

CHESTIONAR „CUNOȘȚINȚE PRIVIND PREPARAREA ȘI PĂSTRAREA
PRODUSELELOR ALIMENTARE”,
*elaborat de Valentina IARVOI, cercetător științific,
Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală*

Date despre informator:

- 1. Numele, prenumele informatorului**
- 2. Comuna, satul, raionul**
- 3. Anul nașterii**
- 4. Studii**
- 5. Ocupația principală în trecut (în prezent)**

NOTĂ: Stimați participanți la inventarierea cunoștințelor despre alimentație. Vă rugăm să descrieți detaliat metodele de păstrare a produselor alimentare, tehnologia preparării bucatelor, descrierea rețetelor, descrierea obiectelor de uz casnic, uneltelor casnice de prelucrare a produselor, descrierea obiceiurilor, ritualurilor, legendelor, credințelor. Este foarte important să păstrați denumirile locale, să arătați tradițiile de altă dată și cum s-au păstrat ele până în prezent.

1. Care au fost produsele alimentare principale folosite în alimentație în satul dvs.?
2. Ce încăperi se foloseau pentru păstrarea produselor agricole pe termen mai lung (gropi de cereale, grânare, șuri, sâsâiac, coșuri din nuiele lipite cu lut, lăzi etc.)?
3. Se obișnuia să se păstreze cerealele în podurile caselor. Dacă da, cum anume?
4. Ce mijloace se foloseau pentru păstrarea făinii, crupelor în trecut și în prezent?
5. Ce legume și zarzavaturi se foloseau în alimentație?
6. În care perioadă a anului se foloseau mai multe legume?
7. Ce loc ocupă cartoful în alimentație?
8. Ce recipiente se foloseau pentru păstrarea legumelor în satul dvs.?
9. Unde și cum păstrau cartofii, sfecla, morcovul (în gropi, bordeie, pivniță, beciuri, hrube)?
10. Cine se ocupa de murături în familie? Existau anumite secrete privind pregătirea murăturilor? Ce puneau la murat bătrânii? În ce vase făceau murăturile? În ce cantități pregăteau murături în gospodărie pentru iarnă? Unde păstrau murăturile (în beci, pivniță etc.)? Cum le întrețineau gustul bun? Avea familia dumneavoastră murături făcute altfel decât la alți consăteni?
11. Ce mirodenii, condimente se foloseau la conservarea, muratul legumelor (pentru varză, castraveți, roșii, harbuji, mere etc.)?
12. Care era tehnologia de pregătire a murăturilor pentru iarnă (murau, marinau sau alte metode)?

13. Ce produse lactate se preparau în familie?
14. Câte feluri de brânză de oaie se preparau?
15. Cu ce se încheaga laptele de oaie?
16. Din ce era preparat cheagul?
17. Care erau metodele de păstrare de lungă durată a produselor lactate (brânza, cașul, urda-sărate topite? Dar pentru unt)?
18. Care din produsele lactate serveau pentru consum propriu?
19. Care din produsele lactate erau pentru vânzare, sau pentru schimb în natură?
20. Se folosea în alimentație laptele de capră ? În ce scopuri? La ce era bun?
21. Descrieți metodele de preparare și păstrare a untului.
22. Untul se folosea pentru consum propriu sau pentru vânzare?
23. Carnea a căror animale domestice și păsări era folosită în alimentație?
24. De câte ori pe an și anume când tăiau porcii în gospodărie?
25. Cine avea voie să taie animalele, păsările?
26. Participau la acest act și femeile?
27. Ce părți ale trupului animalului erau socotite mai prestigioase?
28. Se folosea sângele animalului în alimentație?
29. Descrieți ce produse din carnea porcului preparau?
30. Care erau păstrate mai mult timp? Care erau metodele de pregătire și de păstrare a acestora?
31. Ce mirodenii și condimente aromate locale foloseau la prepararea produselor din carne?
32. Ce lemn foloseau la afumarea produselor din carne? Pentru carnea de porc? Pentru rațe? Pentru găini?
33. Unde și cum afumau produsele din carne (hogeag, cuptor special pentru afumat etc.)?
34. Carnea a căror animale și păsări (de vânat) se foloseau în alimentație.?
35. Oule a căror păsări se foloseau în alimentație.?
36. Unde și în ce se păstrau ouăle?
37. Se folosea peștele în alimentație?
38. De unde îl procurau (îl pescuiau)?
39. Cum păstrau peștele pentru un timp mai îndelungat?
40. Foloseau mierea de albine în alimentație și când?
41. Cu ce scop se folosea mierea de albine (curativ, medicinal)?
42. Ce fructe, pomușoare culegeau în trecut pentru consum? Dar în prezent?
43. Care sunt fructele uscate folosite în alimentație și cum le uscau (în cuptor, la soare, la umbră)?
44. Unde și cum vindeau surplusurile de fructe (verzi, uscate)?
45. Ce metode de păstrare a vinului erau cunoscute (butoaie, bazine în pământ)?
46. Ce produse culese din natură foloseau în alimentație?
47. Cine se ocupa de culesul pomușoarelor, fructelor, ciupercilor?
48. Ce pregăteau din fructe, pomușoare, ciuperci etc. ?
49. Ce fructe pomușoare se foloseau în scop curativ?
50. Cu ce scop erau folosite nucile (verzi, uscate)?
51. Făceau rezerve de aceste produse și cum le păstrau?

52. Ce mirodenii, condimente, plante mirositoare foloseau la pregătirea bucatelor?
53. Cum păstrau mirodeniile, condimentele, plantele mirositoare (sărate, uscate etc.)?
54. Ce produse alimentare cumpărate foloseau în alimentație?
55. Care produse alimentare au apărut mai târziu în satul dvs?

***Numele, prenumele culegătorului,
funcția, instituția unde lucrează.
Data și anul culegerii informației.***