

АЛЕКСАНДР ЗАЦЕПИН ЛЮБИТ ЛЯГУШЕК

Автор музыки популярных фильмов - "Кавказская пленница", "Бриллиантовая рука", "Иван Васильевич меняет профессию", многих других, Александр Зацепин вот уже 15 лет живет во Франции. Но перед Новым годом побывал в Москве, где корреспонденту "Мира новостей" и удалось повстречаться с маэстро:

- Как обычно Новый год встречаете, Александр Сергеевич?

- Конечно, с женой Светланой. Она у меня пианистка. И в кругу друзей.

- Какой из них был самым памятным?

- Каждый - приятный. Но, пожалуй, чаще всего вспоминаю студенческое время, когда собирались шумной ве-

селой компанией и на всю ночь хватало нашей энергии.

Хотя и несколько лет назад был у меня необычный праздник. Мы приехали справлять Новый год на юг Франции, в замечательный город Каркасон, который прекрасно сохранил свой средневековый облик. Посидели с друзьями в чудесном ресторанчике, опять же в средневековом стиле, прогулялись по его улочкам. Модерн-то легко увидеть, а вот вернуться как бы в старину, на несколько веков назад - необычно.

- А что бы вы хотели пожелать читателям "Мира новостей", всем россиянам в новом году?

- Во-первых, чтобы все желания начинали сбываться, и главное, чтобы люди не теряли надежду на лучшее. Я надеюсь, что будет все-таки через какое-то время лучше. Может, до полного идеала еще далеко, но, навер-

ное, все-таки обратного пути нет.

- Интересно было бы узнать о ваших любимых блюдах...

- Например, недавно французские друзья пригласили нас и сказали - сегодня для вас будет сюрприз. И мы ели... лягушачьи ножки. Это напоминает немножко куропатку. Нам объяснили, что это какие-то специальные лягушки, где-то они там разводятся, нежные, очень вкусные.

- А что бы вы посоветовали нашим читателям приготовить к новогоднему столу?

- Хотя наступает, как известно, год Тигра, но, думаю, без дичи мало какой праздничный стол обойдется. Я же хочу поделиться с вами рецептами маринада для мяса четвероногой дичи - лося, дикой козы. Во Франции для приго-

товления многих блюд используется вино. Пригодится оно нам и здесь. Итак. На 1 литр сухого белого столового вина и 1/2 стакана винного уксуса нужно по 100 г моркови и репчатого лука, 30 г сельдерея, 2-3 зубчика чеснока, пучок зелени петрушки. Коренья и зелень мелко нарезать, добавить 6-8 горошин черного перца, тмина на кончике ножа, 1 лавровый лист.

Мясо дичи, нарезанное или нарубленное небольшими кусками, выложить в керамическую или эмалированную посуду, посыпать измельченной смесью

*Дорогие друзья,
поздравляю с Новым годом,
желаю счастья, радости, здоровья
и всего наилучшего.
А. Зацепин*

овощей и специй, залить белым вином и уксусом, поставить в холодное место на сутки. И потом - простор для хозяйки, жарьте, тушите. Уверяю, дичь при тепловой обработке станет намного вкуснее и мягче, если предварительно ее промаринуете.

Вкусного вам Нового года!

