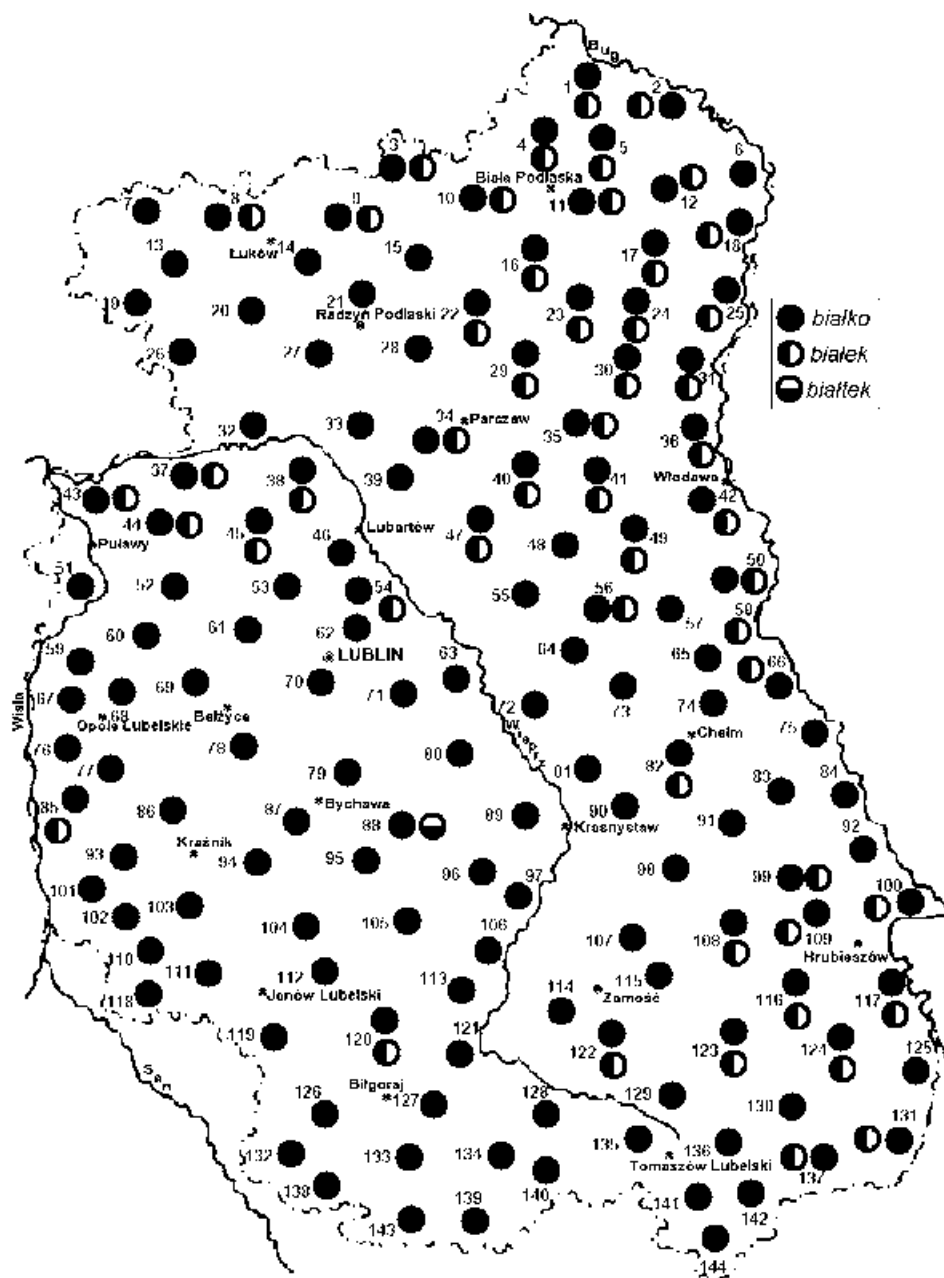
Mapa 30. Pierwsze mleko, które krowa daje po ocieleniu



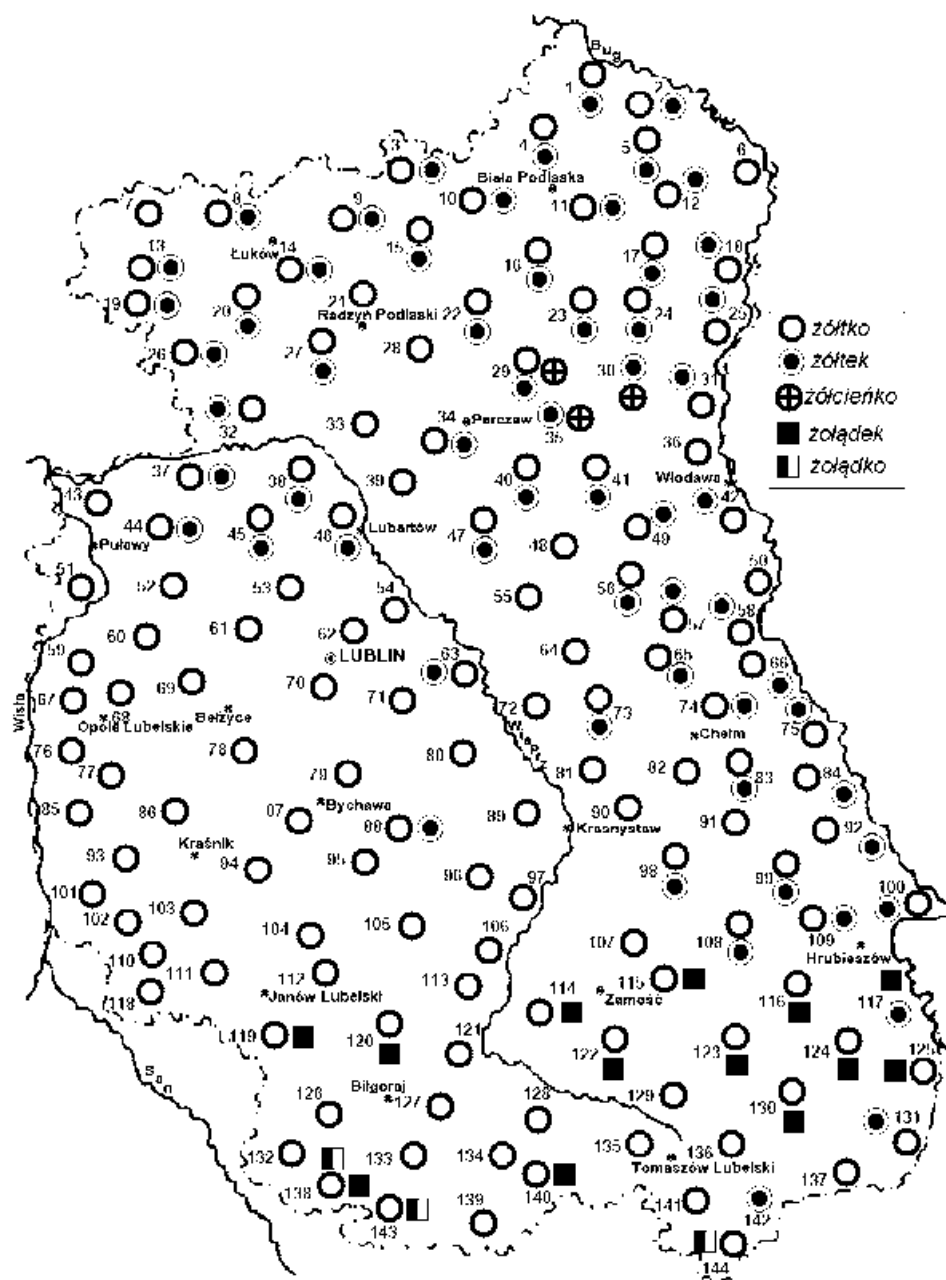
Mapa 31. Wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku



