LUCJAN WAŻNY

ur. 1921; Żółkiewka

Miejsce i czas wydarzeń	Żółkiewka, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	dzieciństwo, rodzina i dom rodzinny, chleb, pieczenie chleba

Pieczenie chleba

Moja mama sama piekła chleb. Świetny chleb piekła, tak. [Jak to się wszystko odbywało?] Przede wszystkim trzeba było mieć tak zwany zakwas. Na początku się pewnie od kogoś pożyczało. Bo później była dzieża, w której mąkę mieszano z wodą, wyrabiano na ciasto. I tam zostawał ten kawałek, który był używany jako drożdże, ten zakwas. Bo chleb był kwaśny. I wtedy wyrabiało się to ciasto, i zostawiało się w takiej ogromnej dzieży. I piec chlebowy się nagrzewało, duży bardzo był piec chlebowy, tam dużo rzeczy się piekło w tym piecu chlebowym, i była tak zwana łopata, na której formowano bocheneczki, palcem się robiło jeszcze takie wręby tam dookoła. I jak napaliło się w tym piecu chlebowym, to trzeba było te węgle usunąć. To już było takie narzędzie, które się nazywało kociuba. To było drewniane, ale zakończone było metalowym grubym drutem i na końcu było tak jak motyczka. I był na samym przodzie ten węgiel taki gorący, i wtedy wkładano chleb do pieca. I tak się piekło. Jak się upiekł to najlepsza to była ta pierwsza skibka. Myśmy zawsze czekali na to, bo to było jeszcze ciepłe i to był najlepszy kawałek chleba. Ja chleb bardzo lubiłem i do tej pory go lubię.

Data i miejsce nagrania	2012-04-24, Lublin
Rozmawiał/a	Wioletta Wejman
Transkrypcja	Maria Radek
Redakcja	Maria Radek
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"