



UNIWERSYTET SZCZECIŃSKI



NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ



Polska
kuchnia
narodowa
i regionalna

We wrześniu wiele gmin w Polsce organizuje Święto Pieczonego Ziemniaka lub Dzień Kartofla. W Poznaniu, **potocznie zwanym*** Pyrlandią, imprezie **nadano miano*** Święta Pyry. A cóż to za wydarzenie? Jest to sposób przywitania jesieni, który w ostatnich latach **zyskuje na popularności***. Wiele gmin w Polsce przygotowuje z tej okazji festyny, koncerty, pikniki i imprezy rodzinne z licznymi konkursami dla dzieci i młodzieży. Termin obchodzenia święta nie jest przypadkowy, ponieważ to właśnie we wrześniu na wsiach organizowano **wykopki***. Jesienne zbieranie plonów tradycyjnie było związane z paleniem ognisk i pieczeniem świeżo wykopanych ziemniaków. Ognisko do dziś jest jednym z głównych elementów obchodzenia Dnia Kartofla. Tak jak nasi przodkowie, pieczemy ziemniaki w całości. Niektórzy nadziewają je na kijek i pieką jak kiełbaskę, inni wolą zakopać je w popiele i czekają, aż upieką się w ogniskowym żarze. Każdy sposób jest dobry, a smak pieczonego ziemniaka jest wyjątkowy i niepowtarzalny.

Jak pokazują badania, ziemniaki stanowią nieodłączny element codziennego menu ponad 80% Polaków. Robimy z nich pyszne kopytka, pożywne kluski śląskie, smażone placki ziemniaczane i oczywiście nasze ulubione frytki. Czasem **okraszamy*** je skwarkami i posypujemy natką pietruszki. Jeśli ugotujemy ziemniaki w osolonej wodzie i podamy je z kotлетem schabowym i kapustą (może być kiszona lub zasmażana – jak kto woli), a na pierwsze danie przygotujemy rosół z makaronem, to mamy tradycyjny świąteczny obiad.

O popularności ziemniaków w polskiej kuchni świadczą też różne sposoby ich nazywania – w zależności od regionu. W Wielkopolsce są to pyry, wśród Kaszubów – bulwy, na Podhalu – grule, dla Kresowiaków – barabole, dla Kurpiów i Ślązaków – kartofle. A jeśli będziecie w Poznaniu, to koniecznie odwiedźcie Poznańskie Muzeum Pyry – jedyne takie miejsce w Polsce w całości poświęcone ziemniakowi.

Słowniczek do tekstu

Potocznie zwać – określać / nazywać coś / kogoś powszechnie i nieformalnie.

Ten fotel zwiemy potocznie uszakiem.



Nadać miano – nazwać kogoś / coś

Polacy nadali tej bitwie miano "cudu nad Wisłą".

Zyskać na popularności – stać się znanym / popularnym

Ta technologia zyskuje na popularności wśród producentów samochodów.

Wykopki - ????

Okraszać – dodać do potrawy np. skwarków, smażonej cebuli, ziół; posypać potrawę jakimś dodatkiem.

Gotowe pierogi okraszamy topionym masłem i cebulką.



Spróbuj na podstawie tekstu odpowiedzieć na pytania.

1. Co to jest Święto Pieczonego Ziemniaka i na czym polegają jego obchody? Czy słyszałeś / słyszałaś kiedyś o takim święcie? Czy w Twoim kraju organizuje się podobne imprezy?
2. Z jaką tradycją wiążą się obchody święta ziemniaka? Co to są wykopki?
3. Czy znasz smak ziemniaka pieczonego w ognisku? Lubisz go?
4. Jak wygląda tradycyjny świąteczny obiad w Polsce? Jakie dania są wtedy podawane?
5. Gdzie w Polsce znajduje się Muzeum Pyry i dlaczego warto je odwiedzić?
6. Jakie miasto w Polsce potocznie jest nazywane Pyrlandią. Jak sądzisz – dlaczego?

