



**Jan-Długosz-Universität
in Częstochowa
Institut für Sprachwissenschaft**



**Uniwersytet
Wrocławski**

**Universität Wrocław
Institut für Germanistik
Lehrstuhl für Angewandte Linguistik**

Internationale Tagung

**DIE KULINARISCHE WELT IN SPRACHE, KULTUR UND
LITERATUR I**

*

**ŚWIAT KULINARNY W JĘZYKU, KULTURZE I
LITERATURZE I**

18.-20. November 2021

Abstracts

Abstracts (alphabetisch)

Vorname, Name, Titel des Referats	Beata Bury (Bielsko-Biała): Food for thought: morphological analysis of English borrowings in Polish food and cooking blogs
<p>The unrestricted access to mass media, especially the internet, have led to the increased influence of English on the Polish language. This intense language contact has resulted in a great number of English affixes, words and phrases that have influenced Polish lexis, semantics and grammar. The Polish language has become inundated with borrowings from English in various spheres of life. Linguists of all subfields and theoretical frameworks have attempted to analyse the salient features of English loanwords.</p> <p>The purpose of the presentation is to investigate the use of English culinary loanwords in the Polish language. It was decided to use blogs as a research material due to the increased accessibility and ubiquity of these online diaries. The present study provides a corpus-based analysis of English culinary borrowings in the Polish language. The corpus consists of 526 borrowings from English that were collected from ten Polish food and cooking blogs. In order to carry out the analysis, quantitative and qualitative research methods were applied. The study covers morphological analysis of borrowings from English. The current study shows that the English language exerts a steady influence on the language of Polish food and cooking blogs.</p>	
Vorname, Name, Titel des Referats	Helga Begonja (Zadar): Frittierte Pikarelle und Oktopussalat – Adriatische Fische und Weichtiere in deutschen Übersetzungen kroatischer Nationalgerichte
<p>Kroatien ist ein mediterranes Touristenland. Seine Nationalgerichte (z. B. gesalzene Sardellen, Octopus à la Brodetto, panierte Seezungefilets, Zweibindenbrasse gekocht) enthalten oft die Namen der adriatischen Fische und Weichtiere. Die Namen dieser gastronomischen Kultureme sollten mit besonderer Sorgfalt ins Deutsche übertragen werden, da ihre adäquaten Übersetzungen wesentlich dazu beitragen können, die kroatische Esskultur zu entdecken.</p> <p>In diesem Beitrag werden die deutschen Übersetzungen kroatischer gastronomischer Nationalgerichte, in denen die Namen der adriatischen Fische und Weichtiere erscheinen. Die Analyse wird am Beispiel von Speisekarten der Stadt Zadar durchgeführt. Es werden die sehr häufig vorkommenden semantischen Fehler untersucht, die sogar in den Übersetzungen der bekanntesten nationalen Gerichte erscheinen. Anhand verschiedener ein- und zweisprachiger Wörterbücher wird analysiert, warum die angebotenen Übersetzungen in den Speisekarten semantisch falsch sind und es werden die adäquaten Übersetzungen vorgeschlagen. Die Analyse weist auch auf die Rolle der Übersetzer hin. Sie sollten als interlinguale und interkulturelle Vermittler handeln und mit angemessenen Übersetzungen zur Verbreitung von der kroatischen gastronomischen Kultur unter ausländischen Gästen und Touristen beitragen.</p>	
Vorname, Name, Titel des Referats	Justina Daunorienė (Vilnius): Zur Geschichte der Mehrsprachigkeit in Litauen: mehrsprachiger kulinarischer Wortschatz in den litauischen Almanachen der Zwischenkriegszeit (1918-1940) – eine Fallstudie
<p>Die Mehrsprachigkeit in Litauen hat eine lange und abwechslungsreiche Geschichte. Ihre Erscheinungsformen können unter verschiedenen Aspekten im Alltag, Bildungswesen, Verwaltungsbereich etc. untersucht werden. Das Zusammenleben und -wirken mehrerer Kulturen samt ihren Sprachen auf einem Territorium kann gut dank verschiedener zeitgenössischer Schriftquellen veranschaulicht werden.</p> <p>Von dem multikulturellen und multisprachlichen alltäglichen Leben, von dem Wissenstransfer an verschiedene Bevölkerungsgruppen zeugen die Almanache (auch Jahreskalender genannt), die in der Gesellschaft des jungen unabhängigen litauischen Staates (nach 1918) als populäres Medium schnell Verbreitung fanden: Sie boten Auskunft zur Kirche und Landwirtschaft, Ratschläge für den Haushalt, populärwissenschaftliche und schöngestige Texte, auch aktuelle wirtschaftliche, juristische oder sogar politische Informationen. Sprachlich gesehen zeigen sie den aktuellen Sprachgebrauch in der Gesellschaft: Die litauische Sprache wurde durch engen Kontakt mit anderen Sprachen der lokalen Bevölkerung, vor allem Polnisch und Russisch, teilweise auch Deutsch, stark beeinflusst und nahm mehrere Lexeme in den Alltags-, aber auch in den Fachwortschatz auf. Im Vortrag wird versucht, den engen sprachlichen Kontakt und die Bereicherung des litauischen Wortschatzes durch die Belege anderer Sprachen im kulinarischen</p>	

Bereich anhand der Haushaltsratschläge und kulinarischer Rezepte in den Almanachen der Zwischenkriegszeit aufzuzeigen.

Vorname, Name, Titel des Referats	Daun Jiye (Poznań): Eine vergleichende Studie zu Kochverben im Deutschen und Chinesischen
--------------------------------------	--

治大国如烹小鲜 (zhì dàguó rú pēng xiǎo xiān, ein großes Land zu regieren, ist wie ein kleines frisches Essen zu kochen), das ist eine Idee von Laozis Konzept über die Regierung eines Landes im Tao Te Ching. Laozi stellt 治国 (zhìguó, das Land regieren) und 烹鲜 (pēngxiān, kochen) in die gleiche Position, was genug ist, um die Rolle und Bedeutung des Kochens und Essens in der chinesischen Kultur beweisen zu können. Kochen und Essen sind mit allen Menschen auf der Welt eng verbunden und sind nicht nur eine notwendige lebenserhaltende Tätigkeit im täglichen Leben, sondern beinhalten auch soziale und kulturelle Faktoren wie unterschiedliche Lebensgewohnheiten und humanistische Gebräuche der einzelnen Nationen. Daher versucht dieser Artikel, den Vergleich zwischen chinesischen und deutschen kulinarischen Verben und kulinarischer Esskultur aus semantischer Perspektive zu ziehen, um ein tieferes Verständnis der Unterschiede in der Kochwissenschaft und der Sozialkultur zwischen den beiden Ländern zu erlangen.

Vorname, Name, Titel des Referats	Romina-Elena Donțu (Cluj-Napoca): Symbolik der Speisen in Märchenromanen
--------------------------------------	---

Am Ende des 20. Jh. und zu Beginn des 21. Jh. wurde eine große Anzahl von Märchenadaptionen veröffentlicht. Die hier ausgewählten Märchenromane „Goldröschen“ von Jenny Völker und „So finster, so kalt“ von Diana Menschig stellen nicht nur Motive der klassischen Märchen, sondern auch eine vielfältige Palette an Speisen dar. Die beiden Autorinnen der Märchenromane übernehmen die Speisen aus den klassischen Märchen, wobei sie ihnen positive Funktionen zuordnen.

Das Thema der Kulinarik in der Literatur, in Märchen oder Romanen von Franz Kafka, Günter Grass u. a. wurde von Tanja Rudtke behandelt. Davon ausgehend wird diese Untersuchung die Nahrungsmittel aus den Märchenromanen aus kulturgeschichtlicher und semantischer Sicht interpretieren, um die Symbolik und Funktionen der Speisen in den Texten zu bestimmen. Als methodische Unterstützung für die Symbolik der kulinarischen Aspekte werden die Theorie der Adaption, Studien über die Kulinarik und eine qualitative Literaturanalyse verwendet.

Schlüsselwörter: Märchenroman, Adaption, kulinarische Lektüren, Symbolik, Funktionen.

Literaturverzeichnis

Primärliteratur:

1. Menschig, Diana: So finster, so kalt. München: Knauer 2014.
2. Völker, Jenny: Goldröschen. Norderstedt: Books on Demand 2021.

Sekundärliteratur:

1. Benson, Stephen: Contemporary fiction and the fairy tale. Detroit, Mich.: Wayne State Univ. Press 2008.
2. Caduff, Corina/ Vedder, Ulrike (Hg.): Neue Paradigmen der Gegenwartsliteratur. München: Fink 2005.
3. Csáky, Moritz/ Lack, Georg Christian (Hg.): Kulinarik und Kultur. Wien: Böhlau 2014.
4. Gasser, Markus: Die Postmoderne. Stuttgart: Metzler, 1997.
5. Hutcheon, Linda: A Theory of Adaptation. London: Routledge 2012.
6. Lüthi, Max: Märchen. Stuttgart: Metzler 2004.
7. Murray, Simone: The Adaptation Industry. London/ New York: Routledge 2013.
8. Pöge-Alder, Kathrin: Märchenforschung. Tübingen: Narr Francke Attempto 2016.
9. Propp, Vladimir: Morphologie des Märchens. Frankfurt am Main: Suhrkamp 1975.
10. Rudtke, Tanja: Kulinarische Lektüren: Vom Essen und Trinken in der Literatur. Bielefeld: Transcript 2014.
11. Sanders, Julie: Adaptation and Appropriation. London: Routledge 2015.
12. Teverson, Andrew (Hg.): The Fairy-Tale World. London: Routledge 2019.
13. Thomas, Eicher: Märchen und Moderne. Münster: LIT 1996.
14. Wierlacher, Alois/ Bendix, Regina (Hg.): Kulinaristik: Forschung, Lehre und Praxis. Berlin: LIT 2008.

Vorname, Name, Titel des Referats	Aleksandra Dyderska (Lublin): Ile polszczyzny w języku włoskim, a ile włoszczyzny w języku polskim? Polsko-włoskie i włosko-polskie wpływy międzyjęzykowe w leksyce kulinarnej
<p>Referat dotyczy włoskich i polskich zapożyczeń językowych w zakresie leksyki kulinarnej. W ramach analiz materiału leksykalnego podejmę próbę odpowiedzi na pytania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jakie były prawdopodobne przyczyny adaptacji wyrazów pochodzenia polskiego do języka włoskiego oraz włączania italianizmów do polszczyzny w zakresie tematyki kulinarnych? • czy wyrazy zapożyczone oddają ich pierwotne znaczenie, czy wraz z ich adaptacją do danego systemu językowego nadano im odmienny sens? • czy widoczne są zmiany w morfologii wyrazów zapożyczonych, tzn. czy dokonano transformacji zapożyczeń na potrzeby dostosowania pisowni lub wymowy do danego języka? <p>Zrealizowane badania mają charakter teoretyczno-przeglądowy, a wnioski oparte są na analizach semantycznych i morfologicznych leksykalnych zapożyczeń językowych (włoskich i polskich) z dziedziny gastronomii.</p> <p>Rezultaty badań wskazują na zdecydowanie większą liczbę omawianych zapożyczeń z języka włoskiego do języka polskiego (jak również do innych języków), a przyczyn tego zjawiska można doszukiwać się w powszechności kuchni i potraw włoskich. Jednakże w języku włoskim występują wyrazy pochodzenia polskiego (głównie nazwy potraw), lecz zostały one poddane modyfikacji i nie funkcjonują w pierwotnej (polskiej) formie. Badania wykazały również, iż włoskie zapożyczenia językowe zaadaptowane do polszczyzny często nie są tożsame z ich oryginalnym znaczeniem, a ich adaptacje zauważalne są w pisowni, wymowie, a także w powszechnym użyciu.</p>	
Vorname, Name, Titel des Referats	Przemysław Fałowski (Kraków): Gdzie na kawkę, a gdzie na kafičko? O nazwach lokali serwujących kawę w małych polskich i czeskich miastach
<p>Referat stanowi próbę porównania nazw czeskich i polskich kawiarni oraz cukierni znajdujących się w miastach liczących od 10 000 do 20 000 mieszkańców. W pierwszej kolejności zestawione zostaną polskie określenia <i>kawiarnia</i> i <i>cukiernia</i> oraz czeskie <i>kavárna</i> i <i>cukrárna</i> pod kątem ich pojemności semantycznej. Główna część analizy będzie obejmowała ponad sto czeskich i polskich urbochromatonimów badanych pod względem ich struktury oraz motywacji onomastycznej, m. in. z wykorzystaniem wcześniejszych publikacji autorstwa Czesława Kosyła, Edwarda Brezy, Miloslavy Knappovej, Adama Siwca czy Artura Gałkowskiego. Wybrane przykłady zilustrują przy okazji, w jaki sposób funkcjonuje kulturowy motyw kawy i związanych z nią wyrobów cukierniczych w małych miastach na terenie Polski i Republiki Czeskiej.</p>	
Vorname, Name, Titel des Referats	Laurent Gautier (Dijon): Weinmarkennamen – diskurslinguistisch betrachtet
<p>Onomastik als linguistische Teildisziplin erfreut sich in der germanistischen Linguistik seit immer großer Beliebtheit. Während die meisten Arbeiten bis vor kurzem vorwiegend sprachsystemisch orientiert waren, so gibt es nun immer mehr Studien, die das „diskursive Leben“ von Eigennamen unter die Lupe nehmen, insbesondere von Ergonymen (als „bewusst vom Menschen geschaffene[n] Namen“, Eckkrammer / Thaler 2013, 14), und noch genauer von Produkt- und Warennamen – wie es die Tagungsreihe „Names in the Economy“ deutlich zeigt.</p> <p>Dieser Tendenz folgend zielt der Beitrag darauf ab, Weinmarkennamen aus Deutschland und Österreich aus diskurslinguistischer Perspektive zu untersuchen. Dabei sollen folgende Fragen im Mittelpunkt stehen: Wie werden diese Namen von Winzern und Weinhändlern (zum Beispiel auf ihren Webseiten) kommentiert bzw. erklärt? Welche Bedeutungskomponenten werden in den Weinkommentaren aktiviert? Welche mentalen Repräsentationen werden dadurch beim Konsumenten bzw. Weinliebhaber erweckt?</p>	
Vorname, Name, Titel des Referats	Szymon Gębuś (Changchun): Sfera kulinarna w praktycznym nauczaniu języka polskiego jako obcego w Chinach. Edukacja językowo-interkulturowa wobec postulatów współczesności
<p>Sfera kulinarna to stały element glottodydaktyki polonistycznej. Niesie ze sobą zarówno możliwości różnorodnej dydaktyzacji, jak i zawiera pewną wartość kulturową, czyli w ramach tej dydaktyki może stanowić i stanowi element edukacji interkulturowej, nierozzerwalnie towarzyszącej edukacji językowej. Konstatacja ta otwiera pole do rozważań dotyczących interakcji dydaktyki językowej z dydaktyką kulturową, odbywającej się w ramach nauczania języka polskiego jako obcego, specyfiki tej interakcji w realiach chińskiej akademii oraz do zastanowienia się nad sensem i zakresem polonistycznej edukacji</p>	

