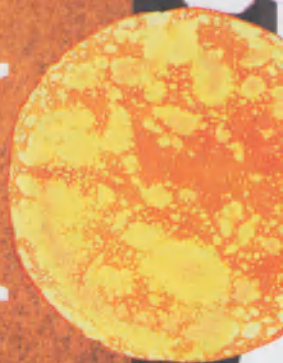


Наше  
ВКУСНОЕ

КЛИН



с Андреем  
Макаревичем



# Наше вкусное КИНО

с Андреем Макаревичем



Кolibри

Москва

УДК 641+642:791.43(084)Макаревич  
ББК 36.997+85.374(2)  
М15

Издательство выражает особую благодарность Марии Брауде и Ольге Гавриловой за предоставление информации о фильмах и подбор рецептов

Художественное оформление и макет Дмитрия Черногаева

Макаревич А.

М15 Наше вкусное кино с Андреем Макаревичем / Андрей Макаревич. — М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2011. — 208 с. ; ил.  
ISBN 978-5-389-01897-6

В этой совершенно необычной поваренной книге вы найдете рецепты наших национальных киноблюдов — тех, которые готовили, ели или просто упоминали герои отечественных культовых фильмов, таких как “Берегись автомобиля” или “Белое солнце пустыни”. Легендарный музыкант и знаток кулинарии Андрей Макаревич комментирует происходящее с отменным вкусом, знанием дела и юмором. Попутно он делится своими вкусными секретами с читателями, призывая их к сотворчеству и импровизации.

УДК 641+642:791.43(084)Макаревич  
ББК 36.997+85.374(2)

ISBN 978-5-389-01897-6  
© Андрей Макаревич, 2011  
© Дмитрий Черногаев, оформление, 2011  
© ООО “Издательская Группа “Азбука-Аттикус”, 2011  
Издательство КоЛибри®

**С** детских лет я обожал кино. Готовить я полюбил значительно позже. Да и сейчас кино люблю сильнее. Можно, конечно, сказать, что в давние годы, когда я был маленьким, у советского человека и развлечений-то, кроме кино, не было. Ну еще танцы и выпить. Не в театр же. И тем не менее. Дом культуры и техники находился прямо напротив нашего дома, а билетик синего цвета стоил тридцать копеек. На утренний сеанс — детский — десять.

Чего я только там не посмотрел!

Сейчас бытует мнение, что раньше наши фильмы были хорошими, а теперь стали плохими. Это не совсем так. И раньше снималось очень много плохих фильмов. И даже ужасных. Значительно больше, чем хороших. Просто мы их не помним — так устроена наша память. Зато хороший фильм становился событием. И событием огромным, именно потому, что ничего другого у нас не было. Киноартисты ходили настоящими народными героями, на премьеру в Дом кино попасть простому человеку было невозможно. Вот это ушло навсегда, это правда. Кино потеряло свой божественный ореол, стало всего лишь одним из многочисленных доступных развлечений — жизнь невероятно изменилась за каких-то полвека. А я помню, как перехватывало от счастья дыхание, когда в зале медленно гас свет и экран в наступающей темноте, казалось, растет вширь и в высоту, приближается к тебе.

А еще — мне всегда было страшно интересно: как это чудо сделано изнутри? Как это актеры срываются в пропасть, кувыркаются с лошадей, падают, как будто их взаправду застрелили? Что они там на самом деле едят и пьют?

Кстати — давайте попробуем вместе с ними. Хотя бы вот это последнее.

Ведь наши великие фильмы по-прежнему с нами.

# Белое солнце пустыни

Приключенческий фильм Владимира Мотыля

*Авторы сценария*

Валентин Ежов

Рустам Ибрагимбеков

Марк Захаров

*Главный оператор*

Эдуард Розовский

*Композитор* Исаак Шварц

*Текст песни* Булата Окуджавы

*В ролях:*

Анатолий Кузнецов

Павел Луспекаев

Спартак Мишулин

Кахи Кавсадзе

Раиса Куркина

“Мосфильм”

## 1969

Фильм, положивший начало жанру, который — наполовину в шутку, наполовину всерьез — назвали “истерном”, и оставшийся непревзойденным его образцом, фильм, расхватанный на цитаты и узнаваемый с любого кадра, фильм, заслуживший народную любовь с момента появления на экране и удостоенный Государственной премии почти через три десятка лет.





## Черная икра, которую могла готовить Настасья Верещагина



- Для приготовления икры рыба бралась свежая, уснувшая не более часа назад. Ее потрошили, доставали ястыки (оболочка из тонкой пленки, в которой находится икра) и промывали в большом количестве кипяченой воды, многократно и тщательно. Затем ястык выкладывали на грохотку (иначе “грохот” — матерчатую сетку на раме) и круговыми движениями протирали (пробивали) через нее, очищая таким образом от пленок. После этого икру следовало промыть еще раз, откинуть на дуршлаг и приступить к засолу.
- Рассол — тузлук — готовился заранее. Бралась самая хорошая вода и самая чистая соль — голубая гранатка. Раствор готовился в пропорции примерно 45 г соли на 1 л воды.

Его следовало довести до кипения и поддерживать в кипящем состоянии в течение 15 минут.

- На один объем икры шло три объема тузлука. Сначала пробитая икра заливалась половиной охлажденного тузлука, перемешивалась деревянной лопаточкой или ложкой около 10 минут. Промытую и присоленную первым тузлуком икру откидывали на дуршлаг, рассол выливали. Залитую второй половиной тузлука икру снова перемешивали около 10 минут, снова откидывали на дуршлаг в ткань (марлю), завязывали в узел и оставляли на сутки стекать.
- Утварь для приготовления икры, а также руки обрабатывали тузлуком — чтобы продукт не портился. Степень солености регулировалась временем пребывания икры в тузлуке.
- Как вариант, ястыки не пробивали, а засаливали целиком и толкли в деревянных корытцах-лубках. При этом тузлук предварительно нагревали примерно до 40 °С. Перемешанная и слегка спрессованная паюсная икра могла храниться несколько месяцев.
- Как писали в рекомендациях хозяйкам уже в шестидесятых годах XX века, “в домашних условиях приготовление черной и красной икры довольно хлопотливо”. Сейчас, когда, в отличие от времен таможенника Верещагина, вылов осетровых запрещен, опробовать “хлопотливый” каспийский способ засолки можно на красной икре.

## AM: Интересная деталь:

в сцене, где Верещагин пьет с Петрухой, он наливает самогон в пиалы из четверти, держа бутылку не у горлышка, а ближе к дну, за широкую часть. Во время съемок этого эпизода артисту Луспекаеву натирали ладонь канифолью, иначе бутылку выскользнула. Без подобного ухищрения такую бутылку с содержимым за это место поднять невозможно — можете попробовать.



# — Не могу я ее каждый день, проклятую, есть!

Да, помню, кадры кормления Верещагина черной икрой вызывали нездоровый смех и сильное раздражение. Хотя во времена выхода фильма словосочетание — “килограмм черной икры” еще не звучало так по-марсиански, как сегодня. В восьмидесятом году мы приехали на гастроли в Волгоград, где нас встретили тазом зернистой икры, из середины которого торчала бутылка. Браконьеры тогда легко орудовали прямо в черте города, и казалось, что осетр и белуга никогда не кончатся. Кончились. Сейчас пытаются получать икру из осетра в искусственных условиях, но что-то пока не очень получается, и вообще это капля в море, так что, думаю, наши внуки будут изучать вкус черной икры по книгам, и вышеозначенная сцена из фильма не произведет на них никакого впечатления.

А ведь каких-то сто лет назад черная икра стоила дешевле щучьей и в трактирах по Волге ее мог себе позволить любой ямщик. Федор Иванович Шаляпин, любитель простой русской еды, съедал за завтраком, собака, два фунта салфеточной икры — это почти килограмм! Салфеточная икра — самый простой и — “натуральный” вариант: с ледника брался только что пойманный осетр, ему взрезалось брюхо, икра вываливалась в миску и посыпалась солью. Всё. Мне, кстати, однажды удалось попробовать. Безумно вкусно, но понравится не всем: пахнет рекой. Салфеточная икра не хранится, и съесть ее надо сразу. По поводу зернистой и паюсной — зернистая икра может быть добыта только из живого осетра. В тот момент, когда он перестает дышать, икра перестает быть зернистой. В основном способ засолки икры описан правильно (есть еще упрощенный вариант малосолки — такая икра хранится недолго, но вкусна необыкновенно: икра из живого осетра — “пробивается” через сетку, промывается чистой водой, откидывается на марлю и посыпается измельченной в пудру солью), а только боюсь, все эти рекомендации вам, читатель, не понадобятся — давайте смотреть правде в глаза.

Я как рыбак и подводный охотник рекомендую переключиться на сазанью и щучью икру. Сазанью я больше люблю в жареном виде, а щучья очень хороша в засолке. Брать икру надо перед нерестом, когда она созрела — у щуки это начало апреля (чем северней, тем позже), у сазана — май. Способ засолки примерно тот же, что когда-то осетровой. Сначала готовится тузлук. Только не надо считать литры и граммы, особенно — “примерно”, все гораздо проще. Возьмите куриное яйцо (чистое!), опустите в горячую воду и добавляйте в нее соль, помешивая. Как только яйцо всплывет — тузлук готов. Теперь яйцо можно вынуть, а тузлук прокипятить. Я выкладываю икру в горячий тузлук (чем меньше прошло времени с момента поимки рыбы, тем лучше!) и мешаю вилкой до тех пор, пока все пленки на эту вилку не намотаются. Потом икра откидывается на марлю и, когда тузлук стечет, укладывается в чистую банку. Можно добавить растительное масло и мелко порезанный репчатый лук. Дивная закуска! Особенно если помнить, что совсем недавно она шла дороже осетровой.

# Берегись автомобиля

Лирическая трагикомедия Эльдара Рязанова

*Авторы сценария*  
Эмиль Брагинский  
Эльдар Рязанов

*Операторы*  
Анатолий Мукасей  
Владимир Нахабцев

*Композитор* Андрей Петров

*В ролях:*  
Иннокентий Смоктуновский  
Олег Ефремов  
Любовь Добржанская  
Ольга Аросева  
Андрей Миронов  
Анатолий Папанов  
Георгий Жженов  
Евгений Евстигнеев  
Татьяна Гаврилова  
Донатас Банионис  
Вячеслав Невинный

“Мосфильм”

## 1966

Страховой агент Юрий Деточкин — милый и добрый человек. Он репетирует роль Гамлета в любительском театре, дружит со следователем из уголовного розыска, трогательно ухаживает за водителем троллейбуса Любой. А что он ворует автомобили... Так ведь не корысти ради, а во имя справедливости!





## Луковый суп по рецепту мамы Деточкина



● Нарезанный лук и чеснок обдать кипятком в дуршлаг. Оставить на несколько минут, чтобы стекла вода, и обжарить в кастрюле на маленьком огне до прозрачности. Посыпать мукой, а затем постепенно, тщательно перемешивая, вливать куриный бульон. После закипания добавить молоко и снова дать закипеть. Посолить, поперчить по вкусу, добавить сок лимона и лавровый лист. Накрывать суп крышкой и оставить на медленном огне еще на полчаса. Вынуть лавровый лист. Влить сливки. Прогреть еще

минут пять и выключить. В тарелки положить обжаренные на сливочном масле и посыпанные тертым сыром ломтики белого хлеба. При желании посыпать петрушкой.

● На 500 г репчатого лука — 50 г сливочного масла (плюс масло для обжаривания хлеба), 2 средних зубчика чеснока, 1 столовая ложка муки, 0,5 л куриного бульона, 0,5 л молока, 2 чайные ложки лимонного сока, соль, перец, 1 лавровый лист, 5 столовых ложек сливок, ломтики белого хлеба — по числу едоков, 75 г тертого сыра.

# — Последняя книга Дюма была кулинарной!

**AM: “БОЛЬШОЙ** кулинарный словарь” Александра Дюма — действительно великая книга. Она написана так же увлекательно

и захватывающе, как и все его романы. Мы долгое время были лишены возможности наслаждаться этим произведением — единственное издание, да еще сильно сокращенное, появилось у нас где-то в тридцатых годах. Зато сейчас книга вышла сразу в нескольких вариантах и в разных переводах. Это важно, так как мы имеем дело с достаточно специальным текстом, изобилующим профессиональными кулинарными терминами, названиями продуктов, специй и блюд. Поэтому один перевод (его делал человек, сведущий в кулинарии, об этом сказано в его предисловии) прекрасен, а другой страдает ляпами, и красивое оформление не спасает (впрочем, оба издания оформлены прекрасно).

Будете смеяться — ни разу не готовил луковый суп, хотя мне он очень нравится. Во Франции ни дня без него не обходилось. А вот как делать суп из лука-порей (тоже французский) — расскажу. Меня научил писатель Виктор Ерофеев.

Процесс крайне прост. Исходные продукты — лук-порей и картошка (примерно по ровну). От лука берется его нижняя, белая часть — до того места, где она начинает расходить на перья. Картошку чистим, кладем ее и лук в воду и варим до готовности. Дальше — одна небольшая заковыка: французы используют для перетирания лука и картошки специальную ручную машинку, это такая полутерка-полудавилка, у нас таких нет. То есть у меня есть, а у вас нет. Думаю, подойдет блендер — если лук доварится до нужной кондиции. Если в получившемся пюре останутся лоскуты лука, просто выловите их или пропустите пюре через сито. Теперь добавляем в пюре воду, в которой варились лук и картошка. Помешивая, добиваемся консистенции супа-пюре. Добавляем соль, перец (по вкусу) и хорошее оливковое масло. Отдельно жарим на сковороде маленькие гречки из белого хлеба на сливочном масле и добавляем в тарелку.



# Бриллиантовая рука

Эксцентрическая комедия Леонида Гайдая

*Авторы сценария*  
Морис Слободской  
Яков Костюковский  
Леонид Гайдай

*Оператор* Игорь Черных

*Композитор* Александр Зацепин

*Текст песен* Леонида Дербенева

*В ролях:*  
Юрий Никулин  
Нина Гребешкова  
Нонна Мордюкова  
Светлана Светличная  
Анатолий Папанов  
Андрей Миронов  
Станислав Чекан  
Владимир Гуляев  
Леонид Каневский

“Мосфильм”

## 1968

Честный труженик и добропорядочный семьянин Семен Семенович Горбунков оказывается в центре международной аферы по ввозу в Советский Союз драгоценностей лишь потому, что в нужное время и в нужном месте случайно вскрикнул: “Черт побери!”





## Тетерев по-домашнему



● Приготовление тетерева на своей кухне следует начать с ошипывания. Для этого, например, в старых московских домах птицу клали в таз и ошпаривали крутым кипятком. Когда она начинает остывать, перья снимаются легко. Крылья отрезать, горлышко отделить. Выпотрошить, вынуть зоб, промыть тушку, обсушить, натереть солью и положить грудкой вниз в гусятницу с разогретым маслом. Переворачивать, пока не подрумянится со всех сторон.

● Затем гусятницу поставить в духовку примерно на 25 минут. Пока будет жариться, почаще поливать тушку маслом, чтобы мясо не получилось сухим. Под конец добавить сметану.

● Идеальный гарнир для дичи в сметане — вареный картофель. Зеленые салатные листья, вареная свекла, соленые огурцы отлично украсят блюдо.

● На одного тетерева (в среднем 1,5 кг) — 80 г сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, соль.



— Дичь не улетит, она жареная.

## **AM: Бедный Сеня!** Водка, коньяк и пиво, да еще не просто впере­мешку, а конкретно

в одном бокале, — это очень нехорошо. Кроме того, это должно быть удивительно не­вкусно. Не пробовал, но смею утверждать. Я вообще долгие годы был ярим противни­ком всякого рода смешений напитков. Коктейли полагал пойлом для нищих духом лю­дей, ищущих “изячной жизни”. Потом пришел к выводу, что напитки, произведенные из одного и того же продукта, в принципе не сильно спорят друг с другом — виноград­ное с виноградным, ячменное с ячменным, то есть вино с коньяком, виски с пивом — в разумных количествах, разумеется. Сегодня даже могу иногда позволить себе рюмку водки после стаканчика пива — и ничего, поверьте. Если не усугублять.

По поводу дичи. Дичь — вещь специфическая, гарантированно свежей она бывает только у охотников, а те, как правило, умеют ее готовить. В ресторанах я заказывать дичь избегаю — бог знает, когда и как она туда попала. В фильме дичь (похоже на куропатку) приносят в “парике” из настоящих перьев. Была такая мода в екатерининские времена (и позже) — декорировать блюдо под чучело. По-моему, ужасно: близкое соседство еды и чучела в перьях моего аппетита не разжигает, к тому же отдает пошлой роскошью.

Мясо дикой птицы совершенно лишено холестерина и, на мой взгляд, очень вкусно, хотя специфический лесной запах нравится не всем. Это относится в первую очередь к глухарю и тетереву. К тому же мясо их жестковато, поэтому я бы посоветовал перед готов­кой замочить их (уже ощипанными и потрошенными, разумеется) в холодной воде, куда добавлено несколько ложек уксуса. Еще можно перед обжаркой растопить сливочное масло и обычным медицинским шприцем (иглу берите потолще) сделать по всей тушке равномерные инъекции.

Вот вам чудный рецепт приготовления диких уток от режиссера Ивана Дыховично­го. Тушки натереть солью и перцем снаружи и внутри, затем набить их ягодами вишни (можно морожеными), снаружи обмазать тонким слоем меда и каждую тушку обмотать тонкими полосочками бекона. Дальше птички ставятся в кастрюлю попками вверх — входит плотно 3 или 4 штуки, в зависимости от размеров посуды, и — в духовку, на час. Восхитительное сочетание кислого, сладкого и соленого, изысканнейшее блюдо.

Пробовал проделать то же с домашней уткой — ничего похожего, гадость.

Да, и вот еще что. Поедая дичь, всегда будьте готовы напороться на дробину. Это гро­зит потерей зуба, а их — сколько их там у вас?

# Верные друзья

Лирическая комедия Михаила Калатозова

*Авторы сценария*  
Александр Галич  
Константин Исаев

*Оператор* Марк Магидсон

*Композитор* Тихон Хренников

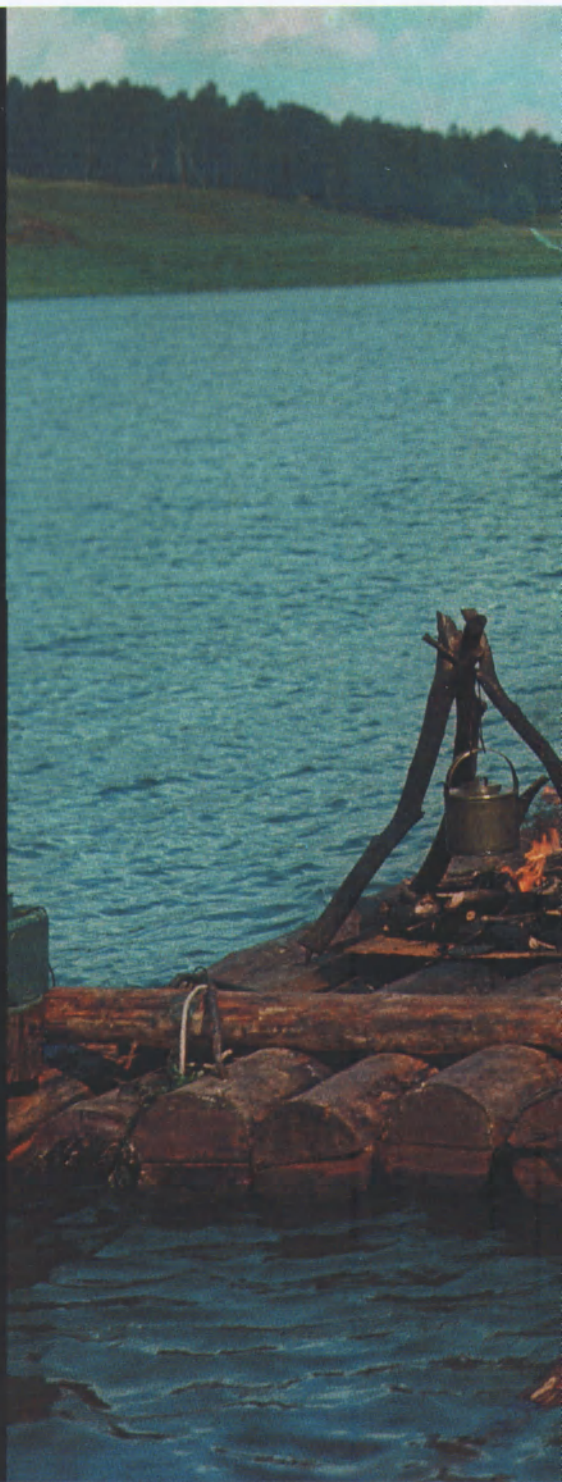
*Текст песен* Михаила Матусовского

*В ролях:*  
Борис Чирков  
Василий Меркурьев  
Александр Борисов  
Алексей Грибов  
Лилия Гриценко  
Людмила Шагалова

"Мосфильм"

## 1954

Обычный плот плывет по реке: это вышли в плавание, о котором мечтали с самого детства, трое верных друзей, трое солидных людей — известный хирург Чижов, профессор животноводства Лапин и академик архитектуры Нестратов. Но солидность и серьезность на плоту сохранять трудно, да и нужно ли?





## Уха из леща



- Лещ почистить, выпотрошить, хорошо промыть. Отделить голову, плавники и хвост, залить холодной водой, добавить 1 корень петрушки и кусочек корня сельдерея, 4–5 лавровых листов, 5–6 горошин черного перца и варить около часа, затем процедить бульон. Подготовленного леща нарезать порционными кусками и варить в бульоне до готовности.
- Нарезать кольцами 2 головки репчатого лука, спассеровать на сливочном масле. Когда уха будет готова, снять ее с огня, добавить лук, влить

красное сухое вино и дать настояться под крышкой 5–10 минут.

- Уха подается горячей. Куски рыбы следует положить в тарелки, добавить зелень и ломтики лимона. Только не высыпайте в уху все содержимое солонки, как сделал рассеянный и влюбленный герой фильма!
- На 2,5 л воды — лещ весом около 1,5 кг, 80 г красного сухого вина, 20 г сливочного масла, ½ лимона, зелень и соль по вкусу.

## — Лещ, братцы, лещ!

**AM:** **Не хочу** огорчать вас, друзья, но рыба, которую вытянул на ваших глазах артист, изображающий Чижова, — увы, не лещ. Судя по красным

плавникам и продолговатому телу, это, скорее всего, язь. У леща плавники серые, а туловище более высокое и плоское. Простим киношникам — в конце концов, это не главная мысль фильма, хотя лично меня такие мелкие нестыковочки, которыми наше кино, увы, изобилует, всегда раздражали. Ну что ему стоило крикнуть “Язь, язь!”? Ладно. Будем играть, как будто это лещ.

Лещ (в отличие от язя) — рыба жирная, поэтому для ухи более подходящая. Условие одно — если вы не хотите давиться костями, это должен быть именно лещ, а не подлещик. Лещ начинается в моем понимании килограммов с полутора (ну ладно — с килограмма) — в условиях современной рыбалки зверь нечастый. Хотя еще лет десять назад даже под Москвой на Истринском водохранилище двухкилограммовый лещ очень даже ловился — с учетом умения, конечно. А уж на Волге...

Я всегда считал, что лучшая уха получается из нескольких пород рыб (кстати, Лапин за мгновение до поимки псевдолеща уже чистит в кадре рыбку — то ли голавлик, то ли таранька, так что все у них будет правильно). В условиях рыбалки эта задача легко выполнима. Я опускаю в кипящую воду луковичу (хотите добиться золотистого цвета ухи — не чистите ее, только помойте. Это по-одесски), морковь (хотите — порежьте на кружочки, хотите — нет), картошку (люблю, когда порезана крупно), головы рыб (без жабр!) и плавники. Нет, конечно, можно сначала отварить головы с плавниками, потом процедить бульон, но кто же этим будет заниматься на природе — вы что, с ума сошли? К тому же я знаю много любителей покопаться в рыбьей голове. Если хотите, чтобы уха была прозрачная, не давайте ей бурлить, пусть томится на самом краю закипания. Как только картошка сварилась — опускаем рыбу и терпим еще минут пятнадцать. Теперь — соль, черный перец, лавровый лист, порубанная зелень с чесноком — и еще две минуты терпения. На Волге в уху кладут помидоры — я не люблю: они хоть и дают кислинку, но из-за них уха наутро может забродить, а именно утром холоденькая юшка ой как вам может понадобиться.

Теперь снимаем котелок с огня (аккуратно!), вливаем в уху граммов семьдесят водки (так надо) и погружаем туда на несколько секунд тлеющую головешку. Остальную водку к этому моменту уже можно разлить по кружкам. Теперь — уху по мискам. Дальнейшие действия понятны?

# Вечера на хуторе близ Диканьки

Фильм-сказка Александра Роу

Автор сценария Александр Роу

Оператор Дмитрий Суренский

Композитор Аркадий Филиппенко

В ролях:

Александр Хвыля

Людмила Мызникова

Юрий Тавров

Людмила Хитяева

Сергей Мартинсон

Анатолий Кубацкий

Вера Алтайская

Георгий Милляр

Николай Яковченко

Киностудия имени М. Горького

## 1961

Экранизация повести Николая Васильевича Гоголя “Ночь перед Рождеством” — о том, как черт украл месяц с неба, а потом — не по своей воле — повез кузнеца Вакулу в Петербург к царице за черевичками.





## Ленивые вареники



● Положить в творог щепотку соли, тонко настроганное сливочное масло и растереть вилкой. Вылить туда же яйца, перемешать и по одной ложке, продолжая вымешивать, добавлять муку, пока тесто не станет достаточно плотным, удобным для лепки. Затем разделить его на несколько частей, выложить на доску, посыпанную мукой, и скатать длинные колбаски толщиной 2,5–3 см. Нарезать их наискосок на небольшие кусочки,

присыпая мукой. Получившиеся вареники-галушки можно сразу отправлять в подсоленный кипяток, варить после всплытия 2–3 минуты, вынимать, приправлять сливочным маслом и есть. Со сметаной, с сахаром, с вареньем или медом.

● На 400 г творога — 50–70 г сливочного масла, 2 яйца, щепотка соли, 1–1½ стакана муки (количество зависит от консистенции творога).



# — Ну, Солоха, теперь самое время и горилки выпить.

## AM: Сильно

я не любил в детстве это кино. Странно. Не могу объяснить почему. Я не понимал, что там происходит и что в этом смешного. И Гоголя-то еще не читал и не знал, что чем лучше книга, тем труднее снять по ней хороший фильм, а по гениальной книге — и вовсе невозможно, не нуждается она в видеокартинках. Вот не нравилось, и все. Единственное, что запомнилось, — сцена с Пацюком: я уже понимал, что сами галушки прыгать по мискам не могут и что для этого существуют комбинированные съемки — специально придуманные способы снимать всякие чудеса. Я все глаза проглядел — нет ли там какой-нибудь ниточки? Не было ниточки. Потом отец рассказал мне, что этот кадр снимался методом обратной съемки: артист, изображавший Пацюка, плевался галушками, это снимали, а потом пускали пленку наоборот. Всего-то-навсего. Безо всякого компьютера.

А галушки — что ж, к сказанному добавить нечего, блюдо готовится элементарно. Летать, правда, не будут. Я больше люблю настоящие вареники — с картошкой и с вишней. На первые меня подсадили мои украинские друзья, а на вторые — Леня Ярмольник, он по ним с ума сходит. Вареники тоже летать не будут, но это совершенно не нужно: важно, чтобы их было много и чтобы они не остывали. Потому что съесть вареников мало не получается, как ни старайся. Это какое-то обжирательное блюдо. Технология проста — тесто как для пельменей, картофельное пюре (крутое, с жареным луком) или вишни, лишённые косточек. Лепить вареники надо плоскими, и должны они быть чуть больше пельменей — каждому продукту полагается свой размер. Уже сваренные и слитые, картофельные вареники обильно посыпаются жареным луком со шкварками (и жарить этот лук следует на сале), а к вишневым надо подать пиалушку густой деревенской сметаны. Обалдеете!



# Война и мир

Киноэпопея Сергея Бондарчука

Авторы сценария  
Сергей Бондарчук  
Василий Соловьев

Оператор Анатолий Петрицкий

Композитор Вячеслав Овчинников

В ролях:

Людмила Савельева  
Сергей Бондарчук  
Вячеслав Тихонов  
Виктор Станицын  
Олег Табаков  
Сергей Ермилов  
Ирина Губанова  
Анатолий Кторов  
Антонина Шуранова  
Ирина Скобцева  
Василий Лановой  
Олег Ефремов  
Анастасия Вертинская  
Александр Борисов  
Нонна Мордюкова

“Мосфильм”

## 1965–67

Четырехсерийная экранизация одноименного романа Льва Николаевича Толстого.





## Соленые белые грибы



- Грибы почистить, промыть, нарезать крупными кусками. Не слишком большие шляпки оставить целыми. Опустить в кипящую воду и подержать на огне 5 минут. Вынуть, дать стечь воде. Уложить в посуду для соления (кастрюлю или миску — эмалированную, стеклянную, фарфоровую), перемежая слои: приправы, соль, грибы. Приправы: зонтики укропа, чеснок (зубчики резать пополам), листья хрена, смородиновый лист. Последний слой — зонтик укропа. Накрывать посуду марлей, сверху положить тарелку (деревянный круг), а на нее — груз. Поставить в холодное место. Через неделю грибы можно есть.
- На 2 кг грибов — 6 столовых ложек соли, 2–3 средние головки чеснока, 3 больших зонтика укропа, 3 листа хрена, 6 листьев смородины.

