

**Ludmiła Pietruszka,**

*orcid.org/0000-0002-1505-4840*

*starszy wykładowca Katedry Literatury Obcej i Polonistyki*

*Państwowego Uniwersytetu Pedagogicznego imienia Iwana Franki w Drohobyczu*

*(Drohobycz, obwód lwowski, Ukraina) ludmiladrohobych@gmail.com*

## EPONIMY W SŁOWNICTWIE KULINARNYM JĘZYKA POLSKIEGO

Niniejszy artykuł dotyczy zjawiska apelatyzacji w słownictwie kulinarnym współczesnego języka polskiego polegające na przejściu wyrazów z grupy nazw własnych do apelatywów, czyli nazw pospolitych. Eponimy w polskiej terminologii kulinarniej zasługują na gruntowne wieloaspektowe badanie, ponieważ są zaliczane do grupy wyrazów o charakterze internacjonalnym oraz posiadają duży potencjał lingwistyczno-kulturowy.

Poddano analizie najbardziej znane i najczęściej używane eponimy w dziedzinie gastronomii. Scharakteryzowano eponimiczne nazwy kulinarne w aspekcie ich pochodzenia i znaczenia. Skupiono uwagę na nazwach odmiennych wyłącznie obcego pochodzenia. Zbadano najprostsze strukturalnie eponimy kulinarne (poza kilku derywatami), których brzmienie odpowiada nazwom własnym. Ustalono, że rozpatrywane wyrazy wskutek apelatyzacji zmieniają swoje znaczenie oraz funkcję językową, ponieważ wskazują nie na osobę, miejscowość, region itd., lecz na konkretną nazwę kulinarną. Udowodniono, iż eponimy – to jednocześnie nazwy pospolite i uniwersalne, bowiem funkcjonują w wielu językach oraz są wskaźnikiem wzajemnych wpływów kulturowych.

Na podstawie zebranych i przedstawionych eponimów o tematyce kulinarnej, które były przedmiotem zainteresowania badawczego, wyciągnięto następujące wnioski: w polszczyźnie sporą grupę tworzą wyrazy odmiennie motywowane nazwą kulinarną (odnotowano ponad 50 haseł, które są nazwami napojów, potraw, serów, sosów, słodczy itd.); od antropimów pochodzi dużo mniej eponimów, niż od toponimów; najliczniejszą grupę wśród gastronomicznych wyrazów odmiennych stanowią nazwy napojów alkoholowych, przeważnie pochodzenia francuskiego, angielskiego, portugalskiego, hiszpańskiego, włoskiego oraz nazwy serów utworzone od toponimów (w większości od nazw regionów i miast we Francji, Włoszech, Niderlandach, Szwajcarii), natomiast innych nazw kulinarnych zauważono mniej; wśród eponimów, które weszły do słownictwa języka polskiego, są również wyrazy pochodne od nazw własnych.

Analizowany materiał został wyekscerpowany w zdecydowanej większości z dwóch słowników W. Kopalińskiego («Słownik eponimów, czyli wyrazów odmiennych») oraz «Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych»), okazjonalnie też z innych słowników wyrazów obcych lub ze słowników ogólnych współczesnego języka polskiego.

**Słowa kluczowe:** język polski, eponim, wyraz odmienny, słownictwo kulinarne, nazwy kulinarne.

**Людмила ПЕТРУШКА,**

*orcid.org/0000-0002-1505-4840*

*старший викладач кафедри зарубіжної літератури та полоністики*

*Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка*

*(Дрогобич, Львівська область, Україна) ludmiladrohobych@gmail.com*

## EPONIMI В КУЛІНАРНІЙ ЛЕКСИЦІ ПОЛЬСЬКОЇ МОВИ

Запропонована стаття присвячена явищу епонімізації власних назв у кулінарній лексиці сучасної польської мови, що розглядається як процес, суть якого полягає у апелятивізації, тобто переході власної назви в загальну. Епоніми в польській кулінарній термінології є ознакою інтернаціональності та мають значний лінгвокультурологічний потенціал, тому заслуговують на ґрунтовне різноаспектне дослідження.

