

## CHAWA GOLDMINC

ur. 1923; Lublin



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	projekt W poszukiwaniu Lubliniaków, projekt W poszukiwaniu Lubliniaków. Izrael 2009, Żydzi, życie codzienne, dzieciństwo, rodzina i dom rodzinny, szabat, kuchnia żydowska, ryba po żydowsku

### Przepis na rybę po żydowsku i rosół z knejdłach

Co mama gotowała? Przecież ja dzisiaj gotuję te same potrawy, co mama gotowała. Gotuję rosół i makaron. No to gotuję z kury, gotuję też z indyka. Nie tylko jedno mięso, żeby to było smaczne. Robię ryby i robię kompot, piekę ciasto, kupuję chałę, palę świece.

Ja dzisiaj to samo robię [jak moja mama przed wojną]. Kupuję karpia, wyjmuję to mięso i biorę przez maszynę mielę, sypię trochę cukru, trochę pieprzu, trochę soli, kilka jajek i robię to takie nadziewanie. A te skórki, co się zostają nadziewam. Kroję, kroję marchewkę na dno tego, tego garka albo brytfanna i kładę, i to się gotuje półtorej godziny. I to jest bardzo smaczne. Albo na święta wielkanocne robi się knajdele – z mąki i macy. Robi się tak – woda, jajka i ta mąka – robi się takie ciasto. Robią się... jak się woda gotuje, to się wrzuca. I to się też gotuje kilka minut, piętnaście minut. I to się daje do rosolu. To tylko w święta wielkanocne.

Data i miejsce nagrania	2009-09-15, Kfar Saba
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Transkrypcja	Paweł Furcz
Redakcja	Maria Radek
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"