kulturowej. Refleksja wiążąca się z tymi zagadnieniami w znacznym stopniu narzuca się w obliczu intensywnego rozwoju dyskursu dotyczącego tego pola edukacji polonistycznej, rosnącej popularności języka polskiego w Chinach, lecz także w związku z postulatami formowania dydaktyki akademickiej odpowiadającej na wymogi współczesności. Zakres i charakter tych wymogów odzwierciedla się w takich konstrukcjach ideowych jak „mapa umiejętności XXI wieku” czy postulaty Y. N. Harariego o konieczności wspierania w edukacji (akademickiej) takich umiejętności jak krytyczne myślenie, kooperacja, kreatywność i komunikacja. Mając na uwadze te ewolucyjne zmiany i pilne postulaty, można postarać się sformułować wnioski dotyczące możliwości i sposobów budowania efektywnej, rozsądnej i nowoczesnej dydaktyki języka polskiego jako obcego, która objęłaby szereg zagadnień, także sferę kulinariów.

Vorname, Name, Titel des Referats	Anna Godzich (Poznań): Językowo-kulturowy obraz pożywienia człowieka w języku włoskim - implikacje glottodydaktyczne
--------------------------------------	---

Jest powszechnie wiadomo, że we Włoszech jedzenie stanowi niezwykle istotny element życia, kultury, a także relacji międzyludzkich. O wadze jedzenia, rozumianego również jako wspólne biesiadowanie, i włoskiej jedzeniowości niech świadczy znakomita przewaga związków frazeologicznych z zakresu pola leksykalnego nazw produktów kulinarnych w słownikach frazeologicznych języka włoskiego w porównaniu do haseł w analogicznych słownikach polszczyzny, a także we włosko-polskich słownikach frazeologizmów (Skorupka 1989, Pittàno 1992, Lapucci 1993, Drzymała 1993, Kłosińska, Sobol, Stankiewicz 2005). Rosnącego zainteresowania badaczy dziedziną kuchni, kulturą i historią jedzenia czy też piśmiennictwa związanego z kulinariami dowodzą także najnowsze publikacje z tego zakresu, zarówno w Polsce, jak i we Włoszech: „Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura” (Żarski 2017) oraz „La Piazza delle lingue 2015 – L’italiano del cibo” (Morgana, De Martino, Stanchina 2016). Niniejszy referat ma za cel przedstawienie językowo-kulturowego obrazu pożywienia człowieka funkcjonującego we współczesnej włoszczyźnie. Jest to wieloaspektowa problematyka obejmująca m. in. następujące zagadnienia: frazeologizmy / terminy kulinarne we włoskim języku piłki nożnej (nominacja metaforyczna), jednostki leksykalne zakorzenione kulturowo / kulturemy (Nagórko 2004, Rak 2015), etymologię, zapożyczenia wewnętrzne, etnonimy pokarmosemiczne / atrybutywne, pokarmosemie, określenia z pola tematycznego pożywienia we włoskim dyskursie publicznym, wiedzę pragmalingwistyczną, firmonimy i nazwy produktów spożywczych jako element tzw. made in Italy, metafory i konceptualizowanie, obrazowanie. W analizie wyjaśnię: 1. istotę znajomości zagadnień z pola tematycznego pożywienia w dydaktyce interkulturowej (np. dydaktyka tłumaczenia prasowego, wiedza o kraju, którego język jest nauczany, seminarium tematyczne na bazie programu autorskiego), możliwość wprowadzania tej tematyki już od poziomu początkującego, 2. istotę wagi pożywienia we włoskiej rzeczywistości społeczno-kulturowej (np. włoskie rytuały i elementy kulturowe – poranki w barze), jest to swoisty „jedzeniowy” kod kulturowy i element włoskiej kultury narodowej, 3. istotę kulturowej specyfiki znaczeń zakodowanych w omówionych jednostkach leksykalnych. Na podstawie omawianych przykładów ponadto pokażę, jak obrazowe używanie języka i metafora jedzenia funkcjonująca w języku włoskim w wielkiej różnorodności wyrażen we włoskim obszarze kulturowym ilustrują fakt, że „słownictwo jest bardzo czułym wskaźnikiem kultury” (Sapir 1978: 62). Język włoski należy do tzw. kultur wysokokontekstowych (high-context culture Hall 1976) i waga metafory, informacji implicytnej, kontekstu, znajomości tzw. wiedzy wspólnej (Wierzbicka 1996) jest niezwykle istotna, by móc porozumiewać się w tym języku. Wszystkie omawiane elementy służą rozwijaniu kompetencji interkulturowej studentów, dając im możliwość interpretowania zjawisk jednej kultury i przenoszenia ich na pole innej, poszerzając kompetencje językowe, kulturowe, socjologiczne. Praca z materiałami dot. pożywienia umożliwia studentowi pełny rozwój filologiczny i nierzadko stanowi impuls do samokształcenia.

Vorname, Name, Titel des Referats	Svitlana Ivanenko (Kyjiw): Kulinarische Gerichte und Nahrungsmittel in der Literatur als Darstellung des kulturellen Milieus und seiner Zeit
--------------------------------------	---

Der Anthropozentrismus, der in den wissenschaftlichen Studien bei der Analyse von literarischen Werken Ende des 20. - Anfang des 21. Jhs. immer mehr Platz einnimmt, erlaubte es, von den Funktionen der dargestellten, fiktionalen Welt genau in Bezug auf den Menschen zu sprechen. Das physiologische Bedürfnis des Menschen im Essen und Trinken gehört zu seiner realen Welt, wird aber auch in der Literatur reichlich dargestellt, um mit einer solchen Darstellung die vom Autor beabsichtigte Funktion zu erfüllen. Im Beitrag wird der Versuch unternommen, solchen Funktionen am Beispiel von ausgewählten

Werken der deutschen Literatur näher zu kommen. Dabei werden Texte von J.H. Campe, G. Büchner, Th. Mann, B. Brecht, E. Kästner, M.L. Kaschnitz, I. Keun, R. Walser, H. Böll, J. Bržzan, K. Hensel zur Analyse gezogen, um die wichtigsten funktionalen Besonderheiten der dargestellten Welten herauszuarbeiten und die Rolle des Essens und Trinkens in diesem Rahmen als Ausdruck der nationalen und kulturellen Charakteristika einer bestimmten Zeit zu zeigen.

Vorname, Name, Titel des Referats	Edyta Jabłonka (Lublin): Pochodzenie wybranych nazw potraw i rola kulinariów w kulturze Portugalii i Brazylii
--------------------------------------	--

Referat ma na celu przedstawienie oryginalnych nazw potraw oraz ich znaczenia w historii i kulturze Portugalii i Brazylii. W oparciu o wybrane przykłady potraw typowych dla portugalskiej i brazylijskiej kuchni zostaną ukazane wydarzenia i postaci historyczne z przeszłości i teraźniejszości tych dwóch krajów oraz wpływ kulinariów na ich kulturę.

Pożywanie oraz proces jego przyrządzania zależy od danej społeczności, jej kultury i tradycji oraz dotyczy przestrzeni całego rozwoju historycznego, dlatego też „od historii i kultury narodu zależy charakter jego kuchni, a sposób odżywiania się kształtuje pod względem kulinarnym odrębność i oryginalność tej wspólnoty” (Pietruszka 2017: 44). Opierając się na klasyfikacji nazw potraw wg kryterium głównych cech onomazjologicznych oraz nawiązując do wydarzeń z historii Portugalii i Brazylii otrzymujemy niezwykle ciekawy i oryginalny obraz życia kulinarnego. Należy też wspomnieć, że kuchnie portugalska i brazylijska są historycznie powiązane – tradycyjne dania brazylijskie to zwykle odmiany potraw portugalskich i afrykańskich, a słownictwo związane z kulinariami jest w Portugalii i Brazylii bardzo zróżnicowane i odzwierciedla charakter mieszkańców obu krajów.

Vorname, Name, Titel des Referats	Małgorzata Jokiel (Opole): „Der polnische Tisch“ versus „The Polish Table“. Strategien zur Vermittlung der Esskultur Polens in der deutschen und englischen Sprache
--------------------------------------	--

Ausgehend von einem übersetzungstheoretischen Überblick (Stellenwert und potenzielle Translationsstrategien) sollen im Beitrag gewählte Aspekte des translatorischen Umgangs mit Elementen der polnischen Esskultur in kulturwissenschaftlichen Texten erörtert werden. Dabei handelt es sich vornehmlich um Bezeichnungen für typisch polnische Lebensmittel, National- bzw. Regionalgerichte, für Getränke und sogar für Mahlzeiten. Als Untersuchungskorpus dienen die deutsche und die englische Fassung eines mehrsprachig aufgelegten Buches über die polnische Küche von Magdalena Tomaszewska-Bolątek. Bei der Analyse wird zwischen der Verwendung erwähnter Bezeichnungen in längeren, berichtenden Textpassagen und in (ebenfalls im Buch enthaltenen) kommentierenden Kochrezepten differenziert. Im ersten Schritt werden die beiden sprachlichen Versionen jeweils mit polnischen Originalbezeichnungen verglichen, anschließend sollen deutsche und englische Lösungen miteinander konfrontiert werden, um auf diese Weise auch an die Besonderheiten von Parallelübersetzungen anzuknüpfen. Im Schlussteil wird u. a. auf die Voraussetzungen für die sinnvolle Verwendung der in den untersuchten Fassungen im überwiegenden Maße eingesetzten Strategie der Übernahme in der Kombination mit Explikation eingegangen. Abschließend verweist die Autorin auf Unterschiede zwischen den Strategien zur translatorischen Vermittlung von landeskundlichen Elementen in Abhängigkeit von der Spezifik der Textsorte.

Vorname, Name, Titel des Referats	Hanna Kaczmarek (Częstochowa): Rund um den Menschen. Zum semantisch-figurativen Potenzial der Phraseme mit den Komponenten Brot, Wasser und Wein
--------------------------------------	---

Ausgegangen von der These, Phraseologismen konstruieren Metaphern und Bilder, die die Ereignisse, Zustände der außersprachlichen Realität sowie psychische Dispositionen der Menschen figurativ illustrieren, wird in dem Beitrag der Versuch unternommen, anhand der Phraseme mit den kulinarischen Komponenten der Alltagskultur auf wesentliche ontologisch-kognitiv-emotionale Aspekte des menschlichen Daseins aufmerksam zu machen. Der Analyse wird ein zusammengestelltes Korpus von den deutschen phraseologischen Einheiten mit *Brot*, *Wasser* und *Wein* als Strukturkomponenten unterzogen. Den einzelnen sinngebenden Getränke-Konstituenten der Phraseolexeme und den Phraseologismen werden Bedeutungen zugeordnet, was unter Verweis auf die enge Verbindung von Kognition und Sprache auf kognitive Konzepte schließen lässt, die sich hinter dem auf Kulinarika bezogenen Material verstecken.

