

JEDZENIE I NAPOJE

Ciekawostki o pierogach: 38 sprawdzonych faktów

Ciekawostki zebrał: Marcin Balana · Opublikowano: 15.10.2026 · Zaktualizowano: 19.10.2026 · Zweryfikowano: 19.10.2026

Pierogi to krążki ciasta z farszem, które według polskiej tradycji sprowadził z Kijowa św. Jacek Odrowąż, zmarły w Krakowie w 1257 r. Już pierwsza polska książka kucharska z 1682 r. opisuje pierogi gotowane, smażone i pieczone, w większości słodkie. Na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych są dziś co najmniej 23 rodzaje pierogów, z czego 17 pochodzi z Lubelszczyzny.

NAJWAŻNIEJSZE W SKRÓCIE

- Tradycja przypisuje sprowadzenie pierogów św. Jackowi, zmarłemu 15 sierpnia 1257 r.
- Pierwsza polska książka kucharska z 1682 r. opisuje głównie pierogi na słodko.
- Na Liście Produktów Tradycyjnych są co najmniej 23 rodzaje pierogów, z tego 17 z Lubelszczyzny.
- W 2022 r. w Krakowie odbył się już 20. Festiwal Pierogów.
- Według tradycji na wigilijnym stole powinno być 12 potraw, a wśród nich pierogi z kapustą i grzybami.
- Pieróg w kanadyjskim Glendon ma 8,2 m wysokości i waży 2700 kg.
- Według WVIA amerykańska firma Mrs. T's produkuje około 600 mln pierogów rocznie.

Historia i nazwa

1 Tradycja łączy pierogi ze św. Jackiem, zmarłym w 1257 r.

Według polskiej tradycji pierogi sprowadził do Polski dominikanin św. Jacek, który zmarł w Krakowie w 1257 r. Miał przywieźć tę potrawę z misji w Kijowie, dlatego do pierogów przyznają się też Ukraińcy i Rosjanie. Według Britanniki pierogi mogły jednak powstać w Azji Środkowej lub na Bliskim Wschodzie i dotrzeć do Kijowa Jedwabnym Szlakiem.[1]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Pierogi , Data odczytu: 2026.10.15

2 Przepisy na pierogi drukowano już pod koniec XVII w.

Ponad 300 lat temu, pod koniec XVII w., słowo „pierogi” i przepisy na nie pojawiły się w druku, ale potrawę znano już od stuleci. Po polsku „pierogi” to liczba mnoga od słowa „pieróg”, a w angielskim słowo „pierogi” traktuje się zwykle zarówno jako liczbę pojedynczą, jak i mnogą. Britannica nazywa pierogi daniem kluczowym dla polskiej tożsamości narodowej.[1]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Pierogi , Data odczytu: 2026.10.15

3 Pierwsza polska książka kucharska z 1682 r. opisuje głównie pierogi na słodko

Pierogi wiele razy pojawiają się w „Compendium ferculorum” Stanisława Czernieckiego, pierwszej polskiej książce kucharskiej z 1682 r. Większość opisanych tam pierogów jest słodka. Nadziewano je konfiturami i owocami w cukrze, różą, owocami bzu, a także marmoladą, jabłkami, gruszkami lub makiem. Do części z nich Czerniecki zalecał ciasto drożdżowe.[2]

Źródło: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Jarostaw Dumanowski, Stanisław Czerniecki's old Polish pierogi , Data publikacji: 2015.08.17, Data odczytu: 2026.10.19

4 Pierogi z 1682 r. nadziewano nerkami i doprawiano gałką muszkatołową

W 1682 r. Stanisław Czerniecki opisał też pierogi wytrawne, z farszem z nerek, łoju i „zieleniny”. Zgodnie z ówczesną modą farsz obficie doprawiano solą, pieprzem i gałką muszkatołową, a pierogi gotowano. W „Compendium ferculorum” są przepisy na pierogi gotowane, smażone i pieczone, co według Muzeum w Wilanowie pokazuje, jak bardzo zadomowiły się one w kuchni XVII w.[2]

Źródło: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Jarostaw Dumanowski, Stanisław Czerniecki's old Polish pierogi , Data publikacji: 2015.08.17, Data odczytu: 2026.10.19

5 Encyklopedia z 1865 r. nazywała pierogiem każde pieczywo z ciasta drożdżowego

W encyklopedii Samuela Orgelbranda z 1865 r. pieróg opisano jako ogólną ludową nazwę każdego pieczonego wyrobu z ciasta drożdżowego. Hasło wymieniało też starsze odmiany, m.in. tatarskie kołduny z surowego ciasta nadziewanego surową baraniną z odrobiną tłuszczu. Według tej samej definicji pierogi litewskie z kiszoną kapustą i inne odmiany weszły już wtedy do kuchni polskiej.[3]

