

## Spis treści

Wprowadzenie (Tomasz Gęsina, Wioletta Wilczek) . . . . .	7
--	---

### CZĘŚĆ PIERWSZA

#### Kulinaria przeszłości – dawna kuchnia w języku i tekście

ALICJA BRONDER, DOROTA HAMERLOK

MasterChef XVII w. – studium porównawcze pierwszej polskiej książki kulinarnej <i>Compendium ferculorum</i> oraz współczesnych publikacji o tematyce kulinarnej . . . . .	13
---	----

MAŁGORZATA BROSZKO, MAGDALENA WOJTYKA

<i>Wiercimak, warząchew, dzieża</i> – z historii zapomnianych nazw naczyń i przyrządów kuchennych . . . . .	27
---	----

KAMIL KRAKOWIECKI

Między kuchnią, religią i medycyną. O języku dzieła <i>De herba vetonica</i> Antoniusza Muzy . . . . .	36
--	----

### CZĘŚĆ DRUGA

#### Nowoczesność i tradycja – współczesne odśłony kulinarne

TOMASZ GĘSINA, ADRIANA LOIODICE

<i>Buon appetito!</i> Doświadczenia zmysłowe włoskich potraw i miejsc z nimi związanych w najnowszej literaturze polskiej . . . . .	49
---	----

ALEKSANDRA KALISZ

Neo- czy postneo-telewizja? Oblicze polskiej telewizji na przykładzie poradników kulinarnych . . . . .	62
--	----

ALEKSANDRA KOENIG	
Analiza porównawcza struktury, pragmatyki i leksyki w dawnym i współczesnym przepisie kulinarnym (na podstawie przepisów: Marii Ochorowicz-Monatowej <i>Galantyna z prosięcia</i> i Kingi Paruzel <i>Faszzerowana pieczeń z indyka</i> ) . . . . .	75
MARIA CZEMPKA-WEWIÓRA, ANNA GAŁĘZIOWSKA-KRZYSTOLIK	
<i>Kuchnia polska</i> – uwagi do wydań z połowy i końca XX wieku . . . . .	85

#### CZĘŚĆ TRZECIA

##### Smaki świata i lokalnej kuchni – kulinaria narodowe i regionalne

GVANTSA KOBAKHIDZE	
Gruzja kręci się wokół kuchni . . . . .	103
AKYLAI ABYLKADYR KYZY	
Kuchnia jako element kirgiskiej kultury . . . . .	120
BEATA KISZKA, WIOLETTA WILCZEK	
<i>Nudle, karminadle i kreple</i> , czyli kuchnia śląska bez tajemnic . . . . .	131
Noty o autorach . . . . .	143