

MARIA SZMULEWICZ

ur. 1935

Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, współczesność
Słowa kluczowe	życie codzienne, kuchnia żydowska, przepisy żydowskie, cymes

Przepis na cymes

Czasami robię marchewkę, to się nazywa cymes. To się bierze marchew, kroi się na takie drobne ćwiarteczki malutkie, nalewa się troszeczkę wody i ta marcheweczka gotuje się aż będzie miękka. Wtedy dodaje się cukru, odrobineczkę soli i ja jeszcze dodaję kilka rodzynek i troszkę miodu. I to się nazywa cymes. Bardzo smaczna marchewka. Taka marchewka na gęsto. Ale nie robię tego teraz, bo ja wiem, nawet jakoś mi się nie chce. To też robi się na szabas.

Data i miejsce nagrania	2001-05-01, Lublin
Rozmawiał/a	Milena Migut
Redakcja	Maria Radek
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"