



Степан Михалков и трое его детей: Александра, Василий и Петр - преданные поклонники кухни Анастасии Вертинской.

АНАСТАСИЯ ГОТОВИТ

*Замечательной
актрисе пришлось
составлять
авторское меню
и учить
дипломированных
поваров
семейным
рецептам*

Мама спешит на помощь

Анастасию Вертинскую теперь можно застать за необычным занятием. Например, за выбором цвета обоев для нового ресторана «Индус», который открыл ее сын Степан Михалков. Понятно, что в семейном бизнесе случайных людей не бывает. И кто лучше мамы, особенно такой стильной, может подсказать, как сделать зал уютнее и теплее.

- Как-то в ресторан зашел актер Владимир Машков и, увидев меня, тоже удивился, - рассказывает Анастасия Александровна.

- Что ты тут делаешь? - спросил Машков.

- Грузинскую кухню, - говорю я.

- А почему ресторан - «Индус»? - спрашивает Машков.

- Потому что у Степана папа - индус, - пошутила я. Но, судя по распахнутым от изумления глазам Машкова, он юмора не оценил.

На самом деле ресторан так называется, потому что шеф-консультант здесь - индус, между прочим, обладатель Мешленовской звезды. Это очень почетная международная награда, все равно что орден Ленина в области кулинарного искусства.

- Когда я открыл ресторан «Индус», выяснилось, что русская, грузинская и даже японская кухня понятнее и привычнее для России, чем индийская, - объясняет Степан Михалков. - И тогда я попросил маму, которая прекрасно готовит, составить меню от Анастасии Вертинской...

- Из каких блюд?

- Пхали, капуста по-гурийски, кучмачи, сациви, салат с мясом краба, хачапури и еще масса всего... Мама - специалист по домашней русской кухне, но она еще знает грузинскую.

- Потому что моя бабушка - сибирячка, дедушка - грузин, а жили они в Китае, - поясняет Анастасия Александровна. - Бабушка в совершенстве владела русской, грузинской, китайской кухней. Благодаря ей в нашем доме всегда вкусно готовили.

Играть мать киллера не хочется

- Как профессиональные повара отнеслись к тому, что их учит готовить актриса?

- Вначале обдали меня скептическим взглядом... Но на второй день разговаривали совсем по-другому - им понравилась моя еда. Чтобы обучить своим кулинарным хитростям, я провела с ними на кухне три месяца.

- Вам не жаль, что сегодня вы больше времени проводите на кухне, а не на сцене?

- Во-первых, я не стою у плиты с утра до вечера. Я наладила работу в ресторане и теперь контролирую ее качество. Во-вторых, готовить - это творческая работа, такая же, как ставить спектакль: те же репетиции, пробы, исправление ошибок...

У нас почему-то считается, что повар - это вроде услуги в белом колпаке, который в поте лица шинкует лук... Во Франции хорошие повара - очень знаменитые люди, звезды в своей области. Их профессия возведена в ранг искусства, там проходят аукционы, на которых продаются старинные рецепты, и они стоят недешево.

Поэтому я не вижу ничего оскорбительного в том, чем я занимаюсь сегодня. Тем более что театром я сыта по горло, а в кино играть маму киллера не хочется.

В моей жизни два мужчины

- Чем вы еще занимаетесь, кроме того, что помогаете сыну?

- Я много лет руковожу Благотворительным фондом русских актеров, которые оказались за чертой бедности. Занимаюсь дизайном - по моим эскизам шьют скатерти, салфетки, мешочки для пасхальных куличей. В память об отце я выпускаю книги, реставрирую его голос на старых записях.

- Все равно получается, трудитесь для кого-то?

- У меня в жизни два мужчины, которых я по-настоящему люблю. Это мой отец и сын Степан, чьи интересы всегда для меня стояли на первом месте. Наверное, поэтому отношения у нас сложились очень доверительные и близкие. Хотя Степан говорит, что я была строгая мама.

Я воспитывала его одна и была ему и за папу, и за маму. Всех его друзей приглашала домой, чтобы не упускать Степу из поля зрения. И надо признать, что Степиным друзьям у нас очень нравилось.

- А почему в числе любимых мужчин

ИСПЫТАНО НА СЕБЕ

Салат с пиццей и соусом «Рокфор»

Вертинская предложила мне угоститься салатом с пиццей и соусом «Рокфор».

- Сейчас многие женщины заказывают в ресторане блюда из листьев салата, - знакомила меня с тонкостями ремесла Анастасия Александровна, пока повара на кухне готовили для меня угощение. - Чтобы салат не был

пресным, как трава, я добавляю в него криветки, крабовое мясо, помидоры черри... Еще кладу козий сыр, который готовлю из козьего молока.

Наконец мне принесли салат, при виде которого замаслился взор и потекли слюнки.

- Не подвели, - одобрила работу повара Анастасия Александровна.

- Вы чувствуете вкус «Рокфора» на листьях салата бок-чонь? А как вам пицца? Тесто должно быть тончайшим. Вниз «на подстилку» идет сыр «Филадельфия», а сверху - слой груши и сыр «Пармезан». И - все в духовку. Выпекать минут шесть. И никаких секретов, только моя фантазия и талант!