Źródło: Instytut Adama Mickiewicza (Culture.pl), Poland's Most Famous Dish: Pierogi , Data publikacji: 2022.12.09, Data odczytu: 2026.10.19

6 Nazwa pierogów może pochodzić od prastowiańskiego „pir”

W opisie pierogów nowodworskich, wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych w 2008 r., ministerstwo przytacza słownik Aleksandra Brücknera: słowo „pieróg” to jedyna u nas pozostałość prastowiańskiego „pir”, oznaczającego biesiadę i ciasto obrzędowe. Według tego samego opisu dawniej pierogi pieczono tylko z okazji świąt. Kuchnia polska pokochała pierogi i dziś cudzoziemcy uważają je za typowe polskie danie.[4]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi nowodworskie , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.15

7 Dawniej każde święto miało swój pieróg

Pierogi nowodworskie trafiły na Listę Produktów Tradycyjnych 28 lutego 2008 r. W ich opisie ministerstwo przypomina, że dawniej pierogi pieczono głównie od święta, a każde święto miało swój pieróg. Kurniki były dużymi pierogami weselnymi z kurzym mięsem, knysze podawano na stypie, a kolatki pieczono w styczniu na pamiątkę pogańskiego święta Kolady.[4]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi nowodworskie , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.15

8 Do II wojny światowej pierogi znano głównie na wschód od Wisły

26 września 2022 r. na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano pierogi jagodowe lubelskie. W ich opisie ministerstwo przytacza opracowanie etnograficzne Lubelszczyzny: pierogi znano przede wszystkim na wschód od Wisły, a w innych regionach Polski nie spotykano ich aż do II wojny światowej. Rozpowszechnili je dopiero migranci z Lubelszczyzny i Kresów.[5]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi jagodowe lubelskie , Data publikacji: 2022.10.18, Data odczytu: 2026.10.15

9 Przed 1945 r. Ukraińcy nazywali pierogi ruskie „polskimi”

Przed 1945 r. Ukraińcy nazywali pierogi ruskie „pierogami polskimi”, podaje portal Instytutu Adama Mickiewicza Culture.pl. Nazwa „ruskie” nie odnosi się do Rosji, lecz do Rusi, historycznej krainy obejmującej dzisiejszą zachodnią Ukrainę i południowo-wschodnią Polskę. Nazwa utrzymała się prawdopodobnie po II wojnie światowej, gdy tysiące Polaków musiało opuścić zachodnią Ukrainę.[3][6]

Źródła: Instytut Adama Mickiewicza (Culture.pl), Poland's Most Famous Dish: Pierogi , Data publikacji: 2022.12.09, Data odczytu: 2026.10.19; Notes from Poland, Daniel Tilles, Polish restaurants change name of "Russian" dumplings to "Ukrainian" , Data publikacji: 2022.03.02, Data odczytu: 2026.10.19

Św. Jacek i święto pierogów

10 Pieczone pierogi św. Jacka z Nockowej wpisano na listę w 2010 r.

19 sierpnia 2010 r. na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano pieczone pierogi św. Jacka z Nockowej na Podkarpaciu. Według legendy żęncy ulepili je dla głodnego Jacka Odrowąża z mąki, twarogu, kapusty i dzikich pieczarek, a potem połowę ugotowali, a połowę upiekli. Przy jedzeniu tych pierogów odmawiano modlitwę: „Św. Jacku z pierogami, módl się do Boga za nami”.[7]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pieczone pierogi św. Jacka , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19

11 Według legendy św. Jacek odwiedził Kościelec w 1238 r.

Według legendy związanej z pierogami kościeleckimi św. Jacek odwiedził Kościelec pod Krakowem w 1238 r., gdy gradobicie zniszczyło zboże na polach. Po modlitwie zniszczone kłosy się podniosły, a mieszkańcy zrobili z uratowanego zboża mąkę i ugościli Jacka pierogami. Pierogi kościeleckie wpisano na Listę Produktów Tradycyjnych 20 kwietnia 2017 r.[8]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi kościeleckie , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19

12 Pierogi kościeleckie mają 2 rodzaje farszu

Pierogi kościeleckie robi się w 2 wariantach: z kurdybankiem albo marmurkowe, z białym serem i powidłami śliwkowymi. Kurdybanek ma pikantny, ostry smak i dawniej zastępował wiele niedostępnych przypraw. Oba rodzaje pierogów były daniem codziennym, przygotowywanym głównie w piątek jako danie bezmięsne.[8]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi kościeleckie , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19

