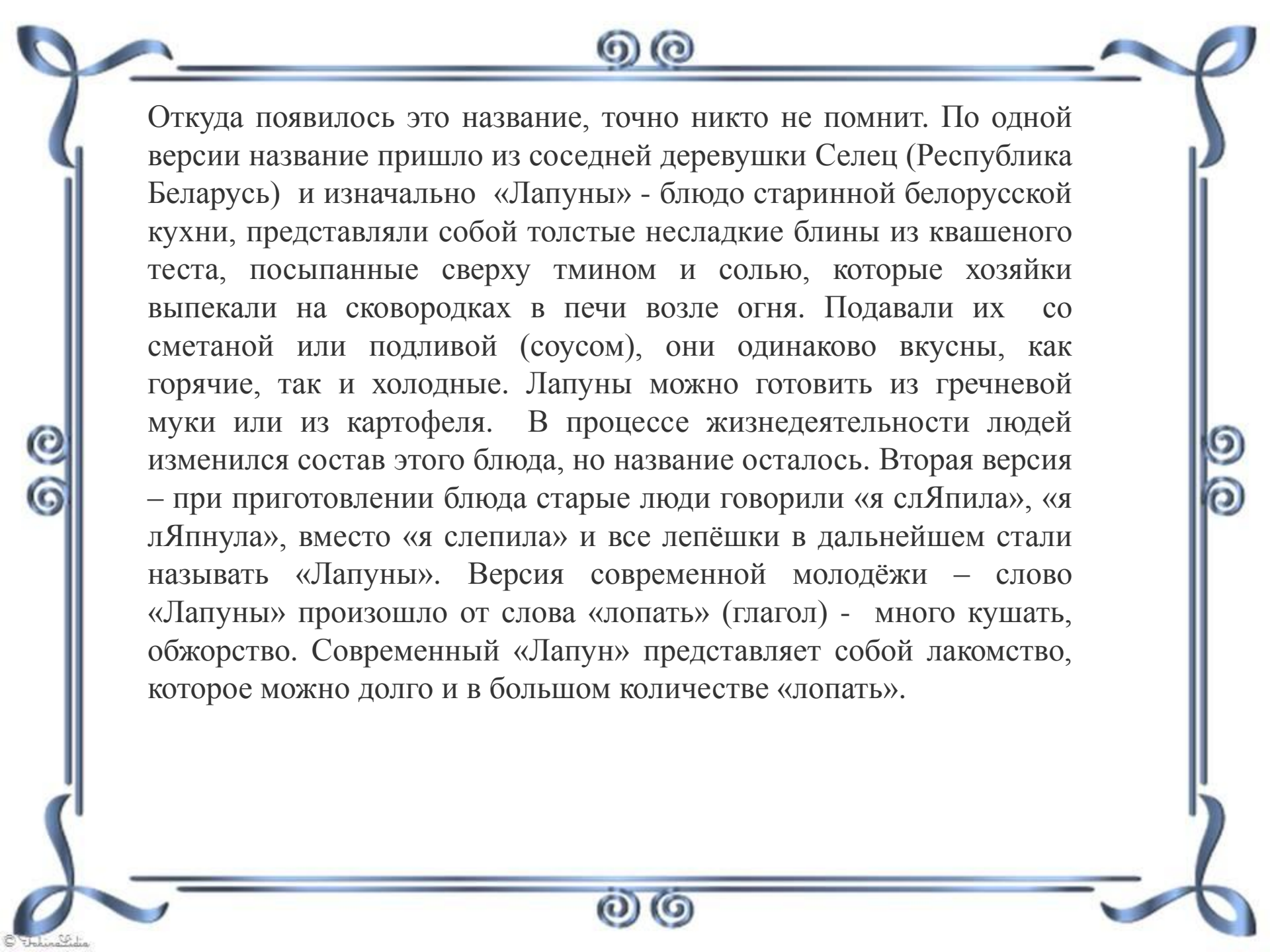




Надейковичские лопуны

На границе Шумячского района и Республики Беларусь расположена небольшая деревушка Надейковичи, каждый житель которой знает о блюде с необычным названием «Лапуны». Это блюдо упоминается в различных источниках, но так и не попало в кулинарные книги. В каждом доме деревушки хозяйки готовят это блюдо как десерт к чаю, обязательным оно является при проведении помина усопших, у каждой хозяйки свой рецепт, различные вкусовые качества.





