

Konkurs wiedzy o Annie Wazównie (1568-1625)

Literatura na I etap konkursu (szkolny):

Dariusz Maciak, *Anna Wazówna. Zarys biografii*, „Rocznik Teologiczny”, Chrześcijańska Akademia Teologiczna, XXXII, z. 2-1990, s. 287-306 (biografia). Zob. Internet: <http://bazhum.pl/bib/volume/12168/>

Grażyna Kurkowska, *Anna Wazówna, 1568-1625. Polskie losy szwedzkiej królowny*, Toruń 1995 (biografia). Zob. Internet: <http://pilsudski.jcom.pl/foto/Anna/Polskie%20losy.pdf> (dostęp 22.01.2018).

Alicja Saar-Kozłowska, *Infantka Szwecji i Polski. Anna Wazówna 1568-1625. Legenda i rzeczywistość*, Toruń 1995 (biografia oraz dzieje pośmiertne Wazówny, pochówek w 1636 roku w Toruniu, pomnik grobowy w kościele Wniebowzięcia Najświętszej Panny Marii w Toruniu). Zob. Internet: <http://pilsudski.jcom.pl/index.php/anna?i=1> (dostęp 22.01.2018).

Alicja Saar-Kozłowska, *Anna Wazówna – „Królowa Botaniki Polskiej” Mądra królowna w historii staropolskiej medycyny*, [w:] *Album Amicorum. Między Wilnem a Toruniem. Księga pamiątkowa dedykowana profesorowi Józefowi Poklewskiemu*, Toruń 2008, s. 304-319 (botaniczne i ziołolecznicze zainteresowania Anny Wazówny, *Zielnik* Szymona Syreniusza, 1613).

Alicja Saar-Kozłowska, *Zielnik Szymona Syreniusza*, „Rocznik Elbląski”, t. 24, Elbląg 2012, s. 45-105 (historia powstania, treści *Zielnika* Szymona Syreniusza, którego wydanie wsparła finansowo Anna Wazówna, elementy biografii królowny, odpis dedykacji Annie Wazównie *Zielnika* Syreniusza).

Literatura na II etap konkursu:

Alicja Saar-Kozłowska, *Anna Wazówna i Waleriusz Herberger*, [w:] *Kościół imienia Żłóbka Chrystusa (Kripplein Christi) we Wschowie na tle procesu konfesjonalizacji w krajach Europy Środkowej*, red. Paweł Klint, Marta Małkus, Kamila Szymańska, Wschowa 2012, s. 307-343 (elementy biografii postaci, medycyna duchowa pastora Herbergera, Małego Lutra ze Wschowy), medycyna cielesna Anny Wazówny, opieka medyczna jako spełnienie nakazów wiary).

Anna Vasas bref till familjen Gyllenstierna 1591-1612. Listy Anny Wazówny do rodziny Gyllenstiernów z lat 1591-1612, wyd. Jarosław Dumanowski, Piotr Garbacz, Wojciech Krawczuk, Ola Swensson, Kraków 2002 (listy w języku szwedzkim pisane ręką królowy, streszczenia w języku polskim).

Alicja Saar-Kozłowska, *Polskie lata Anny Wazówny. Przyczynek do badań nad osobowością postaci w świetle nowo poznanych źródeł*, „Almanach Historyczny” t. 3, 2001, s. 40-71 (elementy biografii królowy Anny, analiza dokumentów dotyczących osobowości bohaterki, szczególnie ostatnich lat życia spędzonych w Brodnicy i Golubiu, fragmenty listów Anny Wazówny pisanych w Brodnicy w latach 1624-1625). Zob. Internet: <http://pilsudski.jcom.pl/foto/Anna/POLSKIE.pdf> (dostęp 22.01.2018).

Alicja Saar-Kozłowska, *Śmierć i problemy pochówku Anny Wazówny w Brodnicy*, „Acta Universitatis Nicolai Copernici”. Zabytkoznawstwo i Konserwatorstwo XXVII – Nauki Humanistyczno-Społeczne” Toruń 1996, z. 298, s. 45-94 (elementy biografii Wazówny, śmierć w Brodnicy, kwestie wyznaniowe, dokumenty archiwalne – inskrypcja brodnicka 1625, świadectwo zdrowia królowy wystawione przez Joachima Posseliusa, nadwornego medyka Zygmunta III Wazy, 1625, list w sprawie brodnickiej profanacji sarkofagu królowy, 1630). Zob. Internet: <http://pilsudski.jcom.pl/foto/Anna/PROBLEMY.pdf> (dostęp 22.01.2018).

