

MARIUSZ AUSZ

Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej

ORCID [0000-0001-7014-8164](https://orcid.org/0000-0001-7014-8164)

ANNA TRĘBSKA-KERNTOPF

Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej

ORCID [0000-0002-5840-6674](https://orcid.org/0000-0002-5840-6674)

ŻYDOWSKI SMAK DAWNEGO LUBLINA

THE JEWISH TASTE OF OLD LUBLIN

ABSTRAKT: W artykule podkreślamy kluczową rolę materiałów audiowizualnych w nauczaniu rozumienia ze słuchu obcokrajowców uczących się języka polskiego jako obcego, gdyż oddziałują one na wiele zmysłów, łącząc w sobie obraz i dźwięk, oraz zmuszają odbiorcę do aktywności, a przede wszystkim wiążą naukę języka polskiego i historii z wykorzystaniem różnorodnych mediów. Jako poparcie tej tezy prezentujemy przykładową jednostkę dydaktyczną *Żydowski smak dawnego Lublina* z planowanego multimedialnego podręcznika, wykorzystującą audiowizualne materiały w nauce polskiego języka specjalistycznego (historycznego) dla cudzoziemców. Prezentujemy **audycję radiową** dotyczącą wyimka historii Lublina z kręgu zainteresowań słuchaczy przygotowujących się do studiów humanistycznych, wraz z opracowanymi do niej różnorodnymi zadaniami i ćwiczeniami, wzbogaconymi grafiką i efektami dźwiękowymi. Mamy też nadzieję, że podręcznik spełni pomocniczą rolę w nauczaniu historii regionalnej.

SŁOWA KLUCZOWE: rozumienie ze słuchu, audycja radiowa, język historyczny, podręcznik multimedialny, dydaktyka, historia regionalna

ABSTRACT: In the article, we emphasize the key role of audiovisual materials in teaching listening comprehension to foreigners who learn Polish as a foreign language, because such materials work on many senses, combining image and sound; they compel the recipient to be active, and above all, involve learning Polish and history as a foreign language with the use of various media. To support this thesis, we present an exemplary didactic unit *The jewish taste of old Lublin* from the planned multimedia textbook that uses audiovisual materials in the study of Polish specialist language for foreigners (here – language of history). As part of this didactic unit, we present a radio broadcast on a piece of Lublin's history, of interest to students preparing for studying humanities, along with various tasks

and exercises prepared to accompany it, enriched with graphics and sound effects. We also hope that this handbook will help in teaching regional history.

KEYWORDS: listening comprehension, radio program, language of history, multimedia handbook, didactics, regional history

Wstęp

W niniejszym tekście chcemy przedstawić jeden z modułów z przygotowanego przez nas podręcznika pt. „Spacer po dawnym Lublinie Podręcznik do nauczania rozumienia ze słuchu dla Polonii i cudzoziemców na poziomie zaawansowania C1”.

Słuchanie w języku obcym zapewnia nie tylko swobodę komunikacyjną, ale także efektywne przetwarzanie językowe, które może się odbyć jedynie pod warunkiem pełnego zrozumienia przekazywanych informacji. Rozliczne badania naukowe dowiodły, że osoba mówiąca może wypowiedzieć około 200 słów na minutę, zaś osoba słuchająca przetworzyć ich dwa razy tyle¹.

Podręcznik „Spacer po dawnym Lublinie” jest zbiorem tekstów, materiałów multimedialnych i zadań przeznaczonych do kształcenia sprawności *rozumienia ze słuchu* dla Polonii i cudzoziemców na poziomie zaawansowania C1 (wg „Europejskiego opisu kształcenia językowego”). Inspiracją do jego powstania stała się cykliczna audycja radiowa „Spacer z historią” nadawana w Akademickim Radiu Centrum Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej (ARC UMCS) w Lublinie. W latach 2013–2015 wyemitowanych zostało blisko osiemdziesiąt siedmiominutowych odcinków dotyczących wybranych fragmentów historii ponad 700-letniego miasta Lublin. Cykl audycji opowiada rozwoju lubelskiego grodu od pierwszych osiedli na Czwartku i Wzgórzu Staromiejskim po prawie 350-tysięczne miasto; od unii z Litwą do tragicznych wydarzeń II wojny światowej. Bez lubelskich śladów historii historiografia naszego kraju na pewno byłaby uboższa. Pomysłodawcą i realizatorem tych audycji radiowych jest jeden z trojga współautorów „Spaceru po dawnym Lublinie” – Piotr Nowak, były dziennikarz ARC UMCS, absolwent Wydziału Politologii UMCS i zarazem pasjonat dziejów Koziego Grodu²

¹ D. Blaz, *Foreign Language Teacher's Guide to Active Learning, Eye on Education*, New York 1999, s. 25. Cyt. za: M. Roda, *Wspieranie wszechstronnego rozwoju ucznia na lekcjach języka obcego*, [w:] *Nauka języka obcego w perspektywie ucznia*, red. H. Komorowska, Warszawa 2011, s. 401.

² W latach 2008–2015 pracował jako reporter, wydawca i publicysta. Od 2014 r. jest dziennikarzem „Kurier Lubelskiego”.

Audycję radiową o tematyce historycznej jako metodę rozwijania sprawności rozumienia ze słuchu dla obcokrajowców na poziomie zaawansowanym C1 autorzy podręcznika wybrali nieprzypadkowo. Radio jako środek ekspresji wyraża się *słowem, muzyką i efektami akustycznymi oraz głosem ludzkim z całym bogactwem brzmień, głosem, pozbawionym jednak towarzyszącej mu zwykle mimiki, gestu i wymowy oczu. Te elementy to najistotniejsze tworzywa sztuki radiowej. Ich cechą wspólną stanowi oddziaływanie na zmysł słuchu, pozbawienie czynników wizualnych, jakie towarzyszą wrażeniom akustycznym*³. Słuchacz audycji radiowych musi sam, na podstawie bodźców spostrzeżeniowo-dźwiękowych i pojęciowych, *stworzyć wewnętrzny trójwymiarowy świat, który staje się jego indywidualnym obszarem. Ta szczególna aktywność percepcyjna sprawia, że staje się on współtwórcą dzieła radiowego, uczestnicząc w swoisty i bardzo istotny sposób w akcie jego materializacji – percypując kształtuje przedmiot własnej percepcji*⁴.