## Моченые яблоки



- Кислые осенние яблоки без изъянов (лучше всего антоновку) вымыть и плотно уложить в большую емкость (деревянную кадку, эмалированную кастрюлю, стеклянную банку). Развести в кипятке мед и соль, дать покипеть 3 минуты, затем остудить, смешать с яблочным соком и залить яблоки так, чтобы они были покрыты жидкостью на несколько сантиметров. Закрывать марлей, сверху положить тарелку (деревянный круг) и груз. Оставить на холоде. Так как яблоки в первые дни активно впитывают жидкость, возможно, потребуется доливать в емкость холодную воду. Примерно через месяц яблоки будут готовы.
- На 5 кг яблок — 1,5 л воды, 1,5 л яблочного сока, 200 г меда, 1–2 столовые ложки соли.

— Петя, поешь! Ведь это же прелесть что такое!

**AM: Вообще-то** диковатое сочетание, на мой субъективный взгляд: орехи, моченые яблоки, соленые грибы и мед. Что

там Наташа заставляет попробовать Петю и чем так восхищается — понять не удалось. В старой русской кухне водилось такое блюдо — соленые огурцы с медом, но до нас оно не дошло, и прелесть его мне представить трудно. Соленые грибы с орехами — тоже как-то, простите, странно. Может, я чего не понимаю.

По поводу соленых грибов имею свое, подкрепленное годами опыта мнение: особенно хороши соленые грузди и рыжики. Настолько хороши, что прочие грибы в этом виде спорта с ними не конкурируют. Белые солить мне было бы просто жалко — их, конечно, надо сушить, и только сушить, тут им нет равных. Разве что выдался такой урожай белых, что их девать некуда.

Опята лучше жарить. А если стоит задача сохранить их на зиму, то есть два способа: либо, очистив от земли и песка (только не мыть!), держать в сильной морозилке (ниже  $-15^{\circ}$ ), либо, уже пожаренные, сложить в банку, залить сверху маслом и поставить туда же.

А вот рыжики и грузди перед засолкой отваривать не надо — их солят сырыми. Грузди перед этим надо замочить в холодной воде на день (если совсем молоденькие — можно и без этого), рыжики даже не моют — просто тщательно протирают. Грузди же, вымытые или вымоченные, надо перед засолкой высушить — иначе не будут хрустеть. Рыжики укладываются в посуду шляпками вверх (как растут) и пересыпаются крупной солью. Сверху — гнет. Всё. В грузди можно добавить укроп, но я этого не делаю: собственный аромат гриба мне ценнее. Что мы, укропа не нюхали? К тому же, подавая грибы к столу, можете заправить их чем душа пожелает: лук, сметана, укроп, подсолнечное масло — всем, что вы любите. Если грибы у вас получились не хрустящие, а дряблые и скользкие, выбросите их к чертовой матери и займитесь чем-нибудь другим.

Моченое яблоко иначе как в большой бочке зимним морозным утром на оживленном рынке у веселой румяной торговки себе не представляю. И идти вдоль ряда и пробовать, отвечая на шуточки, пока не найдешь самые лучшие — крепкие и слегка шибающие в нос. Хотите лишиться себя этого праздника и сделать сами? Попробуйте. Надо ли?

# Вокзал для двоих

Трагикомическая мелодрама Эльдара Рязанова

*Авторы сценария*  
Эмиль Брагинский  
Эльдар Рязанов

*Оператор* Вадим Алисов

*Композитор* Андрей Петров

*В ролях:*  
Людмила Гурченко  
Олег Басилашвили  
Никита Михалков  
Нонна Мордюкова  
Михаил Кононов  
Анастасия Вознесенская  
Татьяна Догилева  
Ольга Волкова  
Александр Ширвиндт

“Мосфильм”

## 1982

Заурядный скандал в привокзальном ресторане захолустного городка становится началом любви пианиста, подошедшего к излому своей судьбы, и официантки, казалось бы, далекой от романтических грез.





## Котлеты мясные с зеленью



- Говядину и свинину (лучше брать мясо с небольшим количеством жира, чтобы котлеты получились более сочными) промыть, удалить жилы и пленки и, порезав на куски, пропустить через мясорубку. Смешать с белым хлебом, намоченным в воде или молоке и отжатым. Для достижения более однородной консистенции лучше — уже с хлебом — промолоть еще раз. Репчатый лук очистить и измельчить, добавить к получившемуся фаршу, влить сырое яйцо, посолить и поперчить. Еще раз перемешать, при необходимости добавляя понемногу оставшееся от замачивания хлеба молоко или воду. Зелень мелко нарезать, перемешать с фаршем.
- Из приготовленной массы мокрыми руками слепить котлеты, можно обваливать их в панировочных сухарях. Затем положить котлеты на разогретую сковороду со сливочным маслом; обжарить с одной стороны, перевернуть, дать подрумяниться, накрыть крышкой и немного убавить огонь. Жарить до готовности (8–10 минут). К таким котлетам хорошо подать маленькие маринованные огурчики.
- На 500 г говядины и 500 г свинины — 125 г белого хлеба, 1 яйцо, 100 г репчатого лука, 1 стакан воды или молока, 1 стакан сухарей (для панировки), пучок петрушки (укропа, кинзы, базилика), 1 чайная ложка соли, черный молотый перец.

## Пирожки с капустой из дрожжевого теста

- **Приготовление закваски:** В емкость на 0,6–0,8 л влить  $\frac{1}{2}$  стакана теплой воды и распустить в ней полпачки (50 г) прессованных дрожжей. Добавить 2 чайные ложки сахара и немного муки: тесто должно быть жидким. Дать массе подойти в течение 15–20 минут, несколько раз помешав ее.
- **Приготовление теста:** Смешать 1 столовую ложку сахара, 1 чайную ложку соли, 1 яйцо и тщательно растереть. В трехлитровую емкость вылить эту смесь подготовленную закваску и 1 стакан (200 мл) теплого молока. Растопить (не доводя до кипения) 100 г сливочного масла и 100 г сливочного маргарина. В емкость понемногу всыпать муку (всего ее потребуется 800 г) и подливать растопленное масло, постоянно перемешивая. Когда тесто станет загустевать, начинайте месить рукой. (Вначале тесто будет липким, но не добавляйте бесконечно муку! Иначе пирожки получатся невкусными.) Когда тесто дойдет до такого состояния, что его можно будет поднять одним комом, закройте емкость крышкой, поставьте в теплое место и оставьте на час-полтора.
- **Начинка из капусты:** 750 г капусты нарубить очень мелко и, главное, тонко. Сложить ее в кастрюлю, залить кипятком, поставить на огонь и варить 5–7 минут. Закрывать кастрюлю крышкой и дать постоять 10–15 минут. Затем откинуть капусту на дуршлаг и дать воде стечь. Отжать капусту руками, выложить ее на сковородку, добавить сливочное масло и потушить пару минут, постоянно помешивая. Затем добавить 2 мелко нарубленных крутых яйца, посолит по вкусу. Начинка готова.
- Готовое тесто выложить на посыпанную мукой большую разделочную доску и разрезать ножом на 32 части (нож и руки желательно также обсыпать мукой). Затем скатать из кусочков шарики, расплющить, выложить на каждый кружок капустную начинку и залепить пирожки. Смазать (не густо!) противень маслом, выложить на него пирожки и поставить в холодную духовку. Под противень поставить емкость с водой. Выпекать при 200–250° в течение 45–60 минут.



— Что ты так на меня смотришь?  
— Боюсь, что еды не хватит...

**АМ:** Да,

котлетки в России — больше чем котлетки! Ни в одной стране мира блюдо из жареного рубленого мяса не пользуется такой народной любовью. Совершенно понятно, почему котлетки были так популярны в Советском Союзе: в условиях общепита их можно было делать из чего угодно — мясо легко воровалось. И именно вкус этих столовских котлет вызывает сегодня острый приступ ностальгии по безвозвратно ушедшей юности. И ведь даже понятно, как этого вкуса добиться — клади хлеба в два раза больше, чем мяса, и все! Нет, не выходит — видимо, на машинном масле жарили. Да, это вам не гамбургер.

А если серьезно, котлетки — великолепный полигон для импровизации. Мясо — любое: индейка, курица, говядина, свинина, баранина, конина, лосятина, кабанятина плюс любые их сочетания. Вот как делаю я: во-первых, ставлю в мясорубку нож средней крупности. Если рубить ингредиенты совсем в кашу да еще проворачивать два раза, котлеты получатся мягкие, но не сочные. Нет, друзья мои, фарш должен состоять из маленьких, но кусочков. Вообще в идеале надо рубить мясо ручной сечкой (поэтому котлеты и называются рублеными, а не провернутыми!), но кто же сегодня будет с этим возиться?

Помимо мяса берем лук, чеснок (кто сколько любит), немного хлеба, вымоченного в молоке. Зелень как наполнитель хороша. Еще можно использовать грибы (обжаренные), кедровые орешки — да все, что угодно, вплоть до сухофруктов. Если фарш кажется вам суховатым — мясо было слишком постным, — натрите на терке прямо в фарш замороженного сливочного масла (это делать рекомендую в последний момент). Если хотите, чтобы котлетки получились сдобными, используйте только белок яйца, причем взбейте его до состояния белой пены и тогда уже добавляйте в фарш. Из специй — что вы любите. Я кладу черный молотый перец, немного молотого кориандра и зиры. Иногда вместо двух последних ингредиентов — хмели-сунели. Иногда — немного карри (совсем чуть-чуть: очень сильная краска).

Еще одна хитрость: налейте в миску холодной воды и растворите в ней пол чайной ложки пищевой соды. В этой воде вы будете увлажнять руки при лепке котлет. Обваливать рекомендую в муке — пшеничной или кукурузной, можно крупного помола. Не люблю панировочные сухари. Жарить только на сливочном масле. Можно делать так: обжарив с двух сторон до корочки, плеснуть на сковородку немножко воды или сливок и тут же накрыть крышкой — минут на несколько. Вам понравится.

Классика: две котлетки, картофельное пюре — вилкой наносятся волны, — и туда кладется кусочек сливочного масла и маленький хрустящий соленый (ни в коем случае не маринованный!) огурчик. Здравствуй, страна героев!..

# Д'Артаньян и три мушкетера

Музыкальный приключенческий фильм  
Георгия Юнгвальд-Хилькевича

Автор сценария Марк Розовский

Оператор Александр Полынников

Композитор Максим Дунаевский

Текст песен Юрия Ряшенцева

В ролях:

Михаил Боярский

Вениамин Смехов

Валентин Смирнитский

Игорь Старыгин

Олег Табаков

Александр Трофимов

Алиса Фрейндлих

Лев Дуров

Мargarита Терехова

Борис Клюев

Ирина Алферова

Леонид Каневский

Одесская киностудия

## 1978

Трехсерийный фильм по мотивам романа  
Александра Дюма "Три мушкетера", первый  
из четырех фильмов о д'Артаньяне и его друзьях.







## Мясо тушено-жареное

- Кусок мяса (мякоти) вымыть, обсушить, нашпиговать чесноком (либо целыми зубчиками, либо половинками зубчиков). Можно также нашпиговать мелкими кусочками сала. Посолить. Толстостенную емкость согреть, обдав горячей водой, вылить на дно 1 столовую ложку растительного масла и поместить туда мясо.
- Поставить емкость на средний огонь и обжаривать мясо, постоянно его переворачивая — чтобы вся поверхность покрылась ровной корочкой. Периодически добавлять в емкость немного воды. Само мясо следует время от времени поливать сухим красным вином. Когда мясо равномерно обжарится, налить в емкость воды — так, чтобы она закрыла кусок до половины. Добавить несколько зубчиков чеснока, несколько горошин черного перца, кориандр и мелко нарубленную зелень петрушки.
- Теперь мясо можно поворачивать реже (примерно раз в 15 минут), по-прежнему следя, чтобы оно запекалось равномерно.
- Общее время тушения: для говядины — 2–3 часа, для свинины — 1,5–2 часа.
- На двухкилограммовый кусок мяса — 1–2 головки чеснока, ½ стакана красного вина, 5–10 горошин черного перца, кориандр и петрушка по вкусу.

## AM: В целом

картина застолья серьезных исторических возражений не вызывает. Не уверен только насчет зелени а-натурель с большим количеством зеленого лука: очень уж по-украински. Зеленый лук хорош под горилку, а не под красное сухое, которым баловались мушкетеры. Впрочем, не знаю, спорить не буду.

Не так давно я с удивлением узнал, что знаменитая на весь мир французская кухня — с тонкостями, изысками и, главное, большим количеством соусов — появилась относительно недавно, после Французской революции, а окончательно сформировалась уже в буржуазные времена. По одной из убедительных версий, сама культура соусов возникла в результате смешивания и совместного переваривания, пережаривания и перетушивания разнообразных объедков, оставшихся на кухне, — действия совершенно демократического. Во времена Людовика Тринадцатого такое и вообразить было немислимо. И мушкетерский (да и королевский) стол был весьма прост: в основном дичь и мясо

# — Не хотите ли полакомиться петушком, господа мушкетеры?

машинных животных и птицы, жаренное на вертеле или тушенное в печи, овощи — и никаких подлив. Ели с помощью ножа — вилки как атрибут сервировки появились чуть позже (если я ничего не путаю).

Я очень люблю мясо, приготовленное на живом огне (на вертеле, мангале, гриле), и конечно, безумно красиво, когда это огромный кусок мяса или целый зверь, а не жалкая котлетка. Тут, разумеется, требуется опыт — пропечь большой кусок, не спалив и не иссушив его снаружи, непросто. В Греции целого барашка непрерывно вращают над углями, и получается нежнейшее чудо, но процесс занимает в среднем 4 часа. Хватит у вас терпения? Особенно если гости уже сидят за столом и уже разлили, и запах щекочет им ноздри, и ты чувствуешь, как на глазах теряешь друзей. Я всегда срывался — и закусывали полусырым.

Огромную роль играет качество самого исходного продукта — молодо ли мясо, сколько и как хранилось, какая часть? Был недавно в Америке, в гостях у замечательного писателя Юза Алешковского, и жена его Ирина приготовила невероятные свиные ребра, замаринованные в соевом соусе с медом и еще кое-какими добавками, — 2 часа в духовке. Получилось какое-то свинячье облако с хрустящей корочкой — в жизни такого чуда не ел. Причем ребра были не мелкопороссячьи, а от самой настоящей свиньи — огромные! Записал рецепт, примчался в Москву, выбрал на рынке самые, на мой взгляд, нежные юные ребрышки, замариновал в полном соответствии с рекомендациями, запек — не то! Вкусно, но не то. Нет той воздушности. Я, конечно, понимаю, что у нашей и американской свинки было совершенно разное детство, отношения в семье, ежедневный стол и вообще общий эмоциональный фон, и все-таки разница меня потрясла.

Вы, наверное, ждете рецептов маринадов? Так вот я не люблю мариновать. Как Людовик Тринадцатый. (Шпиговать, кстати, люблю. Чесночком.) Иногда делаю вот что: скажем, жарю над углями баранью ногу и вижу, что корочка уже восхитительная, больше не надо, а в глубине мясо еще сыровато. Тогда я заворачиваю ногу в фольгу и кладу практически на угли (не в пламя, разумеется). Переворачиваю каждые 5–10 минут, и через полчаса — все готово.

Если все-таки испытываете непреодолимое желание улучшить натуральный продукт, посостязаться с Творцом, — возьмите растительное масло (пополам оливковое с подсолнечным или кукурузным), насыпьте туда угодных вашей душе специй, обмажьте этим делом мясо и дайте полежать — полчаса-час. Солить в любом случае советую непосредственно перед жаркой и лучше — крупной каменной солью.

И вот еще что: я бы очень посоветовал Португу не совать шпагу с насаженным на нее мясом в камин. Во-первых, это неуважение к оружию, за это и схлопотать можно. Во-вторых, таким образом можно “отпустить” клинок и безнадежно испортить его, а шпага в те времена стоила очень недешево.

# Двенадцать стульев

Эксцентрическая комедия Леонида Гайдая

*Авторы сценария*

Владлен Бахнов

Леонид Гайдай

*Операторы-постановщики*

Сергей Полуянов

Валерий Шувалов

*Композитор Александр Зацепин*

*Текст песен Леонида Дербенева*

*В ролях:*

Арчил Гомиашвили

Сергей Филиппов

Михаил Пуговкин

Наталья Варлей

Нина Гребешкова

Наталья Крачковская

Юрий Никулин

Георгий Вицин

Савелий Крамаров

Готлиб Ронинсон

Владимир Этуш

Эраст Гарин

Рина Зеленая

*Текст читает Ростислав Плятт*

“Мосфильм”

## 1971

Экранизация в двух частях одноименного романа Ильи Ильфа и Евгения Петрова о похождениях блистательного авантюриста Остапа Бендера.





## Жареный гусик от Мусика

## Форшмак от Сашхен, жены Альхена



- Выпотрошенного и промытого гуся ошпарить крутым кипятком. Когда тушка остынет, обсушить ее салфеткой и натереть солью изнутри и снаружи. Кисло-сладкие яблоки (в идеале — антоновку) нарезать на четвертинки и удалить сердцевину. Плотно набить гуся яблоками и аккуратно зашить хлопчатобумажной ниткой, стараясь не разорвать кожу. Положить спинкой вниз в гусятницу, налить немного воды и отправить в духовку. Периодически открывать ее и поливать сверху птицу жиром и соком, образующимся в процессе готовки. Излишки жира слить в небольшую сковороду или ковшик, круто посолить и, пока гусь стоит в духовке, потушить в жире до прозрачности и мягкости крупно нарезанный репчатый лук. На 1 кг веса птицы требуется 1 час приготовления в духовке. Если грудка начинает подгорать сверху, можно прикрыть ее фольгой. Готовая птица легко прокалывается, а выделяющийся при проколе сок — уже не красноватый, а прозрачный.
- Разделать готового гуся на куски, сдобрить порции луком, приготовленным в гусяном жире. На одного среднего гуся требуется примерно 1 кг яблок. Для подливки — 3 средние репчатые луковицы.

- Крупную селедку хорошего засола почистить, удалить кости и перевернуть через мясорубку с 2 крутыми яйцами и антоновским яблоком средней величины (без кожуры и сердцевины). Добавить сметаны. Паштетообразная консистенция форшмака и вкус регулируются количеством сметаны. Намазывать на хлеб и есть под водку или со сладким чаем.
- Если к семейному обеду ожидается О. Бендер, количество селедки, яиц, яблок и сметаны пропорционально увеличивается вдвое или втрое.





## — Мусик! Ну готов гусик?

**AM: Форшмак:** казалось бы, простая вещь — а сколько нюансов! Во-первых, селедка. “Хороший засол” — это в моем

понимании слабый засол. И должна рыбка быть жирная и плотненькая на ощупь. Далее — мои ингредиенты: репчатый лук, вареное яйцо, антоновское яблоко (попробуйте сейчас найти!), сливочное масло. Какая, к черту, сметана? Впервые слышу. Бедные евреи в Одессе добавляли в форшмак булочку, вымоченную в молоке, и подсолнечное масло вместо сливочного — но это, повторяю, не от хорошего вкуса, а от бедности.

Далее — пропорции. Меняя их на свой вкус, можно получать на выходе весьма разный форшмак. Лично я беру всего поровну — примерно. Масло рекомендую заморозить и натереть на терке. В финале форшмак мало перемешать — его надо взбить, чтобы он стал воздушным, как сливочный крем, — и тут же подавать к столу с поджаренными кусочками черного (и белого, если кто любит) хлеба и запотевшим графинчиком. Форшмак, постоявший в холодильнике, садится и теряет свои достоинства. Но если вы все сделали правильно — ставить в холодильник будет нечего: сожрут.

По поводу гуся — все абсолютно грамотно. Рекомендую только, выбирая птицу, покупать не самую жирную тварь. Если жира все-таки много, я его просто срезаю — он расположен в районе задней части. Если этого не сделать, гусь в гусятнице будет по пояс плавать в растопленном жире, а это не все любят. Хотя запечь в гусином жире картошечку — хорошая идея.



# Девчата

Лирическая комедия Юрия Чулюкина

Автор сценария Борис Бедный

Оператор Тимофей Лебешев

Композитор Александра Пахмутова

Текст песен Михаила Матусовского

В ролях:

Надежда Румянцева

Николай Рыбников

Люсьена Овчинникова

Инна Макарова

Светлана Дружинина

Михаил Пуговкин

Виктор Байков

Анатолий Адоскин

Роман Филиппов

“Мосфильм”

## 1961

Экранизация повести Бориса Бедного, трогательная история о том, как попытка знатного лесоруба Ильи на спор завоевать сердце молоденькой поварихи Тоси стала началом настоящей любви.





## Картофель молодой, в сметане

- Очищенный молодой картофель сварить в подсоленной воде, воду слить, положить сметану, масло и, встряхивая, перемешать. Сверху посыпать нарезанным укропом или зеленью петрушки.
- На 1 кг картофеля —  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, 1 столовая ложка масла.



## Картофель, жаренный во фритюре

- Картофель очистить, вымыть в холодной воде, обсушить в салфетке, нарезать ломтиками (или соломкой) и выложить на сковороду с кипящим жиром. Жарить на большом огне, помешивая, до образования румяной корочки. Посолить.
- По желанию готовый картофель фри посыпать рубленым укропом или зеленью петрушки.
- На 800 г картофеля — 7 столовых ложек жира (растительного масла).



## Картофель, тушенный с черносливом и копченой грудинкой

- Нарезать очищенный картофель кубиками, копченую грудинку — небольшими ломтиками, нашинковать лук. Все смешать, положить в кастрюлю, добавить чернослив (без косточек), залить бульоном или водой, положить лавровый лист, несколько горошин черного перца, посолить, закрыть крышкой и тушить до готовности.
- На 800 г картофеля — 200 г грудинки, 100 г чернослива, стакан бульона или воды, 2 репчатые луковицы, лавровый лист, перец, соль.



Однако картофель фри в знаменитом фильме Тося не готовила, как, впрочем, и картофель, тушенный с черносливом.

# — Мать честная, вкуснотища-то какая!

## AM: Сегодня

картошка находится в положении незаслуженно обиженного и огульно охаянного продукта. Дескать, тяжелая пища, много крахмала, с мясом очень вредно и т. д. А что, сочетание мяса с тестом — древнейшие блюда всех народов мира: пельмени, манты, хинкали, колдуны, хичины, ичпичмаки, кулебяки, чебуреки — что, полезно, что ли? Или плов — мясо с рисом? Тоже тяжело. Зато калорийно. А это и ценилось. Ну, не надо жрать картошку с мясом каждый день! А если вас пугает крахмал — поддержите сырую нарезанную картошку в холодной воде: большая часть крахмала уйдет.

По поводу картошки со сметаной — я делаю немного иначе. Я отвариваю молодой (обязательно!) картофель — его можно не чистить, только помыть. Сливаю воду, подсушиваю (на несколько секунд на огонь уже без воды — чтобы остатки влаги испарились), кладу в кастрюлю сливочное масло (не жалеть!), мелко порезанный укроп и чеснок, закрываю крышкой и несколько раз встряхиваю, чтобы все перемешалось. Теперь можно кастрюлю завернуть в одеяло — минут на 20, пусть настоится. А вот сметану (густую, деревенскую) я подаю уже к столу. Кладите сами.

Не так давно с изумлением узнал, что знаменитая картошка во фритюре, которую подают не только в “Макдоналдсе”, но в массе демократичных ресторанов по всей планете, получается именно такой только из *мороженого* продукта. А из свежей — не то: совсем другой вкус. Чудно, правда?

Одно из самых моих любимых блюд — жареная картошка с грибами. Взять: хорошую картошку, репчатый лук, свежесобранные грибы — лисички или опята. С грибов тщательно срезать землю и промыть. Картошку порезать тонкими лепестками. Лук — кольцами или полукольцами. Картошку и грибы жарить отдельно друг от друга на подсолнечном масле (можно с запахом — кто любит), лук — на сливочном. Почаще перемешивать: чем картофель тоньше порезан, тем он быстрее начинает гореть. Когда все готово, соединить это дело в одной большой глубокой сковороде, перемешать, посыпать укропом, накрыть крышкой и дать постоять на самом маленьком огне еще минут пять.

С ума сойти!

А по поводу грибного супа, который бесстрашная повариха отволокла на делянку, — сварен он был наверняка из сушеных белых грибов. И правильно: только сухой белый гриб дает супу тот самый волшебный аромат. А вот свежий — нет. В классический грибной суп добавляют перловку. Я не очень люблю, но классика есть классика. Все остальное — как обычно: лук, морковь, картошка. Лук можно предварительно обжарить на растительном масле. Принято класть в тарелку сметану — я считаю, что она немного глушит общий вкус, но настаивать не буду.

# Джентльмены удачи

Эксцентрическая комедия Александра Серого

*Авторы сценария*  
Виктория Токарева  
Георгий Данелия

*Главный оператор* Георгий Куприянов

*Композитор* Геннадий Гладков

*В ролях:*

Евгений Леонов  
Георгий Вицин  
Савелий Крамаров  
Раднэр Муратов  
Эраст Гарин  
Наталья Фатеева  
Олег Видов  
Роман Филиппов  
Анатолий Папанов  
Николай Олялин

“Мосфильм”

## 1971

Заведующий детским садом — мягкий, добрый, интеллигентный человек — соглашается на предложение милиции побыть “подсадной уткой”. Выбор пал именно на него, потому что внешне он как две капли воды похож на матерого уголовника-рецидивиста по кличке Доцент. Чтобы найти похищенный золотой шлем Александра Македонского, герою придется сесть в тюрьму...





## Макароны, которые могли бы утешить Василия Алибабаевича



- Вареное мясо прокрутить через мясорубку, посолить и поперчить, обжарить на подсолнечном масле с мелко нарезанным луком.
- Макароны (желательно с большими отверстиями, чтобы фарш мог попасть внутрь) отварить в подсоленной воде до готовности и откинуть на дуршлаг. Обдать холодной водой, дать стечь, затем смешать с фаршем и еще раз хорошо прогреть.

- Можно макароны, смешанные с фаршем, выложить на противень и поддержать в горячей духовке около 30 минут.
- На 500 г макарон — 400–500 г мясного фарша, 1–2 репчатые луковицы, соль и черный перец по вкусу.



— Кушать подано. Садитесь жрать, пожалуйста...

**AM: Ну вы даете!** То есть вы всерьез полагаете, что в тюрьме Василия Алибабаевича (да

и остальных героев картины) кормили макаронами по-флотски (а судя по рецепту, это именно они)? Нет, ребята, оставьте иллюзии — мы не в Сан-Франциско и даже не на родном военном флоте. Так что тосковать Василий Алибабаевич мог исключительно по серым слипшимся отечественным макаронам третьего сорта, в лучшем случае одобренным отвратительным комбижиром. А не воруй.

Если честно, меня пробивает иногда ностальгия по реликтовым советским макаронам — длинным, толстым, с изрядным сквозным отверстием. Бабушка моего товарища, утонченная питерская интеллигентка, измельчала фарш до невероятного, добавляла масла и загоняла это дело шприцем в отверстие каждой макаронины. Вот это были макароны по-флотски! Моя бабушка делала другое блюдо, попроще: макароны отваривались, клались в глубокую сковородку, заливались яйцом и ставились в духовку. Получалась запеканка. Последний раз ел такую запеканку в пятилетнем возрасте. Боюсь, если сейчас кто-нибудь поставит ее передо мной, не сдержу слез.

Макароны по-флотски я делаю почти так, как изложено, за исключением мелких деталей. Во-первых, говядину (взрослую, с прожилочками — можно грудинку) надо очень хорошо проварить, до полной мягкости. Лук я бы обжарил с добавлением специй (в основном черного перца), особо не усердствуя в измельчении. А потом провернул бы все это вместе с мясом через мясорубку, смешал бы с отваренными и откинутыми на дуршлаг макаронами (причем постарался бы найти исходный продукт, максимально напоминающий советскую радость тех лет, — сейчас чего только не продается!) и чуть-чуть обжарил бы все это на сливочном масле. Исключительно тяжелая, вредная и вкусная, ностальгически окрашенная еда. Нам ли стоять на месте?..



# Дневной дозор

Фантастический триллер Тимура Бекмамбетова

*Авторы сценария*  
Сергей Лукьяненко  
Тимур Бекмамбетов

*Оператор-постановщик* Сергей Трофимов

*Композитор* Юрий Потеенко

*В ролях:*  
Константин Хабенский  
Мария Порошина  
Владимир Меньшов  
Галина Тюнина  
Виктор Вержбицкий  
Жанна Фриске  
Валерий Золотухин  
Алексей Чадов  
Николай Олялин  
Гоша Куценко

Кинокомпания "Таббак"  
Базелевс Продакшн

## 2005

Экранизация романов Сергея Лукьяненко, продолжение фильма "Ночной дозор". В современной Москве темные и белые маги ведут борьбу за обладание волшебным Мелом Судьбы, которым в незапамятные времена владел Тамерлан.