Archiwum Domu Sapiechów, t. 1, Listy z lat 1575-1606, wyd. Antoni Prochaska, Lwów 1892 (m.in. listy Anny Wazówny); zob. Internet POLONA http://opac.bu.umk.pl/webpac-bin/skrypty/link.pl?umk_w=pole_856&url=http://polona.pl/item/11499506 (dostęp 3.03.2018)

Stanisław Piotr Koczorowski, *Dziesięć listów Anny Wazówny (1603-1620)*, „Reformacja w Polsce II” 1922, s. 296-305.

Paweł Stanny, *Brodnickie ślady szwedzkiej królowy*, Spotkania z zabytkami nr 10, r. 2015, s. 17-19.

Artykuł o charakterze popularyzatorskim

Renata Pawlak, *Anna Wazówna – niepospolita kobieta I Rzeczypospolitej*, „Szkice Brodnickie”, t. II, 1993, s. 157-170 (biografia królowy, wersja popularyzatorska, pozbawiona przypisów). Zob. Internet: <http://pilsudski.jcom.pl/foto/Anna/NIEPOSPOLITA.pdf> <http://kpbc.umk.pl/dlibra/docmetadata?id=26715&from=publication> (dostęp 22.01.2018).

Literatura dotycząca pomnika grobowego w kościele Wniebowzięcia Najświętszej Panny Marii w Toruniu (1636)

Alicja Saar-Kozłowska, *Geneza fundacji pomnika grobowego Anny Wazówny w Kościele NP Marii w Toruniu*, [w:] *Sztuka Torunia i Ziemi Chełmińskiej 1233-1815*, red. Józef Poklewski, Warszawa-Poznań-Toruń 1986, s. 159-179 (przyczyny wyboru Torunia na miejsce pochówku królowny).

Alicja Saar-Kozłowska, *Napisy na pomniku grobowym królowny Anny Wazówny w kościele Wniebowzięcia Najświętszej Panny Marii w Toruniu. Pytanie o granice interpretacji*, [w:] *Inskrypcje toruńskie*, red. Irena Sawicka, Toruń 1999, s. 115-165 (pomnik grobowy w Kościele Wniebowzięcia Najświętszej Panny Marii w Toruniu, analiza inskrypcji, elementy biografii, pogrzeb w 12636 roku).

Alicja Saar-Kozłowska, *Klejnoty Anny Wazówny w jej wizerunku nagrobnym w Toruniu*, [w:] *Amulet – Znak – Klejnot. Biżuteria w Polsce. „Rzemiosło artystyczne i wzornictwo w Polsce”*, Materiały z IV Sesji Naukowej zorganizowanej przez Toruński Oddział Stowarzyszenia Historyków Sztuki oraz Międzynarodowe Targi Gdańskie S.A. w Gdańsku, w dniach 6-7 marca 2003 roku, red. naukowa Katarzyna Kluczajd, Toruń 2003, s. 56-68, ilustracje s. 184-188 (klejnoty królewskie na figurze królowny znajdującej się w niszy pomnika grobowego, analiza ich rodzaju, wzorce, znaczenie symboliczne).

Alicja Saar-Kozłowska, *Szczęśliwość wieczna królowny Anny Wazówny: w orszaku zbawionych w panegiryku żałobnym Marcina Opitza oraz w trzecim niebie, o którym pisała do pastora Herbergera*, [w:] *Kultura Radości na ziemi wschowskiej*, red. Paweł Klint, Marta Małkus, Kamila Szymańska, Wschowa 2013, s. 221-245 (symbolika pochówku Anny Wazówny, wizja raju, osobista wizja nieba królowny Anny).

Alicja Saar-Kozłowska, *Szczęśliwość wieczna królowny Anny Wazówny. W niebie pod kopułą pomnika grobowego*, „Acta Universitatis Nicolai Copernici”, Zabytkoznawstwo i Konserwatorstwo XLIV, Nauki Humanistyczno-Społeczne, z. 414, Toruń 2013, s. 125-162 (symbolika pomnika grobowego Wazówny w kościele Wniebowzięcia Najświętszej Panny Marii w Toruniu).

