

JOANNA GARBAL

ur. 1932; Puławy



Miejsce i czas wydarzeń	Puławy, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Puławy, dwudziestolecie międzywojenne, potrawy, ryba po żydowsku

Ryba po żydowsku

Kupuje się karpia względnie szczupaka. Obiera się go dokładnie, kroi się nie bebesząc, odkraja się głowę i kroi się na dzwonki. Wiadomo, że te wszystkie nieczystości się płucze. Potem z tych dzwonek wybiera się wszystko mięso, zostaje tylko skórka. To się sieka, broń Boże nie miele przez maszynkę, sieka się z cebulą, z jajkiem na twardo. Dużo cebuli bardzo, bo Żydzi bardzo lubili cebulę. Robi się taki farsz, to się wszystko razem miesza, a osobno gotuje się rosół, gdzie jest dużo cebuli, pietruszki, marchewki, selera kawałek. Jak się ten rosół ugotuje, wtedy się wybiera tą włoszczyznę i przecedza się wodę, żeby była czyściutka. Na lekko taką gotującą wodę wrzuca się te dzwonka, które są nadziane z jednej i drugiej strony, nie rozleczą się. Gotuje się na bardzo wolnym ogniu do dwóch godzin. Soli się do smaku, pieprzy i trochę słodzi. Także to jest tak na półsłodko.

Data i miejsce nagrania	2003-12-11, Puławy
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Redakcja	Weronika Prokopczuk
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"