Vorname, Name, Titel des Referats	Izabela Kaczmarzyk (Kraków): Kuchnia i kulinaria w kontekście dawnej rzeczywistości szkolnej na Śląsku
--------------------------------------	---

Wystąpienie będzie poświęcony analizie społeczno-kulturowych uwarunkowań związanych z różnymi aspektami obecności wątków kulinarnych w szkolnej narracji kronikarskiej. Uwaga zostanie skupiona przede wszystkim na trzech elementach: kulinariach jako części nauczycielskiego uposażenia, akcjach dożywiania dzieci prowadzonych w szkołach oraz kursach gotowania, zwłaszcza w kontekście programów realizowanych w szkołach gospodarstwa domowego.

Vorname, Name, Titel des Referats	Miroslav Kazík (Komárne): Lexika z oblasti přípravy jedál v nářečí Moravian nad Váhom
--------------------------------------	--

Príspevok podáva lexikografický opis časti nárečovej slovnej zásoby v obci Moravany nad Váhom pri Piešťanoch na západnom Slovensku. Vychádza z terénneho výskumu autora. Vyberá sa slovná zásoba, ktorá tematicky súvisí s prípravou jedál. Nárečie Moravian nad Váhom patrí medzi považské nárečie považskej nárečovej podskupiny severnej skupiny západoslovenských nárečí. Výskum nárečovej lexiky a jej slovníkové spracovanie patrí medzi najdôležitejšie úlohy slovenskej jazykovedy. Nárečový slovník tvorí neoddeliteľnú časť súboru slovníkov národného jazyka. Stravovanie je základnou zložkou života človeka a ľudskej spoločnosti. Označuje sa za kultúrny prejav materiálneho charakteru obsahujúci miestne a regionálne prvky.

Vorname, Name, Titel des Referats	Marcelina Kałasznik & Joanna Szczęk (Wrocław): Bloggen oder Essen, das ist hier die Frage – Zum Potenzial der deutschen und polnischen kulinarischen Blogs im Bereich der Onomastik
--------------------------------------	--

Blogs bilden eine relativ neue onlinebasierte Kommunikationsform. Für Blogs ist es typisch, dass Textrezipienten zu Textproduzenten werden und beliebige Inhalte ins Netz stellen können. Blogs können aus verschiedenen Gründen erstellt und betrieben werden (vgl. Pędzisz 2016: 57), z. B. zur Dokumentation des Lebens, Selbstdarstellung, Veröffentlichung von Meinungen und Kommentaren, zum Ausdruck von Emotionen, zur Diskussionsanregung und zur Unterhaltung. Thematisch lassen sich bestimmte Kategorien von Blogs unterscheiden, wobei sich kulinarische Blogs einer großen Beliebtheit im Internet erfreuen. Im Fokus unseres geplanten Beitrags befinden sich Namen für deutsche und polnische kulinarische Blogs, die im Hinblick auf ihre Lexik, Kreativität, thematische Ausrichtung und pragmatisches Potenzial untersucht werden. Gefragt wird außerdem, inwieweit sich die kulinarische Thematik anhand der Namen erkennen lässt und inwiefern die Namen über die Ziele des Blogs und die Motivationen des Bloggers informieren.

Vorname, Name, Titel des Referats	Gábor Kerekes (Budapest): Essen, Kochen und Kulinarisches im österreichischen Kriminalroman
--------------------------------------	--

Da Österreich an sich für seine Küche weltberühmt ist, mag es nicht weiter überraschen, wenn man den Gaumengenüssen – auch – im modernen österreichischen Kriminalroman ausführlich Platz eingeräumt sieht, wobei die Palette sich vom Fünfsternerrestaurant über den Heurigen bis zur Würstelbude erstreckt. Verständlicherweise spielt in der Gattung Kriminalroman das Kulinarische nicht die Hauptrolle, doch wird es gerne zur Charakterisierung der einzelnen Figuren herangezogen, wobei das große Vorbild für die österreichischen Krimiautorinnen und Autoren die Gestalt des Nero Wolfe in den Romanen des Amerikaners Rex Stout ist.

Soweit der zeitliche Rahmen der Tagung es erlaubt, soll ein Blick auf die Kriminalromane von Pierre Emme („Pastetenlust“, „Schnitzelfarce“, „Würstelmassaker“ u. a.), Eva Rossman („Kaltes Fleisch“, „Ausgekocht“, „Millionenköchen“ u. a.), Wolf Haas („Der Knochenmann“) und Ernst Hinterberger geworfen werden, eventuell auch auf einige historische Kriminalromane (wie etwa Gerhard Loibelsbergers „Die Naschmarkt-Morde“).

Untersucht werden soll, welche Funktion die Darstellung des Kulinarischen bei den einzelnen Autorinnen und Autoren in ihren Werken besitzt, inwieweit es zur Charakterisierung der Hauptgestalten genutzt wird.

Vorname, Name, Titel des Referats	Marcin Kiełbus (Katowice): „Wielka uczta“ w kazaniach późnego średniowiecza
--------------------------------------	--

Obciążona znaczeniami uczta należy do stałego repertuaru odwołań w późnośredniowiecznym piśmiennictwie. Jednak z perspektywy oddziaływania masowego na szczególną uwagę zasługują sposoby prezentacji wielkiej uczty przez ówczesnych kaznodziejów, a ich analiza stanowi cel referatu.

Vorname, Name, Titel des Referats	Agnieszka Klimas (Częstochowa): Kulinaria w przysłowiaach polskich
--------------------------------------	---

Kulinarium rozumiane będą jako gotowe potrawy, ale także ich składniki oraz wszystko co służy gotowaniu, przyrządzaniu i spożywaniu posiłków. Materiał badawczy obejmować będzie przysłowia polskie. Są one odzwierciedleniem relacji człowieka z otoczeniem, obrazem wartości, którymi kierowali się nasi przodkowie. Potrawy mają w przysłowiu niejednokrotnie wymiar symboliczny. Celem artykułu będzie zatem m. in. zbadanie, jakie potrawy ceniono w przeszłości oraz jakie one miały znaczenie dla człowieka, także symboliczne. Warto zbadać także, jakie czynności związane z przygotowaniem potraw zostały przedstawione w przysłowiu i czy miały one związek z określonymi miejscami lub okolicznościami, może obrzędami, utrwalonymi w kulturze polskiej.

Vorname, Name, Titel des Referats	Zbigniew Kopeć (Częstochowa): Food for Thought and Brooding Wine: Food as Conceptualisation but Conceptualisation of Food?
--------------------------------------	---

Conceptual metaphor is characterised by a cognitive asymmetry and often by compositional complexity. The cognitive asymmetry in conceptual metaphor means that mappings unidirectionally go from concrete to abstract domains, or more appropriately, from more intersubjectively accessible to less intersubjectively accessible domains (Sweetser 1990, Dancygier and Sweetser 2014). The aim of this study is to show how Food as a concrete and readily intersubjectively accessible domain, consisting of a variety of subframes, is employed as a source domain for the conceptualisation of Thought Content and Mental Processes and how Food itself, as the concrete domain, can be metaphorically conceptualised (at least some of its subframes).

A compositionally complex metaphor inherits structure from one or more than one higher level metaphoric mapping (Dancygier and Sweetser 2014). A wide range of the Food subframes inherit the schematic structure from the ontological metaphor Ideas are Objects, the specific instance of which is the Ideas are Edible Objects metaphor or from the Thought Content is Substance metaphor, the specific instance of which is the Thought Content is Edible Substance mapping. Edible objects and substance are then evaluated in terms of their Attractiveness, Nutritional Value, Process of Preparation, etc., each of the subframes providing interesting linguistic metaphors. Another structural hierarchy of metaphoric mappings has been inherited from the high-level Mind is Body metaphor. The Mind is Body network of metaphors allows us to understand the way the Mind functions in terms of the functioning of the Body and view Mental Processes as Bodily Processes (Sweetser 1990, Lakoff and Johnson 1999). Thus we map such Bodily Processes as Eating, Digesting, Swallowing, Regurgitating, and Nutrition, onto a range of mental processes, such as Learning, Understanding, Believing, Memorising, and Thought Content, respectively.

Finally, the reverse mapping is exemplified by some wine metaphors and other food metaphors, such as Wine is a Person / an Animal / a Plant and some synesthetic metaphors which illustrate cross-modal mappings in the domain of Food.

References:

Dancygier, B. and Sweetser, E. 2014. *Figurative Language* (Cambridge Textbooks in Linguistics). Cambridge: Cambridge University Press.

Kovecses, Z. 2017. Conceptual metaphor theory in *The Routledge Handbook of Metaphor* (Elena Semino and Zsófia Demjén, eds.). 13 – 27. London: Routledge.

Lakoff, George, and Mark Johnson. 1999. *Philosophy in the flesh: the embodied mind and its challenge to Western thought*. New York: Basic Books.

Sweetser, E. 1990. *From etymology to pragmatics*. Cambridge University Press.

Vorname, Name, Titel des Referats	Magdalena Krzyżanowska (Katowice): Od kuchni. Gawęda domowa jako depozyt wspomnień Marii Iwaszkiewicz o swoim ojcu
--------------------------------------	---

Wystąpienie poświęcone jest gawędom Marii Iwaszkiewicz (zwanej „kronikarką polskiej kultury jedzenia”), skoncentrowanym wokół jej relacji ze znanym ojcem, Jarosławem Iwaszkiewiczem. Książki córki poety („Z moim Ojcem o jedzeniu”, „Z pamięci”, „Gawędy o jedzeniu” oraz „Kuchnia Iwaszkiewiczów. Przepisy i anegdoty”), opisujące wspólne posiłki, przedstawiają go w świetle odmiennym od jego popularnego wizerunku; czytelnik ma bowiem do czynienia z artystą „udomowionym”, m.in. próbującym swoich sił w kuchni. Przez całą karierę literacką Maria Iwaszkiewicz konsekwentnie budowała obraz domu rodzinnego jako miejsca umacniania się relacji międzyludzkich poprzez celebrację wspólnego jedzenia (przy czym jedną z najważniejszych ról w jej opowieściach pełnił ojciec). Zdziwienie więc może wywołać fakt, że opisom tym przeczą relacje z książki Ludwika Włodek, wnuczki Marii („Pra. Opowieść o rodzinie

Iwaszkiewiczów”). Z lektury wynika, że potrawy zachwalane przez autorkę gawęd były... niesmaczne, kuchnia domu bywała miejscem napięć towarzyskich, a sam poeta przedstawiony został jako nieobecny. Przedmiotem refleksji w moim referacie jest to, jak córka znanego poety kreuje świat bliskości z rodzicem, osiąganą poprzez „kuchenne” opowieści. Postaram się rozstrzygnąć, czy obrazy wspólnych potraw, odmalowywane w jej książkach, stanowią wehikuł do dobrych, rodzinnych wspomnień, czy też zaklinają rzeczywistość, tworząc „życzeniowy” obraz historii prywatnej autorki ze swoim ojcem.

Vorname, Name, Titel des Referats	Wanda Kubiak (Biała Podlaska): Wybrane aspekty kultury w kuchni azerbejdżańskiej
--------------------------------------	---

Referat poświęcony jest badaniu kultury kulinarnej Azerbejdżanu, kraju, którego kuchnia zalicza się do najstarszych na świecie i z pewnością przyciąga uwagę swoją specyfiką, bogactwem i różnorodnością. Na kształtowanie się kuchni azerbejdżańskiej miała wpływ ogromna ilość czynników, takich jak klimat (8 stref klimatycznych), położenie geograficzne, splot kulturowych, historycznych i społecznych powiązań (związki z Turcją, Iranem, Gruzją, Rosją itd., ważne szlaki handlowe i wojenne, przebiegające przez terytorium Azerbejdżanu), religia (przede wszystkim islam, ale również chrześcijaństwo oraz prastare wierzenia, takie jak zoroastryzm, kult ognia, wierzenia Awesty), kontakty z Europą pod koniec XIX wieku, wynikające z wzrostu wydobywania ropy naftowej itd. W referacie zostaną poruszone niezwykle interesujące tradycje i obyczaje kulinarne dotyczące świąt (Novruz Bajram, Kurban Bajram, Ramadan Bajram) i ważnych wydarzeń w życiu człowieka, takich, jak narodziny, nadanie dziecku imienia, ślub, pogrzeb, ponieważ z każdym z nich są związane specjalne symboliczne potrawy i napoje.

