

**☐Spotkania kulinarne w Klubie Seniora w Ruszowicach☐**



□ W ostatni dzień wakacji w Klubie Seniora w Ruszowicach - nasze Panie spotkały się, aby przygotować pierogi ruskie.

□ W Polsce pierogi pojawiły się około XIII wieku, przywędrowały ponoć z Dalekiego Wschodu, a sprowadzono je przez Ruś Kijowską.

□ Najstarszy zapis przyrządzania pierogów znalazł się na kartach pierwszej polskiej książki kucharskiej, czyli Compendium ferculorum z 1682. Znalazł się tam przepis na pierogi z mięsem, a konkretnie z farszem z nerek, łoju oraz „zieloności”.

□ Kolejne przepisy to już pierogi na słodko - nadziewane konfektem, czyli marmoladą lub owocami - nie gotowane, a pieczone. Innym rodzajem pierogów na słodko były „pierożki z konfektem bżowym”. Co ciekawe, słodkie nadzienie zawijano w ciasto drożdżowe - a pierogi albo pieczono, albo smażyono na oleju. Końcowy efekt przypominał zatem dzisiejsze pączki.

□ Wydany kilka lat później zbiór przepisów z Wielkiego Księstwa Litewskiego zdradza upodobanie naszych sąsiadów, a także współobywateli, do pierogów z serem. Pierwszy przepisem tym razem są pierogi bez farszu, zrobione z twarogu - czyli znane nam leniwie, które anonimowy kuchmistrz zalecał wysmażyć na maśle.

□ Sezonowo podajemy pierogi z owocami, tradycyjnie z kapustą i grzybami, a na co dzień - ruskie. Pierogów ruskich próżno jednak szukać w Rosji - tam potrawa ta jest praktycznie w ogóle nie znana. I nic dziwnego, pierogi ruskie, to nie przysmak rosyjski, a tradycyjna potrawa kresowa, ugotowana po raz pierwszy na terenach Rusi Kijowskiej, czyli na Ukrainie.

□ Co ciekawe, nazwa „ruskie” przyjęła się najpóźniej we Wrocławiu. Tam przez dłuższy czas zwano je lwowskim, a to za sprawą repatriantów - dla których te pierogi nie były „ruskie”, ale swojskie, domowe, lwowskie właśnie.

□ Pierogi naszych Pań wyszły rewelacyjnie, a podczas przyrządzania dania były wspólne rozmowy i żarty.





