

Преодо мною  
все склонится:  
мясо, рыба,  
творог, птица!

Прежде чем брать мясо (для запекания) голыми руками, художник прислушивается к себе: урчание в желудке должно не спугнуть, а привлечь Музу кулинарии.



Впервые эта рубрика появилась в «КП», когда мы «позавтракали» с Олегом Табаковым. Но мы решили не ограничиваться завтраками и теперь отправились ужинать с певцом Александром Градским

Собственно, об этом спросил сам Градский, когда мы сказали ему про рубрику «Завтрак артиста»: «А почему именно завтрак? А ужин?»

Мы подумали: почему бы и нет? Тем более что Градский уже грозился:

- Я ставлю мясо!

...Так мы и оказались у него дома, за столом с салатами, приготовленными хозяином («Ни-ни, не прикасаться, все сам!»), и потрясающим куском свинины с золотистой поджаристой корочкой. В ужине участвовал и 21-летний Данила, сын Градского, вернувшийся из Лондона, где учился в престижной школе высшей экономики.

Пока певец колдует у плиты, рассматриваем его последние диски. Алый CD - «aLIVE in Russia». Золотой CD - «Жив(ь)ем в России-2». Между дисками - разница в четыре года. Спустя три года после последнего Градский работает над новым проектом - «Хрестоматией». История эта - абсолютно романтическая. Хотя и на коммерческой основе

(не продается вдохновенье, но можно рукопись продать). Случайная девушка в самолете (поющая бизнес-леди) заказала семь песен для себя, пообещав гонорар.

- Не ах какой, но нормальный. Нормальный, да, - повторил Градский, припомнив, видно, сумму.

Взявшись за исполнение заказа, он сначала не хотел быть слишком сложным. Но артист не властен над собой. Его повело. Он увлекся. И вышло как вышло. Поташился к заказчице. Та, на удивление, приняла все, как есть. И сегодня он записывает сразу два диска - ее и свой. Вот повезло девушке!

Рассказывая о «Хрестоматии», он даже зажмуривается от предвкушения того, что должно получиться. Слушать его - одно удовольствие. С кем у нас можно сравнить его серебряный голос? Да, пожалуй, ни с кем. Потому мы тоже запревкушали...

И предвкушать нам было что! Потому что нас уже ждало то самое мясо с поджари-

стой золотистой корочкой - после двух изысканных салатов. Но... Мясо сочилось тако-ой кровью!

Ха-ха-ха! Смеялись все, и первым сам артист. И тут же все свалил на нас:

- Я видел ваши голодные глаза и поторопился.

Впрочем, еще 40 минут - и все было исправлено. И мы только облизывали пальчики, отправляя очередной кусок в рот. Талант есть талант. Во всем. Его не пропьешь. Даже если запиваешь съеденное красным вином.

Вива, артист!

Ольга КУЧКИНА.  
Фото Даши ТОЛСТИКОВОЙ.

**ВНИМАНИЕ, ЧИТАТЕЛЬ!**  
В следующем выпуске рубрики вас ждет чаепитие с Людмилой Гурченко. А с кем из звезд хотели бы позавтракать-пообедать-поужинать вы?



Специй должно быть столько, чтобы они давали аромат, но не забивали вкуса мяса...



В духовке мясо готовится часа полтора.

## ЗАПИШИТЕ РЕЦЕПТ

### «Мясо по-градски»

Возьмите свиной окорок (причем с убедительным слоем жира снаружи - чтобы при запекании из мяса не вытек сок), напшигуйте зубчиками чеснока и ломтиками айвы, снаружи обмажьте смесью соли, черного молотого перца, сушеного базилика и шафрана, оберните в фольгу и поставьте на два часа в холодильник. Потом разверните фольгу, выложите мясо на противень и поставьте в очень хорошо разогретую духовку.

Минут через 15, когда корочка «схватилась», температуру можно уменьшить и еще полтора часа запекать окорок на среднем огне. Время запекания зависит от величины куска; чтобы понять, готово ли мясо, нужно проткнуть его ножом, и если при этом вытекает из разреза будет не кровь, а прозрачный коричневатый сок - подавайте окорок к столу!

«Мясо по-градски» - вкуснейшее блюдо. А запах!



### «Монолог батона за 28 копеек из муки высшего сорта»

(Слова и музыка Александра Градского, пластинка 1990 года)

Миль пардон, прощенья просим,  
Я батон за 28,  
Говорят, вполне съедобный.  
Хоть немного рококо.  
Преодо мною все склонится,  
И корейка, и корица,

мясо, рыба, творог, птица

И их птичье молоко.  
Раньше принцы и принцессы  
Ели лишь деликатесы  
И закусывали воблой ананасы и икру...