Alicja Saar-Kozłowska, *Iustitia i religio – „Dwa Skrzydła” wiodące duszę w sfery wyższe. Dzieło sztuki jako wzór moralno-filozoficzny na przykładzie pomnika grobowego Anny Wazówny*, Festiwal Filozofii, t. 8, *Filozofia i Sztuka*, red. Naukowa Ewa Starzyńska-Koćciuszko, Andrzej Kucner, Piotr Wasyluk, Instytut Filozofii UWM w Olsztynie, Olsztyn 2016, s. 169-195 (symbolika pomnika grobowego Anny Wazówny, aspekt filozoficzny).

Ireneusz Mikołajczyk, *Marcin Opitz w holdzie Annie Wazównie*, Folia Thoruniensia, Toruń 2000, t. 1, s. 69-89 (panegiryk niemieckiego poety M. Opitza poświęcony Annie Wazównie, napisany z okazji jej pochówku w Toruniu w 1636 roku, tekst łaciński oraz tłumaczenie na język polski).

Literatura dotycząca historii zamków w Golubiu i Brodnicy oraz Pałacu Anny Wazówny w Brodnicy:

www.zamkipolskie.com/brodnica/brodnica.html (dostęp 2.03.2018)

https://pl.wikipedia.org/wiki/Zamek_w_Brodnicy (dostęp 2.03.2018)

<http://www.zamekgolub.pl/historia.html> (dostęp 5.03.2018)

Mieczysław Haftka, *Zamki krzyżackie w Polsce. Szkice z dziejów*, Malbork – Płock 1999

Marian Arszyński, *Tak zwany „Pałac Anny Wazówny” w Brodnicy*, Biuletyn Historii Sztuki, R. XX: 1959, nr 2, s. 231-234

Literatura na III etap konkursu (finał):

Literatura dotycząca powtórnego, ekumenicznego pochówku Anny Wazówny w Toruniu (15.10.1995)

Alicja Saar-Kozłowska, *Przygotowania przed powtórnym pochówkiem Królowy Anny Wazówny w kościele WNP Marii w Toruniu*, „Przegląd Regionalny” R. I/1995, nr 2, s. 79-111 (organizacja ponownego pochówku Anny Wazówny w 1995 roku, kształtowanie programu uroczystości).

Lidia Grzeszkiewicz-Kotłowska, *Wstępne wyniki badań archeologicznych grobowca Anny Wazówny*, „Przegląd Regionalny”, R.I/1995, nr 1, s. 115-122 (badanie krypty, odnalezione zabytki związane z pochówkiem z 1636 r.).

Alicja Saar-Kozłowska, *Colloquium Charitativum Secundum i pochówek Anny Wazówny. Obchody Międzynarodowego Roku Tolerancji w Toruniu (12-15 października 1995 r.)*, „Rocznik Toruński” t. 23/1996, s. 207-218 (sprawozdanie z organizacji i przebiegu uroczystości pochówku królowy w 1995 roku).

Alicja Saar-Kozłowska, *Toruńskie obchody Międzynarodowego Roku Tolerancji w 1995 roku. Colloquium Charitativum i pochówek Anny Wazówny*, „Przegląd Regionalny” R. II/1996-1997, nr 1, s. 99-155 (rozszerzona, ilustrowana wersja sprawozdania z ekumenicznego pochówku Anny Wazówny w Toruniu w 1995 roku). Zob. Internet: <http://pilsudski.jcom.pl/foto/Anna/Colloquium.pdf> (dostęp 22.01.2018).

Literatura dotycząca życia codziennego, kuchni staropolskiej, ziołolecznictwa i mody:

Krystyna Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 1999

Małgorzata Możdżyńska-Nawotka, *O modach i strojach*, Wrocław 2002

Wybór przepisów Szymona Syreniusza, autora „Zielnika” z 1613 r. (opracował Jarosław Dumanowski na podstawie: *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła drukowane*, wyd. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, „Monumenta Poloniae Culinaris”, red. J. Dumanowski, t. VI, Warszawa 2016.)

Dawne receptury dostępne także na: www.facebook.com/kuchniastaropolska/

[Banie, 1613 r.]

Banie do potraw stołowych przychodzą więcej niżli do lekarstw, nie tylko chorym w gorączkach, ale i zdrowym, z jajcy, z mlekiem, z szafranem, z cynamonem, trochę pieprzu a cukru, może kto chce i rozynków sprzedać. Drudzy z serem, drudzy z agrestem przyprawują je. Też w polewce mięsnej warzą. Kolerycznym żołądkom nasposobniejszy pokarm z korbasów. Warzona a z agrestem używana bywa pokarmem i lekarstwem w gorączkach.