13 W 2022 r. w Krakowie odbył się 20. Festiwal Pierogów

W 2022 r. na Małym Rynku w Krakowie odbył się już 20. Festiwal Pierogów, który trwał do 15 sierpnia. Według PAP sierpniowy termin festiwalu wiąże się z dawnym obyczajem i ze św. Jackiem Odrowążem, który zmarł 15 sierpnia 1257 r. W 2017 r. na festiwalu można było spróbować pierogów z 15 różnych punktów gastronomicznych.[9][10]

Źródła: Urząd Miasta Krakowa, Serwis Informacyjny UMK , Data publikacji: 2022.08.11, Data odczytu: 2026.10.19; PAP (dzieje.pl), Beata Kołodziej, 15. Festiwal Pierogów w Krakowie , Data publikacji: 2017.08.11, Data odczytu: 2026.10.19

14 Na Festiwalu Pierogów przyznaje się 2 statuetki

Na krakowskim Festiwalu Pierogów lokale walczą o 2 nagrody: statuetkę św. Jacka, przyznawaną przez jury, i statuetkę Kazimierza Wielkiego, przyznawaną przez publiczność. W 2016 r. festiwal trwał od 11 do 15 sierpnia, a konkurs jury i konkurs publiczności rozstrzygano w osobne dni. Najlepszymi przysmakami tamtej edycji okazały się m.in. pierogi z kaczką i morelą.[10][11]

Źródła: PAP (dzieje.pl), Beata Kołodziej, 15. Festiwal Pierogów w Krakowie , Data publikacji: 2017.08.11, Data odczytu: 2026.10.19; Urząd Miasta Krakowa, XIV Festiwal Pierogów , Data odczytu: 2026.10.19

Jak się je robi

15 Ciasto na pierogi to zwykle 4 składniki

Tradycyjne ciasto na pierogi robi się z 4 składników: mąki, wody, oleju i soli, czasem z dodatkiem jajek lub żółtek albo ze śmietaną czy maślaną zamiast części wody. Farsz kładzie się na krążku ciasta, który składa się na pół i zlepia brzegi. Pierogi, poza deserowymi, często najpierw się gotuje, a potem smaży.[1]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Pierogi , Data odczytu: 2026.10.15

16 Krążki ciasta na pierogi ruskie mają około 10 cm

Pierogi ruskie z Chrzęstawy na Dolnym Śląsku wpisano na Listę Produktów Tradycyjnych 21 października 2013 r. Ciasto wycina się szklanką w krążki o średnicy około 10 cm. Tradycję pierogów z ziemniakami i serem przynieśli na Dolny Śląsk osadnicy z Kresów południowo-wschodnich po II wojnie światowej.[12]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi ruskie z Chrzęstawy , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.15

17 Ciasto na pierogi z Bytkowic wałkuje się na 3 mm

Ciasto na pierogi z kapustą kiszoną i ziemniakami z Bytkowic na Kujawach wałkuje się na grubość około 3 mm, a gotowe pierogi mają około 5 cm. Gotuje się je w osolonym wrzątku nie dłużej niż 3 minuty albo smaży na patelni. Przepis przywieźli Kresowiaczy, którzy osiedlili się tam tuż po II wojnie światowej. Pierogi wpisano na Listę Produktów Tradycyjnych 21 stycznia 2020 r.[13]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi z kapustą kiszoną i ziemniakami , Data publikacji: 2020.01.27, Data odczytu: 2026.10.19

18 Pierogi z soczewicą z Turowa gotuje się około 5 minut

Pierogi turowskie z soczewicą, wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych 5 listopada 2009 r., mają średnicę około 6–7 cm i gotuje się je około 5 minut. Ciasto na nie robiono z mąki, drożdży, jajka i mleka. Gotowe pierogi często stawiano w piecyku kuchni kaflowej, by cały czas były gotowe do jedzenia, albo odgrzewano je we wrzącej wodzie.[14]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi turowskie z soczewicą , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19

19 Pierogi perkowickie robiono kilka razy w miesiącu, na zapas

Pierogi perkowickie, wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych 8 lutego 2018 r., lepi się z krążków ciasta o średnicy 7 cm. Dawniej robiono je kilka razy w miesiącu. Ich wykonanie było pracochłonne, dlatego przygotowywano większą ilość na zapas, a potem je odgrzewano. Dziś wytwarza je Pracownia Kulinariów Regionalnych w Perkowicach.[15]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi perkowickie , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19