Wpisz: kluski śląskie, kopytka, frytki, placki ziemniaczane

OPIS DANIA	NAZWA DANIA
a) Jest to rodzaj klusek, które są wykonane z ziemniaków, mąki i jajek. Ich nazwa pochodzi od ich kształtu, który przypomina kopyto. To danie ma swoje korzenie w polskiej kuchni wiejskiej i było tradycyjnie przygotowywane przez gospodynie na wsiach.	
b) Są to cienkie kawałki ziemniaka pokrojone w słupek i smażone na głębokim oleju.	
c) Ich głównymi składnikami są starte na tarce surowe ziemniaki z dodatkiem cebuli (niekiedy składnik ten się pomija), jajek, niewielkiej ilości mąk i soli. Można podawać je na słono (np. z sosem lub śmietaną) lub na słodko (posypane cukrem).	
d) Jest to rodzaj klejących się, lekko „gumowych” (przypominających gumę) klusek ziemniaczanych, przygotowanych z ugotowanych ziemniaków i mąki ziemniaczanej. Są one formowane w kulki ze wgłębieniem, a następnie gotowane w osolonym wrzątku. Najczęściej podaje się je jako dodatek do dań mięsnych z sosem. Te kluski są popularne na Górnym Śląsku.	

Wpisz: *kluski śląskie, kopytka, frytki, placki ziemniaczane*



1



2



3



4

Slajd 6

- *Dopasuj do poniższych słów co najmniej po trzy pasujące określenia. Pamiętaj o właściwej formie gramatycznej. Użyj następujących słów (słowa mogą się powtarzać): niepowtarzalny, słony, słodki, osolony, gorący, smażony, gotowany, pożywny, kiszony, zasmażany, głęboki, ziemniaczany, roślinny*

Wzór: placki ziemniaczane – *słone, słodkie, gorące, smażone, pożywne*

frytki –

smak –

woda –.

kapusta –

kluski –

olej –

Smażenie w głębokim oleju (tłuszczu)



Uzupełnij tabelę z nazwami regionów Polski i ich mieszkańców.

REGION	MIESZKANIEC (on)	MIESZKANKA (ona)	MIESZKAŃCY (oni)
Pomorze	Pomorzanie	Pomorzanka	
Wielkopolska	Wielkopole		Wielkopolanie
Małopolska		Małopolanka	
Mazowsze		Mazowszanka	
Podlasie	Podlasianin		Podlasianie
Podhale		Podhalanka	
Kujawy			Kujawianie
Śląsk	Ślązak	Ślązaczka	Ślązacy
Kaszuby	Kaszub	Kaszubka	Kaszubi
Kurpie (lub: Kurpiowszczyzna)	Kurp	Kurpianka	Kurpie
*Kresy	Kresowianin	Kresowianka	Kresowiaci

Kresy – ziemie znajdujące się na skraju państwa, pogranicze. W polskiej kulturze określa się tak dawne wschodnie pogranicze Polski. Obecnie są to fragmenty obszarów państwowych Ukrainy, Białorusi i Litwy.





Uzupełnij

Ziemniaki są w Polsce różnie nazywane. Wszystko zależy od regionu.

1. *Kresowiaci* mówią o nich „barabole”.
2. nazywają je „pyrami”.
3. używają nazwy „bulwy”.
4. i mówią po prostu „kartofle”.
5. A posługują się nazwą „grule”.

1) Bohdan spędził wakacje w Polsce. Podróżował pociągiem i odwiedził wiele ciekawych regionów tego pięknego kraju. Bohdan uczy się języka polskiego już kilka lat, ale podczas podróży przekonał się, jak trudno się czasem dogadać.

Swoją wycieczkę rozpoczął na Kaszubach. Na dworcu zapytał konduktora:

- Przepraszam, czy pociąg do Białegostoku odjeżdża z peronu pierwszego?

W odpowiedzi usłyszał tylko:

- **Jo**, z pierwszego.

Zadanie: Wybierz z nawiasów prawidłowe formy.

a) Pan konduktor pochodzi z Kaszub, więc jest
(*Kaszubką, Kaszubem*).

b) Słowo *jo* oznacza: (*tak, nie, nie wiem, dlaczego*).

c) Bohdan był Kaszubach (*na, w, do*).