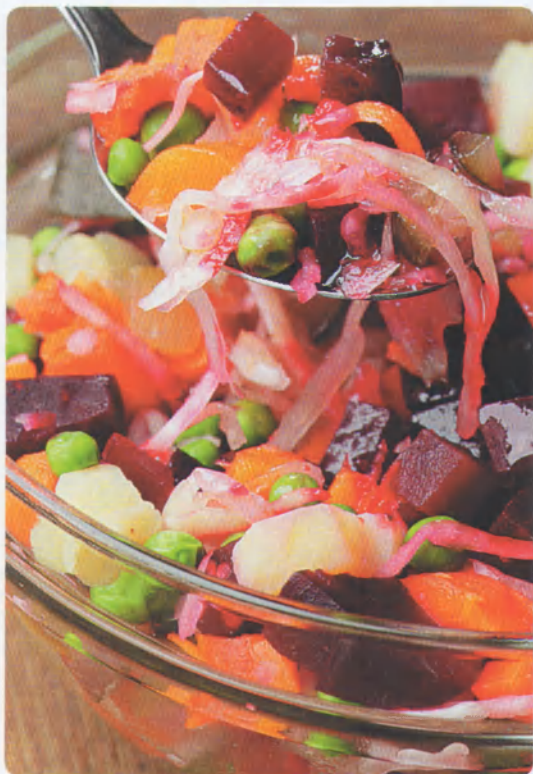


## Плов с изюминкой



- Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить и быстро подрумянить на сильном огне в растительном масле (если мясо с жирком, взять поменьше масла). Уменьшить огонь и высыпать в мясо мелко нарезанный лук, морковь, натертую на крупной терке, и айву, очищенную от кожуры и нарезанную кубиками. Когда морковь и айва станут мягче, а лук — полупрозрачным, залить водой так, чтобы мясо было покрыто. Когда вода закипит — посолить, добавить шафран или куркуму, засыпать промытый рис, сверху — горсть промытого изюма и разровнять. Когда рис полностью впитает воду, проделать в нем ложкой 4 отверстия до дна и в каждое залить примерно полстакана холодной воды. Оставить под крышкой на маленьком огне. Тем временем почистить еще айву и морковь. Айву нарезать ломтиками, а морковь — кружочками и обжарить, не подрумянивая, на растительном масле до мягкости. Готовый плов украсить ломтиками айвы и моркови.
- На 800 г баранины —  $\frac{1}{2}$  стакана растительного масла, 2 луковицы, 4 моркови плюс еще одна для украшения, 2 айвы, на кончике чайной ложки шафрана или  $\frac{1}{2}$  чайной ложки куркумы, 2 стакана риса, горсть изюма без косточек, соль по вкусу.

## Винегрет с виноградом



- Сварить в коже свеклу, картофель и морковь, остудить, очистить, нарезать кубиками. Почистить свежее кислое яблоко, крепкую грушу и нарезать таким же образом. Квашеную капусту измельчить. Соединить все ингредиенты, заправить солью, яблочным уксусом, подсолнечным маслом (без запаха) и тщательно перемешать. Украсить сладким белым виноградом без косточек.
- На 2 крупные свеклы — 5 картофелин, 1 морковь, 1 яблоко, 1 груша, 200 г квашеной капусты, 3 столовые ложки подсолнечного масла, 1 столовая ложка яблочного уксуса, соль по вкусу, небольшая гроздь сладкого белого винограда без косточек.

## — Вот такой получился винегрет, сынок...

### **AM:** И плов,

и хозяин закуской действительно выглядят очень убедительно. По поводу плова имею свои соображения.

Во-первых. Любой плов, даже сладкий, бухарский, требует совершенно определенных базовых специй. Это прежде всего зира и барбарис. Какая, к черту, куркума? Да нет, кладите хоть ваниль, если вы извращенец, но без зиры и барбариса плова не будет. Шафран, кстати, не повредит. Как и красный перец — в меру. Во-вторых, масло следует сначала перекалить — иначе у вас получится вариация на тему советской столовой семидесятых. Если у вас нет курдючного жира (который я обязательно добавляю в растительное масло — лучше хлопковое), дайте стореть в масле половинке репчатой луковицы. До уголька. И выловите шумовкой остатки. Ни айву, ни изюм я применительно к плову не использовал — предпочитаю классику. Я даже горох туда не кладу. Хотя айва — вещь ароматная, можно попробовать. Я бы только клал ее попозже — непосредственно перед закладкой риса, а то ни от айвы, ни от аромата ее ничего не останется. Если хотите, чтобы ломтики моркови красиво смотрелись в плове, не надо ее обжаривать отдельно — зачем? Просто три четверти моркови заложите в зирвак вместе с луком, и пусть она там пережарится-перетушится, а одну четверть — поверх готового зирвака прямо под рис, вместе с айвой, и сразу накрывайте рисом. Существуют две технологии заливки воды: либо перед рисом в зирвак, и пусть поварится, а потом засыпаем в эту воду рис, либо уже поверх риса — и тут надо не ошибиться в количестве. Я всегда заливаю горячую воду. Настигаете на холодной — попробуйте, но за результат я не отвечаю.

Винегрет. Обожаю — еще со времен школьной столовой. Поэтому винограда я в нем как-то не вижу. Классическое среднерусское блюдо — откуда виноград? С бабы Даши взятки гладки — она ведьма, могла и жабу туда пошинковать. Я же беру вареную картошку, свеклу, морковь, хрустящий соленый огурец, зеленый горошек, чуть-чуть зелени, сладкий репчатый лук. Не лениться, резать мелко и аккуратно — соизмеримо с горошинами. Секрет: хотите, чтобы винегрет благоухал? Тогда все ингредиенты режьте холодными, а картошку — горячей и сразу заливайте подсолнечным маслом с запахом семечек. Теперь пусть остынет. А пару килечек сверху? А бородинский хлеб? В общем, не томи, открывай холодильник, доставай — я уже рюмки поставил.

# Добро пожаловать, или Посторонним вход воспрещен

Комедия Элема Климова

*Авторы сценария*

Семен Лунгин

Илья Нусинов

*Главный оператор* Анатолий Кузнецов

*Композиторы*

Микаэл Таривердиев

Игорь Якушенко

*В ролях:*

Евгений Евстигнеев

Арина Алейникова

Илья Рутберг

Лидия Смирнова

Алексей Смирнов

Нина Шацкая

Витя Косых

“Мосфильм”

## 1964

Пионерским лагерем руководит вдохновенный бюрократ Дынин: порядок и план мероприятий установлены раз и навсегда. А вот пионер Костя Иночкин никак в эти рамки не вписывается.





## Компот

ДОБРО НОЖАЛОВАТЬ, ИЛИ ПОСТОРОННИМ ВХОД ВОСПРЕЩЕН



- Изюм, сушеные яблоки и груши тщательно промыть, залить холодной водой и поставить на огонь. При слабом кипении варить 20 минут, затем добавить сахар и подержать на огне еще минут пять. Остудить и пить.
- На 250 г сухофруктов — 5 стаканов воды, 10 чайных ложек сахара.
- Это самый распространенный вариант компота из сухофруктов в столовых эпохи товарища Дынина.
- Также в состав компота могут входить по отдельности и вместе: урюк или курага, чернослив, инжир. Их лучше класть сразу в кипяток.



## — Главное, на суп налегай, в жидкости вся сила.

**AM: Боюсь,** невозможно сегодня объяснить молодым людям,

что в момент выхода это был не просто смешной фильм, а практически акция гражданского неповиновения. В каждом кадре, начиная с названия. И все понимали, что рассказывают нам на самом деле про большой пионерский концлагерь, в котором живем мы все. И каким чудом он вышел тогда на экраны, я не понимаю — “оттепель” уже давно закончилась. Бывают чудеса.

А компот из сухофруктов — обязательная составляющая обеда в детском саду, пионерлагере, школе, больнице, армии и, наверное, тюрьме, предмет ностальгии тех, кому за сорок, — боюсь, ушел в прошлое навсегда. Во всяком случае, в его первоизданном виде. Дело в том, что сухофрукты, производимые братскими солнечными республиками Страны Советов, стоили копейки. И в больших холщовых мешках развозили их по стране, не заботясь особо о чистоте ни в момент сушки, ни потом. Что давало небольшой осадок песка на дне стакана, и он приятно хрустел на зубах. Может быть, грязь и создавала в результате неповторимый ностальгический вкус. Знаете, узбеки используют в плове хлопковое масло не для вкуса, а потому, что оно самое дешевое, а вот на другом масле такого вкуса не получается. И идешь на Дорогомиловский рынок (это же от “дорого”, верно?) и покупаешь дешевое в Ташкенте хлопковое масло за бешеные деньги.

Сухофрукты (а это обязательно микс: изюм, яблоки, груши, чернослив, урюк) сейчас тоже бывают на рынках — уже задорого, а в элитных супермаркетах продаются рафинированные фирменные сухофруктики иностранного производства в ярких пакетиках и совсем уже за оскорбительную цену — какой там компот? Лучше шампанское.

Но если вы где-то случайно нарветесь на тайный склад сухофруктов — не поленитесь, сварите компотик — это просто! И сразу вспомните желто-синие троллейбусы, лозунги “Мир, труд, май!” и “Коммунизм неизбежен!”, дорогого Леонида Ильича, первую пластинку “Битлов”, запиленную до невозможности, собственную бесшабашную юность.

Говорят, в пионерлагерях и в армии в компотик добавляли бром — для покоя. Утверждать не могу. Вам не советую.

# Здравствуйте, я ваша тетя!

Эксцентрическая комедия Виктора Титова

Автор сценария Виктор Титов

Оператор-постановщик Георгий Рерберг

Композитор Владислав Казенин

В ролях:

Александр Калягин

Тамара Носова

Татьяна Веденева

Валентин Гафт

Олег Шкловский

Михаил Козаков

Михаил Любезнов

Татьяна Васильева

Армен Джигарханян

“Экран”

## 1975

По мотивам фарса Брэндона Томаса “Тетка Чарлея”. Джеки и Чарли горят желанием вырвать своих возлюбленных из лап жадного опекуна и с нетерпением ждут приезда из Бразилии тетки Чарли — миллионерши и вдовы. Но судьба посылает им симпатичного бродягу Бабса Бабберлея, которого они и заставляют сыграть роль тетушки.





## Ростбиф в английском стиле



● **Вначале приготовить маринад:** 2 репчатые луковицы среднего размера, 2–3 моркови, корень сельдерея и корень петрушки мелко нарезать, добавить 2 столовые ложки сахара, 80 г растительного масла, черный перец, душистый перец и лавровый лист по вкусу. Массу необходимо перемешивать, пока не начнет выделяться овощной сок. Затем натереть мясо маринадом и оставить в холодильнике на сутки. На следующий день вынуть мясо из маринада, запанировать в муке и обжарить со всех сторон в сковороде на сильно разогретом сливочном масле (можно использовать свиной жир). Затем на 15–20 минут поставить сковороду с мясом в духовку.

● Готовый ростбиф следует нарезать очень тонкими ломтиками, выложить на подогретое блюдо и полить соком, образовавшимся при жарке. В качестве гарнира можно подать жареный картофель, тушеные овощи.

● На 500 г говяжьей вырезки — 1 столовая ложка с верхом пшеничной муки, 80 г сливочно-го масла (свиного жира), соль по вкусу.

## Бисквитные пирожные со взбитыми сливками



● Отделить яичные белки от желтков. Белки поставить в холодное место. Желтки растереть с сахаром до бела (можно добавить ванилин), затем всыпать муку и перемешать. Белки взбить в крепкую пену и осторожно, снизу вверх, добавить к тесту. Тесто выложить в форму с высокими бортами, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой и тертым миндалем. Заполнив форму на  $\frac{3}{4}$  высоты, поставить в духовку, установив температуру 160°. Выпекать 20–25 минут.

● Готовый бисквит выложить из формы и дать ему остыть, после чего разрезать на два слоя. Нижний слой обильно смазать фруктовым джемом и накрыть верхним.

● Взбить сливки с добавлением ванилина, сахара, ягодного ликера. Смазать бисквит сверху и дать ему пропитаться сливками и джемом. Затем нарезать на порционные куски тонким острым ножом и выложить на блюдо. Можно посыпать дробленными орехами.

● На 100 г пшеничной и 100 г картофельной муки — 1 стакан сахара, 10 яиц,  $\frac{1}{4}$  пакетика ванилина. На 1 стакан сливок (жирностью 33–35%) — 2 столовые ложки сахара,  $\frac{1}{4}$  пакетика ванилина, 2 столовые ложки ликера.

# — Ангел! Завтракать в вашем обществе!..

## AM: А знаете,

когда человек ест, он, как правило, выглядит органично — настолько это для него естественный процесс. Не то что изображать кого-то. Поэтому не очень хороший режиссер, видя, что не очень хороший артист не справляется с ролью, сажает его за стол и дает ему в руки вилку для продолжения диалога. И все как-то срастается.

Все вышесказанное не имеет, разумеется, никакого отношения к великому фильму “Здравствуйте, я ваша тетя!”. Тот редкий случай, когда ремейк стопроцентно превзошел оригинал, — а Калягин, по-моему, сыграл свою лучшую роль. И напрасно кто-то думает, что смешное не бывает великим, — еще как бывает.

Теперь по поводу наших баранов. К ростбифу имею несколько замечаний. Во-первых, следует помнить, что настоящий ростбиф готовится только из вырезки. Это важно — даже в советские времена мы, не избалованные кулинарными изысками, знали, что в любой корове есть обычное мясо, а есть вырезка — какая-то волшебная коровья часть, которой никогда не бывает в магазинах. Если строго научно, вырезка — это две полоски мышц, проходящие вдоль позвоночника коровы (барана, свиньи — кого угодно). Эти мышцы в силу анатомии зверя не испытывают нагрузки, поэтому нежны и вкусны необычайно. Так что блюдо, приготовленное по той же технологии из любой другой части животного, ростбифом называть не следует: так, холодное жареное мясо. Видимо, жестковатое.

Маринад — ну ладно. Хотя возможны вариации. Я бы, например, не стал настаивать на моркови и лавровом листе. Лаврушку я все-таки вижу в основном в супах и разного рода тушениях, а морковь — бог ее знает, что она даст. Ингредиенты, кстати, можно провернуть через мясорубку или измельчить в блендере. Хотите добавить что-то на свой вкус — пожалуйста, но помните, что ростбиф — блюдо классическое (а англичане вообще жуткие традиционалисты) и пахнуть должно в первую очередь говядиной, а не специями. Категорически не стал бы панировать в муке — это вам не шницель по-министерски, да и вообще не люблю я панировку. И вот еще что: при наличии корочки внутри ростбиф должен быть розовый и с розовым же соком (это когда девочки кричат: “Ой, недожарено!”), и только так. Помните: “Пред ним roast-beef окровавленный...”? Это Пушкин, “Евгений Онегин”. Давайте прислушиваться к авторитетам.

По поводу пирожных ничего я вам не скажу. Выпечкой я никогда не занимался и ничего в ней не смыслю. Простите меня, я все-таки ненастоящий сварщик.

# ЗИМНЯЯ ВИШНЯ

Мелодрама Игоря Масленникова

Автор сценария Владимир Валуцкий

Главный оператор Юрий Векслер

Композитор Владимир Дашкевич

В ролях:

Елена Сафонова

Виталий Соломин

Нина Русланова

Лариса Удовиченко

Александр Леньков

Ивар Калныньш

“Ленфильм”

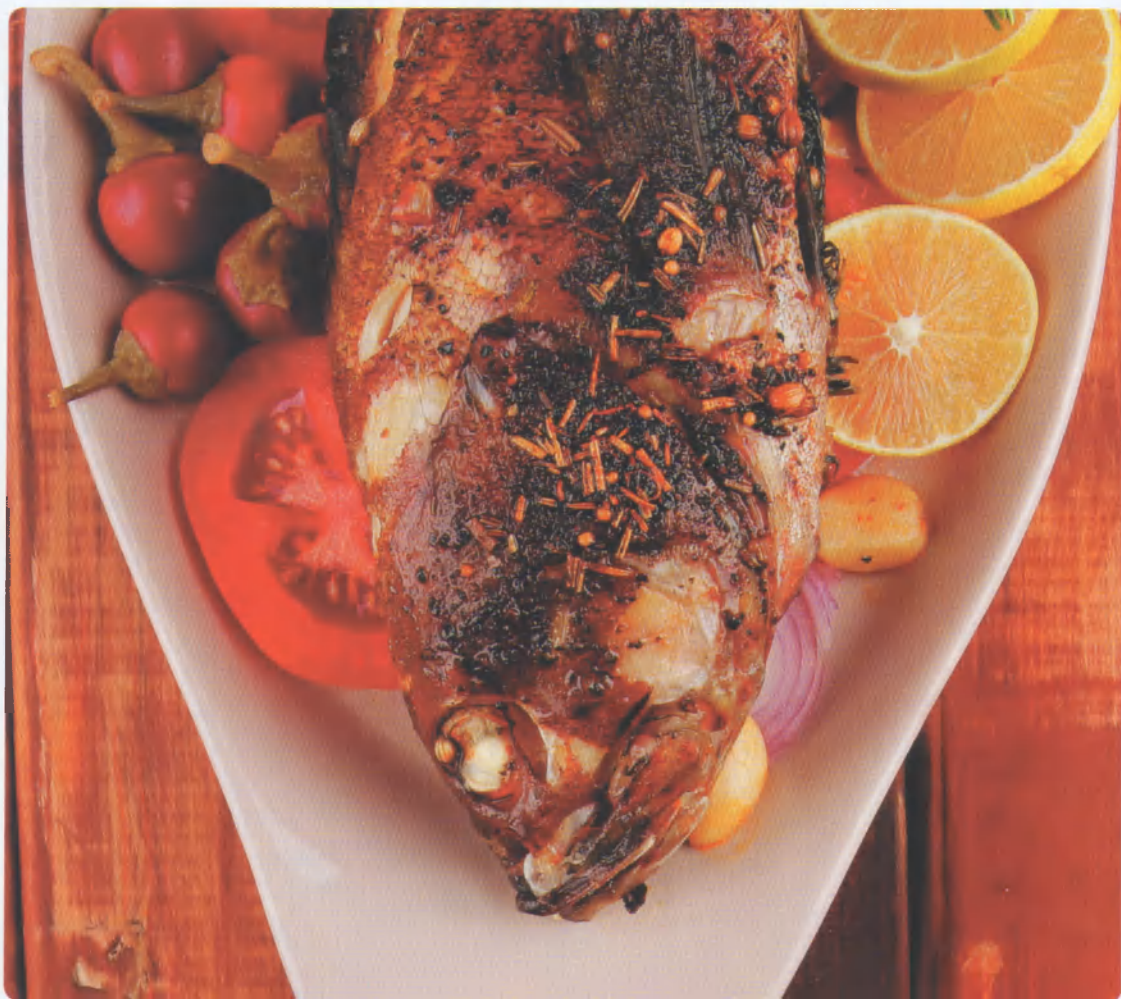
## 1985

История одинокой молодой женщины, которая растит сына и любит женатого мужчину. Он отвечает ей взаимностью, но не решается бросить жену. Годы между тем проходят, а героине так хочется простого человеческого счастья и нормальной семейной жизни...





## Запеченная озерная рыба



- Рыбу почистить, выпотрошить, удалить жабры. От хребта сделать несколько диагональных надрезов. Натереть солью, перцем, сбрызнуть соком лимона. Запекать над раскаленными углями на решетке, предварительно прогретой и смазанной растительным маслом. Когда с одной стороны рыбы образуется хрустящая корочка, аккуратно перевернуть на другую сторону.

- Таким же образом можно запечь рыбу и в домашней духовке.
- Вид рыбы зависит от озера и улова. В магазине хорошо идет на удочку карп. Рыба весом до 500 г запекается целиком, крупнее — режется на порционные куски.



## — У тебя низкое давление — заведи любовника.

**AM: Очень**

красивая Сафонова. По поводу рыбалки — ох, вряд ли под Питером с такого камушка можно натаскать таких козырных лещей. Деталь, пустячок, но меня, как рыбака, чуть-чуть коробит. Ну ладно еще — отъехать на лодке, прикормить место — такой лещ уже любит глубину. Меня вообще задевают подобные мелочи — почему, например, если в американском фильме артист поет песню под гитару, он действительно зажимает правильные аккорды. Наш артист обычно в этой ситуации вытворяет левой рукой черт-те что — или вообще держит ее на грифе неподвижно. Ну выучи ты эти аккорды — их там всего три! И даже зажимать не надо — просто поставь правильно пальцы! Или это режиссеру наплевать?

Думаю, рецепт, предложенный вам, — это все-таки рыба, жаренная на гриле. Чтобы она стала запеченной, ее надо завернуть в фольгу. И можно жарить на той же решетке (без всякого масла, кстати). Во время путешествия по Амазонке (и не только) я клал рыбу, завернутую в фольгу (потрошеную, разумеется), прямо в золу костра. Процесс занимал минут пятнадцать-двадцать. Кстати, наш проводник дон Винсенто каждую пиранию (а по размеру, форме и костлявости она находится между карасем и лещом) надрезал с боков мелкими и частыми разрезами под углом 45° к корпусу рыбы — надрезал ребра. Я так пробовал — у меня не получилось: все равно кусочки костей лезут в горло. А у него как-то получалось. Попробуйте сами. Чем еще хороша фольга — любая травка, любая специя, которую вы положите туда, сохранит свой аромат и передаст его рыбе.

Рыбину большую можно завернуть в пергамент (или ту же фольгу), набив ей брюшко чем вы любите (травы, картошка, лук, сыр с майонезом — все, что угодно). Тут надрезы по спине не помешают, особенно если рыбина здоровенная, больше трех килограммов. Под костром (который горел долго!) выкапывается неглубокая ямка, туда кладется рыба, ямка засыпается той же землей, и костер возвращается на место. Часа два это дело будет запекаться. Очень важно угадать глубину закладки — чтобы и не сгорела, и сырой внутри не осталась. Загубите двух-трех животных — научитесь.

# Золушка

Фильм-сказка  
Надежды Кошеверовой и Михаила Шапиро

Автор сценария Евгений Шварц

Главный оператор Евгений Шапиро

Композитор Антонио Спадавеккиа

В ролях:

Янина Жеймо

Алексей Консовский

Эраст Гарин

Фаина Раневская

Василий Меркурьев

Сергей Филиппов

“Ленфильм”

## 1947

Созданная по мотивам сказки Шарля Перро, пьеса Евгения Шварца вновь говорит о том, что доброта, любовь, чистые помыслы и трудолюбие обязательно будут вознаграждены и преодолеют даже “сказочное свинство”.



## Мороженое сливочное

## Королевское мраморное мороженое



ЗОЛУШКА

- Осторожно отделить яичные желтки от белков. Поставить на плиту сливки и нагревать, не допуская закипания. Желтки растереть с сахаром (в идеале — с сахарной пудрой), ванильным сахаром и взбить венчиком или миксером. Когда масса станет однородной, побелеет и уплотнится, медленно, постоянно перемешивая, вливать в нее тонкой струйкой теплые сливки. Полученную смесь поставить на маленький огонь и продолжать мешать, пока она не загустеет. Снять с огня, дать остыть, перелить в форму с плотно закрывающейся крышкой и поставить в морозильник. Каждые 40–60 минут вынимать и хорошенько перемешивать.

- Сливки 33% — 0,5 л, 4 желтка, 100 г мелкого сахара (сахарной пудры), 1 чайная ложка ванильного сахара.

- Готовятся две порции мороженого. Первая — сливочное мороженое. Вторая — земляничное.
- Отборные ягоды протереть через сито (размолоть в блендере). Воду с сахаром вскипятить и охладить. Влить сироп в протертые ягоды, тщательно размешать и поставить в морозильник. Когда оба мороженых будут почти готовы, соединить их в одной форме и размешать лопаточкой до получения мраморных прожилок. Оставить замораживаться до полной готовности.
- 250 г ягод, ½ стакана сахара, 1 стакан воды.

— Я не волшебник, я только учусь...

**AM: Не могу сказать,** что я специально об этом задумывался;

просто с детства мне казалось, что есть какие-то блюда, которые можно и даже следует делать исключительно дома, — скажем, картофельное пюре, а есть те, которые в домашних условиях не делаются, а только продаются, а до этого возникают где-то сами по себе. Скажем, сосиски или колбаса.

Или вот, например, мороженое. Это был предмет постоянных детских мечтаний. Помимо эскимо, всевозможных молочных и сливочных пломбиров (почему, кстати, “пломбир”?), мороженого в вафельном стаканчике с кремовой розочкой, фруктового и крем-брюле в ларьках еще продавались торты-мороженое! Вообще фантастика: с виду настоящий бисквитный торт с глупостями из цветного крема наверху, а на самом деле — весь из мороженого! Он укладывался в специальную высокую коробку, состоящую из двух частей, и в верхней части лежал сухой лед — чтобы торт по дороге не растаял. Отец иногда приносил такое чудо домой, но мама была убеждена, что от холодного мороженого я схвачу ангину, поэтому мороженое мне сначала грели, пока оно не превращалось в сладкую жижу, а потом разрешали эту жижу похлебать. Боже, какое унижение! А лет в шесть, гуляя с родителями в Парке культуры и отдыха имени Горького, я упрямил их купить мне фруктовое мороженое (картонный стаканчик, палочка, семь копеек) и сильно отравился. С мороженым было надолго покончено.

Тем не менее однажды, листая “Книгу о вкусной и здоровой пище” (по-моему, такая была в каждом доме), я наткнулся на рецепт домашнего приготовления мороженого — кажется, это был он — и уговорил отца помочь мне проделать всю описанную процедуру. Мы честно исполнили все предписания, я плясал от нетерпения около холодильника (очень уж было интересно!), но меня ждало разочарование — получилась замерзшая желтоватая сладкая масса, совсем не похожая ни по виду, ни по вкусу на волшебное мороженое из ларька. Больше я мороженое не делал, да и вам не советую, мороженое — это как шампанское: пошел и купил!

# Иван Васильевич меняет профессию

Эксцентрическая комедия Леонида Гайдая

*Авторы сценария*

Владлен Бахнов, Леонид Гайдай

*Операторы-постановщики*

Сергей Полуянов, Виталий Абрамов

*Композитор* Александр Зацепин

*Текст песен* Леонида Дербенева

*В ролях:*

Юрий Яковлев

Леонид Куравлев

Александр Демьяненко

Савелий Крамаров

Наталья Селезнева

Наталья Крачковская

Владимир Этуш

Михаил Пуговкин

Сергей Филиппов

“Мосфильм”

## 1973

Заключительный фильм серии о похождениях Шурика, снятый по мотивам пьесы Михаила Булгакова “Иван Васильевич”. Талантливый, но рассеянный ученый изобрел машину времени, испытания которой привели к ужасным последствиям: царь Иван Грозный оказался в современной Москве, а похожий на него как две капли воды активист-общественник в компании квартирного вора — в царских палатах XVI века.





## Баклажанная икра быстрая

ИВАН ВАСИЛЬЕВИЧ МЕНЯЕТ ПРОФЕССИЮ



- Баклажаны помыть, обсушить, запечь в духовке, чтобы шкурка чуть обуглилась и “синенькие” стали мягкими. Вынуть, снять шкурку. Ножом мелко нарубить испеченные баклажаны. С помидоров снять кожицу (для этого сделать сверху неглубокие надрезы крест-накрест и на 2 минуты положить в кипяток, а затем обдать холодной водой). Мелко нарезать помидоры, смешать с баклажанами. Выдавить чеснок, добавить

немного уксуса, посолить, от души поперчить и сбрызнуть подсолнечным маслом. При желании добавить очень мелко нарезанный красный сладкий крымский лук.

- На 4 средних баклажана — 3 помидора, 2 зубчика чеснока, 1–2 чайные ложки уксуса (3%), 3 столовые ложки подсолнечного масла, соль и перец по вкусу.



# — Икра заморская, баклажанная!

## AM: Жанр

комедии многое прощает — хотя в данном случае как раз все убедительно: похоже, что блюда для царской трапезы готовили в хорошем советском ресторане. Де-

корированы они, во всяком случае, именно в этой стилистике — я имею в виду цельного осетра на блюде, жареного поросенка в клумбе, остальные блюда видны мельком (не знаю, как выглядел реальный царский стол во времена Грозного, но думаю, побрутальнее). Вообще говоря, на “Мосфильме” существовала практика: все подобные кулинарные красоты, так называемый “исходящий реквизит”, непосредственно перед съемкой поливали керосином — иначе этот реквизит исходил очень быстро, и во втором дубле стол был уже не так красив, как в первом, а к третьему снимать, кроме объедков, было нечего. Как обстояло с этим делом у Гайдая, не знаю, врать не буду. Может быть, у него снимались особо сознательные артисты.

Крамаров перечисляет кушанья — не надо относиться к этому серьезно: комедия. Насчет красной икры на царском столе сильно сомневаюсь — лосось водился в местах, сильно удаленных на восток, и были эти места дики и безлюдны, а между ними и Русью Ивана Грозного еще стояла Золотая Орда — далековато было за икрой ездить. Водилась, правда, в Балтике балтийская форель — тоже лососевая рыба, а только Санкт-Петербурга еще не было даже в проектах, и ловить ее там, кроме племен чуди белоглазой, было некому. Зато черной икры — правда хватало.

А вот баклажанная — натурально, могла быть подана царю как заморская, без всяких шуток. Баклажаны с древних времен употребляли на Кавказе и в Средиземноморье, а у нас их тогда не знали. Что баклажаны — мы еще картошки не видели (ее позже привезет Петр), и ее заменяла брюква и репа.

Словосочетание “баклажанная икра” вызывает у меня стойкое студенческое ощущение изжоги — не знаю, на каком ее масле в Советском Союзе делали, но похоже, на танковом. А если хотите получить божественную икру из баклажанов — слушайте внимательно (это рецепт не мой, а моей подруги Ольги Ципенюк — мне чужой славы не надо).