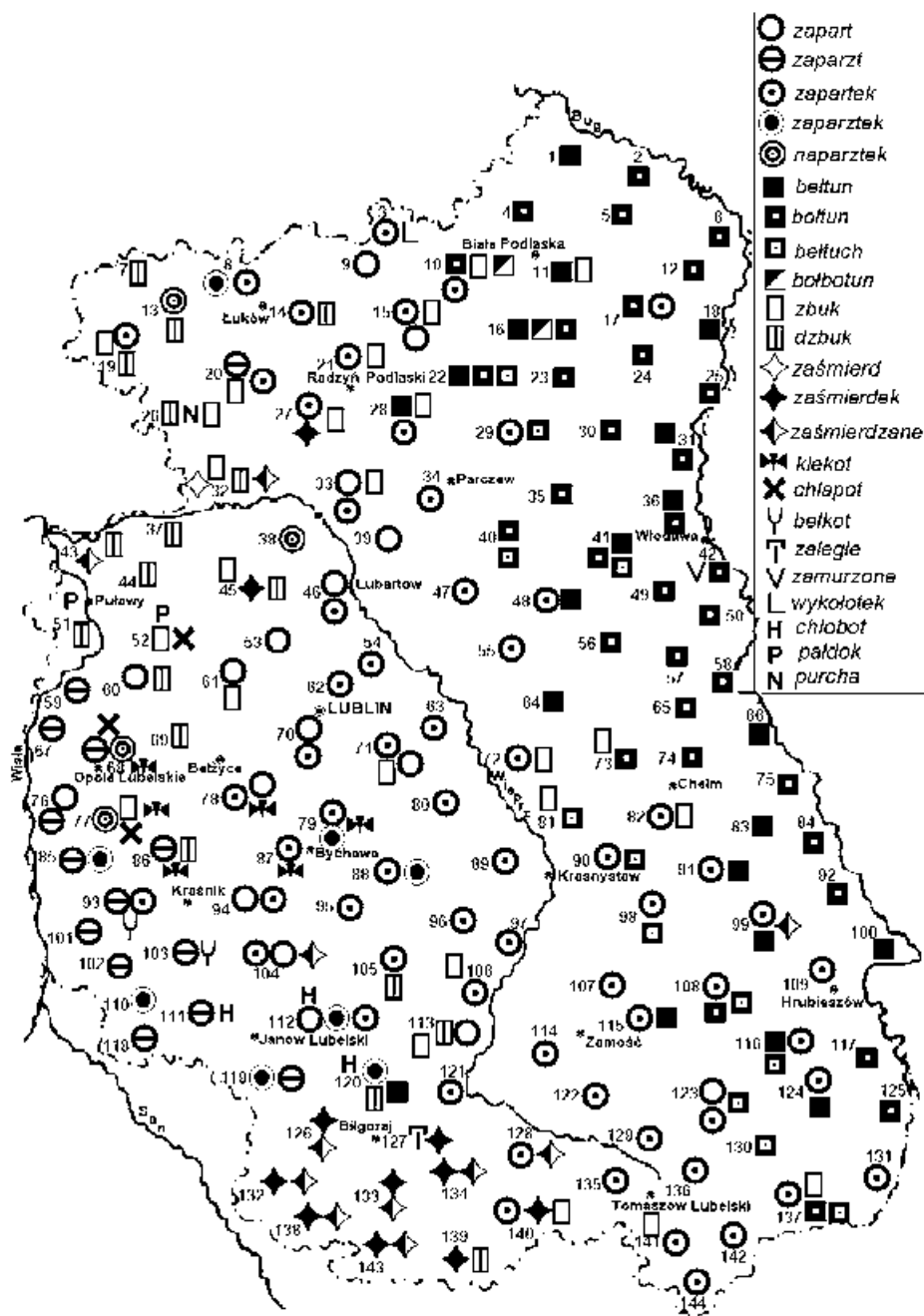
Mapa 32. Zsiadłe mleko



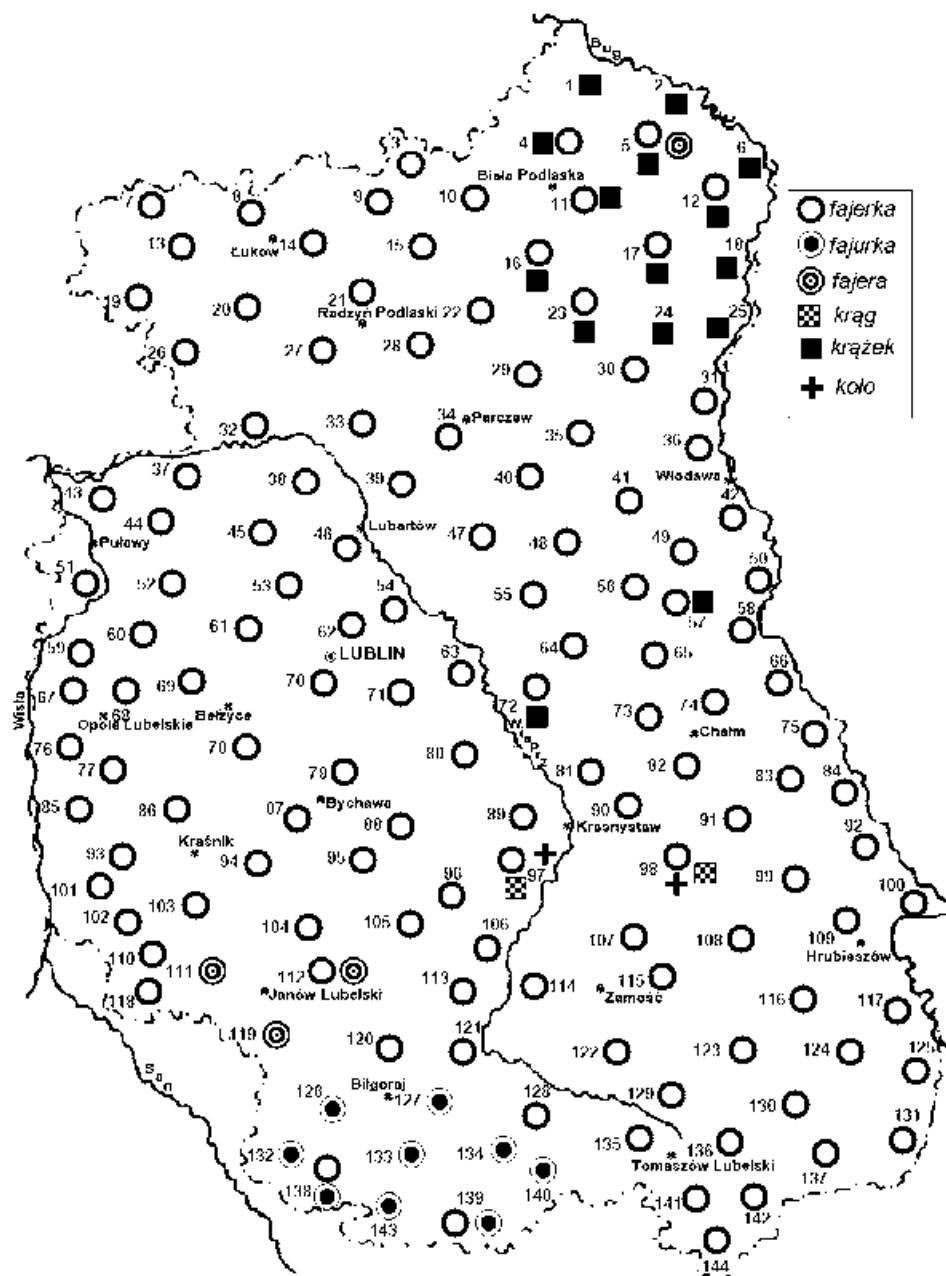
Mapa 33. Biała część jajka



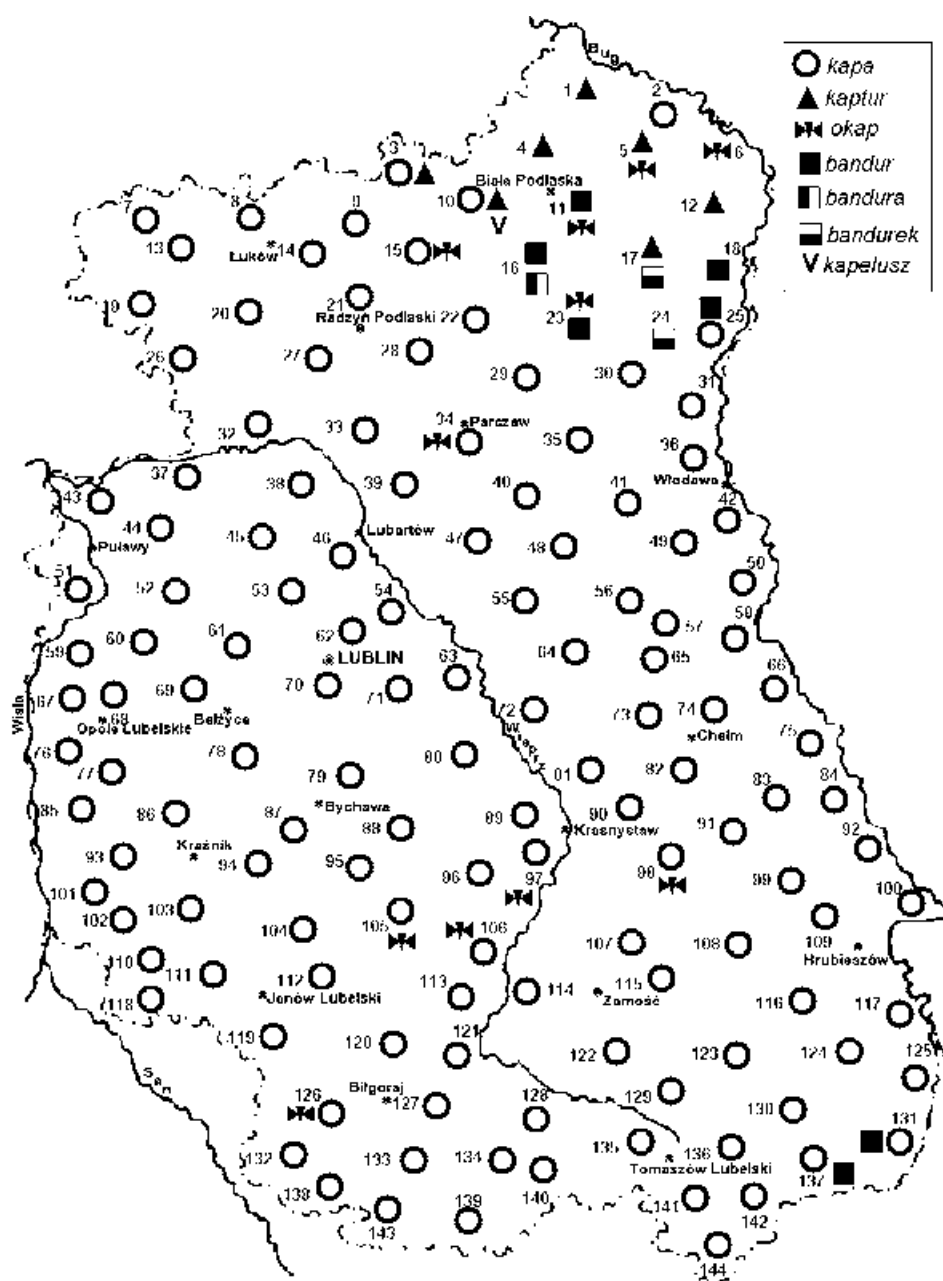
Mapa 34. Środkowa część jajka



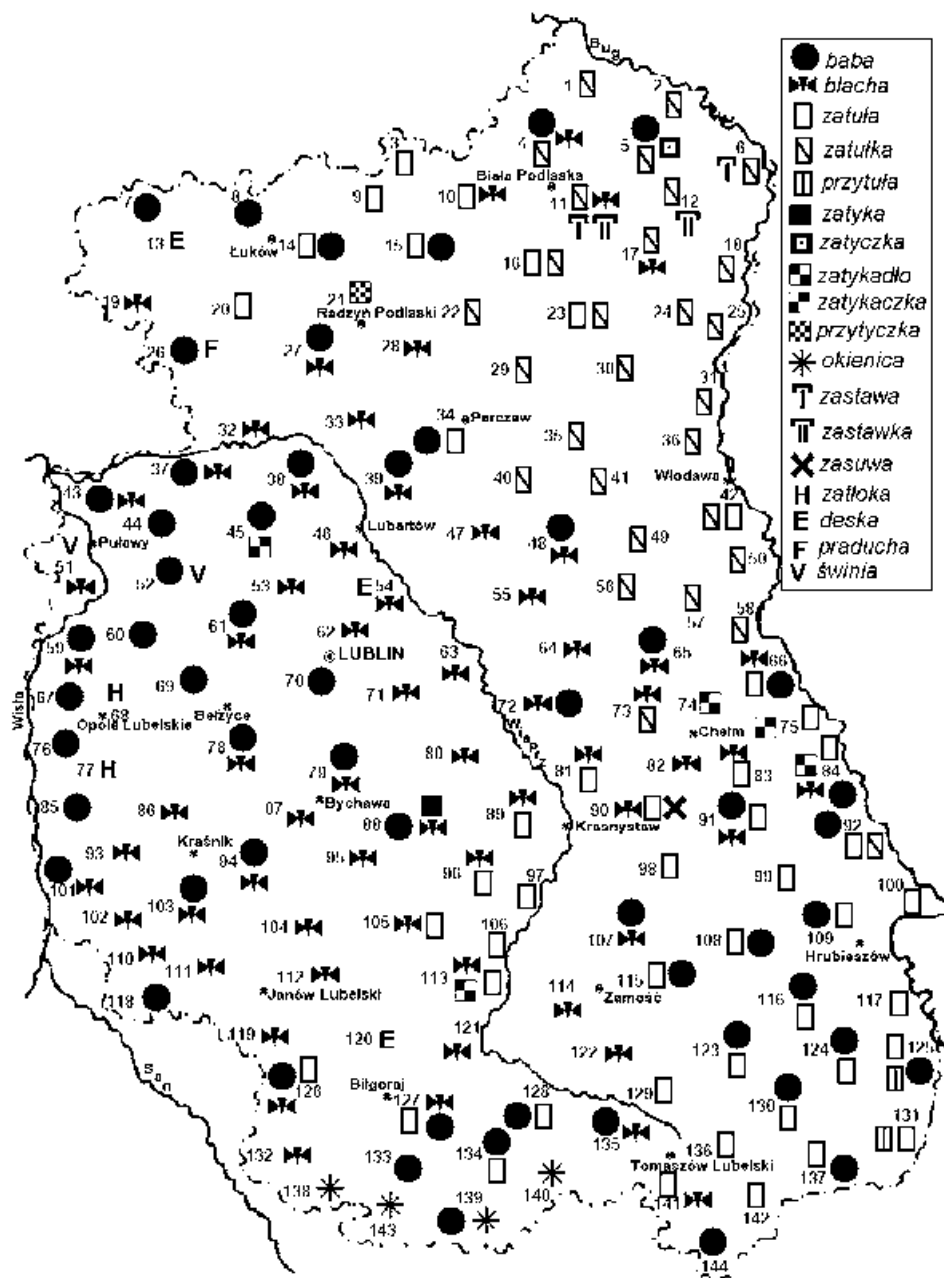
Mapa 35. Jajko zepsute, śmierdzące



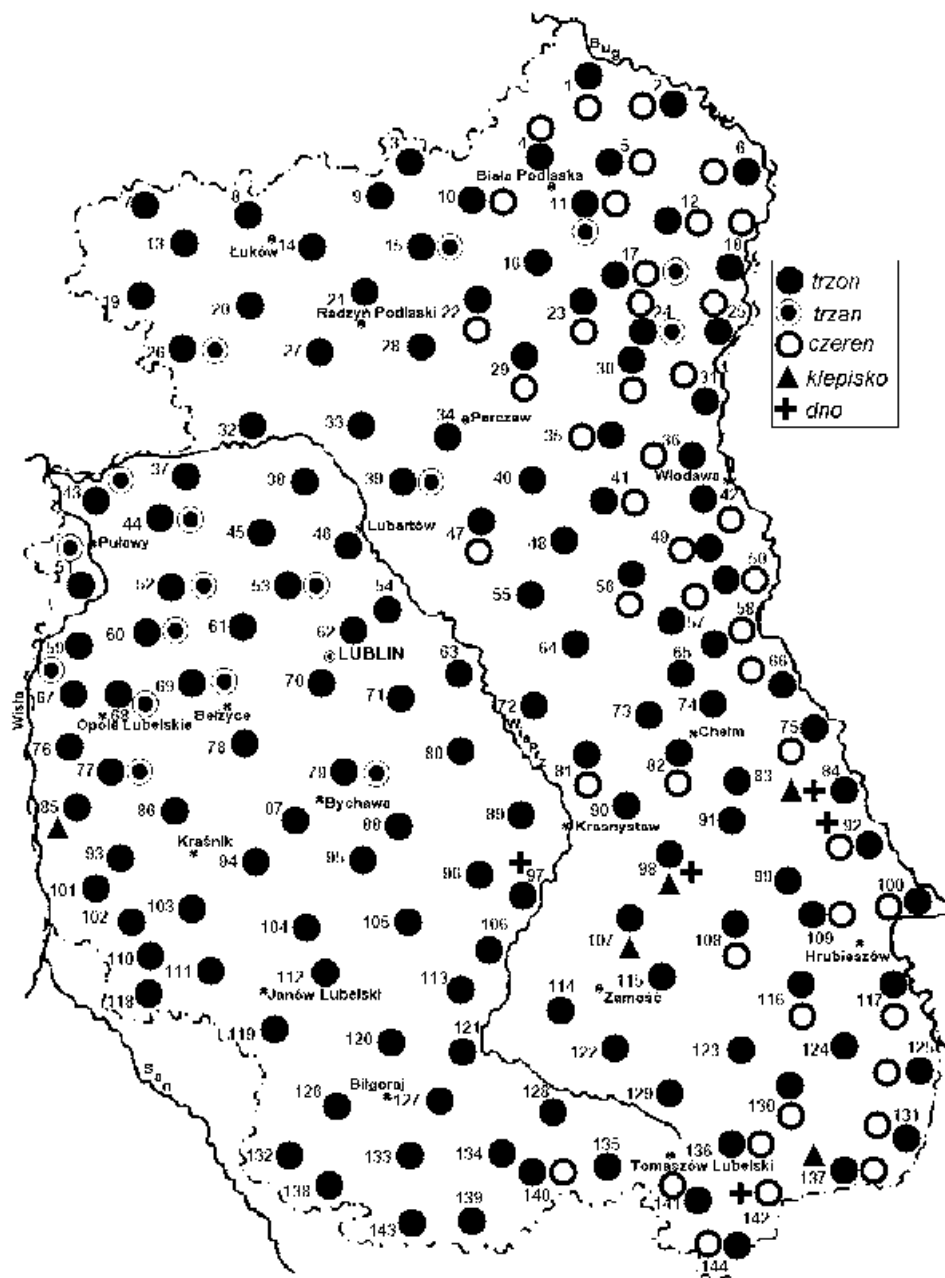
Mapa 36. Żeliwne kółko służące do zakrywania otworów w płycie kuchennej



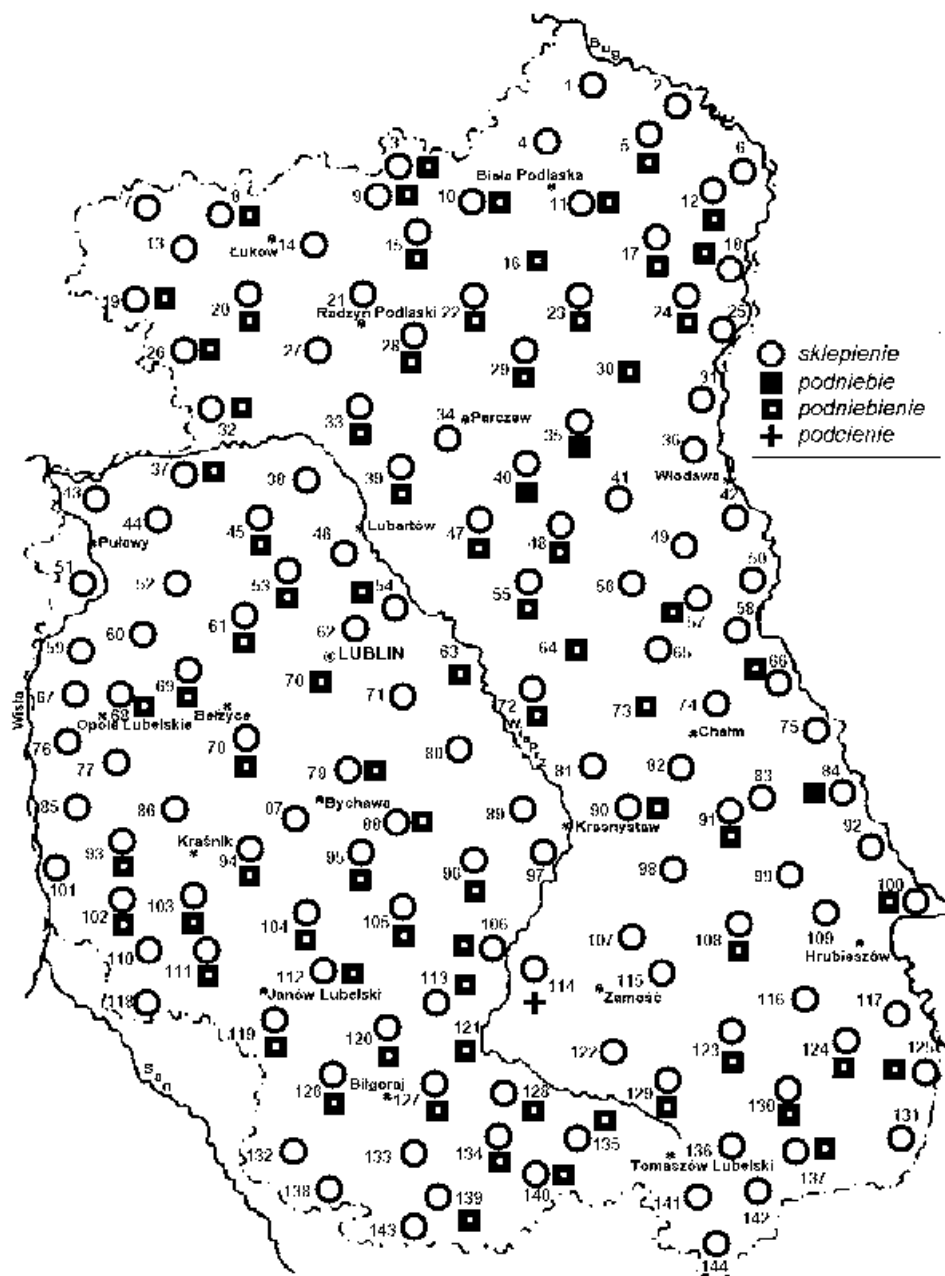
Mapa 37. Daszek nad płytą w piecu kuchennym do pochłaniania dymu i odprowadzania oparów powstałych podczas smażenia lub gotowania



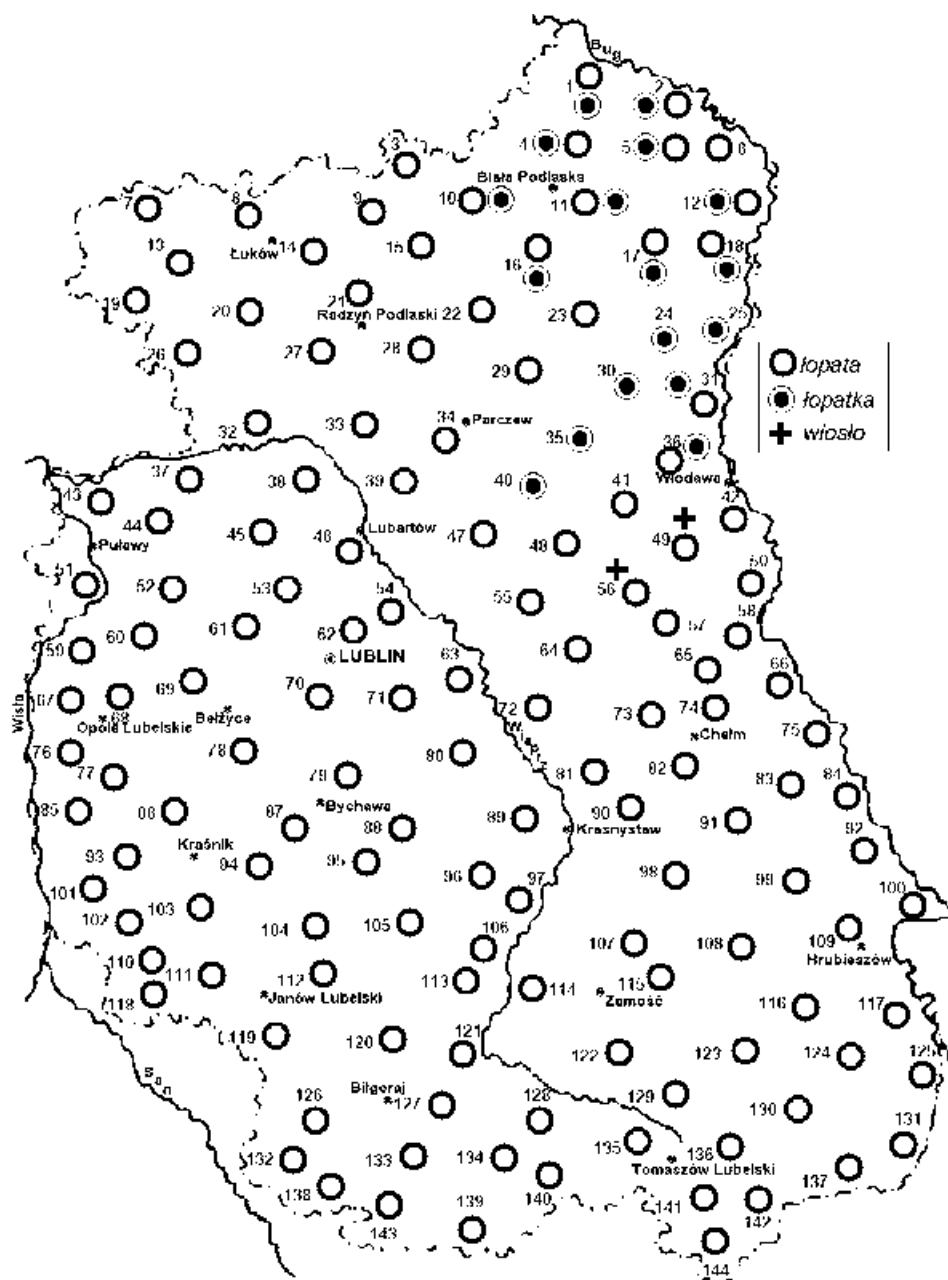
Mapa 38. Zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska



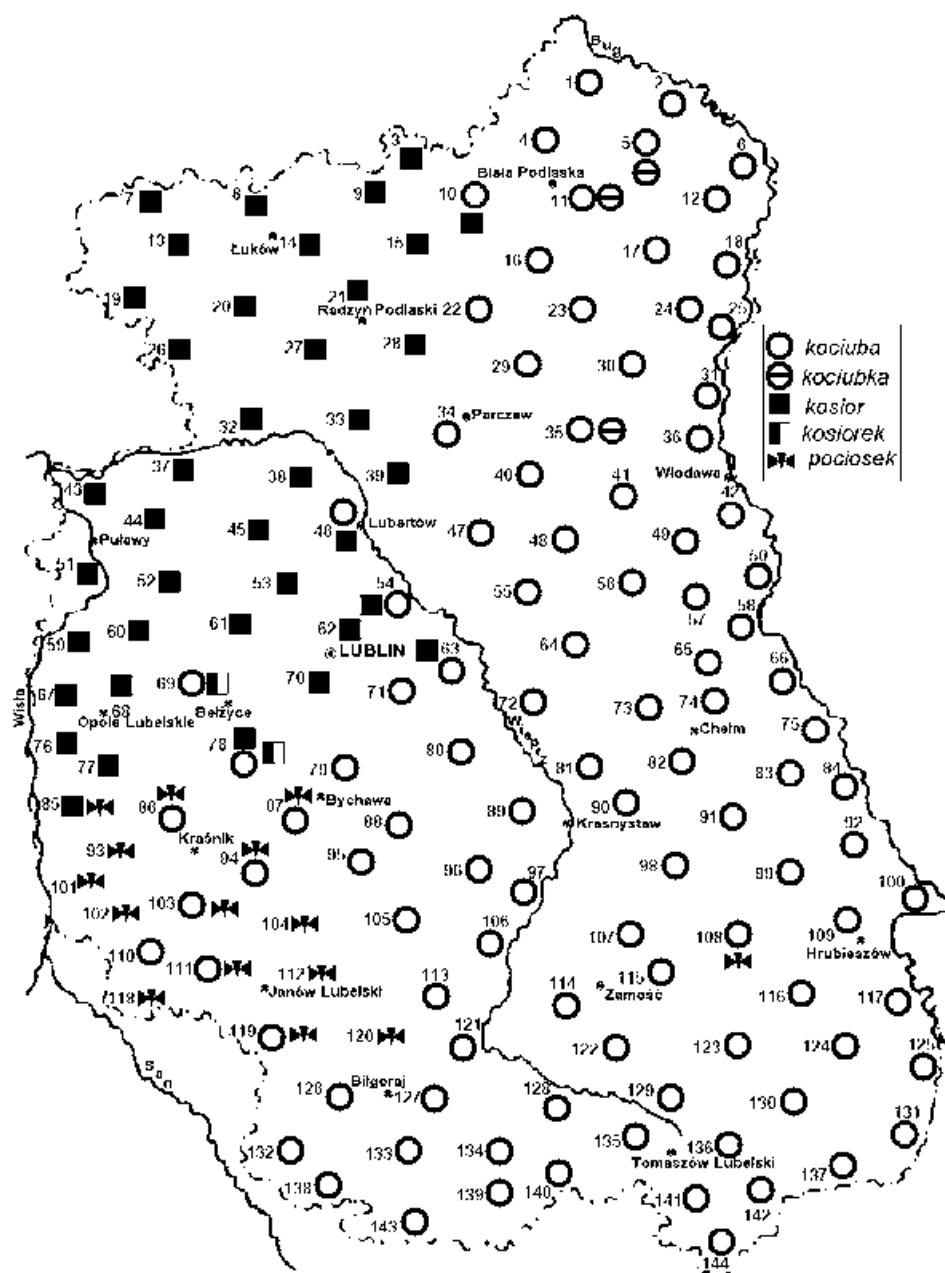
Mapa 39. Dno pieca chlebowego



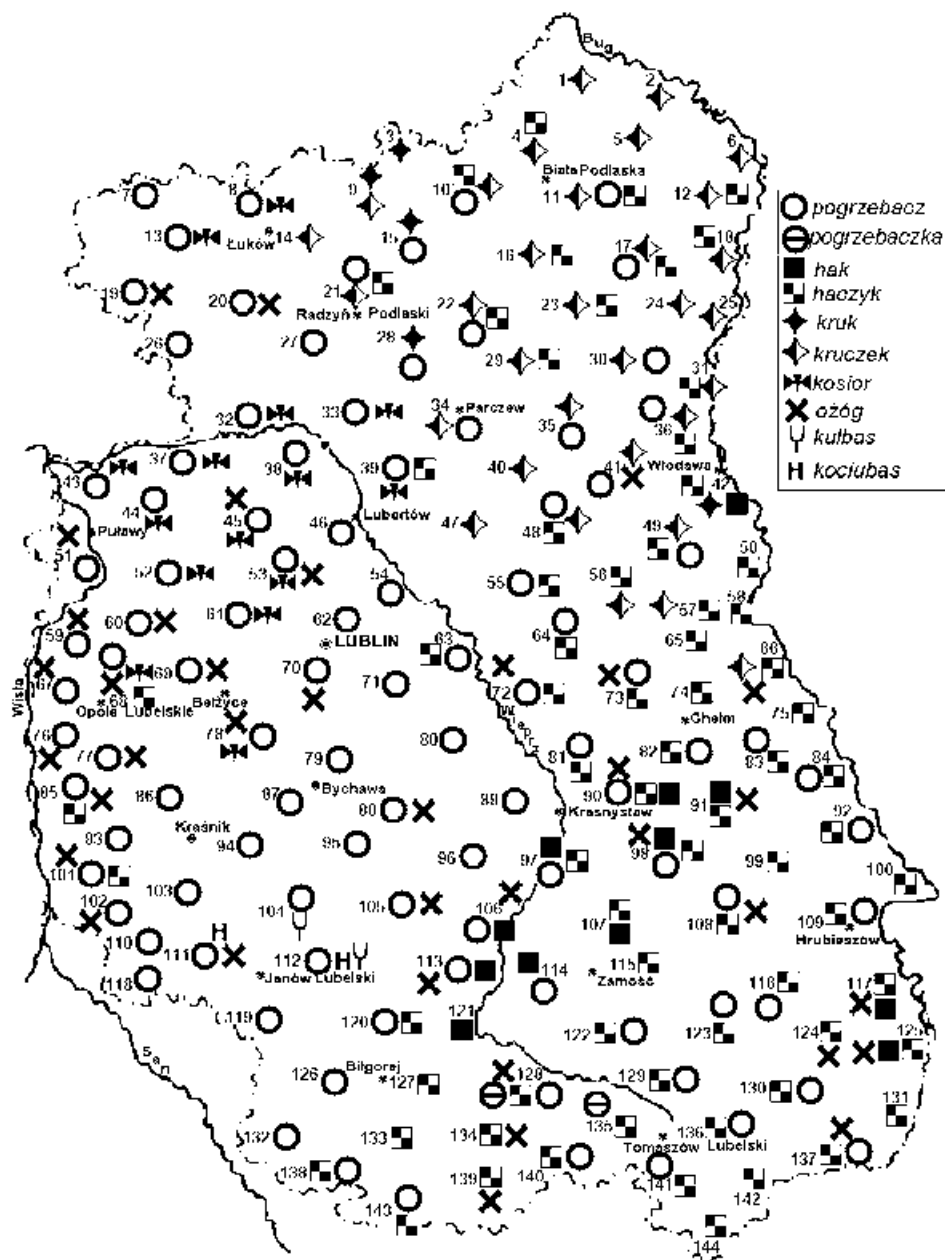
Mapa 40. Przednia, górna część pieca chlebowego z półokrągłym otworem