Zamieszczone w podręczniku audycje radiowe wzbogacone zostały słuchowymi środkami wyrazu, zapraszającymi odbiorców do *wielkiego teatru wyobraźni*. Dzieje się tak dlatego, że audycja radiowa, będąc zjawiskiem żywym, w miarę upływu kolejnych minut angażuje w sposób twórczy umysł słuchającego. Stosowany w nagraniach podkład muzyczny pomaga w interpretowaniu tekstu słownego, zapewnia poczucie uczestnictwa, pełniejszego rozumienia i odczuwania rzeczywistości rzeczy oraz umożliwia wytworzenie w wyobraźni tła akcji. Bez znajomości leksyki historyczno-kulturowej oraz podstaw znajomości historii nawet rodowitym Polakom, a tym bardziej cudzoziemcom uczącym się naszego języka, trudno jest zrozumieć współczesną kulturę, popkulturę, literaturę narodową, skrzydlate słowa, aforyzmy, przysłowia, idiomy czy język ulicy. Operowanie na lektoracie słownictwem historycznym, zawierającym klucze kulturowe, pomoże zbudować u słuchaczy świadomość historyczno-kulturową poprzez pokazywanie historii nie tylko w skali mikro – prezentację przełomowych wydarzeń historycznych rozgrywających się w Lublinie (dzieje miasta) – ale także w skali makro – słuchacze będą mieli okazję poznać fakty, procesy oraz postacie historyczne o zasięgu ponadregionalnym (historia Polski).

Podręcznik składa się z piętnastu modułów umieszczonych w układzie tematycznym. Pozwala to na korzystanie z prezentowanych materiałów w dowolnej kolejności. Integralną, dopełniającą część podręcznika jest *kalendariusz miasta*

³ A. Szlązakowa, *Radio w szkole*, Warszawa 1972, s. 25.

⁴ S. Bardijewska, *Nagie słowo. Rzecz o słuchowisku*, Warszawa 2001, s. 38.

Lublina – zestawienie dat i przypisanych do nich wydarzeń historycznych w ujęciu chronologicznym.

Na podstawie „Spaceru po dawnym Lublinie” można przeprowadzić ponad 120 lekcji po 45 minut i rozwiązać około 450 zadań kształcących nie tylko sprawność rozumienia ze słuchu, ale też: rozumienia tekstu pisanego, mówienia, pisania, gramatyki i leksyki. Nauczyciel ma swobodną decyzję, które materiały zawarte w danym module wykorzysta obligatoryjnie, a które fakultatywnie przy realizacji tematu. Każdy moduł tematyczny zawiera 27 zadań opatrzonych poleceniami, w większości z kluczem odpowiedzi, pogrupowanych według następującego schematu:

- I. Zadania wykonywane przed słuchaniem nagrania – wprowadzenie historyczne, kulturowe i leksykalne dopasowane do tematu poszczególnych audycji radiowych.
- II. Zadania wykonywane w trakcie pierwszego i drugiego słuchania nagrania.
- III. Zadania wykonywane po dwukrotnym/trzykrotnym wysłuchaniu audycji.
- IV. Zadania stanowiące rekapitulację wiadomości zawartych w module⁵.
- V. Zadania związane z transkrypcją audycji radiowej.
- VI. Praca domowa – projekty indywidualne lub grupowe związane z tematem modułu (projekt zaczyna się w klasie, wychodzi poza klasę i do klasy wraca).
- VII. Rzeczywisty lub wirtualny spacer po Lublinie związany z tematem danego modułu – propozycja nie tylko dla kinestetyków. Historia i związane z nią miejsca pamięci mają ogromny potencjał dydaktyczny, także w przestrzeni pozaszkolnej/pozalekcyjnej. Osoby spacerujące zetkną się nie tylko z wiedzą teoretyczną, ale także będą mogły się z nią „spotkać”, wychodząc w przestrzeń miasta na rzeczywiste (dla uczących się w Lublinie) bądź wirtualne (dla odbiorców spoza Koziego Grodu) spacery.

„Spacer po dawnym Lublinie” został pomyślany i zredagowany w taki sposób, by mógł stać się przydatnym narzędziem dydaktycznym w przyswajaniu języka polskiego jako obcego dla Polonii i obcokrajowców, dla osób z więcej niż średnią znajomością języka polskiego, które na różnorodnych kursach JPJO pod kierunkiem lektora bądź samodzielnie zgłębiają tajniki języka i kultury polskiej na poziomie zaawansowanym C1. Podręcznik występuje w dwóch postaciach: jako e-book (dostępny na stronie UMCS – kod QR) i w formie tradycyjnej – papierowej, która

⁵ W formie rozwiązywania krzyżówek, analizy diagramów, wykresów, interpretacji fotografii, rycin, map i tekstów źródłowych, oglądania i komentowania filmów itp.

będzie służyła jako bezpłatna pomoc dydaktyczna dla słuchaczy Centrum Języka i Kultury Polskiej dla Polonii i Cudzoziemców Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie. Tekst autorski, obudowa dydaktyczna, poszczególne zadania i ćwiczenia są podporządkowane zasadzie polimetodyczności w nauczaniu. Korzystający z niego, zarówno słuchacze, jak i lektorzy zetkną się z różnymi materiałami dydaktycznymi – począwszy od tekstów źródłowych, poprzez środki obrazowe i symboliczne, aż do nowoczesnych środków technicznych – związanych tematycznie z historycznym Lublinem oraz historią Polski. Sądzymy, że zwiększy to efektywność prezentowanych zadań i wpłynie na lepsze rozumienie współczesności. Krajobraz miasta, wraz z jego stałymi i zmiennymi elementami, przynależy do dwóch sfer – natury i kultury; wyzyskując te sfery, można uatrakcyjnić proces nauczania. W związku z powyższym w podręczniku zostały umieszczone kody QR, które pozwalają przy pomocy urządzeń mobilnych zapoznać się z materiałami fakultatywnymi, rozszerzającymi wiedzę podręcznikową. Autorzy książki mają nadzieję, że wykorzystanie zróżnicowanych środków dydaktycznych zarówno pod kątem polimetodyczności, jak i sensorycznym pozwoli osobom uczącym się z niej odnaleźć najlepsze dla nich sposoby i strategie opanowywania sprawności rozumienia ze słuchu na poziomie zaawansowanym C1, a także pogłębi ich więzi z Polską, jej bogatą historią i kulturą.

