

## MIECZYŚŁAW GOŹDZIEJEWSKI ur. 1919; Grabowiec

<b>Tytuł fragmentu relacji</b>	Kuchnia, przysmaki
<b>Zakres terytorialny i czasowy</b>	Grabowiec; dwudziestolecie międzywojenne
<b>Słowa kluczowe</b>	kuchnia, przysmaki

### Kuchnia, przysmaki

Prawosławni na święta tak jak i my piekli, robili wyroby jednym słowem ucztowali, kutia była, śledzie. To takie same jak u nas były te potrawy na wigilię. A Żydzi - charakterystyczne były mace - zacier mąki pszennej, jasnej jak najbardziej i taczane placki. To właśnie takie cienkie listki i piekli tak w piecach tych piekarnych. I z tego to nie można było Żydom podczas świąt [Paschy] jeść chleba, ani bułek, ani pierogów tylko te mace. I żeby sobie uświetnić to też robili urozmaicenia, bo te mace tłukli w moździerzach na drobne, miesili jeszcze i wtedy robili pierożki, żeby troszkę inaczej. Próbowałem tego nieraz, owszem, dali, nawet częstowali tak, bo napiekli więcej żeby było dużo i częstowali. To nie było jakieś takie wymyślne i w miarę dobre. Przed wojną to było cztery piekarnie żydowskie w Grabowcu. To bułki piekli, chałki takie specyficzne, chleb okrągłe bochenki takie tego, wszystkie i ta no maca prawda, to aby Wielkanoc to tej góry macy naskładali. Żydzi to takie pierogi z makiem, takie chałki piekli, a ukraińskie to takie same pierogi były jak i u nas. Takie no, tyle, że przed wojną to nie było, mało było tych takich pikantnych wypieków. Raczej proste takie pierogi z soczówką.

Data i miejsce nagrania	2002-12-06, Grabowiec
Rozmawiał/a	Marta Grudzińska
Transkrypcja	Marta Grudzińska
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"