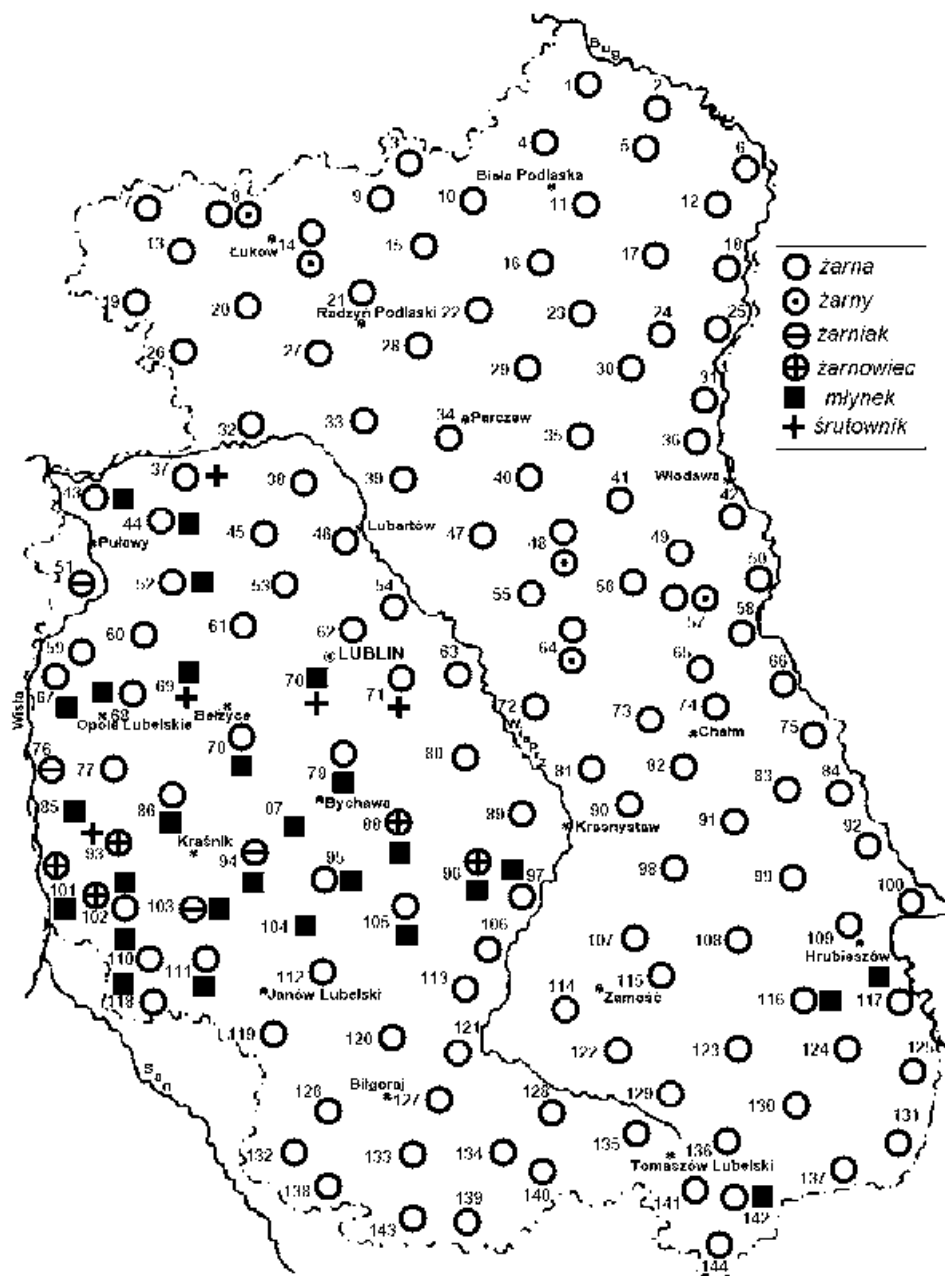
Mapa 41. Drewniana płaska łopata do wkładania chleba do pieca



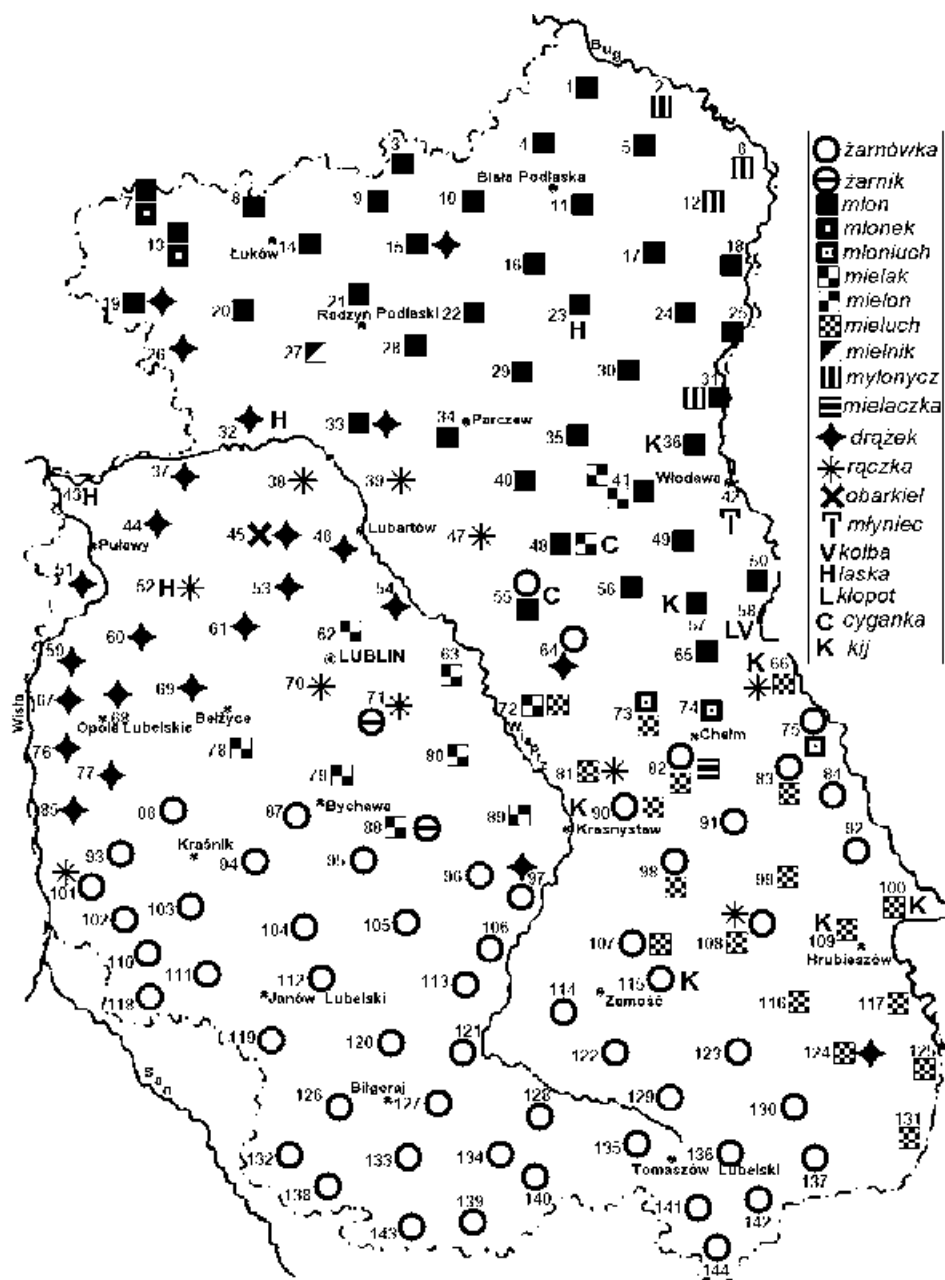
Mapa 42. Narzędzie służące do wygarniania węgla z pieca chlebowego



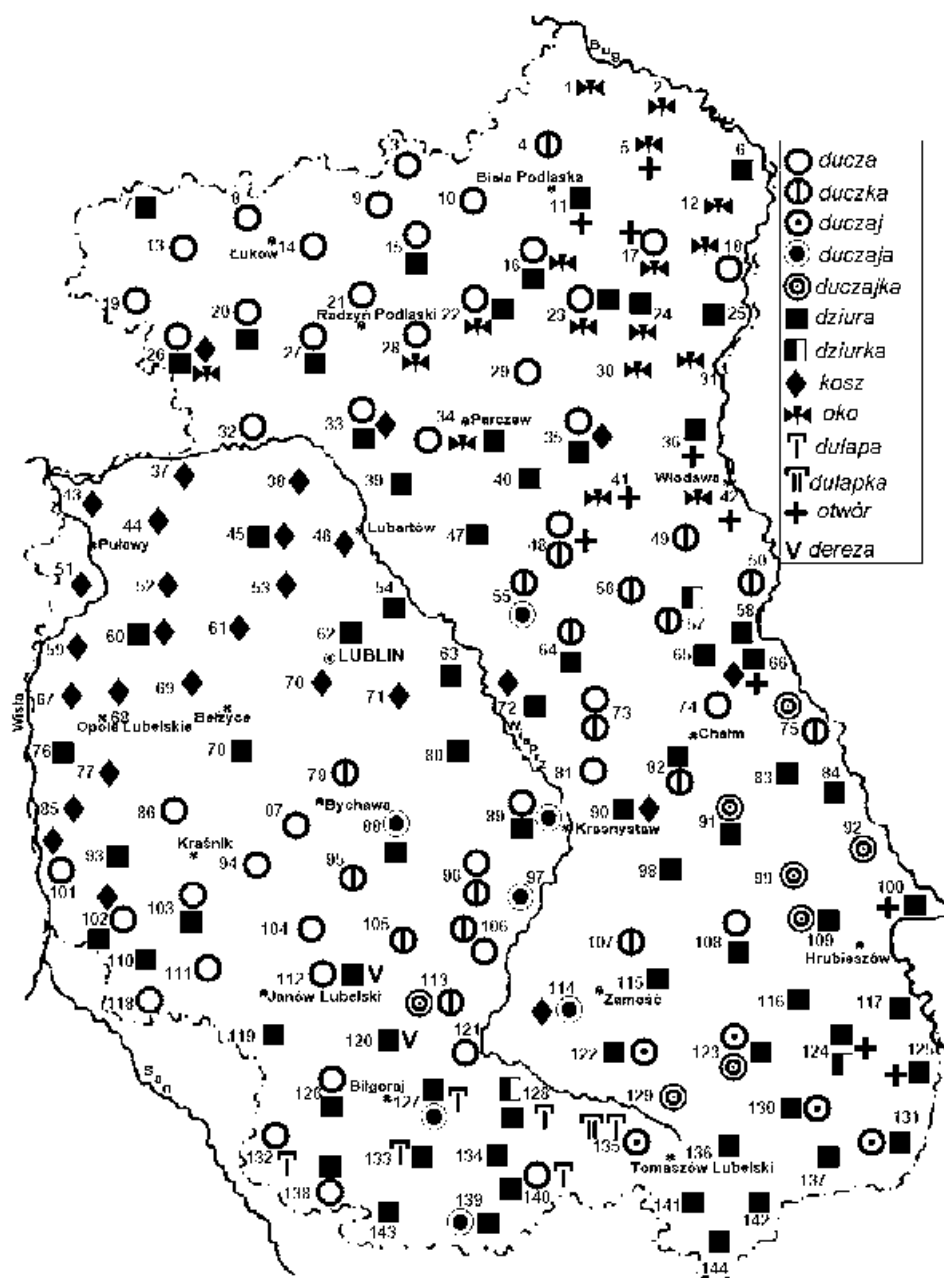
Mapa 43. Narzędzie służące do przegarniania żaru pod płytą kuchenną



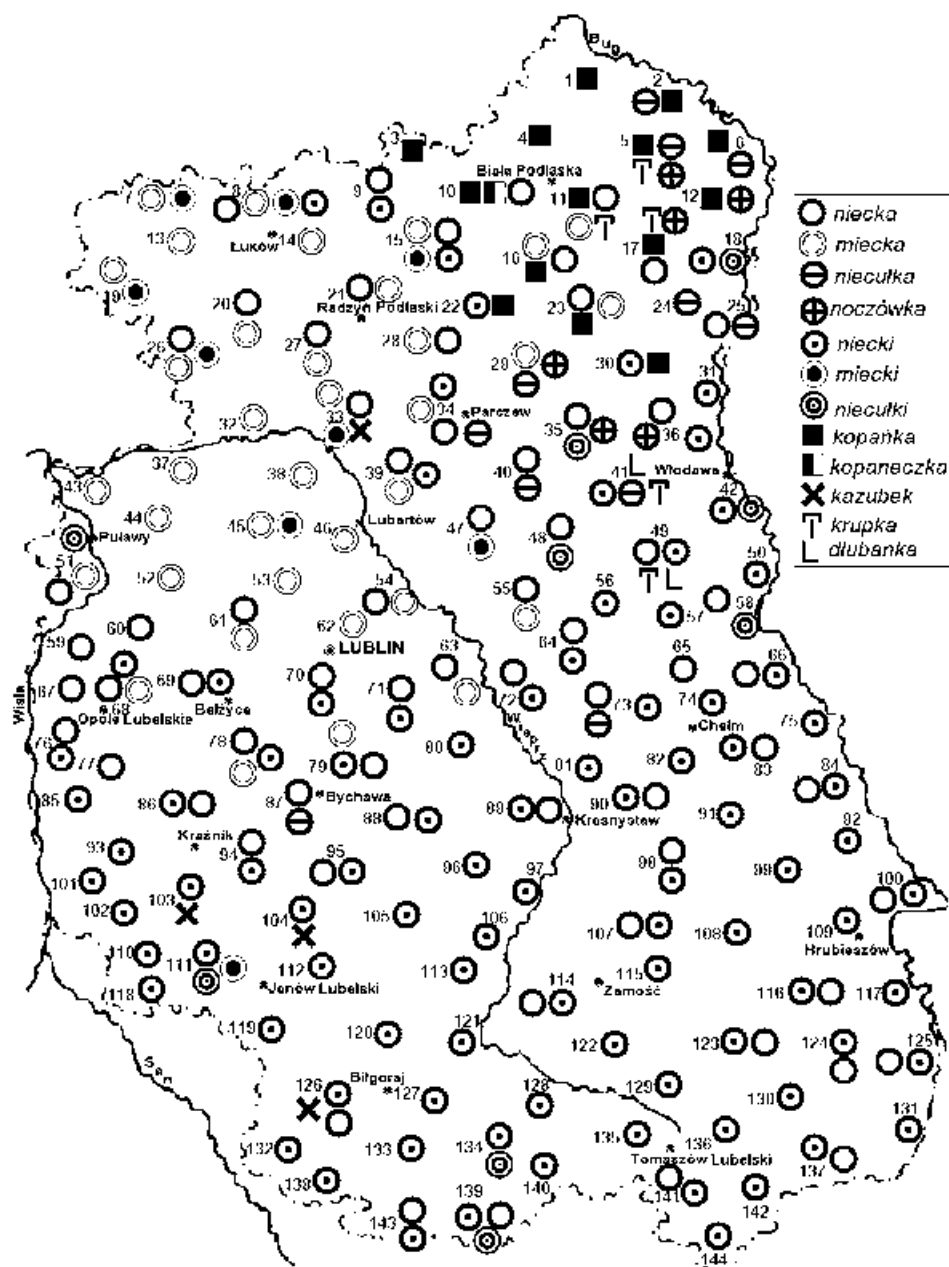
Mapa 44. Dawne urządzenie do mielenia ziarna na mąkę