Spis treści omawianego podręcznika przedstawia się następująco:

Wstęp

1. MODUŁ I – Radziwiłł bojkotuje
2. MODUŁ II – Żydowski smak dawnego Lublina
3. MODUŁ III – Arabski skarb
4. MODUŁ IV – Kościuszko w Botaniku
5. MODUŁ V – Zaczęło się od kotleta
6. MODUŁ VI – Lublin z Kazimierza Wielkiego
7. MODUŁ VII – Ewangelicy w Lublinie
8. MODUŁ VIII – Zamek Lubelski
9. MODUŁ IX – Szwedy, kradzione rury i handel żywym towarem
10. MODUŁ X – Marysia zaczynała od stodoły
11. MODUŁ XI – Świt Lublina
12. MODUŁ XII – Wiedźmy. Wszędzie wiedźmy
13. MODUŁ XIII – Lokacja miasta
14. MODUŁ XIV – Jan Mincel

15. MODUŁ XV – Świat jest teatrem

- Kalendarium Lublina
- Klucz do wybranych zadań
- Indeks stron internetowych i ilustracji
- Słowniczek pojęć historycznych i kulturowych
- Indeks osób

Informacja o autorach podręcznika:

1. Dr hab. Mariusz Ausz, prof. UMCS – Katedra Historii Społecznej i Edukacji, Instytut Historii – historyk,
2. Dr Anna Trębska-Kerntopf, adiunkt dydaktyczny w Centrum Języka i Kultury Polskiej dla Polonii i Cudzoziemców UMCS – glottodydaktyk języka polskiego jako obcego – polonistka,
3. Mgr Piotr Nowak – szef Działu Informacji i Publicystyki w redakcji „Kuriera Lubelskiego” – dziennikarz i politolog.

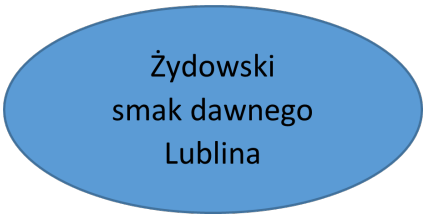
Żydowski smak dawnego Lublina

Zadania poprzedzające słuchanie audycji radiowej

Zadanie 1. Mówienie

SKOJARZENIA tematyczne

Proszę spróbować wyjaśnić, jak Pani/Pan rozumie tytuł audycji? O czym może być ta audycja?



Żydowski
smak dawnego
Lublina

Zadanie 2. Dyskusja na temat pogadanki wygłoszonej przez nauczyciela

POGADANKA – czytanie

Historycy, wobec braku źródeł, nie są w stanie precyzyjnie ustalić, kiedy Żydzi zaczęli przybywać do Europy Środkowo-Wschodniej. Kupcy żydowscy pojawiali się w tej części kontynentu już w VIII–X w. Wędrowali z karawanami ze wschodu czy południa do centrów Europy Zachodniej, a także z arabskiej

Hiszpanii na wschód. Przemieszczali się szlakiem handlowym przez Niemcy, Czechy, Małopolskę, Ruś, do państwa Chazarów nad Morzem Kaspijskim. Ze wschodu na zachód przewozili luksusowe tkaniny, klejnoty, pachnidła, broń i przyprawy korzenne. Na ziemiach słowiańskich kupowali niewolników, futra i kruszce. To właśnie Ibrahim Ibn Jakub, żydowski kupiec z kalifatu kordobańskiego, podczas takiej podróży w latach 965–966 opisał państwo Mieszka I. W wyniku prześladowań w Europie, które nasiliły się w czasie wypraw krzyżowych, Żydzi zaczęli przybywać także na ziemie polskie, gdzie znaleźli schronienie. Z czasem zaczęli dostawać przywileje – pierwszym był statut dla Żydów w Wielkopolsce (16 sierpnia 1264 r.) wydany w Kaliszu przez księcia Bolesława V Pobożnego. Był to tzw. **przywilej kaliski**. W drugiej połowie XIV w. i pierwszej połowie XV w. przez Europę przetoczyła się największa od czasu wypraw krzyżowych fala wystąpień antyżydowskich. Niektórzy władcy w celu zdobycia szybkiego dochodu decydowali się na wypędzenie Żydów połączone z zagarnięciem ich majątków. Tak stało się w Anglii (1290), we Francji (edykty z lat od 1306 do 1394), Bawarii (1450), Hiszpanii (1391, 1492), Portugalii (1496/1497), na Sycylii (1492) i w Austrii (1496). Jak czytamy w książce „1000 lat historii Żydów polskich” Roberta Szuchty:

Kolejne grupy Żydów z Europy Zachodniej kierowały się ku krajom Europy Środkowej i Północno-Wschodniej, wchodzącym wtedy w epokę koniunktury gospodarczej i stabilizacji społecznej. Ziemie zjednoczonego Królestwa Polskiego pod rządami Kazimierza Wielkiego (1333–1370), a także Wielkiego Księstwa Litewskiego w dobie unii personalnej z Polską i rządów pierwszych Jagiellonów (1385–1492) stawały się dla nich azylem.

Król Kazimierz Wielki wydał trzy przywileje (1334, 1364, 1367) dla Żydów. Różniły się one od podobnych regulacji wydawanych np. przez władców niemieckich tym, że zrównywały wartość życia Żyda i chrześcijanina – zabójca Żyda miał być karany śmiercią. Dlatego w tradycji Żydów polskich król Kazimierz Wielki przedstawiany jest jako władca sprawiedliwy, hojny i szczególnie dla nich przyjazny. Według kronikarza Jana Długosza na pozytywny stosunek króla Kazimierza Wielkiego do Żydów wpłynęła piękna krakowska Żydówka Estera, z którą pozostawał w miłosnym związku. To ona miała nakłonić króla do nadania praw Żydom w Królestwie Polskim. Tak pisał o tym Długosz:

Król zaś Kazimierz [...] wziął znowu Żydówkę imieniem Estera, ślicznej urody niewiastę, za nałożnicę, z której spłodził dwóch synów: Niemierzę i Pelkę. Na prośbę rzezanej Estery, Żydówki i miłośnicy swojej, ponadawał Żydom w królestwie

polskim mieszkającym wielkie wolności i przywileje na piśmie wydanym w imieniu królewskim, które wielu poczytywało za fałszywe, a w których była niemąla krzywda i obraza Boża. Te obrzydłe nadania po dziś dzień się jeszcze utrzymują.

Niestety, po tragicznych wydarzeniach II wojny światowej niewiele zostało po tej licznej mniejszości. Jednak wielowiekowa koegzystencja pozostawiła liczne ślady po dzień dzisiejszy, w różnorodnych aspektach życia. Jednym z takich przykładów jest **lubelski cebularz**.