Баклажаны положить на мангал, гриль или на решетку над горячей конфоркой. Переворачивать. Минут через пятнадцать–двадцать (шкурка обуглится) выбрать все содержимое ложкой. Снять шкурку с помидоров, мелко изрубить. Также мелко изрубить сладкий репчатый лук (если несладкий — изрубив, промыть его холодной водой и дать стечь) и чеснок. Смешав все это с баклажанным нутром, изрубить вместе еще раз (конечно, существуют блендеры, но руками вкуснее). Добавить соль, перец, немного растительного масла и обыкновенного советского уксуса. Подавать к водке. Божественно!

# Ирония судьбы, или С легким паром!

Лирическая комедия Эльдара Рязанова

Авторы сценария  
Эмиль Брагинский  
Эльдар Рязанов

Главный оператор Владимир Нахабцев

Композитор Микаэл Таривердиев

В ролях:

Андрей Мягков  
Барбара Брыльска  
Юрий Яковлев  
Лия Ахеджакова  
Валентина Талызина  
Георгий Бурков  
Александр Ширвиндт  
Александр Белявский

“Мосфильм”

## 1975

Двухсерийная авторская экранизация пьесы Эмиля Брагинского и Эльдара Рязанова “С легким паром!, или Однажды в новогоднюю ночь...”. О новогодних приключениях московского хирурга Жени Лукашина, который по старой холостяцкой традиции 31 декабря пошел с друзьями в баню, а оттуда по ошибке был отправлен заботливыми, но сильно нетрезвыми однокашниками в Ленинград.





## Заливная рыба (красный морской окунь)



- Окуня очистить, вымыть, нарезать на куски. Голову (удалив жабры), кости, икру залить водой, в ту же кастрюлю положить корни, лук, соль, 1–2 лавровых листа. Поварив минут 20, добавить куски окуня. Когда рыба сварится, аккуратно вынуть куски и, оставляя промежутки между ними, уложить на блюде. Каждый кусок украсить ломтиком лимона, зеленью, звездочками из моркови. Бульон, полученный при варке рыбы, процедить, оставить примерно 2½ стакана и соединить его с подготовленным желатином. (1 столовую ложку желатина залить 1 стаканом холодной кипяченой воды, выдержать 40–60 минут. Затем, не доводя до кипения, нагреть, непрерывно помешивая. Как только желатин полностью растворится, снять с плиты и процедить.)
- В несколько приемов залить рыбу подготовленным желе, чтобы в итоге оно покрывало куски окуня. Остудить в холодильнике, пока желе не застынет. Получится вкусно, но хрен к рыбе все же стоит подать.
- На 1–1,2 кг красных морских окуней (примерно три рыбки) потребуется 1 столовая ложка желатина, головка лука и несколько корней. Для украшения: 1 лимон, 1 морковь, 3 веточки зелени.

## Салат с крабами



- Мякоть крабов нарезать как можно мельче, так же мелко порубить вареные яйца. Очищенные яблоки нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Все смешать, заправить майонезом, еще раз тщательно перемешать и выложить в салатник. Готовый салат можно украсить ломтиками лимона и зеленью.
- На 200 г консервированных крабов — 200 г яблок, 4 вареных яйца, 100 г майонеза, 2–3 ломтика лимона, зелень укропа и петрушки.

# — Какая гадость эта ваша заливная рыба!

## AM: Забавно.

Когда двое таких разных мужчин не стовариваясь дают такую одинаковую оценку заливной рыбе — видимо, дело совсем плохо. При этом они еще тащат изо рта рыбные кости. Не знаю, что нужно сделать, чтобы испортить заливную рыбу, но костей в ней по возможности быть не должно. Во всяком случае, к этому надо стремиться.

Сам я заливную рыбу ни разу не готовил — неинтересно. А вот в семье у нас ее делали регулярно на праздники: Новый год, мамин день рождения. Делала ее бабушка из судака и остывать ставила прямо за окно. Жили мы на Волхонке, на первом этаже, и помню, я, маленький, за эту рыбу сильно волновался — а вдруг пройдет какой-нибудь дядька... Но никто так ни разу эту рыбу и не спер. Сознательный был в массе народ. Потом, когда собирались гости, рыбу доставали, резали на квадратики, и мне очень нравилось, что в каждом квадратике в прозрачном желе застыла рыбная долька, а сверху — кружочек морковки, а еще сверху — полдольки лимона: красиво. Вы, кстати, не заметили, господа, что заливная рыба — уходящая натура? Студни по домам еще варят, а вот заливную рыбу — по-моему, уже нет.

Несмотря на отсутствие личного опыта, мне кажется, что чем наваристей будет бульон, тем блюдо будет вкуснее. Желатин, конечно, и водичку превратит в желе — и тем не менее. Остатки хорошей ухи, постояв ночь в холодильнике, превращаются в самый настоящий рыбный студень безо всякого желатина — вот это заливная рыба!

По поводу салата из крабов. В начале пятидесятых наша пищевая промышленность не знала, куда этих крабов девать, — народ относился к морским гадам с опаской. Даже реклама была (в советские-то времена!): “Всем попробовать пора бы, как вкусны и нежны крабы!” Народ поверил и втянулся, и к шестидесятым камчатские крабы стали дефицитом. На консервной баночке было написано “КАМЧАТКА”, но длину этикетки не рассчитали, поэтому начало слова перекрывалось и оставалось “СНАТКА”. Так их и называли: “Дайте баночку чатки!” Так вот по поводу салата. Я не люблю, когда красивую крабью ножку, красную снаружи и белую внутри, с тончайшей целлофановой косточкой в нежной мякоти крошат и мельчат, превращая в безликое дюле. Конечно, если у вас сто граммов крабов на ведро предполагаемого салата, а шикануть все-таки хочется — другого выхода нет. И все же — если вы просто горкой выложите на блюдо зелень (хоть руколу, хоть простой салат — что любите!), слегка сбрызнете чем нравится (хоть лимоном, хоть бальзамиком) и сверху щедро разместите крабьи ноги, аккуратно лишённые панциря, — вот это будет королевский салат. И еще одно: при всем моем презрении к майонезу применительно к крабьим ногам он действительно хорош — легкий, оливковый. Можете проявить фантазию и обогатить его каким-нибудь своим ингредиентом — тогда он превратится в авторский соус. Не буду подсказывать — сами, сами!

# Кавказская пленница, или Новые приключения Шурика

Эксцентрическая комедия Леонида Гайдая

Авторы сценария Яков Костюковский,  
Морис Слободской, Леонид Гайдай

Главный оператор Константин Бровин

Композитор Александр Зацепин

Текст песен Леонида Дербенева

В ролях:

Александр Демьяненко

Наталья Варлей

Владимир Этуш

Фрунзик Мкртчян

Руслан Ахметов

Юрий Никулин

Георгий Вицин

Евгений Моргунов

Михаил Глузский

“Мосфильм”

## 1966

Второй фильм о приключениях Шурика. Студент Шурик приехал на Кавказ, чтобы изучать старинные обряды и обычаи, и влюбился в прекрасную девушку Нину, на которую положил глаз один ответственный чиновник. Обманом Шурик вовлекается в “обряд похищения невесты”.





## Харчо из барашков товарища Саахова



- Баранину (куски на костях, отлично подойдет грудинка) положить в холодную воду и варить вместе с луковицей около часа. Вынуть луковицу, засыпать в бульон мелко нарезанный лук и рис, дать повариться около 15 минут, почти до готовности. Затем положить в кастрюлю томатную пасту (предварительно прогретую 5 минут в растительном масле), зерна кинзы (кориандра), половину нарезанной зелени кинзы, перец, соль, половину растолченного чеснока и подготовленную заранее алычу — кислые сливы. (Сливы, добавив пару ложек воды, предварительно подержать на небольшом огне, чтобы они чуть прокипели. Протереть через сито, таким образом

освободив от косточек и шкурок.) Попробовать, при необходимости смягчить кислоту щепоткой сахара или ложечкой меда. Варить до готовности риса, затем выключить, положить оставшийся толченый чеснок и зелень кинзы и оставить под крышкой на несколько минут. По желанию в тарелки добавить еще зелени.

- На 1 кг баранины — 3 луковицы, 100 г риса, 2–3 столовые ложки томатной пасты, 1 чайная ложка семян кориандра, 50–70 г зелени кинзы, чеснок (начиная от 4 зубчиков — добавлять по вкусу), 150 г свежей алычи, соль и перец по вкусу, 1–2 чайные ложки растительного масла.



## — Если б я был султан... Был бы холостой!

**AM: Вот опять:** нас с вами пытаются ввести в заблуждение. Причем данное заблуждение распространено неве-

роятно. Между тем — увы, увы! — настоящий суп-харчо варится отнюдь не из баранины, а из говядины, можете мне поверить. Это не шурпа и не пшти. Так что если хотите припасть к корням — сварите бульон из говядины с косточкой или хрящиками. Лук и морковь не повредят (потом без сожаления выкинуть), мясо порезать на маленькие кусочки. Если у вас нет особой тоски по общепиту, я бы заменил томат-пасту на измельченные и лишенные шкурки спелые помидоры и именно их протушил бы с добавлением чеснока, кинзы и, кстати, мелко порезанного репчатого лука. Из специй я бы добавил (сюда же) кориандр (либо хмели-сунели), зиру, черный и красный перец. Впрочем, если вы хотите получить на выходе именно то харчо, которое сожрали Трус с Балбесом, оставив голодать красавицу, комсомолку и спортсменку Наташу Варлей, готовьте на томатной пасте, будет в духе времени. Рис я советую отварить отдельно (что хорошего в рисовом отваре?) и добавить в суп на конечной стадии приготовления.

Алыча — это, конечно, здорово, придает окрасочку. Если найдете ее, эту самую алычу. Хотите харчо — ищите, кипятите, протирайте через сито. А кто говорил, что будет легко? Заменить-то ее в принципе нечем. Насчет сахара — правильная мысль (я добавляю его практически во все супы, кроме ухи), только не теряйте чувства меры, а то можно уехать в китайскую кухню. И побольше зелени с чесноком в самом конце — можно прямо в тарелку.



# Клуб самоубийц, или Приключения титулованной особы

(Приключения  
принца Флоризеля)

Авантюрная комедия Евгения Татарского  
Автор сценария Эдгар Дубровский  
Оператор-постановщик Константин Рыжов  
Композитор Надежда Симонян  
Текст романа Ильи Резника

В ролях: Олег Даль, Донатас Банионис,  
Игорь Дмитриев, Любовь Полищук, Елена  
Соловей, Борис Новиков, Евгений Киндинов,  
Игорь Янковский, Владимир Шевельков,  
Владимир Басов, Елена Цыплакова

“Ленфильм”

## 1979–80

Трехсерийный фильм по мотивам произведений Роберта Льюиса Стивенсона “Клуб самоубийц” и “Алмаз раджи”. Принц далекой Баккардии Флоризель живет в Лондоне и, чтобы спастись от скуки и хандры, готов пуститься в любые — даже самые опасные — приключения. Однажды случай сводит его с королем преступного мира.





## Фаршированные куропатки



- Очищенные, выпотрошенные, промытые тушки птиц обсушить, посолить и слегка обжарить на сливочном масле со всех сторон. Оставить куропаток в плотно закрытой посуде и подготовить фарш. Куриную печень и печень куропаток обжарить в сливочном масле вместе с луком (не солить). Остудить, измельчить до состояния паштета, добавить сливочное масло, соль, перец, немного мускатного ореха. Замочить белый хлеб без корки в смеси сливок и сырого яйца, отжать и соединить с паштетом. Яблоко почистить, порезать тонкими лепестками и чуть припустить на сковороде в сливочном масле, остудить и вместе с ягодами брусники соединить с фаршем. Начинить куропаток, зашить тушки хлопчатобумажной нитью и, положив на спинки

в глубокую посуду, поставить в духовку примерно на полчаса. Постоянно поливать образующимся соком (а также соком и маслом, оставшимся после предварительного обжаривания), чтобы птицы не пересохли. Через 10 минут добавить полстакана красного сладкого вина, а ближе к концу готовки — вторую половину. Подавать со свежими грушами.

- На 4 куропатки (примерно по 500 г) — 250 г печени (куриной и куропаток), 1 репчатая луковица, 200 г белого хлеба, 250 г сливок, 100 г сливочного масла для обжаривания печени и куропаток и 70 г для паштета, 1 яйцо, 1 большое яблоко,  $\frac{1}{3}$  –  $\frac{1}{2}$  стакана брусники, стакан красного сладкого вина, соль, перец, мускатный орех.

# — Я пообедаю. Но совершенно без аппетита!

AM: Да,

винцо у ребят в кадре странного цвета. Такого цвета не достигал даже “Солнцедар”, даже “Алжирское” — отравы нашей юности. Я бы даже заподозрил что-то вроде настойки или, упаси бог, ликера (это к поросенку-то!), но Олег Даль в образе Флоризеля просит налить ему именно вина. Боюсь, что на съемке эпизода вместо вина (вы же не настолько наивны, чтобы полагать, что на съемках артисты в кадре хлещут настоящее вино!) в бутылку налили черный кофе — видимо, в буфете больше ничего не было.

По поводу куропатки — вот не стал бы возиться. Птичка мелкая, неизвестно где добытая (а следовательно, и сколько в магазине пролежавшая), а возни! Если уж потянуло на фаршированное так, что мочи нет, попробуйте проделать все то же самое с курицей. Мясо у них схожее (куропатка и есть дикая курочка), но курица будет гарантированно посвежей, да и укусить есть за что.

А вот поросенок в кадре отменно хорош — видно, что не бутафория, а настоящий исходящий реквизит. И приготовить такого несложно — а он способен превратить любой стол в праздничный. Надо только купить на рынке хорошего чистого поросенка (я обращаю внимание на выражение лица — оно должно быть лишено муки) — такого, чтобы входил в духовку, помыть его, натереть солью и перцем (плюс любимые специи), набить внутрь квашеной капусты, или кислых яблок, или недоваренной гречки с жареным луком и грибами, или — чего вашей душе угодно, зашить, обмазать сметаной и положить в духовку на противень часа на два — два с половиной. Следить, чтобы шкурка не подгорела, и каждые 15 минут поливать соком, который начнет из него выделяться минут через тридцать после начала процесса. Проще, чем с куропатками, верно? А радости!..



# Королевство кривых зеркал

Фильм-сказка Александра Роу

Автор сценария Виталий Губарев  
при участии Льва Аркадьева

Операторы  
Василий Дульцев  
Леонид Акимов

Композитор Аркадий Филиппенко

Текст песен Виталия Губарева

В ролях:  
Оля и Таня Юкины  
Тамара Носова  
Андрей Файт  
Лидия Вертинская  
Георгий Милляр  
Александр Хвыля

Киностудия имени М. Горького

## 1963

Экранизация одноименной повести Виталия Губарева. Капризная и ленивая девочка Оля однажды очутилась в сказочной стране, находящейся по ту сторону обычного зеркала. Здесь она познакомилась со своим отражением по имени Яло и поняла, как полезно бывает взглянуть на себя со стороны.





## Малиновое варенье



- Малину ополоснуть, аккуратно перебрать, удалить плодоножки и сердцевину. Сложить ягоды в миску, пересыпав половиной сахара, и на ночь поставить в холодильник. На следующий день осторожно слить образовавшийся сок, соединить с остальным сахаром, нагревать, помешивая, на небольшом огне, пока сахар не растворится полностью. Закипевший сироп немного охладить, опустить в него ягоды и варить (опять же на небольшом огне), периодически встряхивая кастрюлю и снимая пенки. Когда ягоды перестанут всплывать на поверхность —

варенье готово. Тщательно снять остатки пенок. Чтобы малина сохранила красивый цвет, варенье нужно быстро охладить (например, поставить кастрюлю в таз с холодной водой). Для долгого хранения долю сахара и время варки лучше увеличить. Старинный способ определить готовность — капнуть сиропом на блюдце. Капелька “зимнего” сиропа будет держать форму, а не растечется.

- На 1 стакан ягод — 1 стакан сахара.
- Важно выбрать для варки посуду, где варенье не будет пригорать.



# — Вот что бывает со сладстенами, смотри!

**AM:** **Да,** когда девочка Оля по задумке авторов должна жадно есть варенье из банки — ее, конечно, немного подводит актерский талант. Ибо жадность ее неубедительна. На первый дубль, может, и хватило, а потом... Я бы тоже не смог. Очень уж сладкая вещь. Я такое не люблю.

Нет, не могу сказать, что не люблю варенье вообще. Люблю, но только несколько видов — имбирное, вишневое с косточками, лимонное с корочками — и то в очень ограниченных количествах. Предпочитаю варенье, сваренное не на сахаре, а на меду. Это, конечно, значительно дороже, но ровно настолько же лучше (и полезней!). Сам я варенье не варю — не такой уж я его едок, к тому же однажды потратил массу сил и времени, а оно у меня забродило и заплесневело. Несколько лет мечтал попробовать сварить варенье из мяса, пока не понял, что такое блюдо уже давным-давно существует в кантонской кухне и называется “свинина в кисло-сладком соусе”.

А если хотите рецепт исключительно энергоемкой, полезной и вкусной еды на все случаи жизни (включая путешествие), возьмите в равных количествах изюм, курагу, лимон и мед. Проверните ягоды и фрукты через мясорубку, перемешайте с медом и сложите в банку. Эта смесь содержит в себе все необходимое организму для поддержания сил, и пары ложек бывает достаточно. И потом — это вкусно. И варить не надо. Попробуйте — не пожалеете!



# Кукушка

Военная драма Александра Рогожкина

Автор сценария Александр Рогожкин

Оператор-постановщик Андрей Жегалов

Композитор Дмитрий Павлов

В ролях:

Анни Кристина Юусо

Вилле Хаапасало

Виктор Бычков

Кинокомпания *Film Company*

## 2002

Финляндия. Вторая мировая война на исходе. Женщина из народа саами набредает в лесу на погибших русских военных и собирается похоронить их. Один из них оказывается жив, и она забирает его в дом, чтобы выходить. Туда же приходит раненый финский снайпер с цепью на ноге: немцы приковали его к камню за то, что он не хотел воевать. Эти трое говорят на разных языках, но объединяет их язык любви...





## Грибной суп

КУКУШКА



● Свежие грибы (белые, подберезовики, опята, шампиньоны) почистить, промыть, залить холодной водой и довести до кипения. Варить 10 минут. Вынуть, нарезать и слегка обжарить на сливочном масле с нарезанной стружкой морковью и мелко нарезанным луком. Грибной бульон процедить, сварить в нем нарезанную соломкой картошку, долить при необходимости воды, добавить обжаренные грибы, лук, морков-

ку и заранее сваренную перловку. Минут через двадцать суп готов.

● Перед подачей на стол в каждую тарелку можно положить ложку сметаны и посыпать суп зеленью петрушки или укропа.

● На 500 г свежих грибов — 1 луковица, 1 средняя морковь, 30–40 г сливочного масла, 3–4 средние картофелины, ½ стакана перловки, соль по вкусу.

— Ты только грибы не ешь,  
иначе умом можешь тронуться.

## **AM:** Еще один чудесный фильм. Даже при том, что

основной прием — люди беседуют на разных языках, не понимая друг друга, — в кино возникает не впервые: что ж с того? Я вообще люблю минималистские решения: два часа на экране три человека, лишённые возможности элементарно беседовать друг с другом, — и какая тонкая глубокая история!

Ну а по поводу грибного супа — вот что. Если вы собираетесь готовить его в комфортных домашних условиях, возьмите сушеные белые грибы и обрящете настоящий грибной суп. Ибо только сушеные и только белые грибы дают супу необходимый аромат. Свежие грибы (даже белые) вам этого аромата не дадут, попусту переведете продукт.

Если вы на природе, свежесобранные грибы будут дивной добавкой практически к любому горячему блюду, кроме ухи. При условии, что вы разбираетесь в грибах и не накормите друзей ложными опятами и бледной поганкой. В юные годы мы с друзьями исходили всю Карелию (это тогда еще был по-настоящему дикий, заброшенный край, не изгаженный туристами). Была у нас с собой вермишель, тушенка, чай, сахар. Тушенка при всех расчетах кончалась быстрее вермишели, и тогда ее заменяли грибы — я их просто чистил, промывал и варил вместе с вермишелью в одном котелке. Если еще удавалось подстрелить утку или гуся, вообще получался пир: птица варилась в котелке, часа через полтора (если хватало терпения) туда шли грибы и та же вермишель. Пару раз удавалось найти картошку, и тогда получалось жаркое из картошки с грибами — надо было просто угадать количество воды, чтобы к моменту готовности блюда она почти выкипела, а остаток превратился в грибной соус. Угадайте с двух раз — кто в нашем отряде был поваром?



# Ландыш серебристый

Комедия Тиграна Кеосаяна

*Авторы сценария*

Ганна Слуцки

Тигран Кеосаян

*Оператор-постановщик* Илья Демин

*Композитор* Сергей Терехов

*В ролях:*

Александр Цекало

Юрий Стоянов

Олеся Железняк

Владимир Ильин

Алена Хмельницкая

Валерий Гаркалин

Студия "Козерог"

## 2000

Два продюсера оказываются в отчаянном положении: популярная певица, с которой они работали, бросает их, гастроли сорваны. Ставку делать не на кого. А тут еще увязалась за ними в Москву дочка провинциального милиционера...





## Жареные сосиски

## Сок “Глоток энергии”

ЛАНДЫШ СЕРЕБРИСТЫЙ



- Поставить на плиту две сковородки. В ту, где будет жариться помидор, налить столовую ложку оливкового масла. Туда, где будут жариться сосиски, положить чайную ложку сливочного масла. Помидор (чистить не надо) нарезать некрупными кубиками, подержать с минуту на большом огне, затем уменьшить его и жарить еще минуты две, чуть помешивая, затем посолить и посыпать черным молотым перцем. Сосиски разрезать поперек пополам. Круглую сторону каждой половинки надрезать крест-накрест примерно на треть длины. Поджарить на второй сковороде, переворачивая, чтобы сосиски подрумянились равномерно. Добавить обжаренный помидор и подержать на маленьком огне еще минуту.

- На одного среднего продюсера достаточно 4 сосисок и 1 помидора. Подавать с белым хлебом и свежим огурцом.

- Одну маленькую сырую свеклу, одну небольшую морковь, одно среднее яблоко, один стебель сельдерея и кусок лимона пропустить через соковыжималку и незамедлительно употребить получившийся стакан сока внутрь.





# — Ни одна моя женщина не могла освоить это блюдо!

## AM: Свежевыжатые соки — это действительно очень здорово.

И если у вас хорошая соковыжималка, а средства позволяют покупать свежие овощи и фрукты круглый год — вы счастливый человек. Я не так давно выяснил, каким образом делаются соки, которые нам продают в банках и пакетах, и расстроился. Оказывается, на одном заводе делается концентрат, его стущают, везут на другой завод, там разводят водой, с помощью бог знает чего восстанавливают вкус и цвет, разливают в емкости и отправляют на склад. В элитном варианте могут сок, выжатый из апельсинов где-нибудь на Карибах, сильно заморозить и в таком виде привезти сюда. Свежак! А тут — все сам. И количество комбинаций неисчислимо. Свежий апельсиновый, апельсиново-яблочный — это понятно. Я, например, люблю соединить морковь, стебель сельдерея и помидор. Не забудьте в любой коктейль с содержанием моркови добавить немного оливкового масла, иначе вся морковь пройдет мимо. Хотите посолоней — уберите морковь: помидоры пополам с сельдереем, соль, перец. Вещь!

Сосиски (некоторые, разумеется) — удивительно вкусная вещь. Простите мне мое плебейство. Я иногда оказываюсь в Австрии, и вот за тамошние сосиски с тушеной кислой капустой где-нибудь в горном ресторанчике можно отдать душу. Да с кружечкой светлого нефильтрованного пива!

Еще люблю (неискоренимое наследие совка) сосиску с винегретом или просто с зеленым горошком. Нет, не совсем просто: горошек надо сначала положить в кастрюльку, добавить сливочного масла и сахара и довести до кипения. Вот теперь да. Сосиска в этом случае предполагается вареная, но все равно хорошая, с натуральной шкуркой, которая будет хрустеть при надкусе. Вспоминаю гостиничные сосиски брежневской поры, укатанные в целлофан, в котором их и варили, и его потом приходилось, обжигаясь, отдирает от серой сосисочной плоти, и половина ее все равно оставалась на целлофане. Нет, словами это не опишешь.

Жареная баварская сосиска — тоже вещь. Не стал бы я ее украшать надрезами с завитушками — мы не в девичьей гимназии. Думаю, так: на сковородку — сливочное масло, мелко порезанный репчатый лук, помидоры кружочками (режьте аккуратно, чтобы сок не вытекал). Сосиска может тоже быть порезана на кусочки по два сантиметра, а может красиво, с достоинством лежать на сковороде целиком — сбоку. Через пару минут помидоры переворачиваем, лук перемешиваем и заливаем это дело двумя яйцами, стараясь не повредить желтки. К столу — соль, перец, белый хлеб (можно тост), кетчуп. Завтрак. Будете смеяться — это то, что я делаю практически каждое утро.

# Любовь и голуби

Комедия Владимира Меньшова

Автор сценария Владимир Гуркин

Оператор-постановщик Юрий Невский

Композитор Валентин Левашов

Текст песен Эдуарда Успенского

В ролях:

Александр Михайлов

Нина Дорошина

Людмила Гурченко

Сергей Юрский

Наталия Тенякова

Владимир Меньшов

“Мосфильм”

## 1984

Экранизация одноименной повести Владимира Гуркина. Получив травму, сибиряк Василий Кузякин получил и путевку на юг для поправки здоровья. Но южные ночи сыграли злую шутку — Василий влюбился и решил оставить не только жену и детей, но и своих любимых голубей.





## Салат умеренно диетический

ЛЮБОВЬ И ГОЛУБИ



● Тонко нашинкованную капусту перетереть, добавив щепотку соли, и дать постоять. Это основа салата. Курагу, чернослив и изюм промыть, залить кипятком и оставить минут на десять, затем откинуть на дуршлаг. Нарезать кубиками очищенное кислое яблоко, смешать с капустой, добавить изюм. Следом — не слишком мелко на-

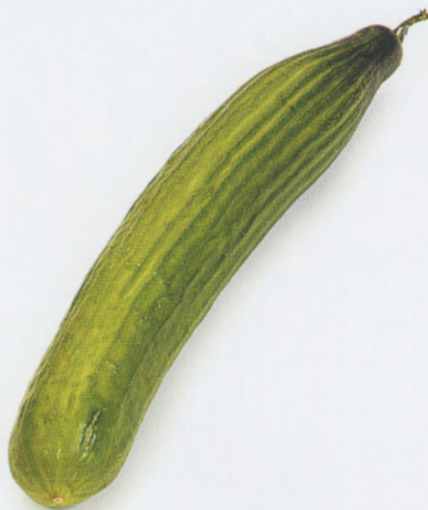
резанные курагу и чернослив. Затем — очищенный и нарезанный апельсин. Заправить салат растительным маслом без запаха.

● Половина маленького кочана капусты, щепотка соли, 1 яблоко, штук по 8–10 кураги и чернослива, небольшая горсть изюма, 1 апельсин, 1–2 ложки растительного масла.

## — Соль — белый яд! Сахар — сладкий яд!

**AM:** Ну, между прочим, если разобраться — салатик из сырых овощей без соли не такая уж и гадость. Просто мне кажется, подходить к этим продуктам надо без остервенения. И вот ей-богу — не стал бы, как рекомендовано выше, все смешивать и подавать в одном флаконе. Молодую свежую капусту хорошо тонко пошинковать (машинка тут ни к чему), полить лимонным соком и как следует пожать руками — чтобы капуста тоже дала свой сок. Готовая вещь! Я вообще не солю. В принципе чуть-чуть можно. Можно добавить тонко порезанный сладкий репчатый лук (если он не очень сладкий — промойте его холодной водой, если совсем злой — окатите горячей). Натрите редьку соломкой (круглую, узбекскую), а можно не тереть, а порезать тоненькими кружками и замочить в подсоленной воде — класс! Сырая тертая свекла хороша, если к ней добавить измельченного чеснока. Имейте только в виду, что сырая свекла — хоть и полезная, но довольно едкая штука, и людям с язвой и гастритом я бы ее не рекомендовал. Натертую соломкой морковь в чистом виде есть бессмысленно — каротин без жира не усваивается организмом, поэтому надо добавить оливкового масла или сметаны — кто что любит. Сок из морковки со стеблями сельдерея и несколькими каплями оливкового масла — дивное начало дня. В Турции вместо мороженого в жаркий день вам предложат свежий охлажденный огурец, разрезанный вдоль и посыпанный крупной солью. Попробуйте — остужает не хуже мороженого, но сильно полезней.

Назад к природе! Не теряя чувства меры, разумеется.



# Любовь- морковь

Комедия Александра Стриженова

Авторы сценария Андрей Курейчик  
при участии Рената Давлетьярова,  
Александра Олейникова,  
Александра Стриженова

Оператор Вячеслав Лазарев

Композитор Аркадий Укупник

В ролях:

Кристина Орбакайте

Гоша Куценко

Евгений Стычкин

Андрей Краско

Екатерина Стриженова

Михаил Козаков

Андрей Ургант

Кинокомпания "Реал-Дакота"

## 2007

Экранизация пьесы Андрея Курейчика "Любовь-морковь". Брак успешного адвоката Андрея Голубева и авторитетного искусствоведа Марины Голубевой на грани краха. Вернется ли былое чувство, станут ли они снова понимать друг друга? Разве что каждый из них побывает на месте своей половины...



