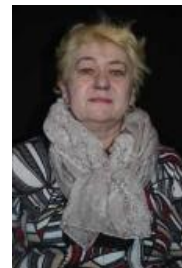


ELŻBIETA KOWALIK-SPOSÓB

ur. 1958; Lublin



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, PRL
Słowa kluczowe	Lublin, PRL, dzieciństwo, liceum im. Zamoyskiego, kawiarnia Cieślińskich, smaki dzieciństwa, pierogi ruskie

Smaki dzieciństwa

Jak chodziłam do szkoły średniej, do Liceum Zamoyskiego, przy ulicy Krakowskie Przedmieście wchodziło się w bramę i była taka kawiarenko-cukierenka Cieślińskich. Tam się chodziło na wspaniałe rurki z kremem. Po szkole zazwyczaj wszyscy też się tam schodzili. Już na podwórku było czuć zapach tych rurek. Tam można było napić się gorącej czekolady – nikt nie marzył w średniej szkole o kawie.

W ogóle czasy były inne, bo ciągnęło nastolatków do kawiarni, ale nie do pomyślenia było, żeby tam pójść. Nie daj Panie Boże, przyszedłby któryś z profesorów i zobaczył, że się tam siedzi. To by dopiero było. Tego unikało się jak ognia. Albo się sprawdzało dokładnie teren, ażeby nikogo z prowadzących zajęcia nie było, albo się szło w jakieś ustronne miejsca. A kawiarni nie było tak często-gęsto jak teraz, więc zazwyczaj całe towarzystwo spotykało się w domach. Na przykład w czasie ustnej matury z biologii tak się głupio złożyło, że głodni byliśmy. Wszyscy już byli po egzaminach i zastanawiali się: „Gdzie idziemy?”. Ja mówię: „Ja tam idę do domu, bo mama robi pierogi”. Jak to usłyszeli, cała klasa wpadła do mnie do domu. Mama robiła wtedy akurat pierogi ruskie. Z tym, że te pierogi ruskie, które teraz są, to nie są prawdziwymi pierogami ruskimi. A moja mama robiła prawdziwe.

Prawdziwych pierogów ruskich nie robi się z sera, ale wyłącznie z ziemniaków. Do tego przysmażona cebulka i skwarki z boczku. Daje się to do środka jako farsz. Smażone albo gotowane, z cebulką i tłuszczem – to są prawdziwe ruskie. A dzisiejsze ruskie, jakie można dostać czy nawet jak ktoś robi w domu, to robi się z ziemniaków i z sera z cebulką. Prawdziwe ruskie są tylko z ziemniaków.

Data i miejsce nagrania	2017-09-28, Lublin
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"