Cebularz lubelski jest chroniony w UE. To 37. polski produkt zarejestrowany w Unii. Certyfikat, oprócz ochrony prawnej, daje gwarancję jakości i tradycyjnej metody wytwarzania.

W dzienniku urzędowym UE opublikowano rozporządzenie Komisji Europejskiej rejestrujące ten produkt – poinformował we wtorek resort rolnictwa.

Wniosek do Komisji Europejskiej o zarejestrowanie cebularza, jako unikalnego produktu dla Lubelszczyzny, zgłosiło stowarzyszenie Partnerstwo Producentów Cebularza Lubelskiego, które skupia piekarzy z 24 piekarni z Lublina i regionu. Wcześniej, w 2007 r., cebularz wpisano na Listę Produktów Tradycyjnych.⁶

Cebularz lubelski – tak brzmi pełna nazwa placka z cebulą i makiem, miejscowego specjału, który został uznany za produkt regionalny i posiada Chronione Oznaczenie Geograficzne CHOG.



⁶ <https://dzieje.pl/rozmaitosci/cebularz-lubelski-37-polskim-produktem-chronionym-w-ue> [dostęp 23.06.2022].

Lecz nim to nastąpiło... przenieśmy się kilka wieków wstecz. Dawniej, jeszcze na długo zanim powstała sztuka piekarnicza, Słowianie piekli placki z mąki, wody i soli, nazywane podplomykami.

Co ciekawe, nazwa podplomyk klóci się z zasadami fizyki, ponieważ gdy chcemy coś ugotować, upiec lub usmażyć to robimy to na ogniu, czyli nad płomieniem. Dlaczego więc podplomyki nie są nadplomykami? Dlatego, że w pradawnych czasach placki piekło się na kamieniu, który leżał w ognisku. Gdy ogień stawał się zbyt duży i przypalał brzegi placka (nie można go było przykręcić – kamienie nie posiadają kurków), podplomyki nakrywano naczyniem, by je ochronić. Ogień okalał wtedy kamień zewsząd, łącząc się ponad nim. W ten to właśnie sposób to, co na kamieniu, było pod płomieniem. Podplomyki z czasem zostały wyparte przez chleb, jednak przetrwały jako próbny wypiek dla sprawdzenia temperatury w piecu chlebowym.

Podplomyk to płaski placek o średnicy około 30 cm, zrobiony z tego samego ciasta, co chleb.



Może to właśnie był początek naszego cebularza. Jak podaje legenda, wypiekała go już dla króla Kazimierza Wielkiego wspomniana już wcześniej jego oblubienica Estera, którą to król, jak głosi legenda, często odwiedzał w Kazimierzu Dolnym nad Wisłą.

W roku 1682 w Krakowie wydano „Compendium Ferculorum”, uznawane za pierwszą polską książkę kucharską, którego autorem był Stanisław Czerniecki, kucharz rodziny Lubomirskich. Tam również trafimy na ślad naszego cebularza. Pośród przeszło 300 przepisów znajdziemy przepis na placek z cebulką. Dla

pasjonatów kuchni i gotowania, ta książka to prawdziwe kompendium o kuchni staropolskiej. Niedawno została wydana i przełożona na współczesną polszczyznę przez Jarosława Dumanowskiego i Magdalenę Spychaj⁷.

Zadanie 3. Rozumienie tekstu pisanego

Proszę uzupełnić tekst wyrazami z ramki w odpowiednim przypadku. Pomocą w tym zadaniu może być obejrzenie telewizyjnego klipu: <https://lublin.tvp.pl/38384255/ministerstwo-chroni-cebularza-piekarnie-z-certyfikatem>.

_____/12p.(12x1p.)

wszyscy ⁰	określać	wypiek	unijny	procedura	gwarancja
pomyłka	wypiekać	prawo	składnik	produkować	centymetr

Cebularz lubelski znany jest chyba _____⁰, ale mało kto wie, że _____¹ go jedynie pięć piekarni na Lubelszczyźnie. To nie _____³, bo tylko pięć ma odpowiedni certyfikat. Pozostałe _____⁴ to po prostu placki z cebulą. Ministerstwo Rolnictwa precyzyjnie _____⁵, jaki powinien być cebularz lubelski. Co do _____⁶. Średnica, grubość, a nawet każdy dodany _____⁷. Precyzyjnie i dokładnie określają to _____⁸ przepisy. Dopiero wtedy można powiedzieć, że jest to cebularz lubelski. Od 4 lat chroniony _____⁹ Unii Europejskiej, jako produkt regionalny. Certyfikat, oprócz ochrony prawnej, daje _____¹⁰ jakości. Być może dlatego certyfikowane cebularze _____¹¹ zaledwie pięć piekarni na Lubelszczyźnie. Certyfikaty przyznaje Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jeśli piekarnia nie przejdzie _____¹² certyfikacji, będzie mogła wypiekać jedynie placki z cebulą.

Zadanie 4.

Proszę dobrać podpis do obrazka zgodnie z podanym przykładem.

_____/7p.(7x1p.)

0. cebularz
1. placek ziemniaczany
2. naleśnik
3. tortilla
4. pizza
5. placek po węgiersku

⁷ Cebularz – historia prawie prawdziwa | [ZwiedzajLublin.pl](https://zwiedzajlublin.pl) [dostęp 23.06.2022].

6. pita

7. racuch drożdżowy

A.	B.	C.	D.	E.	F.	G.	H.
			<i>0.</i>				



A.



B.



C.



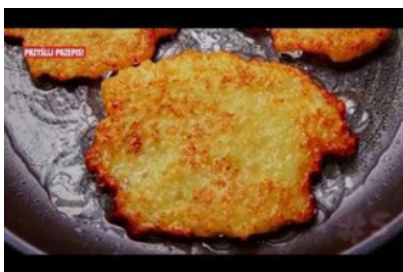
D.*0*....



E.



F.



G.



H.

Zadanie 5. Leksyka

Proszę wyjaśnić znaczenie pojęć zgodnie z podanym przykładem. Wyniki proszę wpisać do tabelki.

____/7p.(7x1p.)

LP.	Wyraz		Znaczenie
0.	<i>nadziwować</i>	A.	bułka pszenna, placek.
1.	gzelce	B.	specjalnie hodowany samiec kury domowej, Dużo większy i smaczniejszy od zwykłego koguta.
2.	żemła	C.	niewielka ilość mąki rozrobiona z wodą i po zakwaszeniu dodawana zamiast drożdży do ciasta
3.	kapłon	D.	buty z cholewami.
4.	boty	E.	bieda, biedak, biedota
5.	rozczyn	F.	od „dziwować się” ‘zdumiewać się, podziwiać’ (z subiektywnym podkreśleniem dosytu)
6.	łacno	G.	salceson (z niem. Gesälze)
7.	chudzina	H.	łatwo

0.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
F							

Zadanie 6. Gramatyka

Proszę zapisać słownie daty, a następnie określić, do którego wieku należy je przyporządkować.

