Dla nauczycieli – poprawne odpowiedzi do zadań:

2. Symbolika potraw:

**chleb** – najważniejsza potrawa, reprezentuje wszystkie pokarmy. Symbol życia, narodzin, dobrobytu oraz dostatku. Był uważany za „dar Boży”, dlatego też w odpowiedni sposób go traktowano: czyniono nad nim znak krzyża, całowano przepraszając, kiedy upadł na ziemię. Uważano również, że chleb jest metaforą ludzkiego życia, gdyż starzejąc się twardnieje. Proces pieczenia chleba można podzielić na trzy fazy: w pierwszej podpłomyki dla dzieci, w drugiej chleb dla dorosłych w trzeciej podpłomyki dla staruszków. W koszyczku wielkanocnym gwarantuje dobrobyt i pomyślność.

**grzyby** – pochodzą z lasu, dlatego w powszechnym wyobrażeniu pochodziły z przestani obcej, nieznanej tajemniczej. Tradycyjnie łączone ze światem obcych, zjaw, duchów i niebezpieczeństw. Tym samym są symbolem innego świata, łączenia się ze zmarłymi przodkami.

**ryba** – ma wiele symbolicznych znaczeń – obfitość, płodność, tajemniczość (bo przebywa w niedostępnym dla ludzi środowisku wodnym), nieśmiertelność, sprawiedliwość (bo tak jak sprawiedliwi ludzie nie została zgładzona przez potop). Symbolizuje także Chrystusa. Potrawy z ryb związane są z postem, czyli z czasem wstrzemięźliwości, czystości i oczekiwania.

**piernik** – symbolizuje historię, tradycję i długie trwanie. Mówi się, że inne ciasta schną, a piernik wciąż młody. Był znakiem dostatku i wysokiego statusu społecznego, dlatego że wytwarza się go z korzennych przypraw, które były bardzo drogie.

**mak** – jest bardzo ważnym składnikiem wigilijnych potraw, np. kutii, klusek, ciast. Dawniej wierzono, że pod jego wpływem człowiek zapada w sen, a sen był kojarzony z inną rzeczywistością, innym światem. Dlatego jest znakiem zarówno śmierci, jak i przejścia, które nie kończy się śmiercią tylko powracaniem. Tradycyjne traktowano go jako poczęstunek dla osób przebywających w zaświatach. Dawniej stosowano go jedynie do przygotowania potraw świątecznych i lekarstw. Jest także symbolem obfitości.

**sól** – symbol trwałości, nieśmiertelności oraz ochrony życia (ponieważ zapobiega zepsuciu). Symbolizuje oczyszczenie i prawdę oraz stałość życia duchowego. Oznacza też prostotę życia. Wierzono, że posiada moc odstraszania sił nieczystych i chroni przed chorobami.

**babka wielkanocna** – symbol dostatku. Reprezentuje również umiejętności gospodyni, jej zaradność. Powinna być wyrośnięta, bo niewyrośnięte zwiastowały nieszczęście. Słodkie ciasto jest symbolem nieukształtowanej materii, która zostaje przemieniona w formę doskonałą. Jej słodycz jest nagrodą za wytrwanie w Wielkim Poście i zwiastuje niebo.

**miodek turecki** – występuje w okolicach Krakowa, sprzedawany przy cmentarzach w okolicach święta Wszystkich Świętych ze wzglądu na miód, który w wielu kulturach był uważany za pokarm z zaświatów albo pożywienie bogów.

**chrzan** – pojawiający się na Wielkanocnym stole oznacza tężyznę fizyczną, krzepę i witalność. Jest znakiem przejścia Chrystusa przez mękę, symbolizuje zwycięstwo nad żalem towarzyszącym cierpieniu Jezusa. Jego ostry smak i zdolność wyciskania łez sprawiły, że stał się symbolem Męki Pańskiej.

**jajko** – jest symbolem początku i odradzającego się cyklicznie życia, tryumfu życia nad śmiercią i znakiem miłości i płodności. W święconce na Wielkanoc występuje jako symbol Chrystusa Zmartwychwstałego i obietnica życia wiecznego. Wierzono, że dzielenie się nim umacnia więzi rodzinne i bardzo dobrze wpływa na relacje z najbliższymi.

