

LEOKADIA DĄBCZAK

ur. 1931; Wysokie



Miejsce i czas wydarzeń	Wysokie, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	projekt Archiwum Historii Mówionej - opracowanie i udostępnienie online najcenniejszych zasobów, dawne potrawy, pszocho, olej

Pszochę robiło się z gryczanej mąki

Pszocha, to z gryczanej mąki się robiło pszochę. To też nie lubiłam, bo mama mnie zagoniła, żebym mieszała, żeby się nie przypaliło. Stawiała brytfankę na kuchni i mąkę tą gryczaną wsypywała, i ja musiałam tak mieszać, żeby się nie przypaliło. Długo, to się długo grzebało, bo to było dużo. Uprażona była, i później się wodą zalewało, a później mama jeszcze jakoś, nie wiem, unowocześniła, uzdatniła ją, bo jeszcze kartofle w kostkę gotowała, i jak już te kartofle były w kostkę tam ugotowane, to wtedy zasypywała właśnie tą uprażoną mąką, i to powstawała taka pszocho, i ze słoniną się jadło później. Każdemu tam dwie-trzy łyżki na talerz, i słoniną się polewało. Tak samo właśnie i te kartofle z mąką, to kotleciki takie się robiło. Ja tutaj też robię, to jak kartofle są już ugotowane, miękkie, to odlewam troszkę wody i wsypuję mąkę na wierzch. Przykrywam pokrywką, i na malutkim ogniu, i to się pyrka. I wtedy ta mąka rozklei się, i nie jest już mąką surową, tylko jest takim klejem. I wtedy właśnie odlewam, co jeszcze się odleje, i dopiero to tłukę. No i wtedy albo z sosem, albo ze słoninką, albo z masłem. Na wsi to się jadło, że się kładło w talerz właśnie te kartofle z mąką, i robiło się na środku dołek, taki spory dołek. Słoninę się kroilo w takie grube skwarki i w to się wlewało, w ten dołek. I później tak łyżką brało się z brzegu, maczało się w tym dołku, i tak się jadło. I do tego ogórek kiszony był albo liść z kapusty kiszony w główce. A później, to się robiło surówkę. To jeszcze się z olejem robiło. W poście, to zamiast słoniny w tym dołku, to był olej rzepakowy. Na post zawsze, to się po ten olej chodziło, mama chodziła zawsze bić. Z konopi przynosiła, bo z siemienia lnianego, to za drogi był olej. Przeważnie był z rzepaku robiony albo z konopi. [Olejarnie były], to też zmawiały się kobiety trzy-cztery i szły na całą noc. Brały konopie na plecy i butelki, i szły tam. Przez noc zrobiły, a rano przychodziły już ze świeżym, pachnącym olejem, i z tymi makuchami z konopi. Lubiliśmy też podgryzać trochę, a krowy jak lubiły. A kisiło się grzyby, opieńki najbardziej pamiętam. Borowiki, to się suszyło, kominki się suszyło. Opieńki się kisiło, później to

się marynowało też, ale kisiło się. Nazbieraliśmy, nakisiliśmy tych opieniek w takich beczkach szklanych.

Data i miejsce nagrania	2018-04-25, Lublin
Rozmawiał/a	Piotr Lasota
Redakcja	Piotr Lasota
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"