

SARA GRINFELD

ur. 1923; Lublin



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	projekt W poszukiwaniu Lubliniaków, projekt W poszukiwaniu Lubliniaków. Izrael 2006, Żydzi, życie codzienne, dzieciństwo, kuchnia żydowska, czulent, gefilte fisz

Kuchnia żydowska babci

Naturalnie zawsze babcia gotowała dobre rzeczy. Moja matka też gotowała, ale to było coś innego. Kuchnia była bardziej żydowska, a moja mama była nowoczesną kobietą i twierdziła, że trzeba jeść dużo jarzyn, dużo owoców i nie tłusto.

[Babci kuchnia] to była naturalnie ryba, gefilte fisz... Gefilte fisz, to nawet Polacy wiedzieli co to jest gefilte fisz. To jest mielona ryba i nadziewana w tej skórce. To jest bardzo dobra potrawa. Gdzie to było, żeśmy byli w Lublinie czy we Wrocławiu, żeśmy poszli, że istniała jeszcze restauracja żydowska i tam przychodzili Polacy też jeść żydowskie jedzenie.

Pamiętam jeszcze czulent. To była potrawa z mięsa troszkę tłustego, kartofli, fasoli i coś tam jeszcze. I to się wstawiało do pieca i się chodziło, na przykład w małym miasteczku to była piekarnia i tam się w piątek wstawiało garnek gliniany tej potrawy do pieca. I to stało tam całą noc w gorącym piecu, i nazajutrz przed obiadem się przynosiło do domu. I to jest potrawa specyficznie żydowska. Nazywa się czulent. I Polacy to też bardzo lubili. Ja do kuchni nie wchodziłam. Nie.

Data i miejsce nagrania	2006-12-05, Ramat Gan
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Transkrypcja	Jarosław Grzyb
Redakcja	Maria Radek
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"