

Для даведак

Жвір – буйназарністы жоўты пясок.

Жур – негусты аўсяны кісель.

Жырандоль – фігурны падсвечнік для некалькіх свечак.

Збіцень – гарачае пітво з мёдам і спецыямі.

Конаўка – металічны посуд з ручкай для піцця вады.

Ламанцы – даўня мучная страва.

Локшыны – самаробныя макароны.

Лядоўня – склеп з лёдам для захоўвання прадуктаў.

Мачанка – страва з сала, мяса і каўбасы, падкалочаная мукой.

Мачыльня – месца, дзе мочаць лён.

Мянташка – наждачная лапатка, якой востраць касу.

Наліснікі – вельмі тонкія бліны з пшанічнай мукі.

Палукашак – плецены кораб.

Панцак – суп з ячных круп.

Пячурка – невялікая ніша ў сцяне печы.

Узвар – адвар з ягад, траў.

Хрусты – мучны выраб з мукі, малака, яек, масла, цукру.

Рондаль – каструля, ёмістасць (звычайна мэталічная) для падрыхтоўкі ежы метадам варэння на адкрытым агні або ў духавай шафе. Як правіла, гэтая ёмістасць з ручкамі і вечкам.

Медзвядзі – калдуны беларусы рабілі з мукі, а з бульбы атрымліваюцца медзвядзі.

Верашчака-мачанка: падсмажаныя кавалачкі сала, каўбасы, свіныя рабрынкі з вострымі прыправамі падкалочваюць мукой і тушаць у печы. На паўночным захадзе Беларусі верашчаку тушаць на бураковым квасе. Ядуць як мачанне для бліноў.

Камаедзіца – беларускае народнае свята, звязанае з сустрэчай вясны

Патэльня – прыстасаванне для смажання ежы. Мае, як правіла, круглую форму. Можа быць без ручак, з адной ручкай або з двума ручкамі. Вырабляецца з чыгуну, нержавеючай сталі або сталі, пакрытай рознымі эмалямі, алюмінія, керамікі і інш. матэрыялаў.

Вакацыі – канікулы.

Поліўка – даўня назва любога супу, апроч некаторых, якія мелі адметныя назвы (баршчу, капусты).

Локшына – старадаўня беларуская страва з крухмальных блінцоў.