Syreński, 1179.

[Banie, 1613 r.]

Może też tak przyprawić, pokrajawszy kurbas w sztuczki, jako rzepę albo jabłka, uwarzyć, a odcedziwszy je z juchy, smalcu świeżego bądź gęsiego, albo wieprzowego, oliwy i wina przylać. Także pomienionym sposobem banie pokrajane uwarz i przysmaż, potem z wody odcedziwszy, polać przysmakiem z kminu kramnego uczynionym (o tym w rozdziale o kminie), oliwy trochę i przywarz, potrawę będziesz miał przyjemną i zdrową.

Syreński, 1180.

Banie w cukrze [1613 r.]

Kiedy poczyna na nich skóra twardnąć, tego czasu dają się łupić. A ochędożywszy je, tak wewnątrz, jako i z wierzchu, pokrajać je w grzanki albo w skiby, niezbytne miększe ani cienkie i polewać je każdego dnia raz wodą gorącą, a gdy woda w nich przechłodnie, odlać. To przez ośm dni czyniąc, dziewiątego, gdy dobrze woda z nich wyczuchnie, nalać na nie cukru albo miodu gorącego. Jednak przysmażane dla wilgotności swej pozbycia bywają lepsze, twardsze i tuczniejsze.

Syreński, 1180.

[Polewka z barszczu¹ płonnego, 1613 r.]

Wziąć tego ziela drobno usiekanego garść, mąki owsianej łyżkę, to wespół warzyć w mięsnej polewce, przynamniej z pół godziny, trochę osoliwszy i to na czczo jeść albo pić, bez chleba miasto lekarstwa, godzinę albo cztery przed obiadem. [...] Korzenie tego ziela z mięsem warzone czynią polewkę barzo smakowitą, której na czczo używając, odmiękczają żywot, stolcy purgują². [...] Polewka też tym sposobem, jako z barszczu swojskiego, pospolicie bywa czyniona, jest pokarmem żołądkowi barzo przyjemnym.

Syreński, 173.

¹ Barszcz zwyczajny, *Heracleum sphondylium*, roślina z rodziny selerowatych, od której pochodzi nazwa samej zupy. Syreniusz pisze także o barszczu płonnym (w domyśle: dzikim), co sugeruje uprawę barszczu zwyczajnego jako warzywa.

² Przeczyszczać, np. żołądek.

Kucmerka³, 1613 r.]

Kucmorka jest jedna jarzyna z tych, których do jedzenia używamy [...]. U nas w Polsce, a zwłaszcza w Krakowie, bywa od ogrodników w ogrodach siana. Indziej jej nie znają. W Niemczech też na niektórych miejscach, mianowicie nad Renem, około Moguncji, stąd jako mniemam, do ogrodów krakowskich jest przyniesiona, gdzie ją pod jesień siewają, a czasu postu wielkiego jej siłą używają. [...] Żołądkowi jest przyjemną i użyteczną potrawą, zwłaszcza warzona. Chęci do jedzenia dodaje. Pospolicie bywa z ryżem warzona i z rozynkami. [...] Bywa także miasto ryb smażona w maśle albo w oliwie, pierwej ją uwarzywszy, potem w mące pszenicznej albo w cieście do tego uczynionym z jajcy obwarzana, na masło albo oliwę gorącą kładziona, trochę soli a pieprzem potrząszszy. Drudzy nie warzą jej naprzód, ale surową smażą, aż przyrumienieje dobrze, potem na mięso kładą i warzą ją tak dobrze, aż do zmiękczenia, trochę mąki pszennej rozkłóciwszy albo przybiwszy dla gęstszej polewki, albo chleba białego z cukrem na tarło utartego, pieprzu tartego trochę, to wspólnie przywarzywszy, będzie potrawa barzo osobliwa.

Syreński, 1059–1061.

[Kucmerka dla chorych, 1613 r.]

Suchotnym ludziom potrawa barzo użyteczna, ochędożywszy korzonki, w talarki pokrajać i w słodkim mleku świeżo oddojonym warzyć, aż zmięknie, potem przez sito przebić. A przylawszy więcej mleka, do tego kilka żółtków świeżych wbić, cukru trochę albo jako kto słodko rad używa i przywarzyć trochę. Takowa potrawa bywa barzo przyjemna i rozkoszna do używania ludziom suchoty mającym. Inni miasto mleka z kapłona dobrego biorą do tego polewkę albo z mięsa jałowiczego, skopowego, albo cielęcego i pomienionym sposobem warzą. Owa jakimkolwiek obyczajem bywa przyprawiona, zdrowsza jest i przyjemniejsza do używania niżli marchew albo pasternak i krew lepszą daje ciału.

