

## MARIA SZMULEWICZ

ur. 1935

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

### Przepis na macebrajkę

Mam bardzo dobry przepis na macebrajkę. To się robi z macy. Ja mam macę, bo nam tu przywożą z Warszawy i my tu kupujemy macę. Macy samemu się nie piecze. Kiedyś, kiedyś w Izraelu, to takie placki na słońcu piekli Egipcjanie, ale teraz to macę nam przywożą z Warszawy. To jest fabrycznie wyrabiane, w takich pudełeczkach przywożą z Izraela i tutaj później to sprzedają.

Więc ja biorę macę, na macebrajkę to dwa, trzy płatki macy, zalewam wrzątkiem, ona się rozmięka, później biorę to na durszlak, woda skapuje, później wrzucam do naczynka, wbijam dwa, trzy jajka, solę, porządnie wymieszam, na patelnię olej i nalewam taki cały plaster na patelnię, obsmażam z jednej strony, przewracam później na drugą stronę, jaka to jest pycha! To moje wnuczki mówią: „Babciu, zrób nam macebrajkę” To one już wiedzą, że to jest coś wspaniałego. To się je przeważnie właśnie na wiosnę, jak Pascha jest.

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