Откуда появилось это название, точно никто не помнит. По одной версии название пришло из соседней деревушки Селец (Республика Беларусь) и изначально «Лапуны» - блюдо старинной белорусской кухни, представляли собой толстые несладкие блины из квашеного теста, посыпанные сверху тмином и солью, которые хозяйки выпекали на сковородках в печи возле огня. Подавали их со сметаной или подливой (соусом), они одинаково вкусны, как горячие, так и холодные. Лапуны можно готовить из гречневой муки или из картофеля. В процессе жизнедеятельности людей изменился состав этого блюда, но название осталось. Вторая версия – при приготовлении блюда старые люди говорили «я сляпила», «я ляпнула», вместо «я слепила» и все лепёшки в дальнейшем стали называть «Лапуны». Версия современной молодёжи – слово «Лапуны» произошло от слова «лопать» (глагол) - много кушать, обжорство. Современный «Лапун» представляет собой лакомство, которое можно долго и в большом количестве «лопать».

Сейчас в Надейковичах пекут «Лапуны» следующим образом:
1. Из кислого молока делают простоквашу, которую в чугушке помещают в остывающую печь. Сыворотку сцеживают, а полученный творог ставят под пресс — для того чтобы избавиться от лишней влаги (1-2 дня).

Когда творог готов:

2. Яйца смешивают с сахарным песком и сливочным маслом.
3. Тщательно перемешивают полученную смесь с творогом и мукой (в равных количествах).
4. Добавляют щепотку соли и ванилина.
5. Всё тщательно вымешивают, тесто раскатывают, лепят из него ромбики и выпекают их в печи перед огнём.
6. Сметану смешивают с сахаром.
7. Каждый испеченный ромбик обмакивают в сметанную массу и укладывают в подготовленную ёмкость (чугун или кастрюлю).
8. Когда все ромбики уложены, сверху выливают остатки сметанной смеси, кладут кусочки сливочного масла и ставят в печь на 2-3 часа.

«Лапуны» готовы!!! Их можно лопать и лопать!

У каждой хозяйки свой рецепт приготовления этого блюда. Кто-то добавляет изюм, кто-то мак, кто-то манную крупу. Но абсолютно у всех главный плюс — готовятся в русской печи!

Быть может, что это блюдо у кого-то из жителей нашей страны называется по-другому, но в Надейковичах — это «Лапуны»!!!



