

JÓZEF WIŚNIEWSKI
ur. 1933; Świętochłowice



Miejsce i czas wydarzeń	Świętochłowice; dwudziestolecie międzywojenne; II wojna światowa
Słowa kluczowe	projekt Archiwum Historii Mówionej - opracowanie i udostępnienie online najcenniejszych zasobów; dwudziestolecie międzywojenne; II wojna światowa; okupacja niemiecka; okupacja hitlerowska; Świętochłowice; Górny Śląsk; Ślązacy; życie codzienne; żywienia; śląskie potrawy; żur

Żur

Na Śląsku podstawowym wyżywieniem od wieków to jest żur. Nie mylić z żurkiem, bo to są dwie różne rzeczy. Żur polega na tym, że z mąki żytniej, grubo mielonej kisi żur. W czwartek na Śląsku, to się do dzisiaj gotuje raz w tygodniu żur. Żury mogą być różne, w zależności od zasobów, co do tego garnka mogą włożyć. W czasie okupacji przecież żadnych wędzonek, kiełbas nie było. Więc były, można powiedzieć, pseudo żury, ale wszyscy to jedli. Każdy kisił ten żur.

Ale proszę mi wierzyć, jedna sąsiadka drugą częstowała, każdy smakował. Na ogół te same składniki, a smak był inny. Każdy umiał wydobywać z tego co tam miał w środku.

Druga ciekawostka, na Śląsku nie był znany w ogóle barszcz czerwony. Ja sobie barszczu czerwonego sprzed wojny nie przypominam i jeszcze po wojnie. To jak do nas przyjechała rodzina spod Krasnegostawu, to matka ją uczyła żur gotować, a ona moją matkę barszcz czerwony.

Data i miejsce nagrania	2015-03-12, Lublin
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Redakcja	Tomasz Czajkowski
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"