____/8p.(4x2p.)

Lp.	Data	Zapis słowny	wiek
1.	965		
2.	1264		
3.	1391		
4.	1482		

Zadanie 7. Wiedza historyczna

Proszę do wskazanych wydarzeń dopisać odpowiednie daty z ramki.

____/4p.(4x1p.)

	1682	2007	1264	1334
LP.	Data	Wydarzenie		
1.		Wpisanie cebularza na Listę Produktów Tradycyjnych		
2.		Wydanie przywileju kaliskiego		
3.		Pierwszy przywilej Kazimierza Wielkiego dla Żydów		
4.		wydanie „Compendium Ferculorum”		

Zadanie 8.

Poniżej przedstawione są współczesne banknoty polskie oznaczone literami A, B, C, D, E i F, które przedstawiają władców Polski. Proszę wśród nich odnaleźć i oznaczyć numerem:

- banknot przedstawiający władcę, za którego panowania w Polsce przebywał Ibrahım ibn Jakub
- banknot, przedstawiający władcę, który nadał kilka przywilejów dla ludności żydowskiej
- banknot przedstawiający władcę, za którego panowania wydano „Compendium Ferculorum”

____/5p.(5x1p.)



A



B



D



E



F

Zadanie 9. Rozumienie tekstu pisanego

Proszę nadać tytuł każdej z poniższych ilustracji zgodnie z podanym przykładem.
 _____/3p.(3x1p.)



II. 0. *Wałkowanie placeków na cebularze.*



II. 1.....



II. 2.....



II. 3.....

Zadania wykonywane podczas pierwszego słuchania tekstu:

Zadanie 10. Rozumienie szczegółowe

Proszę wypisać imiona lub nazwiska osób, o których była mowa w audycji

1. E _____
2. Mikołaj _____
3. _____ Jeżowski
4. Marian _____

Zadanie 11. Rozumienie szczegółowe

Słuchając nagrania proszę uzupełnić luki w tekście zgodnie z podanym przykładem.

„Dobra bywa pieczenia górna w tłustym _____wole _____⁰,
 Także _____¹ pieczona, a kapłon w rosole,
 I świeża sztuka mięsa, albo _____²,
 Głowizna z chrzanem smaczna, z koprem _____³,
 Prosię tłuste pieczone, _____⁴ w jarzynie,
 W grochu; nie myśli drugi nigdy o _____⁵,
 O rybę zawsze łącno, gdy _____⁶ w domu,
 Ma dla swojej _____⁷ i może dać komu...”

Zadania wykonywane podczas drugiego słuchania tekstu:

Zadanie 12. Rozumienie globalne (praca w parach)

Proszę zrobić notatkę z wysłuchanego tekstu w postaci wyrazów klucz

1.
2.
3.
4.
5.

Zadania wykonywane po drugim wysłuchaniu audycji radiowej

Zadanie 13. Rozumienie szczegółowe

Proszę odpowiedzieć na pytania dotyczące rozumienia szczegółów audycji

1. Jakie składniki zawiera przepis na cebularz?

2. Gdzie i kiedy należy szukać pierwowzoru cebularza?

3. Który król sprowadził Żydów do Polski?
.....
4. Do jakiej rodziny należała Esterka?
.....
5. Jakie były XVI-wieczne potrawy?
.....
 - a. Który polski pisarz i w jakiej książce wspomina o zwyczajach żywieniowych XVI-wiecznego mieszczaństwa?
.....
 - b. Proszę podać tytuł książki, w której Józef Jeżowski wspomina o XIX-wiecznych zwyczajach żywieniowych w Polsce?
.....
 - c. Jakich potraw było więcej na stołach ziemiańskich?
.....
 - d. Jakich składników potrzeba do przygotowania rozcynu na cebularz?
.....
 - e. W jakiej temperaturze piecze się cebularze?
.....
 - f. Jaki produkt jest wisienką na torcie w produkcji cebularza?
.....
 - g. Jakiego koloru powinien być brzeg cebularza?
.....
 - h. Gdzie nie należy jeść cebularzy podczas upałów?
.....

Zadanie 14. Rozumienie szczegółowe

Proszę wybrać i zaznaczyć prawidłową odpowiedź zgodnie z informacjami zawartymi w tekście audycji.

____/10p.(10x1p.)

Przykład: Przepis na cebularz

- a) zna każdy mieszkaniec Lublina.
 - b) jest wymyślny.
 - c) jest łatwy.
1. Żydzi przybyli do Polski
 - a) z wschodniej granicy.
 - b) z Dalekiego Wschodu.
 - c) z Bliskiego Wschodu.

2. Na krakowskim rynku w XVI można było spotkać
 - a) dziwaków.
 - b) handlarzy.
 - c) chudych ludzi.
3. Mikołaj Rej przyjeżdżając do Lublina, aby
 - a) sądzić się.
 - b) być sądzonym.
 - c) sądzić sąsiadów.
4. Żydowska żywność kosztowna w XIX wieku
 - a) przypominała potrawy ziemian.
 - b) smakowała większości społeczeństwa.
 - c) zawierała cebulę.
5. Samozaparcie przy produkcji cebularzy jest potrzebne
 - a) właścicielom piekarni.
 - b) konsumentom.
 - c) kupującym.
6. Aby zrobić rozczyn na cebularz, należy przygotować
 - a) drożdże, cukier, mąkę, ciepłe mleko.
 - b) sól, mąkę, mak, cebulę.
 - c) drożdże, mąkę, cebulę, ciepłe mleko
7. Podczas nagrzewania piekarnika
 - a) rozwałkowujemy ciasto na cebularze
 - b) zwiększamy temperaturę w piekarniku
 - c) posypujemy placki cebulą i makiem.
8. Średnica idealnego cebularza
 - a) ma mniej niż 15 cm.
 - b) waha się między 15 a 20 cm.
 - c) ma więcej niż 20 cm.
9. Ciasto na cebularze bezpośrednio przed pieczeniem
 - a) należy ponakłuwać widelcem.
 - b) posypać cebulą, pieprzem i solą.
 - c) rozłożyć w porcjach na blasze.
10. W czasie upałów
 - a) nie można jeździć autobusami.
 - b) nie zaleca się jedzenia cebularzy.
 - c) nie wypada konsumować cebularzy w autobusach.