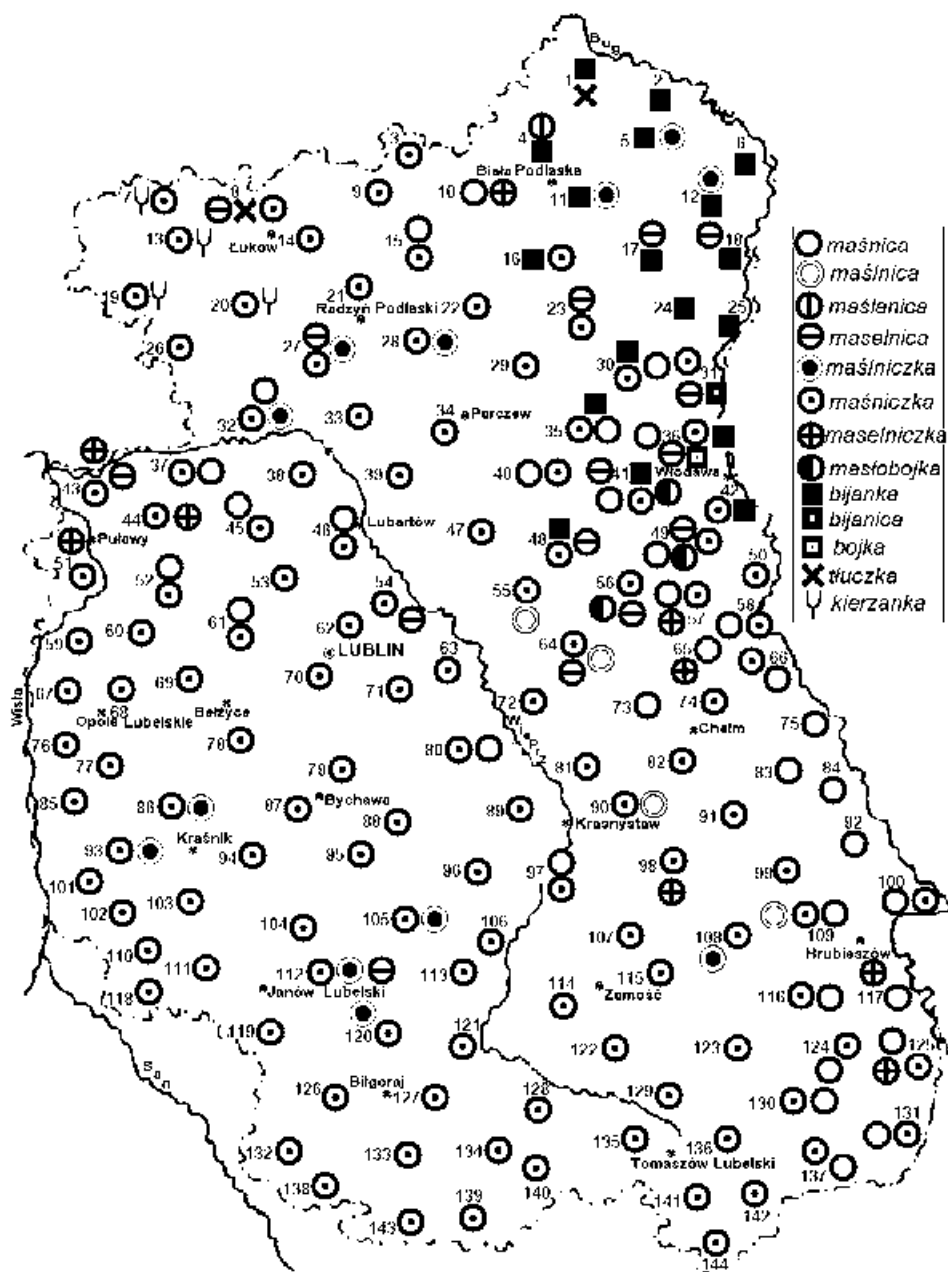
Mapa 45. Drażek do obracania kamienia żaren



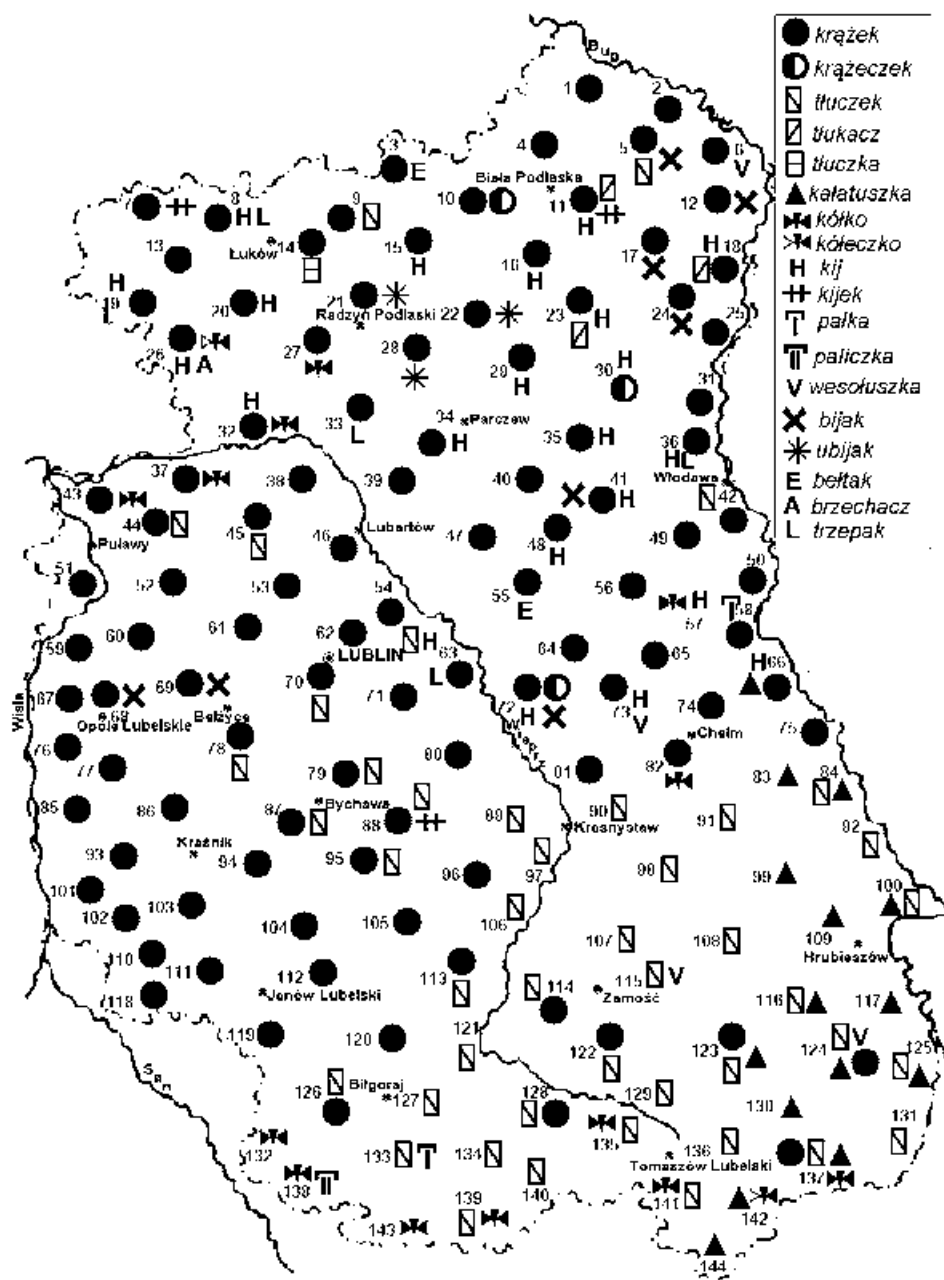
Mapa 47. Otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże



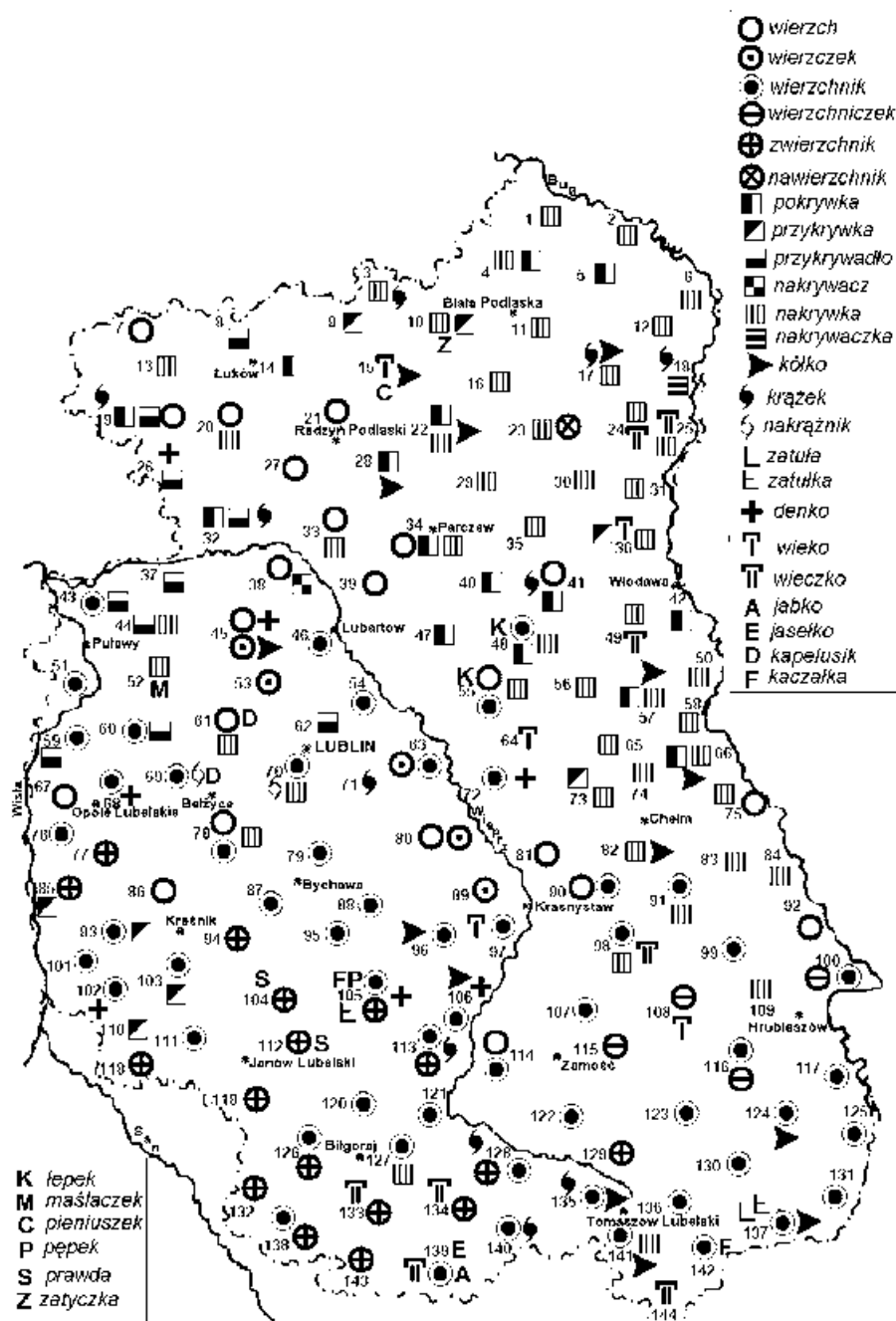
Mapa 48. Naczynie o dnie półokrągłym, dębane w drewnie, służące do wyrobu ciasta



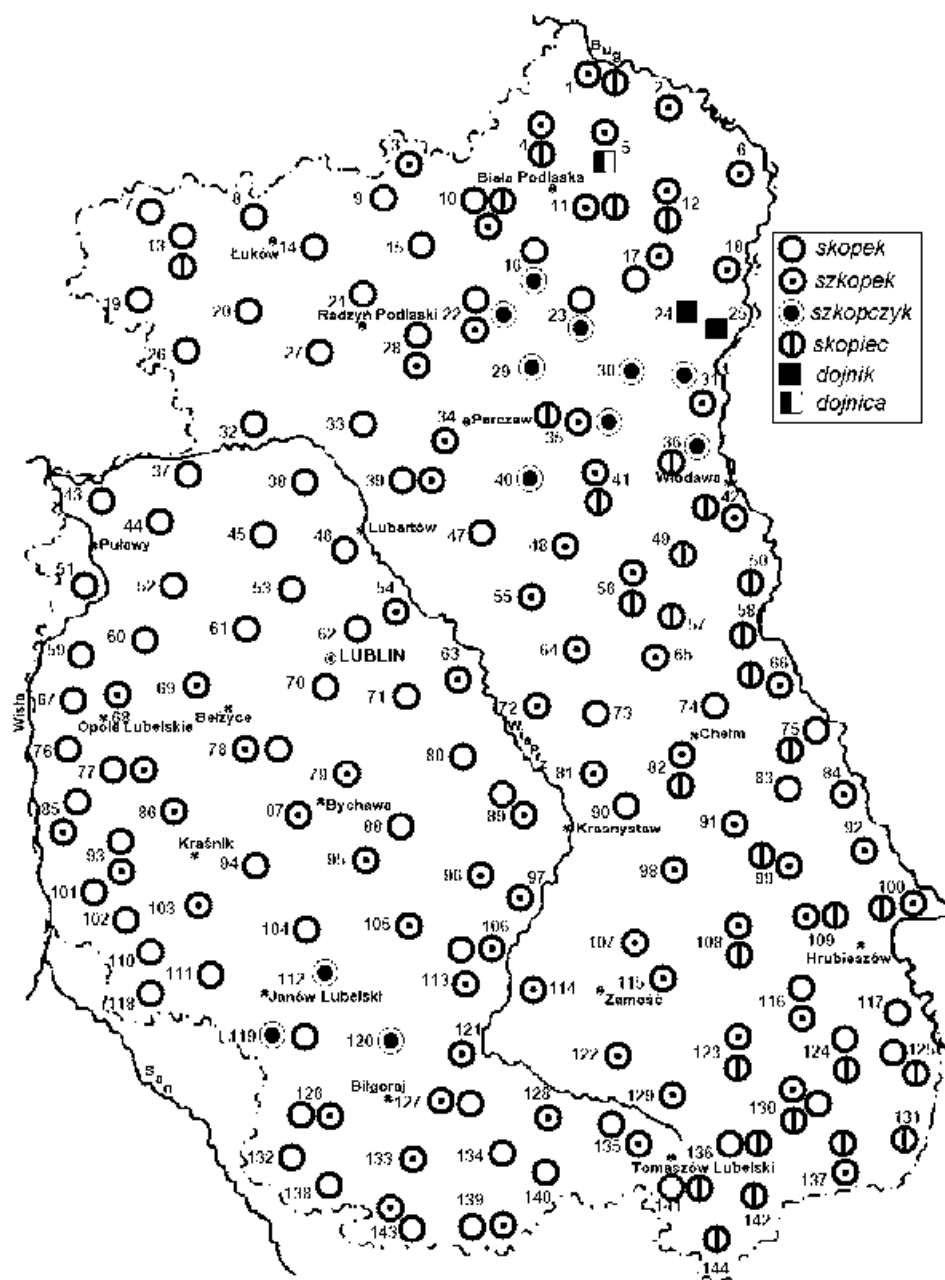
Mapa 49. Drewniane naczynie służące do wyrobu masła



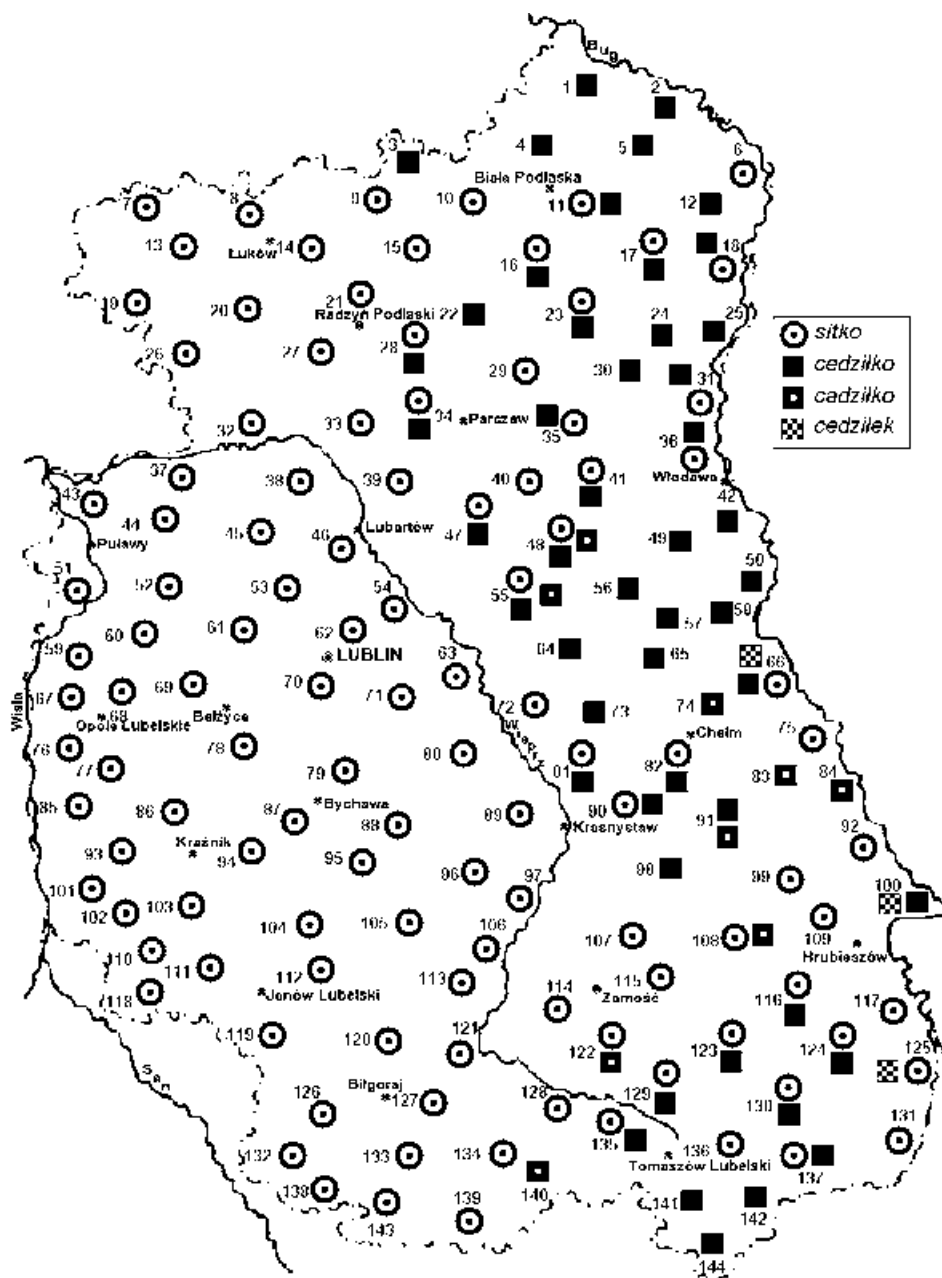
Mapa 50. Kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy



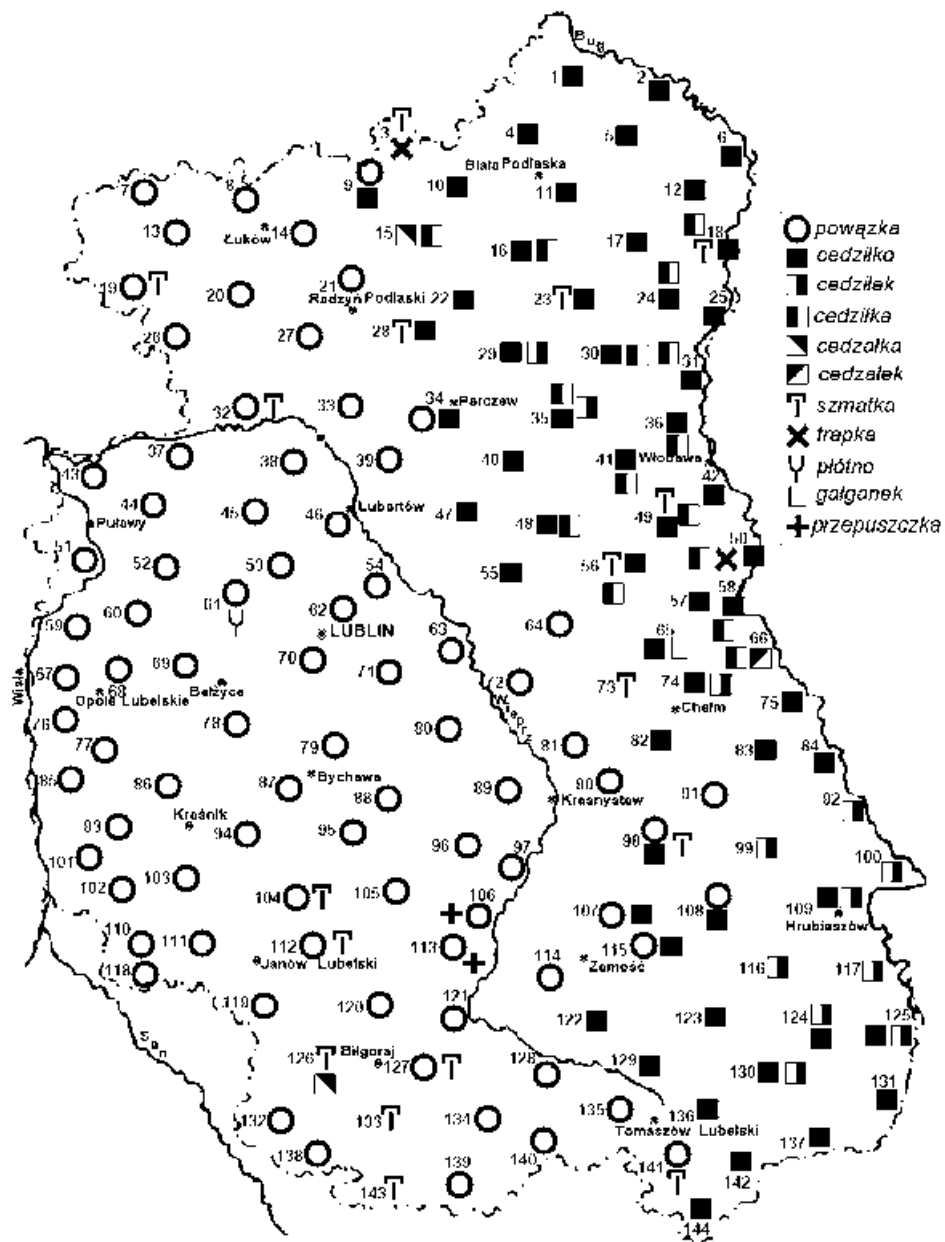
Mapa 51. Kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu



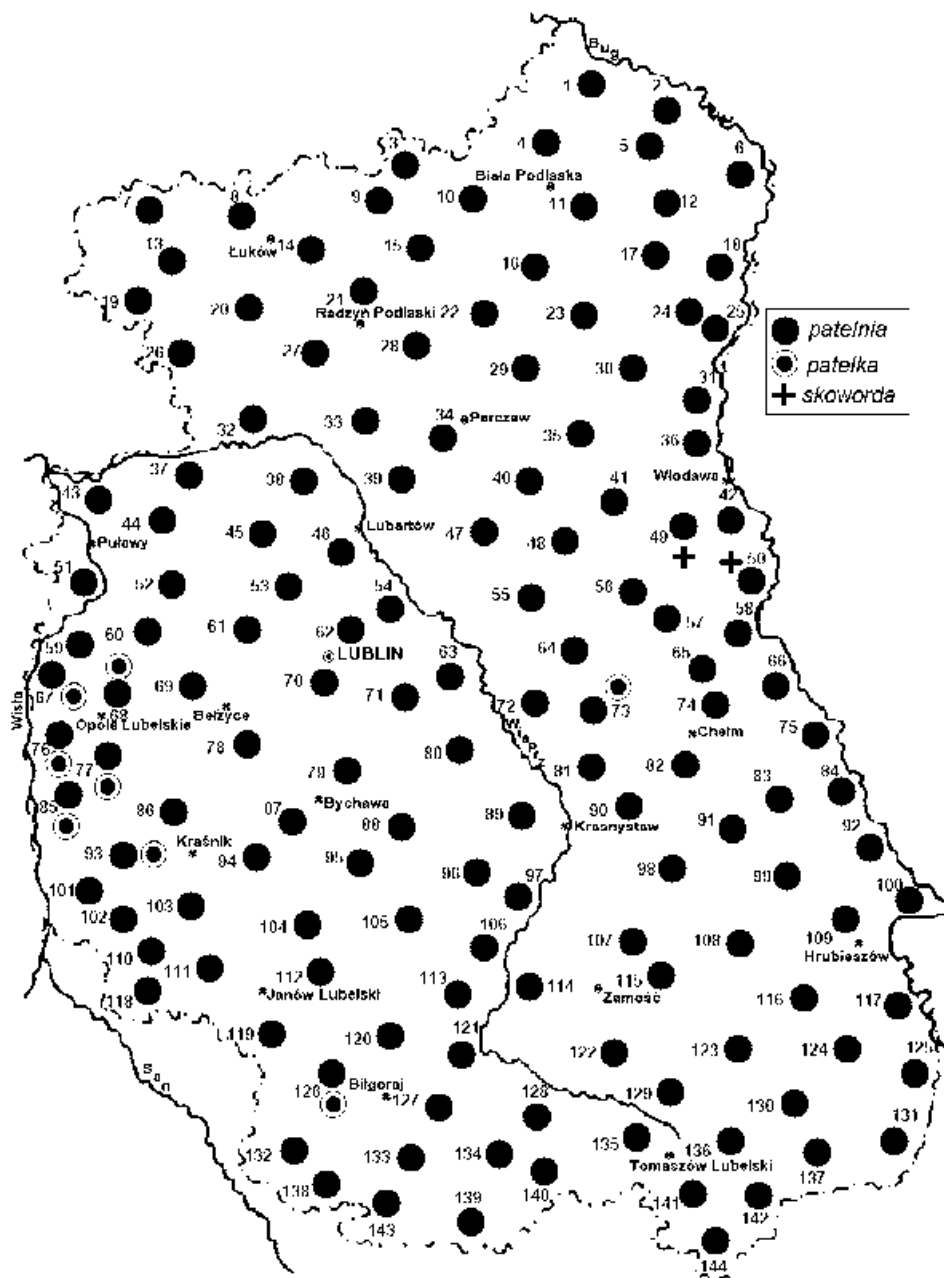
Mapa 52. Naczynie drewniane używane do dojenia krów



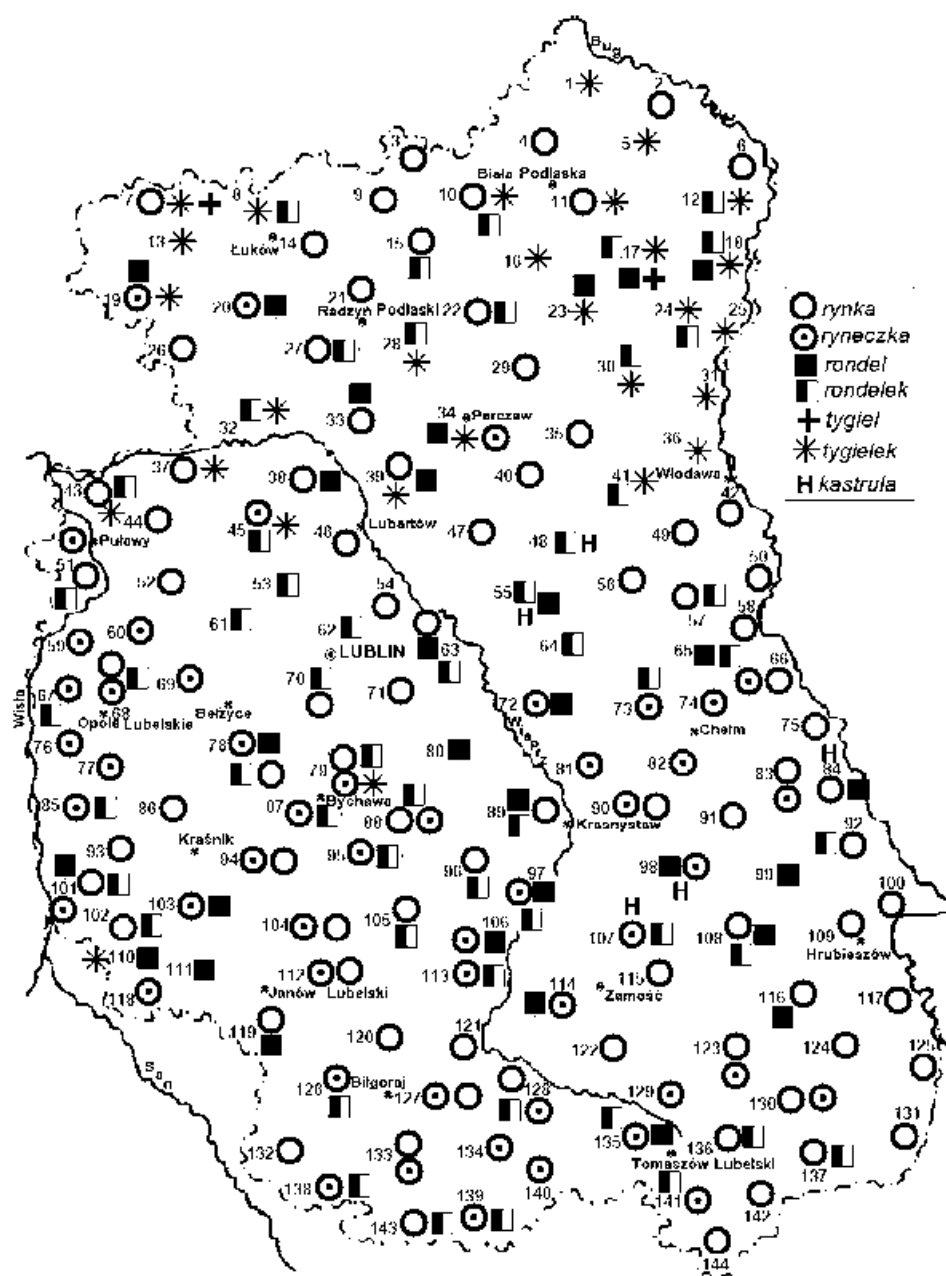
Mapa 53. Naczynie, przez które precedza się mleko po wydojeniu



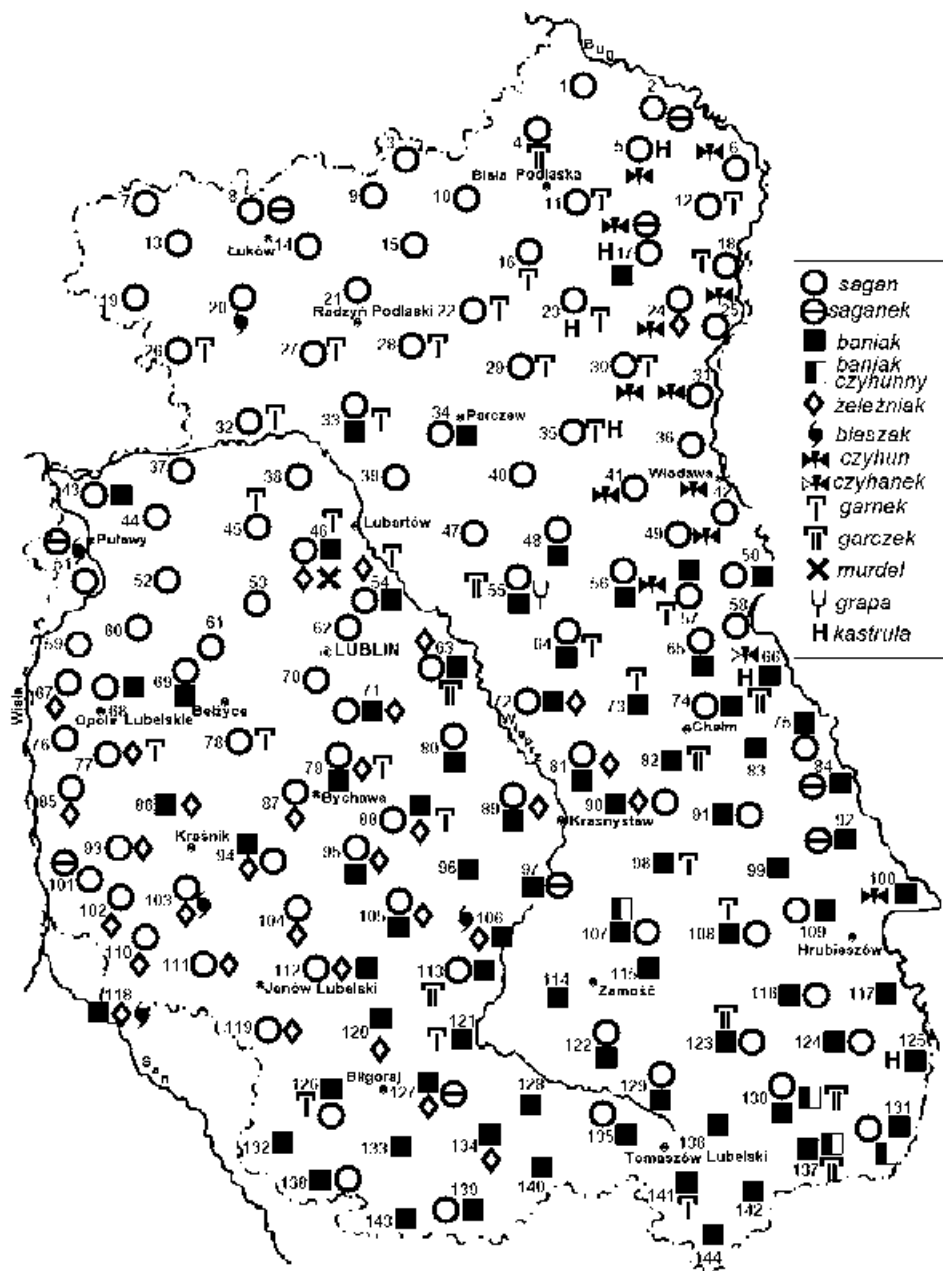
Mapa 54. Lniana szmatka do przedczadzania mleka



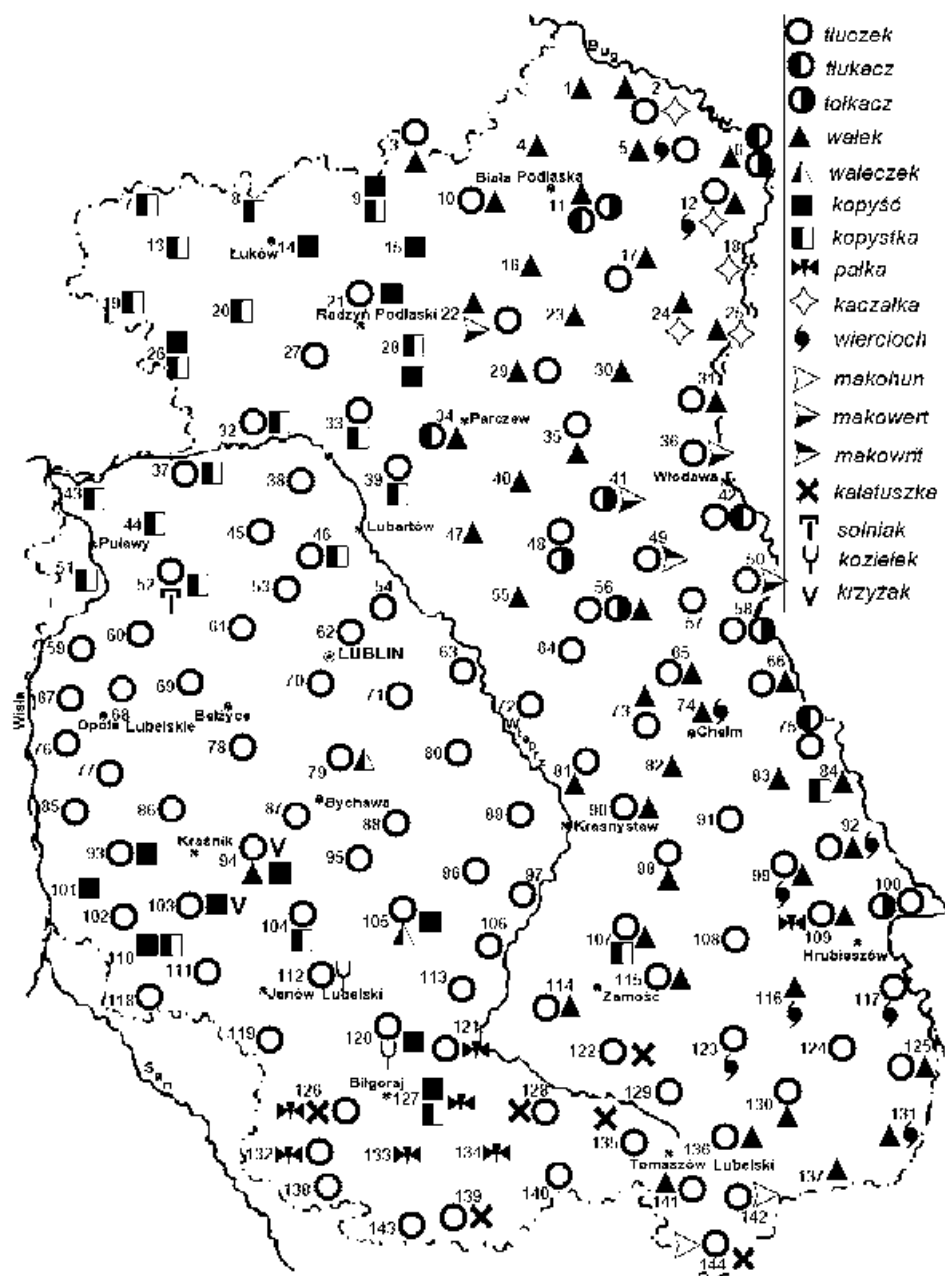
Mapa 55. Okrągłe żeliwne naczynie do topienia słoniny i smażenia



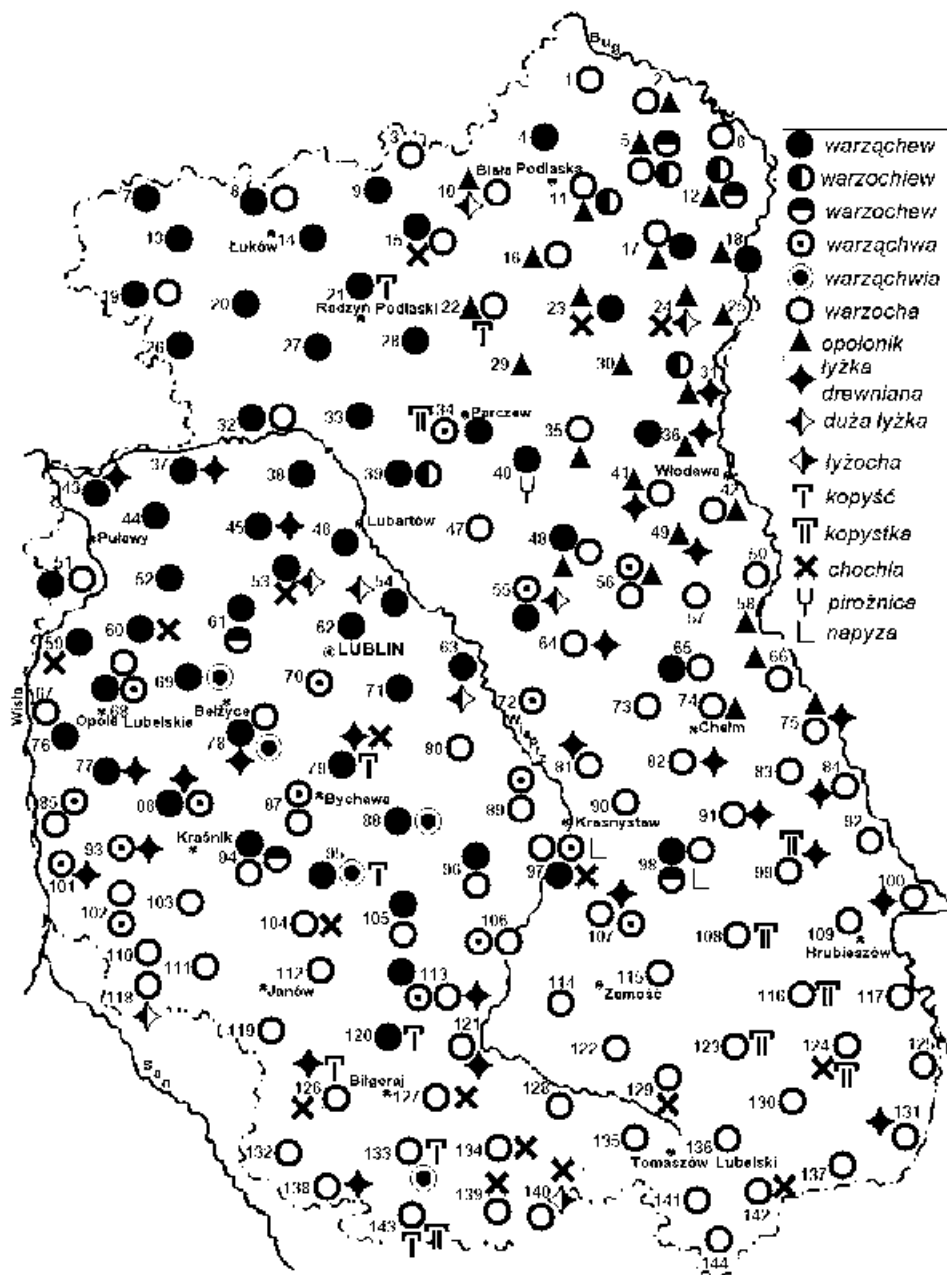
Mapa 56. Małe żelwne naczynie do topienia słoniny, wyższe od patelni



