

## **Słoducha**

*Słoducha to rodzaj żurku lub barszczu przygotowany i gotowany z kilku rodzajów mąki, pszenna, żytnia, rycieczana. To sie umyło troche żyta, trocha reczki musi, trocha pszenice było. W żarnach to jeszcze kiedyś tak grubo sie zmyło, wode sie gotowało, solilo sie. I to tam kisło w kąciku przy kominie ileś tam, trzy doby musi. Jeść jadłam. Jak sie udała to dobro była. To była żyto, troszke reczki i pszenno mąka, ale jo już na swoje ręce nie robiłam, to ino mama robili. Jeść jadłam i to wszystko wiem, jak tam woda sie gotowała, i jak tam miészali cośić, i tam mąke sypali. Ale ta słoducha musiała być w garku skarupianem, glinianem, i koło pieca w kąciku stoła. Już jak sie tam zaczynało ruszać, to sie gotowało, to trza przegotować. I kartofli sie gotowało do tego, i to sie z kartoflami jadło, z chlebem (Komodzianka, powiat biłgorajski, kobieta lat 80 – tekst z archiwum kierownika grantu, zapisany w roku 2001).*