

Pieczenie chleba

Chlyb to sie piekło. Ruczyniało sie, zakwasek sie zrobiło, bo kiedyś drożdzy sie nie dodawało. Tera to ludzie dajo drożdże, a kiedyś to zakwasek. To sie zakwasek zrobiło, późni na noc zostawiło. Późni rano sie rozczyńiało, ruszało sie, to wymiesiło sie, i znowu sie wyruszało to ciasto, i paliło sie w piecu. Jak sie napaliło to popłonyki takie piekło sie. Te popłonyki to takie placki pieczone na blachach. Tera pieko łobarzanki takie wiesz łokragłe z tako przerwo, tera nazywajo to rogaliki. To wszystko sie piekło z tego ciasta chlebowego. Popłonyki to dobre były, no tak wyciognoć z pieca, włożyć se masła w nigo, bardzo smacne były. To pojadło sie nieraz tak, bo to co rusz sie piekło chleb i bułki. Przódzi w blachach nie piekły, tylko na trzonie. Tako bulke sie wyrobiło, wzieno sie trochy ciasta i na stolnica, mąki sie troszki dało i tak sie ładnie wyruszało, załokręgliło. Na łóžku tam prześcieradło sie położyło i na tem prześcieradle sie składało rozumiesz ten chlib. Późni jak sie rozgarneno ten żar, to wzieno sie przyniesło kociuba, i na ta łopata podsypało sie mąko. I ten chlib brało sie, brało sie te bułki i tak ładnie wymuskoł wodo i w piec go na trzon, na ty łopacie. Nie tak jak tera te blachy, tera to byle kto może łupic, bo w blachy nałóży, a kiedyś to jak mówio wszystko wymagało dużo roboty, ale jakoś tam ludzie żyli. Przy jednym pieczeniu było łokoło dziesięć bułek. [...]. Ja tu jeszcze do niedawna piekłam. Jak ni miałam zsiadłego mlika cy serwatki to i na wodzie piekłam. Troszki drożdzy dołożyłam i rozczyńiałam sobie na noc. Rano sie wymiesiło, jak sie zaczeno ruszać, to ja w piecu paliłam. No i wypaliło sie, wygarnelam, w blachy sie nałóżyło i ładnie jajkiem sie wysmarowało, bo tera to jajkiem smaruje sie, a przódzi wodo. Wsadziło sie w piec na półtory godziny i wyciąga sie (Branew, powiat janowski, kobieta lat 75 – tekst z archiwum kierownika grantu, zapisany w roku 2003).