ЗНАМЯ ОКТЯБРЯ
ПЯТНИЦА,
24 января 2025 года
№ 4 (10335)
plast-gazeta.ru

23 ЯНВАРЯ – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ПИРОГА

БЕЗ БЛИНОВ – НЕ МАСЛЕНИЦА, БЕЗ ПИРОГОВ – НЕ ПРАЗДНИК

В ЦЕНТРАЛЬНОЙ ДЕТСКОЙ БИБЛИОТЕКЕ ДК «ОКТЯБРЬ» ВПЕРВЫЕ ПРОВЕЛИ ПРАЗДНИК, ПОСВЯЩЕННЫЙ ДНЮ ПИРОГА. ОН УДАЛСЯ НА СЛАВУ!

НИНА МИХАЙЛОВА
корреспондент «ЗО»
Фото автора

Несмотря на свой международный статус (ведь пироги пекут и любят везде), праздник этот носит неофициальный характер, что не помешало хозяевам и гостям библиотеки и повеселиться, и угоститься от души вкусными пирогами.

На Руси пироги испокон веков считались символом гостеприимства. Выпекание пирогов для женщины нередко становилось одним из испытаний перед замужеством, демонстрируя жениху и его родне домовитость будущей хозяйки.

ВКУСНЫЕ ТРАДИЦИИ

На праздник пирога гостеприимные хозяюшки – библиотекари Центральной детской библиотеки, нарядившись в русские народные платья, пригласили кадетов 5.2 класса 10-й школы с классным руководителем Ольгой Викторовной Кононенко. Гостей не испугал ни тридцатиградусный (по ощущениям) мороз, ни пронизывающий ветер – явились в полном составе: веселые, румяные, шумные...

А хозяева напекли пирогов: Наталья Зиновьевна Колесниченко – с морковкой, с капустой, Юлия Набиуловна Шалагина – с картошкой и мясом, а Наталья Владимировна Елисеева – дружную семейку с повидлом и булочки со смаком!

– В прошлом году у нас был День пельменя, – рассказывает Наталья Владимировна, – мы дома их заранее лепили и здесь, в библиотеке, вместе с детьми, потом сварили, съели дружно и пили чай. Ну а пироги здесь печь негде, поэтому из дома принесли. Будем чай с пирогами пить! Рецепты пирогов у нас самые обычные, традиционные.

НЕ КРАСНА ИЗБА УГЛАМИ, А КРАСНА ПИРОГАМИ

Под шутки да прибаутки, под задорные народные припевы хозяева встретили ребят. Поначалу рассказали им о том, что такое для русского человека пирог.

Пироги очень любили на Руси. Ни одно торжество не обходилось без пирогов. Русский народ сложил множество поговорок и пословиц про пироги: «Не красна изба углами, а красна пирогами», «На чужой каравай рта не разевай, а пораньше вставай да свой припасай», «Голод не тетка – пирожка не подсунет»...

Любую трапезу на Руси начинали с пирогов. После того, как гости оценили их вкус, наступала очередь вторых блюд, мясных и рыбных. А что касается супов, то их ели в самом конце обеда. И только после супов сладости и десерты.

А какое разнообразие пирогов было на столе наших предков! На царских и боярских пирах подавали блинчатые пироги: пекли блины, потом прослаивали их разной начинкой и запекали в печи.

Любили пироги есть с разными кашами, грибами, рыбой – сельдью, сомом, щукой. Славилась русская кухня расстегаями – пирогами с открытой серединой; кулебяками – пирогами с большим количеством начинки; калачами – пирогами круглой формы, красочно оформленными изюмом, цукатами, орехами.

В день именин было принято печь пироги и рассылать их родным и близким как приглашение на праздник. Тот, кто приносил пирог, говорил: «Именинник приказал кланяться пирогами и просил хлеба кушать».

На именины был обычай печь пироги имениннику с начинкой. Пирог полагалось разломить над головой именинника. Была такая примета: чем больше начинки останется на голове, тем богаче будет именинник. Гости приговаривали: «Чтобы на тебя так сыпалось золото и серебро».


Начало праздника


Конкурс с фартуками


Конкурс «Донести яблоко»


Чаепитие с пирогами удалось!

СЕБЯ ПОКАЗАТЬ, ДРУГИХ ПОСМОТРЕТЬ

По старой русской традиции хозяева устроили для гостей состязания. Ребята разделились на две команды, придумали подходящие к празднику пирога названия – «Кулебяка» и «Шарлотка». А хозяева предложили им веселые конкурсы: кто быстрей перенесет колобок на ложке, не уронив его; кто быстрее соберет части пирога (пазлы) в целый пирог; кто знает больше русских сказок, где упоминаются пироги... Команды дружно поддерживали участников конкурса – подпевали, подсказывали, а кое-кто и в пляс пустился. В общем, проигравших не было!

ПИРОГИ УШЛИ ВЛЁТ!

Ну и настало время угощения! Пироги ушли влёт - и даже с капустой и морковкой, из-за которых переживали гостеприимные хозяйки: дети такую начинку не любят. Уплетали с удовольствием! И не забыли поблагодарить гостеприимных работников библиотеки за чудесный праздник и вкусное угощение.



Гости сфотографировались на память, пока пироги еще целы


С капустой пирог, и с морковкой пирог, а без начинки – самый вкусный пирог!

ИНТЕРЕСНО

О происхождении слова «пирог» существуют различные предположения. Вот одно из самых вероятных. В давние времена собирались люди на праздники, устраивали пиры по случаю торжества. И к этому дню пекли особый хлеб – праздничный. И такой «праздничный хлеб» получил название «пирог» от слова «пир».

ИНТЕРЕСНО

Самый дорогой мясной пирог в истории приготовили в ресторане отеля Fence Gate Inn в Ланкашире. Начинку сделали из грибов «Синяя ножка», мацутакэ, черных трюфелей и говядины Вагю. Соус был приготовлен из винтажного вина Шато Мутон-Ротшильд урожая 1982 года. Украсили блюдо листьями съедобного золота. Стоимость пирога в 2005 году составила 14 620 долларов. Отведали блюдо 8 гостей, разделившие его стоимость. Этот пирог попал в Книгу рекордов Гиннесса.

МНЕНИЯ

О.В. Кононенко, классный руководитель:
– Было очень интересно! Мы с ребятами узнали так много нового о наших культурных традициях! Пироги – это наше, исконно русское блюдо, которое пекли даже самые бедные! Желаю нашим девочкам, чтобы они научились печь пироги и любили угощать ими гостей.

Никита Чумаков:
– Было очень вкусно! Наелись от души! Просто десять из десяти! Так бы нас каждый день в столовой кормили! Мама тоже стряпает пироги и пирожки, я больше всего люблю с картошкой.

Костя Лебедев:
– Праздник мне очень понравился! Пироги были вкусные! Мама и бабушка тоже часто стряпают пироги – я люблю шарлотку, а еще пирожки с маком, с капустой. А в библиотеку я обязательно еще приду, отдам книжку, которую «зачитал», и возьму новую.