

## MARIA GLEŃ

ur. 1933; Zakręcie



<b>Miejsce i czas wydarzeń</b>	Krasnystaw, Zakręcie, dwudziestolecie międzywojenne, II wojna światowa
<b>Słowa kluczowe</b>	projekt Etnografia Lubelszczyzny, kultura ludowa, obrzędowość doroczna, Wigilia, Boże Narodzenie, potrawy wigilijne, dwanaście potraw, racuchy, ryba, kapusta, śledź, barszcz z uszkami

### Potrawy wigilijne

*No to najważniejsza była ryba smażona i śledź. A później były pierożki, i uszka, i kasza, i, i groch, no i, no, różne, barszcz, prawda, kapusta, jak była. Różne kapustę robili, prawda. Robili z grzybami, i z fasolką. Była fasolka duża, że się moczyło w miodzie i się jadło. No, no różne to, zależy w którym domu. Znaczy, bo czasem na tej wsi było inaczej, a na tej inaczej. Tak że różne potrawy były, tak że, no mówię, że na, na wigilię to najważniejszy był śledź, ryba i barszczyk z uszkami. A później to były te różne inne potrawy. No i racuchy musiały być usmażone na końcu.  
[...] No raczej każdy mówił, żeby było wszystko z racuszkami i ze wszystkim, żeby było dwanaście.*

<b>Data i miejsce nagrania</b>	2011-05-26, Krasnystaw
<b>Rozmawiał/a</b>	Piotr Lasota
<b>Transkrypcja</b>	Rafał Czekaj
<b>Redakcja</b>	Piotr Lasota
<b>Prawa</b>	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"