

AMALIA HOREV

ur. 1946; Bytom



Miejsce i czas wydarzeń	Izrael, współczesność
Słowa kluczowe	Sosnowiec, Izrael, okres powojenny, współczesność, matka, kuchnia mamy, potrawy żydowskie, potrawy polskie, tradycja

Kuchnia mamy

[Mama] była wspaniałą kucharką. Wspaniałe jedzenie [robiła], pamiętam, że to, co jedliśmy w domu, żydowskie, polskie jedzenie, było takie dobre. Wtedy nie lubiłam tylu rzeczy, ale teraz to bardzo [lubię]. Ja też gotuję bardzo dużo, bardzo lubię te wszystkie żydowskie, polskie [potrawy].

Pamiętam, że była galareta, pamiętam ozór, ryby, gefilte fisz, takie naleśniki polskie, kasza, kartofle nadziewane kaszą, śledź marynowany, rosół. Na Pesach mama robiła też takie nadziewane z mięsem coś, gotowała wspaniale. Pamiętam bardzo dużo gości w sobotę albo w piątek, moja mama robiła wspaniałe jedzenie. Kaczka, kaczka po żydowsku, po lubelsku, ona prędko robiła to.

Trzy miesiące temu zrobiłam moją pierwszą galaretę, była wspaniała, a moja córka robi najlepsze gefilte fisz, tak jak moja mama. Raz zapytałam, [jak] robi, [że smakuje] tak samo, to ona mówi: „A, ja wołam babcię, ona mi mówi, co robić”. Jest kontakt, naprawdę. Teraz ja bardzo dużo próbuję [robić] różnych potraw, pamiętam, co moja mama robiła, jak nie mam [przepisu], to szukam w Internecie albo w książce [kucharskiej]. Mama wszystko miała w głowie. Ona robiła najlepsze bułeczki i placki kartoflane, wspaniałe, i coś, co się nazywało bulbenik. To było jak placek, ale to się wkładało nie na patelnię, tylko do [piekarnika], takie placki – drożdże, na tym cebula i mak. To się nazywa cebularz? Ja pamiętam ten zapach. A teraz ja to robię.

Data i miejsce nagrania	2016-03-23, Lublin
Rozmawiał/a	Wioletta Wejman
Redakcja	Justyna Molik
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"