## Блинчики по бабушкиному рецепту

ЛЮБОВЬ-МОРКОВЬ



- Простоквашу или кефир смешать с предварительно взбитыми яйцами, сахаром и солью. Всыпать муку и замесить тесто, делать это лучше венчиком или миксером. Затем соду погасить крутым кипятком, вылить в тесто, размешать и сразу печь блинчики на раскаленной сковороде, предварительно смазанной растительным

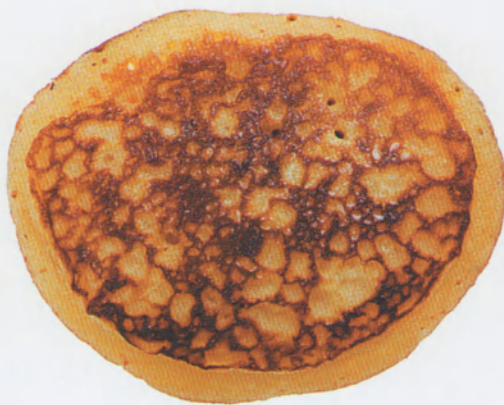
маслом. Готовые блинчики тут же сдабривать сливочным маслом.

- На 0,5 л простокваши (кефира) — 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 8 столовых ложек (с горкой) муки,  $\frac{1}{3}$  чайной ложки соды,  $\frac{1}{3}$  чашки крутого кипятка.



**AM: Ну не знаю.** Про блинчики и блины у нас уже было много разговоров. Я не мастер в этой области.

Я только помню, как бабушка моя делала восхитительную вещь — оладушки с яблоком внутри. Причем совершенно точно без всяких дрожжей, на кефире и с содой, так что, скорее всего, рецепт похож на вышеизложенный. Бабушка резала яблоко тоненькими дольками, наливала на сковородку небольшой оладушек и сразу топила в нем эту дольку. Видимо, тесто было довольно густым и воздушным, потому что оладушки получались толстые, а яблоко внутри успевало чуть-чуть запечься. Сверху их посыпали сахарным песком, и оторваться от них было невозможно. Все собираюсь попробовать воссоздать этот шедевр — руки не доходят.



# Место встречи изменить нельзя

Детектив Станислава Говорухина

Авторы сценария Георгий и Аркадий Вайнеры

Главный оператор Леонид Бурлака

Композитор Евгений Геворгян

*В ролях:*

Владимир Конкин

Владимир Высоцкий

Сергей Юрский

Виктор Павлов

Наталья Фатеева

Леонид Куравлев

Светлана Светличная

Александр Белявский

Евгений Евстигнеев

Армен Джигарханян

Зиновий Гердт

Лариса Удовиченко

Станислав Садальский

Одесская киностудия

## 1979

Пятисерийный телефильм по роману братьев Вайнеров "Эра милосердия", рассказывающему, как в первые послевоенные годы Московский уголовный розыск провел операцию по раскрытию и уничтожению банды "Черная кошка", терроризировавшей столицу.





## Суп с потрошками для Жеглова



- Куриные желудки, сердечки, печенку, шейки и луковичу поставить вариться в холодной воде. Печенки будут готовы быстро – вынуть и отложить. Часа через полтора достать остальные потрошки и нарезать желудки и сердечки, шейки оставить целиком, луковичу выбросить. Вернуть их в кастрюлю, добавить крупно нарезанную картошку, нарезанную луковичу и перец. Когда картошка почти сварится, положить в суп разрезанные пополам печенки, соленые огурцы кружочками и, постоянно помешивая, всыпать манку. Дать повариться, досолить по вкусу.
- На 4 л воды – по 300 г куриных желудков, сердечек, печенок и шеек, 2 луковицы, 4–5 картофеля, 7–8 горошин черного перца, 5 соленых огурцов, 1 столовая ложка манки, соль по вкусу.

## Помидоры соленые душистые

- Солить можно зеленые, бурые, красные, розовые помидоры, однако нужно подобрать плоды одной спелости и каждый в нескольких местах наколоть иголкой. На дно трехлитровой банки положить кусочки листа хрена, 2–3 зубчика чеснока, 1 зонтик укропа, черносмородиновый и вишневый лист, душистый перец и гвоздику. Помидорами заполнить банку наполовину, затем снова укроп, лист черной смородины и вишни, чеснок и хрен, затем повторить слои. Сверху положить кольцом зонтик укропа со стеблем. Засыпать соль крупного помола (не йодированную!), сахар и залить банку до краев некипяченой водой (колодезной или фильтрованной). Накрывать марлей, поставить в темное прохладное место. Спустя 2 недели марлю снять, а банку закрыть полиэтиленовой крышкой и хранить на холоде.
- На трехлитровую банку – 1,5–1,8 кг помидоров, пол-листа хрена, 6–9 зубчиков чеснока, 2–3 листа черной смородины, 4 вишневых листа, 3 гвоздики, 5–7 горошин душистого перца, 3 зонтика укропа, 3 столовые ложки соли, 1 столовая ложка сахара.

**AM: Забавный** рецепт. Скорее всего, одесский. Нигде не упоминает Жеглов о своей, скажем, одесской юности? Вроде нет. Зато вот к братьям Вайнерам, сочинившим Жеглова, это относится в полной мере. Так что по поводу супчика голосом героя говорит автор. Хотя, с другой стороны, автор постоянно говорит голосом героя — то одного, то другого...

Итак, супчик. Наиболее интересный для меня момент — добавление манки. Мне бы в голову не пришло. Надо попробовать: может, именно эта красочка придает данному супу неповторимость и заставляет Жеглова тосковать именно по нему, а не по банальным щам, как Шарапова?

Вообще рецепт супчика (как все местечковые еврейские рецепты) — от бедности. Куриные потроха и шейки стоили копейки — не то что сама курица. Что там еще: картош-

# — Сейчас бы супчику горяченького... Да с потрошками!

ка, лук, соленые огурцы? Еще три копейки. А в результате может получиться деликатнейшая штучка.

Маленькие советы. С потрошками следует быть очень аккуратными. На печенке расположен маленький мешочек с желчью — желчный пузырь. Его следует сразу отделить от печенки, не надорвав, — иначе желчь разольется и потрошка, а то и весь супчик, придется отправить на помойку.

Теперь. Печенка действительно варится гораздо быстрее остальных потрошков. Так, может быть, проще будет класть ее в суп позже? А то сначала клади, потом вылавливай по одной, потом клади снова... Легких путей не искали?

А вот куриные желудочки (моя бабушка говорила “пупочки”) изнутри покрыты очень грубой тканью — ее надо удалить, иначе она вам поперек горла встанет. Для этого пупочки обваривают кипятком. Можно, конечно, сварить и так, а потом, перед измельчением, этот наждак снять.

Лук. Вторую его часть рекомендую предварительно обжарить в растительном масле (в одесском варианте — разумеется, в подсолнечном). Так будет вкуснее, причем вовсе не удорожит продукт. Если уж решились на манку, старайтесь не переборщить, а то получится манная каша с куриными вкраплениями. Потом расскажете, что получилось.

Стол у Горбатого обставлен очень достоверно, со знанием послевоенного “изобилия”. Немного странно, что лук нечищен, так на стол не кладут, но допускаю, что оператор настоял — для красоты. Им, операторам, красота важнее правды. Чисто дети. Помидоры и правда чертовски хороши — с любовью выбирали.

Соленые огурцы, капуста, помидоры — продукт, на мой взгляд, мистический. Все их делают по одинаковой технологии, и все вроде проще простого, а пройдите по ряду солений на большом рынке — и не найдете двух одинаковых. Качество их зависит даже от таких тонкостей, как фаза луны в момент засолки. Вы только представьте себе фразу: “Настоящие кислые щи получаются только в дни полной луны” — полный же бред! А с квашеной капустой, из которой эти щи варят, дело обстоит именно так! Там, правда, речь идет о новолунии: откройте Елену Молоховец.

Научить делать хрустящие огурцы и капусту и чуть-чуть “бродячие” помидоры (вот не прокисшие — упаси бог! — а едва-едва с пузырьками газа) — невозможно. Поставьте в ряд пять хозяек — пусть даже они будут одного возраста, квалификации и классовых убеждений. Выдайте им один и тот же исходный продукт — пусть он будет с одной грядки. Соль, сахар, смородиновый лист, укроп, чеснок. Воду из одной реки. И пусть по сигналу начинают солить. Можно даже под музыку. Одинаково не получится. И не то что плохо и хорошо — у каждой по-своему. Старинное русское блюдо, колдовское.

Именно поэтому я не трачу силы и время на заготовку солений. Я иду на большой рынок и вдумчиво пробую, выбирая. И в процессе, кстати, наедаюсь до отвала.

# МИМИНО

Лирическая комедия Георгия Данелия

*Авторы сценария*  
Реваз Габриадзе  
Виктория Токарева  
Георгий Данелия

*Главный оператор* Анатолий Петрицкий

*Композитор* Гия Канчели

*В ролях:*

Буба Кикабидзе  
Фрунзик Мкртчян  
Елена Проклова  
Евгений Леонов  
Константин Даушвили  
Закро Сахвадзе  
Марина Дюжева  
Савелий Крамаров  
Арчил Гомиашвили  
Валентина Титова  
Владимир Басов  
Леонид Куравлев

“Мосфильм”

## 1977

Трудно представить себе человека в нашей стране, который не знал бы и не любил историю грузинского летчика по прозвищу Мимино и его друга — шофера Рубика из Армении. И уж конечно, все помнят, что после многих злоключений и передраг мечта Мимино о большой авиации сбылась, но сердце позвало его обратно — в родные горы.





## Лобио (интернациональный рецепт)



МИМИНО

- Красную фасоль замочить, промыть и сварить. Лук порезать, на сковороде с растительным маслом довести до прозрачности и добавить очищенные нарезанные помидоры. Когда начнет закипать, выдавить в сковороду чеснок, посолить, поперчить, посыпать смесью карри, кинзой и подержать на маленьком огне 2–3 минуты. Вылить заправку в кастрюлю с фасолью и прогреть еще 10–15 минут.
- 500 г сухой фасоли или 6 банок консервированной, 2–3 столовые ложки масла, 2 луковицы, 5 средних помидоров, 5–6 зубчиков чеснока, пучок кинзы, соль, перец, карри.

## Долма



- Свежие виноградные (можно соленые или маринованные) листья прокипятить пару минут и отрезать черенки. К мясному фаршу добавить рис, измельченный репчатый лук и зелень, соль, перец, хмели-сунели. Фарш заворачивать в листья и плотно укладывать в кастрюлю слой за слоем. Добавить воды и варить до мягкости риса. Готовую долму полить соусом из мацони или сметаны с чесноком.
- На 1 кг говяжьего фарша – 70–80 виноградных листьев, 2 средние луковицы, 2 столовые ложки риса, пучок зелени, перец, соль, хмели-сунели.



# — Поедем ко мне домой, мама долму готовит!

**АМ: Если бы** меня отправили в полет на Марс и разрешили взять с собой из-за предельно загруженной памяти бортового компьютера только

десять фильмов — “Мимино” был бы в их числе.

А еще я обожаю и грузинскую, и армянскую кухню. Практически боготворю. И вообще все, что у этих народов с кухней связано, — застолье, с такими же строгими правилами, как богослужение, культуру тостов, культуру питья. Однажды после недельного посещения Кавказа зарекся произносить тосты вообще — не лезь не в свое дело, если не дано! Года три молчал — пью и молчу. Потом все-таки не выдержал.

По этой же причине я стараюсь сам не готовить этих волшебных блюд — приготовление пищи вообще отчасти мистическое дело, и готовить это должны грузины и армяне. У них получится лучше. По определению. Представляете себе — на Земле живет огромное число людей, полагающих себя знатоками и гурманами, толкующих о достоинствах французской и итальянской кухни и никогда не нюхавших сациви, пхали, долму, аджап-сандал! Представляете, как нам повезло! А ведь за пределами бывшего СССР армянских ресторанов почти нет, а грузинских — просто нет! Бедное человечество!

Так что несколько робких моих замечаний — это не советы. Это предположения.

По поводу лобио — я бы поостерегся насчет карри: это очень яркая и национально окрашенная специя, а мы все-таки не индийский стол готовим. Мне кажется, лучше обойтись хмели-сунели либо зеленой кинзой, семенами кориандра и перцем.

Интересно, что блюдо, практически повторяющее долму, есть в национальных кухнях Ирана и Ливана — мусульманских стран. Тот случай, когда культура блюда древнее культуры религии. На долму я один раз замахнулся. Получилось не очень: половина листочков в кастрюле развернулась — видимо, я их недокипятил. Сожрали, конечно, и даже похвалили, но эстетическое начало было поругано.

Кстати: рис советую слегка предварительно отварить, так как мясной фарш сварится быстро — гораздо быстрее риса.



# Москва слезам не верит

Мелодрама Владимира Меньшова

Автор сценария Валентин Черных

Оператор-постановщик Игорь Слабневич

Композитор Сергей Никитин

Текст песен

Дмитрия Сухарева

Юрия Визбора

Юрия Левитанского

В ролях:

Вера Алентова

Алексей Баталов

Ирина Муравьева

Раиса Рязанова

Александр Фатюшин

Олег Табаков

Евгения Ханаева

Лия Ахеджакова

Владимир Басов

“Мосфильм”

## 1979

Двухсерийный фильм о трех подругах-провинциалках, которые “обживают” Москву пятидесятых. Не всегда она добра к девушкам, но время проходит, и оказывается, жизнь не развела их, несмотря на то что по-разному сложились их судьбы, и каждая из них уже неразрывно связана с этим городом.





## Шашлык

МОСКВА СЛЕЗАМ НЕ ВЕРИТ



● Куски мяса (баранина, говядина или свинина) посолить, посыпать молотым черным перцем и вместе с луком, нарезанным кубиками, сложить слоями в эмалированную или фарфоровую емкость. Каждый слой мяса посыпать луком и залить сухим белым вином, затем — снова мясо, лук и вино. Накрывать и поставить в холодильник. Шашлык готов для жарки часа через три, но и более длительное пребывание в маринаде ему

не повредит. Нанизать шашлык на шампуры (их можно предварительно смазать растительным маслом), перемежая куски мяса толстыми кольцами репчатого лука и помидорами, и жарить над раскаленными древесными углями без пламени. Шампуры постоянно поворачивать. Жарить до готовности и сразу есть. Лимон, нарезанный толстыми кусками, отлично дополнит картину.

# — Шашлык женских рук не терпит... Ваши места в зрительном зале.

## AM: ФИЛЬМ

чудесный, а к кулинарной составляющей у меня масса претензий. Вот, например, героиня на даче шинкует капусту для закваски. На переднем плане перед ней лохань с репчатым луком и чесноком. Это еще зачем? Чеснок был бы уместен в маринованной капусте, но никак не в квашеной, а уж лук тут совершенно ни при чем! А если она решила мариновать капусту (на столе уже стоят закрученные трехлитровые банки с какими-то маринадами), то резать ее следует не соломкой, как она, а квадратами, и довольно крупными. Дальше героиня укладывает капусту в таз — все-таки солить собралась! Но таз — совсем не лучшая для этого дела посуда: большая поверхность и маленькая глубина. А верхний слой капусты, как правило, нехорош — самая ядреная и хрустящая капуста получается в глубине, а не сразу под гнетом. Поэтому солят ее в кадушках или уж в большой эмалированной кастрюле, но никак не в тазу. Загубит продукт, как пить дать. Это тебе не заводом руководить.

Или вот сцена с шашлыками. Нет, наверняка Гоша мастер — золотые руки и вообще очень хороший человек, но вот с шашлыками у него беда. Сначала, приговаривая, что шашлык, мол, мужское дело, он режет на дощечке лук. Куда? Мариновать мясо уже поздно — на заднем плане мангал раздувают, а на шампуры — не дай бог! А он именно это и делает — на мангал укладываются шампуры, на которых кусочки мяса надеты вперемежку с помидорами и кольцами лука. Непростительное дилетантство! Помидор раскиснет, лук превратится в уголек, а мясо еще не дойдет. Если уж вы любите овощи на мангале, соберите отдельный шампур из овощей — они будут готовы раньше.

Дальше. Все сели наконец пировать, и в кадре появляется готовый шашлык — махонькие кусочки мяса надеты на шампур с интервалами один-два сантиметра! Поубивал бы. Господа! Если вы хотите получить в итоге сочный и нежный продукт, а не засохшие корочки, режьте мясо крупнее и сажайте куски на шампур плотнее, вплитык друг к другу. Это даже дети знают!

По поводу способов маринования мяса распространяться не буду — их сотни, а чего они там в кино делали — не знаю, это осталось за кадром. Один только совет — от меня лично: я никогда не кладу соль в маринад и посыпаю шашлык уже на мангале, крупной солью. Соль обладает способностью вытягивать из продукта влагу, и мясо, посоленное заранее, потеряет нежность.

Так что простите, товарищи, — Москва слезам не верит!

# Начало

Трагикомическая мелодрама Глеба Панфилова

*Авторы сценария*  
Евгений Габрилович  
Глеб Панфилов

*Главный оператор* Дмитрий Долинин

*Композиторы*  
Вадим Биберган  
Майкл Карр

*В ролях:*  
Инна Чурикова  
Валентина Теличкина  
Татьяна Степанова  
Леонид Куравлев  
Михаил Кононов  
Юрий Визбор  
Евгений Лебедев

“Ленфильм”

## 1970

Добрая и наивная фабричная девчонка из маленького городка Паша Строганова вдруг получает в кино роль Жанны д'Арк — и ее талант раскрывается в полную силу. Но даже столь блестящее начало артистической карьеры не делает Пашу намного счастливее, ибо она давно и безнадежно любит женатого человека.





## Курица, тушенная в сметане

НАЧАЛО



- Курицу натереть солью, разрезать пополам, положить в глубокую сковороду или сотейник, залить сметаной, добавить лавровый лист, черный перец горошком, закрыть крышкой и поставить в духовку при 180°. Тушить до готовности.
- Крупно нарезанный картофель обжарить на сливочном масле, чтобы он хорошо зарумя-

нился, но не стал совсем мягким. Когда курица будет готова, добавить к ней картофель, масло, смешанное с мукой, и еще 15 минут подержать в духовке при невысокой температуре.

- На 1 крупную тушку — 1 стакан сметаны, 50 г сливочного масла, ½ столовой ложки муки, 1 лавровый лист, 6 горошин перца, 8 картофелин.



# — За то, чтобы жизнь была полной и радостной!

## AM: Какой

чудный фильм! Какая фантастическая Чурикова! Не хочу присоединяться к хору, как правило, недалеких людей, которые не умолкая кричат: “Куда все подевалось?”, но — куда все подевалось? Почему сегодня так не получается — ни у кого? Что происходит с человечеством?

Ну ладно, про курицу.

Курица — идеальная платформа для кулинарных опытов. Как лист хорошей белой бумаги: рисуй что хочешь. (Не знаю, кстати, какое отношение имеет курица в сметане к тому, что мы видим на экране — там птичка целая и без всякой сметаны — вареная или жареная.) Я, например, обожаю элементарно вареную курицу и нисколько не стыжусь этого. Только сварена она должна быть не как в вокзальном пакете с военным названием “дорожный набор” (такой курицей хорошо играть в регби), а с любовью и не спеша: когда потянешь ее из кастрюли за ножку, а ножка раз! — и оторвалась. И тут ты эту ножку (с бедрышком, разумеется) кладешь на блюдо, слегка посыпаешь солью и употребляешь дочиста, до хрящиков на косточках, которые тоже разварились. Происходить это должно в час ночи, и ты только что смертельно усталый вернулся с работы, в доме темно и тихо, и бульон, из которого ты извлек куриную ногу, давно остыл и даже начал покрываться жирком, и разогревать его ни в коем случае не надо. Ну да, не гостевое блюдо. Интимное.

Гостевых, кстати, полно. Курица — зверь в наших краях настолько распространенный, что у каждой хозяйки есть свой рецепт со своим секретом, энциклопедию можно составить! Причем это не обязательно что-то сложное: одна моя подруга из Архангельска брала целую курочку, натирала ее солью, потом наливала в ладонку подсолнечного масла, обмазывала птичку и клала на противень в духовку на 50 минут. Получалось безумно вкусно. Попробовал повторить — не то. В руках, что ли, дело?

Еще я очень люблю цыпленка табака (все хочу поинтересоваться, откуда такое название, но как-то не сложилось). Есть несколько условий успеха: во-первых, возраст цыпленка. Он должен быть крупнее перепелки (иначе там есть нечего будет), но чуть мельче взрослой курицы. Так сказать, на грани полового созревания, нецелованный. Во-вторых, конечно, не мороженный. Я натираю его, распластанного, солью, черным перцем, сухим имбирем (немного) и толченым чесноком — особенно по хребту. Потом жарю на чугунной сковороде на сливочном масле, придавив пятилитровой кастрюлей, наполненной водой. Переворачиваю. И когда он уже практически готов, снимаю кастрюлю, наливаю на сковородку немного кипятка (зашипело!) и накрываю крышкой — на 2 минуты. Добавляет сочности.

А теперь попробуйте обработать цыпленка (или даже курочку) таким же образом, но пожарить не на сковороде, а на решетке, на гриле. Тоже вещь. Причем не надоедает — практически весь дачный период.

Нет, хотите в сметане — давайте в сметане. Кто что любит.

# О чем говорят мужчины

Комедия Дмитрия Дьяченко

Авторы сценария Леонид Барац,  
Сергей Петрейков  
Ростислав Хаит

Главный оператор Юрий Любшин

Музыка группы Би-2

*В ролях:*

Нонна Гришаева  
Нина Русланова  
Жанна Фриске  
Сергей Никоненко  
Федор Добронравов  
Андрей Макаревич  
Василий Уткин  
Олег Меньшиков  
Леонид Барац  
Александр Демидов  
Камиль Ларин  
Ростислав Хаит

*В фильме участвуют:*

Алексей Кортнев и группа Би-2

Кинокомпания “Квадрат”,  
кинокомпания “Стрела”  
и кинокомпания “Organic Films”

## 2010

Сначала была пьеса. Одна из пьес “Квартета И”. Она называлась “Разговоры мужчин среднего возраста о женщинах, кино и алюминиевых вилках”. И вот уже эти темы, а попутно — искусство, еду, мечты, природу коммуникативных трудностей с противоположным полом и их преодоление — обсуждают Леша, Слава, Камиль и Саша, которые, отринув семейные и рабочие дела, едут на машине из Москвы в Одессу на концерт Би-2.





## Картопляники по-киевски



- Начинкой для картопляников могут служить фарш из вареного мяса, смешанный с обжаренным луком, крутое яйцо со сливочным маслом и зеленым луком, грибы, тушеная капуста и тому подобные пирожковые начинки. Однако роль теста играет картофельное пюре.
- Размять вареный картофель, посолить, добавить яйца и крахмал. Столовой ложкой выкладывать пюре на посыпанную мукой разделочную доску и формировать лепешки. На середину каждой лепешки чайной ложкой положить фарш. Слепить края, получившиеся пирожки обвалить в муке и обжарить со всех сторон в растительном масле.
- На 800 г картофеля — 2 яйца, 2 столовые ложки крахмала, чайная ложка соли, мука для обваливания, растительное масло для жарки.
- **Мясная начинка:** вареное мясо перевернуть через мясорубку, смешать с сырым яйцом и луком, обжаренным до прозрачности в сливочном масле, посолить и поперчить по вкусу.
- На 300 г вареного мяса — 1 сырое яйцо, 1 луковица, сливочное масло для обжаривания, соль и перец по вкусу.
- **Грибная начинка:** грибы сварить, затем подрумянить на сковороде в сливочном масле вместе с луком, посолить и поперчить. Слегка поджаренную муку развести молоком до густого соуса и соединить с грибами.
- На 300 г свежих грибов — 1 луковица, 1 ½ столовые ложки муки, 1 стакан молока, соль и перец по вкусу.

## Дефлопе



Рецепт неизвестен.  
Но именно за это  
мы и ценим дефлопе.

# — Драники, драники, ой да не подшиты, стареньки!

## AM: На каждом

углу кричу — великий фильм! И не потому, что там есть эпизод со мной. Просто бывает

разный юмор. Разного градуса, что ли. Или вектора. Не знаю. Юмор про жопу и юмор про то, как устроен мир. Юмор Петросяна и юмор Жванецкого. Лично мне ближе второй. Поэтому фильм этот я смотрел пять раз — четыре раза показывал друзьям, которые его не видели, и снова радовался каждому эпизоду и хохотал вместе с ними. Простите меня — это не проплаченная реклама, клянусь. Просто последнее время так мало что нравится...

Про картошку. Правда, странно представить себе, что великая наша страна с длинной историей еще каких-то триста лет назад и не подозревала о существовании картофеля. Знаете, что его заменяло? Репа, брюква. И ничего, жили. Столетия. И как себе представить сегодня Россию (а Беларусь? А Украину?) без картошки? А все Петр — душегуб и диктатор, между прочим. А много чего получилось. Со шведами, например. Или с Питером. Или с картошкой.

Нас, постоянно толстеющих, запугали картошкой — вот от чего беда-то! А мы и верим. Нет, правильно — верить надо. Отчасти. Ну да, крахмалу много. Но, во-первых, никто не доказал, что крахмал — это цианистый калий. Во-вторых, все как-то забыли о полезных элементах, содержащихся в данном продукте (можно я не буду выпендриваться и их перечислять? Есть они!). Если заботитесь об избегании вредного — ну не жрите картошку с мясом (хотя очень вкусно — клянусь!). И не набивайте ею брюхо утром, днем и вечером. Вообще — все вредно. Знаете, чем жизнь кончается?

Драники — вещь общеизвестная. Очень важно только слить лишний картофельный сок (о крахмале — вот он где!) и не переборщить с мукой и яйцом — чуть-чуть. Картопляники — практически картофельные котлетки с начинкой. Вот тут я не понимаю, зачем к картофельному пюре с яйцами еще и крахмал? Ни разу не готовил это блюдо, но уже хочется импровизировать. Я бы взял в качестве начинки жаренный со шкварками лук или много жареного лука и немного вареного яйца (сочиняю на ходу!). Просто с мясом — скучно. А ведь в принципе пойдет все, что угодно, — сыр, чеснок, зелень, грибы, мозги — думай! А если на Украине (ой, простите — в Украине) скажут, что это уже не картопляники, — ну дай им бог здоровья. Лишь бы было вкусно.

И вот еще. Натрите картошку на крупной терке — соломкой, добавьте яйцо и совсем чуть-чуть муки, раскалите сковородку с подсолнечным маслом (масла много!) и рукой опустите в это масло небольшие оладушки из нашего замеса. Если масла вы не пожалели, оладушки погрузятся в него целиком. И это не оладушки, а ежики. Картофельные ежики. Переворачивать не надо — если масло их покрывает. Вкусно безумно. Придумал не я — мне показал в “Смаке” Александр Барыкин. Помните такого артиста?

# Обыкновенное чудо

Философская сказка Марка Захарова

Автор сценария Марк Захаров

Оператор-постановщик Николай Немоляев

Композитор Геннадий Гладков

Текст песен Юлия Кима

*В ролях:*

Олег Янковский

Ирина Купченко

Евгений Леонов

Евгения Симонова

Александр Абдулов

Екатерина Васильева

Юрий Соломин

Андрей Миронов

Всеволод Ларионов

“Мосфильм”

## 1978

Двухсерийный фильм по одноименной пьесе Евгения Шварца. Чудесную сказку сочиняет влюбленный Волшебник для своей жены: дикий Медведь превращается в прекрасного юношу и влюбляется в настоящую Принцессу — очаровательную дочку взбалмошного Короля. Но вскоре сказочные персонажи выходят из заданных им ролей и начинают делать то, что велит сердце.





## Волшебно простые щи из молодой капусты со свинойной



- Сварить кусок нежирной свинойной, вынуть мясо из бульона.
- В кастрюлю с кипящей водой положить нарезанный ломтиками картофель, нарезанную кружочками морковь. Когда овощи сварятся примерно наполовину, засыпать крупно нарезанную молодую капусту. Когда щи закипят, убавить огонь. Не дать капусте перевариться. Когда она будет готова, посолить щи, выключить огонь и положить в них десертную ложку сливочного масла. Дать несколько минут постоять под крышкой.
- В тарелку положить кусок свинойной, ложку сметаны, посыпать укропом. Любителям мясных супов соединить постные щи с бульоном.
- На 500 г свинойной — 5 картофелин, 1–2 моркови, средний кочан молодой капусты, десертная ложка сливочного масла, сметана, укроп.

## Пирожки с мясом



- Дрожжи растереть с сахаром и солью, дать им разойтись. Медленно, тщательно размешивая, влить чуть теплое молоко, разведенное водой. Добавить, так же размешивая, взбитые яйца. Засыпать муку понемногу, все время вымешивая. Когда тесто станет крутым, влить в него растопленное сливочное масло и снова как следует вымесить. Затем накрыть и поставить в теплое место. Дать подойти дважды или трижды, каждый раз обминая тесто. Ложкой брать куски теста и выкладывать на лист, присыпанный мукой. Обваливая каждый колобок в муке, размять его в лепешку, положить на середину мясную начинку, залепить края и положить пирожок швом вниз на противень, оставляя между пирожками промежутки. Когда противень заполнится, дать пирожкам постоять 10 минут, смазать их яйцом, взбитым пополам с водой, и поставить в разогретую духовку. Печь при 200° около получаса (второй противень будет готов быстрее).
- Полпачки дрожжей (50 г), 100 г сахара, 1½ чайные ложки соли, 0,5 л молока, 150 г воды, 3 яйца, 200 г сливочного масла. Количество муки определяется консистенцией теста.
- **Начинка:** фарш из 500 г вареного мяса слегка обжарить без масла. Мелко нарезать 2 небольшие луковицы и обжарить на сливочном масле до золотистой корочки. Порубить 3 крутых яйца и смешать их с луком и фаршем. Если фарш получается слишком сухим, добавить 1–2 столовые ложки мясного бульона.