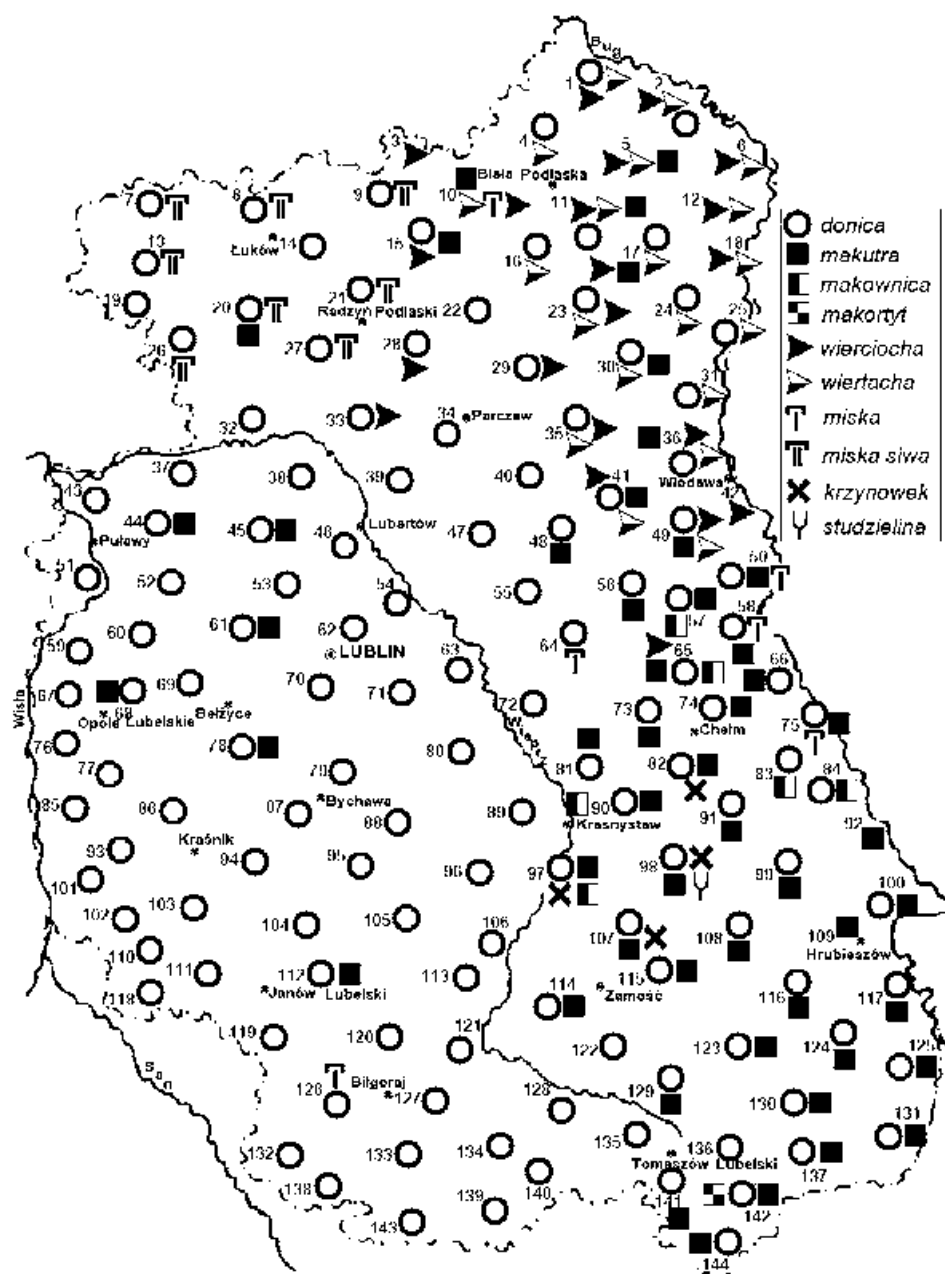
Mapa 57. Żeliwny garnek do gotowania



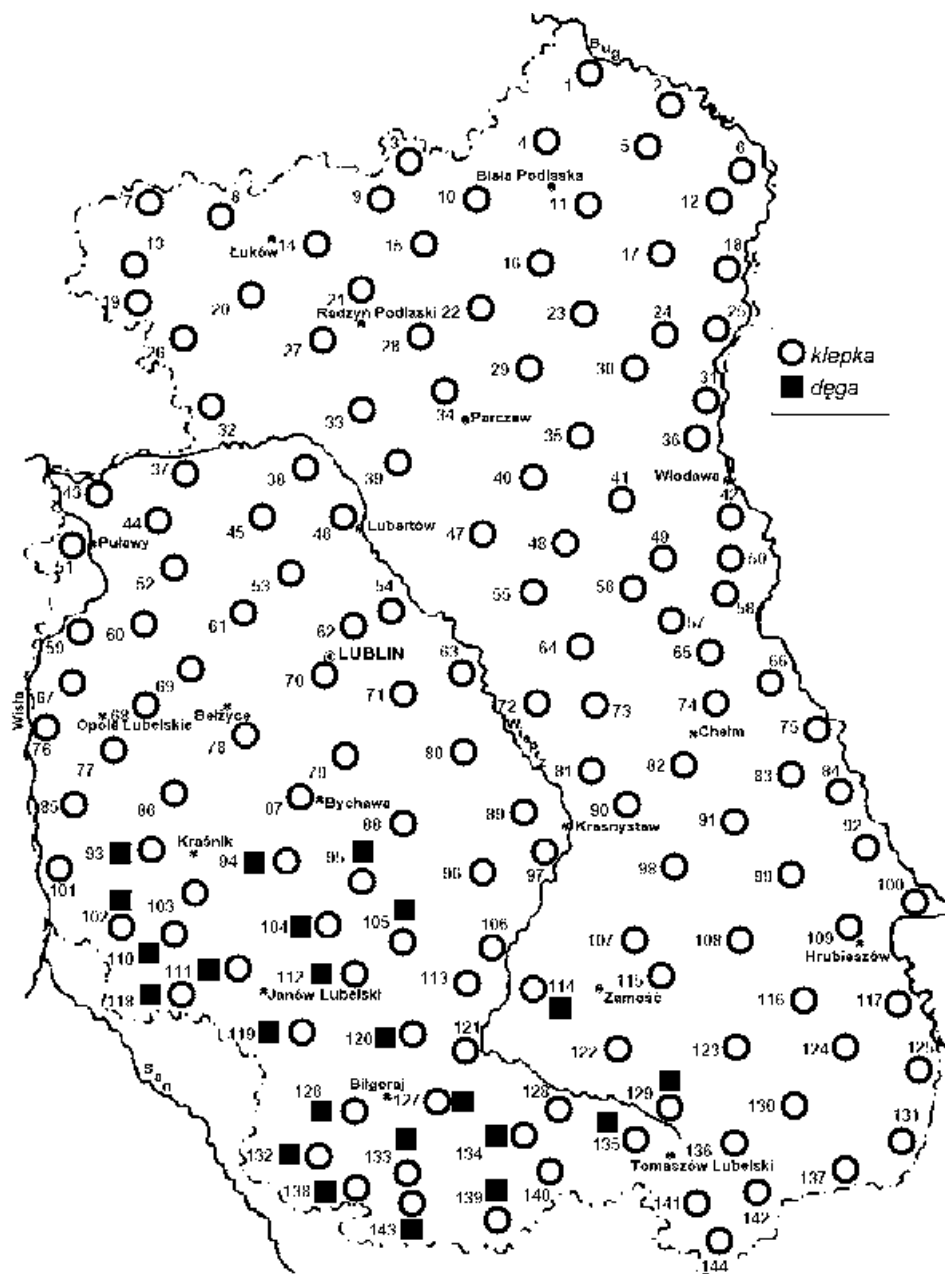
Mapa 58. Tłuczek do ziemniaków



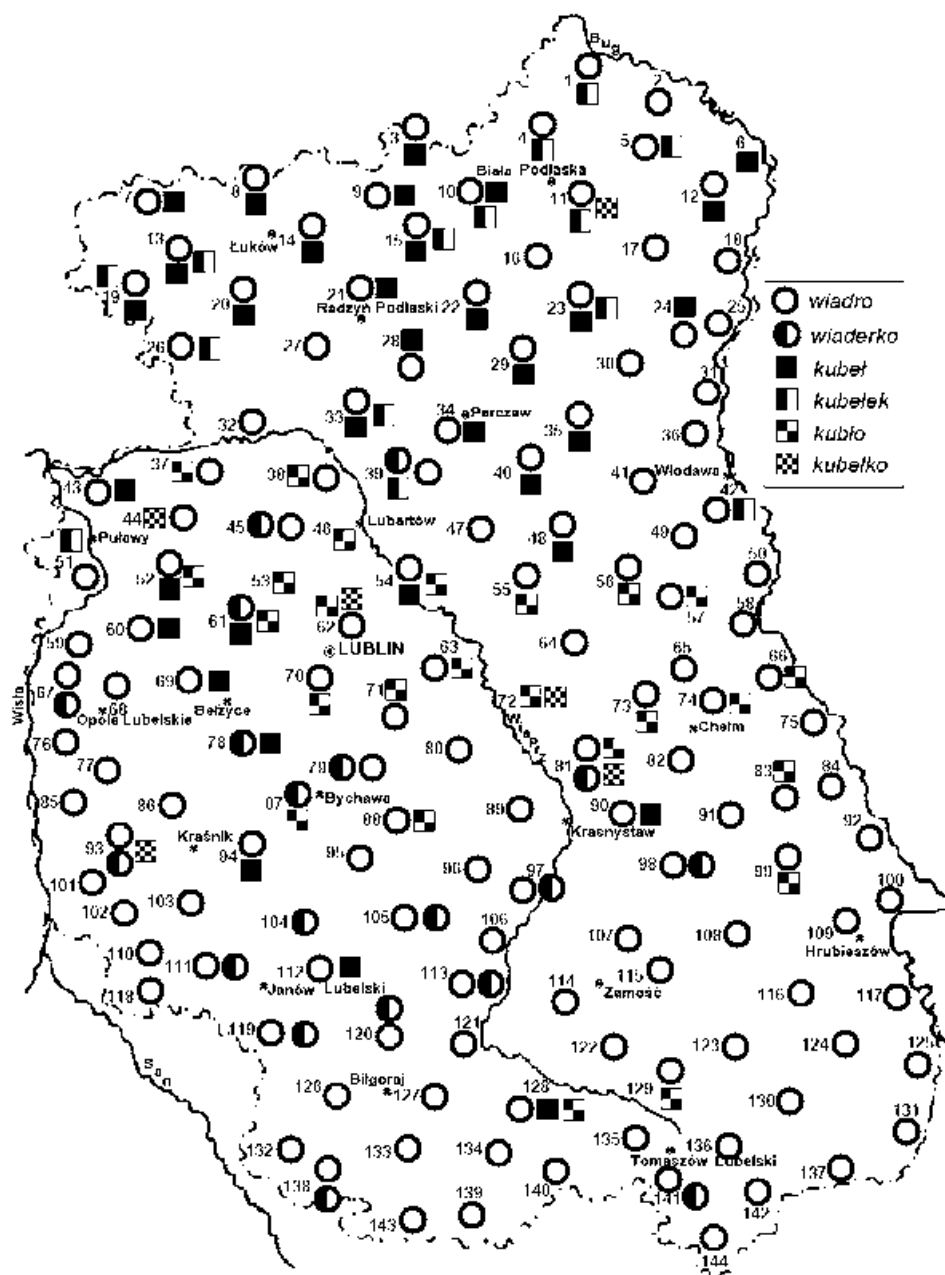
Mapa 59. Duża drewniana łyżka kuchenna



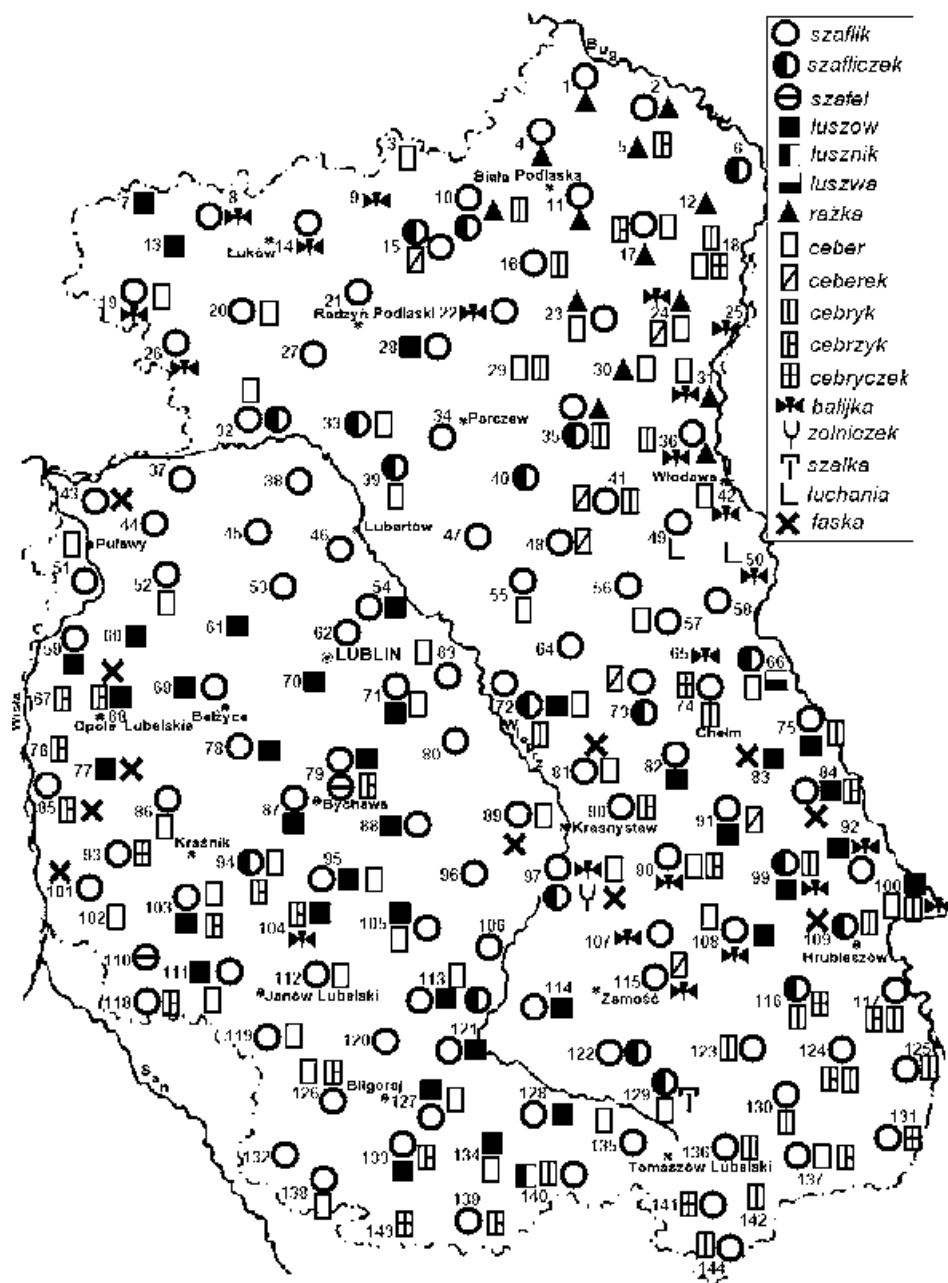
Mapa 60. Gliniana miska do ucierania maku



