

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 BROSKO, 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 odłamy 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 *Galantyna z prosięcia* i Kingi Paruzel *Faszzerowana pieczeń z indyka*) 75

MARIA CZEMPKA-WEWIÓRA, ANNA GAŁĘZIOWSKA-KRZYSTOLIK

Kuchnia polska – 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

Nudle, karminadle i kreple, czyli kuchnia śląska bez tajemnic 131

Noty o autorach 143