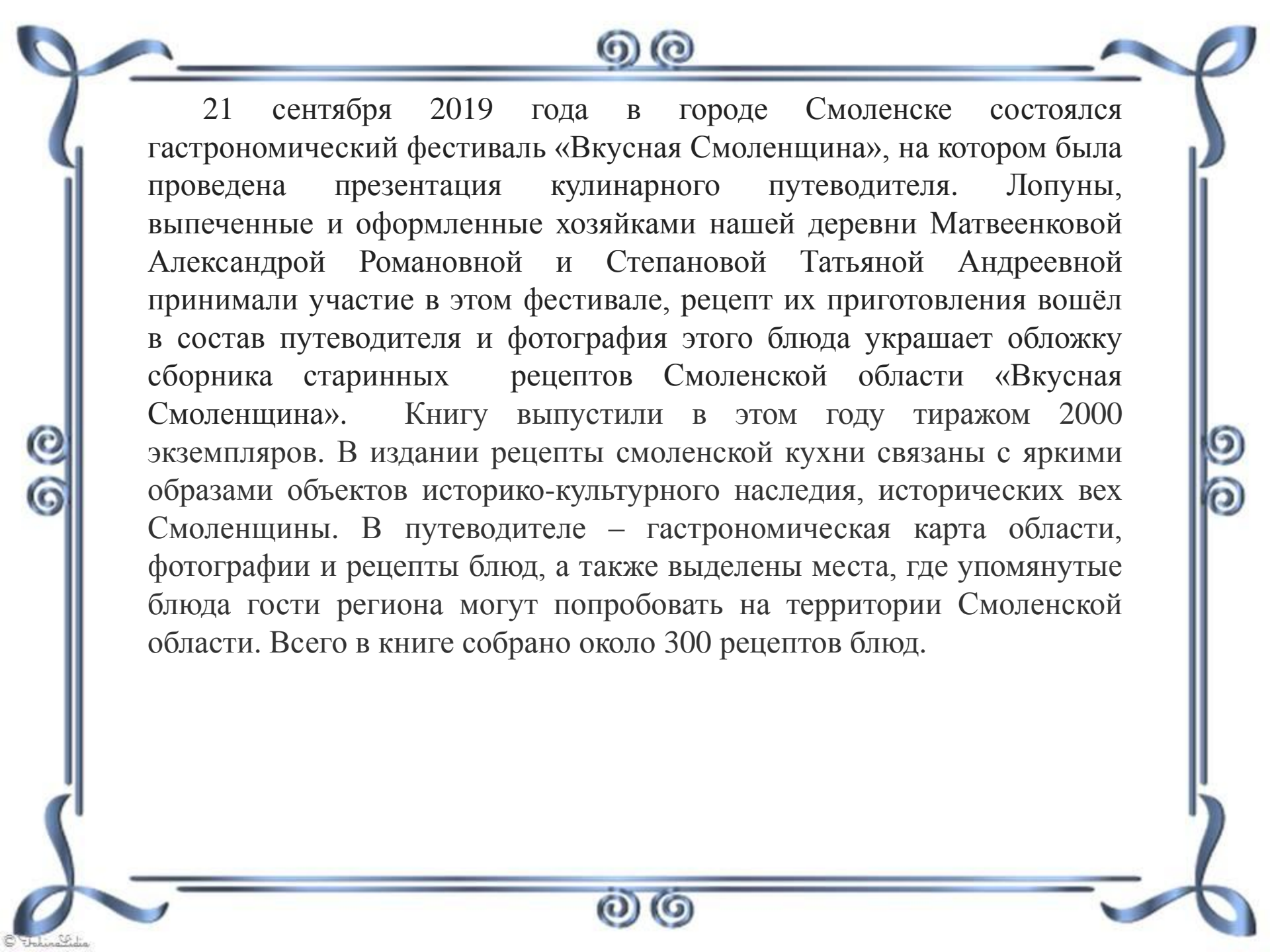
Замешивание теста











21 сентября 2019 года в городе Смоленске состоялся гастрономический фестиваль «Вкусная Смоленщина», на котором была проведена презентация кулинарного путеводителя. Лопуны, выпеченные и оформленные хозяйками нашей деревни Матвеевковой Александрой Романовной и Степановой Татьяной Андреевной принимали участие в этом фестивале, рецепт их приготовления вошёл в состав путеводителя и фотография этого блюда украшает обложку сборника старинных рецептов Смоленской области «Вкусная Смоленщина». Книгу выпустили в этом году тиражом 2000 экземпляров. В издании рецепты смоленской кухни связаны с яркими образами объектов историко-культурного наследия, исторических вех Смоленщины. В путеводителе – гастрономическая карта области, фотографии и рецепты блюд, а также выделены места, где упомянутые блюда гости региона могут попробовать на территории Смоленской области. Всего в книге собрано около 300 рецептов блюд.

21 сентября в Смоленске произошла знаменитая событие — первый крашевый фестиваль «Вкусная Смоленщина». Праздник в зеленой долине Смоленского областного центра отмечается с теплотой на протяжении десятилетия, даже если накануне дождя или дождиком дождя и название мероприятия никак не повлияло на настроение. Поэтому у тех, кто все-таки решился на традиционный фестиваль, не должно быть никаких сомнений в том, что мероприятие пройдет на высшем уровне. Потому что талантливые кулинары из 12 районов области уже давно готовят отменные блюда и из дегустационных названий можно было бы составить список. Поэтому для гостей фестиваля в этом году были подготовлены специальные программы, которые помогут гостям узнать о традициях и особенностях каждого района. В рамках фестиваля будут представлены блюда из 12 районов области. Гости смогут попробовать традиционные блюда, узнать о традициях и особенностях каждого района. В рамках фестиваля будут представлены блюда из 12 районов области. Гости смогут попробовать традиционные блюда, узнать о традициях и особенностях каждого района.