Проаналізовано найбільш уживані та поширені епонімічні найменування у галузі кулінарії. Охарактеризовано епоніми в аспекті їх походження та значення. Увагу зосереджено головно на назвах ініомовного походження. З'ясовано, що досліджувані слова внаслідок апелятивізації змінюють своє значення та мовну функцію, оскільки вказують не на особу, місцевість, регіон, а на конкретну назву продуктів харчування. Доведено, що епоніми – це одночасно загальні та універсальні назви, позаяк вони функціонують у багатьох мовах і свідчать про взаємні культурні впливи та зв'язки.

На підставі зібраних і представлених епонімів з кулінарним компонентом, що були предметом дослідження, зроблено наступні висновки: у польській мові слова, мотивовані кулінарною назвою, становлять значну групу (нараховано понад 50 слів, що позначають напої, страви, сири, соуси тощо); від антропонімів походить набагато менше епонімів, ніж від топонімів; найбільш поширеними є назви алкогольних напоїв французького, англійського, португальського, іспанського, італійського походження та назви сирів, утворені від топонімів (здебільшого від назв регіонів та міст у Франції, Італії, Нідерландах, Швейцарії), натомість інших кулінарних найменувань занотовано значно менше; серед епонімів, що поповнили словникового запас польської мови, зафіксовано також похідні від власних назв.

Джерелом фактичного матеріалу слугували, передусім, два словники В. Копалінського: «Słownik eponimów, czyli wyrazów odmiennych» та «Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych», спорадично інші словники польської мови.

**Ключові слова:** польська мова, епонім, апелятив, кулінарна лексика, кулінарні назви.

**Liudmyla PETRUSHKA,**

orcid.org/0000-0002-1505-4840

Senior Lecturer at the Department of World Literature and Polish Studies  
Drohobych Ivan Franko State Pedagogical University  
(Drohobych, Lviv region, Ukraine) ludmiladrohobych@gmail.com**EPONYMS IN CUISINE VOCABULARY OF THE POLISH LANGUAGE**

*The proposed article deals with the phenomenon of eponymization of proper names in the cuisine vocabulary of the modern Polish language, which is considered as a process whose essence consists in appellativation, that is, the transition of a proper name to a common one. Eponyms in Polish cuisine terminology are a sign of internationality and have significant linguistic and cultural potential, therefore they deserve a thorough multifaceted research.*

*The most commonly used and widespread eponymous names in the field of cooking have been analyzed. Eponyms in terms of their origin and meaning have been characterized. The focus is mainly on names of foreign-language origin. It has been ascertained that the researched words change their meaning and linguistic function as a result of appellativation, because they do not indicate a person, place, region, but a particular name of food products. It has been proven that eponyms are both general and universal names, as they function in many languages and indicate mutual cultural influences and associations.*

*Based on the compiled and submitted eponyms with a culinary component, which were the subject of the research, the following conclusions have been drawn: in the Polish language, words motivated by a culinary name constitute a significant group (over 50 words denoting drinks, dishes, cheeses, sauces, etc. have been counted); much less eponyms are derived from anthroponyms than from toponyms; the most common are the names of strong drinks of French, English, Portuguese, Spanish, and Italian origin and the names of cheeses formed from toponyms (mostly from the names of regions and cities in France, Italy, the Netherlands, Switzerland), while other culinary names have been registered much less; among the eponyms that supplemented the vocabulary of the Polish language, derivatives of proper names have also been recorded.*

*The source of practical material served, first of all, two dictionaries by V. Kopalinsky: «Słownik eponimów, czyli wyrazów odimiennych» and «Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych», sporadically other dictionaries of the Polish language.*

**Key words:** the Polish language, eponym, appellative, cuisine vocabulary, culinary names.

**Uwagi wstępne.** W języku polskim eponimy aktywnie używają się na co dzień oraz są obecne w różnych dziedzinach życia. Ewidentnym przykładem posługiwania się wyrazami odimiennymi może służyć sfera kulinarii, albowiem «pożywienie pełni istotną rolę w życiu człowieka i wspólnoty, w której on żyje, i z którą się utożsamia» (Pietruszka, 2017: 44). W słownictwie gastronomicznym eponimy są nie tylko oznaką sztuki kulinarnej, kunsztu mistrza, świadectwem wkładu konkretnej osoby, społeczności, miejscowości, kraju w rozkwit sfery żywienia, ale też mają bezpośredni wpływ na rozwój języka, ponieważ «razem z obcą kuchnią zapożyczano również wyrazy nazywające te czy inne potrawy lub ich składniki» (Pietruszka, 2017: 44), inaczej mówiąc, polszczyzna, przejmując obce eponimy kulinarne, wzbogaca swój zasób językowy, «co jest bezpośrednim świadectwem wzajemnego przenikania się zarówno różnych kuchni, jak i słownictwa» (Pietruszka, 2017: 49).