Syreński, 1061.

Konfekt z kucmerki [1613 r.]

Wziąć korzenia zdrowego i pięknie ochędożonego funt, pokrajać w talarki i w wodzie, w studziennej, chędogiej, warzyć do wywrzenia wody, że miękkie będąc, snadnie się dadzą warzęchwią rozetrzeć. A przebiwszy przez sitko, do funtu jednego onego przebiccia, cukru dwa funta przedniego przydać i na wolnym ogniu węglistym, do zgęsczenia konfektu albo letwarzu, przysmażyć a chować. Ten także, jako i w cukrze czyniony, jest do pomienionych niedostatków potrzebny i użyteczny. Tym sposobem tak konfekt i jako w cukrze korzenie inne rzeczy mogą być czynione i smażone, jako marchew, pasternak. Jednak które korzenie ma w sobie wielką korzenność i pieprzność albo gorzkość, we trójnasób cukru potrzeba im przydać, jako biedrzeniec, oman, lubczyk, dzięgiel. A do słodkich dwie tylko części.

³ Marek kuczmerka, *Sium sisarium*, roślina podobna do pasternaku, o jadalnych, słodkawych korzeniach zwanych korzeniami cukrowymi.

Konfekt z chrzanu [1613 r.]

Barzo użyteczny konfekt z niego bywa robiony tym sposobem: pokrajawszy go w talarki, namoczyć to w przednim winie białym (drudzy przylewają octu) i tak długo w polewanym garncu dobrze nakrytym moczyć, aż zmięknieje, potym odcedzić i przeczuchnąć, a do funtu wziąć miodu odszymbowanego półtora funta, na wolnym ogniu węglistym dobrze przysmażyć pilnie mieszając, a gdy napoły przechłodnie, przydać cynamonu dobrego łut, imbiru półtora łuta, kardamonu, kubeb, gwoździków, musztardowego orzecha po półtory kwinty, umieszać pilnie i używać.

Potrawa polewczana z pasternaku [1613 r.]

Bywa też barzo użyteczna potrawa albo polewka z pasternaku, tym sposobem czyniona. Pasternak w mokrą chustę albo w paczesi obwinąć i w żarzystym popiele upiec. Potym w kociki go pokrajać i w maśle abo smалу wieprzowym, abo gęsim tak długo smażyć, aż pobrunatnieje, dopieroż go w mięsnej polewce warzą, że zaś zmięknieje i drobią ośrzedkę białego chleba w to albo mąkę w maśle smażoną, a do jedzenia bardzo przyjemnego dają.

Rzepa okrągła i wodnica [1613 r.]

W polewce mięsnej rzepa warzona tuczy ciało jakokolwiek, ale wietrzności czyni, przeto pierwszą i wtórą wodę z niej odcedzić potrzeba, a mięsą polewką tłustą zalać albo ukropem trzecim zalawszy a masła albo smalcu gęsiego włożywszy, a kto dostatniejszy, że go na to stać może, cukru jeszcze do tego przyłożyć i dać jej dowrzeć. Tak lepszy pokarm ciała da i wietrzności mniej czyni. [...] Rzepne nasienie glisty z żywota pędzi, z sokiem świeżych limonii albo z pomorańcz kwaśnych dając po pół kwinty albo i po całej pić.

Rzepa z octem a z solą używana czyni apetyt do jedzenia, ale do strawienia żołądkowi ciężka, zwłaszcza niedowarzona statecznie.

Kasza jagłana, 1613 r.]

Z prosa otłuczonego bywa kaszywo, które jagłami zowią, te acz do strawienia są przycięższym, jednak kto z młodu im przywykł, są im nie trudne do trawienia, jako nam Polakom, Francuzom, Niemcom, Rusi, Litwie, Podolanom, w częstym, a mało nie w ustawicznym są używaniu, zwłaszcza ludziom wiejskim, pracowitym, fliśnikom, marynarzom, stawarzom. Też ludziom miejskim, rzemieślnikom, nawet stoły szlacheckie i pańskie zdobi, warząc je w mleku z masłem a z cukrem, takie pokarmem barzo smacznym i tuczającym bywają.

