

ние. В день моего рождения утром. Сережа парень отчаянный. Это было сюрпризом для всех, даже наши родители не знали об этом.

— *То есть Сергей приехал утром...*

Сергей: Как приехал?! Я и не уезжал. Мы и так вместе жили. На самом деле все думали, что мы давно муж и жена. А тут я позвал друга — Игоря Абрамова. Это замечательный человек, зам. главного врача 15-й больницы по хирургии. И мы отправились в загс, просить, чтобы нас с Тамуней расписали срочно, без проволочек. Нам стали объяснять что-то про Конституцию, законы разные показывать, говорить: «Это можно сделать только при угрозе гибели одного из супругов». Я говорю: «Я гибну!» И написал в заявлении, что в связи с днем рождения Тамары Михайловны я вчера подарил ей акустическую гитару, а сегодня решил подарить себя. Они сжалились надо мной и выписали квитанцию.

Тамара: Игорь побежал в сберкассу, прокричал: «Пропустите без очереди, я женюсь!» Отказать ему было невозможно. Старушки ему пожелали счастья, и он оплатил квитанцию — 100 рублей.

Сергей: Деньги я Игорю вернул. Чтобы осознавать, что за эту женщину я заплатил калым 100 рублей. Ну, образованные-то больше и не стоят, тем более с двумя консерваторскими образованиями.

— *У вас такие диаметрально противоположные профессии. Это не создает проблем в семейной жизни?*

Тамара: Сложность в том, что Сережа — «жаворонок», а я — «сова».

Сергей: Вовсе я не «жаворонок», мы же в выходные дни просыпаемся одинаково. Но я вынужден в 7.30 быть в операционной. Сначала мне было тяжело физически. Мы же приходим домой и не можем наговориться до 2—3 часов ночи. А если меня неожиданно вызывают на операцию и Тома свободна, она едет вместе со мной и сидит у меня в кабинете. В нашем клинко-диагностическом отделении ее все знают. Тамарка в хирургии сейчас «копенгаген», так авторитетно расспрашивает меня про мою диссертацию: «Диагностика и лечение мультифокального атеросклероза». Даже советы дает.

— **Тамара, а ваши родители из каких сфер?**

— Мама — преподаватель русского языка и литературы, папа — кибернетик. А родилась я в Тбилиси. Еще у меня есть замечательный брат, он инженер, сейчас живет в Тбилиси, у него двое детей. Мама наша очень хорошо поет и играет, хотя даже нот не знает. А бабушка со стороны отца была пианисткой. Во мне все это, наверное, сконцентрировалось, во всяком случае в пять лет я уже училась в музыкальной школе и могла играть на фортепиано двумя руками.

Сергей: Инна Владимировна рассказывает, что петь Тома начала раньше, чем говорить. Поэтому неудивительно, что ее пригласили солисткой в сверхпопулярный в те времена детский ансамбль «Мзиури».

Тамара: Мне не очень хотелось туда идти, потому что там в основном были такие праздничные, избалованные успехом и поклонниками девочки.

Сергей: А Тамара в том возрасте считала себя очень некрасивой.