Zadanie 15. Rozumienie szczegółowe

Proszę wysłuchać uważnie tekstu i określić, czy podane zdania są prawdziwe (P) czy fałszywe (F) czy brak informacji (BI)

_____/10p.(10x1p.)

Lp.	Zdanie podlegające ocenie	P	F	BI
0.	<i>Zrobienie cebularza nie jest skomplikowane.</i>	x		
1.	Cebularze rozślawiły Lubelszczyznę w świecie.			
2.	Król Kazimierz Wielki był smakoszem cebularzy.			
3.	Esterka była żoną króla Kazimierza Wielkiego			
4.	W XVI wieku ludzie odżywiali się tak samo zimą i latem.			
5.	Posiłki ziemian były lukullusowe.			
6.	Po pierwszej wojnie światowej „kuchen” był pieczony według różnych przepisów.			
7.	Wszystkie piekarnie na Lubelszczyźnie mają w swojej ofercie cebularze.			
8.	Do przygotowania rozczynu na cebularze potrzebne jest roztrzepane jajko.			
9.	Cebula z makiem decyduje o smaku cebularza.			
10.	Zapach cebularzy w wysokiej temperaturze jest bardzo intensywny.			

Zadanie 16. Rozumienie globalne (praca zespołowa)

Proszę sporządzić plan wysłuchanego tekstu

1.
2.
3.
4.
5.
6.

Zadanie 17. (praca zespołowa)

Proszę dokonać pisemnego streszczenia tekstu (max 250 słów)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1. Młody, wykastrowany i utuczony kurczak.
2. Imię żydowskiej kochanki króla Kazimierza Wielkiego
3. Popularne imię wśród książąt i królów polskich
4. Mieszkają w Izraelu
5. Popularna zupa w polskiej kuchni
6. Dodaje się go do cebularza
7. Piecze chleb
8. Domowe urządzenie do pieczenia

Zadanie 20. Praca z filmem

Proszę obejrzeć poniższy film i odpowiedzieć na następujące pytania:

1. Kuchnie których krajów miały wpływ na polskie potrawy?
2. Jaką potrawę opisał Adam Mickiewicz w „Panu Tadeuszu”?
3. Którą potrawę upodobał sobie król Władysław Jagiełło?
4. Proszę wybrać i podać jeden przepis na potrawę.

Link do filmu: <https://www.youtube.com/watch?v=hdB24dvcR2o> [dostęp 23.06.2022].

Zadanie 21. Spacer

Uzupełnieniem zajęć może być wycieczka po mieście Lublinie – Szlakiem Lubelskiego Cebularza.

Zadanie 22. Transkrypcja nagrania

Proszę zapoznać się z transkrypcją nagrania audycji i wybrać do każdego akapitu odpowiedni tytuł. Przykładowo podany został tytuł pierwszego akapitu.

_____/8p.(8x1p.)

- A. *Wpływ pór roku na odżywianie*
- B. *Piekarskie przepisy*
- C. *Zwyczaje żywieniowe mieszczaństwa*
- D. *Kto kupował przed laty cebularze?*
- E. *Składniki cebularza*
- F. *Wpływ pór roku na odżywianie*
- G. *Zaczątki wypieku placków pszennych*
- H. *Dlaczego cebularz ma wyrazisty smak?*
- I. *Koszerna żywność*
- J. *Zapach cebularza nie wszędzie pożądaný*
- 0. *Składniki cebularza*

Ciasto, olej, mak i najważniejszy składnik – cebula. Przepis na tę potrawę jest prosty – i pewnie dlatego przetrwał wieki. Cebularz, bo o nim mowa, to wypiek charakterystyczny dla Lubelszczyzny. Do tego stopnia, że politycy wybrali go do kampanii promującej region. Skąd się wziął? Przekonacie się podczas „Spaceru z historią”. Zapraszam! Piotr Nowak

1.

W poszukiwaniu pierwowzoru cebularza musimy przenieść się w czasie i przestrzeni na Bliski Wschód, nawet o parę tysięcy lat. To właśnie tam mieszkali Żydzi, którzy do Polski zostali sprowadzeni przez króla Kazimierza Wielkiego. W XIV wieku przywieźli ze sobą zwyczaj wypiekania placków z ciasta pszennego. Raczej nie wypiekała ich domniemana kochanka króla, Esterka, która należała do zamożnej rodziny kupców i medyków żydowskich, niemniej miała pewnie okazję ich próbować

2.

W tym czasie nawyki żywieniowe zamożniejszej części społeczeństwa były niezbyt zdrowe. Szesnastowieczne posiłki były obfite, a potrawy ciężkostrawne. O zwyczajach żywieniowych mieszczaństwa wspomina Mikołaj Rej w „Żywocie człowieka poczciwego”:

Kto się chce tym dziwom przypatrzeć, jako się chudzina żywi, idź na krakowski rynek, tam się nadziwujesz: ano jedna kielbaski smaży, druga gzelce sprzedaje, druga wątrobę pieczoną z octem a z cebulą, druga z oplatki po rynku i ulicach biega, druga z wieńcy, druga z żółtki i z czerwioną maścią siedzi. Więc tu i u krup, u śledzi, u masła, u jabłek, u żemeli, u botów, u ryb, u żuru, u barszczu, u ogórków, u rozmaitych ogrodnych rzeczy siedzi, a kto by się ich naliczył?

3.

Mikołaj Rej bywał często w Lublinie, bo tutaj sądził się o przysłowiową miedzę. Dieta mieszkańców miast i wsi różniła się w zależności od pory roku, jednak na przestrzeni stuleci zmieniała się niewiele. O XIX-wiecznych zwyczajach w książce pod tytułem „Zabawy ziemiańskie” wspomina Józef Jeżowski:

*Dobra bywa pieczenia górna w tłustym wole,
Także gąska pieczona, a kapłon w rosole,
I świeża sztuka mięsa, albo cielęcina,
Głowizna z chrzanem smaczna, z koprem jagnięcina,
Prosię tłuste pieczone, słonina w jarzynie,
W grochu; nie myśli drugi nigdy o zwierzyźnie,
O rybę zawsze łącno, gdy sadzawki w domu,
Ma dla swojej potrzeby i może dać komu*

4.

