Давайте познакомимся, меня зовут Любовь. В нашей большой дружной семье есть свои традиции. Самые важные – гостеприимство и уважение к людям. Гостей мы всегда встречаем радостно и с угощениями. А какое главное блюдо должно быть на праздничном столе? Конечно же, пироги! Это подлинно национальное блюдо дошло до нас из глубокой древности. Русский пирог – символ домовитости, уюта, запах пирогов означал обжитый дом и дружную семью. «Не красна изба углами, а красна изба пирогами», - любит повторять народную мудрость моя мамочка, когда мы вместе собираемся печь пироги. А мамины пироги, будь то они с сухофруктами или с капустой, в нашей семье очень любят. Нежный аромат ванили разносится по всей кухни, и мы с сестренкой и братишкой в предвкушении любимого лакомства. В честь именин Мишеньки мы помогаем маме готовить угощения.

«Мамочка, тесто убегает», - встревожилась моя маленькая сестричка Ульяна, увидев, как большой шапкой вздымается из кастрюли пышное тесто. Мама осторожно вынула мягкое тесто и стала делить на части. «Оно теплое и такое ароматное», - прижала комочек к сердцу Ульяна и от восторга закрыла глаза.

 «Мама, у меня получился колобок, и я его не отдам лисе», - вдруг радостно закричала сестренка и стала маленькими пальчиками катать получившийся шарик по столу. Но вот «колобок» выпал из детских ручонок и затерялся …

- Улечка, с тестом шутить нельзя, оно живое и все чувствует, - мягким голосом мама предупредила маленькую помощницу.

 - Почему живое? Где же у него ручки, ножки? – удивилась капризная сестренка.

 - Улечка, мы в тесто положили яйца, дрожжи, масло, муку – все это дала нам матушка-природа. А теперь мы своими ручками все смешали, и получилось ароматное, воздушное тесто. Чтобы у нас получились вкусные пироги, тесто надо замешивать с любовью. А без любви ничего не выйдет. И будет у нас сегодня пир на весь мир!

- Не пир, а праздник, - исправляет маленькая проказница. - Пир в сказках, где живет царь.

 - А вот Любушка старше тебя, и она знает, что наши предки на Руси с великим почтением относились к пирогам.

- Да, историки, считают, что слово «пирог» произошло от древнерусского «пыро» - пшеница или от слова «пир». Пшеничные пироги раньше ели только по праздникам и то в богатых домах.

Ульяна, внимательно слушая сестренку, перестала баловаться с тестом, а слепила небольшой пирожок. Вот и мамины пироги готовы прыгнуть в печь. Последний штрих – смазываем пироги взбитым яйцом. Это нехитрое дело мы доверяем нашему маленькому помощнику – Мишеньке. Он специальной кисточкой мажет все пироги. Пока пироги пекутся, мы готовим праздничный стол.

А ведь раньше на Руси без пирога на столе не обходилось ни одно важное событие, будь то праздник, именины или свадьба. На торжества обычно пекли большие пироги. Но существовали и миниатюрные разновидности – ватрушки, расстегаи, шаньги. Известное нам сегодня блюдо «пирожки», также произошло от больших пирогов. Здесь также есть тесто и начинка, но только сами изделия небольшого размера. В старину маленькими пирожками угощали нищих, их было удобно брать с собой в поле.

Вот наше кулинарное произведение готово! Из открытой духовки пахнуло жаром, и мама достала большой пирог с вишнями. Следом на столе очутились и пирожки с капустой: румяные, душистые. «Бабушка с дедушкой обрадуются такому лакомству», - восхищаясь совместным творением, проговорила Улечка.

«И будет пир на весь мир!» - радостно воскликнул Мишенька.