Vorname, Name, Titel des Referats	Katarzyna Kurowska (Kraków): Płynność kultur kulinarnych. Próba zmapowania ich reprezentacji w food films
--------------------------------------	--

Podczas referatu pragnę zaprezentować wyniki badań nad reprezentacją kultur kulinarnych w food films. Chcę na podstawie wybranych przykładów food films z kilku regionów (niestety z nadreprezentacją kina amerykańskiego i europejskiego oraz tych kultur kulinarnych, które cieszą się zainteresowaniem twórców filmowych tego obszaru świata) pokazać, jak można skonstruować kulinarną mapę świata wraz z repozytorium percepcji zmysłowych uwarunkowanych kulturowo, a nie terytorialnie. Choć teren, na którym przyszło żyć przybyłej grupie etnicznej, w jakiś sposób modyfikuje chociażby rodzimy smak gotowanych potraw, dostosowanych do upodobań miejscowych podniebień.

Szczególnie interesuje mnie relacja między kulturami kulinarnymi, dlatego podjęłam próbę geograficznego uporządkowania materiału filmowego. To stanowi dla mnie punkt wyjścia do refleksji badawczych, które – choć częściowo – będą starały się wydobyć immanentne cechy poszczególnych regionów geograficznych, a także zadawać pytania o granice kultur kulinarnych i ich płynność oraz występowanie kulturowych enklaw poza obszarem macierzystym. Po prześledzeniu znacznego materiału filmowego, który klasyfikuję do food films (filmy o jedzeniu / kino kulinarne), naszkicowałam mapę ilustrującą przepływy reprezentacji kultur kulinarnych. Na jej podstawie daje się zauważyć, które kuchnie świata są poddawane największym modyfikacjom, jak kształtuje się hierarchia regionów kulinarnych, tzn. które obszary są celem podróży dla bohaterów, planujących rozwój swojej kuchmistrzowskiej kariery, jakie kultury migrują bądź wymagają konfrontacji z inną kulturą, aby podkreślić swoją pozycję, a które zaś bronią się w obrębie rodzimego regionu?

Vorname, Name, Titel des Referats	László Kovács (Budapest): Weinmarkennamen kontrastiv: eine korpusbasierte Untersuchung von deutsch- und ungarischsprachigen Weinmarkennamen
--------------------------------------	--

Marken und Markennamen sind allgegenwärtig: in der Konsumgesellschaft des 21. Jh. kann ein gut gewählter Name entscheidend zum Erfolg oder Misserfolg eines Produktes beitragen. Obwohl die Zahl der Markennamen weltweit auf mehr als 40 Millionen geschätzt wird, sind Markennamen ein wenig erforschtes Gebiet der Linguistik.

Der Vortrag beschäftigt sich mit Weinmarkennamen: anhand eines Weinmarkennamenkorpus wird kontrastiv untersucht, ob ungarische und deutsche Weinmarkennamen aus denselben Konstituenten bestehen, bzw. ob die Reihenfolge der Konstituenten in beiden Sprachen identisch ist. Im ersten Teil des Beitrages werden aktuelle Kenntnisse zu Weinmarkennamen übermittelt, im zweiten Teil werden deren Konstituenten miteinander verglichen.

Der Beitrag versteht sich als interdisziplinärer Zugang zu Markennamen, in dem neben sprachlichen Kontrasten auch auf kulturelle Unterschiede hingewiesen wird.

Vorname, Name, Titel des Referats	Natalia Lempaszek (Gdańsk): Życie od kuchni. Znaczenie i funkcje kulinariów w literaturze polskiej (i obcej) XIX i XX wieku
<p>Moja praca „Życie od kuchni. Znaczenie i funkcje kulinariów w literaturze polskiej (i obcej) XIX i XX w.” jest przeglądem wybranych dzieł literackich z XIX i XX w. polskich i zagranicznych autorów. Rodzaje książek i autorów zostały wybrane i wyselekcjonowane na podstawie wcześniej istniejącej bibliografii, której obszerność spowodowała, że zostały wybrane trzy dzieła do analizy (dwa polskich autorów i jedno zagranicznego). W wybranych dziełach znajdują się barwne opisy biesiadowania bądź po prostu posiłków, które mają znaczący wpływ na treść i odbiór całej fabuły. Do analizy zostały też wybrane takie utwory, w których kulinaria stanowią wątek główny, a nie poboczny i odgrywają kluczową rolę w akcji całego dzieła i jego odbiorze. Przeprowadzane badania mają charakter porównawczy wybranych dzieł. W każdym rozdziale występuje omówienie danego dzieła, pod względem występującego w nim wątku kulinariów, jedzenia. Merytoryczny charakter tekstu jest oparty o literaturę przedmiotu składającą się z książek i tekstów z zakresu antropologii kulturowej i literaturoznawstwa autorstwa znaczących w danej dziedzinie autorów. Wyniki moich badań są podsumowaniem analizowanych w utworach wątku kulinariów. Zawierają powtarzalne, krótkie odniesienie do wspomnianych w pracy utworów, co obrazuje argumenty na temat wagi badanego przedmiotu (kulinariów w literaturze). Dobór akurat tych trzech konkretnych dzieł, spowodował, że można było wysnuć pokrywające się wnioski. Na ich podstawie możemy uznać, że kulinaria są nieodłącznym elementem ludzkiego życia nie tylko w omawianych utworach, ale w funkcjonowaniu każdego człowieka poza światem literatury. Jest to coś, co jest częścią natury, od której nikt nie jest w stanie się odłączyć.</p>	
Vorname, Name, Titel des Referats	Natalia Ljubimova (Moskau): Ernährung und Religion— sprachliche Indizien eines Diskurskontakts
<p>Die Sprache kann zuverlässig anzeigen, an welchen Stellen sich verschiedene Diskurse überschneiden und ausgerechnet an den Schnittstellen kommt es zu markanten Bildern, die im Prozess der analog-konzeptuellen Denkprozeduren entstehen und sprachlich objektiviert werden. Seit einiger Zeit kommt es insbesondere im öffentlichen Verkehr zum Ausdruck, dass der Modus einer konkreten Ernährungsweise - etwa vegan oder paleo - als Wertungskategorie instrumentalisiert und gebraucht wird. Dabei werden Begriffe aus weltanschaulich geprägten Diskursen - wie zum Beispiel Religion - zu Kriterien und Signalen der Identität und der grundsätzlichen Haltung dem Essen im Allgemeinen gegenüber. An zahlreichen Beispielen, die aus der Presse oder aus der Werbung stammen, wird im Beitrag gezeigt, wie ein spezielles Ernährungskonzept sich zur Ideologie etabliert und welche sprachlichen Mittel diesen Prozess signalisieren.</p>	
Vorname, Name, Titel des Referats	Péter Lőkös (Budapest): Kulinarische Erlebnisse von deutschen Emigranten in Ungarn der 1930er Jahre
<p>Nach der Machtübernahme von Adolf Hitler bzw. dem Anschluss verbrachten manche deutschen und österreichischen Autoren, Journalisten und Künstler und Andere kürzere oder längere Zeit in Ungarn. Unter ihnen gab es auch Emigranten, die längere Zeit hier lebten. Der damals bekannte deutsche Schriftsteller und Journalist, Otto Zarek zum Beispiel, lebte von 1933 bis 1938 in Budapest. Fritz Richard Lachmann, ein heute weniger bekannter deutscher Schriftsteller und Journalist, lebte mehr als ein Jahr lang in Ungarn.</p> <p>Viele verbrachten aber nur kürzere Zeit in Ungarn, wie z. B. die Schauspieler Otto Wallburg und Felix Bressart, die 1934 wegen Filmarbeiten in Ungarn aufhielten, oder Roda Roda und seine Frau, die 1935 ein paar Wochen quasi auf Urlaub in Ungarn waren. Oder wir könnten auch Erich Maria Remarque erwähnen, der 1936 einen Urlaub in Ungarn machte.</p> <p>Den Ungarn betreffenden politischen, künstlerischen, wissenschaftlichen Äußerungen dieser Personen wurden schon mehrere Aufsätze gewidmet, diese Emigranten äußerten sich aber in ihren Schriften oft auch über ihre kulinarischen Erlebnisse in Ungarn. Lachmann zum Beispiel schrieb während seines Aufenthaltes zwanzig Artikel für den „Pester Lloyd“, von denen elf über seine Erfahrungen und Eindrücke in Ungarn berichten. Er vergaß nie, über die Spezialitäten der jeweiligen Stadt oder Landschaft zu schreiben. Wallburg und Bressart besuchten während ihres Aufenthaltes ihren Freund Karl Huszár-Puffy, der dann in der Zeitschrift „Színházi Élet“ einen Bildbericht über diesen Besuch veröffentlichte, wobei der Schwerpunkt auf den kulinarischen Erlebnissen liegt.</p>	

In meinem Vortrag möchte ich auf Grund dieser und anderer Texte untersuchen, welches Bild diese Emigranten über die ungarische Küche zeichnen, wie sie die ungarische Gastfreundschaft sehen. Außerdem wird untersucht, welche alten, die ungarische Küche betreffenden Stereotypen und Topoi in ihren Berichten vorkommen.

Vorname, Name, Titel des Referats	Beata Łukarska (Częstochowa): Metaforyka głodu i pragnienia w tekstach mistycznych i medytacyjnych polskiego baroku
--------------------------------------	--

W prezentowanym artykule interesować nas będzie przenośne zastosowanie znaczeń i pojęć wynikających i powiązanych ze światem kulinariów.

Metaforyka skojarzona z szeroko rozumianym zbiorem pojęć ze świata kulinariów oraz z wyrażeniem podstawowych potrzeb człowieka w aspekcie zaspokojenia głodu i pragnienia była jedną ze znamienych, jedną z charakterystycznych cech całej tradycji kulturowej i literackiej doby baroku. Częściej opisywano ją jednak w perspektywie poezji (lub szerzej literatury) o tematyce miłosnej, zmysłowej i erotycznej. W niniejszym tekście spróbujemy ukazać ten aspekt tematyczny w odniesieniu do literatury zgoła innej i o innym przeznaczeniu, tj. literatury mistycznej i medytacyjnej. Jednocześnie warto podkreślić, że swoistą nicią łączącą wymienione uprzednio zakresy piśmiennictwa barokowego jest potrzeba artystycznego wyrażenia miłości, z tą jednakże różnicą, że w zapisach o charakterze religijnym mowa jest o miłości duchowej i miłości mistycznej. Jednocześnie będzie to możliwość ukazania tego, że nie tyle różne, odmienne są źródła metaforyki tego czasu, co różne i odmienne są tej metaforyki rozumienia i zastosowania. Podstawą tekstową niniejszego opracowania staną się zatem wspomniane już uprzednio zabytki literatury mistycznej i medytacyjnej z XVII i XVIII wieku, zróżnicowane tematycznie, powstałe w różnych tradycjach duchowości, w różnych miejscach i środowiskach życia zakonnego.

Vorname, Name, Titel des Referats	Eva Markus (Budapest): SPEISEN, KÜCHE, GEWÜRZE und GESCHMACK im deutschen Dialekt von Deutschpilsen (Ungarn) - mit fremdsprachendidaktischen Implikationen
--------------------------------------	---

Der Vortrag beschäftigt sich mit den kulinarischen Ausdrücken des deutschen Dialektes von Deutschpilsen / Nagyörzsöny, im Norden Ungarns. Der Basisdialekt des abgelegenen Dorfes bewahrt bis heute viele archaische Elemente. Gegenwärtig ist die Mundart vom Aussterben bedroht, sie ist eine Alters- und Erinnerungssprache geworden, deshalb war ihre Dokumentation eine erstrangige Aufgabe. Die Vortragende hat dort 2009 mehrere Tage bei alten Dorfeinwohnern, die noch den ursprünglichen Dialekt sprechen, Sprachmaterial gesammelt. Außerdem untersuchte sie Tonaufnahmen im Umfang von mehreren Stunden aus dem Jahre 1980, die Maria Hornung mit größter Präzision durchgeführt hatte. Das so zustande gekommene Korpus wird nun auf die kulinarischen Ausdrücke hin untersucht. Zunächst erfolgt eine Analyse der sprachgeographischen Einordnung der gefundenen Wörter – denn die Siedler kamen aus verschiedenen Gebieten Deutschlands nach Ungarn –, bei manchen Wörtern spielen auch Sprachkontakte (mit den Sprachen Ungarisch und Slowakisch) eine Rolle (Entlehnungen), und manches zur Geschichte dieser Wörter wird ebenfalls aufgeklärt. Danach wird die Aufmerksamkeit auf die sprachpädagogische Vermittlung dieser Ausdrücke gelenkt. Die Vortragende kommt aus dem Bereich der PädagogInnenausbildung für die Primarstufe und die Kindergärten der deutschen Minderheit in Ungarn. Gerade das Thema „Kulinarik“ ist gut geeignet, den Kindern die alte Muttersprache ihrer Ahnen, diese Varietät der deutschen Sprache näherzubringen, damit dieser kostbare Schatz nicht vollständig in Vergessenheit gerät.

