



SAMUEL GRADEL

ur. 1918; Lublin

Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	projekt W poszukiwaniu Lubliniaków, projekt W poszukiwaniu Lubliniaków. Izrael 2006, Lublin, dwudziestolecie międzywojenne, kuchnia żydowska, potrawy

Kuchnia żydowska

Była żydowska kuchnia. Były ryby nadziewane, faszerowane po żydowsku, jadło się kury, jadło się rosół z kury, to się mówiło, że to jest z penicyliną. Mówiło się, że jak ktoś jest chory, to zaraz mu się robi rosół. Były sznycle i kotlety, i kura, i wołowe mięso, koszerne. Świni się nie jadło, świniny, choć [niektórzy] jedli. W Lublinie tośmy nie jedli tego, nie jadło się. Jadło się pastrami, flaków Żydzi nie jedli. Były gdzieś flaczki, to się nie jadło. Jadło się zupy, mięso, [piło] kompot, normalne [dania], nic specjalnego, nic specjalnego.

Były bubalech, to były publiczki, to było coś robione z mąki kartoflanej, zdaje się z tego. Były takie jak doniczki małe z gliny [garnczki] i tam to było w środku. Baby to sprzedawały, były takie kosze i szmaty, i to w tych szmatach [zawijano], żeby to trzymało ciepło. A jak się kupiło, to ona to obracała, to to wychodziło, to się kroilo na pół, się dało tam coś do tego, masło, i się jadło. I placki tam też robili. Sprzedawali obarzanki te, begalach, to sprzedawali trzy za dziesięć groszy czy cztery za dziesięć groszy.

Data i miejsce nagrania	2006-11-13, Tel Awiw
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Transkrypcja	Karolina Oraczewska
Redakcja	Justyna Molik
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"