20 Śliwki do pierogów zagórzańskich odymano nawet 6 dni

Śliwki do pierogów z suszonymi śliwkami z regionu zagórzańskiego suszono w dymie z twardego drewna drzew liściastych przez 4–6 dni. Owoce, zwane tu płonkami, suszono w całości, z pestką, aby nie traciły soku. Pierogi te były obowiązkowym daniem wigilijnym, a na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano je 16 listopada 2021 r.[16]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi z suszonymi śliwkami , Data publikacji: 2021.11.19, Data odczytu: 2026.10.19

Pierogi z Lubelszczyzny

21 Na Liście Produktów Tradycyjnych są co najmniej 23 rodzaje pierogów

Na prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Liście Produktów Tradycyjnych w kategorii gotowych dań i potraw są co najmniej 23 rodzaje pierogów. Aż 17 z nich wpisano z województwa lubelskiego. Pozostałe pochodzą m.in. z Dolnego Śląska, Kujaw, Małopolski i Podkarpacia, a lista jest stale uzupełniana o kolejne regionalne przepisy.[17][18]

Źródła: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Gotowe dania i potrawy , Data odczytu: 2026.10.19; Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Gotowe dania i potrawy (woj. lubelskie) , Data odczytu: 2026.10.19

22 W listopadzie 2009 r. na listę trafiły 4 pierogi z jednej gminy

Między 2 a 5 listopada 2009 r. na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano 4 rodzaje pierogów z gminy Kąkolewnica na Lubelszczyźnie, każdy z innej wsi. Olszewnica słynie z pierogów z kaszą gryczaną, Lipniaki z kapustą i grzybami, Turów z soczewicą (opisanych wyżej), a Zosinowo z jagodami. Według ministerstwa co najmniej od początku XX w. każda miejscowość gminy miała swoje ulubione pierogi.[19][20][21]

Źródła: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi olszewnickie z kaszą gryczaną , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19, Data odczytu: 2026.10.19; Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi lipniackie z kapustą i grzybami , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19, Data odczytu: 2026.10.19; Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi zosinowskie z jagodami , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19

23 Pierogi olszewnickie gotuje się tylko około 2 minut

Pierogi olszewnickie z kaszą gryczaną wrzuca się do gorącej wody na około 2 minuty, a samą kaszę gotuje się wcześniej około 20 minut. We wszystkich gospodarstwach Olszewnicy uprawiano grykę, więc danie jadano przez cały rok. Olszewnica jest najstarszą wsią gminy Kąkolewnica, a jej powstanie datuje się na około XIV–XV w.[19]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi olszewnickie z kaszą gryczaną , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19

24 Mieszkańców wsi od pierogów z jagodami nazywano „jagodziarzami”

Pierogi zosinowskie z jagodami, wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych 5 listopada 2009 r., mają 6 cm długości i 2 cm szerokości. Zosinowo leży w środku lasu, dlatego jagody były związane z tą wsią od zawsze, a jej mieszkańców nazywano „jagodziarzami”. Przepisy na tutejsze pierogi przekazywano z pokolenia na pokolenie.[21]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi zosinowskie z jagodami , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19

25 Do pierogów skromowskich brano 1 kg mąki i 30–40 dkg kaszy jaglanej

Dawny przepis na pierogi skromowskie z kaszą jaglaną, serem i miętą z Woli Skromowskiej wymagał 30–40 dkg kaszy, 1 kg mąki i 2 dkg drożdży. Mieszkańcy podkreślali, że mięta była obowiązkowa. Pierogi uważano za symbol dostatku, a w okolicy mówiło się nawet, że „pierogami drzwi otwierano”. Na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano je 18 lipca 2016 r.[22]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi skromowskie z kaszą jaglaną, serem i miętą , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19

26 W Dobryniowie pierogi z bobem i mięsem robi się nawet raz w tygodniu

Pierogi z bobem i mięsem z Dobryniowa, wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych 14 października 2016 r., mają 7–8 cm długości i około 5 cm szerokości. Bób moczono w wodzie i gotowano, a w osobnym garnku gotowano mięso z podgardlem. Jedna z mieszanek mówiła, że pierogi robi się często, bo lubią je wnuki, „tak raz w tygodniu”. [23]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi z bobem i mięsem z Dobryniowa , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19

27 Pierogi z czerwoną fasolą wpisano na listę w 2014 r.

2 lipca 2014 r. na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano lubelskie pierogi z czerwoną fasolą, które mają około 6 cm długości. Dawniej przygotowywano je najczęściej jesienią i zimą, w niedziele albo święta. Fasola, ziemniaki i cebula rosły w przydomowych ogródkach, a podgardla do farszu nie brakowało, bo każdy hodował świnie na własne potrzeby.[24]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi z czerwoną fasolą , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19