Vorname, Name, Titel des Referats	Władysław Migdał (Kraków): Gwara kuchni polskiej
--------------------------------------	---

Polska kuchnia to bogactwo dań, które przyciągają nie tylko swoim smakiem, zapachem ale również nazwą. Na przestrzeni wieków ulegała kulinarnym wpływom wołoskim, tureckim, włoskim, niemieckim, francuskim, żydowskim, dlatego jest bardzo różnorodna, jest regionalna. Kuchnia regionalna zaskakuje nie tylko różnorodnością potraw, ale również ich nazewnictwem. Gwarowe nazwy potraw są często dla nas zaskoczeniem, dlatego są wartością, która przyciągnie konsumenta i przyczyni się do popularyzacji turystyki kulinarnej, rozbudzenia patriotyzmu kulinarnego. Żaden kraj nie może poszczycić się takim bogactwem zup (często różniących się gwarową nazwą) - (zoproska, kapłonek, wodzionka, szarpak, fitka, ślepe ryby, rumpuć, warianka, biiegus, breja, chudo jewa, domikat, czuchta, dziadówka, famuła, fizoły, ko(a)rpelanka, kwacanka, podpierdalanka, szczołek, zamięłki, dziadowska zupa), kasz (siuśpaj, dziama, krupy, pamuła, pancaki, strząska). W polskiej kuchni regionalnej ziemniak ma kilka nazw (kartofel, pyra,

grula, rzepa, barabola, perka, kompera, swapka, zimjok). Bogactwo rodzajów i nazw chleba oraz ciast, potraw z kapusty, wędlin to nasze bogactwo kulinarne. Często prowadzi to do zabawnych historii, gdy zamawiając ziemniaki z kioską otrzymujemy ziemniaki z zsiadłym mlekiem (Śląsk), czy na pytanie czy ten chleb jest świeży usłyszymy "tak czerstwy". Religijne uwarunkowania sprawiają, że nie możemy pomylić ciulimu z czulentem (Lelów). Gwara polskiej kuchni może brzmieć tajemniczo ale smakuje wybornie, dlatego uważam, że produkty regionalne, lokalne powinny być sprzedawane, wpisywane na listę produktów tradycyjnych pod swoimi gwarowymi nazwami. Czy można zapisać inaczej takie produkty jak tłone kluski, kluchy połom bite, haluszki, gołdy (rwane kluski), kotne kluski, bycze kluski?

Vorname, Name, Titel des Referats	Marta Mikołajska (Bydgoszcz): Sposoby tworzenia związków frazeologicznych o tematyce kulinarnej w tekstach dziennikarskich
--------------------------------------	---

Cechą charakterystyczną tekstów prasowych jest obecność w nich związków frazeologicznych i budowanie ich w taki sposób, by swoim kształtem nawiązywały do opisywanej kategorii zjawiska, np. „brudny problem w centrum miasta” (dot. interwencji w sprawie niewywożonych śmieci z jednego z bydgoskich osiedli), „matki, żony i sportsmenki” (o kobietach, które oprócz tego, że rozwijają karierę sportową, poświęciły się jednocześnie życiu rodzinnemu), „sędziowie uważnie patrzyli na nogi” (o konkursie dla akrobatów). W podobny sposób dziennikarze tworzą frazeologizmy w tekstach o tematyce kulinarnej. Celem artykułu jest opis mechanizmów tworzenia takich połączeń.

Na potrzeby artykułu przeanalizowano 74 teksty prasowe. Kryterium doboru materiału badawczego były tagi (słowa kluczowe), takie jak: *kulinaria, kulinarny, gastronomia*. Wykorzystano wszystkie materiały opublikowane pod tymi hasłami od 2014 do 2021 r. w serwisach „Expressu Bydgoskiego”, „Gazety Wyborczej” i na portalu „MetropoliaBydgoska.pl”.

W analizowanym przekazie prasowym zauważono jedenaście różnych technik budowania związków frazeologicznych. Wśród nich wyróżniono m. in. zabawę słowem poprzez operowanie środkami stylistycznymi (tu: polisemia, homonimia, rym, ożywienie / uosobienie, metafora, paronomazja), intertekstualność, stereotyp / odwrócenie stereo-typu, zmiana znaczenia / odwrócenie wartościowania, substytucja, wykorzystanie socjolektu, skojarzenia kategorialne, określenia sensoryczne. Zdecydowana większość tworzonych przez dziennikarzy połączeń wyrazowych opiera się na istniejących już frazeologizmach.

Vorname, Name, Titel des Referats	Iwona Nowakowska-Kempna, Sandra Camm (Częstochowa): Z „Panem Tadeuszem” o kuchni, jedzeniu i przyprawach
--------------------------------------	---

W pracy pomijamy biologiczny, pozajęzykowy wymiar kuchni i jedzenia, natomiast traktujemy wszystkie związane z kulturą aspekty jedzenia jako spotkania ludzi przy stole, a kuchnię i potrawy – zgodnie z intencją A. Mickiewicza – jako podstawowy przejaw kultury narodowej. Dla Rzeczypospolitej Obojga Narodów kuchnia będzie nosiła znamiona wielokulturowej, pozostając w kręgu Korony i Litwy, tworzących jedno państwo. Rozpatrujemy wielkość kulturowych uwarunkowań jedzenia od nazewnictwa typu *chołodziec litewski, Wereszczaka* po skrypty kulturowe np. zwyczaj parzenia kawy, grzybobranie, polowanie, zakup przypraw od Turka (Serba/Bułgara) itp. Kuchnia i potrawy są dla A. Mickiewicza przede wszystkim źródłem wiedzy o kulturze szlacheckiej i stosunkach społecznych Rzeczypospolitej.

Vorname, Name, Titel des Referats	Małgorzata Pachowicz (Tarnów), Krystyna Choińska (Tarnów): Świat kuchni w języku uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum
--------------------------------------	--

Celem wystąpienia jest przedstawienie i analiza słownictwa tematycznego uczniów odnoszącego się do świata kuchni (np. produktów spożywczych, przypraw, owoców, warzyw, produktów mięsnych, ryb). Podstawę materiałową stanowią leksemy ekscerpowane ze "Słownika tematycznego uczniowskiej polszczyzny" (K. Choińska, M. Pachowicz, Tarnów 2015), z centrum pożywienie, jedzenie, napoje. Wybrane leksemy należą do słownictwa codziennego, potocznego uczniów. W tej leksyce odzwierciedla się postrzeganie przez uczniów kuchennej rzeczywistości, w której ważną rolę odgrywa bogactwo produktów żywnościowych, zapachy, czynności niezbędne do przygotowania posiłków.

Vorname, Name, Titel des Referats	Elżbieta Pawlikowska-Asendrych (Częstochowa): Pfeffer & Salz in der Konzeptualisierung der zwischenmenschlichen Beziehungen
--------------------------------------	--

Gegenstand des Beitrags ist, zwischenmenschliche Beziehungen anhand der allgemeinen Begriffsdomäne GEWÜRZ unter der Berücksichtigung der Lexeme *Pfeffer* und *Salz* zu konzeptualisieren. Der Ausgangspunkt der Analyse ist die These, dass die untersuchte Domäne GEWÜRZ vom menschlichen

Wissen darüber, was Gewürze sind, konstituiert wird. Sie umfasst alle Bedeutungsvarianten des GEWÜRZES, sowie die Bezeichnungen der einzelnen Gewürze mit Rücksicht auf ihre äußeren Merkmale und die Geschmacks- und Heileigenschaften. Diese Domäne ist eng mit dem Menschen und Kultur verbunden, was in großem Maße die Konzeptualisierung der zwischenmenschlichen Beziehungen beeinflusst.

Das Hauptziel der Analyse ist es also, deutsche metaphorische Ausdrücke mit den Lexemen Pfeffer und Salz in Bezug auf die zwischenmenschlichen Beziehungen zu beschreiben. Die grundlegenden Fragen lauten, auf welche Art und Weise diese Beziehungen konzeptualisiert werden, welche kognitiven Relationen diesen Ausdrücken zugrunde liegen und welche Rolle sie in der Kommunikation erfüllen.

Die Analysen werden in Anlehnung an die Ansätze von George Lakoff und Mark Johnson durchgeführt, die die Grundlagen für die Theorie der konzeptuellen Metapher in ihrem Werk *Metaphors We Live By* (1980) dargelegt haben.

Vorname, Name, Titel des Referats	Daniela Pelka (Opole): Leberwuszt, panczkraut, szpajza und ajs. Zu den Sitonymen deutscher Provenienz in der schlesischen Küche
--------------------------------------	--

Zu den wichtigsten Ausdrucksformen der kulturellen Identität der Schlesier zählen der schlesische Dialekt und die schlesische Küche. Die in Schlesien seit Jahrhunderten präsenten deutsch-polnischen Kultur- und Sprachkontakte manifestieren sich auch im kulinarischen Wortschatz der Einwohner der Region. Neben zahlreichen Lehnwörtern deutscher Provenienz, die auch in die polnische literarische Sprache aufgenommen wurden, findet man im schlesischen Dialekt viele weitere Lexeme, die im Zusammenhang mit dem Essen und Trinken stehen und nur regionale Verbreitung aufweisen. Im Beitrag wird aus kontaktlinguistischer Perspektive auf die im schlesischen Dialekt gegenwärtigen Gerichtsbezeichnungen deutscher Provenienz fokussiert, wobei sowohl ihre Form als auch ihre Semantik angesprochen werden.

Vorname, Name, Titel des Referats	Jan Potkański (Warszawa): Kuchnia Wita Szostaka
--------------------------------------	--

Referat zamierzam poświęcić przedstawieniom potraw i gotowania w wybranych powieściach Wita Szostaka, przede wszystkim w ostatniej – "Cudze słowa" – w której motywy te nie tylko stanowią samodzielny wątek tematyczny (bohaterowie prowadzą restaurację), lecz także metaforycznie organizują kompozycję całości utworu, którego części noszą nazwy nawiązujące do standardowego podziału restauracyjnego menu. Uzupełniając uwzględnę także analogiczne, choć skromniejsze przedstawienia we wcześniejszych "Wrózeniu z wnętrzości" i "Stu dniach bez słońca". Wit Szostak to pseudonim literacki akademickiego filozofa Dobrosława Kota, po stricte literaturoznawczej rekonstrukcji symboliki ucztowania w jego powieściach, obejmującej figury eucharystyczne i odniesienia do tradycji śródziemnomorskiej, spróbuję zatem skonfrontować ją z tematami i inspiracjami, które pojawiają się w jego filozofii.

Vorname, Name, Titel des Referats	Krzysztof Prętki (Poznań): Problematyka odżywiania w ujęciu Marii Karczewskiej (1866-1951)
--------------------------------------	---

Celem wystąpienia jest analiza problematyki odżywiania w ujęciu Marii Karczewskiej (1866-1951), publicystki i działaczki społecznej. Karczewska współpracowała ze Stowarzyszeniem Zjednoczonych Ziemianek, kierując pracami Kół Gospodyń Wiejskich. Była związana z ziemiańskim Centralnym Towarzystwem Rolniczym. Wchodziła w skład władz Wydziału Kół Gospodyń Wiejskich Centralnego Towarzystwa Organizacji i Kółek Rolniczych. Była redaktorką tygodnika poświęconego wszelkim gałęziom pracy kobiecej, literaturze, sztuce i gospodarstwu czasopism: „Świat Kobiocy” i ilustrowanego dwutygodnika dla kobiet wiejskich, organu Wydziału Kół Gospodyń Centralnego Towarzystwa Organizacji i Kółek Rolniczych „Przodownica”. Napisała szereg prac poświęconych tematyce żywności i odżywiania, w tym m.in.: „O uprawie warzyw: podręcznik dla gospodarzy małorolnych” (1916), „Odżywianie człowieka” (1930), „Co każda gospodyni wiedzieć powinna o odżywianiu człowieka” (1932), „Wyrób moszczu owocowego, najzdrowszego napoju (1936) i „Co jeść, jak gotować” (1937).

Vorname, Name, Titel des Referats	Michael Reichelt (Halle-Wittenberg): „Es wird nichts so heiß gegessen, wie es gekocht wird.“ – zu Für und Wider bei aktueller Diskussion um politisch inkorrekte Produkt- und Markenbezeichnungen aus dem Bereich der Kulinaria.
--------------------------------------	---

Den öffentlichen Diskurs um problematische Bezeichnungen im Bereich des Alimentären hat es in Deutschland und anderen europäischen Ländern schon seit dem Ende der 1970er Jahre gegeben. Mit der Verbreitung des seit den 1960er Jahren in linken Szenekreisen bekannten Begriffes „Politically correct“ auf gesamtgesellschaftliche Phänomene seit den frühen 1990er Jahren wurden Forderungen nach z.B. geschlechtergerechter und vorurteilsfreier Sprache immer lauter. Zu einer öffentlichen Verurteilung und Ablehnung von Bezeichnungen wie 'Negerkuss' und 'Mohrenkopf' wegen der rassistischen Konnotation der Ausdrücke 'Mohr' und 'Neger' kam es im offiziellen Sprachgebrauch beispielsweise seit Mitte der 1990er Jahre. Bei diesen Begriffen handelte es sich aber v.a. um tradierte Speisebezeichnungen (Sitonyme) oder Bezeichnungen für Ingredienzen bzw. Pflanzen, wie dies bei Zigeunersoße, Judengeld oder Indianerkrapfen bzw. Kafferhirse, Judenapfel u.a. der Fall ist (vgl. Reichelt 2017).