2) Bohdan nie zrozumiał, co konduktor miał na myśli, ale zabrakło mu czasu na zastanawianie się. Pociąg już odjeżdżał, dlatego trzeba było działać szybko. Chłopak wszedł do wagonu i drzwi się zatrzasnęły. Usiadł w przedziale, w którym były już dwie panie. Jak się okazało, była to Pani Agnieszka i Pani Krystyna, obie pochodziły ze Śląska. Bohdan grzecznie się z nimi przywitał, a potem z zaciekawieniem przysłuchiwał się ich rozmowie. Pani Agnieszka żaliła się na pogodę. Mówiła, że w nocy w **izbie** było bardzo zimno i nie mogła spać. Na to Pani Krystyna odpowiedziała, że musiała z tego powodu **hajcować** i że już nie pamięta, kiedy ostatni raz **hajcowała** latem. Bohdan nie do końca rozumiał, o czym rozmawiały, dlatego zmarszczył brwi i podrapał się po swojej łysej głowie. Ten gest dostrzegła Pani Krystyna i powiedziała do swojej koleżanki:

– Taki młody, a już **glacaty**!

Zadanie: Wybierz z nawiasów prawidłowe formy.

- Pani Agnieszka i Pani Krystyna pochodzą ze Śląska, więc są (Ślązakami, Ślązaczkami, Ślązaczki).
- Słowem **izba** określa się na Śląsku (łazienkę, pokój, piwnicę, korytarz).
- **Hajcować** to znaczy (rozpalać ognisko, palić w piecu, ubierać się ciepło).
- Jeśli ktoś jest **glacaty**, to znaczy, że jest (mądry, ładny, łysy, przygarbiony).
- Bohdan przyjechał (na Śląsk, do Śląska, w Śląsk).
- Bohdan był Śląsku (w, na).

3) Po kilku godzinach chłopak wysiadł z pociągu i parę następnych dni spędził na Podlasiu. Odwiedził tam swoją koleżankę Anię. Poszli razem do kawiarni. Kiedy kelner przyniósł im herbatę, Ania oburzyła się, że nie dostała łyżeczki i nie ma czym **zabeltać**. Potem dostrzegła, że w szklance pływają jakieś **farfocle**. Krzyknęła, że to nie jest porządna kawiarnia, tylko **barachło** i kazała wymienić napój na nowy. Podczas rozmowy opowiedziała Bohdanowi o pewnym **bambaryle**, który kiedyś zaprosił ją do restauracji, ale nie umiał się zachować i położył **syry** na fotelu. Bohdan słuchał uważnie, ale niewiele zrozumiał z opowieści Ani.

Zadanie: Wybierz z nawiasów prawidłowe formy.

- Ania pochodzi z Podlasia, więc jest (Podlasianką, Podlasią, Podlaską).
- Ania chciała **zabeltać** herbatę, czyli ją (ostudzić, posłodzić, zamieszać, wylać).
- W herbacie pływały **farfocle**, czyli (przyprawy, paprochy, włosy).
- **Barachło** oznacza, że coś jest (niezwykle wartościowe, byle jakie, godne polecenia, zaniedbane).
- Słowem **bambaryla** określamy kogoś (chudego, grubego).
- **Syra** to potoczne słowo, które oznacza (rękę, kolano, głowę, pośladek, nogę).
- Bohdan spędził kilka dni Podlasiu (w, na).

4) Kolejnym przystankiem w podróży była Wielkopolska. Bohdan chciał tu odwiedzić znajomego, ale nie wiedział, jak dojść do jego domu. Zapytał przypadkowego przechodnia, a ten mu polecił, żeby szedł **na szagę** przez pola, to będzie krócej. Bohdan nie zrozumiał, ale zadzwonił do znajomego i on wytłumaczył mu drogę. Podczas spotkania dowiedział się, że ich wspólny kolega nie zdał egzaminu na studiach, bo to **nygus** i nie chce mu się uczyć.

Zadanie: Wybierz z nawiasów prawidłowe formy.

- Znajomy Bohdana mieszka w Wielkopolsce, więc jest (Wielkopolakiem, Wielkopolaninem, Wielkopański).
- Iść na szagę to znaczy (iść na ukos, iść szybko, iść po trawie).
- Nygus to (inteligentny człowiek, laik, leń, znawca).
- Bahdan odwiedził znajomego ... Wielkopolsce (na, w).