— Будете мешать, оставлю без обеда.

## AM: Какой

Абдулов! А Леонов, Янковский, Миронов! А музыка, песни! Я могу смотреть этот фильм бесконечно. Великое кино.

А вот что у Короля щи в тарелке не убывают — не замечал. Вообще, если всматриваться в мелочи такого рода — их в фильмах довольно много. Причем в наших гораздо больше, чем в западных. Там на съемках в обязательном порядке присутствует человек (или несколько), отвечающий за то, чтобы из дубля в дубль все происходило естественным путем — щи убывали, одежда и прическа героев не менялись, шрам оставался на одном и том же месте. У нас такой человек, видимо, присутствует не всегда. Или бывает не очень внимательный. А ведь одна сцена может сниматься несколько дней. Поди за всем уследи. В фильме “Вокзал для двоих”, например, Олег Басилашвили начинает монолог в одной рубашке, а заканчивает в другой. Никто практически не замечает. А кино хорошее.

Ну а по поводу простых щей — если уж гнаться за простотой, то можно еще проще: мясо (я бы, кстати, заменил свинину на телячью грудинку) я бы и не вынимал, картошку, морковь и капусту положил одновременно — просто надо картошку и морковь в этом случае порезать как можно тоньше. Вы не поверите — в деревне в чугунок все вообще закладывалось *одновременно*, включая мясо, и ставился чугунок в русскую печь, и часа через два получалось совершенное чудо. А вот на плите так уже не выходит.

К укропу я бы добавил прочей зелени — кто что любит.

По поводу пирожков — уже извинялся: не пекари мы. Кушать люблю, а так — нет.



# Олигарх

Драма Павла Лунгина

*Авторы сценария*

Александр Бородянский

Павел Лунгин

Юлий Дубов

*Оператор* Олег Добронравов

при участии Алексея Федорова

*Композитор* Леонид Десятников

*В ролях:*

Владимир Машков

Мария Миронова

Андрей Краско

Левани Учаниешвили

Александр Балуев

Владимир Стеклов

Марат Башаров

Кинокомпания "Магнат",

группа компаний GP CDP,

кинокомпания СТВ

при участии "Эталон-фильм"

## 2002

По мотивам романа "Большая пайка" Юлия Дубова, одного из сподвижников Бориса Березовского. Исторический перелом для России становится переломом и в судьбе Платона Маковского. Вместе с друзьями он неустанно рвется вверх: кооперативы, предпринимательство, коммерческие схемы — молодой ученый, используя все возможности смутного времени, дорастает до олигарха.





## Фаршированные помидоры



ОЛИГАРХ

- Срезать у помидоров верхушку и ложкой вынуть мякоть. В получившиеся чашечки плотно уложить начинку. Для начинки растереть творог с размолотыми грецкими орехами, затем выдавить чеснок, добавить сливочное масло, измельченную петрушку, соль, черный перец и размешать до однородной пастообразной консистенции. Украсить каждый помидор листиками петрушки и маслиной.
- На 10 помидоров — 300 г творога, 50 г сливочного масла, 100 г грецких орехов, 4 зубчика чеснока, пучок петрушки, соль и перец по вкусу.

132

## Бараньи отбивные котлеты с пикантным соусом



- Отбить порционные бараньи котлеты, сохранив косточку. Натереть солью, перцем, обвалить в муке и слегка обжарить с обеих сторон на сливочном масле вместе с мелко нарезанным луком. Затем залить мясо горячей водой, положить чернослив и тушить под крышкой на слабом огне. Когда мясо будет почти готово, добавить в сковороду сладкое вино, мед, корицу, имбирь и кардамон. При необходимости досолить.
- В качестве гарнира подойдет как вареный, так и жареный картофель или рассыпчатый рис.
- На 5 бараньих отбивных — 1 луковица, 2 столовые ложки муки, 50 г сливочного масла, 100–150 г чернослива, 100 мл сладкого вина, 1 чайная ложка меда, по щепотке корицы, имбиря и кардамона, соль и перец.

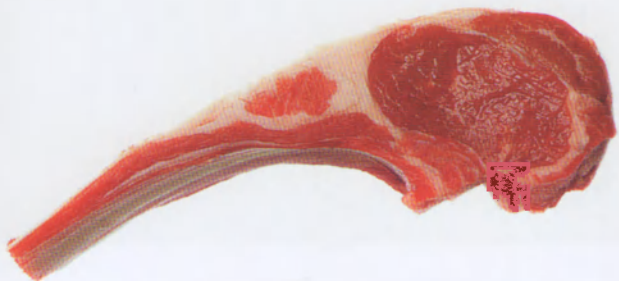
## — Девушка, вы любите холодные шашлыки?

**AM: Вот**

эти фаршированные помидоры — ей-богу, по-моему, наследие нашего тяжелого советского прошлого. Очень было популярно на всяких домашних праздниках. Так же как грибок из половинки помидора в центре салата. Бездна вкуса, омут естества. Когда я представляю себе, что кто-то неизвестно какими руками запихивал творог с грецкими орехами в помидор и еще неизвестно что при этом думал — аппетит частично пропадает. А давайте просто сделаем замазку — только я бы взял брынзу или смешал брынзу с творогом, позвонче будет, добавил бы укропа вместо петрушки, а грецким орехом, может быть, и пренебрег (чеснок и масло — к месту) — и просто поставим ее в розетке на стол, а рядом пусть лежат крупно порезанные спелые помидоры: хочешь — мажь на них сам, хочешь — употребляй отдельно. Больше вариантов, подемократичней как-то.

Теперь бараньи отбивные. Господа! Баранья отбивная — это нонсенс! Ибо если баранина хорошая (скажем, австралийская или липецкая) — корейка и так будет нежнейшая (если только вы ее не пересушите), а если баранина старая или просто плохая — никакое отбивание не поможет, вы уж мне поверьте. Да в корейке молодого барашка и отбивать нечего.

Я больше всего люблю бараньи ребрышки на гриле. А часа за два до этого их надо замариновать: оливковое масло и специи. По поводу специй: на вкус и цвет товарищей нет, я лично использую красный перец, кориандр, зиру и имбирь. Солить уже на гриле и лучше крупной солью. Не пересушить! Розовый сок, исходящий из мяса, — не кровь, а необходимая составляющая качества. Поэтому жарятся ребрышки на жарких углях и быстро. Нет под рукой гриля? Кидайте на раскаленную сковородку (масла в них уже достаточно) или в предварительно разогретую духовку. Впрочем, в духовке не получится — корочки еще не будет, а внутри уже пропечется. Разве что включить режим “гриль” — у кого есть.



# Особенности национальной рыбалки

Комедия Александра Рогожкина

Автор сценария Александр Рогожкин

Оператор-постановщик Валерий Мартынов

Композитор Владислав Панченко

В ролях:

Алексей Булдаков

Виктор Бычков

Семен Стругачев

Сергей Рускин

Вилле Хаапасало

Кинокомпания Film Company СТВ  
при участии "Никола-Фильм"

## 1998

Отправившись на рыбалку, группа товарищей во главе с генералом Иволгиным неожиданно для себя оказывается в Финляндии. Незаконное пересечение границы грозит серьезными последствиями, и компания удирает на родину. Вскоре обнаруживается страшное упущение: за кордоном остались забытыми пятнадцать ящиков любимого национального напитка.





## Пельмени



- Всыпать в муку соль, вылить яйцо, очень холодную воду, растительное масло и замесить крутое и эластичное тесто. Накрывать тесто и дать постоять, пока готовится фарш.
- Смесь свиного и говяжьего фарша заправить очень мелко нарезанным репчатым луком и яйцом, добавить немного молока, посолить, поперчить и вымесить до однородного состояния. На поверхности, присыпанной мукой, раскатать тесто в тонкий пласт и стаканом вырезать кружочки. На середину каждого кружочка положить по 1–1½ чайной ложки фарша, слегка увлаж-

нить края теста водой и тщательно защипнуть. Варить пельмени в кипящей подсоленной воде примерно 10 минут после того, как они всплывут.

- **Тесто:** на 700 г муки — 1 чайная ложка соли, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 столовая ложка растительного масла.
- **Начинка:** на 300 г свиного и 200 г говяжьего фарша — 1 яйцо, 80 г молока, 2 луковицы, 1 чайная ложка соли, перец.
- Подавать пельмени со сметаной, уксусом, острыми закусками. Запивать национальным напитком.



## — Пельмени — всему голова.

### **AM:** Не запивать

национальным напитком (боже упаси!), а *закусывать* национальный напиток

пельменями! Сознаюсь — обожаю пельмени! Иногда даже пробивает ностальгия по доисторическим, советским, в красно-белых сырых картонных пачках по 52 копейки, несмотря на то что коров туда рубили, видимо, вместе с рогами и копытами. Сегодня в магазинах такой выбор пельменей (в том числе и хороших), что мало кому придет в голову вертеть свои. К тому же процесс это долгий и достаточно утомительный. Хотя моя подруга Таня Шлык из города Архангельска (царствие ей небесное) умудрилась слепить за полчаса штук двести. При этом она не раскатывала тесто, а отщипывала небольшой кусочек, одним движением расплющивала его большим пальцем о ладонь, кидала туда пол чайной ложки фарша и молниеносно залепляла. Параллельно она вела оживленную беседу и на руки не смотрела вообще, и пельмешки у нее получались маленькие и ровные, как с конвейера. Я пытался ей подражать, но у меня так ничего и не получилось. Поэтому я предпочитаю другой вариант: посадить за стол трех-четыре подруг (семейный вариант: жену, подругу жены, дочь, тещу), раздать им простые и четкие задания (ты раскатываешь, ты нарезаешь кружочки, ты кладешь фарш, ты залепляешь), а самому снисходительно следить за процессом. Можно тоже чем-нибудь заняться — кипятить воду, например. И всем праздник. Маленький секрет: чтобы пельмени получились сочными, не берите слишком постное мясо, не жалейте лука и, если фарш слишком крутой, — добавьте молока. А вот яйцо, по-моему, не обязательно. Хотя...

Очень вкусны пельмени из судака и щуки. Я кладу в фарш половину сырого лука, а половину — обжаренного. В остальном — все как с мясными. Щука — рыба нежирная, поэтому, жаря лук, масло не экономьте, и пусть оно идет в фарш вместе с луком. В магазине вы эти пельмени вряд ли найдете, так что — рекомендую.



# Полосатый рейс

Эксцентрическая комедия  
Владимира Фетина

Авторы сценария  
Алексей Каплер  
Виктор Конецкий

Главный оператор Дмитрий Месхиев

Композитор Вениамин Баснер

В ролях:  
Евгений Леонов  
Алексей Грибов  
Иван Дмитриев  
Мargarита Назарова  
Алексей Смирнов  
Василий Лановой

“Ленфильм”

## 1961

Почувствительная история о том, что может получиться, если буфетчик назовется дрессировщиком и окажется на одном корабле с тиграми, львами, непослушной обезьяной, суровым старпомом и влюбленной в него отчаянной девушкой.





## Густой флотский борщ без скобяных изделий



● Сварить мясо. Для борща отлично подходят грудинка, край, рулька. При варке добавить целиком репчатую луковицу, корень петрушки. Готовое мясо вынуть и нарезать, кости (особенно в тему будет мозговая кость) с частью мяса оставить в бульоне, вареную луковицу и корень петрушки выкинуть. Отлить полчашки бульона, оставить для заправки. Параллельно с бульоном отварить целиком свеклу, нарезать ее тонкими ломтиками. Тонкими кружочками нарезать морковь, репчатый лук — полукольцами. На сковороде в растительном масле (или свином топленом жире) пассеровать их до прозрачности лука и полуготовности моркови, затем добавить томатную пасту, зелень петрушки и потушить еще 3–4 минуты. В бульон положить картофель, нарезанный кубиками, и капусту, нарезанную “шашками” (примерно 2–2,5 см). Когда картофель и капуста поварятся минут пятнадцать, засыпать в бульон свеклу и содержимое сковороды. Затем положить в кастрюлю кусочки копченой свиной грудинки или корейки (без шкурок). Подогреть на сковороде муку, бы-

стро растереть с маслом, чтобы не было комков, развести оставленным бульоном до однородной полужидкой консистенции и вылить в борщ. Заправить его лавровым листом, черным перцем (горошком), красным перцем, посолить по вкусу, влить уксус, при необходимости добавить сахар. Варить до готовности овощей. Мелко нарезать (или выдавить) чеснок, добавить в кастрюлю, выключить огонь и дать потомиться под крышкой 5 минут.

● При подаче класть в тарелку хороший кусок мяса, сметану, зелень укропа или петрушки (по желанию).

● На пятилитровую кастрюлю — 1 кг говядины, 3 средние свеклы, 4 картофелины, 2 моркови, маленький кочан капусты, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 80–100 г томатной пасты, 200–250 г свиных копченостей, 50 г жира, 1 ½ столовые ложки муки для заправки, 8–10 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 столовая ложка уксуса (3%), по вкусу — соль и сахар, красный перец, 3–4 зубчика чеснока.

— Ну ладно, компот давай.  
А по остальному — голодовка!

## **AM:** Лишний раз убеждаюсь — есть древние базовые блюда. Они — как легенда, которую каж-

дый рассказывает по-своему. Можно так, а можно эдак — все будет борщ.

Но. Если все-таки держаться корней, борщ — украинское блюдо. Так что какая говядина, товарищи? Только свинина, причем с добавлением старого сала. Я, конечно, понимаю, что за время своего существования (а это практически история человечества) борщ стал общим достоянием и варят его и из говядины, и из курицы, и даже без всякого мяса — вегетарианский. В общем, суп из свеклы. И тем не менее.

Далее. Знаменитый цвет борща (один из важнейших факторов) должен достигаться не за счет томат-пасты (не тот это будет цвет), а за счет свеклы. Так вот, если вы ее просто сварите — никакого цвета она вам не даст. Как художник говорю. Поэтому свеклу (сырую) следует нарезать соломкой и потушить в глубокой сковороде на подсолнечном масле с томат-пастой и добавлением уксуса — он-то и сохранит заветный цвет. У нас, художников, он называется крапплак.

Теперь. Помимо базовых составляющих (мясо, свекла, лук, морковь, картошка, капуста) существует масса компонентов, превращающих борщ в произведение искусства. Количество их неограниченно. Надо просто помнить, что борщ — это симфония сладкого, кислого и соленого. А симфония подразумевает гармонию. Поэтому: фасоль (ее надо замочить заранее), оливки, каперсы, сушеная груша или чернослив (или и то и другое), стебель сельдерея, лимон и лимонный сок, сахар. В финале зелень и чеснок. Один мой товарищ из Киева рассказывал про украинскую травку под названием любисток, без которой борщ вообще не борщ. Я так и не смог с ним выяснить, как она выглядит, как называется по-русски и растет ли в наших краях.

Еще раз, не забудьте: лук и морковку обжаривать, свеклу с томат-пастой тушить, все остальное — прямо в котел. И вот еще что: борщ просто обязан быть густым и при своем невероятном цвете — прозрачным. А чтобы он оставался прозрачным, не позволяйте ему бурлить — он должен томиться. Все время пробовать, особенно на финишной прямой — на предмет сладости, кислотности и солености.

Ну а компот — что компот? Он и в Африке компот.

# Приключения Буратино

Музыкальная сказка Леонида Нечаева

Автор сценария Инна Веткина

Главный оператор Юрий Елхов

Композитор Алексей Рыбников

Текст песен

Булата Окуджавы

Юрия Энтина

В ролях:

Дима Иосифов

Таня Проценко

Роман Столкарц

Николай Гринько

Юрий Катин-Ярцев

Рина Зеленая

Владимир Этуш

Ролан Быков

Елена Санаева

Владимир Басов

“Беларусьфильм”

## 1975

Двухсерийный фильм по мотивам сказки Алексея Николаевича Толстого “Золотой ключик, или Приключения Буратино” о приключениях длинноносового деревянного мальчишки — озорного и непослушного, но доброго и справедливого.





## Жареные караси для кота Базилио



- Карасей выпотрошить, удалить жабры, счистить чешую. Натереть каждую рыбу солью, обвалять в муке и положить на сковороду в раскаленное растительное масло. Жарить до появления золотистой хрустящей корочки.
- В "Харчевне трех пескарей" жареные караси лежали на блюде в листьях зеленого салата.

## Спагетти от хозяина харчевни

- В глубокой кастрюле вскипятить воду (на 100 г спагетти — 1 л воды). Не дожидаясь бурного кипения, при появлении первых пузырьков всыпать соль и влить столовую ложку растительного масла, затем класть спагетти. Спагетти не ломать, а ставить в кастрюлю вертикально. По мере смягчения спагетти аккуратно заправить их в воду целиком. Периодически помешивать. Время приготовления всегда указано на пачке, в среднем около 10 минут. Откинуть спагетти на дуршлаг, затем промыть кипятком, дать стечь.
- Брокколи сварить, протереть (или размолоть в блендере) со сливочным маслом и небольшим количеством овощного бульона. Слегка обжарить в оливковом масле мелко нарезанный лук и чеснок (до прозрачности — не более), добавить нарезанные колечками маслины, соль, перец. Подержать еще 2 минуты на слабом огне, добавить пюре брокколи и смешать со спагетти. Выложить все в смазанную маслом форму для запекания. Разложить поверх спагетти несколько маленьких кусочков сливочного масла и нарезанный мелкими кубиками сыр. Посыпать тимьяном, базиликом и легонько перемешать. Разрезать помидорчики черри пополам и положить на спагетти, чуть вдавливая их в макароны. Сверху посыпать пармезаном. Поставить в духовку на 15–20 минут, чтобы верхний слой спагетти начал чуть подрумяниваться.
- Подавать с домашним красным вином.
- На 500 г спагетти — 400 г брокколи, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла, 100 г маслин, 70 г сливочного масла, 100 г сыра, 80 г помидоров черри, 1 чайная ложка базилика, 1 чайная ложка тимьяна, 30 г тертого пармезана. Соль и перец.



# — Хозяин! Три корки хлеба!

**AM:** По поводу сцены, где Алиса и Базилио гуляют за счет Буратино, — ой, молоко ли в бутылке? Очень уж смахивает на

деревенский самогон. Кот-то в кадре, понятно, молочка попросил — детское кино, и вообще... Не знаю, не знаю. Такому кутю не молочко нужно, это точно.

Жареные караси — штука хитрая: рыба необыкновенно вкусная, но страшно костлявая. А что касается меня, то даже если в рыбе имеется одна кость — она непременно застрянет у меня в горле. Когда я маленьким бывал в деревне, там карасей жарили на сковородке, потом заливали сметаной и ставили в русскую печь — довольно надолго. Когда вынимали — мелких костей не оставалось. Думаю, это одно из чудесных свойств русской печи. У меня дома ее нет, я уж пробовал и так и сяк — остаются кости, и все тут. В Бразилии, готовя пиранью (а она очень похожа вкусом и костлявостью на карася), бока рыбы перед жаркой мелко надрезали по диагонали — разрезали кости. Тоже способ.

Про спагетти написаны сотни томов, и я даже несколько теряюсь — глубоко копнуть эту культуру в нескольких строках трудно. В кадре Дуремару подают просто таз сваренных макарон — какие это спагетти? Спагетти — это прежде всего заправка, а их тысячи. Хотите самую простую? Сварите макароны (ну ладно — спагетти!) из твердых сортов пшеницы в большом количестве воды с добавлением ложки оливкового масла. Имейте в виду, итальянцы, с нашей точки зрения, чуть-чуть недодаривают макароны — это-то и отличает настоящие спагетти от всего остального. Откинули на дуршлаг. Нагрели сковородку. Оливковое масло, смесь сладкого и острого красного перца (сушеная) и мелко порезанный чеснок — туда. Зашипело — макароны туда же, перемешать, через минуту подавать.

И еще. Какую бы заправку вы ни задумали, упаси вас бог ставить спагетти в духовку! Нет, если вы хотите получить на выходе макаронную запеканку — тогда пожалуйста, но любой итальянец рассмеется вам в лицо.

Даже Дуремар.

# Приключения Шерлока Холмса и доктора Ватсона: Собака Баскервилей

Детективно-приключенческий фильм  
Игоря Масленникова  
Автор сценария Игорь Масленников  
при участии Юрия Векслера  
Операторы-постановщики  
Дмитрий Долинин, Владимир Ильин  
Композитор Владимир Дашкевич

В ролях: Василий Ливанов, Виталий Соломин,  
Рина Зеленая, Ирина Купченко, Никита  
Михалков, Алла Демидова, Светлана Крючкова,  
Александр Адабашьян, Сергей Мартинсон,  
Евгений Стеблов, Олег Янковский

“Ленфильм”

## 1981

Двухсерийная экранизация одноименной по-  
вести Артура Конан Дойла, третья часть теле-  
визионного сериала по мотивам рассказов о  
Шерлоке Холмсе. Великому сыщику и его верно-  
му другу доктору Ватсону предстоит проникнуть  
в тайну семейного проклятия старинного рода  
Баскервилей.





## Овсяная каша по-английски

## Английская овсяная каша по-московски



- Овсяную дробленую крупу залить водой и варить 30–40 минут на небольшом огне до загустения. Готовую кашу разложить по тарелкам, полить сливками и посыпать сахаром.
- На двух англичан — стакан крупы, 2 стакана воды, сливки и сахар — по вкусу.

- Овсяные хлопья залить смесью холодной воды и молока. Готовить на небольшом огне, постоянно помешивать, пока каша по мере закипания не загустеет. Добавить соль, сахар, при желании — изюм. В каждую тарелку положить по кусочку сливочного масла.
- Порция на двоих — 5 столовых ложек хлопьев, 0,5 л воды, соль — на кончике чайной ложки, 2 чайные ложки сахара.

В обоих случаях количество жидкости, в которой варится овсянка, можно регулировать для достижения желаемой густоты.

## — Овсянка, сэр!

**AM:** Ну, даже не знаю, что тут рассказывать. Я, как и сэр Баскервиль, не отношусь к любителям овсянки, да и вообще каш (исключение составляет гречневая, но это, согласитесь, совсем другая история). Сегодня в продаже появилось такое количество пакетиков с разными вариантами овсянок, которые достаточно залить кипятком — и каша готова, что само выражение “готовить овсянку” уже воспринимается как анахронизм. Так же как и популярная некогда крупа “Геркулес”, из которой эта овсянка готовилась. Лично я покупал “Геркулес”, исключительно когда собирался на рыбалку — хорошая насадка и прикормка для леща.

Так вот. Сорок минут я бы овсянку варить не стал, будь я даже англичанин, — по моему, она превратится в клейстер. Минут пять — вполне достаточно. Овсянка, сваренная на воде и на молоке, — разные вещи. Овсянку можно подсолить или подсластить (кстати, не думайте, что если вы затеяли сладкую кашу, соли совсем не надо: надо, но в меру!). И вообще, если воспринимать овсянку как белый холст, на котором вы решили написать свой этюд, возникает масса вариантов. Навскидку: сухофрукты, цукаты, свежие фрукты и ягоды, мед, стущенка, варенья — это все в одну сторону. А если в другую? Тертый сыр, например, брынза? Я не пробовал. А вам советую — вдруг совершите открытие? Маленький кусочек сливочного масла не повредит.



# Ретро втроем

Мелодрама Петра Тодоровского

*Авторы сценария*

Петр Тодоровский

Тимур Сулейменов

при участии Миры Тодоровской

*Оператор-постановщик* Николай Немоляев

*Композиторы*

Алексей Айги

Петр Тодоровский

*Текст песен* Ларисы Рубальской

*В ролях:*

Елена Яковлева

Сергей Маковецкий

Евгений Сидихин

“Мирабель-фильм”

при участии кинокомпании “Круг”

киноконцерта “Мосфильм”

## 1998

Ремейк фильма Абрама Роома “Третья Мещанская, или Любовь втроем”. Вполне благополучная супружеская чета принимает у себя приехавшего в Москву друга мужа. Между гостем и хозяйкой дома завязывается нешуточный роман. Мужчины не хотят отказываться от своей дружбы и любимой женщины, а героиня — ни от одного из них.



## Греческий салат ПО-МОСКОВСКИ

ПЕТРО ВТРОЕМ



● Сладкий болгарский перец (удачным будет сочетание желтого и оранжевого) очистить от семян и нарезать полукольцами. Очистить огурцы от кожуры и порубить кружочками потолще. Нарвать или крупно нарезать несколько листьев салата. Сверху уложить крупные кусочки помидоров, нарезанную кубиками брынзу (или фету) и маслины. Заправить салат оливковым маслом

и лимонным соком, немного посолить, аккуратно перемешать и выложить в салатницу на листья зеленого салата.

● На 2 болгарских перца — 3 огурца, 4 помидора, листовой салат, 100–150 г брынзы или феты, 100 г маслин, 2–3 столовые ложки оливкового масла, сок из  $\frac{1}{3}$  лимона, щепотка соли.



# — За прекрасного человека и талантливейшего актера!

## **AM:** Греческий

салат как таковой появился у нас относительно недавно — вместе с огромным количеством ресторанов зарубежных кухонь. Во времена советские на столицу нашей Родины и порт пяти морей полагался один китайский ресторан (“Пекин”), один немецкий (“Берлин”) и по одному на столицы братских социалистических стран (“Будапешт”, “Бухарест”, “Прага” и т. д.). Гастрономические представительства Японии, Италии, Испании отсутствовали напрочь. Не загуляешь. Ресторан “Афины” также отсутствовал как класс, и греческая кухня вместе с ним. Впрочем, греческий салат весьма похож на болгарский, так называемый “Чопский”, а ресторан “София” в наличии имелся. Разве что брынзу в этом салате резали не кубиками, а натерли на терке и посыпали сверху.

Лично я все более теплые чувства испытываю немного к другому салату — нашему отечественному южному. Надо взять хорошие большие спелые помидоры, огурцы, сладкий репчатый лук, зелень (петрушка, укроп) и вместительную миску. Лук режем кольцами, огурцы кружочками (если шкурка не горчит — я не чищу), помидоры — можно дольками, но лучше положите помидор на бок и порежьте крутами, стараясь не выдавливать зернышки и сок. Сложили в миску слоями, сверху припорошили рубленой зеленью, посыпали солью (лучше каменной грубого помола) и черным перцем, полили подсолнечным маслом с запахом семечек и (внимание!) небольшим количеством обычного советского девятипроцентного уксуса. Никаких бальзамиков, яблочных и виноградных уксусов — угробите блюдо. Осторожно перемешайте, стараясь не помять помидоры, и зовите к столу. Настоящая летняя еда.



# Родня

Семейная драма

*Режиссер* Никита Михалков

*Автор сценария* Виктор Мережко

*Оператор-постановщик* Павел Лебешев

*Композитор* Эдуард Артемьев

*В ролях:*

Нонна Мордюкова

Светлана Крючкова

Андрей Петров

Иван Бортник

Юрий Богатырев

Федя Стуков

Всеволод Ларионов

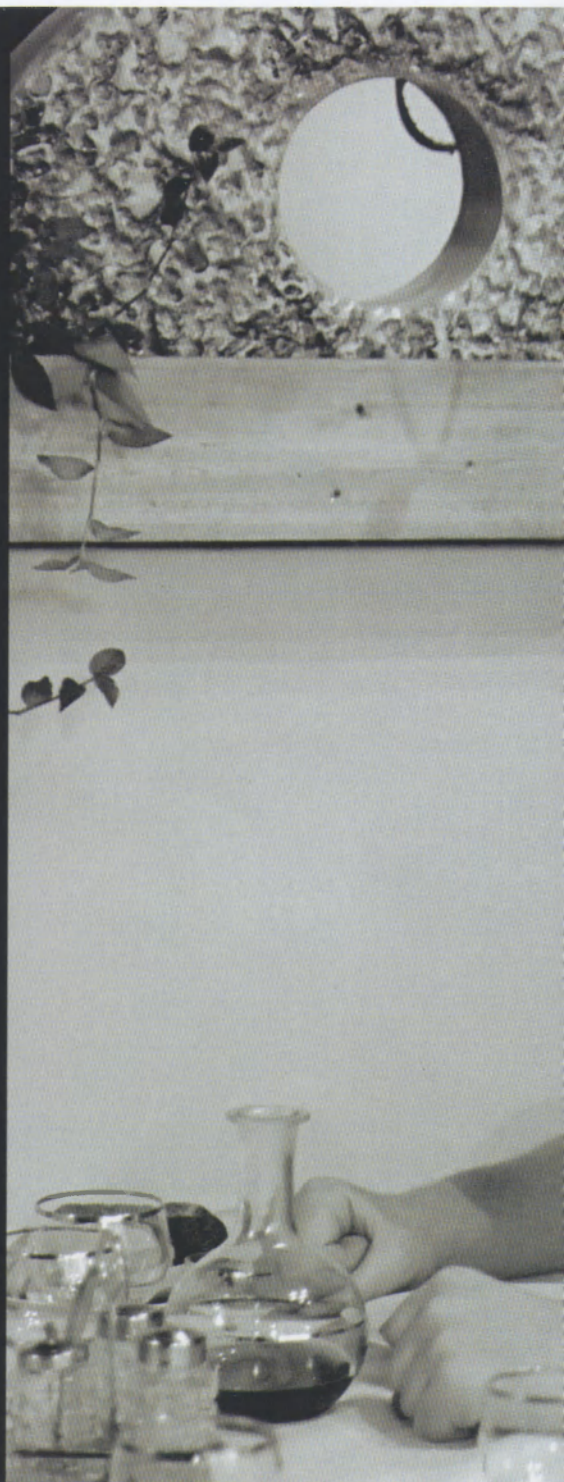
Никита Михалков

Олег Меньшиков

“Мосфильм”

## 1981

Деревенская женщина приезжает в город навестить дочь, внучку, бывшего мужа. Она не понимает и не принимает городские нравы; здешние отношения между людьми кажутся ей ненормальными. Героиня пытается по-своему помочь дочери наладить семейную жизнь, но ее вмешательство только усугубляет проблемы...





