

JANINA MITURA

ur. 1923; Kock



Miejsce i czas wydarzeń	Kock, PRL
Słowa kluczowe	Kock, dwudziestolecie międzywojenne, okres powojenny, PRL, współczesność, pieczenie ciast, gotowanie

Rodzinne talenty kulinarne

Moja mama piekła, gotowała na wesela, robiła ciasta, wszystko robiła. Kiedyś się nam dobrze powodziło, kiedyś u nas ludzie robili też. Kobiety prały, dwie praczki były. Do rzeki chodziły prać, to zimową porą to lód był przerąbany, praczki wzięły pranie, wzięły słomy pod kolana, derki położyły na słomę, klęknięty i w tym przeręblu prały, płukały. Nie było [prania] w domu. A jak przyniosły pranie, to matka wzięła i [rozpoznawała, która co prała], bo [jednej] dobrze było wypłukane, nie było czuć mydlin. U mojej matki było [tak, że] jak na poszewce na poduszkę była załamka, to drugi raz trzeba było na mokro rozprasować, żeby nie było załamki, żeby nie było kanciku. U mojej matki porządek był.

Jak ojciec przestał handlować, to matka po weselach gotowała. To jak przyjechała z wesela, to przywiozła i ser, i blachę chleba, i blachę placka, i bigosu, i mięsa, i kiełbasy, i wszystkiego naniosta. Chłop przywoził furmanką mamę. Druga siostra wszystko umiała zrobić. Zupę cytrynową, ona wszystko robiła. Siostra Markowa wszystko też robiła, w restauracji robiła i na wesela robiła, rybę robiła. Później ja, a teraz moja córka, Filipkowa – wszystko robi. Jeden pan dziczyznę jak tylko ma, to przynosi do niej, żeby ona udusiła, żeby mu zrobiła dziczyznę. No i księdzu Kozłowi robiła na imieniny, i robiła teraz jak biskup był, robiła rybę faszerowaną, szczupaka, to biskup wziął z półmiskiem.

A ile ja się opiekłam tortów. Teraz to mają labę z tymi tortami, wszystko mają – listki, róże, wszystko mają gotowe, a kiedyś ja wszystko robiłam papierem. I tulipan, i bez, i róże – tulipan z masy, bez z masy, róże z masła. Łyżeczką [robiłam]. Kostka masła, tylko ja brałam masło extra, żeby było sztywne, i tą łyżeczką [formowałam] płatki, to się ustawiało i piękna róża wychodziła. Teraz robią torty tak – śmietany naleją dużo, owoców nałożą i to jest tort. A u mnie było tak: placek, masa, drugi placek, powidła i trzeci placek, a na wierzch masa. I to musiały być jajka bite na parze, studzone, później do masła [dodane] i ukręcone dobrze. I to była masa. I do tej masy troszkę cytryny albo aromat. Ciasto się polewało ponczem, żeby było wilgotne, żeby nie było

suche, i dopiero się kładło warstwy, a na wierzch się smarowało.

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