

Domowe pierogi cz.III

- Ale skąd się wzięły pierożki - zapytała Zosia.

- Już mówię - odparł pierożek.

W sklepie, na półeczce stała sobie nasza mąka. Było jej tam wygodnie, ale już się troszkę nudziło. Ale co to? Sprzedawczyni zabrała ją z półeczki i podaje babci Zosi. Oj, będzie się działo.

I nie myliła się mąka. Przyniosła mąkę do domu i pomyślała: " Dzisiaj przychodzi do mnie Zosia, zrobię coś pysznego dla niej!". Babcia wysypała mąkę na stolnicę, dodała jajeczko, trochę wody, odrobinę soli i zaczęła ją ugniatać. Tarmosiła ciasto, które powstało z mąki, na różne strony. Wyciskała, ugniatała, ubijała, podrzucała i znów wszystko od początku. Na szczęście pozwoliła mu trochę odpocząć. W tym czasie przygotowała truskawki i jagody, które przyniósł dziadek. Gdy owoce był gotowe, położyła ciasto na stolnicy i zaczęła je wałkować. Powstał cieniutki, elastyczny placek. Dziadek postanowił pomóc babci i ochoczo wykrajał pierożki, a babcia nakładała truskawki i jagódki. Po chwili pierożki gotowały się w garnku. Było im trochę ciepło w ich brzuszki, ale dzielnie pilnowały, aby farsz nie wypłynął. "Nie pękać, nie pękać - wołał największy pierożek. I udało się, nareszcie na stole! Zosia wybiera sobie najładniejsze pierożki, do tego cukier i śmietana. „Babciu, one są pyszne!!!” – mówi Zosia i klepie się po brzuszku. To samo mówi dziadek i mama.

-Taka jest nasza historia. Długą drogę przeszliśmy, po to, abyś mogła zachwycać się naszym smakiem - zakończył uśmiechnięty pierożek.

Po chwili Zosia się obudziła. Nie była pewna, czy to się jej śniło, czy naprawdę rozmawiała z pierożkiem. Jeszcze raz pogładziła się po brzuszku i powiedziała - jesteście przepyszne, moje pierożki.

- Jak ci się spało? – zapytała babcia.

- Bardzo dobrze, ale wiesz, babciu, przyśnił mi się pierożek z truskawkami, który opowiedział mi swoją historię. Czy to prawda, że- i Zosia zaczęła opowiadać swój sen.

A wy, drogie dzieci, jedząc pyszne domowe pierożki, pomyślcie o tym, jaką długą drogę przebyły. Pod jakim słońcem się opalały i jaką wodę piły. Smacznego!

agatka