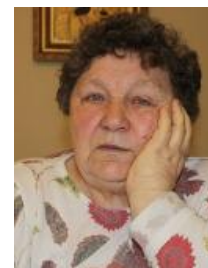


## JANINA OLESIUK

ur. 1937; Lubień



|                         |  |
|-------------------------|--|
| Miejsce i czas wydarzeń | Lubień, PRL  |
| Słowa kluczowe          | projekt Archiwum Historii Mówionej - opracowanie i udostępnienie online najcenniejszych zasobów, życie codzienne, życie na wsi, praca na gospodarstwie, mięso, robienie kiełbasy, zbieranie jagód, przetwory na zimę |

### Pomagałam w gospodarskich sprawach

Moja mama zanim wyszła po raz drugi za męża, byliśmy we trzy, to zajmowała się przeważnie kuchnią, a babcia dobytkiem, zwierzętami. I ja babci pomagałam w pasieniu krów, w innych takich domowych gospodarskich sprawach. Też chodziłam w pole podbierać zboże, robiłam powrósła, bo byłam jeszcze nieduża, tak że snopek to bym chyba nie dała rady udźwignąć. Oprócz tego mama z babcią trzymali świnię, to znaczy jedną albo dwie, na własne potrzeby. Lodówek nie było, więc to mięsko trzeba było w jakiś sposób zabezpieczyć. Jak pamiętam, koście ze świni obsuszano, to znaczy naczosnkowano, posolono i w piecu osuszano, były to bardzo smaczne koście. Bo i tak na świeżo się zjadło, taką opieczoną kość, i na tym zupę jak się ugotowało, to i ta zupa też była bardzo dobra. Świnię się biło przeważnie na jesień, bo w lecie to się moment to wszystko psuło, ale i nie jadło się tak mięsa jak teraz, że prawie codziennie jest kawałek mięsa czy szyneczki na kanapkę. Przeważnie na zimę, bo najlepiej było przechować to mięsko jak najdłużej. Słoninkę się solilo i czosnkowało i w woreczek wkładało i na strych się wieszało, i to była taka lodówka. Słoninka przeszła czosnkiem i solą, i była taka dobra, że teraz takiej jakoś nie mogę spotkać, żeby tak smakowała jak kiedyś. Robiliśmy też kiełbasę, czego ja byłam pomocnikiem, bardzo to lubiłam, bo nie mogłam się doczekać tego smaku, kiedy to będzie się jadło. Mama kroila zawsze taką drobniutką kosteczkę, a my z babcią napychaliśmy tą kiełbasę. I to było tak, że babcia miała, z wianem przywozła skrzynię i w tej skrzyni był taki duży klucz z takim otworem, że się palec wkładało i tym kluczem przekręcało, tą skrzynię zamykało, albo odmykało. Więc na ten klucz nakładano oczyszczoną kiszkę i ja ten klucz zawsze z tą kiszką trzymałam, tymi małymi palcami, a babcia te kawałeczki mięsa tak wpychała. No i te kiełbaski były takie nieduże, bo zależy kiedy ta kiełbasa, kiedy się urwała, bo tam zależy jak się od tego popychania było. Ale potem jak się uwędziło czy upiekło tą kiełbaskę, to ona

była taka nierówna, z takimi rożkami, ale była przepyszna. Mi się wydaje, że teraz tyle jest wędlin, ale takiej dobrej kiełbasy to nie ma, jak były kiedyś.

No i tak właśnie życie wygląda wsi, na gospodarce. Co się tylko pojawiło w lesie zbieraliśmy, jagody się suszyło, i z tych jagód w zimie pierogi się piekło, w zimie kompot się robiło, nawet jak nie było nieraz coś, to ziemniaki się tym popijało. Wszystko co w lesie co się dało do zjedzenia to się zbierało, a resztę trzeba było sobie wyhodować. Owoce też się suszyło, nie było tyle jabłoni, tyle różnych owoców jak teraz, były jabłonki, ale takie raczej jedno, dwa rodzaje drzew i te takie przeważnie dzikie gruszki, tak się nazywały nawet, gruszki dzikie. To się suszyło i z tego też gruszczanki się gotowało, które się piło jako kompot i popijało ziemniaki. Jabłuszka to od maleńkości, aby kwiat obleciał i tam trochę tego jabłuszka urosło, tośmy małe dzieci podkradali, i po prostu jedli niedojrzałe, a jak dojrzało, no to też smażyło się, tak jak teraz się smaży i w większej, jak była możliwość, to też się suszyło, kroilo się na plasterki i suszyło, i to wszystko aby na zimę zgromadzić.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Data i miejsce nagrania</b> | 2021-06-09, Lublin                             |
| <b>Rozmawiał/a</b>             | Tomasz Czajkowski                              |
| <b>Redakcja</b>                | Tomasz Czajkowski                              |
| <b>Prawa</b>                   | Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN" |