Jakkolwiek smacznie brzmi taki opis potraw na stołach ziemiańskich, to jednak większość społeczeństwa jadła mniej wystawnie. Mało było mięsa, więcej warzyw i pieczywa. Jeszcze inaczej wyglądała kosztowna żywność żydowska. Z XIX wieku pochodzą najstarsze wzmianki o odpowiednikach dzisiejszego cebularza, który stał się przebojem żydowskich piekarni na Starym Mieście i Wieniawie

5.

Tak lubelskie piekarnie w dwudziestoleciu międzywojennym wspomina jeden z mieszkańców.

W Lublinie było bardzo dużo małych piekarni żydowskich. Tych piekarenek było sporo na Lubartowskiej, na Szerokiej, na Ruskiej i na Nadstawnej – relacja Mariana Milsztajna ze zbiorów Ośrodka Brama Grodzka – Teatr NN. – Każdy piekarz miał swoje przepisy, z którymi się nie dzielił z drugim piekarzem. [...] Był – jak to nazywać – nie chała, nie chleb, pomiędzy. Nazywało się „kuchen”. To był chleb z cebulką na wierzchu

6.

Cebularze we wspomnianym okresie rozpowszechniły się na całą Lubelszczyznę. Powstawały w piekarniach żydowskich i początkowo to właśnie Żydzi je kupowali. Dziś Żydów na Lubelszczyźnie prawie nie ma, a mimo to cebularze wypieka kilkadziesiąt piekarni w regionie. Jednak żeby napawać się ich smakiem, nie trzeba wcale lecieć do sklepu. Wystarczy sprawny piekarnik, składniki i... trochę samozaparcia

7.

Najpierw przygotowujemy rozczyn. Pięć dekagramów drożdży mieszamy z cukrem, dwiema łyżkami mąki i odrobiną ciepłego mleka. Tak przygotowaną mieszaninę pozostawiamy do wyrośnięcia. W tym czasie nie próżnujemy – w garnku rozpuszczamy sześć deko margaryny z niecałą szklanką mleka. Składniki się topią, a my w tym czasie prawie pół kilograma mąki mieszamy z solą. Dodajemy przygotowany wcześniej rozczyn, margarynę z mlekiem i roztrzepane jajko. Całość odstawimy odstawiamy na bok aż wyrośnie. Gdy ciasto dojrzewa, przygotowujemy cebulę. Kroimy ją w kostkę i podsmażamy na oleju do uzyskania złotego koloru. Wyłączamy gaz. Dosypujemy mak. Nie żałujemy tego składnika. Teraz pieprz i sól, dzięki niej cebula puści soki, dlatego dodajemy ją około 30 minut przed wrzuceniem całości do pieca. Teraz możemy nastawić piekarnik na 200 stopni.

Podczas gdy się rozgrzewa, na blasze rozkładamy 12 części rozwałkowanego ciasta. Brzegi możemy posmarować jajkiem. Teraz gwóźdź programu: na cieście rozkładamy równomiernie cebulę z makiem. Zanim piekarnik się rozgrzeje, czekamy, aż placki podrosną. Gdy wewnątrz jest rozgrzane, wsuwamy ciasto

8.

Idealny cebularz ma 15 na 20 centymetrów średnicy i około 1,5 centymetra grubości. Brzeg jest złocisty i chrupiący, wewnątrz soczyste, a całość pachnąca. Ale nie przesadzajcie z tym zapachem, zwłaszcza w zamkniętych pomieszczeniach. Spożywanie cebularzy w autobusie podczas upałów jest stanowczo niewskazane.

Podczas „Spaceru z historią” poruszaliśmy się głównie w kuchni. Jednak bez obaw – w przyszłym tygodniu wybierzemy się dalej, w czasie i przestrzeni. Do usłyszenia! Piotr Nowak

0.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
E								

Praca domowa

Zadanie 23. Projekt

Proszę zapoznać się z listą 43 polskich produktów zarejestrowanych, czyli wpisanych przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń lub do Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności, a następnie:

A. Odnaleźć w słowniku znaczenie słów: pieriekaczewnik, redykołka, suska sechłońska, krupnioki śląskie

.....

B. Zakwalifikować produkty (podając ich numery z listy) do wydzielonych w tabeli kategorii zgodnie z podanym przykładem, a następnie omówić dane z tabeli.

Ser	Miód	Alkohol	Pieczyno/ ciasto	Olej	Owoce	Warzywa	Mięso/ kielbasa	Ryby
1,2, 35								

1. Bryndza podhalańska
2. Oscypek
3. Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich
4. Półtorak staropolski tradycyjny
5. Dwójniak staropolski tradycyjny
6. Trójniak staropolski tradycyjny
7. Czwórniak staropolski tradycyjny
8. Rogal świętomarciński
9. Wielkopolski ser smażony
10. Andruty kaliskie
11. Olej rydzowy tradycyjny
12. Pierekaczewnik
13. Truskawka kaszubska
14. Redykołka
15. Wiśnia nadwiślanka
16. Fasola korczyńska
17. Miód kurpiowski
18. Podkarpacki miód spadziowy
19. Suska sechłońska
20. Kielbasa lisiecka
21. Obwarzanek krakowski
22. Śliwka szydlowska
23. Jabłka łuckie
24. Chleb prądnicki
25. Kielbasa jałowcowa staropolska
26. Kielbasa myśliwska staropolska
27. Karp zatorski
28. Miód drahimski
29. Kołocz śląski / kołacz śląski
30. Jabłka grójeckie
31. Kabanosy staropolskie
32. Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca
33. Fasola wrzawska
34. Miód z Sejneńszczyzny / Łódzieszczyzny / Seinų/ Lazdijų krašto medus
35. Ser koryciński swojski

36. Jagnięcina podhalańska
37. Cebularz lubelski
38. Krupnioki śląskie
39. Kielbasa biała parzona wielkopolska
40. Kielbasa piaszczańska
41. Kielbasa krakowska sucha staropolska
42. Czosnek galicyjski
43. Podpiwek kujawski

