

*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»!!!



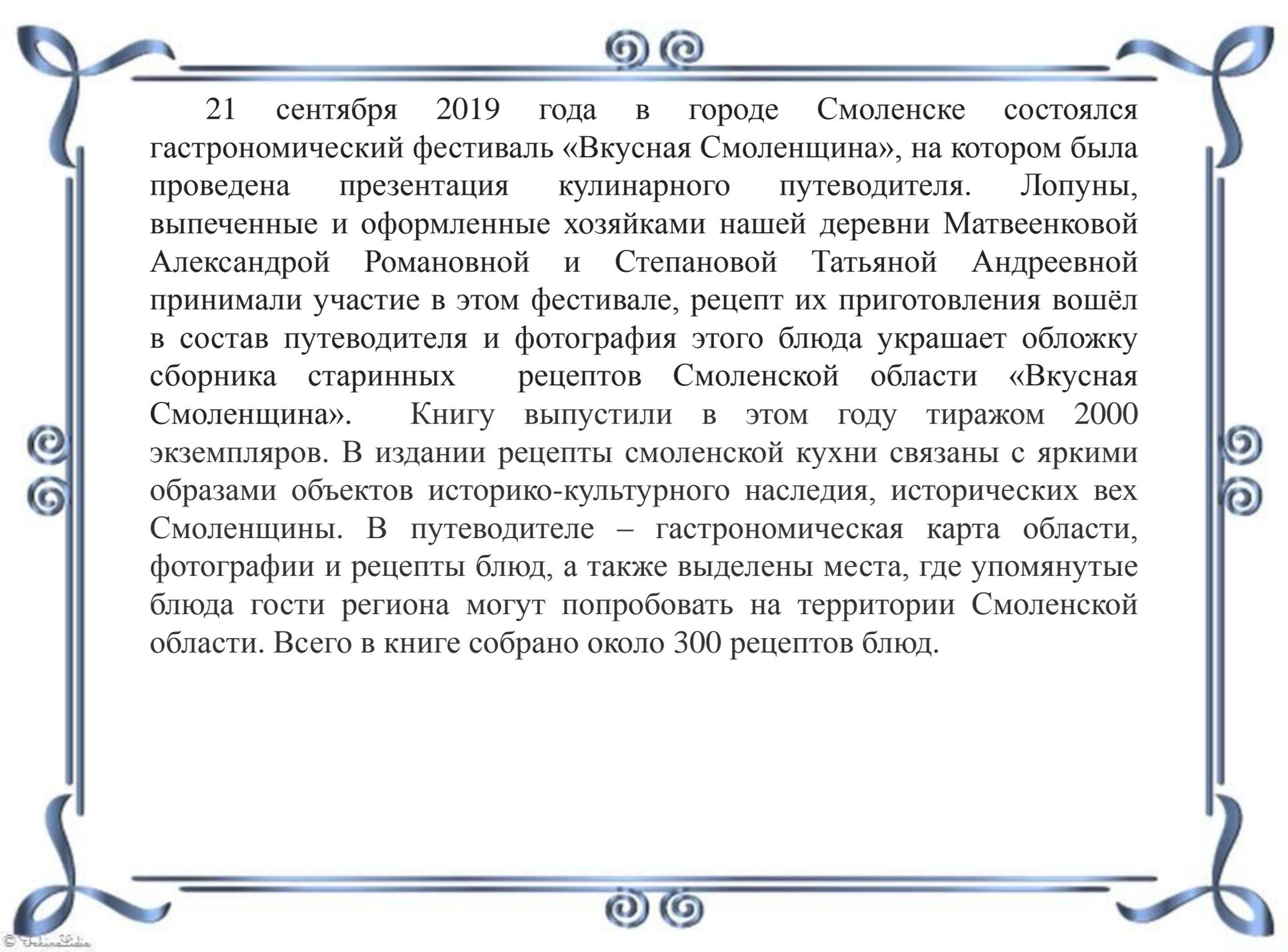
Замешивание теста







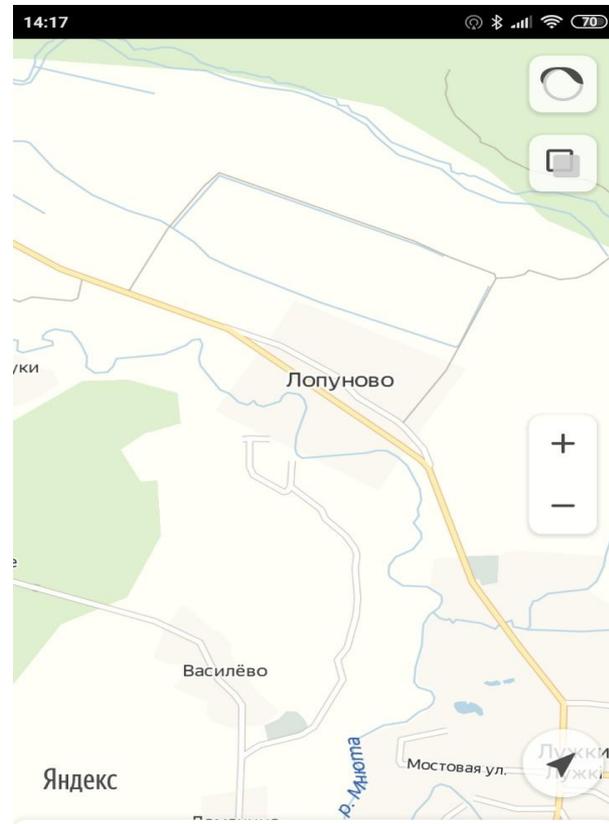




21 сентября 2019 года в городе Смоленске состоялся гастрономический фестиваль «Вкусная Смоленщина», на котором была проведена презентация кулинарного путеводителя. Лопуны, выпеченные и оформленные хозяйками нашей деревни Матвеевковой Александрой Романовной и Степановой Татьяной Андреевной принимали участие 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.



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 хозяйшек д.Надейковичи – Шестакова Татьяна Сергеевна