Какие старинные смоленские блюда стали самыми лучшими



Ольга Брехова со знаменитым кулинарным кушачем.



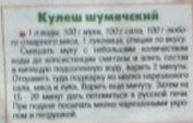
Шумячский район представил традиционные газетные лепганы, выдержанные из опаренной муки, постные блины на сковороде, фаршированные картошкой, которые выпекают в 1981 году по секретному рецепту.



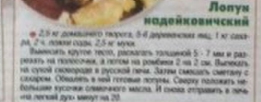
Дорогобужский район Удальки мастерица кабачков, замечательные фаршированные и колотом из картофеля с медом.



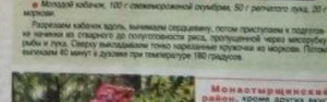
По рецепту Светы Богородского мастерица «Монастырский кабачок» от Елены Прохоровой.



Кушач шумячский. 1 яйцо, 100 г муки, 100 г сала, 100 г яиц, 20 г сахара, 10 г соли, 10 г масла. Сметана, сливки по вкусу. Выпекать в духовке 20 минут. Смазать сметаной, посыпать сахаром и корицей.



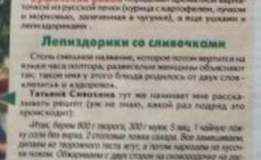
Лопун надойковский. 2,5 кг картофеля, 5-6 картофелин, 1 кг сала, 2 яйца, 20 г соли, 25 г сахара. Вымыть картошку, нарезать кубиками 5-7 мм и разложить на сковороде, а потом на сковороде на 2 см. Выложить на сковороду в русской печи. Затем смешать сметану с сахаром. Смазать в ней готовую картошку. Сверху положить небольшие кусочки свиного сала. И снова отправить в печь на 10 минут на 20.



Молодой кабачок, 100 г свиного сала, 50 г сметаны, 20 г муки. Разрезать кабачок вдоль, вынуть сердцевину, потом присыпать и поджарить на сковороде до готовности, залить сметаной, посыпать сахаром и маслом. Выпекать в русской печи 100 минут.



Лепнишки со сливочками. Сливки смешать с сахаром, добавить сметану и выложить на сковороду. Выпекать в русской печи 10 минут.



Ушки. 1 яйцо, 100 г сметаны, 2 г соли, 100 г муки, 50 г сала. Выпекать в духовке 20 минут. Смазать сметаной и сахаром.



Руднянский район. Рецепт приготовления традиционных картофельных лепгачей из картофеля, вымытого, очищенного от кожуры, нарезанного кубиками, выжаренного на сковороде, политого сметаной и посыпанного сахаром.



Шумячский пряник

Вязаные корзиночки Шумячского пряника. Выпекать в русской печи 100 минут. Состав: мука, сметана, сахар, яйца, масло.

3

Блины толстые

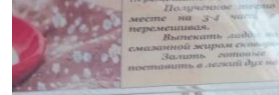
1 ст. л. сахара, щепотка соли, 1 ст. л. сметаны. Все ингредиенты перемешать и выпекать блины в русской печи 10 минут.

Ладьи

2 яйца, 100 г муки, 100 г сала, 10 г соли, 10 г сахара. Выпекать в духовке 20 минут. Смазать сметаной и сахаром.

Лопун

2,5 кг картофеля, 5 яиц, 1 кг сахара, 2 ч. л. соды, 2,5 кг муки. Вымесить тесто, раскатать толщиной 5-7 мм и разрезать на ромбики 2х2 см. Выложить на сухой сковороде в русской печи. Затем смешать сметану с сахаром. Смазать в ней готовые лопуны. Сверху посыпать кусочками сливочного масла. Посыпать в лопун дух на 20 минут.