Ein Bereich der mit diesen kulinarischen Namen eng verbunden, aber dennoch ein eigenes Untersuchungsfeld darstellt, ist das der Markennamen („Branding“ - Nübling 2015, 268) von Speisen und Getränken. Auch im Zuge der „Black Lives Matter“-Bewegung ist weltweit eine breitgefächerte Diskussion über Alltagsrassismus und Diskriminierung entbrannt, die auch solche Produktbezeichnungen bzw. Markennamen (Ökonome) in den Fokus der Betrachtung stellt. Eine Auffälligkeit dieser Markenbezeichnungen ist, dass sie ein konkretes Bild im Kopf der Konsumenten erzeugen. Szczek und Kałaszik (2013) beschreiben es in einem ihrer Aufsätze als „Bilder auf dem Teller – Bilder im Kopf“. Das bedeutet, dass die Kombination aus stereotypen Markennamen und deren äußerer Produktgestaltung bei den Käufer*innen eine konkrete Vorstellung auslösen. Es entwickeln sich beim Kauf von Produkten sogenannte Erwartungshaltungen, welche maßgeblich durch Vorurteile bzw. Stereotype beeinflusst werden.

Zahlreiche Hersteller sehen sich auf der anderen Seite mit Vorwürfen von Rassismus konfrontiert und prüfen Veränderungen ihrer Logos oder sogar Namen. Inwieweit diese Diskurse dann immer gerechtfertigt und reflektiert sind, möchte der Beitrag anhand ausgewählter Beispiele verdeutlichen. So stellt sich die Frage, warum einige Marken stärker in den Fokus der Kritik geraten sind (Uncle Bens, Aunt Jemima, Mohrenbräu, Eskimo Pie) als andere. Warum wird in Österreich beispielsweise weiter eine Schokolade namens Negrabrot (zuvor Negerbrot) verkauft oder warum hat der bayrische Senfrieser Händlmaier in jüngster Zeit eine Marke namens „Mama Zula“ (afrikanische Soßen) auf den Markt gebracht. Der Beitrag bezieht auch kritische Beispiele und Diskussionen aus anderen Ländern in die Betrachtung mit ein. Es geht dabei auf sprachlicher Ebene sowohl um die Markennamen an sich, als auch um Slogans, Logos und Symbole sowie weitere Werbebotschaften, mit denen das Produkt beworben wird bzw. die mit der Marke assoziiert und transportiert werden.

Vorname, Name, Titel des Referats	Nadine Rentel (Zwickau): Der Gebrauch von Phraseologismen im Rahmen von Weinverkostungen im digitalen Raum
--------------------------------------	---

Im Rahmen des sich rasant vollziehenden Medienwandels, der verbunden ist mit dem Transferieren traditioneller Textsorten in den virtuellen Raum und dem Entstehen neuer Textsorten und Kommunikationsformen, sind Wandlungsprozesse sowohl auf der Ebene der formalen Gestaltung der Texte als auch ihre funktionale Ausrichtung betreffend zu konstatieren. Durch die mit der Corona-Pandemie verbundenen Beschränkungen, insbesondere zwischen März 2020 und dem Frühjahr 2021, kam es durch Kontaktbeschränkungen auch im kommerziellen Bereich zu einer Verlagerung von Marketingaktivitäten in den digitalen Raum, was wiederum die Emergenz neuer Texte und Kommunikationsformen bzw. die Modifikation bestehender Kommunikationsformen in vielen Bereichen beschleunigt hat. Am deutlichsten wurde dies in den Bereichen, in denen die Präsentation und die Bewertung von Produkten und Dienstleistungen naturgemäß eng mit der physischen Präsenz von Textproduzenten und -rezipienten, dem diskursiven Austausch und der sinnlichen Erfahrung von Produkten einhergeht, wie etwa im Bereich der Nahrungs- und Genussmittelindustrie.

Ein Phänomen, das im Zusammenhang mit der Frage nach Kompensationsstrategien aufgrund der fehlenden physischen Präsenz eine tiefergehende Betrachtung verdient, ist das Inszenieren von Authentizität mit Hilfe sprachlicher Mittel, die die positive Darstellung von Produkten und Dienstleistungen im virtuellen Raum stützen. Im Beitrag wird dies im Rahmen einer qualitativ orientierten Analyse anhand deutschsprachiger virtueller Weinvorstellungen auf der Webseite von Jacques Weindpot dargestellt. Im Zentrum steht dabei die Frage, wie Phraseologismen dazu beitragen können, die Präsentationen der Weine anregend und überzeugend zu gestalten. Im Zentrum steht hierbei die

eingängige sprachliche Darstellung der geschmacklichen Qualität von Weinen. Aber auch andere Aspekte wie etwa das Handwerk des Weinanbaus oder die Rolle eines Weins als Speisenbegleiter spielen im Kontext einer (virtuellen) Weinverkostung eine wichtige Rolle.

Vorname, Name, Titel des Referats	Lidiia Romanyk (Częstochowa): Polskie nazwy kulinariów i materiałów kuchennych w języku ukraińskim
--------------------------------------	---

Przedmiotem wystąpienia będą polskie nazwy kulinariów w języku ukraińskim. Język polski i ukraiński pozostawały w kontakcie od najdawniejszych czasów, co sprzyjało wzajemnym wpływom. Oddziaływanie języka polskiego na język ukraiński jest szczególnie widoczne w sferze leksyki, zarówno w języku potocznym jak i literackim Ukraińców. Liczną warstwę zapożyczeń możemy przypisać do obszaru kulinariów, w szerszym znaczeniu tego słowa. Proces zapożyczeń szczególnie dotyczył przyswajania wyrazów codziennego użycia. Zapożyczenia te stanowią obecnie wspólne polsko-ukraińskie leksemy gwar Ukrainy Zachodniej, część z nich weszła również do języka ogólnoukraińskiego. Pojawienie się tych polonizmów w języku ukraińskim jest najczęściej datowane na koniec XIX wieku. Uwarunkowane to jest funkcjonowaniem obydwu narodów we wspólnym tworze politycznym Cesarstwa Austriackiego, jakim było Królestwo Galicji i Lodomerii. Analizowany materiał został wyekscerpowany z tekstów języka potocznego, jak i z literackiego.

Vorname, Name, Titel des Referats	Karolina Ruta-Korytowska (Poznań): Gdy widzę słodycze, to kwiczę - leksyka kulinarna w Korpusowym Słowniku Polskiego Języka Migowego
--------------------------------------	---

Referat poświęcony będzie badaniom leksykograficznym. Bazę materiałową stanowić będzie leksyka dotycząca kulinariów zebrana w Korpusowym Słowniku Polskiego Języka Migowego. Do tej pory w obszarze zainteresowań językoznawców rzadko pojawiał się ten właśnie język. Do najważniejszych przyczyn tego stanu rzeczy zaliczyć trzeba, po pierwsze, niską świadomość społeczną na temat funkcjonowania językowego osób nie(do)słyszających, a po drugie, brak opracowań tego systemu językowego. Dopiero badania prowadzone w Pracowni Lingwistyki Migowej i stworzenie Korpusowego Słownika Polskiego Języka Migowego umożliwiły wzrost zainteresowania wśród językoznawców.

Analiza materiału pozwoli odpowiedzieć na kilka ważnych pytań badawczych:

1. Jaki jest zasób leksykalny polskiego języka migowego w zakresie kulinariów w porównaniu z językiem polskim?
2. Jakie są różnice semantyczne (jeśli są) pomiędzy wybranymi jednostkami leksykalnymi z KSPJM a tymi, które obecne są w największych słownikach języka polskiego?
3. W jakim stopniu leksyka związana z jedzeniem przejawia cechy ikoniczności?

Vorname, Name, Titel des Referats	Gabriela Rykalová (Opava): Adjektive in der kulinarischen Welt
--------------------------------------	---

Bei der Verkostung von Lebensmitteln aller Art spielt die Wahrnehmung durch die Sinne Sehen, Hören, Schmecken, Riechen und Tasten eine besonders wichtige Rolle. Wenn man Wahrnehmungen als subjektive Ergebnisse von Sinnesempfindungen, die aufgrund der Verarbeitung von Informationen aus der Außenwelt entstehen, definiert, dann eignen sich gerade Adjektive für ihre Beschreibung besonders gut. Einerseits werden in der kulinarischen Welt die im Inventar der deutschen Sprache vorhandenen Wörter verwendet, andererseits werden, gerade bei subjektiv wertenden Formulierungen, effektvolle Neuschöpfungen geschaffen. Vor allem für die Sprache der werbenden Texte ist ein kreativer Umgang mit Sprache charakteristisch. Gebildet werden interessante Wortformen als okkasionelle Neubildungen, ungewöhnliche Wortverbindungen und Satzstrukturen, die Aufmerksamkeit wecken und nicht selten Emotionen hervorrufen. Dieser Beitrag setzt sich zum Ziel Wahrnehmungsadjektive aus der Wortbildungsperspektive im Hinblick auf ihre Funktion zu untersuchen.

Vorname, Name, Titel des Referats	Małgorzata Sankowska-Jackiewicz: Być dobrym jak chleb. Wyrażenia idiomatyczne i frazeologizmy ze słowem „chleb” (pan/pane) w języku hiszpańskim i włoskim: analiza kontrastywna w ujęciu kognitywno-kulturowym
--------------------------------------	---

Azorín, wybitny hiszpański pisarz i eseista, przebywając na emigracji we Francji w 1937, opisywał swoją tęsknotę za krajem poprzez tęsknotę za hiszpańskim chlebem, którego zapach, kruchość, a także wszystkie jego hiszpańskie nazwy (np. hogaza, chapata, rosca) były nierozzerwalnym skojarzeniem z ojczyzną i jej kulturą (González-Palacios Romero, 2017). Chleb jako pokój i wojna, bogactwo i bieda, dobro i zło pojawia

się w kulturze i języku już od starożytności; dla Homera zjadacze chleba (i mangiatori di pane) to synonim śmiertelników. Chleb jest jednym z filarów diety śródziemnomorskiej, wpisanej na listę niematerialnego dziedzictwa UNESCO. Nie dziwi więc bogactwo metafor, frazeologizmów i wyrażen idiomatycznych nawiązujących do symboliki chleba w języku hiszpańskim i włoskim. Są to różnego rodzaju amalgamaty pojęciowe, metafory konceptualne, odnoszące się do językowego obrazu konsumpcji chleba, bazujące na obrazie prototypowego chleba, jak również te niosące ze sobą ogromny bagaż kulturowy. Język włoski i hiszpański, jako najbardziej „łacińskie” z języków romańskich, wykazują liczne podobieństwa nie tylko w strukturze językowej, zarówno semantycznej jak i gramatycznej, ale również w obrazowaniu mentalnym. Jednakże, pomimo licznych podobieństw, istnieją też znaczące różnice, które będą głównym tematem przedstawionej analizy. Moim celem będzie opisanie wybranych wyrażen w języku włoskim i hiszpańskim oraz wykazanie podobieństw i różnic pomiędzy nimi, oraz refleksja na temat ich wpływu na językowy obraz świata i informacji na temat różnic kulturowych z nich wynikających.

Vorname, Name, Titel des Referats	Andrea Szuka (Cluj-Napoca): Speisen und Getränke als Mittel der Erinnerung in Christian Hallers Roman „Die verschluckte Musik“
--------------------------------------	---

In Christian Hallers Roman „Die verschluckte Musik“, dienen Speisen und Getränke der Erinnerung an die Zeit in Bukarest. Die Familie mütterlicherseits des Ich-Erzählers musste Bukarest 1926 verlassen, emigrierte in Schweiz und lebt dort in einem kleinen Dorf. Insbesondere für Ruth, die Mutter des namenlosen Ich-Erzählers, sind die rumänischen Speisen und Getränke sowie damit verbundene Rituale das Mittel zur Erinnerung an die für sie schöne Kindheit und Jugend im Bukarest des beginnenden 20. Jahrhunderts. Diese Erinnerungen teilt Ruth mit ihrem Sohn. Bei diesen zeremoniell oder gar rituell anmutenden Nachmittagen sind der 'cozonac', ein Kuchen für festliche Anlässe sowie 'chai cu rom' (Tee mit Rum) und das Geschirr der Großmutter, feste Bestandteile. Im vorliegenden Beitrag soll die Rolle der Speise und Getränke als Erinnerungselement untersucht werden sowie als Mittel zum Erhalt der Identität. Mit Moritz Csáky wird die Verbindung von Kulinarik und Erinnerung im vorliegenden Roman untersucht. Die damit verbundene kulturelle Identität wird mit Ferdinand Fellmann und Arnold Zingerle untersucht. Das gemeinsame Mahl als Gemeinschaft stiftendes Element mit rituellem Charakter wird mit Georg Simmel analysiert. Der rituelle Charakter der nachmittäglichen Teestunden wird mit Pasi Falk untersucht.

