

# ЛЕПИТЬ — ЗДОРОВО!

кулинарно - житейская история № 55

*Делать это нужно обязательно руками, иначе не получится.*

*Точнее, получится, но не лепиздорики, а что-то неприличное из пяти букв на «Х»*

МАРИЯ ДЕМОЧКИНА



*Мария Демочкина — журналист  
смоленской областной газеты  
«Рабочий путь»*

**Дело было осенью. В октябре на Смоленщине проходила традиционная Сергиевская ярмарка.**

Уже лет 200 шумит она в селе Кузьмичи, на самой границе с Беларусью у речки Невплюх. Всё в лучших традициях XIX века: бли-

ны, лотошники с карамельными петушками, плюшками, ватрушками и скоморохами.

Только вот путь туда не близкий, поэтому ехать за репортажем на самый краешек области в свой законный выходной я поленилась.

О чём и сообщила своему приятелю Коле Новикову. Он давно живёт в Петербурге, но каждую

осень бросает все свои дела и спешит на ярмарку в родные Кузьмичи — это святое.

«Ты чего, — обиженно протянул Коля. — Не приедешь и не попробуешь маминых лепиздориков?!»

«Лепи... Что?» — не поняла я.

Пришлось прыгать в машину.

\*\*\*

«Не знаю, что ты подумала, но название это происходит от двух слов: «лепить» и «здорово». Это я сама придумала, — авторитетно заявляет тётя Люба на крыльце. — У Малышевой "Жить здорово!", а у меня — "лепить здорово"!»

Тётя Люба, Колина мама, работает в местном Доме культуры. Поначалу я думала, что директором — уж сильно активная: и в хоре поёт, и в сценках участвует, и сама треки для соцсетей записывает, а потом вывешивает их ВКонтакте.

Оказалось, что тётя Люба — техничка. Подвижная, улыбчивая женщина, человек-праздник. Очень душевная, как и песни, которые она исполняет. Не зря первые аисты в Кузьмичах именно к ней прилетают. Соседи пробовали сами гнездо на своём столбе свить, но птицы всё равно только к Новиковым летят.

Однажды выпавший из гнезда аист — Красавчик — остался у тёти Любы зимовать. Жил в её доме, устраивал «тёмную» котам Сивке и Анчутке. Когда пришла весна, тётя Люба учила его летать — вместе с птицей прыгала с сарая. И однажды Красавчик улетел...

\*\*\*

**Я сижу у печки не дыша — тётя Люба колдует над лепиздориками.**

Достаёт три яйца («Свеженькие ещё! Прямо от несушки!»), взбивает их вилкой — когда тётя Люба придумала этот рецепт, миксеров в Кузьмичах ещё не было. Теперь засыпаем в миску творог. В русских деревнях он особый, очень плотный и пушистый — такого больше нигде нет.

«Встала поутру, сбегала к куме — у неё самый вкусный творог в Кузьмичах», — комментирует тётя Люба.

Я приосаниваюсь. Не часто ради моего обеда кто-то пускается в дальние странствия.

Добавляем горсть сахара, три горсти муки, три щепотки соли и три — соды. Вымешиваем до состояния творожной массы. Делать это нужно обязательно руками, иначе не получится. Точнее, получится, но не лепиздорика, а что-то неприличное из пяти букв на «Х». Так считает тётя Люба, и лучше с ней не спорить — она всё-таки монополист в лепиздориках.

Надо сказать, она вообще в выражениях не стесняется и любит крепко загнуть. Да так, что я, грешным делом, начинаю сомневаться, что «лепиздорика» произошли от слов «лепить здорово».

**«А все в деревне знают, как ваше блюдо называется?» — аккуратно интересуюсь я.**

«Конечно. Даже батюшка знает».

Как только творожная масса становится похожей на замазку, тётя Люба насыпает на тарелку чуть-чуть муки, делит массу на части и скатывает аккуратные шарики. Обваливает их в муке и прижимает рукой.

За это время мне нужно сильно разогреть плиту, на дно чугунной сковороды положить кусочек сливочного масла. Когда оно зашипит, как хозяйская кошка Анчутка, — самое время забрасывать туда наши творожные шарики.

Главное — не проморгать: как только цвет поменяется с белого на золотой, нужно переворачи-

вать. Вот уже один лепиздорик лежит на блюде и ждёт, когда его смажут сметаной. А я тут же принимаюсь за следующий... Выпечка занимает не больше пяти минут с каждой стороны.

Маленькие и поджаристые лепиздорика складываем в чугунок и обильно поливаем сметаной. Ее тётя Люба тоже взяла у кумы. Жирность на глаз определить сложно, но ложка в сметане стоит вертикально.

Теперь самый ответственный момент — отправляем лепиздорика в печь, в «лёгкий дух».

**Что такое «лёгкий дух»? — я не спрашиваю, но тётя Люба считает нужным пояснить:** Это когда печка вытапливается и ты убираешь все мохнытки...»

Что такое мохнытки я уже выучила — головешки, недогоревшее полено.

Двадцать минут ожидания — и ты, наконец надламываешь вилкой горячий краешек, а там, среди белой, пышущей творожной массы спрятался он — твой лепиздорик.

Тётя Люба говорит, что если печи нет, то можно заменить её микроволновкой. Но Коля категорически против и машет руками: настоящие лепиздорика получают только в русской печи.

#### ЛЕПИЗДОРИКИ

Ингредиенты:

Яйца 3 шт.

Творог 800 гр.

Соль 1 ч.л.

Сахар 1 ст.л.

Сода 0,5 ч.л.

Мука 300 гр.

Сметана 300 гр.