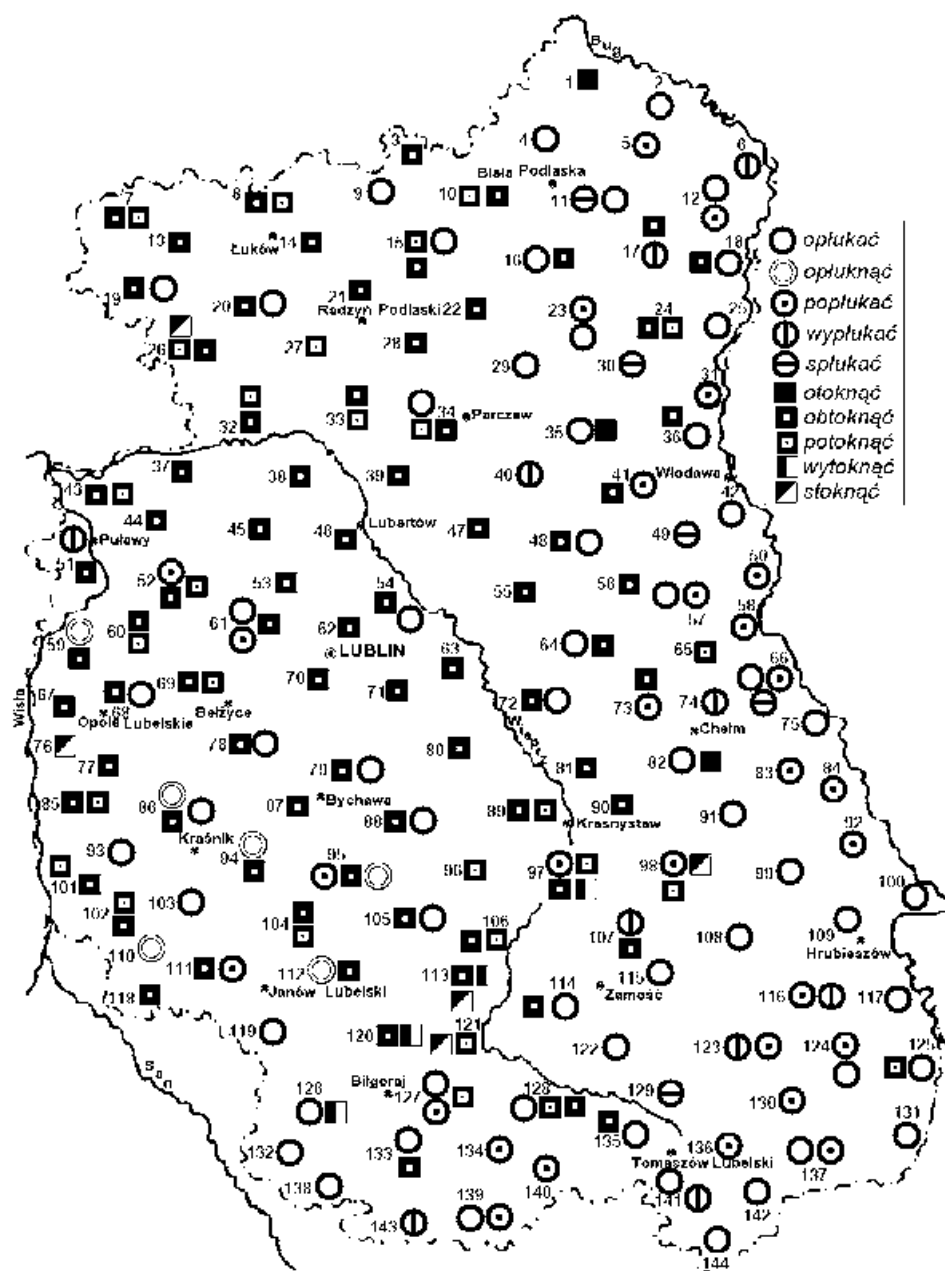
Mapa 61. Klepka w beczce



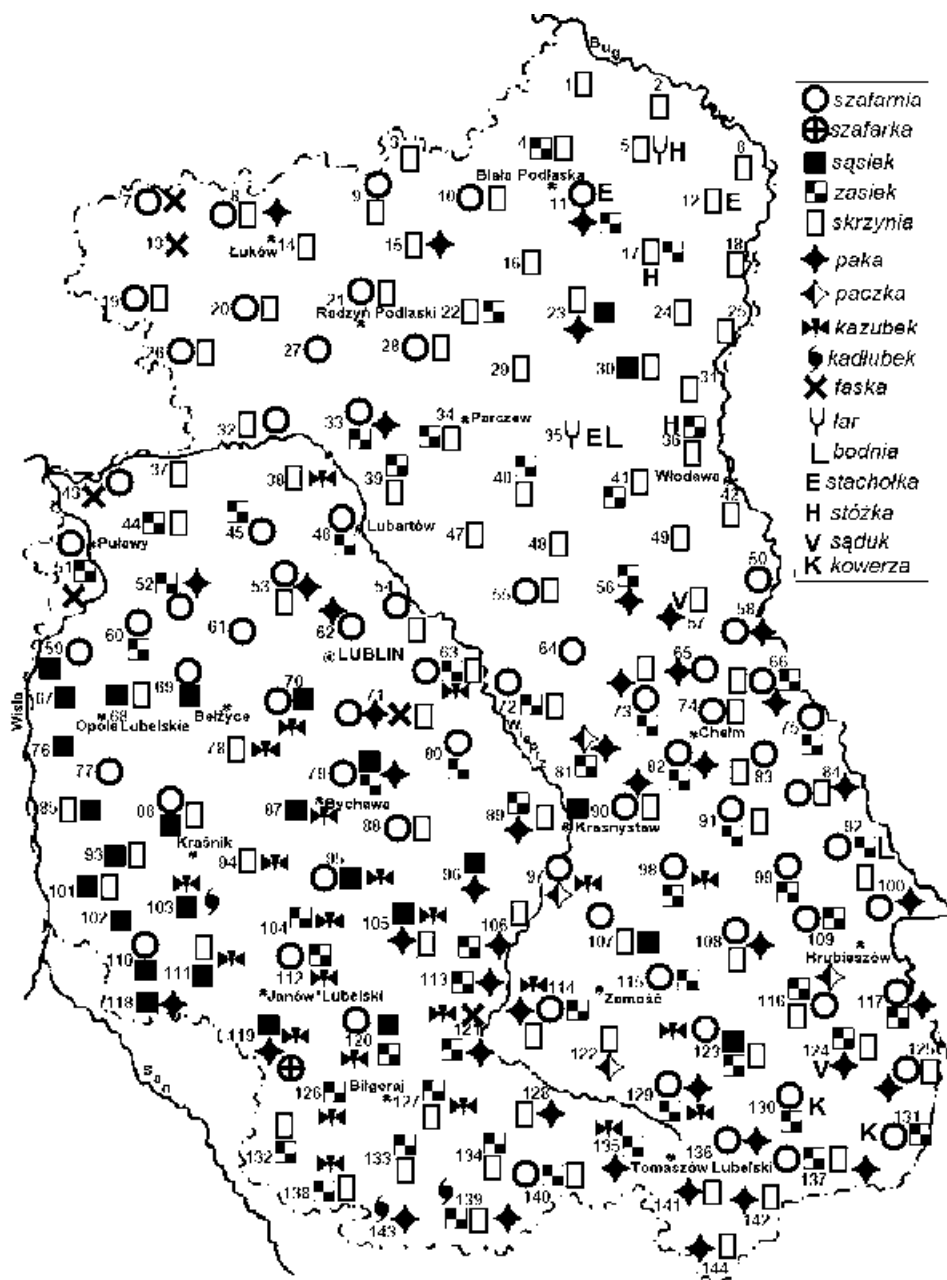
Mapa 62. Wiadro blaszane do noszenia wody do domu



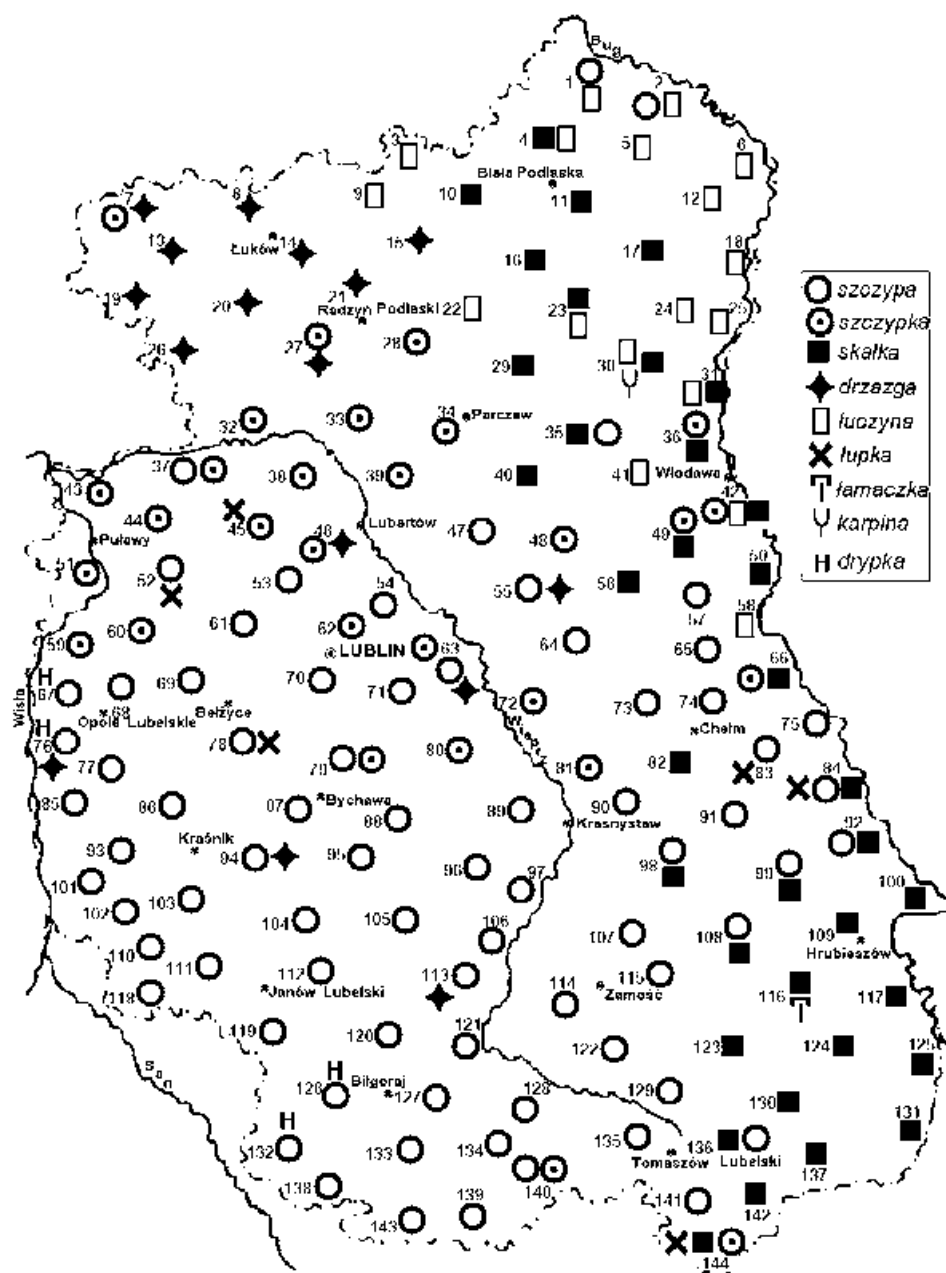
Mapa 63. Naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych



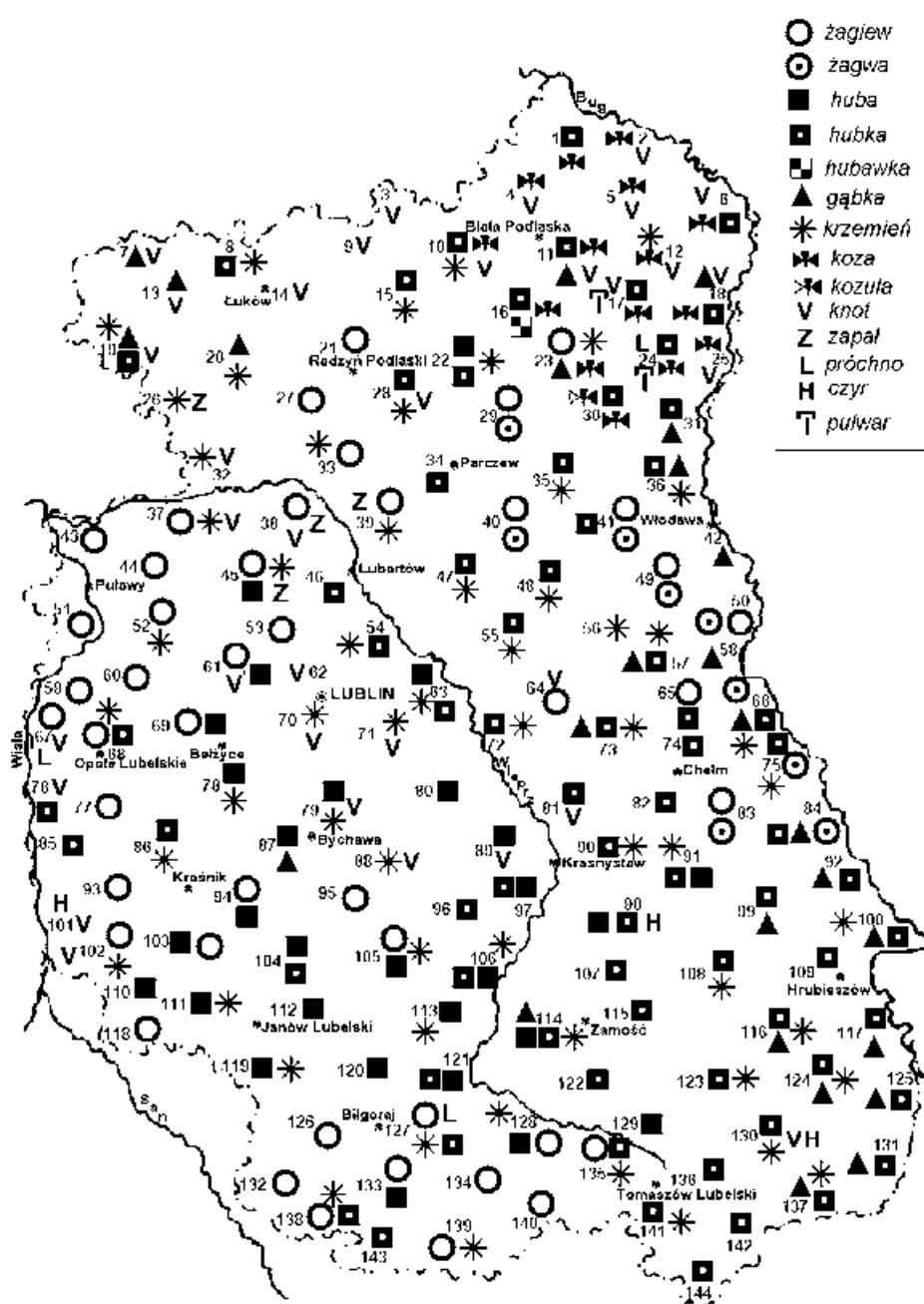
Mapa 64. Oplukać czystą wodą naczynia kuchenne



Mapa 65. Skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze



Mapa 66. Żywiczny kawałek drewna, którym rozpala się w piecu



Mapa 67. Materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa

Ilustracje do haseł słownikowych



Ilustracja 1. Placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach

Nazwy: *dzióbacz, fajerczak, fajerczarz, gnieciuch, ignac, osuch, palinka, pałyniczka, placek, placek sodowy, podpłomyk, pranot, praśniak, praśny placek, pronagal, proziak, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak, pucak, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak, suchar, szewcok, wacuch.*



Ilustracja 2. Bułeczki z ciasta drożdżowego gotowane na parze, przełożone owocami lub bez nadzienia

Nazwy: *buchty, pampuchy, parowańce, parowniki, paruny, pączki.*



Ilustracja 3. Tradycyjne, obrzędowe ciasto weselne ozdobione dekoracjami z ciasta, cukierków, wstążek, kwiatów, pieczone przez korowajnice (przygotowane przez Natalię Fiedorcuk na Festiwal Korowaja Mielnickiego 2010)

Nazwy: *kołacz*, *korowaj*, *korowal*.



Ilustracja 4. Pyzy z mięsem, z kapustą, z grzybami
Nazwy: *granaty*, *knedle*, *pyzy*.



Ilustracja 5. Potrawa z małych, młodych kapustek

Nazwy: *krężałki, krężanki, szacholki, szulaki.*



Ilustracja 6. Pierożki z ciasta gotowanego w wodzie, nadziewanego serem, kaszą, grzybami, kapustą

Nazwy: *bałabuszki, pierogi, pierogi lubelskie, pierogi ruskie, pierożki.*



Ilustracja 7. Naczynia kuchenne

Nazwy: *kłogi, naczynia, statki.*



Ilustracja 8. Źeliczny garnek do gotowania

Nazwy: *baniak, baniak czyhunny, blaszak, czyhanek, czyhun, garczek, garnek, grapa, kastrula, murdel, sagan, saganek, żeleźniak.*



Ilustracja 9. Małe żeliwne naczynie do topienia słoniny, wyższe od patelni
Nazwy: *kastrula, rondel, rondelek, ryneczka, rynka, tygiel, tygielek.*



Ilustracja 10. Drewnienko rosochate do mieszania płynów

Nazwy: *bijanka, czepka, ferlok, fryga, kałatuszka, kopystka, kopyść, koziołek, koziołek, krażek, kręcik, krężalek, krużaczka, mątew, mątewka, opołonik, rogalik, rogatulka, rosochula, rososzka, rożki, trzepakczka, widełeczki.*



Ilustracja 11. Sprzęt kuchenny w postaci drewnianego blatu, służący do zagniatania i wałkowania ciasta

Nazwy: *krajalnica, stolnica*.



Ilustracja 12. Łyżka wazowa do nalewania zupy

Nazwy: *chochelka, chochla, czerpak, łyżka wazowa, nabierka, nalewka, warząchew, warzocho.*



Ilustracja 13. Gliniany garnek na mleko z jednym uchem

Nazwy: *garnek, gładysz, gładyszek, gładyszka, hładyszka, ładyszka.*



Ilustracja 14. Kamienny, szeroki garnek z dwoma uchami używany na mleko i do kiszenia ogórków

Nazwy: *dzieżka, garczek, garnek, gliniak, kamieniak.*



Ilustracja 15. Podwójne naczynie gliniane z uchwytem w miejscu złączenia, służące do przenoszenia jedzenia

Nazwy: *dwaczki, dwojaczki, dwojaki, dwojniaki, dwójniaczki.*



Ilustracja 16. Gliniana miska do ucierania maku

Nazwy: *donica, krzynowek, makortyt, makownica, makutra, miska, miska siwa, studzielina, wierziocha, wiertacha.*



Ilustracja 17. Drewniane naczynie służące do wyrobu masła

Nazwy: *bijanica, bijanka, bojka, kierzanka, maselnica, maselniczka, masłobojka, maślanica, maślnica, maślniczka, maśnica, maśniczka, tłuczka.*



Ilustracja 18. Kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy

Nazwy: *beltak, bijak, brzehtacz, kalatuszka, kij, kijek, kóleczo, kólko, krążeczek, krążek, paliczka, pałka, tłuczek, tłuczka, tłukacz, trzepak, ubijak, wesoluszka.*



Ilustracja 19. Stołek z deską i kamieniem do wyciskania sera

Nazwy: *prasa, praska, sernik, serownik, śrubstok.*



Ilustracja 20. Pękate naczynie z klepek do kiszenia kapusty i przechowywania innych produktów
Nazwy: *beczka, bodnia, stachowka*.



Ilustracja 21. Naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta

Nazwy: *dłubanka, kazubek, kopaneczka, kopańka, krupka, miecka, miecki, niecka, niecki, nieculka, nieculki, noczówka.*



Ilustracja 22. Narzędzie służące do wygarniania węgla z pieca chlebowego
Nazwy: *kociuba, kociubka, kosior, kosiorek, pociosek.*



Ilustracja 23. Drewniana płaska łopata do wkładania chleba do pieca
Nazwy: *łopata, łopatka, wiosło.*



Ilustracja 24. Naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych

Nazwy: *balijka, ceber, ceberek, cebryczek, cebryk, cebrzyk, faska, lusznik, luszow, luszwa, tuchania, rażka, szafel, szafliczek, szaflik, szalka, zolniczek.*



Ilustracja 25. Dawne urządzenie do mielenia ziarna na mąkę
Nazwy: *młynek, śrutownik, żarna, żarniak, żarnowiec, żarny.*



Ilustracja 26. Narzędzie, w którym dawniej tłuło się ziarno na kaszę
Nazwy: *stępa*, *stęпка*.



Ilustracja 27. Drewniany kołek z odpowiednio wyłobionymi rączkami do ubijania ziarna w stępie
Nazwy: *baba, bijak, dzióbak, maciek, stapor, stęperz, stępor, tłuczek, tłuk, tłukacz, towkacz.*



Ilustracja 28. Daszek nad płytą w piecu kuchennym do pochłaniania dymu i odprowadzania oparów powstałych podczas smażenia lub gotowania

Nazwy: *bandur*, *bandura*, *bandurek*, *kapa*, *kapelusz*, *kaptur*, *okap*.



