

JANINA MITURA

ur. 1923; Kock



Miejsce i czas wydarzeń	Kock, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Kock, dwudziestolecie międzywojenne, wypiek chleba

Wypiek chleba

Mamusia piekła nieraz chleb, piekła piękny chleb. I ja piekłam chleb. W dzieży zostawia się zakwas. Troszkę ciasta posypuje się mąką i ono stoi. Później się leje troszkę wody, rozrabia się to ciasto, sypie się mąką i się rozrabia, to stoi przez noc. Rano sypie się mąką, leje się wodę, dobrze jest lać zsiadłe mleko. Piękny chleb na zsiadłym mleku ja piekłam. Daje się drożdże i mąkę i się wyrabia. Tak się wyrabia, żeby ręka była czysta. To trzeba dobrze wyrabiać. Poklepie się to ręka czysta. Uklepać i urośnie, a później tylko w blaszki, w blaszkach troszkę podrośnie i do pieca. A mamusia to jeszcze piekła z liśćmi chrzanu na spodzie. Kiedyś w piecu jak się piekło, trzeba było napalić drzewem i później trzeba było [wymieść], na kiju były szmaty takie poszarpane i się wymiało, w wodzie się maczało i wymiało się te węgle z pieca, a do pieca się wkładało chleb. A te węgle leżały tutaj przed piecem. A zanim się upiekło chleb, to matka wzięła trochę tego ciasta i porobiła te paponiki, takie placki, wzięła blachę, te placki poukładała i upiekła przed ogniem. Były bardzo dobre. Albo mamusia piekła placki z marchwi, bardzo dobre były – marchewkę się trze na tarce, dosypuje się troszkę maku, niedużo, mąkę się sypie i się gniece ciasto, daje się troszkę sody albo proszku do pieczenia i gnecie się to ciasto, robi się placki i się piecze. Dosolić do smaku, słodkie ono będzie z marchwi.

Data i miejsce nagrania	2016-07-07, Kock
Rozmawiał/a	Wioletta Wejman
Redakcja	Justyna Molik
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"