**Stan badań.** Co do tego, że jednym z najbardziej aktualnych problemów we współczesnym językoznawstwie są badania związane z wyrazami i wyrażeniami, które są tworzone od nazw własnych, nie ma żadnych wątpliwości. Warto zaznaczyć, iż ostatnio okazało się wiele prac przedstawiających kwestię funkcjonowania eponimów w języku polskim. Zagadnienie apelatywizacji było przedmiotem badań M. Witaszek-Samborskiej, K. Kowalik, K. Długosz-Kurczabowej,

M. M. Sadowskiego i wielu innych językoznawców. W szkicach eponimy były rozpatrywane pod kątem ich funkcjonowania jako neologizmów, tworzenia od nich pochodnych w polskiej nomenklaturze kulinarnej, apelatywizacji biblijnych nazw własnych, sposobu wzbogacania zasobu leksykalnego języka polskiego itd. Temat wyrazów odimiennych został podjęty w pracy W. Kopalińskiego w postaci słownika eponimów («Słownik eponimów, czyli wyrazów odimiennych»), który jest pierwszym w języku polskim zbiorem wyrazów pospolitych pochodzących od nazw własnych zawierającym około 1100 haseł. Należy też zaznaczyć, że terminologia kulinarna rozwija się bardzo dynamicznie, ponadto niemała część jej korpusu należy do eponimów, więc ich status, pochodzenie i wykorzystanie zasługuje na zwrócenie szczególnej uwagi.

**Celem** niniejszego badania jest charakterystyka wyrazów kulinarnych utworzonych od nazw własnych w aspekcie ich pochodzenia i znaczenia.

**Przedmiot** rozważań dotyczy najczęściej używanych w języku polskim wyrazów kulinarnych (wyłącznie obcego pochodzenia). Warto przy okazji zauważyć, że w centrum zainteresowania okazały się przede wszystkim najprostsze strukturalnie eponimy, których brzmienie odpowiada nazwom własnym, poza kilku derywatami.

Analizowany materiał został wyekscerpowany w zdecydowanej większości z dwóch słowników

W. Kopalińskiego («Słownik eponimów, czyli wyrazów odimiennych» oraz «Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych»), okazjonalnie też z innych słowników wyrazów obcych lub ze słowników ogólnych współczesnego języka polskiego. Wyjaśnienia pochodzenia i znaczenia omawianych w artykule wyrazów przeważnie zostały pobrane ze wspomnianych wyżej dwóch słowników autorstwa W. Kopalińskiego.

**Część główna.** Na wstępie należy wytłumaczyć znaczenie terminu «eponim». Według W. Kopalińskiego eponim to «osoba (prawdziwa a. mityczna), której imieniem jest coś nazwano (miejsce, kraj, okres czasu, rodzinę itd.); mityczny (zazw.) protoplasta, totemowe zwierzę a. przedmiot, uważane przez jakąś grupę etniczną (np. plemię) za źródło jej nazwy; urzędnik starożytny (np. ateński archont, rzymski konsul), którego imieniem oznaczono w chronologii okres jego kadencji» (Kopaliński, 1989:152). W Słowniku 100 tysięcy potrzebnych słów pod red. prof. J. Bralczyka możemy odnotować następującą definicję eponima: jest to «wyraz lub wyrażenie utworzone od nazwy własnej; też: nazwa własna, od której je utworzono; w starożytności: urzędnik, którego imieniem oznaczano okres jego kadencji» (Bralczyk, 2008: 167). W niniejszej pracy został użyty termin, który z greckiego znaczy «nazwany według czegoś; dawca imienia (nazwy)» (Kopaliński, 1989:152), czyli wyraz który pochodzi od nazwy własnej: imienia, nazwiska, nazwy kraju, regionu, miejscowości itd. Ponadto warto też zaznaczyć, że pojęcie «kulinarny» zostało użyte zamiennie z wyrazami «gastromiczny» i «kucharski».