Ilustracja 29. Pomieszczenie wewnątrz pieca kuchennego, w którym przechowuje się gorącą potrawę

Nazwy: *bratfura, dusznik, gruba, grubka, piecyk, zapachło.*



Ilustracja 30. Źeliwne kółko służące do zakrywania otworów w płycie kuchennej
Nazwy: *fajera, fajerka, fajurka, koło, krag, krażek.*



Ilustracja 31. Zasuwa do przemykania kanału kominowego w celu regulacji ciągu
Nazwy: *lucht, luft, szyber, szyberek.*

Spis map i ilustracji

Spis map

1. Lubelszczyzna – obszar badań.....	14
2. Posiłek poranny.....	651
3. Galareta z nówek wieprzowych.....	652
4. Gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków.....	653
5. Kasza gryczana.....	654
6. Kasza jaglana.....	655
7. Kasza jęczmienna.....	656
8. Zupa z zakwaszonej mąki żytniej, pszennej lub gryczanej.....	657
9. Zupa z jabłek zaprawiana mąką.....	658
10. Zupa z czereśni zaprawiana mąką.....	659
11. Zupa z wiśni zaprawiana mąką.....	660
12. Zupa z mąki rzucanej na wrzące mleko.....	661
13. Zupa na jarzynach i mięsie, zasypywana kaszą, najczęściej jęczmienną.....	662
14. Kiszka nadziewana krwią i kaszą.....	663
15. Potrawa wigilijna z tłuczonej pszenicy, maku i miodu.....	664
16. Tradycyjne, obrzędowe ciasto weselne ozdobione dekoracjami z ciasta, cukierków, wstążek, kwiatów, pieczone przez korowajnice.....	665
17. Ciasto z pszennej mąki, na drożdżach, nadziewane marmoladą, kaszą, serem, owocami.....	666
18. Placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach.....	667
19. Placek suchy z mąki, wody i maku, pieczony na oleju.....	668
20. Placki z mąki na drożdżach, smażone na oleju lub smalcu.....	669
21. Placki z tartych ziemniaków.....	670
22. Ciasto przyspieszające fermentację rozczyntu chlebowego.....	671
23. Płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca.....	672
24. Mały chlebek upieczony z resztek wyskrobanego ciasta.....	673
25. Chleb z mąki żytniej.....	674
26. Suchy, twardy, nieświeży chleb.....	675
27. Pierwszy lub ostatni kawałek chleba odkrojony od nowego bochenka.....	676
28. Kromka chleba.....	677
29. Wierzchnia część chleba z jednego bochenka przyklejona do innego bochenka.....	678
30. Pierwsze mleko, które krowa daje po ocieceniu.....	679

31. Wierzchnia, stężała warstwa na ugotowanym mleku..... 680
32. Zsiadłe mleko..... 681
33. Biała część jajka..... 682
34. Środkowa część jajka..... 683
35. Jajko zepsute, śmierdzące..... 684
36. Żeliwne kółko służące do zakrywania otworów w płycie kuchennej..... 685
37. Daszek nad płytą w piecu kuchennym do pochłaniania dymu i odprowadzania oparów powstałych podczas smażenia lub gotowania..... 686
38. Zamknięcie przewodu kominowego z gliny, szmat i smoły lub blacha, deska. 687
39. Dno pieca chlebowego..... 688
40. Przednia, górna część pieca chlebowego z półokrągłym otworem..... 689
41. Drewniana płaska łopata do wkładania chleba do pieca..... 690
42. Narzędzie służące do wygarniania węgla z pieca chlebowego..... 691
43. Narzędzie służące do przegarniania żaru pod płytą kuchenną..... 692
44. Dawne urządzenie do mielenia ziarna na mąkę..... 693
45. Drażek do obracania kamienia żaren..... 694
46. Deska z otworem, w którym porusza się górny koniec drażka żaren..... 695
47. Otwór w górnym kamieniu żaren, w który sypie się zboże..... 696
48. Naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta. 697
49. Drewniane naczynie służące do wyrobu masła..... 698
50. Kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy..... 699
51. Kółko przy kiju maślnicy osłaniające otwór w jej wierzchu..... 700
52. Naczynie drewniane używane do dojenia krów..... 701
53. Naczynie, przez które precedza się mleko po wydojeniu..... 702
54. Lniana szmatka do precedzania mleka..... 703
55. Okrągłe żeliwne naczynie do topienia słoniny i smażenia..... 704
56. Małe żeliwne naczynie do topienia słoniny, wyższe od patelni..... 705
57. Żeliwny garnek do gotowania..... 706
58. Tłuczek do ziemniaków..... 707
59. Duża drewniana łyżka kuchenna..... 708
60. Gliniana miska do ucierania maku..... 709
61. Klepka w beczce..... 710
62. Wiadro blaszane do noszenia wody do domu..... 711
63. Naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych..... 712
64. Oplukać czystą wodą naczynia kuchenne..... 713
65. Skrzynia na mąkę lub ziarno montowana w komorze..... 714
66. Żywiczny kawałek drewna, którym rozpala się w piecu..... 715
67. Materiał zapalny, którego używano dawniej do krzesiwa..... 716

Spis ilustracji

1. Placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach	719
2. Bułeczki z ciasta drożdżowego gotowane na parze, przełożone owocami lub bez nadzienia	720
3. Tradycyjne, obrzędowe ciasto weselne ozdobione dekoracjami z ciasta, cukierków, wstążek, kwiatów, pieczone przez korowajnice (przygotowane przez Natalię Fiedorczyk na Festiwal Korowaja Mielnickiego 2010)	721
4. Pyzy z mięsem, z kapustą, z grzybami	723
5. Potrawa z małych, młodych kapustek	724
6. Pieróżki z ciasta gotowanego w wodzie, nadziewanego serem, kaszą, grzybami, kapustą	725
7. Naczynia kuchenne	726
8. Żeliwny garnek do gotowania	727
9. Małe żeliwne naczynie do topienia słoniny, wyższe od patelni	728
10. Drewnienko rosochate do mieszania płynów	729
11. Sprzęt kuchenny w postaci drewnianego blatu, służący do zagniatania i wałkowania ciasta	730
12. Łyżka wazowa do nalewania zupy	731
13. Gliniany garnek na mleko z jednym uchem	733
14. Kamienny, szeroki garnek z dwoma uchami używany na mleko i do kiszenia ogórków	735
15. Podwójne naczynie gliniane z uchwytem w miejscu złączenia, służące do przenoszenia jedzenia	736
16. Gliniana miska do ucierania maku	737
17. Drewniane naczynie służące do wyrobu masła	738
18. Kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maślnicy	739
19. Stołek z deską i kamieniem do wyciskania sera	740
20. Pękate naczynie z klepek do kiszenia kapusty i przechowywania innych produktów	741
21. Naczynie o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrobu ciasta	742
22. Narzędzie służące do wygarniania węgla z pieca chlebowego	743
23. Drewniana płaska łopata do wkładania chleba do pieca	744
24. Naczynie z klepek służące do zmywania naczyń kuchennych	745
25. Dawne urządzenie do mielenia ziarna na mąkę	746
26. Narzędzie, w którym dawniej tłukło się ziarno na kaszę	747
27. Drewniany kołek z odpowiednio wyżłobionymi rączkami do ubijania ziarna w stepie	748
28. Daszek nad płytą w piecu kuchennym do pochłaniania dymu i odprowadzania oparów powstałych podczas smażenia lub gotowania	749
29. Pomieszczenie wewnątrz pieca kuchennego, w którym przechowuje się gorącą potrawę	750
30. Żeliwne kółko służące do zakrywania otworów w płycie kuchennej	751
31. Zasuwa do przemykania kanału kominowego w celu regulacji ciągu	752

A Dialect Dictionary of the Lublin Region

Volume 6. Food

Volume 6 of the *Dictionary of the Dialects of the Lublin Region*, titled *Food*, contains 2560 entries with 31 illustrations and 67 linguistic maps. The volume is a self-contained contribution, thematically defined, devoted to traditional folk dishes which include ingredients such as flour, potatoes, *kasha*, cabbage, peas, vegetables, fruits, meat and bones. The volume contains the descriptions of food names, kitchen dishes, parts of kitchen- and bread stoves as well as the ways of preparing dishes and bread-baking. However, this is neither a culinary map of the Lublin region, nor a cookery book or a list of recipes; this volume is a reflection of the collective memory and language awareness encapsulated in food names and ways of preparing food. Each entry bears an imprint of a particular memory token associated with the family home and the local and regional tradition passed from one generation to the next.

The vocabulary presented in this volume relates to the thematic domain of everyday life; it is often associated with poverty or fasting, but primarily with the observance of rites and customs relating to holidays, family reunions, rites of passage and seasons of the year. The vocabulary accompanies all phases of human life and work; it is part and parcel of everyday rural life and culture- and customs-related structure imbued with everyday *realia* and imagination of the people who have created it. The vocabulary points to the naming processes and the past creativity of the villagers as reflected in the wealth of regional synonyms for a given designatum such as, say, 'placki ziemniaczane' ('potato pancakes'): *barabulaki*, *bliny*, *blińce*, *kartochlany*, *kartoflaki*, *kartoflarze*, *łapciuchy*, *łapki*, *tatki*, *osuchy*, *osuszki*, *pałynyczki*, *placki*, *placki kartoflane*, *placki z bulby*, *placki z kartofli*, *placki ziemniaczane*, *tarcuchy*, *targańczuchy*, *tarte placki*, *tartuchy*, *tartuny*, *tartuszki*, *tertuny* 'placki ziemniaczane'; or 'the first or the last slice of a new loaf of bread': *broad* ('chin'), *brzeg* ('edge'), *brzeźczek*, *brzeżek*, *całuszka* (from *całować* 'kiss'), *cietuszka*, *dupka*, *garbuszka*, *haraszek*, *krajuszka*, *napiętek*, *okrojek*, *piętka*, *przylepa* ('heel'), *przylepek*, *przylepka*, *przysuch*, *przysuszek*, *rożek*, *skrawek* ('scrap'), *skrobek*, *skrojek*, *skrajka*, *uskrabek*, *zaharaszek*, *zajman*, *zajmanka*, *zajmowaniec*, *zalepa*, *zalepka*, *zapiętek*, *zapiętka*.

The folk and culinary descriptions recorded are structured according to the following cultural pattern: the names of the designata are associated with both everyday and festive rites and rituals; they also show that the preparation of dishes requires not only proper skills but also a great deal of specialist knowledge about the natural environment, land cultivation and cattle breeding. The names have an important documentary and practical value: they piece together all non-material cultural heritage, and being the latter's topmost exponent, are fully accepted, recreated and incorporated by the villagers into the broader cultural and customs-related context. Culinary terms exhibit man's linguistic sensitivity associated with the creation of a world's image; they point to the provenance of food names, the ways food is prepared; they bear a testimony to the importance of customs and habits associated with a particular social group, with the place and the region; they intensify the inhabitants' feeling of "root-

edness” and their identity. The preparation of the dishes, the descriptions of the ways the products are combined, the time of the day, of the year or of a holiday with which the dishes are associated and the order in which they are served – all this is part and parcel of the cultural practices, recreated and handed over from one generation to the next. Being the visible symbols of culture, the names of dishes, so vividly evoked by the villagers, do not connote negative emotions, though; nor should they be associated with “backwardness in civilization.” In the case of other entries, including the elements of the kitchen- and bread-stove-construction or tools used for preparing dishes and old vessels, many designata no longer exist; only the names evoking the image of the old village are a clear manifestation of the forefathers’ tradition.

This book is the sixth volume of the multivolume dictionary set of the regional vocabulary which meets both intra- and inter-dialectal criteria. As in the case of the previous five volumes, the vocabulary has a non-differential character; each name entry is listed in an alphabetical order, it is inscribed in broader cultural and customs-related contexts and is accompanied by atlas-related techniques and iconography. The volume also offers a summary of the basic methodological assumptions and the editorial remarks as well as it provides information about the source material.

Compiled by the author of this volume, the material comes from the Lublin region, collected before the year 1975 and slightly modified since 1999 (see map 1). The material has been excerpted from the recordings of the oldest inhabitants of 637 villages of the region (cf. the list of villages) – altogether from 2520 informants. The dictionary and its corpus contain (i) fieldwork tape-recordings, (ii) texts written down without sound documentation and (iii) recordings done by means of a questionnaire (without contextual exemplification). Additional material comes from the *Atlas gwar polskich*, [Atlas of Polish Dialects] (with no contextual illustration provided); *Atlas gwar Lubelszczyzny* (Atlas of the Dialects of the Lublin Region) (with no contextual information provided), linguistic archives, partly from MA and BA-papers, and other printed sources.

Each entry consists of the following elements:

1. an entry and its meaning have a real meaning form;
2. the photo of a given designatum, placed at the end of the volume, is referred to by the referencing symbol *zob.* ‘cf’.
3. illustrative contexts;
4. sources;
5. the term’s geographical occurrence which is referred to by using a reference symbol to the map placed at the end of the dictionary;
6. inflected forms and frequently used phonetic variants placed in the section *Pronunciation*;
7. references made by using the symbol *por.* ‘see’ to refer to synonyms, i.e. naming variants associated with a particular village, and to heteronyms – variants of the names appearing in larger geographical areas.

Some examples of entries:

Dryga (from *drgać* ‘quaver, tremble’): ‘jellied pigs feet’

Dryga is a thick thing made of pigs feet; could also be of calf [feet] (Gałęzów). The name dryga is such because when one looks at it, one can see that it quavers; it quavers because it gets thick, but not completely so, just a bit, and this is what it is (Zrebce). Dryga is that which when it got congealed, it quavered. I call it dryga; dryga and galareta (‘jelly’) are one and the same thing, but dryga is [the name] which comes from

here; it has been here [with us] for a very, very long time (Deszkowice I). They used the name *dryga* for *galareta* because it quavered. People make it in many different ways. Some made it this way: when a pig was killed, its head and feet were put together with the (pork) meat and boiled; then the head was taken out (of the water); one added to it carrots and parsley (Księżomierz). *Dryga sie* means “it walks”; “it quavers” means that “it trembles” (Szperówka). *Dryga* was always prepared for the holiday; *dryga* is the same as *galareta* (Sułowiec). *Dryga* was made from pigs feet; one had it for their holiday (feast), for sure (Gielczew). The old call it *dryga*, as they once called it; now it is *galareta* (Rożki). This *dryga* is now *galareta* (Hosznia Ordynacka). *Dryga* is called *galareta* now (Dzielce). *Dryga* or *galareta* are the same thing, but the old called it *dryga* and the young call it *galareta* now; we more often say *dryga*, but now we have to call it the way it is called today, in a “modern” way – *galareta*, but this is the same dish; you prepare it in exactly the same way, but you call it differently (Józwów). *Dryga* is the same thing as *galareta* (Staw Noakowski). *Dryga* is *galareta*. Now it is *galareta*, in the past – it was *dryga*, because old (people) still call it this way (Komodzianka). When a pig was killed, the women made *dryga*. And even now I make *dryga*, because my husband likes it (to eat); when he puts vinegar to it, it is so sour and so good (Trzydnik Duży).

Sources: PM, PI, KAGP, KAGL, SGM.

Geography: the south-western part of the Lublin region (see map 3).

Gen-sg.: *drygi*; Gen-pl. *drygów*; pronunciation: *dryga*.

Cf. *chłodne*, *chołodzina*, *drygi*, *drygieliny*, *drygla*, *drygle*, *drygolina*, *dryżka*, *galareta*, *garaleta*, *kataryja*, *kwaszelina*, *kwaszeliny*, *nazimne*, *studzielina*, *studzieniec*, *studzienina*, *trzaska*, *trzęsawa*, *trzęsawica*, *trzęsielina*, *trzęsionka*, *wystudzienina*, *ziębianka*, *zimne nogi*, *zsiadłe nogi*, *żylec*.

Butter churn ‘wooden vessel for making butter’.



Illustration 17

Maśniczka (from *masło* ‘butter’): Because butter is made in it; its name comes from “butter” (Bychawka). *Maśniczka* was a small barrel with a roller. One put cream into the barrel and then shook it until butter was made (Nowa Wieś). One uses *maśniczka* to make butter; one makes butter in *maśniczka* (Sulmice). *Maśniczka* is a home device

to make butter; an old vessel (Pułankowice). There used to be such maśniczka; we had a crank-powered maśniczka [barrel-type butter churn]; other maśniczka were plunger-type butter churns. Mostly there were plunger-type butter churns; they had a staff in it; we had [this type]; it worked like a roller and the butter came out of it; when the butter curdled, then the buttermilk was left behind [and] one had to form the butter with one's own hands (Wólka Domaszewska). Maśniczka was made of wood tub and with a plunger. One put cream and one got it (Uchanie). One poured cream into it; there was a staff in it and there were small holes; one covered it and the butter came out of it right away. This was called maśnica (Oszczepalin). Maśniczka was made from staves of fir tree (Maziły). This was maśniczka. Cream was poured into it and there was a stick and a roller with holes in it. One put all this inside and put a cover on top with a whole and this is how butter was made. One moved the roller up and down and from the wholes the curdled cream got out so that butter was beginning to appear (Świeciechów). Maśniczki were things for making butter. Maybe somebody still has one. [...]. There were maśniczka with a staff, one tapped and tapped and tapped until [butter] was tapped away (Janowice). As there was a lot of milk around, one made butter in maśniczka every week (Sól). So they made butter; there were things called maśniczka and they made butter; a kind of barrel just like this one here. (Here) is a stick and this is how they did it and how they make butter today (Bukowina). Maśnica's name comes from masło (butter) (Spiczyn). Maśniczka was made of wood and they made butter in it (Zamch). Maśniczka is a vessel for making butter (Gałęzów). Maśniczka was [a thing] for making butter (Wojszyn). Maśniczka is a simple wooden device for making butter (Grabowiec). Maśnica's name comes from masło (butter). One called [maśniczka] a house gadget for making butter (Stojeszyn). Maśniczka – and here is a stick just like this one over here. And one took it up and this is how one made [butter], [...] cream, and out of it, butter was made when it did not get leavened, but when it got leavened, then things took a worse turn. A lump was formed and the roller could not make it, and then you knew something was there [...] When the cream was warmed up – because nothing comes out of cold cream – and when it was warmed up, then everything got spoiled (Kryłów). Maśnica it was, and I made butter [in it]. I used to bring it to the town of Puławy (Trzcianki). This was [a narrow vessel] and one poured cream into it and one skimmed the buttermilk from this maśnica (Nasiłów). This was a maśniczka [made up] of two circles and a stick; one poured into it [...] and butter was made, in a maśniczka. It had also a crank and a lot more cream could be poured into it (Brzeście). Maśniczka is a vessel for making butter (Wola Idzikowska). Maśnica had a staff inside it. One worked on butter cream quite often – often for two hours (Michów). Maśniczka was a small barrel and in this barrel butter was mashed up (Wierzbica, district of Tomaszów Lubelski).

Sources: PM, ML, PI, AZKP, KAGL, KAGP.

Geography: all over the region (see map 49).

Gen-sg. maśniczki; Gen-pl. maśniczków; wymowa: maśnička, maśnica.

Cf. bijanica, bijanka, bojka, kierzanka, maselnica, maselniczka, mastobojka, maślani-ca, maślnica, maśniczka, maśnica, maśniczka, tłuczka.

In Volume 6 of *The Dictionary of the Dialects of the Lublin Region*, just as in the previous volumes, the standard Poland-wide type of orthographic notation is used. A unified, standardized half-phonetic notation is also used in the case of context-related entries, including the phonetic, morphological and syntactic properties of the dialects of the Lublin region.

An important part of the dictionary entry are the illustrations, the maps and the dictionary labels. The map performs the role of a visual geographic specification; this part of the entry ensures that not only the geographic information can be used more fully, but it also helps localize the lexeme in the contextual specificity of the regional dialects. The map provides the reader with the spatial localization of a given name, shows the range of the lexeme's occurrence (compacted, isolated, scattered, sporadic, unevenly, centrally, peripherally), and points to the name's relationships to the lexemes of the neighbouring regions. Information of this sort has a defining character: it sheds light on the nature of the designatum's name, points to the place the name occupies in the system of its synonyms and heteronyms and indicates whether the designatum's occurrence as determined by the scope and geographical localization thereof is expanding or decreasing. The illustration provides a fuller identification of the designatum and of its visual characteristics.

The dictionary labels are not separate parts of the lexical entry, but are organized according to the methodology adopted in this volume: they provide dialectal contexts for the names evoked by the speakers. So conceived, the context-determined dictionary labels reflect the linguistic awareness of today's villagers, who, when using a designatum and its name, evoke the images of the past.

The volume *Food* is a document which records the linguistic heritage, and in accordance with the UNESCO Convention of 2003, fits well the protection policy of non-material cultural heritage of the region as well as the long-term research of fundamental importance to the heritage and national culture. In view of the changes which affect the contemporary dialects, this form of documentation is particularly challenging and becomes a cultural must for future generations.

The volume reflects the complex and multicultural nature of the Lublin region's dialectal system; it presents a diversified picture of linguistic phenomena with visible all-Poland, Lesser Poland, Mazovia and Easter Borderlands linguistic influences. Based on dialectal and ethnolinguistic considerations, the analysis of the material allows for a multifaceted characterization to be made not only of a particular name but also of the name's place in the cultural-, belief- and customs-related villagers' awareness of the Lublin region. The region is a bridge between the West and the East, but also between the European Union and Eastern Europe.

Volume 6 of *The Dictionary of the Dialects of the Lublin Region* is a work intended not only for scholars, though; it has a practical dimension, too. Its aim is not only to record and preserve the cultural and linguistic heritage of the Lublin region residing in the dialectal forms, but it ought to be seen as an important instrument in creating a "regional brand" designed to help promote the Lublin region. It aims at a wider circle of readers: not only linguists, but also scholars representing disciplines other than linguistics, regional artists, propagators of culture and teachers championing, through their regional educational programs, the idea of "little motherlands". Finally, the volume may be of interest to students of secondary schools who wish to grasp the essence of the linguistic and cultural heritage of their own region.

Translated by Henryk Kardela

