

CHESTIONAR III. TEHNICI ȘI CUNOȘTINȚE PRIVIND BUCATELE  
TRADIȚIONALE

*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. După ce tehnici se prepară bucatele tradiționale (fierberea, înăbușirea, coptul, prăjitul) în sat?
2. Ce bucate se pregătesc prin fierbere?
3. Ce bucate se prepară prin înăbușire?
4. Ce bucate se prepară prăjite?
5. Ce bucate se pregătesc la grătar?
6. Ce bucate și când se pregătesc la cuptor?
7. Când anume se pregătesc bucatele la cuptor?
8. Numiți bucatele reci (salate gustări) care se pregăteau din legume.
9. Numiți ce bucate calde lichide se pregăteau din legume. Descrieți rețete.
10. Numiți ce bucate la *felul doi* se pregăteau din legume. Descrieți rețete.
11. În ce perioadă a anului se consumau mai multe legume?
12. Ce bucate se preparau din boboase ( fasole, bob etc.)?
13. Numiți felurile de bucate ce se preparau în bază de lapte. Descrieți rețete.
14. Ce bucate se preparau din brânză de vacă? Descrieți rețete.
15. La ce se folosea zara care rămânea de la alesul untului. Dați rețete.
16. Se mânca brânza de oi proaspătă (cașul) și când?
17. Când se mânca caș pentru prima dată? Descrieți ritualul.
18. Numiți ce bucate se preparau din carne. Descrieți rețete.
19. Din care carne (porc, pasăre) se pregătea zamă, borș, ciorbă?
20. Care este deosebirea între ele. Descrieți rețetele lor.
21. Cu ce înăcreau borșul, zama, ciorba? Ce secrete foloseau femeile?
22. Din ce se împlăea borșul în casă și care era tehnologia de împlut borș. Descrieți rețete.

23. Ce aperitive, gustări reci din carne cunoașteți?
24. Ce fel de carne afumată (șuncă, pastramă, jambon etc.) se prepară?
25. Ce bucate calde se prepară din carne?
26. Ce bucate se preparau din organele interne (măruntaiele animalului).  
Descrieți rețeta.
27. Se folosea sângele animalului sacrificat în alimentație?
28. Numiți ce bucate se preparau din carne de vițel. Descrieți rețete.
29. Numiți ce bucate se preparau din carne de miel. Descrieți rețete.
30. Când anume se pregăteau aceste bucate prima dată?
31. Ce mâncăruri se pregăteau din carne de pasăre. Descrieți rețete?
32. La ce sărbători era interzis e se consuma carnea unor păsări ori animale? De ce erau interzise?
33. Ce bucate se pregăteau din carne în amestec cu alte produse alimentare?
34. Ce bucate se preparau din ouă?
35. Numiți ce bucate se pregăteau din pește. Descrieți rețeta.
36. Ce bucate se preparau din carne de vânat? Descrieți rețete.
37. Ce bucate se pregăteau din crupe de păpușoi, de grâu, griș etc. Descrieți rețete.
38. Când și dacă se pregăteau terci de crupe (păsat, bulgur)?
39. Se prepara borș cu crupe de păpușoi și varză acră? Descrieți rețeta?
40. Se pregătesc și în prezent astfel de mâncăruri?
41. Din ce crupe se făceau sarmalele (găluștele)?
42. În ce se înveleau ele (frunze de varză proaspătă, acră, frunze de vie, podbal, arțar etc.)? Cât de mari erau? Cum se numesc acum? Descrieți rețeta.
43. Din ce fel de făină se pregătea mămăliga?
44. De câte ori pe zi sau în săptămână pregătiți acum mămăligă?
45. Descrieți tehnologia și secretele preparării mămăligii gustoase.
46. Ce alte bucate faceți pe bază de mămăligă (scofală, tort etc.)?

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