

КЛУБ для хозяек
потребителей

Ведущая клуба Валентина ТЕРЕХИНА
☎ (095) 257-50-60

Одна из самых ярких кинозвезд столетия – знаменитая Софи Лорен, достигнув всех мыслимых высот на поприще искусства, решила сверкнуть перед поклонниками еще одной гранью своего таланта. Только что в США вышла ее новая роскошная книга «Рецепты и воспоминания Софи Лорен»



Ах, какая женщина – пальчики оближешь!

Софи ЛОРЕН:

Комс. правда - 1999 - 13 февр. - с. 7

Хороший ужин - пикантнее, чем ночь любви

Прекрасная итальянка обожает стоять не только перед кинокамерами, но и у плиты. Сегодня она накрывает стол для наших читателей

Действие в ней разворачивается не на съемочных площадках, а у кухонной плиты. Ведь книга эта раскрывает секреты ста наиболее любимых актрисой блюд итальянской кухни. Сегодня Софи Лорен накрывает субботний ужин в нашем клубе.

- Я горжусь своими кулинарными способностями и прямо скажу, что не каждый может сравниться со мной в этом деле, - без обиняков заявляет Софи. Кстати, она является почетным членом престижного Гастрономического общества Италии и награждена особым золотым сертификатом за сборник собственных рецептов, выпущенный еще в 1972 году. Этот приз актриса-повариха считает «кулинарным Оскаром» и очень им дорожит.

1. Бабушкин хлебушек

Новоиспеченный труд автор посвятила своей бабушке Луизе, с которой она провела детство в маленьком городке близ Неаполя - родины итальянской пиццы: «Бабушка была настоящей кухонной богиней и даже в трудные военные годы ухитрилась готовить из самых простеньких продуктов вкуснейшие угощения».

Вот, например, рецепт овощного салата, которым маленькую Софи часто подчевали во время войны и который она готовит теперь в качестве легкого диетического блюда.

Взять:
- батон белого хлеба грубого помола, нарезанный ломтиками толщиной в 2 см;
- 6 ст. ложек оливкового масла;
- соль, свежемолотый перец;
- 5 - 6 больших помидоров, порезанных на дольки, 1 измельченную луковицу среднего размера, небольшие нежные листья базилика.

Нарезанные куски хлеба залить водой в миске, вымочить 20 минут. Затем выложить часть их на дне вместительной чаши, полить маслом, посолить и поперчить. Положить на хлеб дольки томатов, луковую крошку, базилик. Подобным же образом устроить сверху следующие слои хлеба с овощами. Подождать 20 - 30 минут, пока вся масса осядет. Украсить верхний слой дополнительными листьями базилика. Готово!

По категоричному мнению Софи, настоящей хозяйкой может считаться только та, которая не боится безудержно импровизировать у кухонного очага.

- Не будьте рабыней поваренных книг, не высчитывайте граммы и секунды, лучше доверьтесь своему вкусу, дайте свободу творчеству и фантазии, - призывает Лорен. - Ведь таинство приготовления пищи сродни акту любви, вы как бы дарите людям частичку самого себя.

2. Диета: гордость, терпение и ветчина

В 1956 году Софи Лорен впервые пригласили сниматься в Голливуд в фильме «Гордость и терпение» вместе с божественным Фрэнком Синатрой, и бедная провинциальная Золушка мгновенно превратилась в кинопринцессу. Журналисты набросились на стройнейшую итальянку с вопросами, какую диету та соблюдает, чтобы сохранять столь блестящую форму.

- Я и сейчас со смехом вспоминаю их изумленные лица, когда они услышали: «Ем макароны», - не без кокетства замечает Софи. - Я действительно люблю мучные блюда и ем их почти ежедневно. Но вся изюминка в приправах.

Среди них непревзойденным для актрисы остается семейный мясной соус «Рагу а-ля Наполетана». Это блюдо - праздничное, и готовится к выходным по особому ритуалу. Кста-

ти, это действие стало основой для фильма Эдуардо де Филиппо «Суббота, воскресенье, понедельник», где тоже снималась Софи.

Итак, для приготовления приправы необходимо:

- 6 кусков говяжьего мяса, каждый весом по 150 г;
- пригоршня измельченной петрушки;
- 6 тонко нарезанных кусочков бекона;
- 2 измельченных зубчика чеснока;
- 3 - 4 ст. ложки оливкового масла;
- стакан белого вина;
- 2 - 2,5 кг измельченных очищенных томатов;
- свежемолотый перец, соль.