**miód** – pszczoły uważano powszechnie za zwierzęta święte, mające bezpośredni kontakt z sacrum. Jednocześnie był traktowany jako pożywienie bogów i zmarłych. Sądzono, że pochodzi z innego świata, choć jest dostępny na ziemi. Często używano go do obrzędów, uważano, że nie ma właściwości uzdrawiające.

**owoc granatu** – w kulturze żydowskiej ma on bardzo wiele znaczeń. Uważano, że każdy owoc zawiera 613 ziarenek, czyli tyle, ile przykazań w religii judaistycznej. Na Nowy Rok spożywa się granaty, aby symbolicznie pokazać wolę przestrzegania przykazań w kolejnym roku. Jest ponadto symbolem wiedzy.

**chałka** – to rodzaj realizacji żydowskiego przykazania o oddzieleniu dziesiątej części ciasta, niegdyś oddawanej kapłanom. To także nawiązanie do chlebów pokładnych ze Świątyni Jerozolimskiej. Noworoczne bywają dekorowane inaczej: ptaszkiem, drabiną a czasem gwiazdą Dawida albo menorą ulepioną z ciasta.

3. Książki kucharskie

Kolejność chronologiczna tekstów w zestawach.

**Zestaw 1:**

1. Fragment „Compendium Ferculorum albo zebranie potraw” Stanisława Czernieckiego wydane w 1755 roku we Lwowie, biblioteka narodowa Polona – Sposób na prosty Barszcz, Barszcz ze Śledziem, Barszcz Cytrynowy,
2. Fragmenty książki kucharskiej w końca XVIII lub początku XIX wieku ze zbiorów Biblioteki Jagiellońskiej – Piernik
3. Fragmenty książki kucharskiej Lucyny Ćwierczakiewiczowej „365 obiadów za pięć złotych” wydanej w 1860 roku w Warszawie, Biblioteka narodowa Polona – Zupa poziomkowa, Zupa z czarnych jagód, Zupa wiśniowa, zupa z jabłek i gruszek
4. Fragmenty „Uniwersalnej książki kucharskiej z ilustracjami i kolorowemi tablicami. Odznaczona na wystawie hygienicznej w Warszawie w 1910 roku” Marya Ochorowicz-Monatowa 1913 Lwów, Biblioteka narodowa Polona. – Grzanki z jajmi i parmezanem, Budynie z jarzyn i kaszy, Budyń ze słodkiej kapusty, Budyń z kapusty z ryżem, Budyń z kalafiorów
5. Fragmenty książki Kucharskiej Elżbiety Klewnarskiej „100 potraw oszczędnościowych doby dzisiejszej” wydanej w Warszawie w 1941 roku, Biblioteka Narodowa Polona – Racuchy kartoflane, Kartofle z makiem

**Zestaw 2:**

1. Fragment „Compendium Ferculorum albo zebranie potraw” Stanisława Czernieckiego wydane w 1755 roku we Lwowie, biblioteka narodowa Polona – Tort Konfektowy, Tort Migdałowy, Tort Szpinakowy
2. Fragmenty książki kucharskiej w końca XVIII lub początku XIX wieku ze zbiorów Biblioteki Jagiellońskiej – Pączki
3. Fragmenty książki kucharskiej Lucyny Ćwierczakiewiczowej „365 obiadów za pięć złotych” wydanej w 1860 roku w Warszawie, Biblioteka narodowa Polona – Pierogi ruskie z rybą, Pierogi ruskie z kapustą słodką, Pierogi ruskie z kwaśną kapustą
4. Fragmenty „Uniwersalnej książki kucharskiej z ilustracjami i kolorowemi tablicami. Odznaczona na wystawie hygienicznej w Warszawie w 1910 roku” Marya Ochorowicz-Monatowa 1913 Lwów, Biblioteka narodowa Polona. – Pierogi z kartoflami, Pierogi ze słodką kapustą, Pierogi przysmażane, Pierogi z borówkami, Pierogi z czereśniami lub wiśniami, Pierogi z hrecznej mąki z serem, Pierogi z prażuchy smażone, Pierogi Mołdawskie
5. Fragmenty książki Kucharskiej Elżbiety Klewnarskiej „100 potraw oszczędnościowych doby dzisiejszej” wydanej w Warszawie w 1941 roku, Biblioteka Narodowa Polona – Kapeć, Jajecznica