Vorname, Name, Titel des Referats	Małgorzata Sieradzka (Rzeszów): Über die Kreativität von Germanistikstudenten auf der Suche nach Übersetzungsvorschlägen und angemessenen Äquivalenten für den kulinarischen Wortschatz
--------------------------------------	--

Flaki/flaczki, kapuśniak, mazurek, mizeria ... Kann man durch den Magen das Herz eines in Polen angekommenen Touristen erobern, wenn er nicht weiß, was sich hinter den bereits aufgezählten Bezeichnungen versteckt? Worin besteht der Unterschied zwischen kapuśniak und bigos? Werden die vor 1989 beliebten flaki immer noch als Delikatessen betrachtet? Wie reagiert ein Pole, wenn er einer Internetseite die Information entnimmt, dass mazurek bzw. mizeria in den letzten Jahren durch andere, exotische Speisen verdrängt wurden?

Der vorliegende Beitrag ist den Problemen der Übersetzung von Realienlexemen gewidmet. Es werden einige Begriffe aus dem Bereich „Essen und Trinken“, ausgewählte Bezeichnungen für die Spezialitäten der polnischen Küche, die über die Ess- und Trinkgewohnheiten der Polen informieren, und ihre deutschen Entsprechungen unter die Lupe genommen. Realia-Begriffe aus dem Bereich Kulinarik werden mit ihren Übersetzungen ins Deutsche bzw. Entsprechungen im Deutschen konfrontiert und kritisch betrachtet. Die Übersetzungsvorschläge werden im Wintersemester 2021 von Studierenden im Direktstudium, Studium zweiten Grades im Bereich Translatorik und Lehramt, im Institut für Germanistik an der Universität Rzeszów als eine Hausaufgabe im Rahmen einer der obligatorischen Lehrveranstaltungen eingereicht. Das Ziel der Aufgabe ist es, zu prüfen, inwieweit Studierende die auf dem Markt zugänglichen Hilfsmittel des Übersetzers, d.h. Wörterbücher, Lexika und Thesauri, kennen und imstande sind, aus den Nachschlagewerken die gewünschten Informationen erfolgreich zu erschließen.

Vorname, Name, Titel des Referats	Edyta Skoczylas-Krotla (Częstochowa): Dzieciństwo pachnące chlebem – kontekst edukacyjny, kulturowy, społeczny
--------------------------------------	---

Chleb to codzienny element pożywienia człowieka. Znane są różne odmiany pieczywa i jego walory smakowe oraz odżywcze. W kontekście marnowania żywności ważnym wyzwaniem dla rodziców, nauczycieli, wychowawców jest kształtowanie u dzieci postaw szacunku dla chleba i pożywienia. Wśród

treści godnych przekazania najmłodszym powinny znaleźć się m.in dotyczące drogi pieczywa od pola do rodzinnego stołu, obrazu literackiego i językowego chleba (literatura z motywem chleba, przysłowia o chlebie), dożynek. Istotne jest także osvajanie dzieci z kuchnią i zacieśnianie relacji rodzinnych poprzez wspólny wypiek chleba w domu. Ubogaceniem edukacyjno-wychowawczym mogą być wizyty w muzeum chleba. O tych kontekstach mowa będzie w referacie konferencyjnym.

Vorname, Name, Titel des Referats	Ida Skubis (Częstochowa): Sztuczna inteligencja w kuchni
--------------------------------------	---

Obecnie spotykamy się z zastosowaniem sztucznej inteligencji praktycznie w każdej sferze życia, dotarła ona także do branży gastronomicznej. Coraz większą popularność zyskują nowo powstające restauracje z obsługą w postaci robotów, co stanowi nie lada atrakcję dla klientów. Co więcej, roboty występują nie tylko w roli kelnerów, ale także kucharzy. Uniwersytet w Cambridge zaprezentował w 2020 robota przygotowującego samodzielnie omleta, a firma Moley pierwszą koncepcję kucharza-roboty zaprezentowała już w 2015 roku, natomiast jej najnowsza wersja z 2021 jest już znacznie bardziej zaawansowana i nie przypomina tej poprzedniej. Koncepcja Moley Robotics to kuchnia, w której dwa zmechanizowane ramiona wykonują czynności kucharza, posługując się sprzętami AGD, naczyniami, sztucami i produktami spożywczymi, doskonale orientując się w ich lokalizacji. Robot-kucharz w kuchni zwykłego obywatela to jednak wciąż projekt przyszłości ze względu na wysoki koszt, jednak patrząc na szybki rozwój technologiczny, obraz robota-kucharza w naszych domostwach może nie być wcale tak odległy, dlatego w kontekście kuchni i kulinariów, warto przyjrzeć się najnowszym osiągnięciom technologicznym.

Vorname, Name, Titel des Referats	Olga Słabońska (Częstochowa): The embodied nature of the meaning of the Polish verbs PIEPRZYĆ and CHRZANIĆ.
--------------------------------------	--

Prototypically, the two Polish verbs PIEPRZYĆ and CHRZANIĆ represent culinary lexemes; both derive from spices PIEPRZ and CHRZAN respectively. Nevertheless, apart from the prototypical meaning they connote meanings which are normally perceived as colloquial, vulgar or obscene. The article tries to find the links between the prototypical, culinary meanings and the non-culinary usages of the two verbs. The analysis is conducted with the tools offered by cognitive linguistics. In particular, the phenomenon of embodiment, embodied mind and language and image schemas help identify the links between the culinary and non-culinary usages of the two verbs. Both verbs PIEPRZYĆ and CHRZANIĆ derive from two spices, PIEPRZ and CHRZAN which used to be applied interchangeably in the process of cooking. Interestingly, the interchangeability in cooking may have an impact on the interchangeability of usage of the two verbs in the non-culinary contexts.

Vorname, Name, Titel des Referats	Joanna Smól (Poznań): Charakterystyka genologiczna blogu kulinarnego
--------------------------------------	---

Blog kulinarny stanowi specyficzną odmianę gatunkową funkcjonującą w obrębie tzw. blogosfery. Łączy on cechy charakterystyczne dla tradycyjnych przekazów poradnikowych z elementami typowymi dla komunikacji internetowej. Przedmiotem rozważań staną się najnowsze blogi poświęcone kulinariom. Hybrydyczna budowa, zawierająca zarówno przekazy audiowizualne (filmiki), wizualne (fotografie) oraz werbalne, zróżnicowany pod względem genologicznym tekst - obejmujący od autorskie narracje, partie stricte instruktażowe, jak i spetryfikowane przepisy kucharskie; eksponowanie od autorskiego "ja", bezpośrednie zwroty do odbiorcy, łączenie elementów informacyjnych i perswazyjnych, stosowanie profesjonalnej leksyki - wszystkie te obszary, typowe dla badań genologicznych, zostaną omówione w niniejszym wystąpieniu.

Vorname, Name, Titel des Referats	Ewelina Sochacka: „Karmił je ziemniakami w łupinach, przez co miały duże brzuchy i chętnych do żeniaczki nie mogły znaleźć” czyli wpływ kulinariów na harmonijne życie mieszkańców wsi w „Raz w roku w Skiroławkach” Zbigniewa Nienackiego.
--------------------------------------	--

Esej ukaże kulturowe i społeczne aspekty spożywania posiłków w zakresie ich formy, treści i jakości, włącznie z objaśnieniem czym karmić kłobuka oraz jak stołować z księdzem, a jak z piękną kobietą.

Vorname, Name, Titel des Referats	Agata Sowińska (Katowice): De piscibus / peri ichthyōn. O właściwościach organizmów wodnych - według hermetycznych "Kyranid"
--------------------------------------	---

Bazą źródłową podjętego tematu jest traktat hermetyczny o charakterze encyklopedycznym pt. „Kyranides” w jego dwóch wersjach językowych: prawdopodobnym oryginale starogreckim (pierwsze wieki po Chrystusie) oraz przekładzie łacińskim (XII wiek). Opracowanie tematu ma na celu: 1. zbadanie korespondencji językowej (terminologicznej) greckiego oryginału i łacińskiego przekładu księgi czwartej traktatu, a więc dotyczącej „ryb” (ów termin odnosi się w tekście także do innych organizmów związanych ze środowiskiem wodnym, w tym skorupiaków); 2. tożsamości zawartości treściowej oryginału i XII-wiecznego przekładu; 3. analizy treści pod kątem właściwości organizmów środowiska wodnego, w tym zwłaszcza tych uchodzących za jadalne. Wystąpienie jest częścią mojego większego projektu o charakterze filologicznym badającego cały tekst "Kyranides" z perspektywy leksykalnej oraz intertekstualnej, zwłaszcza w zakresie tekstów hermetycznych o tożsamej tematyce, ale również w odniesieniu do autorów ewentualnie czerpiących w swej twórczości z "Kyranid" lub swą twórczością korespondujących z informacjami zawartymi w "Kyranidach".

Vorname, Name, Titel des Referats	Przemysław Staniewski (Wrocław): Geschmack beschreiben oder mehr? – Analyse der ausgewählten Beiträge auf kulinarischen Blogs
--------------------------------------	--

Die Geschmacksperzeption stellt unzweifelhaft eine multimodale Wahrnehmungsart dar. Einerseits handelt es sich um ihren multimodalen Charakter auf der physiologischen Ebene, indem das Schmecken zumindest drei Arten der Eindrücke verbindet: vier grundlegende Geschmacksrichtungen, Textur sowie Nozizeption. Andererseits ist für den Geschmackssinn auch der Kontext, die Umgebung bzw. das Ambiente von großer Bedeutung. In dem Beitrag wird somit versucht, auf der Basis der ausgewählten Beiträge auf den deutschen kulinarischen Blogs zu zeigen, wie der Multimodalität der gustatorischen Perzeption in geschriebenen Texten Rechnung getragen wird.

Vorname, Name, Titel des Referats	Ewa Stasińska (Poznań): „Die Gemüsemärkte gehören meiner Mutter, die Friedhöfe meiner Tante.”- das Essen und der Tod in den Texten von Aglaja Veteranyi
--------------------------------------	--

Aglaja Veteranyi, schweizerdeutsche Autorin rumänischer Herkunft, hat sich sowohl mit dem Thema von Tod und Essen als auch Heimat, Sprache und Familie in ihren Texten befasst. Das Ziel meines Referats ist, die fließenden Grenzen zwischen dem Tod und dem Essen zu analysieren und mögliche Grenzüberschreitungsmomente in den Büchern „Warum das Kind in der Polenta kocht“ und „Das Regal der letzten Atemzüge“ zu definieren. Gibt es in den Texten Veteranyis Religiöse Bezüge zum Essensgeschehen, überschreitet die erzählende Instanz die Grenze zwischen dem Sacrum und dem Profanum oder nur provoziert?

Der Ausgangspunkt für mein Exposee ist, einen Überblick über das Essen und die Sprache in der exophonischen Literatur der Autorin, die als eine junge Erwachsene die deutsche Sprache kennengelernt hat, zu geben, was auch ein wichtiges Element in meiner Doktorarbeit sein wird.

Vorname, Name, Titel des Referats	Marlena Tomala (Wien): „Morn gits Käsknöpfle“. Wortatlas der vorarlbergischen Kochkunst.
--------------------------------------	---

Die Sprache der Küche ist eine Schnittstelle zwischen Standardsprache und Dialekt. Die Speisekarte ist die Visitenkarte des Gastgebers. Man könnte meinen, dass Speisekarten wegen ihrer breiten Zugänglichkeit auf Standarddeutsch geschrieben werden. Es wird davon ausgegangen, dass alle Textrezipienten die regionale Ausdrucksweise verstehen. Was ist korrekt: Wienerle oder Frankfurter? Rinderkraftsuppe mit Flädle oder Rinderkraftsuppe mit Frittaten? Im vorliegenden Beitrag werden Resultate einer Analyse dargestellt, deren Fokus auf qualitativen Aspekten der regionalsprachlichen Lexik im Bereich der Kochkunst aus Vorarlberg liegt.

