

KRYSTYNA MISIAK

ur. 1928; Ogonów



Miejsce i czas wydarzeń	Wola Osowińska, dwudziestolecie międzywojenne, II wojna światowa
Słowa kluczowe	projekt Etnografia Lubelszczyzny, kultura ludowa, Wola Osowińska, obrzędowość doroczna, Wigilia, potrawy wigilijne, wróżby wigilijne, wróżby na urodzaj, bicie oleju, wierzenia o zwierzętach

Bicie oleju i świąteczne potrawy

Przeważnie to podawali tak jak i dzisiaj potrawy postne. Przed świętami to jechał gospodarz bił olej ze lnu. To była najpierwsza potrawa w pol, w święta. No i później gotowali kapustę, gotowali groch, gotowali kaszę gryczaną, gotowali kaszę jaglaną. To musiało być dwanaście potraw. I każdej potrawy chociaż po trochu każdy musiał spróbować, bo inaczej to by nie było urodzaju, a jeszcze prócz tego jak na talerzu zostało trochę to brali i rzucali do góry, żeby tak wysoko urosło. [...] I racuszki były smażone i kompot był gotowany z suszu, i grzybki były robione, kiedyś grzybów było bardzo dużo.

[...] Ja widziałam tylko chleb i placek krojony [był dla zwierząt] i każdemu po kawałku ile sztuk było. [...] To tylko krowy i konie. [...] Świnie już nie były w to wtajemniczone.

Data i miejsce nagrania	2012-05-14, Wola Osowińska
Rozmawiał/a	Piotr Lasota
Transkrypcja	Justyna Lasota
Redakcja	Piotr Lasota
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"