

Fragment relacji świadka historii



ANIELA WOŁOSZ

ur. 1942, Budki Ujściańskie



Zakres terytorialny i czasowy	Słupice, czasy powojenne
--------------------------------------	--------------------------

Śledzie wigilijne według przepisu z Wołynia

Śledzie na Boże Narodzenie według przepisu z Wołynia robię do dzisiaj. Wszyscy Wołyniacy znali ten przepis. Suszone grzyby moczyło się w wodzie przez noc. Kroiło się cebulę. Używało się oleju, bo to była potrawa wigilijna. Kiedyś śledzie kupowało się w całości, nie filety jak teraz. Te składniki układało się warstwami: olej, cebula, śledzie, grzyby. Kolejność układania była obojętna. Następnie posypywało się to odrobiną mąki. I znowu układało warstwę cebuli, śledzi i grzybów. Tak przygotowane danie już rano w Wigilię stawiało się na piecu. I od samego rana w całym domu unosił się zapach tej potrawy.

Data utworzenia	15 stycznia 2025
Rozmawiał/a	Maja Bielecka
Redakcja	Jadwiga Horanin
Prawa	Forum Dialogu Między Kulturami