

MARIA SZMULEWICZ

ur. 1935

| | |
|-------------------------|---|
| Miejsce i czas wydarzeń | Lublin, współczesność |
| Słowa kluczowe | życie codzienne, kuchnia żydowska, przepisy żydowskie, ryba po żydowsku, karp po żydowsku, ryba faszerowana |

Przepis na karpia po żydowsku

Bardzo dobrze umiem robić rybę faszerowaną czyli karpia po żydowsku. To trzeba mieć dużo siły, żeby zrobić tego karpia po żydowsku. I robiłam aż do ubiegłego roku, ale już skończyła mi się robota. Teraz nie mam siły, nie mam zdrowia niestety.

Jak to się robi? To jest bardzo ciężka sprawa, kochana. Kupuję karpia, taki do 80 deko karpik najlepszy. Główkę ucinam i wyciągam stamtąd wszystko, wszystko wyczyszczam, ale sam karp cały zostaje. Oczywiście trzeba go oczyścić, oskrobać i tak dalej, później kroję go na dzwonki, takie nieduże, średnie dzwonki. Później z każdego dzwoneczka wyjmuję farsz i zostawiam tylko samą skóreczkę. A ten farsz, ile jest tego farszu, na przykład farszu jest tyle, to tyle samo kroję cebuli. I potem siekaczem siekę, siekę, siekę tę cebulkę. Ja przez maszynkę nie uznaję, bo to już nie jest po żydowsku. Siekę ten farsz tak długo, aż z cebuli robi się jednolita masa, nie widać w ogóle cebuli, tylko jest jednolita masa. Wtedy wkładam ten farsz do tej cebuli i też siekam, siekam dotąd, aż będzie jednolita masa. Później dodaję dwa, trzy jajka, w całości wbijam te jajka, mace-mąkę, pieprz, sól, cukier, i wszystko jeszcze raz siekam, siekam, siekam, siekam, aż będzie jednolita masa –to jest masa roboty, nie mam już siły na to. Mąż bardzo lubi, ale ja mówię, przepraszam cię, ale nie zrobię... I później już jak mam wszystko posiekane, biorę tą rybę, która jest tylko te same dzwonki i jest skóreczka, bo skóreczka pozostaje, i ja to napełniam tym farszem, aż zostaje jakby napełniony cały dzwoneczek i jeszcze tak przyklaskam sobie wodą, żeby to tego, i jak to napełnię wszystko, wtedy biorę garnek, w garnek kroję cebuli, trzy, cztery duże cebule i trzy, cztery duże marchewki, kroi się wszystko, nalewa się wodę i jak się to wszystko zagotuje, to wkładam pomaleńku tą rybę, te dzwonki, i to się gotuje gdzieś tak półtorej godziny na wolniutkim ogniu. Dodaje się pieprz, sól, cukier do smaku, do smaku wszystko się dodaje, teraz można dodać przyprawy do ryby, bo kiedyś tego nie było, no i później na koniec żelatynę. I później wyjmuję tą rybę, wkładam na taki głęboki półmisek, dekoruję tą rybę i zalewam tym wywarem czyściutkim, i ona na drugi dzień, to jest taka ryba w galarecie, żydowska ryba w

galarecie. Coś wspaniałego, tylko nie mam siły zrobić, kochana. To jest coś wspaniałego. Moja ryba, jak ja zrobiłam, to aaa nie ma porównania.

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