

STEFANIA MIELNICZEK ur. 1929; Kunki

Tytuł fragmentu relacji	Przedwojenne przysmaki
Zakres terytorialny i czasowy	Kunki; dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	kuchnia, przysmaki

Przedwojenne przysmaki

Przed wojną to proso, co plewio, później w stępie tłukli i gotowali kaszę jaglaną z tego, na mleku i tam poszłam do somsiada, ale oni mieli kaszę tę jaglane, ale ja mówię, u nich to zawsze kasza jest „złota” jaglana, a u nas – to „carna” jest, bo to była redczana. A u nich gotowali jaglane i ja tak przeżywałam, czego to nie u nas była taka sama jak u nich. Tak, w stępach tłukli, a jeszcze za Niemca na żarnach męli i chleb z tego piekli i chleb piekli. Jak piekły, jak coś takiego, jeszcze kiedyś piekły takie kołacz – tak to nazywali i tłukli jagły w stępie i siali przez sito i z tej mąki piekli taki kołacz – nazywali, rozczyniali w drugim tym tak normalnie z mąki, a to w środku te z tych jagieł – osłodzili, tego i to taki kołacz piekli, to tak w stępie natłukli tych jagieł i takie kołaczce byli. Robili i gołąbki, pamiętam jeszcze nasza babka robiła gołąbki z kaszy – jęczmiennej kaszy i z mięsa, takie jeszcze robiła babka te gołąbki. Taki cynamon kupowali, cynamon, to te – jakiś nazywali – nie było takich waniliowych cukrów, ino tak cynamon kupowali albo coś takiego ło. I posypuwali. Chleb jak piekli, to posypuwali koprem, albo takim kminkiem, albo makiem, jak piekli chleb. A pierogi, kiedyś, kiedyś jeszcze babka żyła, to już tak na blachach, i takie małe pierogi, tego, a babka nasza – jak – mówi – ja wam napieke pierogów! To takie duże, kasza była, kartofle i takie duże i na trzonie i na łopacie w piecu piekła babka pierogi.

Data i miejsce nagrania	2004-02-08, Biłgoraj
Rozmawiał/a	Monika Pytlarz
Transkrypcja	Marta Kubiszyn
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"