Uboższy, a chocia w bogatszych i przy dworach pańskich, dla czeladzi z wodą a z masłem i z solą je warzą.

Dobrze dzieci małe do tej potrawy zwyczajają, mieląc jagły na mąkę, w mleku ją warzyć, która daleko im zdrowsza i posilniejsza a niżli mięso, [od] którego prędko zamnożenie glist dostają.

[Syrop z tatarskiego ziela, 1613 r.]

Syrop z tatarskiego ziela tym sposobem ma być działany jako z inych ziół, korzenia jego z funt wzięwszy, drobno pokrajać i przetłuc, warzyć, aż do połowice wywre, precedzić. Cukru z potrzeb według upodobania przydać, znowu warzyć, szymując aż do zgęszczenia syropu. Cynamonu także według upodobania przydać i do przerzeczonych potrzeb chować.

Syreński, 22.

Przyprawa w cukrze albo w miedzie [1613 r.]

Ziele tatarskie rozmaicie bywa przyprawione i rozmaitym sposobem używane w pomienionych przypadkach: w soku, w polewce, w syropie, w cukrze albo w miedzie smażone. Także i same przez się gryzione. Przyprawują go w cukrze albo w miedzie tym sposobem jako imbir albo oman. Żołądkowi zimnemu i w trawieniu potraw osłabiałemu barzo służy. Chęć do jedzenia wzbudza. Ustom wdzięczny zapach daje.

Syreński, 22.

Słowniczek

bania – dynia, w czasach staropolskich określano ją też mianem korbas, kurbas. O ich kulinarnym przeznaczeniu szeroko pisał Syreniusz, który bardzo cenił dynie smażone w maśle lub oliwie z agrestem oraz opisywał potrawy i dynie na słodko. Baniami (dyniami) nazywano też wyrabiane z dyni lub o podobnym do nich kształcie dzbany, baniaki, pękate naczynia

barszcz – chodzi tu o tzw. „zielony barszcz”, czyli roślinę barszcz zwyczajny *selerowatych*, od której pochodzi nazwa wielu zup. Do celów kulinarnych używano przede wszystkim świeżych lub kiszonych młodych pędów rośliny. Znano wiele rodzajów zup z barszczu, o których wspomina Syreniusz („smaczna i wdzięczna jest polewka barszcz”) traktując tak roślinę, jak i gotowane z nią polewki jako coś powszechnie znanego i cenionego.

jagły – kasza jaglana z obtłuczonego i obłuskanego prosa zwyczajnego (*Panicum miliaceum*), bardzo popularna w dawnej kuchni

konfekt – w sensie ogólniejszym słodocze, konserwowane w cukrze różne składniki, owoce lub zioła, a także płatki róży smażone w cukrze, miodzie lub zaprawione w słodkim soku; w dawnej polskiej kuchni podstawa wielu deserów i wyrobów cukierniczych. Konfekt był czasem odróżniany od konfitur, od których był twardszy i gęstszy, niekiedy określany jako konfitury suche

kucmerka – roślina o jadalnych, słodkawych korzeniach zwanych korzeniami cukrowymi.

Inaczej niż u marchwi ma ona rozgałęziony korzeń. Dziś właściwie nieznana, dawniej uprawiana i spożywana powszechnie. Syreniusz podkreśla, że w Polsce kuczmerka była popularna i uprawiana głównie w ogrodach wokół Krakowa, a przyrządzano ją z ryżem i rodzynkami.

pasternak – roślina warzywna z o jadalnym korzeniu podobnym do pietruszki. Szeroko stosowany w dawnej kuchni, używany podobnie jak rzepa, marchew lub pietruszka. Syreniusz zachwala jego walory smakowe i wspomina o pasternaku podawanym z masłem lub oliwą, jako dodatek do baraniny lub wołowiny oraz w polewce. Pasternak w cukrze i konfiturę z pasternaku na miodzie stosowano do celów leczniczych.

rzepa – bardzo popularna w dawnej kuchni warzywo, podgatunek kapusty o zgrubiałym, jadalnym korzeniu, w dawnej kuchni pełnił rolę podobną do dzisiejszych ziemniaków

tatarskie ziele – tatarak, aromatyczna roślina rosnąca w szuwarach, na brzegach stawów czy jezior, wykorzystywana kiedyś do wytwarzania słodyczy, cukierków, syropów i napojów