## Гороховый суп

РОДНЯ



- Сухой промытый горох залить водой и вместе с мелко нарезанной луковицей поставить вариться на небольшом огне (без крышки!). Через час-полтора добавить в горох свиную рульку или копченую грудинку, ветчину. Нарезать картофель, мелко натереть морковь и варить еще не менее полутора часов, пока суп не приобретет однородную консистенцию. Перед окончанием варки посолить.

- Подают суп с гренками из белого хлеба, нарезанного кубиками и подсушенного в духовке.

- На 500 г копченостей — 300 г гороха, 1 луковица, 1 морковь, 3–4 картофелины, соль по вкусу.

- От общепитовского домашний гороховый суп отличался проваренностью гороха, густотой и ярким ароматом.

## — Ну что ты тут сидишь, как каторжник, казенное ешь!

**AM:** **Вот** не очень люблю этот фильм. При всем моем преклонении перед Нонной Мордюковой и большом уважении к режиссеру Никите Михалкову. Ну простите меня.

Кстати говоря, я бы не рискнул утверждать, что герои фильма употребляют именно гороховый суп — по виду определить невозможно. Ладно, пусть будет гороховый.

Так вот. Я гороховый суп предложу варить немного иначе. Во-первых, горох хорошо бы заранее замочить (в хорошем смысле этого слова). Вообще есть вариант, когда горох, уже сварившийся, перетирается в пюре, и это очень вкусно. Я этого не делаю, но чем мягче будут горошины в финале — тем лучше. Поэтому пусть помокнут подольше. Не неделю, конечно, — они забродят и вместо горохового супа получится отличная бражка. Дальше, предварительно замоченный горох можно варить сразу вместе с копченой рулькой. Кстати, не бойтесь переварить — не переварите. Мой друг великий художник и изрядный кулинар Володя Цеслер ставит это дело на слабый огонек на всю ночь. Лук и морковь я бы предварительно обжарил в растительном масле (на профессиональном языке это называется “отпассеровать”, но мы же с вами дилетанты, верно?). Картошка в принципе, на мой взгляд, не обязательна — особенно если вы не пожалели гороха.

Гренки из белого хлеба будут очень уместны, но рекомендую их сделать по-французски: на сковороде и на сливочном масле. Евреи, не жалейте заварки!



# Самая обаятельная и привлекательная

Лирическая комедия Геральда Бежанова

*Авторы сценария*  
Анатолий Эйрамджан  
Геральд Бежанов

*Оператор-постановщик* Валентин Пиганов

*Композитор* Владимир Рубашевский

*В ролях:*  
Ирина Муравьева  
Татьяна Васильева  
Александр Абдулов  
Леонид Куравлев  
Михаил Кокшенов

“Мосфильм”

## 1985

Наде Ключевой нравится эффектный молодой человек, который трудится за соседним кульманом. Но как обратить на себя его внимание? Помочь Наде берется подруга-психолог, и они разрабатывают программу действий.





## Слоеные пирожки “Маэстро”

## Яблочный пирог “Ноктюрн”



- Хотя героини колдовали над слоеным тестом самостоятельно, в реальности дело это долгое. Для облегчения задачи можно воспользоваться готовым тестом (о чем, следуя заветам фильма, не обязательно оповещать всех).

- Итак, готовые пластинки слоеного теста заморозить, нарезать острым ножом на квадраты и смазать их кромку яичным белком (для склеивания). В центр каждого квадрата положить чайную ложку вишневого (абрикосового или иного) джема, сложить квадрат пополам, треугольничком, и защипать по шву. Смазать пирожки яичным желтком, разведенным в небольшом количестве воды, уложить на противень, смоченный холодной водой, и выпекать при 220° примерно в течение получаса. Первые 10 минут духовку не открывать. Готовые пирожки сильно увеличатся в объеме и приобретут золотисто-коричневатый оттенок.

- На 10 пластинок слоеного теста (450 г) — 200 г джема, 1 яичный белок, 1 яичный желток.

- Этот пирог готовится не в духовке, а на плите в специальной тонкостенной форме для выпечки, которую в прежние времена было принято называть “чудом”.

- Сахар и яйца хорошенько растереть, понемногу добавить сметану и муку, ваниль (по вкусу), разрыхлитель. Все тщательно перемешать. Выложить в “чудо”, смазанное сливочным маслом и обсыпанное панировочными сухариками, оставив в миске чуточку теста.

- Яблоки (лучше сладкие) почистить, нарезать очень мелко, выложить сверху на тесто. Посыпать корицей. К остаткам теста в миске добавить  $\frac{1}{2}$  столовой ложки холодного сливочного масла, 1–2 ложки муки и руками растереть в крупную крошку. Засыпать сверху слой яблок.

- Печь под крышкой в течение 30–40 минут.

- На 2 стакана муки — 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 2 крупных яблока.



— Хорошо, я съем. Если ты мне засчитаешь дежурство.

**AM: Ну вот.** Все хорошо, все правильно. Милейшее кино. Наверняка отличные рецепты. Особенно если тесто из магазина — практически нечего портить, только бы не сгорело. Ну как вам объяснить? Логика тут бессильна. Я в своей жизни редко встречал нормальных, традиционно сексуально ориентированных мужчин, которые бы с удовольствием пекли пироги. Вот и я. Нет, если Родина прикажет — конечно. А вот так, для себя — не мое. Не чувствую этот процесс, ощущаю себя на вражеской территории. Есть вещи, которые категорически не должна делать женщина: грузить шпалы, бортировать колеса грузовиков, командовать батальоном спецназа, жарить шашлык. А есть вещи, которые не должен делать мужчина. Может, но не должен, понимаете? Печь пироги, например. Возможно, я не прав. Но хрен меня кто переубедит.



# Семнадцать МГНОВЕНИЙ ВЕСНЫ

Приключенческий фильм Татьяны Лиозновой

Автор сценария Юлиан Семенов

Оператор Петр Катаев

Композитор Микаэл Таривердиев

Текст песен Роберта Рождественского

*В ролях:*

Вячеслав Тихонов

Леонид Броневой

Олег Табаков

Ростислав Плятт

Евгений Евстигнеев

Екатерина Градова

Леонид Куравлев

Лев Дуров

Валентин Гафт

Василий Лановой

Юрий Визбор

Текст читает Ефим Копелян

Киностудия имени М. Горького

## 1973

Двенадцатисерийный телефильм по мотивам одноименного романа Юлиана Семенова. Конец Второй мировой войны. Советский разведчик Максим Максимович Исаев (он же штандартен-фюрер СС Штирлиц) выясняет, кто из главарей Третьего рейха готовит тайные переговоры с союзниками за спиной Советского государства.





## Печеная картошка от Штирлица



- Картофелины (лучше небольшие или средние) тщательно вымыть. Разрезать пополам вдоль — вместе со шкуркой. Положить на противень (или решетку) шкуркой вниз. Срезы слегка смазать оливковым маслом. Посыпать крупной солью, тмином и сухими травами — тимьяном, базиликом и душицей. Поставить в духовку при температуре 220°. При наличии режима гриль готовится 20–25 минут, в обычном режиме — чуть

дольше. Подрумянившуюся картошку выложить на деревянную разделочную доску и есть вместе со шкуркой. Очень вкусно с салатом из свежих овощей и зелени, с чаем, с вином.

- Количество картофелин — по аппетиту едоков. На 7–8 небольших картофелин — 2 чайные ложки оливкового масла, ½ чайной ложки соли, 1 чайная ложка тмина, примерно по 1,5–2 щепотки трав — их количество подбирается по вкусу.

## — А вас, Штирлиц, я попрошу остаться.

**АМ:** Ох,

не знаю, не знаю... Фильм, конечно, великий, но тут, по-моему, художественный вымысел возобладал над правдой жизни. И дело не в том, как штандартенфюрер Штирлиц широко отмечает День Красной армии. Просто, боюсь, печеная картошка в камине не получится, зря он перемазался. Камин — это вам не костер: в нем большая тяга, поэтому угли быстро догорают и остывают, горячей золы не будет. К тому же, честно говоря, картошка, печенная в золе костра, — сильно мифологизированное пионерское удовольствие. Еще понятно — на природе, когда нет выбора... Да и то получается она сплошь и рядом то недопеченая, а то вовсе сгоревшая, и замучишься обдирать раскаленную обугленную оболочку толщиной в палец, и извозишься весь, прежде чем получишь комочек печеного картофеля величиной с вишенку. В общем, чушь собачья.

А вот в домашних условиях вариантов больше. Удивительно — мы в юные годы пекли в духовке картошку именно так: разрезав пополам, смазав место разреза подсолнечным маслом (откуда оливковое?), посыпав солью и приготовив в качестве соуса майонез с давленным чесноком. Еще и Штирлица не было на наших черно-белых экранах, а блюдо это называлось “Тоска по Родине”. Странно, правда?

Или, скажем, такой вариант, очень романтичный. Точно так же пополам режем картошку, солим. Потом берем сало и нарезаем тонкими ломтиками где-то 5 на 4 сантиметра. Теперь деревянной зубочисткой протыкаем ломтик сала в двух местах, сверху и снизу, чтобы получились мачта и парус. Вонзаем эту мачту с парусом в срез полукартофелины — получился кораблик. Казалось бы, чудовищная пошлятина, вроде грибочка-мухомора из яйца и половинки помидора посреди салатницы и чтобы майонезом на шляпке белые пятнышки... Погодите. Достаньте из духовки противень (а духовку уже можно греть), смажьте его слегка растительным маслом, установите на него наши кораблики (если заваливаются набок, снизу картошку можно тоже чуть-чуть подрезать для устойчивости). Задвигайте в духовку. И вы увидите, что при всем гнилом романтизме блюдо задумано очень технологично: сало плавится, равномерно заливает картофельный срез, и минут через тридцать мы имеем румяную, запеченную и обжаренную в сале картошечку со шкваркой на палочке. Очень органично смотрится в соседстве с запотевшим графинчиком. А какой-нибудь адмирал при виде такой флотилии может и разрыдаться.

# Служебный роман

Лирическая комедия Эльдара Рязанова

Авторы сценария  
Эмиль Брагинский  
Эльдар Рязанов

Главный оператор Владимир Нахабцев

Композитор Андрей Петров

В ролях:  
Алиса Фрейндлих  
Андрей Мягков  
Светлана Немоляева  
Олег Басилашвили  
Лия Ахеджакова

“Мосфильм”

## 1977

Двухсерийный фильм по пьесе Эльдара Рязанова и Эмиля Брагинского “Сослуживцы”. Когда скромный сотрудник статистического учреждения начал ухаживать за некрасивой и немолодой начальницей, он хотел всего лишь немного подняться по служебной лестнице. Но вскоре герой понял, что влюбился по-настоящему.





## Салат осенний с редькой

## Зеленый салат со сметаной и яйцом



- Редьку, морковь, яблоко вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Массу хорошенько перемешать и добавить измельченный чеснок и цедру лимона. Сок лимона также можно выжать в салат, немного посолить и снова перемешать.
- На 1 небольшую редьку — 1 средняя морковь, 1 антоновское яблоко, 1–2 зубчика чеснока,  $\frac{1}{4}$  лимона,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки сухой цедры или цедра с  $\frac{1}{4}$  лимона.
- Приготовить заправку из сметаны с уксусом. Для этого смешать сметану с солью, перцем, уксусом и сахаром: на  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны —  $1\frac{1}{2}$  столовые ложки уксуса, 2 чайные ложки сахарной пудры, соль и перец по вкусу.
- Нарезать вымытый и обсушенный зеленый салат (ножом, как резали в семидесятые) или нарвать листья руками (как принято сейчас). Сваренные вкрутую яйца нарезать тонкими ломтиками и смешать со сметанной заправкой. Все перемешать, уложить в салатник, украсить кружочками свежих огурцов и посыпать мелко нарезанными укропом и петрушкой.
- На 300 г зеленого салата — 1 свежий огурец, 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  стакана сметанной заправки.



— Туда надо добавлять тертое яблочко.

**AM: Здесь сложно.** Совершенно невозможно разглядеть, что они там жрут.

Рязанову было гораздо важнее показать символы благосостояния на столике у Самохвалова — бутылки из “Березки”: кампари, виски, экспортная “Столичная” с “винтом”. Такое — только на чеки Внешпосылторга. Как же быстро мы забываем всё хорошее! Кстати, камлари под салатки — это очень по-нашему. Прямо пахнет семидесятыми.

По поводу салата, в который Немоляева добавила бы тертое яблочко: скорее всего, это действительно салат из редьки с морковкой. Не форшмак же. Не исключено, что чеснок по той же причине в салате отсутствует, зато добавлен майонез — наше всё праздничного стола советской поры. Хотя без майонеза, с лимоном и чесноком — конечно, поэлантнее.

Во второй сцене, в гостях у Калугиной, кое-что видно. Небогато, простенько. Очень похоже на правду тех лет. “Я тебя слепила из того, что было”. Стол очень точно характеризует героиню на данном этапе ее духовного развития, поэтому я не решусь предположить, что она замахнулась на такую изысканную заправку — сметана, соль, перец, уксус, сахар... Скорее всего, забухала туда сметаны в чистом виде или майонеза — за чем была меньше очередь. Хотя... Судя по тому, что героиня к концу фильма раскрывается как женщина, может, что-то женско-кулинарное в ней и дремало. Может, и с уксусом.

Что касается меня, то всем салатам (за исключением ностальгического советского праздничного, который непонятно с какого перепугу назывался “оливье”) я предпочитаю исходные материалы прямо на столе: помидоры, огурцы, редис, зелень, сыры — да что хотите! Выбирайте по своему вкусу, смешивайте (или не смешивайте) в удобных вам пропорциях, добавляйте любимую заправку. Будьте сами кузнецами своего счастья!



# Собачье сердце

Трагифарс Владимира Бортко

Автор сценария Наталия Бортко

Оператор-постановщик Юрий Шайгарданов

Композитор Владимир Дашкевич

Текст песен Юлия Кима

*В ролях:*

Евгений Евстигнеев

Владимир Толоконников

Борис Плотников

Нина Русланова

Ольга Мелихова

Роман Карцев

“Ленфильм”

## 1988

Двухсерийный телефильм по одноименной повести Михаила Афанасьевича Булгакова, жанр которой сам автор определил как “Чудовищная история”.





## Грибной жульен Дарьи Петровны



● Свежие грибы почистить, промыть и отварить в течение 7–10 минут, затем мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Добавить мелко нарезанный лук. Когда он станет прозрачным, а грибы подрумянятся, посолить, поперчить, перемешать и посыпать сверху мукой. Через пару минут (сковорода стоит на небольшом огне) положить в сковороду сметану. Когда она начнет слегка побулькивать, снять сковороду с

плиты, разложить в порционные кокотницы или маленькие горшочки, посыпать сверху тертым твердым сыром и поставить в духовку минут на десять. Румяная сырная корочка — признак готовности жульена.

● На 400 г грибов — 1 луковица, 1–2 чайные ложки муки, 4–5 столовых ложек сметаны, 150 г тертого сыра, соль, перец по вкусу.

— А теперь мгновенно вот эту штучку...

## AM: Огромная

любовь и к книге Булгакова, и к фильму Бортко (заметьте — редчайшее явление, когда и книга и фильм исключительно хороши!) заставляет предельно скрупулезно отнестись к вышеозначенной сцене. Диалог Борменталья и профессора Преображенского по поводу водки (а согласитесь, вам там не все понятно!) прекрасно расшифрован в книге Б. Родионова “Полугар — водка, которую мы потеряли”. “Новоблагословенная” — название улицы (ныне Самокатная), где располагался первый советский завод по производству монопольной водки. Еще называли ее в народе “рыковкой” по имени наркома Рыкова, инициатора производства. Крепости она была около 36 градусов (30 — со слов Борменталья — это, видимо, большевики разбавили). Сорокаградусной, кстати, она стала вскоре для удобства бухгалтерии — проще считать соотношение спирта и воды, и Менделеев тут ни при чем. Под “английской водкой” Булгаков в данном случае имеет в виду какую-то настойку, а то и виски, так как водка в графинчике, со слов автора, окрашена. Что за волшебная горячая закуска, которой восхищается профессор, — клянусь, не знаю. В фильме это действительно похоже на жульен, но у Булгакова это не жульен, совершенно точно. Во-первых, Зина вносит крытое блюдо, на котором что-то шкворчит. Жульен так не подают, и он не шкворчит. У пса начинается обильное слюноотделение. Это от грибов-то? Сомневаюсь. Ему и осетрина не понравилась (по книге) — привередливый, сволочь. А эту штучку сожрал. Так что речь идет, поверьте мне, о мясной закуске. Обратимся к тексту: “Что-то похожее на маленький темный хлебик” — что это напоминает? Осмелюсь предположить, господа, что речь идет либо о горячем паштете из дичи, либо, скорее всего, о жареных потрошках. Например, о жареной гусиной печенке. Знаете почему? Потому что у великой Елены Молоховец, куда я не поленился заглянуть, сказано, что “из гусиных печенок готовится очень вкусная закуска”. Рецепт предельно прост: замочить гусиные печенки на час в молоке, разогреть на сковороде столовую ложку масла, обжарить печенки целиком с мелко изрубленной луковицей. Молоховец рекомендует жарить 8–10 минут. Я настаиваю на 3–4 минутах, иначе пересушите. Соль и перец по вкусу. Подавать горячими на шкворчащей сковороде.

А жульен вы потом съедите отдельно, ладно? Да и не под водку он, поверьте.

# Театр

Двухсерийный кинороман Яниса Стрейча

Автор сценария Янис Стрейч

Оператор-постановщик Харий Кукелс

Композитор Раймонд Паулс

В ролях:

Вия Артмане

Гунар Цилинский

Эльза Радзиня

Ивар Калныньш

Петерис Гаудиньш

Рижская киностудия

## 1978

По одноименному роману Сомерсета Моэма. Блистательная актриса Джулия Ламберт подлинные чувства и страсти переживает на сцене, а жизнь ее самой и ее окружения похожа на хорошо разыгранный спектакль, где главное — не выйти из роли.



## Бифштекс с луком для Джулии Ламберт



ТЕАТР

● Кусок говяжьего филе в палец толщиной отбить, натереть солью и бросить на сковороду в раскаленное сливочное масло. Поперчить. Подержать минуты три на большом огне и обложить толсто нарезанными кольцами белого репчатого лука. Примерно через такое же время (бифштекс должен хорошо подрумяниться, но не начать пригорать) перевернуть мясо, слегка поперчить вторую сторону и продолжать жарить на сильном огне. Как только подрумянится вторая сторона,

огонь сделать средним и довести бифштекс до желаемой степени прожаренности. Ни в коем случае не пересушить. Лук при необходимости аккуратно перевернуть. Подавать можно как на сковороде, так и на тарелке. Во втором случае полить бифштекс маслом. И не забыть жареный картофель.

● На один бифштекс — 150–200 г мяса, 1 луковица, сливочного масла не жалеть, соль и черный перец по вкусу.



# — Я не ела жареный картофель уже целых десять лет!

## AM: **Забавно.**

Слово “бифштекс” уходит в прошлое. Безвозвратно. Теперь это блюдо называется “стейк”. И правильно: “beefsteak” — это стейк из говядины. А других и не бывает. Господа! Что это за “кусоч говяжьего филе”? Филе — это там, где нет костей? Возвращаемся во времена Общепита? “Котлеты гов.”? Стейк готовится из совершенно определенной части говяжьей туши, и, независимо от того как он называется — “prime rib”, “ribeye” или как-либо еще, — мясо берется из различных секций позвоночно-реберной части. Еще есть филе-миньон, он делается из вырезки — она расположена там же. Про остальное “филе”, как вы говорите, забудьте.

Не вздумайте отбивать. Это вам не отбивная. Сама же героиня в этой же сцене говорит, что терпеть не может отбивные!

Классический американский стейк готовится из предварительно замороженного и правильно (медленно!) размороженного мяса. Считается, что мясо должно пройти ферментацию. Я люблю стейк из охлажденного мяса, но при этом очень важно, чтобы животное, давшее вам это мясо, прожило красивую, легкую и не очень долгую жизнь. Австралийская зерновая говядина стоит в магазинах бешеные деньги, но я понимаю почему. Я уверен, что на корове из Австралии не пахали, ее не били и даже не грубили ей при жизни. За наших я не уверен. Вам решать.

Лук жарьте отдельно. Хотите, чтобы он был особенно хорош, — слегка посыпьте его мукой и уже на сковороде — сахаром. Попытайтесь жарить в одной сковороде с мясом — либо лук сгорит, либо мясо не дожарится.

Солите стейк уже на сковороде крупной морской солью. Не пересушите! Есть люди (преимущественно женского пола), уверенные, что прозрачный розовый сок — это кровь, поэтому просят довести мясо до состояния подошвы. Не расстраивайтесь — это не лечится. Ну не всем дано видеть прекрасное. Пусть тихо встанут из-за стола и идут в “Макдоналдс”.

А вам — приятного аппетита! (Идиотское выражение, кстати — аппетит не может быть неприятным. Он может быть хорошим или плохим. Я думаю, это неточный перевод с французского *bon appétit*, что конечно же означает “хорошего аппетита”!)



# Тот самый Мюнхгаузен

Трагикомическая фантазия Марка Захарова

Автор сценария Григорий Горин

Оператор-постановщик Владимир Нахабцев

Композитор Алексей Рыбников

Текст песен Юрия Энтина

*В ролях:*

Олег Янковский

Инна Чурикова

Елена Коренева

Игорь Кваша

Александр Абдулов

Леонид Ярмольник

Юрий Катин-Ярцев

Леонид Броневой

Семен Фарада

Всеволод Ларионов

“Мосфильм”

## 1979

Двухсерийный телефильм — самая правдивая история жизни барона Карла Фридриха Иеронима фон Мюнхгаузена, изложенная Григорием Гориным.



## Утка с черносливом и курагой

ТОТ САМЫЙ МЮНХГАУЗЕН



- Натереть потрошеную утку солью снаружи и изнутри. Отрезать крылья и шею. Начинкой послужит утиная печенка, промытые чернослив и курага: ими нужно плотно набить брюшко птицы. При необходимости зашить хлопчатобумажной ниткой или сколоть деревянными зубочистками. На дно гусятницы налить немного растительного масла. Положить тушку в гусятницу спинкой вниз, слегка обжарить на плите, полить выделившимся соком и жиром, добавить в гусятницу нарезанную крупными кусками картошку и отправить в духовку. В процессе приготовления несколько раз полить образующимся соком. Если птица

слишком рано подрумянится сверху, накрыть крышкой или фольгой. Запекание средней утки (пока при прокалывании не перестанет выделяться красноватый сок) займет приблизительно 1,5–2 часа при 220°.

- Готовую птицу разрезать на куски. Гарнир — запеченная вместе с уткой картошка вперемешку с курагой и черносливом, политая соком со дна гусятницы.
- На двухкилограммовую утку — примерно по 150 г чернослива и кураги, 1,5 кг картофеля, 1–2 столовые ложки растительного масла, соль.

— Утка. С яблоками. Она, кажется, хорошо прожарилась.

**AM:** **Много раз** пытался я назвать моего любимого артиста Олега Ивановича Янковского в программу “Смак” — так и

не зазвал. Хотя тот напрямую не отказывался и даже планировал повторить в передаче трюк с подстрелом утки. Так и не пришел. Есть такие артисты — они занимаются только своим главным делом: играют в театре и снимаются в кино, а в телепередачу их калачом не заманишь — не любят зазря светить лицом. Честь им и хвала за это. Ну да ладно.

А по поводу утки — все в рамках традиции. Я бы, правда, в порядке варианта предложил курагу с черносливом (а почему, кстати, именно курагу с черносливом? Можно: а) по отдельности, б) с изюмом, в) с сухими яблоками и грушами и вообще с любыми сухофруктами — утка ко всему подходит) замешать с рисом, слегка недоваренным, а вот картофель упразднить. Рис прекрасно вберет в себя аромат и утки, и фруктов. Можно просто (как, кстати, рекомендует сам барон в фильме) использовать яблоки (лучше антоновку, тогда уже без всякого риса), слегка посыпав их сахаром и корицей. При отсутствии утятницы все это можно отлично приготовить в фольге — только заворачивайте тщательно, иначе жир протечет, начнет подгорать на противне, надымите и испортите себе весь вечер.



# Три ТОЛСТЯКА

Фильм-сказка  
Алексея Баталова  
Иосифа Шапира

Авторы сценария  
Алексей Баталов  
Михаил Ольшевский

Главный оператор Сурен Шахбазян

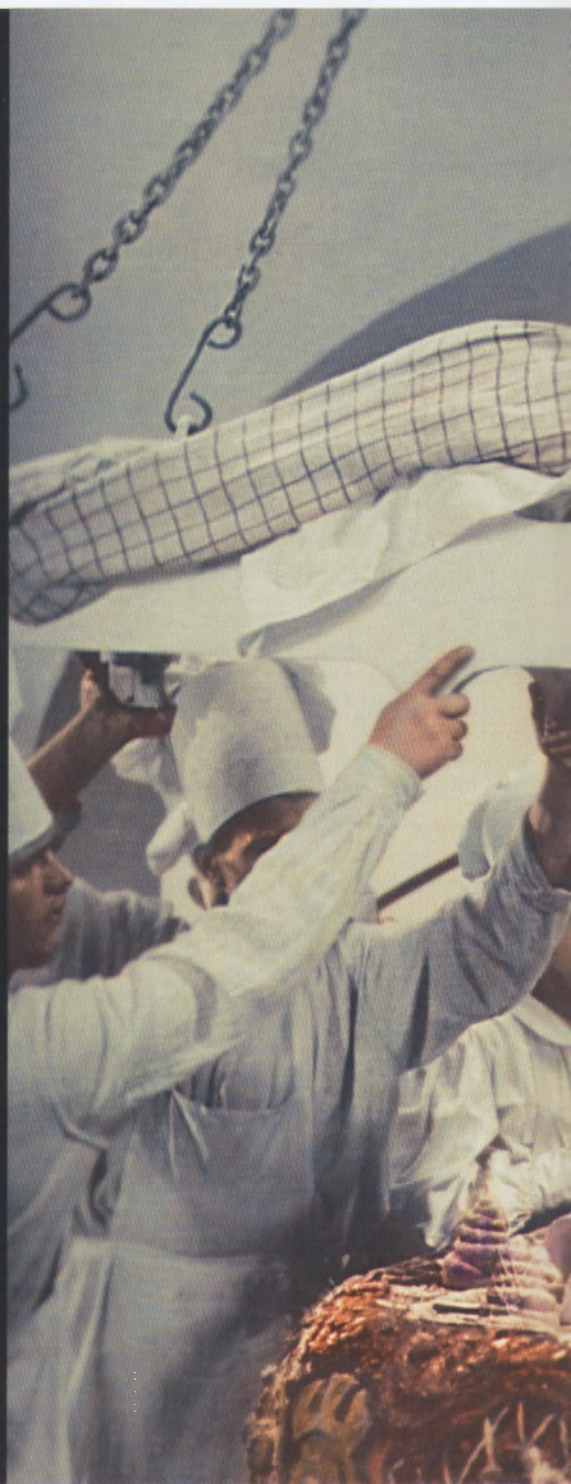
Композитор Николай Сидельников

В ролях:  
Лина Бракните  
Петя Артемьев  
Алексей Баталов  
Валентин Никулин  
Рина Зеленая  
Роман Филиппов  
Евгений Моргунов

“Ленфильм”

## 1966

По мотивам одноименной повести Юрия Олеши. Канатоходец Тибул, девочка-акробатка Суок и их друг доктор Гаспар Арнери помогают своему народу избавиться от тирании жадных и жестоких правителей-толстяков.





## Песочные корзиночки с ягодами для Суок



- Приготовить песочное тесто. Для этого просеянную муку и сахар перемешать, добавить масло кусочками, яйцо, ванилин и замесить тесто. Скатать тесто в шар, накрыть и дать ему полежать в прохладном месте не менее 30 минут. (Можно оставить на сутки в холодильнике.)
- Корзиночки удобно печь в специальных формочках. Раскатать тесто в пласт толщиной в полсантиметра, вырезать кружочки немного большего размера, чем формочка. Уложить в формочку кружок теста, вдавить, подровнять края, перенести формочки на противень и поставить в духовку на 15 минут, пока тесто не станет золотистым. Готовые корзиночки вынуть из формочек, остудить и покрыть их дно холодным молочным кремом, а на него положить свежие ягоды (например, виноград, клубнику, малину) или ломтики консервированных фруктов. Сверху полить полужестким желе и поставить на холод.

- **Молочный крем:** во взбитые с сахаром яичные желтки осторожно добавить муку, размешать до однородности, постепенно доливая молоко. Постоянно помешивая, довести до кипения и варить несколько минут. Когда крем начнет остывать, добавить масло, заправить ванилином, размешать и оставить остывать.
- Неплохое апельсиновое или лимонное желе получится из готовой пачки.
- **Тесто:** на 2 ½ стакана муки — 200 г сливочного масла, ½ стакана сахара, 1 яйцо, немного ванилина.
- **Крем:** на 1 стакан молока — 3 яичных желтка, 3–4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки муки, 40–50 г сливочного масла, ванилин. 500 г свежих ягод.



