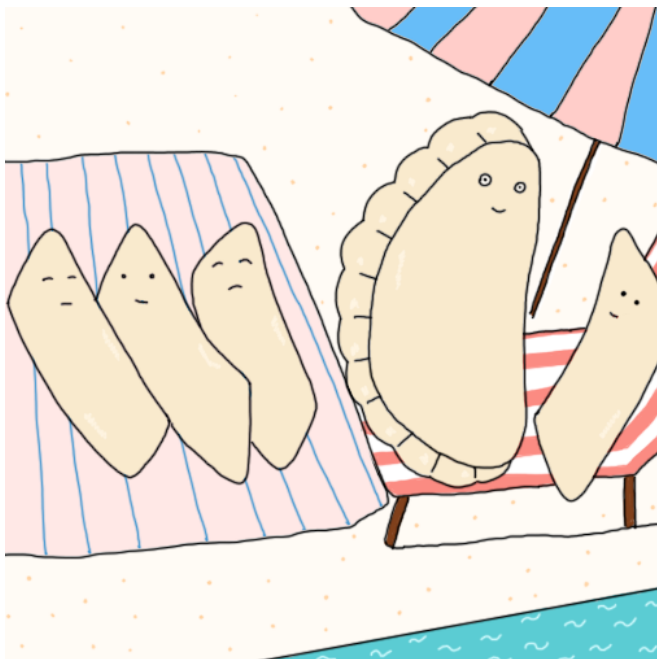


Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

LENIWE PIEROGI



il. Marcelina Jarnuszkiewicz

Dlaczego duże, słodkie, serowe kluski nazywa się LENIWYMI PIEROGAMI? Co w nich leniwego, skoro tyle się trzeba przy nich napracować, i ile w nich z pierogów, jeśli nie są nadziewane? Zacznijmy od pierogów: LENIWE przygotowuje się z tych samych składników co zwykłe pierogi z serem: z mąki, wody, jaj i białego sera (twarogu), a leniwymi nazwano je dlatego, że leniwej gospodyni nie chciało się osobno wyrabiać ciasta na pierogi, wałkować, wykrawać, nadziewać serem i pracowicie zlepić brzegi każdego pierożka (ileż to roboty!), tylko wszystko to razem zarabiała w misce i cięła nożem na kawałki – i do garnka! Zamiast pięciu czynności mamy dwie – takie to lenistwo. A przez to, że LENIWE PIEROGI są w rzeczy samej kluskami, powstała druga nazwa: LENIWE KLUSKI, które już w porównaniu z innymi kluskami leniwe nie są, ale nazwa jak to nazwa – przykleja się i pozostaje.