

Софи ЛОРЕН:

У меня зверский аппетит НА МУЖЧИН!



Софи поклонники никогда не предлагали «поужинать любовью».

Самая красивая
женщина уходящего
столетия
«на десерт»
к Новому году
выпустила новую
книгу - о жизни
и стряпне

Комс. правда. - 1999. - 15 дек. - 22

Путь к желудку лежит через сердце

Если ты хочешь вспомнить свою жизнь, то для начала подумай о любимых блюдах. Тогда все остальное вспомнится само собой. Так рассудила великая кинодива Софи Лорен, выпустившая уже вторую книгу своих кулинарных рецептов. На обложке - актриса в фартучке, вроде как вовсе и не звезда, а обычная домохозяйка, уже наводит на мысль о сокровенном: будь то секрет любимого блюда или неизвестная страница ее жизни.

В книге «Воспоминания и рецепты», написанной в жанре кулинарных мемуаров, есть и то, и другое.

Худышки - это слишком постно?

Софи, пережившая войну и голодные послевоенные годы, с первых же страниц демонстрирует не только изысканность вкуса, но и здоровое пристрастие к вкусной еде. Хотя на заре своей карьеры, побеждая на конкурсах красоты и подрабатывая фотомodelью, Софи Шиколоне была по-девичьи стройна, но вовсе не худа.

Легендарная пышность ее форм находит объяснение при изучении рецептов неаполитанской кухни, с которых Софи начинает свою кулинарную сагу. Блюда на муке и хлебе задают тон биографической искренности, с которой великая актриса открывается читателю в своих воспоминаниях. Так детально описать, как делается знаменитая неаполитанская пицца в домашних условиях или хлебный суп, может человек, который их сам готовил и с удовольствием вкушал в семейном кругу.

Семье София Лорен посвящает наиболее трогательные страницы. Поражают нежность и уважение, с которыми она пишет о матери - ей звезда обязана выбором профессии и своими первыми успехами.

Но была еще и бабушка Луиза, которая, и научила юную Софи премудростям готовки. А умение стряпать в местечке Поццуоли, откуда она родом, считалось неоспоримым достоинством будущей невесты. Кстати, одно из любимых блюд обоих сыновей Софи Лорен так и называется - «Котлеты а-ля Луиза».

Многие из своих блюд Софи посвятила тем выдающимся мужчинам, с которыми ее свела жизнь: здесь и муж - продюсер Карло Понти, и целое созвездие партнеров по съемкам - Грегори Пек, Ричард Бартон, Альберто Сорди... Но особое место в книге занимает

Марчелло Матространни. Его имя кинозвезда присвоила весьма своеобразному кушанью, объяснив это так: поскольку Марчелло из простой семьи да к тому же всегда был любимцем итальянского народа, он обожал блюдо, которое готовят из вареной свиной кожи с фасолью.

Советы на все вкусы и желудки

Актриса явно писала книгу с расчетом на то, что ее прочтут желающие познакомиться с истинной итальянской кухней. Поэтому

Софи, пережившая голодные послевоенные годы, демонстрирует не только изысканность вкуса, но и пристрастие к вкусной еде

в ней есть рецепты на все вкусы - от простых крестьянских паст «Букатини а-ля Карбонара» до сложных венецианских ризотто со спаржей и пармезаном.

А на закуску еще и проводятся параллели между знаменитыми лентами и содержимым кастрюлек. Например, от фильма «Боккаччо-70» с его эротическим зарядом у Софи текут слюнки: хочется отведать остренькую курочку со шкварками или клубничный десерт с заварным кремом.

Софи Лорен не позволила себе удариться в воспоминания о бурной молодости. В этом смысле перчика супердивы в книгу не добавила. Но зато призналась, что из тех стран, где побывала, всегда увозила какую-то «изюминку», которую добавляла в кастрюльки.

Толщина слоя икры измеряется кошельком

Россия, фильм «Подсолнухи», великолепный Матространни... На

съемках их баловали всеми изысками русской кухни, но разборчивая София пристрастилась к икре. Ее любимый сорт, который она рекомендует читателям, - «серая зернистая белужья». Но настоящей русской икры, сетует гурманка, живущая в США, найти в Америке нельзя. А посему советует заменить ее иранским продуктом.

Уже вернувшись в Италию, Лорен придумала свое собственное блюдо с «русским вкусом». Это «зеленая фасоль в икре». Рецепт прост, как все гениальное. Молодую, стручковую фасоль нужно вымочить в воде или опустить на пару минут в кипяток. Потом ее надобно отваривать в течение часа на небольшом огне (но ни в коем случае не разварить до консистенции каши!). Подают деликатес, предварительно остудив, со сливочным маслом под слоем черной икры. Его толщина, как замечает актриса, определяется лишь тем количеством икры, которое вы можете позволить себе купить.

И рачительно предупреждает: если фасоль разварилась, разотрите ее в зеленое пюре, добавьте масло, намажьте на тосты, и увенчайте это опять же черной икрой.

У великих итальянцев ностальгия по России часто принимает какие-то икринистые формы!

Олег ШЕВЦОВ.
(Наш соб. корр.).

Рим.

Дорогие читательницы!
Завтра с 14 до 15 часов
по телефону (095) 257-58-24
на все ваши вопросы,
связанные с приготовлением
новогодних блюд,
ответит главный шеф-повар
известного московского
ресторана «7 пятниц» Вазнов
Андрей Константинович.

ЧИТАТЕЛЯМ НА ЗАКУСКУ

«Лапша с соусом «Софи»

Мелко шинкуются и вместе растираются в ступке: петрушка, чеснок, кедровые орешки, филе анчоуса, маслины, каперсы и маленькая луковица. По мере растирания вливайте в смесь оливковое масло до получения однородной массы.

Отварите длинные макароны из твердых сортов пшеницы, чуть-чуть не доведя их до полной готовности.

В течение одной минуты отпассируйте откинутые макароны в малом количестве оливкового масла (пара ложек), помешивая до появления первой «золотинки». Переложите их в супницу, смешайте с соусом, добавьте острого перца по вкусу и подавайте на стол.

Сыр добавлять не надо.

Продукты на 4 порции: 100 г нарезанной петрушки, 3 зубчика чеснока, 30 г очищенных орешков, 3 - 4 филе анчоуса в масле, 10 крупно порезанных маслин или больше, 2 чайные ложки каперсов, 1 луковица, 450 г длинной лапши или спагетти, свеженатертый черный перец или паприка.



Красота - не значит худоба, учила Софи еще бабушка...

15.12.99

Софи

Лорен