Обмойте куски мяса и обсушите их. Удалив лишнее с помощью ножа, доведите их толщину до полсантиметра. Посыпьте сверху петрушкой. На каждый кусок мяса положите небольшой кусок бекона, пересыпьте чесноком, посолите, поперчите. Скатайте куски мяса в трубочку, закрепив концы зубочисткой. Обжарьте мясные трубочки со всех сторон на сковороде в растительном масле. Когда они подрумянятся, полейте их небольшим количеством вина. Когда вино испарится и трубочки приобретут золотисто-коричневый оттенок, добавьте томаты, уменьшите огонь, накройте сковороду и оставьте рагу на два часа для тушения. Время от времени переворачивайте трубочки. Добавьте по вкусу соль и перец. Полейте макароны получившимся в результате тушения соусом и подайте в качестве гарнира к мясу.

варительно разогрейте духовку до 160 градусов. Смажьте маслом большой противень. Порежьте очищенные бананы пополам вдоль и поперек и положите на противень. Полейте бананы апельсиновым соком, посыпьте сахаром и добавьте сверху немного сливочного масла. Поставьте противень в духовку, запекайте 5 - 6 мин., пока бананы не подрумянятся и не покроются глазурью. Выньте противень из духовки. Побрызгайте на бананы ромом и подавайте теплыми.

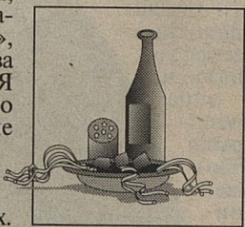
Русское блюдо от великой актрисы

Ну и под занавес - изысканное угощение от Софи Лорен, идею которого актриса вывезла из России. Полтора года назад она провела несколько дней в Москве, где ее старший сын Карло организовывал музыкальное шоу. Гостя не отказала себе в удовольствии вволю полакомиться нашей черной икрой, а потом решила разнообразить вкусовую палитру традиционного русского угощения и добавила в него бобы.

Замочите бобы на ночь, затем обсушите и варите в свежей воде, пока они не станут мягкими. Хорошо обсушите. Затем растолките бобы в кашу, намажьте на кусок белого хлеба грубого помола и сверху нанесите слой икры.

По мнению Софи Лорен, на первый взгляд сочетание двух этих продуктов может показаться странным, но вкус получается потрясающим. Лорен самокритично отметила, что единственным недостатком нового деликатеса является его непомерная дороговизна. Впрочем, для наших «новых русских» (тех, кто уцелел в урагане кризиса) это явно не препятствие. Всем же остальным, кто захочет испытать рецепт знаменитой актрисы, видимо, пока придется довольствоваться только одним ингредиентом избретенного ею блюда.

Приятного аппетита!



Вниманию клиентов ПРЕСС-РЕЛИЗ Банка МЕНАТЕП!

Банк МЕНАТЕП продолжает осуществление программы реструктуризации задолженности перед клиентами - частными лицами. Нашей конечной целью является полное погашение обязательств Банка.

В рамках данной программы Банк предлагает новую схему реструктуризации задолженности. С 1 февраля 1999 года все клиенты - частные лица могут перевести остатки на текущих и депозитных счетах, а также векселя в Общий фонд банковского управления «Универсальный» (зарегистрирован в ЦБ РФ 28.01.98 № 044541198-00018). На эти средства Фонд приобретет валютные векселя крупных промышленных предприятий, имеющих задолженность перед Банком. По мере погашения векселей Фонд будет возвращать средства клиентам. Выплаты будут осуществляться долями ежегодно в течение трех лет с даты заключения Договора.

В сегодняшних условиях ОФБУ является одним из самых юридически защищенных способов обеспечения возврата средств:

- По законодательству имущество, находящееся в Фонде в доверительном управлении, обособляется от имущества доверительного управляющего;
- Операции с имуществом ОФБУ учитываются на отдельном балансе;
- Банк не имеет права отвечать по своим долгам имуществом, находящимся у него в доверительном управлении.

Данное предложение действует до 5 марта 1999 г. включительно.

Справки по телефону: 928-9970.

3. ...и - сладенького!

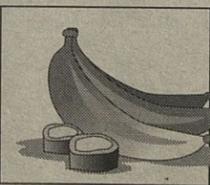
Одним из любимых кулинарных занятий Лорен считает приготовление десертов.

- Мне всегда нравилось делать сладости самой. Это гораздо лучший подарок для гостей, чем, например, пирожки, купленные в магазине. Работая с ванилью, шоколадом и кремами, я отдыхаю душой и расслабляюсь.

Вот рецепт совсем простенького сладкого блюда, которое можно приготовить на скорую руку:

Запеченные бананы на шесть порций.

Взять 6 зрелых бананов, сок одного апельсина, 6 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки несоленого сливочного масла, ром. Пред-



Наваренком у звезды работал Андрей БАРАНОВ. (Наш соб. корр.)
Нью-Йорк.