**Zestaw 3:**

1. Fragment „Compendium Ferculorum albo zebranie potraw” Stanisława Czernieckiego wydane w 1755 roku we Lwowie, biblioteka narodowa Polona – Kasza pieczona, Mleko Hiszpańskie, Mleko Gdańskie, Mleko z żółtkami jajecznymi
2. Fragmenty książki kucharskiej w końca XVIII lub początku XIX wieku ze zbiorów Biblioteki Jagiellońskiej – Ciasto waflowe trzy sposoby
3. Fragmenty książki kucharskiej Lucyny Ćwierczakiewiczowej „365 obiadów za pięć złotych” wydanej w 1860 roku w Warszawie, Biblioteka narodowa Polona – Tort hiszpański, Krem ze słodkiej śmietanki, Krem śmietankowy na kartoflowej mące, Krem czekoladowy, Krem Kawowy.
4. Fragmenty „Uniwersalnej książki kucharskiej z ilustracjami i kolorowemi tablicami. Odznaczona na wystawie hygienicznej w Warszawie w 1910 roku” Marya Ochorowicz-Monatowa 1913 Lwów, Biblioteka narodowa Polona. – Strudel z jabłkami lub innemi owocami, Strudel z serem, Strudel z makiem, Strudel ze słodką kapustą, Strudel z szynką, Strudel z mięsem.
5. Fragmenty książki Kucharskiej Elżbiety Klewnarskiej „100 potraw oszczędnościowych doby dzisiejszej” wydanej w Warszawie w 1941 roku, Biblioteka Narodowa Polona –Tort z fasoli

 4. Narzędzia kuchenne:

a) **foremka baranka na masło** – jest to forma do tworzenia Baranków wielkanocnych. Baranki tradycyjnie wykonywano z masła, ciasta albo sera

b) **toporki do cukru** – do końca XIX wieku używano ich do kruszenia cukru. Kupowano bryły cukry trzcinowego tak zarwane „głowy” – stożki mające ponad 5 kg. Kruszono do cukierniczki naciosane kawałki specjalnymi toporkami.

c) **gofrowania** – była stawiana na blachę pieca. Na wieczku wypisywano różne receptury na drożdżowe gofry.

d) **naczynie do gotowanie szynki** – do tego naczynia wkłada się zapeklowane kawałki szynki (zakonserwowane przez leżenie długo w solance) i gotuje. Po 24 godzinach wyjmuje się uformowaną szynkę i zakonserwowaną szynkę.

e) **uchwyt do drobiu** – swoim kształtem przypomina „tulipan”. Służył do przytrzymywania kości udka drobiu. Do kielicha „tulipana” przykręcano śrubkę kość i jadło się trzymając za zdobioną rączkę. Dzięki temu nie brudziły się ręce.

f) **filiżanka dla wąsacza** – prawie całkiem normalna filiżanka, jednak posiada ceramiczną przegródkę, dzięki, której wąs nie brudzi się płynem z filiżanki.

g) **stare lodówki** – Były to meble przypominające szafy. W środku maiły półki i były obite blachą. Na górze znajdowała się komora, gdzie wsypywano lód wmieszany z trocinami, kiedy się roztopił spływał on przez dziurkę na dnie komory do miski.

h) **prasa do wyciskana twarogu** – narzędzi wykonane zazwyczaj z drewna. Swoim krzątałem przypomina ukośną ławkę. Między deski wkładano gomółkę sera, z której podczas dociskania desek śrubami wypływały resztki serwatki.

i) **piecyk do palenia kawy** – od połowy XIX wieku kawa stawała się coraz bardziej popularna, jednak sprzedawano jedynie jej surowe ziarna, które trzeba była wypalić. Służyły do tego takie piecyki, do kuli z siatki wsypywano ziarna następnie umieszczano nad ogniem i równomiernie przypiekano obracając kulę. Osłonięta była z jednej strony metalową osłonką, która pomagała oddzielać ziarna od łupinek.

