JÓZEFA KOBIAŁKA

ur. 1929; Kazimierz Dolny

Miejsce i czas wydarzeń	Kazimierz Dolny, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Kazimierz Dolny, dwudziestolecie międzywojenne, potrawy, piec kuchenny, gotowanie, pieczenie chleba, wyroby, spiżarnia, przechowywanie żywności, święta

Kuchnia i potrawy przed wojną

Było mleko, sery białe, pierogi rozmaitego kalibru, sałata parzona. Siało się przecież [warzywa], szczypiorek był, wszystko było. Buraczki świeże, zupy się piękne, smaczne gotowało. Na święta to się piekło makowce, pierogi się robiło na wigilię. Pierogi z kapusty, tylko z olejem. Kluski z makiem, makaron taki, ale gnieciony. Nie było gotowego makaronu, trzeba było gnieść na stolnicy. Barszczyk czerwony był i racuchy się smażyło. Rozrabiało się [ciasto] na mleku, mąka, jajko [i] rosło takie ciasto. Smażyło się, łyżką się nabierało i na olej, i przewracało się. Jakie pyszne było. Był piec [do] ogrzewania od kuchni, naprzeciwko kuchni był piec chlebowy. W tym piecu jak [się] paliło to tam się piekło: placki drożdżowe. Były drzwiczki dwoiste [w kuchennym piecu], na dole na popiół, tu na podkładkę, żeby podkładać drzwiczki były. Na górze były fajerki też, takie cztery. Można było sobie zakryć, jak ktoś nie chciał, żeby się garnek zakopcił. Żeby się prędzej zagotowało, to się [zdejmowało fajerki i] wpuszczało garnek [w powstały otwór], okopcił się, no to się okopcił. Normalnie się myło [potem te garnki], które trzeba było poszorować to popiołem, jak popiół pięknie czyścił garnki. Były takie dzieże, takie szerokie, [na] nogach stało i rozczyniał się tam [ciasto na chleb]. Później się to wyjmowało się na te stolnice i robiło się bochenki takie. [Kładło się je] na łopatę taką szeroką i do pieca. Piec był rozpalony, wyczyszczony, wydmuchany ładnie, zamykało się i piekł się, jaki był smaczny, a jeszcze jak się posypało makiem po wierzchu, a myśmy to robili, jeszcze sucharki takie. Dwanaście bochenków [chleba] się mieściło w tym piecu, na miesiąc prawie starczyło chleba. To wyrosło ładnie, później mama przekroiła na pół. Cztery bochenki zawsze kroiła i z powrotem do pieca. Jak się wyjęło to sucharki były, pyszne, ze zsiadłym mleczkiem. Spiżarnia była taka, że jak upały były to tam się nie bardzo psuła [żywność]. U nas była wkopana w ziemie po prostu przy mieszkaniu. Był przedpokój, sień i tam z tej sieni do [tej spiżarni] były drzwi. Tam było ciemno, [jak chciało się] wejść, to trzeba sobie było lampkę wziąć. Świnie też trzymaliśmy i wyroby

się robiło. Kaszanka jaka była pyszna, kiełbasę się wędziło, trochę się stopiło słoniny na smalec, skwarki [się zrobiło] troszkę się posoliło i było, i każdy lubił nawet do chleba. Resztę słoniny, jak została z jednej połówki to tak kroiło się, posypało się troszkę soli i powiesiło się w tej spiżarni. Nie psuła się i z chlebem jaka smaczna była. Mężczyźni lubili z cebulą, na kawałeczek tej słoninki cebulkę [kładli]. Mięsa, jak zostało trochę, to się kopało dół, troszeczkę posoliło, troszeczkę tak się po wierzchu rękami octem [przejechało] i się w pokrzywy kładło. W pokrzywach się nie psuło. Tak sobie ludzie radzili.

Data i miejsce nagrania	2013-05-08, Kazimierz Dolny
Rozmawiał/a	Wioletta Wejman
Redakcja	Weronika Prokopczuk
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"