Wyrazów utworzonych od nazw własnych w «Słowniku eponimów, czyli wyrazów odimiennych» jest dostateczna ilość (około 1100 haseł), co pozwala na wyodrębnienie kilku warstw tematycznych. Najliczniej są reprezentowane takie dziedziny, jak: nauka, muzyka, tkaniny, ubiory, rośliny, nazwy kulinarne, postacie. Są też inne pojedyncze wyrazy odimienne, które trudno jednoznacznie zaliczyć do konkretnego obszaru tematycznego. Należy nadmienić, że dość dużą grupę tworzą eponimy kulinarne. Odnotowano ponad 50 haseł, które są nazwami napojów, serów, sosów, słodczy itd. Niewątpliwie najliczniej wśród gastronomicznych wyrazów odimiennych prezentują się nazwy napojów alkoholowych, przeważnie pochodzenia francuskiego, angielskiego, portugalskiego, hiszpańskiego, włoskiego.

W polszczyźnie duża ilość wyrazów odimiennych pochodzi z języka francuskiego. Wśród nich największa grupa to napoje i sery (w przeważającej większości utworzone od nazw geograficznych). Toponimy odnajdziemy w nazewnictwie napojów

alkoholowych, które są bogato przedstawione, np.: *armaniak* – napój alkoholowy, produkowany w regionie Armagnac; *beaujolais* – wino burgundzkie (od nazwy rejonu w środkowej Francji); *bordo* – ciemnowisniowe wino, od nazwy rejonu Bordeaux; *burgund* – wino stołowe, od nazwy rejonu winiarskiego Burgundii; *calvados* – winiak z jabłek z sadów w Auge i Bessin w departamencie Calvados w Normandii; *chablis* – wino, produkowane w departamencie Yonne, od Chablis, nazwy stolicy departamentu; *koniak* – napój alkoholowy (od nazwy miasta Cognac); *médoc* – wino czerwone, z krainy Médoc na lewym brzegu rzeki Gironde (zach. Francja); *sauternes* – wino produkowane w okręgu Sauternes w rejonie Bordeaux; *szampan* – musujące wino produkowane w Szampanii. Nazwa szampana *Dom Pérignon* powstała od imienia: Dom Pierre Pérignon był niewidomym benedyktynem francuskim, któremu przypisuje się wynalezienie szampana i wszystkich musujących win, natomiast likier *chartreuse* swą nazwę zawdzięcza klasztorowi kartuzów La Grande Chartreuse, gdzie był pierwotnie wyrabiany.

W zebranym materiale francuskie nazewnictwo serów, które zdecydowanie pochodzi od nazw geograficznych (rejonów i miast), są przedstawione następującą listą: *brie* – miękki ser (od nazwy regionu pñ. Francji między dolinami Sekwany i Marny); *camembert* – tłusty, miękki ser, którego nazwa pochodzi od miasteczka Camembert; *rokfor* – półtwardy ser, od nazwy rejonu Roquefort. Wśród eponimów pochodzenia francuskiego odnajdziemy też nazwę białego sosu – *beszamel*, która pochodzi od nazwiska L. de Béchameil (Béchéamel), wytrawnego smakosza i kolekcjonera.

Na język polski w dziedzinie gastronomii znaczący wpływ miał też język angielski, co znalazło swoje odbicie w zapożyczeniach, wśród których są eponimy. W znacznej mierze są to trunki (przeważnie nazwy drinków, które powstały od przydomków): *Bloody Mary* – nazwa pochodzi od przydomka Marii I Tudor; *gimlet* – od nazwiska T. O. Gimlette’a, brytyjskiego chirurga okrętowego; *grog* – od przydomka admirała E. Vernona: Old Grog; *negus* – od nazwiska jego «wynalazcy», angielskiego pułkownika F. Negusa; *sherry* – angielska nazwa wina hiszpańskiego z rejonu Jerez de la Frontera (z dawnego „sherris” od nazwy miasta hiszpańskiego Jerez). Z języka angielskiego zostały przejęte nazwy: *cheddar* – ser, produkowany początkowo we wsi Cheddar w hrabstwie Somerset w Anglii w XVI w., stąd nazwa; *sandwicz* – kanapka, nazwa której pochodzi od tytułu Johna Montagu, Lorda Sandwich).

W polszczyźnie pojawiły się pożyczki odimienne z języka hiszpańskiego, a także portugalskiego. Przejęte



zostały następujące eponimy, pośród których prezentują się takie nazwy napojów, jak: *malaga* – wino z prowincji Málaga w południowej Hiszpanii; *madera* – ogólna nazwa win pochodzących z Madery, archipelagu portugalskiego na południowym Atlantyku; *porto* – portwajn, od nazwy miasta Porto w Portugalii.