5) Potem Bohdan trafił do Małopolski. Zatrzymał się u swojej krewnej, która poczęstowała go **andrutem**. Opowiadała, że kupiła wczoraj na przecenie **bańki** na choinkę, bo chociaż jest lato, to ona już myśli o Bożym Narodzeniu. Potem zaproponowała, żeby wyszli **na pole**, ponieważ jest piękna pogoda. Bohdan bardzo się zdziwił, bo ciocia mieszkała na osiedlu, na którym nie było żadnego pola, tylko bloki mieszkalne, małe sklepiki i dwa przystanki.

Zadanie: Wybierz z nawiasów prawidłowe formy.

- Krewna Bohdana jest (*Małopolanką, Małopolką, Małopolem*).
- Andrut to (*kielbasa, owoc, cukierek, wafel*).
- Słowem bańki określa się w Małopolsce (*kokardki, bombki, pierniki*).
- W Małopolsce wyjść na pole oznacza (*spacerować po polu, wyjść na dwór, uprawiać sport na świeżym powietrzu*).

6) Ostatnim regionem Polski, który zwiedził Bohdan było Podhale. Tu poznał prawdziwego górala, który wziął go na wyprawę w góry. Tam pokazał mu piękną *siklawę* i zaprowadził do *bacówki*, w której spróbowali prawdziwej *bryndzy*. Na pamiątkę Bohdan kupił sobie *ciupagę*.

Zadanie: Wybierz z nawiasów prawidłowe formy.

- Górska siklawka to (*kałuża, rzeka, wodospad, staw*).
- Bacówka to (*podhalańska willa, domek pasterski, garaż*).
- Bryndza to ser z mleka (*krowiego, koziego, owczego*).
- Bohdan kupił ciupagę, czyli (*małą siekierkę, scyzoryk, składany nóż, drewniany młotek, dużą miotłę*).
- Bohdan był Podhalu (*w, na, do*).

Czy wiesz, jakie słowa są charakterystyczne dla poszczególnych regionów Polski? Uzupełnij tabelę następującymi przykładami:

*syry, jo, glacaty, farfocle, hajcować, bacówka,
iść na szagę, wyjść na pole, bańka, barachło,
bambaryła, andrut, bełtać, sikława, izba,
ciupaga, nygus, bryndza*

Kaszuby	Śląsk	Podlasie	Wielkopolska	Małopolska	Podhale
		syry			

Ułóż dialogi, w których użyjesz słów z tabeli. Pracuj według wskazówek:

- *Bohdan jest na Kaszubach i rozmawia ze sprzedawcą w sklepie. Chce kupić wodę.*
- *Jest zima. Bohdan spędza ferie zimowe na Śląsku. Zatrzymał się w pensjonacie u Ślązaków. W budynku jest zimno i Bohdan prosi gospodarza o włączenie ogrzewania.*
- *Bohdan odwiedza na Podlasiu koleżankę, która zaprasza go do domu i częstuje obiadem.*
- *Bohdan jest w Wielkopolsce. Wybrał się na spacer i się zgubił. Próbuje zapytać kogoś o drogę.*
- *Bohdan spędza Boże Narodzenie u znajomych w Małopolsce. Razem szykują się do świąt.*
- *Bohdan zwiedza Podhale. Chce kupić mamie prezent i pyta znajomego Podhalanina, co najlepiej nadaje się na pamiątkę z gór.*

KULINARNA MAPA POLSKI

Współczesna kuchnia polska jest dziedzictwem wielowiekowej tradycji. Opiera się ona na daniach mięsnych i mącznych. Często wykorzystuje się w niej ziemniaki i kapustę oraz wszelkiego rodzaju kiszonki. Wiele dań bazuje na składnikach, które daje polska ziemia, takich jak: zboża, kasze, fasola, groch oraz warzywa i owoce. W naszej kuchni nie brakuje także ryb. Z wieloma polskimi miastami i regionami kojarzą się różne charakterystyczne dania i przysmaki. Poznaj niektóre z nich i dowiedz się, jak samodzielnie je przyrządzić.

Obwarzanki krakowskie

Obwarzanek ma kształt spiralnie skręconego pierścienia. Jest to wytrawne pieczywo o średnicy kilkunastu centymetrów, posypane makiem, sezamem lub solą. Obwarzanki często bywają mylone z **bajglami** lub **preclami** – wypiekami o nieco podobnym kształcie, ale różniącymi się recepturą i smakiem. W Krakowie znajduje się Żywe Muzeum Obwarzanka, w którym można poznać historię tego przysmaku, a nawet samodzielnie go wykonać. Na przełomie maja i czerwca krakowianie obchodzą Święto Obwarzanka – festiwal poświęcony produktowi, który związany jest z Krakowem od kilkuset lat.

