

## KRYSTYNA FRANK ur. 1915; Lublin

<b>Tytuł fragmentu relacji</b>	Rodzinne przepisy kulinarne
<b>Zakres terytorialny i czasowy</b>	Lublin; dwudziestolecie międzywojenne
<b>Słowa kluczowe</b>	rodzinne przepisy kulinarne

### Rodzinne przepisy kulinarne

Przed wojną w moim domu piekło się olbrzymie baby. Aby ciasto urosło, piec musiał być odpowiedni, taki jak na do pieczenia chleba u państwa Kwarczewskich na pierwszym piętrze. U nich był piec chlebowy. I w tym piecu chlebowym dwa razy do roku się piekło. Kto palił w tym piecu? Nasza niania Józia, bo tylko ona umiała, nawet żona dozorczy nie piekła i nie paliła tam. Ciasto drożdżowe niania robiła w ten sposób, że parzyła część mąki, dużo żółtek dodawała i to wszystko ręcznie ubijała. A ciasto było robione w niecce. Niecka - to taka micha jednego jakby pnia drzewa, długa. W niej się niemowlaki kąpało, najpierw kładło się tam pieluchy i na te pieluchy dzieciaka. Potem ta niecka wyszorowana stała na strychu i przechowywano w niej mąkę od Krauzego. Ta mąka musiała być doskonale przesiana, czego ludzie teraz nie lubią robić. Gdy po przesianiu mąka się spulchniła, dodawało się żółtka i drożdże, zaparzało się część mąki wrzącym mlekiem, potem żółtka cukrem pudrem, ponieważ mamusia innego nie używała. Kryształ był wtedy troszkę grubszy niż teraz. Wanilię tłukło się w moździerz. Najpierw cięto się ją, potem tłukło się na proszek z cukrem kryształem. To zadanie należało do nas. Dwa razy przez sitko się siało, żeby nie było przypadkiem kawałka wanilii. Oprócz wanilii dodawano skórkę pomarańczową, rodzynki i to różne rodzaje rodzynek, bo były specjalnie do sera - takie czarne i były te sułtanki, tamte były całkiem inne. Masę się wyrabiało przez godzinę. Trzeba było jeszcze dodać masło. Najpierw się je topiło - to się nazywało klarowanie masła: biało, które jeszcze było w maśle należało zebrać, tego nie wolno było do ciasta dodać, bo ciasto szybciej czerstwiało, psuło się. Co się z tym robiło? Później dodawało się do jarzyn, jak się gotowało, czy do zupy. Dzisiaj to by nic nie zostało z tego masła, już próbowałam. Kiedy ciasto było wyrobione wkładało się je do blachy, lub do formy. Formy smarowało się masłem, wykładało się jeszcze takim papierkiem i zostawiało, aby rosło w ciepłym miejscu. Kiedy baby urosły, wtedy szły do pieca. Wyjmowało się je z pieca, potem z formy na poduszkę. Dwie osoby trzymały jakiś koc w powietrzu, wyjmowało się to ostrożnie żeby, nie opadło. Chodziło się na paluszkach, kiedy tę babę się wyjmowało, bo każdy wstrząs mógł sprawić, że opadła. Boże, ile ja razy dostałam od mamy... Kiedyś chlapnęła baba i ja już nie wytrzymałam, smarkula byłam, i roześmiałam się... mamusia czymś we mnie rzuciła... To był bardzo duży koszt odkupić składniki na ciasto. Moja mama siedem takich bab piekła po to, żeby starczyło do Zielonych Świątek. Dopiero na Zielone Świątki piekło się inne ciasto. Tak się wtedy robiło. Baby przechowywano w kamiennych formach, tylko się tłuszcz wycierało, żeby nie jęczał. Wszelkie przepisy, zarówno u cukierników, jak i pań

domu były objęte tajemnicą. Żadna gospodyni domowa, żadna pani, która prowadziła dom nie zdradziła żadnej tajemnicy kulinarnej. Pamiętam taką sytuację u innych wujostwa: kiedy przyjechałam z Radzyna, prędiutko zrobiłam tort. I to tort z chleba razowego. Aby zrobić taki tort suszy się chleb razowy, dobry chleb razowy. Później się miele i tak jak kaszę manną i zamiast mąki daje się chleb. Proszę sobie wyobrazić, że tort wypadł bardzo dobrze. Wujenka była dobrą gospodynią i poprosiła mnie o przepis. Kiedy jej dyktowałam, ona w pewnym momencie przestała pisać i powiedziała: „I tak nie wyjdzie mi to, bo ja wiem, że ktoś zrobi coś dobrego, to daje taki przepis, żeby drugiemu nie wyszło”.

Data i miejsce nagrania	2002-09-10, Lublin
Rozmawiał/a	Marta Grudzińska
Transkrypcja	Marta Grudzińska
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"