Eponimy pochodzenia włoskiego dotyczące omawianej dziedziny to przede wszystkim nazwy napojów alkoholowych i sera: *chianti* – czerwone wino z winnic Monti del Chianti w Toskanii; *martini* – według firmy Martini i Rossi, producentów wermutu we Włoszech, nazwa pochodzi od nich; *gorgonzola* – półtwardy ser (od nazwy miasta w prowincji Mediolan w Lombardii).

Odnajdziemy również wyrazy będące nazwami napojów pochodzenia węgierskiego, algierskiego, amerykańskiego, łotewskiego, które powstały od toponimów, chociażby: *tokaj* – wino, produkowane w rejonie miasta Tokaj na Węgrzech od XIII w.; *mazagran* – alkoholowy napój (od nazwy wsi w zachodniej Algierii); *bourbon* – amerykańska whisky (od nazwy powiatu (hrabstwa) Bourbon County w stanie Kentucky w USA); *alasz* – likier, którego nazwa pochodzi od miejscowości Allasch pod Rygą na Łotwie.

Możemy odnotować również takie nazwy napojów, jak: *mokka* – gatunek kawy arabskiej, napój z tej kawy – od nazwy niewielkiego portu morskiego w okręgu Taiz nad Morzem Czerwonym (płd.-zach. Jemen); *kawa* – napój z ziaren kawowca (możliwie od nazwy Kaffa – prowincji w płd.-zach. Etiopii). Od nazw własnych zaczerpnięto także nazewnictwo popularnych w Polsce gatunków serów: *edamski ser* – (pół)twardy ser, nazwa którego pochodzi od Edamu (miejscowości w prowincji Holandia Północna); *gouda* – twardy ser, od nazwy miasta w prowincji Holandia Południowa; *gruyère* – ser, produkowany pierwotnie w okręgu Gruyère (stąd nazwa), w zachodniej Szwajcarii. W «Słowniku eponimów» napotkamy nazwy sosów: *tabasco* – bardzo ostry sos, od nazwy stanu w południowo-wschodnim Meksyku; *kabul* – ostry sos pomidorowy – od nazwy stolicy Afganistanu; nazwę pieczywa: *graham* – chleb dietetyczny (od nazwiska S. Grahama, amerykańskiego prekursora propagandystów zdrowego trybu życia); nazwę dania z mięsa: *boeuf Stroganow* (fr. boeuf Stroganoff od nazwiska hrabiego Stroganowa) albo też eponim *melba* – deser (od pseudonimu Nellie Melba, australijskiej śpiewaczki operowej).

Należy wspomnieć o tym, że w «Słowniku eponimów» odnajdziemy także derywaty, chociażby: *brukselka* – kapusta warzywna (od nazwy stolicy Belgii, Brukseli); *emmentaler* – twardy ser wyrabiany w Szwajcarii, pierwotnie w dolinie Emmenthal (stąd nazwa); *parmezan* – twardy ser, produkowany

we Włoszech od średniowiecza, w okolicach Parmy (stąd nazwa); *hamburger* – nazwa (amer., ang.) kotleta z mielonej wołowiny podawanego zwykle w okrągłej, rozciętej bułce (ze skrótu od Hamburger steak ‘befsztyk hamburski’ od nazwy Hamburga, miasta w płn. Niemczech); *magdalenka* – ciastko (nazwa prawdopodobnie od imienia kucharki Madeleine Paulmier); *pralinka* – nadziewana czekoladka (od tytułu Césara de Choiseul, hrabiego Plessis-Praslin); *pilzner* – piwo produkowane w Pilźnie (czes. Plzeň) w zachodnich Czechach; *sardynka* – rybka morska («ryba z Sardynii», włoskiej wyspy na zachodniej części Morza Śródziemnego) i in.