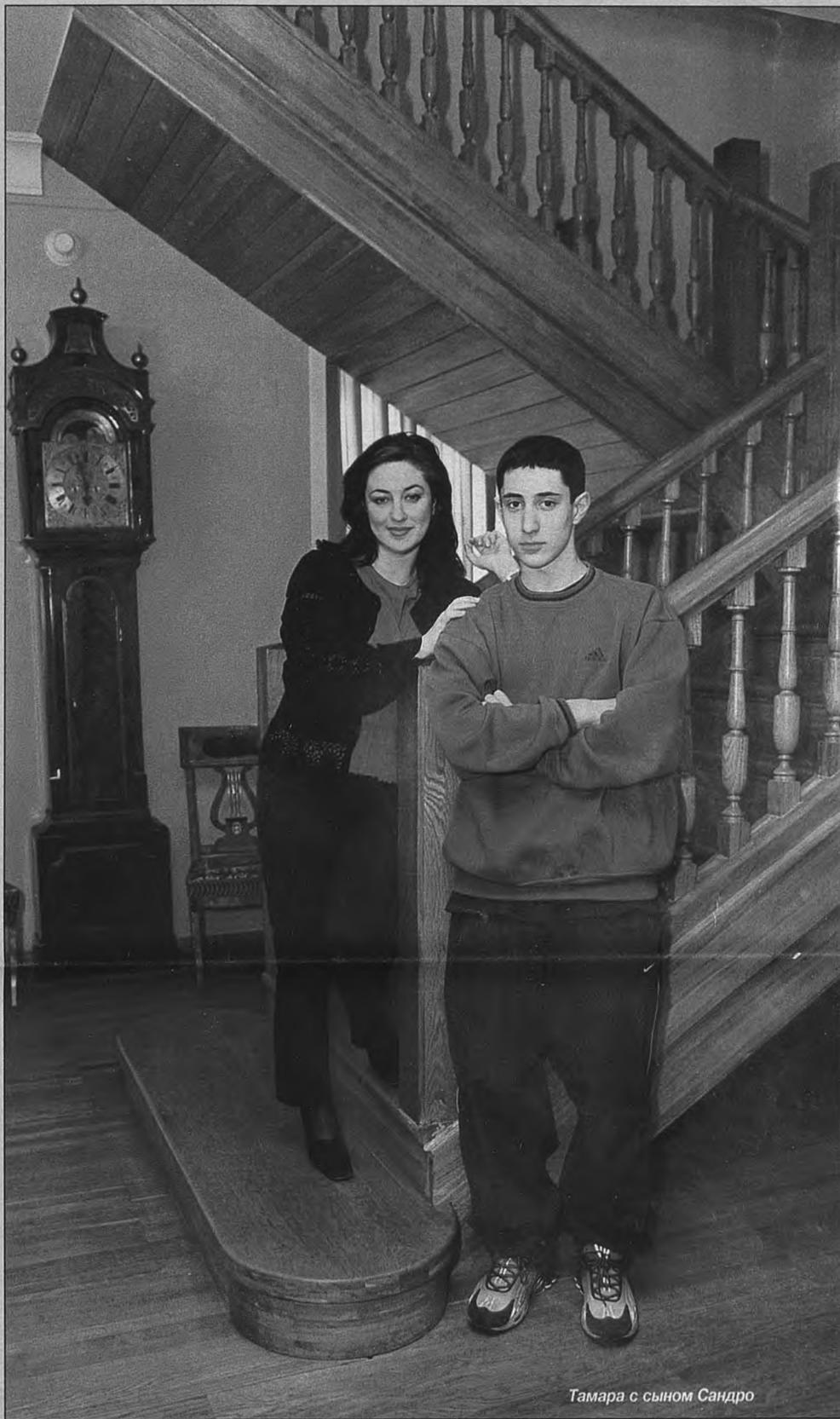
Тамара: Да, мне мешали уши и нос, хотелось их отрезать. У подростков всегда комплексы жуткие. А у меня к тому же в это время в семье был разлом — развелись родители, и это очень сказалось на моем мироощущении. Мне тогда было 13 лет. Но в Тбилиси меня все знали, и особенно показывать свое настроение было нельзя.

— *Что ж, у вас, маленькой примадонны, не было юных воздыхателей?*

— Я абсолютно тбилисский человек, а там все под контролем: бабушек, дедушек, двора. Там не принято было девочкам из приличных семей просто так разгуливать с мальчиками — это сразу становилось известно всем. Пройдешься раз, а на следующий день приходят его родственники свататься. Если, например, девочка в 17—18 лет отзывалась на приглашение в театр — все делали вывод, что у мальчика серьезные намерения.

Сергей: В общем, девушки в Тбилиси ходили в театр один раз — первый и последний.

Тамара: Не смейся, это заложено в кавказском воспитании.



Тамара с сыном Сандро

Вкусные Рецепты от Вегеты

Фаршированная курица

(4 порции)

- 1 курица (около 1,5 кг),
- 50 г растительного масла,
- сок половинки лимона,
- 120 г хлеба,
- 100 г молока,
- 80 г сливочного масла,
- 2 яйца,
- перец, мускатный орех,
- пучок петрушки.

20 г Вегеты

Курицу смазать внутри лимонным соком, предварительно смешанным с ложкой Вегеты. Посолить по вкусу. После этого приготовить фарш. Хлеб нарезать мелкими кубиками и залить молоком. К размяченному маслу добавить яичные желтки, перец, тертый мускатный орех, нарезанную петрушку и ложку Вегеты и все вместе хорошо перемешать. Затем соединить с замоченным хлебом (при необходимости слить лишнюю жидкость), а потом с яичными белками и все вместе хорошо перемешать. Аккуратно приподнять кожу курицы со стороны груди (до шен и ребер), чтобы подготовить место для фарша.

С помощью ложки поместить под кожу фарш. Оставшимся фаршем наполнить курицу изнутри. Закрыть отверстия в тушке курицы, связать ножки и немного посолить. Положить на противень, полить горячим растительным маслом и небольшим количеством воды. Запекать 1-1,5 часа при температуре около 200°C. По ходу приготовления периодически поливать курицу образовавшимся соком. В качестве гарнира к этому праздничному блюду можно подать вареный зеленый горошек, вареную морковь и разные виды салатов из свежих овощей.

с Вегетой ароматнее и вкуснее!