Literatura i netografia

- R. Szuchta, *1000 lat historii Żydów polskich. Podróż przez wieki*. Warszawa 2015.
- <https://gazetamiasta.pl/wp-content/uploads/2014/08/cebularz.jpg> [dostęp 23.06.2022].
- <https://i.ytimg.com/vi/xd9mNP8gZiw/hqdefault.jpg> [dostęp 23.06.2022].
- <https://m.kafeteria.pl/jak-zrobic-pite-b5394310b0c9b0fb,1200,0,0,0.jpg> [dostęp 23.06.2022].
- https://static.gotujmy.pl/ZDJECIE_PRZEPISU_ETAP/placek-po-wegiersku-387018.jpg [dostęp 23.06.2022].
- <https://s3.przepisy.pl/przepisy3ii/img/variants/767x0/pizza-frutti-di-mare.jpg> [dostęp 23.06.2022].
- https://mumandthecity.pl/wp-content/uploads/2016/08/DSC_1766.jpg [dostęp 23.06.2022].
- https://www.przyslijprzepis.pl/media/cache/common_list/uploads/media/default/0006/42/thumb_541786_reference.jpg [dostęp 23.06.2022].
- <https://dzieje.pl/rozmaitosci/cebularz-lubelski-37-polskim-produktem-chronionym-w-ue> [dostęp 23.06.2022].
- <https://gazetamiasta.pl/wp-content/uploads/2014/08/cebularz.jpg> [dostęp 23.06.2022].
- https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRW5poBusul1MyLzLeVM-Hl6clS_AVQdKZ5bg&usqp=CAU [dostęp 23.06.2022].
- <https://lublin.tvp.pl/38384255/ministerstwo-chroni-cebularza-piekarnie-z-certyfikatem> [dostęp 23.06.2022].
- <https://www.youtube.com/watch?v=hdB24dvcR2o> [dostęp 23.06.2022].

Opracowania

- Bardijewska S., *Nagie słowo. Rzecz o słuchowisku*, Warszawa 2001.
- Blaz D., *Foreign Language Teacher's Guide to Active Learning, Eye on Education*, New York 1999.
- Roda M., *Wspieranie wszechstronnego rozwoju ucznia na lekcjach języka obcego*, [w:] *Nauka języka obcego w perspektywie ucznia*, red. H. Komorowska, Warszawa 2011.
- Szłazakowa A., *Radio w szkole*, Warszawa 1972.

Materialy internetowe

<https://dzieje.pl/rozmaitosci/cebularz-lubelski-37-polskim-produktem-chronionym-w-ue>
[dostęp 23.06.2022].

Cebularz – historia prawie prawdziwa | ZwiedzajLublin.pl [dostęp 23.06.2022].

Klucz odpowiedzi

Żydowski smak dawnego Lublina

Zadania poprzedzające słuchanie audycji radiowej

Zadanie 1.

Każdy pomysł.

Zadanie 3.

0.	wszystkim
1.	wypieka
2.	pomyłka
3.	wypieki
4.	określa
5.	centymetra
6.	składnik
7.	unijne
8.	chroniony
9.	gwarancję
10.	certyfikowane
11.	produkuje
12.	procedury

Zadanie 4.

A.	B.	C.	D.	<i>E.</i>	F.	G.	H.
6.	5.	4.	3.	<i>0.</i>	2.	1.	7.

Zadanie 5.

0.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
F	G	A	B	D	C	H	E

Zadanie 6.

1. – dziewięćset sześćdziesiąty piąty – X w.
2. – tysiąc dwieście sześćdziesiąty czwarty – XIII w.
3. – tysiąc trzysta dziewięćdziesiąty pierwszy – XIV w.
4. – tysiąc czterysta osiemdziesiąty drugi – XVII w.

Zadanie 7.

1. 2007
2. 1264
3. 1334
4. 1682

Zadanie 8.

- A –...3...
- B –...1...
- F – ...2..

Zadanie 9.

- II. 1. Dodanie cebuli i maku
- II. 2. Włożenie do pieca
- II. 3. Krojenie

Zadania wykonywane podczas pierwszego słuchania tekstu

Zadanie 10.

1. Esterka
2. Mikołaj Rej
3. Józef Jeżowski
4. Marian Milsztajn

Zadanie 11.

1. Gąska
2. cielęcina
3. jagnięcina
4. słonina
5. zwierzynie
6. sadzawki
7. potrzeby

Zadania wykonywane podczas drugiego słuchania tekstu**Zadanie 12.** (praca w parach)

Proszę zrobić notatkę z wysłuchanego tekstu w postaci wyrazów kluczy

1.
2.
3.
4.
5.

Zadania po wysłuchaniu audycji radiowej**Zadanie 13.**

1. Ciasto, olej, mak, sól, cebula
2. Na Bliskim Wschodzie kilka tysięcy lat temu
3. Kazimierz Wielki
4. Do zamożnej rodziny kupców i medyków żydowskich
5. Ciężkostrawne
6. Mikołaj Rej w „Żywocie człowieka poczciwego”
7. „Zabawy ziemiańskie”
8. Warzywa i chleb
9. Drożdże, cukier, mąka, ciepłe mleko.
10. 200 stopni
11. Cebula z makiem
12. Złocisty
13. W autobusie

Zadanie 14.

0 – c, 1 – b, 2 – b, 3 – a, 4 – c, 5 – b, 6 – a, 7 – c, 8 – b, 9 – c, 10 – c.

Zadanie 15.

0 – P, 1 – BI, 2 – BI, 3 – F, 4 – F, 5 – P, 6 – P, 7 – F, 8 – F, 9 – P, 10 – BI.

Rekapitulacja – praca domowa

Zadanie 18.

W	L	U	B	E	L	S	K	I	E
S	Ć	Ż	R	T	Y	U	J	K	C
C	Y	W	U	I	O	P	C	M	I
V	D	R	O	Ż	D	Ż	E	G	A
X	S	F	G	D	I	L	B	F	S
Z	F	L	B	W	A	K	U	Q	T
S	D	Ż	N	D	R	J	L	W	O
M	Ą	K	A	C	V	H	A	S	P
Q	E	Q	V	J	Q	E	F	C	Ż
A	R	V	C	G	R	O	C	H	Ń

Zadanie 19.

Krzyżówka: 1. Kapłon, 2. Esterka, 3. Kazimierz, 4. Żydzi, 5. Rosół, 6. Mak, 7. Piekarz, 8. Piekarnik

Hasło: Przysmak

Zadanie 22.

0.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
E	G	C	F	I	B	D	H	J

Zadanie 23.

A.

1. Pierekaczewnik
2. Redykołka
3. Suska sechłońska
4. Krupnioki śląskie

B.

Ser	Miód	Alkohol	Pieczyno/ Ciasto	Olej	Owoce	Warzywa	Mięso/kiel- basa	Ryby
1,2,9, 14, 35	3, 17, 18, 28, 34	4,5,6,7, 43	8,10, 12, 21, 24, 29, 37,	11	13, 15, 22, 23, 30	16, 32, 33, 42,	20, 25, 26, 31, 36, 38, 39, 40, 41,	27

