

Юлия ВЫСОЦКАЯ:

Я ненавижу борщ. Он меня угнетает!

«Едим дома»,
НТВ,
воскресенье,
9.15

Увидев жену на кухне, Андрей Кончаловский предложил ей вести передачу. С тех пор каждое воскресенье на НТВ выходит ее шоу «Едим дома»

Прошлым летом на НТВ запустили кулинарную передачу «Едим дома». С тех пор вся страна узнала, что пятая жена Андрея Кончаловского превосходно готовит. Весело и в сумасшедшем ритме актриса Юлия Высоцкая учит зрителей стряпать и варить именно те блюда, которыми кормит знаменитого режиссера.

Андрон со мной обращался жестоко

- Расскажите, откуда вы родом?
- Родилась я в казачьей семье. У меня дедушка Мелихов, напрасно вы улыбаетесь, это серьезный казачий род, вовсе не изобретенный Шолоховым. Папа у меня был военным, поэтому мой адрес - не дом и не улица. Мы жили в Ереване, в Тбилиси, потом в Баку. Я семь школ сменяла! Поступила в Минский театральный, начала работать в Театре имени Янки Купалы. А потом поехала на «Кинотавр», где в лифте гостиницы встретила Андрея Сергеевича, но историю эту знают уже все...

- Что было дальше?

- Дальше был Лондон. Кончаловский снимал «Одиссею», а я учила язык. Тогда Андрон жестоко со мной обращался. При перелете у меня пропал чемодан со всеми вещами. Он отправил меня одну за покупками. Я должна была покупать вещи именно в тех магазинах, адрес которых он мне написал. Не зная ни слова по-английски, мне нужно было на улице подходить к прохожим и спрашивать! Пару раз автобус завозил меня так далеко, что я решила больше не ездить на общественном транспорте и долго потом везде ходила пешком. Но язык быстро освоила.

- В зарубежном кино доводилось сниматься?

- Я снялась в «Максе» - была такая большая голливудская картина про Гитлера, где я играла декадентку, у которой рот был всегда в шоколаде измазан. Еще снялась у Агнешки Холланд в рекламе водки. И это был очень тяжелый кинематографический опыт. Ради этих съемок я отказалась ехать на грандиозный горнолыжный курорт. Чтобы хорошо выглядеть, не ела ничего неделю, по четыре часа в день спортом занималась. В результате перетрудилась, выглядела пло-

хо, была опухшая. Я должна была изображать невесту, которая выходит за очень старого мужчину замуж. Увидев на свадьбе молодого официанта, она представляет, как они убегают, целуются, занимаются любовью... Заканчивается тем, что все кричат «горько», и невеста выпивает водку. Мораль какая, я не знаю, не спрашивайте. Но снимали мы почти 24 часа. Когда все закончилось, все разехались и забыли меня в павильоне! Хорошо, что артист, который играл главную роль, забыл там куртку, он вернулся и отвез меня домой.

Рожайте. И найдете смысл жизни

- Расскажите про детей.

- А что рассказывать? Дети - это смысл жизни. Недавно в какой-то передаче Кикабидзе сказал: если даже Толстой не знал, в чем смысл жизни, значит, его нет. Я думаю, что Толстой не смог ответить на этот вопрос потому, что он никогда не рожал. Он бы понял, что смысл жизни в моменте, когда из тебя выходит человек. Тогда чувствуешь себя единым со Вселенной, с Богом. Но не с тем, который с бородой, а с тем, который жизнь творит.

- Чтобы сняться в «Доме дураков», вы учились играть на аккордеоне, вы психушке жили два месяца, а на что вы не готовы пойти ради роли?



Юлия ответственна за спокойный сон Андрона Сергеевича.

Наверное, не стала бы делать пластические операции. Я на многое способна... Но мизинец бы не отдала!

Я выросла на булках

- «Едим дома» - это идея Кончаловского?

- Я не повар, но очень люблю готовить, и люди говорят, что получа-



До того как стать ведущей кулинарной передачи, Юлия играла декаденток и рекламировала водку.

ЛИЧНОЕ ДЕЛО

Юлия ВЫСОЦКАЯ.
Родилась 16 августа 1973 года
в Новочеркасске.

Окончила актерский факультет
Белорусской академии искусств,
Лондонскую Академию музыки и
драматического искусства.

Снялась в фильмах «Игра воображения»,
«Пойти и не вернуться», «Дом дураков».
С прошлого лета ведущая кулинарной
передачи «Едим дома» на НТВ.

Замужем за Андреем Кончаловским.

Дочь Маша - 4,5 года, сын
Петр - 5 месяцев.

ется вкусно. Готовить я начала, когда мы жили в Лос-Анджелесе, и я ходила беременная Машей. Вначале готовила одна. Но, когда мы приехали в Москву, понадобилась помощь. Со своей помощницей мы уже третий год работаем вместе. Я ее всему учу, она теперь и в китайской кухне разбирается, и в итальянской. Мы ее в Италию с собой берем, и она уже по-итальянски немножко говорит. Может пойти на рынок и купить именно те белые грибы, которые надо. И в артишоках разбирается - какие римские, а какие тосканские. Когда мы с ней вдвоем на кухне готовим, все смеются. Потому что мы так серьезно обсуждаем, сколько минут нужно блюдо выдержать, как будто у нас пациент на столе лежит! Вот Кончаловский и предложил сделать из этого передачу.

- Кто вас стряпать учил?

- Я выросла на булках. При том, что в детстве была худой, меня кормили мучным с утра до вечера. Бабушка утром меня спрашивала: что ты хочешь - вареники, блины, оладьи или сырники? Вечер заканчивался пирогами. Да и сама я пекла всю жизнь. Конечно, приходится постоянно читать специальную литературу, покупать книги...

Пять километров бегаю каждый вечер

- Что не нравится готовить?

- Супы. Потому что есть их не люблю. Нравятся разве что протертые да супы-пюре. Я люблю всякие странные блюда, как гаспаччо, например. Такие каждый день готовить не будешь. А вот борщ я просто ненавижу. Причем не столько как блюдо, а скорее, как символ. Он меня угнетает.

- Что вы лично за последнее время научились готовить?

- Был у меня в Лос-Анджелесе такой момент, когда я всю ночь пекла куличи! И у меня получилось только с четвертого захода. Я их пекла до шести утра. Замешу тесто, а оно не поднимается! Но недавно обнаружила великолепный рецепт, очень простой, и получаются они наотмашь.

- С лишним весом бороться приходится?

- Спортом занимаюсь каждый день, в теннис играю не меньше часа. Бывает, настроения нет, а я все равно вечером себя на пробежку вытяну, хотя бы километров на пять. И слежу постоянно, сколько ем. Хотя иногда себя балую. Например, когда приезжаю в Париж, я съедаю все круассаны, которые попадают на моем пути.

Наталья ВОЛОШИНА.

«Гениальная яичница»
от Высоцкой

На любом масле обжариваете мелко порубленную луковицу и чеснок. Добавляете туда промытый шпинат, граммов двести, он должен дать сок и стать мягким. Снимаете шкурку у помидорок, кладете их туда же, еще горсть оливок. Все тушите. Солите, пробуете на вкус. Взбиваете яйца с молоком, вливаете туда же и накрываете крышкой. Под самый занавес посыпаете сыром.