Vorname, Name, Titel des Referats	Marta Turska (Gdańsk): Kulinarische Werbung im historischen Kontext
--------------------------------------	--

Im Beitrag werden die vorläufigen Ergebnisse der Studie zur kulinarischen Werbung aus der Presse der Freien Stadt Danzig aus den 20er und 30er Jahren des 20. Jahrhunderts präsentiert. Die historische Textsorte der Werbeanzeige wird aus der textlinguistischen und kommunikationswissenschaftlichen Perspektive beleuchtet. Werbeanzeigen – als Produkte gegenwärtiger Aktivitäten von Sprachgemeinschaften und Artefakte einer bestimmten Kultur – werden als Spiegel gesellschaftlicher und kultureller Zustände betrachtet. Es wird der Frage nachgegangen, welche Informationen über die damalige Küche, Kultur und Gesellschaft uns die Werbung 100 Jahre später liefert, sowie wie die Werbung nationale

und internationale Ereignisse, Moden, Erscheinungen in Bezug auf Kulinarisches regional und lokal verarbeitet.

Vorname, Name, Titel des Referats	Ilona Witkowska: Smaki i smaczki w opisach woni. Międzyzmysłowe powiązania smaku i zapachu z punktu widzenia językoznawcy
--------------------------------------	--

Przeprowadzając badania językowe dotyczące opisów zapachu, zauważyłam, że ogromne znaczenie dla rozważań nad językowo-kulturowym obrazem zapachu mają skojarzenia międzysensoryczne. Powiązania smakowo-zapachowe sprawiają, że rozumienie używanych w odniesieniu do zapachu określeń (np.: słodki, owocowy, korzenny) związanych z produktami spożywanymi przez człowieka nabiera nowego wymiaru. W obliczu faktów biologicznych i psychologicznych – niejednoznaczne rozróżnienia, klasyfikacje i interpretacje zjawisk językowych związanych z transpozycją wrażeń węchowych i smakowych stają się jeszcze bardziej skomplikowane i mogą budzić wiele wątpliwości.

Ograniczone pole leksykalne zapachu wymusza mówienie o doznaniach węchowych z wykorzystaniem wyrazów z innych pól leksykalnych (w tym pola leksykalnego smaku). Z tej przyczyny, ale także z powodu naszej naturalnej tendencji do mówienia o jednych zmysłach za pomocą wyrażen odnoszących się do innych zmysłów, w opisach zapachów nieuniknione są odwołania międzymodalne – synestezje, metafory synestezyjne, asocjacje, odniesienia. Odwołania do smaku w opisach zapachów wydają się najbardziej naturalne spośród wszystkich możliwych. Żaden inny zmysł nie jest tak mocno powiązany z powonieniem jak smak.

W moim wystąpieniu chciałabym zwrócić uwagę, że rola odwołań do zmysłu smaku w opisywaniu odczuwania zapachu jest ogromna – i jest to zarówno świadectwo pewnych szczególnych skłonności psychicznych do łączenia wrażeń sensualnych, jak i codzienna językowa konieczność.

Vorname, Name, Titel des Referats	Kamila Zielińska-Nowak (Wrocław): Obrazy kulinariów w grach planszowych
--------------------------------------	--

Tematyka kulinarna w ostatnim czasie jest coraz chętniej ukazywana w popkulturze – w filmach, książkach, jak również w grach. Referat ukazuje badania na temat sposobów przedstawiania kulinariów i świata kulinarnego (poszczególnych potraw, prowadzenia restauracji, poznania kultury kulinarniej itp.) w grach planszowych.

Gra planszowa ma charakter multimodalny, dlatego badanie uwzględnia analizę tekstową obejmującą materialne komponenty (tekstowe i wizualne), ludyczną analizę dyskursu (LDA) oraz autoetnograficzną zaproponowane przez Paula Bootha (2015, 2021) jako metody badań gier planszowych. Badam, co komunikują poszczególne gry i jakie sensy można odczytać z ich elementów oraz jak zostały przedstawione w nich szeroko pojęte kulinaria.

Analiza uwzględnia ok. 70 gier planszowych wydanych w Polsce. Materiał badawczy został skompletowany na podstawie dwóch sklepów internetowych – wielobranżowym Empik.com oraz specjalistycznym – Rebel.pl.

Katarzyna Kurowska (2019) zauważa, że gry planszowe o jedzeniu realizują co najmniej jeden z pięciu tematów: (1) poznanie kultury kulinarniej, (2) szukanie składników, (3) komponowanie smaków, (4) turnieje, programy kulinarne oraz (5) zarządzanie restauracją. Moja analiza nie tylko potwierdza wnioski Kurowskiej, ale również poszerza je o kilka nowych:

1. Kulinaria często bywają tylko pretekstem do nauczenia graczy konkretnych umiejętności, np. liczenia, poćwiczenia pamięci, refleksu.
2. Kulinaria zostają wprowadzone do gier planszowych jako atrakcyjny dodatek w postaci gadżetów/zabawek.
3. Niektóre gry planszowe uczą, jak powinno układać się zbilansowany jadłospis, aby być zdrowym.
4. Kulinaria występują w kilku kategoriach gier planszowych: strategicznych, zręcznościowych, imprezowych oraz edukacyjnych.

Analiza wykazała również, że gry planszowe stoją w sprzeczności ze znanym powiedzeniem, że jedzeniem nie powinno się bawić.

Bibliografia:

Booth P., 2015, Game Play: Paratextuality in Contemporary Board Games, London: Bloomsbury Publishing.

Booth P., 2021, *Board Game as Media*, New York: Bloomsbury Publishing.

Callois, R., 1997, *Gry i ludzie*, przeł. A. Tatarkiewicz, M. Żurowska, Warszawa.

Kurowska K., 2019, Kulinarne rozgrywki, czyli karciane gotowanie na przykładzie Stir Fry Eighteen, [w:] *Gry w kulturze i życiu codziennym. Metafory, strategie, komunikacja*, red. Łeńska-Bąk K., Kędzierzawski W., Sawicka U., Opole, s. 19-25.

Łeńska-Bąk K., 2010, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Opole.

Maćkiewicz J., 2017a, Badanie mediów multimodalnych – multimodalne badanie mediów, „*Studia Medioznawcze*” nr 2 (69), ss. 33–42.

Maćkiewicz J., 2017b, Multimodalność a perswazja (na przykładzie tygodników opinii), [w:] *Język-obraz-dyskurs*, M. Cieszkowski, A. Kapuścińska i J. Szczepaniak (red.), Bydgoszcz: Bydgoskie Towarzystwo Naukowe, ss. 17-26.

Mochocka A., 2015b, Gry planszowe a literatura, „*ha!art*”, nr 51, Kraków, ss. 72-75.

Mochocka A., 2017, Transmediation od Spatial Characteristics–Mervyn Peake’s Gormenghast Series and Philip Cooke’s Gormenghast: A Board Game set in the World of Mervyn Peake, „*Zagadnienia Rodzajów Literackich*”, nr 60, ss. 111-126.

Spence Ch., 2018, *Gastrofizyka. Nowa wiedza o jedzeniu*, Warszawa.

Liste der Teilnehmer (alphabetisch)

Vor- & Nachname / Imię i nazwisko		Name der Institution / Instytucja afiliowana
1.	Beata Bury	Dr. Liceum Ogólnokształcące im. Mikołaja Reja w Bielsku-Białej, Polska
2.	Helga Begonja	Dr. Universität Zadar, Kroatien
3.	Sandra Camm	M.A. Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie
4.	Jana Capuk	M.A. Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie
5.	Krystyna Choińska	Dr. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Tarnowie, Polska
6.	Justina Daunorienė	Dr. Universität Vilnius, Litauen
7.	Daun Jiye	Adam-Mickiewicz-Universität, Polen
8.	Romina-Elena Donțu	M.A. Babeș-Bolyai Universität, Cluj-Napoca, Rumänien
9.	Aleksandra Dyderska	M.A. Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II, Polska
10.	Przemysław Fałowski	Dr. Uniwersytet Jagielloński, Polska
11.	Szymon Gębuś	Dr. Jilin-Universität, China
12.	Anna Godzich	Dr. Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Polska
13.	Anna Gondek	Dr. Uniwersytet Wrocławski, Polska
14.	Thorsten Hanisch	M.A. Universität Tübingen, Deutschland
15.	Svitlana Ivanenko	Prof. Dr. Nationale Pädagogische Mykhajlo-Drahomanov-Universität Kyjiw, Ukraine
16.	Edyta Jabłonka	Dr. habil. Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, Polska
17.	Małgorzata Jokiel	Dr. Uniwersytet Opolski, Polska
18.	Alina Jurasz	Dr. Uniwersytet Wrocławski, Polska
19.	Hanna Kaczmarek	Dr. habil. Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie
20.	Izabela Kaczmarzyk	Univ.-Prof. Dr. habil. Akademia Ignatianum, Polska
21.	Miroslav Kazík	Dr. Univerzita J. Selyeho v Komárne, Slovenská republika
22.	Marcelina Kałasznik	Dr. Universität Wrocław, Polen
23.	Gábor Kerekes	Dr. habil. Eötvös-Loránd-Universität, Ungarn
24.	Marcin Kielbus	M.A. Uniwersytet Śląski w Katowicach, Polska
25.	Agnieszka Klimas	Uni.-Prof. Dr. habil. Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie, Polska
26.	Zbigniew Kopeć	Dr. Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie
27.	Magdalena Krzyżanowska	M.A. Uniwersytet Śląski, Polska
28.	Wanda Kubiak	Dr. Państwowa Szkoła Wyższa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej, Polska
29.	Katarzyna Kurowska	M.A. Uniwersytet Jagielloński, Polska
30.	László Kovács	Dr. habil. Eötvös-Loránd-Universität, Ungarn
31.	Laurent Gautier	Prof. Dr. habil. Universität des Burgund, Frankreich
32.	Natalia Lempaszek	B.A. Uniwersytet Gdański, Polska
33.	Natalia Ljubimova	Prof. Dr. Linguistische Universität Moskau, Russland
34.	Péter Lőkös	Univ.-Prof. Dr. habil. Katholische Péter-Pázmány-Universität, Ungarn
35.	Beata Łukarska	Dr. Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie
36.	Eva Markus	Dr. Eötvös Loránd Universitaet in Budapest, Ungarn
37.	Gottfried Marschall	Dr. habil. Université Paris Sorbonne (Paris 4), Frankreich
38.	Władysław Migdał	Prof. Dr. Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Polska
39.	Marta Mikołajska	M.A. Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, Polska
40.	Iwona Nowakowska-Kempna	Prof. Dr. Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie
41.	Małgorzata Pachowicz	Dr. hab. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Tarnowie, Polska
42.	Marta Pawlak	M.A. Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, Polska

43. Elżbieta Pawlikowska-Asendrych	Dr. habil.	Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie, Polska
44. Jadwiga Pecko	Dr.	Uniwersytet Warszawski, Polska
45. Daniela Pelka	Univ.-Prof. Dr. habil.	Uniwersytet Opolski, Polska
46. Jan Potkański	Dr. habil.	Uniwersytet Warszawski, Polska
47. Krzysztof Prętki	Dr.	Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu, Polska
48. Adam Regiewicz	Univ.-Prof. Dr. habil.	Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie, Polska
49. Michael Reichelt	Dr.	Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, Deutschland
50. Nadine Rentel	Prof. Dr.	Westfälische Hochschule Zwickau, Deutschland
51. Witold Rewera	Dr. habil.	Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, Polska
52. Lidia Romanyk	M.A.	Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie, Polska
53. Karolina Ruta-Korytowska	Dr. habil.	Uniwersytet im. Adama Mickiewicza, Polska
54. Gabriela Rykalová	Dr. habil.	Schlesische Universität in Opava, Tschechische Republik
55. Małgorzata Sankowska-Jackiewicz	Dr.	
56. Andrea Sczuka	Dr.	Babeş-Bolyai-Universität Cluj-Napoca, Rumänien
57. Małgorzata Sieradzka	Dr.	Uniwersytet Rzeszowski, Polska
58. Edyta Skoczylas-Krotla	Dr.	Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie, Polska, Polska
59. Ida Skubis	Dr.	Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie, Polska
60. Olga Słabońska	Dr.	Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie, Polska
61. Joanna Smól	Univ.-Prof. Dr. habil.	Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Polska
62. Ewelina Sochacka	M.A.	
63. Agata Sowińska	Dr.	Uniwersytet Śląski, Polska
64. Przemysław Staniewski	Dr.	Universität Wrocław, Polen
65. Ewa Stasińska	M.A.	Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Polska
66. Joanna Szczęk	Univ.-Prof. Dr. habil.	Universität Wrocław, Polen
67. Marlena Tomala	M.A.	Universität Wien, Polen
68. Marta Turska	Dr.	Uniwersytet Gdański, Polska
69. Tomasz Walasek	Dr.	Politechnika Częstochowska, Polska
70. Karolina Waliszewska	Dr.	Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Polska
71. Ilona Witkowska	Dr.	
72. Kamila Zielińska-Nowak	M.A.	Uniwersytet Wrocławski, Polska