28 Pierogi podrobowe lubelskie wpisano na listę 19 lutego 2025 r.

19 lutego 2025 r. na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano pierogi podrobowe lubelskie, które mają około 6 cm długości, 4 cm szerokości i 3 cm wysokości. Były sposobem na wykorzystanie mniej popularnych części tuszy, bo dawniej mięso gościło w diecie mieszkańców Lubelszczyzny rzadziej niż dziś. Pierogi te były popularne zarówno w czasie zaborów, jak i po wojnie.[25]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi podrobowe lubelskie , Data publikacji: 2025.02.24, Data odczytu: 2026.10.19

29 Pierogi żakowolskie trafiły na listę 11 maja 2009 r.

Pierogi żakowolskie ze smażonymi ziemniakami ze wsi Żakowola Stara wpisano na Listę Produktów Tradycyjnych 11 maja 2009 r. Ziemniaki to jedna z najczęściej uprawianych tam roślin: w latach 60. i 70. XX w. zajmowały 60–70% gruntów ornych. Jedzono je niemal codziennie, także

jako tertuny, kluski ziemniaczane i bliny.[26]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi żakowolskie ze smażonymi ziemniakami , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19

30 Kryzysówki wpisano na listę w 2021 r.

2 września 2021 r. na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano pierogi z ziemniakami i cebulą, zwane w regionie hrubieszowskim kryzysówkami. Robią je członkinie Klubu Seniora „Srebrne świerki” z Kułakowic Trzecich. Według opisu ministerstwa na wschód od Wisły pierogi od dawna były typowym daniem obiadowym.[27]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi z ziemniakami i cebulą (kryzysówki) , Data publikacji: 2021.09.03, Data odczytu: 2026.10.15

31 Pierogi z „bobru” wpisano na listę w 2014 r.

6 lutego 2014 r. na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano karczmiskie pierogi z bobru, czyli bobu. W Karczmiskach na Lubelszczyźnie na bób mówi się „bober”, a mieszkańcy mają przydomek „bobry”. Farsz robi się z ugotowanego i zmielonego bobu z dodatkiem ziemniaków, soli, pieprzu i przesmażonej cebuli.[28]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Karczmiskie pierogi z bobru (bobu) , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.15

32 Wagnianiaki trafiły na listę 26 lutego 2026 r.

26 lutego 2026 r. na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano wagnianiaki, czyli pierogi z kaszą gryczaną i ziemniakami ze wsi Wagnianka w gminie Kąkolewnica. Według miejscowej legendy wymyśliła je uboga wdowa, która na przednówku miała tylko trochę mąki, kaszy gryczanej i kilka ziemniaków, a musiała nakarmić dzieci i ludzi przychodzących do młocki.[29]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Wagnianiaki – pierogi z kaszą gryczaną i ziemniakami , Data publikacji: 2026.02.27, Data odczytu: 2026.10.15

Pierogi na Wigilię

33 Na wigilijnym stole powinno być 12 potraw, a wśród nich pierogi

Zgodnie z tradycją na wigilijnym stole powinno być 12 potraw, tyle, ile jest miesięcy w roku, przypomina Stowarzyszenie „Pracownia Etnograficzna” im. Witolda Dynowskiego. Wśród postnych potraw wymienia czerwony barszcz z uszkami lub zupę grzybową, zależnie od regionu, oraz pierogi z kapustą i grzybami. Uszka to miniaturowa odmiana pierogów nadziewana grzybami i podawana w barszczu.[30][3]

Źródła: Stowarzyszenie „Pracownia Etnograficzna” im. Witolda Dynowskiego, Wigilia , Data odczytu: 2026.10.19; Instytut Adama Mickiewicza (Culture.pl), Poland's Most Famous Dish: Pierogi , Data publikacji: 2022.12.09, Data odczytu: 2026.10.19

34 W Wigilię 1/2 plonu konopi szał na pierogi

29 kwietnia 2025 r. na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano pierogi z siemieniem konopnym z Marysina na Lubelszczyźnie. Według tradycji w Wigilię Bożego Narodzenia połowę plonu konopi odkładano na zasiew, a z drugiej połowy robiono pierogi, które miały zapewnić szczęście. Konopie

uprawiano tam powszechnie do połowy XX w.[31]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi z siemieniem konopnym , Data odczytu: 2026.10.15

