

MAREK KLIZA

ur. 1955; Zarajec



Miejsce i czas wydarzeń	Zarajec, PRL
Słowa kluczowe	Projekt „Pszczelarstwo na Lubelszczyźnie. Nieopisana historia – Rzeczpospolita Pszczelarska”, Zarajec, PRL, pasieka Stefana Klizy w Zarajcu, miód pszczeli, spożywanie miodu

Miód z naszej pasieki

Nie przepadałem za miodem, dlatego że go w domu było dużo. Jakby było mało, to na pewno by smakował zupełnie inaczej. A miód był w domu przez okrągły rok w ilościach dowolnych.

Przeważnie piliśmy miód łyżeczką ze słoika albo miód rozpuszczony w wodzie. Natomiast ów mężczyzna, z którym tata jeździł murować, lubił do nas przychodzić i wtedy mama wyciągała przeważnie pół litra spirytusu i robiła z tego litr wódki. Spirytus zaprawiany był miodem, co podobno nie jest zbyt zdrowe dla serca. Jedni mówili, że jest niezdrowe dla serca, ale zdrowe dla organizmu. Mama wiedziała doskonale, ile spirytusu odlewała, a resztę rozrabiała wodą i miodem. Wychodziła mniej więcej czterdziestoprocentowa wódka zaprawiana miodem. Tak jak można zaprawiać sokami spirytus, to ten był zaprawiony miodem.

Mama często piekła miodowniki, mąka była z własnego gospodarstwa, mleko z własnego gospodarstwa, miód z własnej pasieki, do miodownika niczego więcej nie trzeba. A jeśli już, to też prostych rzeczy, które są w gospodarstwie albo jakieś niedrogie, jeśli trzeba było kupić. Wychodziło ciemne ciasto, wręcz ciemnobrązowe i bardzo słodkie, zależnie od tego, ile się miodu doda, ale mama nigdy miodu nie żałowała, bo miód był.

Od czasu do czasu miewałem, nie przypominam sobie, żeby inni domownicy również, kaprysy typu chleb posmarowany miodem, ale to zdarzało się rzadko.

Data i miejsce nagrania	Lublin, 2016-06-15
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Transkrypcja	Marta Tylus
Redakcja	Małgorzata Daniłko, Tomasz Czajkowski
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"