

Stare spichlerze i piwniczki



Stare spichlerze i piwniczki znikają bezpowrotnie z polskich wsi. W tradycyjnym wiejskim gospodarstwie domowym istotnym problemem był przechowywanie produktów spożywczych i gotowych wyrobów. Umieszczano je z reguły w komorze (dawnej spiżarni), w różnego rodzaju piwnicach, a niekiedy również na strychu. Charakterystyczne dla polskiej wsi były wolno stojące piwnice, częściowo wbudowane w stok, nakryte daszkiem, strzechą lub pokryte darnią. W piwnicach tych przechowywano gromadzone na zimę: ziemniaki, rzepę, brukiew, jarzyny, a latem wstawiano tam także garnki z mlekiem, chroniąc je przed skisnięciem. Sery suszono pod okapem lub w specjalnie budowanych drewnianych sernicach, usytuowanych na palach. Do przechowywania ziarna (luzem lub w workach), służyły spichlerze; nie wymłócone zboże, siano i słomę przechowywano w stodołach.

Fot.: D. Dobrowolska