35 Przepis na kołduny z ryby z XVII w. wymagał 5 jaj

1 kwietnia 2020 r. na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano pierogi z farszem z karpia z Bełżca na Lubelszczyźnie. W opisie ministerstwo przytacza przepis na wigilijne kołduny z ryby z XVII w.: rybę siekano, dodawano namoczoną bułkę, cebulę, majeranek, pieprz, gałkę muszkatołową i jajecznicę z 5 jaj.[32]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi z farszem z karpia , Data publikacji: 2020.04.03, Data odczytu: 2026.10.15

Pierogi na świecie

36 Pieróg w kanadyjskim Glendon ma 8,2 m wysokości

W kanadyjskiej wsi Glendon w prowincji Alberta stoi pieróg o wysokości 8,2 m i masie 2700 kg, reklamowany jako największy pieróg świata. Rzeźbę, opartą na ogromnym widelcu, odstonięto w 1991 r. Wyznacza ona centrum Glendon, położonego około 40 km na północ od miasta St. Paul.[33]

Źródło: Travel Alberta, World's Largest Perogy , Data odczytu: 2026.10.19

37 Wyścig pierogów w Pittsburghu odbywa się od 1999 r.

Od 1999 r. podczas meczów baseballowej drużyny Pittsburgh Pirates odbywa się wyścig zawodników przebranych za pierogi. Na początku startowały 3 pierogi: Sauerkraut Saul, Potato Pete i Cheese Chester. Z czasem doszły kolejne, a ostatnia, Pizza Penny, pojawiła się w 2017 r. Trasa wyścigu liczy około 280 jardów, czyli około 256 m.[34]

Źródło: MLB.com, Jake Crouse, The history of the Pittsburgh Pierogy Race , Data publikacji: 2021.02.05, Data odczytu: 2026.10.19

38 8 października w USA obchodzi się dzień pierogów

8 października 1952 r. Ted Twardzik sprzedał pierwsze pierogi swojej firmy Mrs. T's sklepowi spożywczemu w Shenandoah w Pensylwanii. Firma powstała na podstawie przepisu jego matki, a w rocznicę tej sprzedaży w USA obchodzi się National Pierogy Day. Według WVIA Mrs. T's produkuje dziś około 600 mln pierogów rocznie.[35][36]

Źródła: Mrs. T's Pierogies, Mrs. T's Pierogies Celebrates 10th Annual National Pierogy Day on October 8 , Data publikacji: 2018.10.04, Data odczytu: 2026.10.19; WVIA News, Haley O'Brien, Shenandoah, home of Mrs. T's, celebrates National Pierogy Day , Data publikacji: 2024.10.08, Data odczytu: 2026.10.19

Pierogi w liczbach

Parametr | Wartość

Śmierć św. Jacka, któremu tradycja przypisuje sprowadzenie pierogów | 15 sierpnia 1257 r.

Pierwsza polska książka kucharska z przepisami na pierogi | 1682 r.

Encyklopedia Orgelbranda z hasłem „pieróg” | 1865 r.

Pierogi na Liście Produktów Tradycyjnych (gotowe dania) | co najmniej 23

W tym z województwa lubelskiego | 17

Edycja Festiwalu Pierogów w Krakowie w 2022 r. | 20.

Liczba potraw na wigilijnym stole według tradycji | 12

Wysokość pieroga w Glendon (Kanada) | 8,2 m

Masa pieroga w Glendon | 2700 kg

Roczna produkcja pierogów Mrs. T's (według WVIA) | około 600 mln

Źródła danych: Encyclopaedia Britannica, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Culture.pl, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Urząd Miasta Krakowa, PAP, Pracownia Etnograficzna im. W. Dynowskiego, Travel Alberta, Mrs. T's Pierogies, WVIA. Stan na 19 października 2026 r.

Mity i fakty o pierogach

FAŁSZ

„Pierogi od zawsze jadano w całej Polsce”

Według opracowania etnograficznego przytaczanego przez Ministerstwo Rolnictwa do II wojny światowej pierogi znano głównie na wschód od Wisły. W innych regionach rozpowszechnili je migranci z Lubelszczyzny i Kresów.[5]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi jagodowe lubelskie , Data publikacji: 2022.10.18, Data odczytu: 2026.10.15

FAŁSZ

„Pierogi to wyłącznie danie gotowane”

Pierogi gotuje się, smaży albo jedno i drugie. Już w 1682 r. Stanisław Czerniecki podawał przepisy na pierogi gotowane, smażone i pieczone.[37][2]