## — Что делает в креме этот идиот?

**AM:** Да, торт в картине сделан шикарно. Конечно, он не целиком настоящий — по периметру бутафория (весьма, впрочем, натурально выглядит), в середине — емкость, в которую должен поместиться продавец воздушных шаров (мы ее не видим), и поверху — скорее всего, украшения из настоящего крема и бисквитов. Я думаю, во времена, когда снимался этот фильм, было проще пригласить настоящего кондитера, который помог бы решить задачу, чем придумывать какую-то химию. Вообще сцена сделана очень добротна. Суок тоже жрет настоящие пирожные. В такие моменты я всегда представляю себе состояние артиста, когда пошел двенадцатый дубль и надо, как в первый раз, убедительно изображая зверский голод, схватить это пирожное и жадно откусить от него половину, а у тебя внутри уже одиннадцать таких половинок, и смотреть на двенадцатую просто нет никаких сил, а режиссер кричит: “Мотор! Больше голодной страсти! Стоп! Еще раз!”

Говорите — легкая профессия у артиста? Ну-ну.



# Трое в лодке, не считая собаки

Музыкальная комедия Наума Бирмана

Автор сценария Семен Лунгин

Оператор-постановщик Генрих Маранджян

Композитор Александр Колкер

Текст песен Кима Рыжова

В ролях:

Андрей Миронов

Михаил Державин

Александр Ширвиндт

Лариса Голубкина

Алина Покровская

Ирина Мазуркевич

Зиновий Гердт

Татьяна Пельцер

“Ленфильм”

## 1979

Двухсерийная экранизация одноименной повести Джерома Клапки Джерома о том, как трое милейших лондонских джентльменов, совершенно не приспособленных к походной жизни, отправились путешествовать по Темзе.





## Ирландское рагу

ТРОЕ В ЛОДКЕ. НЕ СЧИТАЯ СОБАКИ



● Нарезать баранину кубиками, сложить их в кастрюлю или глубокий сотейник, посолить, поперчить, положить лавровый лист и тимьян. Туда же высыпать нарезанный мелко лук (большую его часть) и залить все холодной водой так, чтобы она на палец покрывала мясо. Закрывать крышкой и тушить на слабом огне, пока мясо не станет мягким. Затем добавить нарезанный крупными кубиками картофель и остальной лук. Чтобы избежать подгорания, кастрюлю лучше время от

времени встряхивать (мешать не принято). При необходимости добавить немного воды (лучше кипятка). Блюдо будет готово, когда картошка “разбредется”. В финале посыпать ирландское рагу измельченной зеленью петрушки.

● На 1 кг баранины — 1 кг картофеля, 400 г лука, 1–2 лавровых листа, 1 чайная ложка сухого тимьяна или 2–3 веточки свежего, соль, перец, ½ пучка петрушки.

# — Джордж как никто готовит ирландское рагу!

**AM: Давайте-ка** я вам предложу свой рецепт рагу. Можем при желании называть его ирландским. Баранину я сначала слегка обжариваю — до появления корочки. Если у вас нет казанчика, то придется обжарить ее на сковороде, а потом сложить в кастрюлю. У меня казанчик есть, поэтому все делается сразу в нем. Обжариваю я без масла — баранина сама даст жирок. Потом в казан добавляется порезанный репчатый лук, картошка (чищу и режу пополам, не мельче, а если не крупная — можно не резать вовсе), чеснок (можно целыми зубчиками, а можно порезать, но тогда добавить его позже), мелко нарезанный бекон (немного, да и не обязательно), можно чернослив или курагу, можно даже мелко порезанный лимон с кожурой (совсем немного). Теперь надо все это дело залить горячей водой — чтобы покрыть полностью, накрыть крышкой и оставить на небольшом огне. Картошка должна не просто свариться, а размягчиться максимально, при этом не превратившись в пюре. Соль, сахар и специи по вкусу. Очень домашняя, тяжелая, сытная и позитивная еда. Естся ложкой из глубокой тарелки и являет собой идеальное сочетание первого и второго блюда. Не испытывал этот продукт ни на одном ирландце, но что-то мне подсказывает, что они безоговорочно примут это блюдо за свое. Хотя я всю жизнь считал, что это жаркое из баранины. Но дело ведь не в названии, верно? Не будем формалистами.

А фильм смешной. Хотя книжку я люблю больше.



# Формула любви

Ироническая эксцентрическая мелодрама  
Марка Захарова

Автор сценария Григорий Горин

Оператор-постановщик Владимир Нахабцев

Композитор Геннадий Гладков

Текст песен Юлия Кима

*В ролях:*

Нодар Мгалоблишвили

Елена Валюшкина

Александр Михайлов

Александр Абдулов

Семен Фарада

Татьяна Пельтцер

Александра Захарова

Леонид Броневой

Николай Скоробогатов

“Мосфильм”

## 1984

По повести Алексея Николаевича Толстого  
“Граф Калиостро”. Безмятежную жизнь барской  
усадьбы взбудоражило появление загадочного  
графа Калиостро и его свиты. Влюбленный в  
мраморную статую юный герой ждет чуда, и чудо  
случается.



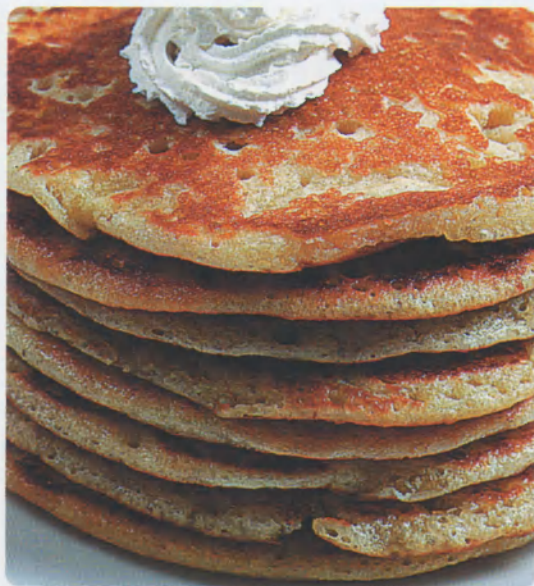


## Тегушкина куриная лапша



- Сварить курицу, вынуть из бульона и дать остыть. Бульон процедить и снова поставить на огонь. Засыпать в бульон мелко нарезанный лук, бросить черный перец. Картофель порезать тоненькими ломтиками, положить в закипевший бульон. Одновременно добавить нарезанный тонкими кружочками корень петрушки и нарезанный маленькими кубиками кусок корня сельдерея. Дать повариться минут 10 и засыпать в кипящий бульон лапшу. Через 10 минут попробовать: как только лапша станет мягкой, суп готов.
- Куриную грудку мелко покрошить и понемногу добавлять в тарелки вместе с зеленью укропа.
- На 3 л бульона (из одной курицы) — 1 маленькая луковица, 5 горошин черного перца, 3 средние картофелины, 1 корень петрушки, 50 г клубня сельдерея, 200 г лапши.
- Домашнюю лапшу вполне можно заменить готовыми макаронными изделиями, однако приготовить ее самостоятельно не сложно.
- Из 1 стакана муки, 1 яйца и щепотки соли замесить крутое тесто, постепенно подливая воду (от четверти до трети стакана). Тонко раскатать его, посыпать мукой и нарезать полосками (традиционно — шириной в вершок, годится и 5–6 см). Пересыпая мукой полоски, сложить их в стопки и нашинковать потоньше. Рассыпать и дать немного подсохнуть, затем рукой или через сито стряхнуть муку. Лапша готова — можно засыпать в бульон.

## Фимкины оладьи



- Растереть дрожжи с сахаром и солью. Дать постоять. Затем медленно влить чуть тепкое молоко, перемешивая с дрожжами. Высыпать стакан муки, размешать и дальше понемногу добавлять муку, постоянно вымешивая, пока тесто не получится немного гуще, чем для блинов, и более жидким, чем для пирогов. Хорошо вымешенное тесто закрыть и поставить в тепло. Когда поднимется, размешать и снова оставить подниматься. Печь на разогретом подсолнечном масле. Выкладывать тесто на сковороду ложкой; как только оладьи подрумянятся с одной стороны, быстро переворачивать.
- Готовые оладьи складывать в миску горкой и подавать со сметаной, с медом, с вареньем — по желанию.
- На 30–40 г прессованных дрожжей — ½ чайной ложки соли, 1 десертная ложка сахара, 1 ½ стакана молока, мука (более 1 стакана, точнее подскажет тесто), подсолнечное масло для жарки.



# — Сиротка, значит. Хочешь большой, но чистой любви?

## AM: Обожаю

фильмы Марка Захарова. Это безотносительно к тому, как в них замешана кулинария. А вот по поводу рецептов и сказать-то нечего.

Ну, куриная лапша. Лично я при всей любви к вареной курице такой суп ни разу не готовил. Ибо считаю сочетание мяса, картошки, теста и бульона уж очень неправильным — в смысле тяжести. Да нет, ешьте на здоровье. Все там вроде верно написано.

Оладьи. Тоже не мое — не баранья нога. Блины, было дело, на Масленицу жарил. Оладьи, как я уже рассказывал, у нас в семье иногда пекла бабушка. Поедались под чай со стуженкой или вишневым вареньем — райское наслаждение.

А по поводу блинов — сегодня при наличии блинной муки тесто может замесить кто угодно: сыпь да размешивай. Проблема в другом, блин должен быть тончайший, весь в сквозных кратерах — и при этом переворачиваться на сковородке легко. Знаете, как в цирке: резкое движение руки — и блин подлетает вверх, переворачиваясь в воздухе. Я умею! И дело тут не в тесте, а в сковороде.

Вы не поверите — до сих пор на больших рынках продают старые, видимо еще советские, чугунные сковородки, завернутые в страшную промасленную бумагу, как снаряды. Это то, что нужно. С нее надо тщательно смыть танковое масло, потом прокалить на огне с подсолнечным, опять помыть и тщательно протереть солью. Вот теперь сковорода готова — и к блинам, и к картошке, и к мясу, и к чему угодно. Я совсем не ортодокс в плане кухонных инструментов, но есть же какие-то вещи.



# Ширли-мырли

Эксцентрическая комедия  
Владимира Меньшова

*Авторы сценария*  
Владимир Меньшов  
Виталий Москаленко  
Андрей Самсонов

*Оператор-постановщик* Вадим Алисов

*Композитор* Тимур Коган

*В ролях:*

Валерий Гаркалин  
Вера Алентова  
Инна Чурикова  
Игорь Угольников  
Армен Джигарханян  
Нонна Мордюкова  
Олег Ефремов  
Олег Табаков  
Любовь Полищук  
Леонид Куравлев  
Ролан Быков  
Евгений Весник  
Александр Панкратов-Черный

Кинокомпания "Мосфильм"  
Киностудия "Жанр"

## 1995

Похищен огромный алмаз. И закручивается история, по ходу которой, на радость вечно нетрезвой маме, воссоединяются не знавшие о существовании друг друга братья-близнецы — искусный вор Кроликов, знаменитый дирижер Шниперсон, цыганский барон Алмазов...





## Квашеная капуста по-городскому



- Белые плотные кочаны капусты зачистить от верхних листьев, разрезать на крупные куски и нашинковать (ножом, шинковкой, в кухонном процессоре). Измельченную капусту смешать с солью и слегка перетереть руками (удобнее делать это по частям — порционно). Смешать с натертой на крупной терке морковью. Дно эмалированной емкости, где будет кваситься капуста, выстелить цельными капустными листьями, затем сложить подготовленную капусту, немного утрамбовать, сверху тоже накрыть листьями и придавить деревянным кругом или плоской тарелкой, на которой разместить гнет (например, банку с водой). Дня через два, когда на поверх-

ности появятся пузыри, снять гнет, деревянной палочкой проделать несколько отверстий до дна емкости и слегка поворошить капусту. Затем снова закрыть. Примерно через день капусту можно переставить в холодное место. Чем дольше она будет находиться в тепле, тем кислей получится.

- Стандартная пропорция — 250 г соли и 300 г моркови на 10 кг капусты — несколько варьируется, однако следует учесть, что при недостатке соли капуста может стать излишне мягкой. Количество моркови увеличивается и убавляется исключительно в зависимости от личных предпочтений хозяйки.

# — Такой засол... дай бог каждому!

## **AM:** Вот опять

мы с вами возвращаемся к домашним заготовкам (вы, кстати, не обращали внимания, что национальная

русская кухня в основном состоит из запасов? Жизнь такая, что ли?). Думаю, что культура всех этих засолов и заквасов постепенно уходит в прошлое. Хотя еще лет сорок назад капусту для закваски шинковали сообща — всей деревней. В каждой избе — погреб, там — бочки. Не от жирной жизни, понимаю — на всю зиму и весну квасили. А теперь что — пошел на рынок и купил. Да еще выбрал, какая повкуснее.

По поводу домашних вариантов — я не представляю, как можно заквасить капусту в маленькой кастрюльке. Все равно что попытаться приготовить плов в мисочке — не получится. А большая бадья в холодильник не влезет. А погреба нет. Ну и?

И все-таки, по поводу уходящей культуры: послушайте Елену Молоховец (это классика!): “Пока погода еще теплая и нет морозов, нет надобности спешить собирать капусту; когда же начнутся морозы, сложить капусту в овощной подвал, и (...) дождавшись новолуния, взять крепких, тугих кочанов, обрезать верхние листья, разрезать каждый кочан на две половинки и шинковать острыми ножами или машинками. Замечают, что капуста, которую поставят квасить на новолунии, бывает тверда и скрипит на зубах, а потому, кто любит мягкую, пусть квасит ее на последней четверти. Нашинкованную капусту класть на большое решето, перемыть ее хорошенько чистою, холодною водою; когда вода стечет, складывать капусту рядами в кадку, посыпать небольшой горстью вымытой соли и горстью тмина и каждый ряд уминать и уколачивать нарочно для того сделанною толкушкою так, чтобы показался сок, а чтобы его было более, то каждый ряд капусты заливать 1 стаканом очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови, яблук, брусникою или клюквою. Впрочем, и слишком уколачивать капусту также нельзя, потому что она делается слишком мягка.

Наложив таким образом полную кадку, надобно непременно, каждый день по два раза, делать в капусте 6–7 отверстий до самого дна, дубовою или березовою палкою; из этих отверстий выходит сильный неприятный запах, который, если бы остался в капусте, совершенно бы ее испортил. Через 2 недели покрыть капусту капустными листьями, положить на них кружок и камень; кадки с капустою с самого начала должны быть поставлены в довольно холодное место, где капуста должна киснуть исподволь, а зимою не мерзнуть”.

А?

# Я шагаю по Москве

Лирическая комедия Георгия Данелия

Автор сценария Геннадий Шпаликов

Главный оператор Вадим Юсов

Композитор Андрей Петров

Текст песни Геннадия Шпаликова

В ролях:

Никита Михалков

Алексей Локтев

Галина Польских

Евгений Стеблов

Владимир Басов

Ролан Быков

Ирина Мирошниченко

Лев Дуров

Ирина Скобцева

“Мосфильм”

## 1963

Это рассказ о Москве шестидесятых и людях тех лет. У молодого рабочего парня из сибирской глубинки всего один день для знакомства со столицей, и он хочет вместить в него как можно больше впечатлений от замечательного города. В этом ему помогут новые друзья — москвичи.





## Салат “оливье” по-старосоветски



● Основу традиционного праздничного советского “оливье” составляют пять ингредиентов: отварной картофель, соленые огурцы, крутые яйца, вареное мясо (докторская колбаса, курица), зеленый горошек. Вареная морковь и свежее яблоко запросто сочетаются со всем вышеназванным. Продукты режутся некрупными кубиками. (Если в дело идут яблоки, их надо предварительно почистить.) Нарезанное складывается в глубокую емкость. Туда же выкладывается банка зеленого горошка (жидкость

предварительно слить). Банка майонеза — и салат тщательно размешивается. Затем (если картошка варилась в мундире, без соли) добавить по вкусу соль, перемешать еще раз и выложить в салатницу.

● На 7 средних картофелин — 3 яйца, 350–400 г соленых огурцов (лучше почистить), 1 банка горошка на 250 г, 150 г вареного мяса (колбасы, курицы), 250 г майонеза, 2 моркови, 1 яблоко.



## — Бывает всё на свете хорошо!

### AM: Я всегда

подозревал, что салат “оливье” советских времен отличается от оригинала, но не думал, что настолько. Не утерпел — пере-

лопатил массу дореволюционной кулинарной литературы, нашел рецепт с большим трудом. Естественно — блюдо по тем временам было новое. Прочитал — и поразился: ничего общего! Исходные продукты: стреляные банкетные перепела или рябчики (филе), раковые шейки, вареный картофель, свежий огурец, оливки, корнишоны, трюфеля. Все нарезается плоскими, но довольно крупными кусками (с тогдашнюю трехкопеечную монету — это примерно как сейчас 5 рублей, чуть крупнее), укладывается слоями, которые перемежаются майонезом “Провансаль” с добавлением соевого соуса. Приготовил, попробовал (даже трюфеля достал!) — очень вкусно и совсем не похоже на то, к чему мы привыкли с детства. Ностальгических чувств не вызывает.

А если хотите ностальгии — сделайте так. Возьмите куриную грудку (жареную, но без корочки), вареный язык, копченую утиную грудку (совсем немножко), правильно сваренный картофель (он не должен рассыпаться под ножом), свежий и соленый огурец, каперсы, крутые яйца, сладкий репчатый лук (нет сладкого — промойте уже порезанный обычный), вареную морковь, зеленый горошек, немного зелени. Ничего не забыл? Теперь не поленитесь все это мелко порезать. Не просто мелко — *одинаково* мелко. Это нудное занятие, согласен. Но терпение ваше будет вознаграждено. За час-два до прихода гостей заправьте это дело легким майонезом — рекомендую добавить в него немного соевого соуса, пусть хоть это приближает нас к традиции, — перемешайте (тщательно!) и поставьте в холодильник доходить.

Если вы приверженец строгой советской школы или член коммунистической партии — замените три вида предложенных мяс докторской колбасой, уберите идеологически невыдержанные каперсы и соевый соус. Майонез можно будет взять пожирнее, да и с нарезкой особенно не выпендриваться — не बारे.

Облачатесь!



# Содержание

Предисловие Андрея Макаревича	5	Девчата	42
Белое солнце пустыни	6	Картофель молодой, в сметане	44
Черная икра, которую могла готовить Настасья Верещагина	8	Картофель, жаренный во фритюре	44
Берегись автомобиля	10	Картофель, тушенный с черносливом и копченой грудинкой	44
Луковый суп по рецепту мамы Деточкина	12	Джентльмены удачи	46
Бриллиантовая рука	14	Макароны, которые могли бы утешить Василия Алибабаевича	48
Тетерев по-домашнему	16	Дневной дозор	50
Верные друзья	18	Плов с изюминкой	52
Уха из леща	20	Винегрет с виноградом	52
Вечера на хуторе близ Диканьки	22	Добро пожаловать, или Посторонним вход воспрещен	54
Ленивые вареники	24	Компот	56
Война и мир	26	Здравствуйте, я ваша тетья!	58
Соленые белые грибы	28	Ростбиф в английском стиле	60
Моченые яблоки	28	Бисквитные пирожные со взбитыми сливками	60
Вокзал для двоих	30	Зимняя вишня	62
Котлеты мясные с зеленью	32	Запеченная озерная рыба	64
Пирожки с капустой из дрожжевого теста	32	Золушка	66
Д'Артаньян и три мушкетера	34	Мороженое сливочное	68
Мясо тушено-жареное	36	Королевское мраморное мороженое	68
Двенадцать стульев	38	Иван Васильевич меняет профессию	70
Жареный гусик от Мусика	40	Баклажанная икра быстрая	72
Форшмак от Сашхен, жены Альхена	40		

Ирония судьбы, или С легким паром!	74	О чем говорят мужчины	122
Заливная рыба (красный морской окунь)	76	Картопляники по-киевски	124
Салат с крабами	76	Дефлопе	124
Кавказская пленница, или Новые приключения Шурика	78	Обыкновенное чудо	126
Харчо из барашков товарища Саахова	80	Волшебные простые щи из молодой капусты со свиной	128
Клуб самоубийц, или Приключения титулованной особы (Приключения принца Флоризеля)	82	Пирожки с мясом	128
Фаршированные куропатки	84	Олигарх	130
Королевство кривых зеркал	86	Фаршированные помидоры	132
Малиновое варенье	88	Бараньи отбивные с пикантным соусом	132
Кукушка	90	Особенности национальной рыбалки	134
Грибной суп	92	Пельмени	136
Ландыш серебристый	94	Полосатый рейс	138
Жареные сосиски	96	Густой флотский борщ без скобяных изделий	140
Сок "Глоток энергии"	96	Приключения Буратино	142
Любовь и голуби	98	Жареные караси для кота Базилио	144
Салат умеренно диетический	100	Спагетти от хозяина харчевни	144
Любовь-морковь	102	Приключения Шерлока Холмса и доктора Ватсона: Собака Баскервилей	146
Блинчики по бабушкиному рецепту	104	Овсяная каша по-английски	148
Место встречи изменить нельзя	106	Английская овсяная каша по-московски	148
Суп с потрошками для Жеглова	108	Ретро втроем	150
Помидоры соленые душистые	108	Греческий салат по-московски	152
Мимино	110	Родня	154
Лобио (интернациональный рецепт)	112	Гороховый суп	156
Долма	112	Самая обаятельная и привлекательная	158
Москва слезам не верит	114	Слоеные пирожки "Маэстро"	160
Шашлык	116	Яблочный пирог "Ноктюрн"	160
Начало	118	Семнадцать мгновений весны	162
Курица, тушенная в сметане	120	Печеная картошка от Штирлица	164

Служебный роман	166
Салат осенний с редькой	168
Зеленый салат со сметаной и яйцом	168
Собачье сердце	170
Грибной жульен Дарьи Петровны	172
Театр	174
Бифштекс с луком для Джулии Ламберт	176
Тот самый Мюнхгаузен	178
Утка с черносливом и курагой	180
Три толстяка	182
Песочные корзиночки с ягодами для Суок	184
Трое в лодке, не считая собаки	186
Ирландское рагу	188
Формула любви	190
Тетушкина куриная лапша	192
Фимкины оладьи	192
Ширли-мырли	194
Квашеная капуста по-городскому	196
Я шагаю по Москве	198
Салат "оливье" по-старосоветски	200



## Кадры из фильмов предоставили:

- “Белое солнце пустыни”. Режиссер В. Мотыль, 1969 год. © Киноконцерн “Мосфильм”.
- “Берегись автомобиля”. Режиссер Э. Рязанов, 1966 год. Russian Look.
- “Бриллиантовая рука”. Режиссер Л. Гайдай, 1968 год. Russian Look.
- “Верные друзья”. Режиссер М. Калатозов, 1954 год. Russian Look.
- “Вечера на хуторе близ Диканьки”. Режиссер А. Пой, 1961 год. Russian Look.
- “Война и мир”. Режиссер С. Бондарчук, 1965 год. Russian Look.
- “Вокзал для двоих”. Режиссер Э. Рязанов, 1982 год. Russian Look.
- “Д’Артаньян и три мушкетера”. Режиссер Г. Юнгвальд-Хилькевич, 1979 год. ГТРФ.
- “Двенадцать стульев”. Режиссер Л. Гайдай. 1971 год. Russian Look.
- “Девчата”. Режиссер Ю. Чулюкин, 1961 год. Russian Look.
- “Джентльмены удачи”. Режиссер А. Серый, 1971 год. © Киноконцерн “Мосфильм”.
- “Дневной дозор”. Режиссер Т. Бекмамбетов, 2004 год. © ОАО “Первый канал”.
- “Добро пожаловать, или Посторонним вход воспрещен”. Режиссер Э. Климов. 1964 год. Russian Look.
- “Здравствуйте, я ваша тетья!”. Режиссер В. Титов, 1975 год. Fotobank.
- “Зимняя вишня”. Режиссер И. Масленников, 1985 год. Russian Look.
- “Золушка”. Режиссеры Н. Кушеверова, М. Шапиро, 1947 год. Russian Look.
- “Иван Васильевич меняет профессию”. Режиссер Л. Гайдай. 1973 год. © Киноконцерн “Мосфильм”.
- “Ирония судьбы, или С легким паром!”. Режиссер Э. Рязанов, 1975 год. © Киноконцерн “Мосфильм”.
- “Кавказская пленница, или Новые приключения Шурика”. Режиссер Л. Гайдай, 1966 год. Russian Look.
- “Клуб самоубийц, или Приключения титулованной особы”  
(“Приключения принца Флоризеля”). Режиссер Е. Татарский, 1979 год. ГТРФ.
- “Корольство кривых зеркал”. Режиссер А. Пой, 1963 год. Russian Look.
- “Кукушка”. Режиссер А. Рогожкин, 2002 год. INTERFOTO USA/SIPA/Fotobank.
- “Ландыш серебристый”. Режиссер Т. Кеосаян, 2000 год. Russian Look.
- “Любовь и голуби”. Режиссер В. Меньшов, 1984 год. © Киноконцерн “Мосфильм”.
- “Любовь-морковь”. Режиссер А. Стриженов, 2007 год. ООО “Компания “Реал-Дакота”.
- “Место встречи изменить нельзя”. Режиссер С. Говорухин, 1979 год. Фотограф Александр Стернин.
- “Мимино”. Режиссер Г. Данелия, 1977 год. Russian Look.
- “Москва слезам не верит”. Режиссер В. Меньшов, 1980 год. Russian Look.
- “Начало”. Режиссер Г. Панфилов, 1970 год. РИА Новости.
- “О чем говорят мужчины”. Режиссер Д. Дьяченко, 2010 год. ООО Кинокомпания “СТРЕЛА”.
- “Обыкновенное чудо”. Режиссер М. Захаров, 1978 год. Fotobank.
- “Олигарх”. Режиссер П. Лунгин, 2002 год. Capital Pictures / Fotobank.
- “Особенности национальной рыбалки”. Режиссер А. Рогожкин, 1998 год. Кинокомпания СТВ.
- “Полосатый рейс”. Режиссер В. Фетин, 1961 год. Russian Look.
- “Приключения Буратино”. Режиссер Л. Нечаев, 1975 год. ГТРФ.
- “Приключения Шерлока Холмса и доктора Ватсона”: “Собака Баскервиль”. Режиссер И. Масленников, 1981 год. Материалы предоставлены администрацией сайта “221b.ru”.
- “Ретро втроем”. Режиссер П. Тодоровский, 1998 год. Киностудия “Мирабель”.
- “Родня”. Режиссер Н. Михалков, 1981 год. РИА Новости.
- “Самая обаятельная и привлекательная”. Режиссер Г. Бежанов, 1985 год. © Киноконцерн “Мосфильм”.
- “Семнадцать мгновений весны”. Режиссер Т. Лиознова, 1973 год. РИА Новости.
- “Служебный роман”. Режиссер Э. Рязанов, 1977 год. © Киноконцерн “Мосфильм”.
- “Собачье сердце”. Режиссер В. Бортко, 1988 год. Ленфильм.
- “Театр”. Режиссер Я. Стрейч, 1978 год. ГТРФ.
- “Тот самый Мюнхгаузен”. Режиссер М. Захаров, 1979 год. © Киноконцерн “Мосфильм”.
- “Три толстяка”. Режиссеры А. Баталов, И. Шапиро, 1966 год. Ленфильм.
- “Трое в лодке, не считая собаки”. Режиссер Н. Бирман, 1979 год. ГТРФ.
- “Формула любви”. Режиссер М. Захаров, 1984 год. © Киноконцерн “Мосфильм”.
- “Ширли-мырли”. Режиссер В. Меньшов, 1995 год. Russian Look.
- “Я шагаю по Москве”. Режиссер Г. Данелия, 1963 год. Russian Look.

Андрей Макаревич  
**Наше вкусное кино**  
**с Андреем Макаревичем**

Главный редактор издательства “КоЛибри”  
О. Морозова  
Редактор А. Финогенова  
Технический редактор Л. Синецына  
Фоторедакторы А. Бабурин, С. Пужова  
Правовая защита фотографий М. Калошин, А. Кулиш  
Корректоры Г. Фролов, Н. Соколова, Т. Дмитриева

ООО “Издательская Группа “Азбука-Аттикус” —  
обладатель товарного знака “КоЛибри”  
119334, Москва, 5-й Донской проезд, д. 15, стр. 4

Филиал ООО “Издательская Группа “Азбука-Аттикус” в г. Санкт-Петербурге  
196105, Санкт-Петербург, ул. Решетникова, д. 15

ЧП “Издательство “Махаон-Украина”  
04073, Киев, Московский проспект, д. 6, 2-й этаж

По вопросам распространения обращайтесь:  
В Москве:  
ООО “Издательская Группа “Азбука-Аттикус”  
Тел. (495) 933-76-00, факс (495) 933-76-19  
E-mail: sales@atticus-group.ru; info@azbooka-m.ru

В Санкт-Петербурге:  
Филиал ООО “Издательская Группа “Азбука-Аттикус” в г. Санкт-Петербурге  
Тел. (812) 324-61-49, 388-94-38, 327-04-56, 321-66-58, факс (812) 321-66-60  
E-mail: trade@azbooka.spb.ru; atticus@azbooka.spb.ru

В Киеве:  
ЧП “Издательство “Махаон-Украина”  
Тел./факс (044) 490-99-01  
e-mail: sale@machaon.kiev.ua  
www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Подписано в печать 21.03.2011. Формат 84x108/16  
Бумага мелованная. Гарнитуры Swift, FranklinGothic  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 21,84.  
Тираж 12 000 экз. N-OT-6290-01-R. Заказ № 5343.

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами  
в ЗАО “ИПК Парето-Принт”, г. Тверь. www.pareto-print.ru