

FILOMENA WODZIŃSKA

ur. 1925; Brzeziny



Miejsce i czas wydarzeń	Kolonia Brzeziny, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Kolonia Brzeziny, dwudziestolecie międzywojenne, wypiek chleba, chleb, zaczyn, piec

Wypiek chleba

To się miało zaczyn taki z pytlowej mąki, u nas się piekło chleb pytłowy, czasem razowy, ale to rzadko było. No to się miało taki zakwasek w dzieży, był trochę przysypany. Dzieży się nie myło w środku nigdy, tam leżała taka kupeczka tego zakwasu, to znaczy zostawiony był z poprzedniego – trochę się dzieżę wyskrobało, trochę się zostawiło, garstkę, i to sobie stało w dzieży. No i jak się miało piec chleb, to wieczór [przed] się brało trochę wody i się taki rozczyn robiło. U nas to się piekło wiadro wody na dzieżę, to wychodziło sześć blach. Można było, to zależy jak kto tam chciał, trochę kartofli ugotować, potłuc i do tej wody dodać, to miał być pulchniejszy. Trochę drożdży się dawało, no i się rozczyn zrobiło wieczorem, a rano trzeba było zamiesić. A rozczyn to był taki jak śmietana. Gęsta śmietana. Potem się sypało mąkę i trzeba było porządnie wymieszać, porządnie się zmęczyć. No i później się paliło w piecu drzewem i się blachy [wkładało], już jak się robi, to się wie, kiedy wkładać blachy. Ręką się kładzie [ciasto na blachy], ręce są oblepione ciastem. Jak się weźmie ciasto, to ono nie może tak lecieć od razu, tylko sobie pomalutku spływać, ciągnąć się. Chleb znów porośnie w blachach, potem się go smaruje wodą, no i wkłada się do pieca, dwie godziny się piecze, półtorej. Zależy, jakie duże są [blachy].

Data i miejsce nagrania	2012-06-29, Lublin
Rozmawiał/a	Wioletta Wejman
Redakcja	Justyna Molik
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"