Źródła: Encyclopaedia Britannica, Pierogi, <https://www.britannica.com/topic/pierogi>, Data odczytu: 2026.10.15, Data odczytu: 2026.10.19; Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Stanisław Czerniecki's old Polish pierogi , Data publikacji: 2015.08.17, Data odczytu: 2026.10.19

FAŁSZ

„Pierogi ruskie trafiły na Dolny Śląsk z Rosji”

Tradycję pierogów z ziemniakami i serem, zwanych potocznie ruskimi, zapoczątkowali na Dolnym Śląsku osadnicy z Kresów południowo-wschodnich, którzy przybyli tam po II wojnie światowej. Nazwa „ruskie” pochodzi od Rusi, a nie od Rosji.[12][3]

Źródła: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi ruskie z Chrzastawy , Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.15, Data odczytu: 2026.10.19; Culture.pl, Poland's Most Famous Dish: Pierogi , Data publikacji: 2022.12.09, Data odczytu: 2026.10.19

FAŁSZ

„Dawne polskie pierogi były tylko wytrawne”

Większość pierogów opisanych w pierwszej polskiej książce kucharskiej z 1682 r. jest słodka, z nadzieniem z konfitur, róży, owoców bzu, jabłek, gruszek lub maku.[2]

Źródło: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Stanisław Czerniecki's old Polish pierogi , Data publikacji: 2015.08.17, Data odczytu: 2026.10.19

FAŁSZ

„National Pierogy Day to polskie święto”

Ten dzień obchodzi się 8 października w USA, w rocznicę pierwszej sprzedaży pierogów firmy Mrs. T's w Shenandoah w Pensylwanii w 1952 r.[36]

Źródło: WVIA News, Shenandoah, home of Mrs. T's, celebrates National Pierogy Day , Data publikacji: 2024.10.08, Data odczytu: 2026.10.19

Źródła

1. Encyclopaedia Britannica, Pierogi. Adres: <https://www.britannica.com/topic/pierogi>. Data odczytu: 2026.10.15.
2. Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Jarosław Dumanowski, Stanisław Czerniecki's old Polish pierogi. Adres: <https://wilanow-palac.pl/en/knowledge/stanislaw-czerniecki-s-old-polish-pierogi>. Data publikacji: 2015.08.17. Data odczytu: 2026.10.19.
3. Instytut Adama Mickiewicza (Culture.pl), Poland's Most Famous Dish: Pierogi. Adres: <https://culture.pl/en/article/polands-most-famous-dish-pierogi>. Data publikacji: 2022.12.09. Data odczytu: 2026.10.19.
4. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi nowodworskie. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-nowodworskie>. Data publikacji: 2018.06.03. Data odczytu: 2026.10.15.
5. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi jagodowe lubelskie. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-jagodowe-lubelskie>. Data publikacji: 2022.10.18. Data odczytu: 2026.10.15.
6. Notes from Poland, Daniel Tilles, Polish restaurants change name of "Russian" dumplings to "Ukrainian". Adres: <https://notesfrompoland.com/2022/03/02/polish-restaurants-change-name-of-russian-dumplings-to-ukrainian/>. Data publikacji: 2022.03.02. Data odczytu: 2026.10.19.
7. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pieczone pierogi św. Jacka. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pieczone-pierogi-sw-jacka>. Data publikacji: 2018.06.03. Data odczytu: 2026.10.19.
8. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi kościeleckie. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-koscieleckie>. Data publikacji: 2018.06.03. Data odczytu: 2026.10.19.
9. Urząd Miasta Krakowa, Serwis Informacyjny UMK. Adres: <https://krakow.pl/data/newsletterdp/47487.pdf>. Data publikacji: 2022.08.11. Data odczytu: 2026.10.19.
10. PAP (dzieje.pl), Beata Kołodziej, 15. Festiwal Pierogów w Krakowie. Adres: <https://dzieje.pl/node/78041>. Data publikacji: 2017.08.11. Data odczytu: 2026.10.19.
11. Urząd Miasta Krakowa, XIV Festiwal Pierogów. Adres: <https://krakow.pl/zalacznik/263307>. Data odczytu: 2026.10.19.
12. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi ruskie z Chrzastawy. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-ruskie-z-chrzastawy>. Data publikacji: 2018.06.03. Data odczytu: 2026.10.15.
13. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi z kapustą kiszoną i ziemniakami. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-z-kapusta-kiszona-i-ziemniakami>. Data publikacji: 2020.01.27. Data odczytu: 2026.10.19.
14. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi turowskie z soczewicą. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-turowskie-z-soczewica>. Data publikacji: 2018.06.03. Data odczytu: 2026.10.19.
15. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi perkowickie. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-perkowickie>. Data publikacji: 2018.06.03. Data odczytu: 2026.10.19.
16. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi z suszonymi śliwkami. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-z-suszonymi-sliwkami>. Data publikacji: 2021.11.19. Data odczytu: 2026.10.19.
17. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Gotowe dania i potrawy. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/gotowe-dania-i-potrawy>. Data odczytu: 2026.10.19.
18. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Gotowe dania i potrawy (woj. lubelskie). Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/gotowe-dania-i-potrawy2>. Data odczytu: 2026.10.19.

19. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi olszewnickie z kaszą gryczaną. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-olszewnickie-z-kasza-gryczana>. Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19. Data odczytu: 2026.10.19.
20. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi lipniackie z kapustą i grzybami. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-lipniackie-z-kapusta-i-grzybami>. Data publikacji: 2018.06.03, Data odczytu: 2026.10.19. Data odczytu: 2026.10.19.
21. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi zosinowskie z jagodami. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-zosinowskie-z-jagodami>. Data publikacji: 2018.06.03. Data odczytu: 2026.10.19.
22. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi skromowskie z kaszą jaglaną, serem i miętą. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-skromowskie-z-kasza-jaglana-serem-i-mieta>. Data publikacji: 2018.06.03. Data odczytu: 2026.10.19.
23. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi z bobem i mięsem z Dobryniowa. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-z-bobem-i-miesem-z-dobryniowa>. Data publikacji: 2018.06.03. Data odczytu: 2026.10.19.
24. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi z czerwoną fasolą. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-z-czerwona-fasola>. Data publikacji: 2018.06.03. Data odczytu: 2026.10.19.
25. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi podrobowe lubelskie. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-podrobowe-lubelskie>. Data publikacji: 2025.02.24. Data odczytu: 2026.10.19.
26. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi żakowolskie ze smażonymi ziemniakami. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-zakowolskie-ze-smazonymi-ziemniakami>. Data publikacji: 2018.06.03. Data odczytu: 2026.10.19.
27. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi z ziemniakami i cebulą (kryzysówki). Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-z-ziemniakami-i-cebula-kryzysowki>. Data publikacji: 2021.09.03. Data odczytu: 2026.10.15.
28. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Karczmiskie pierogi z bobru (bobu). Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/karczmiskie-pierogi-z-bobru-bobu>. Data publikacji: 2018.06.03. Data odczytu: 2026.10.15.
29. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Wygnaniaki - pierogi z kaszą gryczaną i ziemniakami. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wygnaniaki--pierogi-z-kasza-gryczana-i-ziemniakami>. Data publikacji: 2026.02.27. Data odczytu: 2026.10.15.
30. Stowarzyszenie „Pracownia Etnograficzna” im. Witolda Dynowskiego, Wigilia. Adres: <https://czteryoryroku.etnograficzna.pl/wp-content/uploads/2026/01/Boze-Narodzenie-i-Nowy-Rok-Wigilia.pdf>. Data odczytu: 2026.10.19.
31. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi z siemieniem konopnym. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-z-siemieniem-konopnym>. Data odczytu: 2026.10.15.
32. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pierogi z farszem z karpia. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-z-farszem-z-karpia>. Data publikacji: 2020.04.03. Data odczytu: 2026.10.15.
33. Travel Alberta, World's Largest Perogy. Adres: <https://www.travelalberta.com/ca/listings/worlds-largest-pyrogy-5628/>. Data odczytu: 2026.10.19.
34. MLB.com, Jake Crouse, The history of the Pittsburgh Pierogy Race. Adres: <https://www.mlb.com/news/great-pittsburgh-pierogy-race-facts-history>. Data publikacji: 2021.02.05. Data odczytu: 2026.10.19.
35. Mrs. T's Pierogies, Mrs. T's Pierogies Celebrates 10th Annual National Pierogy Day on October 8. Adres: <https://www.mrstspierogies.com/press/mrs-ts-pierogies-celebrates-10th-annual-national-pierogy-day-on-october-8/>. Data publikacji: 2018.10.04. Data odczytu: 2026.10.19.
36. WVIA News, Haley O'Brien, Shenandoah, home of Mrs. T's, celebrates National Pierogy Day. Adres: <https://www.wvia.org/news/local/2024-10-08/shenandoah-home-of-mrs-ts-celebrates-national-pierogy-day>. Data

publikacji: 2024.10.08. Data odczytu: 2026.10.19.

37. Encyclopaedia Britannica, Pierogi, <https://www.britannica.com/topic/pierogi>, Data odczytu: 2026.10.15. Data odczytu: 2026.10.19.