Krakowski obwarzanek jest tradycyjnym wyrobem regionalnym, który posiada europejski znak „Chronione Oznaczenie Geograficzne”. Oznacza to, że jeśli jakaś piekarnia chce wpisać do swojej oferty obwarzanki krakowskie, musi nie tylko produkować je w mieście i powiecie krakowskim, ale także zdobyć certyfikat. Jeżeli nie wybierasz się do Krakowa, a chcesz spróbować, jak smakują obwarzanki, możesz przygotować ich domową wersję według następującego przepisu:

Składniki:

500 g mąki pszennej

50 g świeżych drożdży

100 g masła

100 ml ciepłej wody

100 ml mleka

pół łyżeczki soli i szczypta cukru

dodatkowo: szczypta soli, sezam lub mak

Sposób przygotowania:

1. *Przygotować zaczyn: drożdże rozkruszyć z cukrem, wymieszać z ciepłą wodą i mlekiem, zostawić do wyrośnięcia.*

2. *Mąkę przesiać przez sito i wymieszać z solą.*

2. *Rozpuścić masło i zostawić do ostygnięcia.*

4. *Połączyć zaczyn z mąką i masłem. Wyrobić ciasto. Odstawić na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.*

5. *Z ciasta odrywać niewielkie kulki i palcami formować z nich wałeczki (tzw. sulki). Zlepić końcówki dwóch wałeczków i spiralnie owinąć je wokół siebie. Połączyć końcówki spirali, formując z nich obwarzanka.*

6. *W szerokim garnku zagotować wodę. Każdy obwarzanek zanurzyć w gorącej wodzie na chwilę. Wyłowić, odsączyć i położyć na blaszkę.*

7. *Posypać solą, sezamem lub makiem.*

8. *Piec 20-30 minut w temperaturze 180-190°C na złoty kolor.*

Powiedz, co wiesz na temat obwarzanka. Ułóż wypowiedź na podstawie kolejno ułożonych haseł: spirala – kilkanaście centymetrów – mak – muzeum – festiwal – certyfikat

Obwarzanek ma kształt spiralnie skręconego pierścienia. Jest to wytrawne pieczywo o średnicy kilkunastu centymetrów, posypane makiem, sezamem lub solą. Obwarzanki często bywają mylone z bajglami lub preclami – wypiekami o nieco podobnym kształcie, ale różniącymi się recepturą i smakiem.

W Krakowie znajduje się Żywe Muzeum Obwarzanka, w którym można poznać historię tego przysmaku, a nawet samodzielnie go wykonać. Na przełomie maja i czerwca krakowianie obchodzą Święto Obwarzanka – festiwal poświęcony produktowi, który związany jest z Krakowem od kilkuset lat.

Krakowski obwarzanek jest tradycyjnym wyrobem regionalnym, który posiada europejski znak „Chronione Oznaczenie Geograficzne”. Oznacza to, że jeśli jakaś piekarnia chce wpisać do swojej oferty obwarzanki krakowskie, musi nie tylko produkować je w mieście i powiecie krakowskim, ale także zdobyć certyfikat. Jeżeli nie wybierasz się do Krakowa, a chcesz spróbować, jak smakują obwarzanki, możesz przygotować ich domową wersję według następującego przepisu:

Do poniższych czasowników niedokonanych dobierz z tekstu formy dokonane.

Wzór:

przygotowywać – przygotować

kruszyć – rozkruszyć

mieszać –

zostawiać –

siać –

rozpuszczać –

łączyć –

robić –

odstawiać –

lepić –

owijać –

gotować –

zanurzać –

łowić –

sączyć –

kłaść –

sypać –

Sposób przygotowania:

mieszać –
zostawiać –
siać –
rozpuszczać –
łączyć –
robić –
odstawiać –
lepić –
owijać –
gotować –
zanurzać –
łowić –
sączyć –
kłaść –
sypać –