**Wnioski i propozycje.** Na podstawie przedstawionych eponimów o zasięgu kulinarnym, które stanowiły przedmiot niniejszego badania, wyciągnięto następujące wnioski:

– w polszczyźnie sporą grupę tworzą wyrazy odimienne motywowane nazwą kulinarną;

– eponimy, które grupują się w sferze słownictwa związanego z dziedzina kucharską, są nazwami napojów, potraw, serów, sosów itd., natomiast najliczniejsze wśród nich – to nazwy napojów alkoholowych;

– nazwy napojów, podobnie jak i serów, zdecydowanie zostały utworzone od nazw geograficznych, poza kilku zaobserwowanymi wyjątkami, gdzie nazewnictwo pochodzi od nazwisk i przydomków;

– od antroponimów powstało dużo mniej nazw pospolitych, niż od toponimów;

– niektóre eponimy, chociażby nazwy sosów, słodczy, pieczywa pochodzą zarówno od toponimów, jak i antroponimów;

– wśród eponimów, które weszły do słownictwa współczesnego języka polskiego, są również wyrazy pochodne od nazw własnych;

– wyrazy odimienne pozwalają upamiętnić osobę, miejscowość itd. oraz są jednym ze sposobów wzbogacania zasobu słownego języka polskiego.

Otóż nazwy własne wskutek apelatywizacji zmieniają swoje znaczenie, a zarazem i funkcję językową, ponieważ wskazują już nie na osobę, miejscowość, region, kraj, a na konkretną nazwę. Poza tym eponimy są zarówno wyrazami pospolitymi, jak i uniwersalnymi, ponieważ funkcjonują w wielu językach, co świadczy o wzajemnych kontaktach i wpływach kulturowych.

Przeanalizowane eponimy, które należą do słownictwa współczesnej polszczyzny i wkomponowują się w kontekst lingwistyczno-kulturowy, świadczą o tym, że jest jeszcze wiele do opracowania w tej kwestii. **W perspektywie** dalszych badań słusznym byłoby poddać analizie eponimy mieszczące dwu- i więcejwyrazowe nazwy produktów kulinarnych zarówno polskich, jak i obcych, w których występuje m. in. przymiotnik.

#### BIBLIOGRAFIA

1. Kopaliński W. Słownik eponimów, czyli wyrazów odmiennych. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 1996. 289 s.
2. Kopaliński W. Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych. Warszawa: Wiedza Powszechna, 1989. wyd. XVII rozszerzone. 576 s.
3. Nowy słownik języka polskiego PWN/Red. E. Sobol. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2002. 1311 s.
4. Pietruszka L. Wyrazy obcego pochodzenia w słownictwie kulinarnym współczesnego języka polskiego. Zwiastować. Nauki i praktyki: Zbiór artykułów naukowych Międzynarodowej Konferencji Naukowo-Praktycznej «Obiecujące osiągnięcia naukowe Literatura, socjologia, kulturoznawstwo» (30.09.2017). Warszawa, 2017. S. 44-49.
5. Popularny słownik wyrazów obcych/Red. L.B. Jawor. Białystok: Printex. Wyd. V. 310 s.
6. Słownik 100 tysięcy potrzebnych słów/Pod red. J. Bralczyka. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2008. 1023 s.

#### REFERENCES

1. Kopaliński W. Słownik eponimów, czyli wyrazów odmiennych [Dictionary of eponyms, i. e. words derived from names]. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 1996. 289 p. [in Polish].
2. Kopaliński W. Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych [Dictionary of foreign words and phrases]. Warszawa: Wiedza Powszechna, 1989. wyd. XVII rozszerzone. 576p. [in Polish].
3. Nowy słownik języka polskiego PWN/Red. E. Sobol [The new dictionary of the Polish language PWN/Ed. E. Sobol]. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2002. 1311 p. [in Polish].
4. Pietruszka L. Wyrazy obcego pochodzenia w słownictwie kulinarnym współczesnego języka polskiego [Words of foreign origin in the cuisine vocabulary of the contemporary Polish language]. Zwiastować. Nauki i praktyki: Zbiór artykułów naukowych «Obiecujące osiągnięcia naukowe Literatura, socjologia, kulturoznawstwo» (30.09.2017). Warszawa, 2017. Pp. 44-49 [in Polish].
5. Popularny słownik wyrazów obcych/Red. L.B. Jawor [The popular dictionary of foreign words / Red. L.B. Jawor.]. Białystok: Printex. Wyd. V. 310 p. [in Polish].
6. Słownik 100 tysięcy potrzebnych słów/Pod red. J. Bralczyka [Dictionary of 100 thousand needed words. Ed. prof. J. Bralczyka]. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2008. 1023 p. [in Polish].