

Z. P. J.

ur. 1925; Lublin

Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne, Żydzi, kuchnia żydowska, potrawy, koszerność, maca, stosunki polsko-żydowskie

Kuchnia żydowska

W piątek nie wolno było wtedy gotować ani w sobotę. Sobota była świętem. Wszystko szykowali na piątek. Nie wolno było u Żydów gotować mięsa [wieprzowego], w ogóle wieprzowiny oni nie jedli, tylko wołowinę, cielęcinę, kozy. Nie wolno było mleka gotować w tym samym garnku, w którym się gotowało mięso, były osobne garnki na mleko, na te różne nabiały, a inne były na mięso.

Bardzo dobre ciasta piekli. Na święta wielkanocne piekli macę. Jak kobiety piekły, jak wałkiem maglowały to ciasto, to nie wolno było, żeby wałek stuknął w wałek, tylko trzeba było to tak robić, żeby każde było osobno. Polakom dawali zawsze macę, myśmy też dostawali zawsze od Żydów te mace. Ja lubiłam bardzo, jadłam u nich zawsze.

Gotowali prawie to samo co my. Gotowali krupnik, gotowali zupę fasolową, gotowali rosół, cebulową zupę, ale to wszystko było z mięsa wołowego, cielęcego czy jakiegoś tam innego, baraniego i tak dalej. Gotowali kluski, piekli piękne ciasta, na mleku różne rzeczy robili.

Data i miejsce nagrania	2011-09-21, Lublin
Rozmawiał/a	Wioletta Wejman
Redakcja	Justyna Molik
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"