1. Przygotować zaczyn: drożdże *rozkruszyć* z cukrem, *wymieszać* z ciepłą wodą i mlekiem, *zostawić* do wyrośnięcia.
2. Mąkę *przesiać* przez sito i *wymieszać* z solą.
2. *Rozpuścić* masło i *zostawić* do ostygnięcia.
4. *Połączyć* zaczyn z mąką i masłem. *Wyrobić* ciasto. *Odstawić* na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
5. Z ciasta *odrywać* niewielkie kulki i *palcami formować* z nich wałeczki (tzw. sulki). *Zlepić* końcówki dwóch wałeczków i *spiralnie owinąć* je wokół siebie. *Połączyć* końcówki spirali, *formując* z nich obwarzanka.
6. W szerokim garnku *zagotować* wodę. Każdy obwarzanek *zanurzyć* w gorącej wodzie na chwilę. *Wyłowić*, *odsączyć* i *położyć* na blaszkę.
7. *Posypać* solą, sezamem lub makiem.
8. *Piec* 20-30 minut w temperaturze 180-190°C na złoty kolor.

Obwarzanki krakowskie

Znajdź w Internecie informacje na temat bajgli i precli. Ułóż krótkie opisy tych produktów:

Bajgle –

.....

.....

Precle –

.....

.....



NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ



UNIWERSYTET SZCZECIŃSKI

KREM SUŁTAŃSKI

Nazwa deseru wzięła się od dużej ilości **rodzynek sułtańskich*** w przepisie, które w czasach **Gierka*** były towarem ogólnie dostępnym, ale i luksusowym. Cukiernie i kawiarnie w latach 60. i 70. musiały mieć w menu ten deser.

Składniki:

- 1,5 szklanki śmietany kremówki 30% (zimnej, prosto z lodówki)
- 5 dag rodzynek
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżeczka kakao
- beza

Przygotowanie:

Namocz rodzynki (w ciepłej wodzie lub w alkoholu). Ubij śmietanę kremówkę z cukrem pudrem. Podziel na pół i do jednej połówki dodaj rodzynki, a do drugiej kakao. Na dnie **pucharku*** ułóż bezę, na to wyłóż śmietanę z kakao, a potem śmietanę z rodzynkami. Udekoruj według własnej fantazji.

Kuchnia PRL-u

***PRL - Polska Rzeczpospolita Ludowa** - pod taką nazwą Państwo Polskie funkcjonowało w czasach zależności od ZSRR (Związek Socjalistycznych Republik Radzieckich)

***Rodzynki sułtańskie** - najstodsy typ rodzynek (*UWAGA! ten rodzynek i ta rodzynka*)

***Edward Gierek** - rządził Polską w czasach PRL-u w latach 1970-1980. Stworzył pozorny dobrobyt. W tym czasie Polska zadłużyła się na lata.



„Chcesz cukierka? Idź do Gierka. Gierk ma, to ci da.”

***Pucharek** - szklane naczynie w formie szerokiego głębokiego kielicha, służy do podawania lodów i deserów; kształtem przypomina puchar.

„Dziewczyny do wzięcia”, 1972, Polska, reż. Janusz Kondratiuk



Trzy panny z podwarszawskiej wsi jadą do stolicy, żeby poznać chłopców z miasta. Zamawiają w kawiarni krem sułtański, a amanci ze stolika obok (Magister i Inżynier) po długich namysłach jak tu panny poderwać, zamawiają dla nich jeszcze raz to samo.

„Dziewczyny do wzięcia”, 1972, Polska, reż. Janusz Kondratiuk

ZADANIA:

1. Jak uważasz, dlaczego dziewczyny nie odmówiły deseru i zjadły aż trzy porcje, chociaż wcale nie miały na nie ochoty? Czy uważasz, że to wina źle rozumianej grzeczności językowej?
2. Dlaczego jedna z bohatererek się rozplakała?
3. Na czym polega komizm w przedstawionych fragmentach (na przykład: skąd wiemy, że jeden z bohaterów wcale nie pracuje w biurze?)
4. Jak rozumiesz tytuł filmu?

Ciekawostki:

1. „wzięłem” zamiast „wziąłem” zdradza brak wykształcenia u mężczyzny;
2. złote zęby – znak bogactwa w PRL-u.

<https://www.youtube.com/watch?v=I3nG5sByXm8>

https://www.youtube.com/watch?v=_YEJuJf-7Bk