j) **masielnica z korbką** – służyła do wyrobu masła. Wlewano do niej śmietankę i kręcono korbką, która poruszała tłuczek w kształcie wiatraka. Dzięki temu dużo szybciej ubijano masło i nie było to tak męczące.

k) **stępa ręczna** – zwana również moździerzem kaszarskim. Przy ich pomocy kruszono i obłuskiwano ziarna zbóż na kaszę, obtłukiwano ziarna na grubą mąkę oraz tłoczono olej z siemienia lnianego. W stępie znajduje się stępor, czyli ubijak. Przedstawiona stępa jest połączona z miejscem do siedzenia podczas ubijania.

l) **wirówka do mleka** – nazywana centryfugą, służyła do oddzielania śmietany od mleka. Dzięki korbce kręcono miską, w której przez siłę odśrodkową tłuszcz oddzielał się od mleka razem z zanieczyszczeniami, np. trocinami

m) **syfon** – gruba butelka do napojów gazowanych. Na górę nałożone jest urządzenie zamykające. Po otworzeniu ciśnienie gazu wewnątrz butli wypycha płyn na zewnątrz. Istnieją również autosyfony z nabojami z dwutlenku węgla, które zagazowują zwykłą wodę albo inny napój.

n) **widelce do raków** – jedzenie raków wymagało osobnych bardzo specjalnych narzędzi. Te dwa szpikulce pozwalały na precyzyjne wyjmowanie mięsa raka z grubego chitynowego pancerza.

o) **blaszana foremka na budyń** – foremka służąca do przygotowywania budyniu, czyli potrawy na bazie mleka oraz skrobi jako zagęszczacza. Mógł być zarówno słodki, np. z owocami, jak i wytrawny, np. z mięsa, warzyw lub grzybów. Do formy wlewano budyń i przykrywano przykrywką. Następnie wkładano do garnka z wodą i gotowano, trzymano również formę na prze oraz wkładano do pieca. Podczas podgrzewania skrobia pęcznieją, cała potrawa staje się półpłynna a po wystygnięciu posiada całkiem stałą konsystencję.

5. Lokalne potrawy:

1) **bundz –** ser z mleka owczego produkowany głównie na Podhalu, w smaku jest delikatny, traszkę przypomina twaróg.

2)**dziad kapuściany** – jest zrobiony z białej kapusty połączonej z makaronem i skwarkami słoniny. Pochodzi w województwa Łódzkiego z Gminy Andrespol. Jest to potrawa obowiązkowa podczas wieczerzy wigilijnej.

3)**kartacze** – są formowane masy ziemniaczanej, w środku znajduje się mięsny farsz, kiszona kapusta, grzyby, mak albo ser. Ma wielkość pięści. Występuje w kuchni podlaskiej szczególnie na Suwalszczyźnie.

4) **wigilijna zupa z suszonych śliwek** – pochodzi z polskiego zagłębia śliwkowego (Kujaw) jest ona przyrządzana specjalnie na wigilijną kolację.

5) **Fujki pastusze** – pierwotnie był to bób oraz pieczarki nabite na Cieński patyk leszczynowy pieczony nad ogniskiem przez pasterzy pilnujących zwierzęta. Obecnie to rodzaj pasztecików nadziewanych pieczarkami, cebulą i bobem. Kształtem przypomina niewielką fujarkę z kory wierzy, popularną wśród pasterzy. (wywodzą się z podkarpacia)

6) **Kiszka Kaszubska** – przypomina okrągły kotlet, na zewnątrz obsmażony w przekroju widać różne składniki. Wywodzi się z bardzo ubogich terenów, gdzie uprawa zboża była bardzo niewydajna uprawiali tam jedynie grykę (kaszę gryczaną), która jest głównym składnikiem kiszki.

7) **Dzyndzałki** – pierożki przypominające uszka, potrawa jest bardzo popularna na terenie Warmii i Mazur, gdzie przybyła wraz w ludźmi przesiedlonymi z Kresów Wschodnich. Nazwa pochodzi najprawdopodobniej od długich brzegów pieroga tzw. Dzyndzli. Tradycyjnie faszerowane są kaszą gryczaną, wędzonym boczkiem, cebulą i ugotowanym jajkiem.