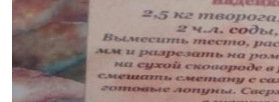


Монастырский кабачок

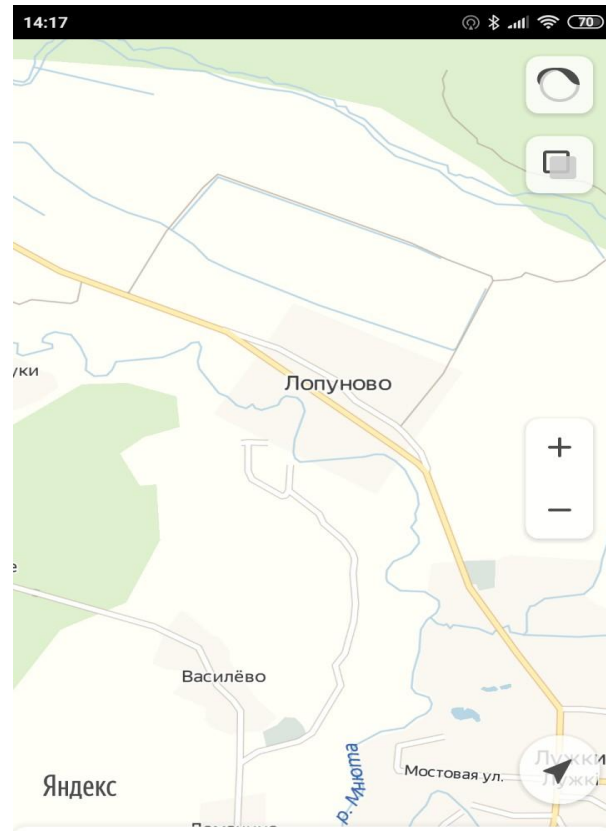
Разрезать кабачок вдоль, вынуть сердцевину, потом присыпать и поджарить на сковороде до готовности, залить сметаной, посыпать сахаром и маслом. Выпекать в русской печи 100 минут.

Лопун надойковский

2,5 кг картофеля, 5 яиц, 1 кг сахара, 2 ч. л. соды, 2,5 кг муки. Вымесить тесто, раскатать толщиной 5-7 мм и разрезать на ромбики 2х2 см. Выложить на сухой сковороде в русской печи. Затем смешать сметану с сахаром. Смазать в ней готовые лопуны. Сверху посыпать кусочками сливочного масла. Посыпать в лопун дух на 20 минут.



Не только блюда есть с названием лопуны. В Витебской области Республики Беларусь была когда-то деревня Лопуны, но к сожалению, деревня исчезла и осталось одно название остановки автобуса. Но в другом районе этой же области ещё есть маленькая деревушка с названием Лопуново.



Въездная стела Шарковщина



Фамилия Лопунов образовалась от прозвища Лопун. Оно, в свою очередь, произошло от слова «лопа», которое является усеченным вариантом слова «лопата». Последнее в «Толковом словаре живого великорусского языка» В.И. Даля определяется как «верхняя одежда». Лопунами в прошлом называли людей, богатых одеждой. Поэтому такое прозвище мог носить зажиточный человек, любивший одеться красиво и модно. Возможно также, что прозвище Лопун относилось к так называемым «профессиональным» именованиям, содержащим указание на деятельность человека. Соответственно, основатель рода Лопуновых мог быть портным. Согласно другой гипотезе, прозвище Лопун ведет свое начало от слова «лопань» - «колодезь на топи, на болоте». Следовательно, Лопуном могли называть того, кто занимался колодезным промыслом. Однако данная трактовка представляется менее правдоподобной, ибо в этом случае фамилия должна звучать как «Лопанев». Лопун легло в основу фамилии Лопунов.

Есть исполнитель песен Вячеслав Лопунов, живущий в городе Москва, который исполняет множество известных песен на корпоративных вечерах, банкетах.

Одна из хозяйюшек д.Надейковичи – Шестакова Татьяна Сергеевна







