

Лорен С.

21.09.91

**КУЛЬТУРА.**

1991 — 21 септ.  
(ч. 2). — С. 16.



Софи  
Лорен:

# «Звезда» в фартуке «Откройте в себе кулинара»

На прошедшем летом этого года кинофестивале в Мюнхене зрители могли познакомиться с одним из последних фильмов итальянского режиссера Лины Вертмюллер «Суббота, воскресенье, понедельник». В роли героини этого фильма Розы Приоре снялась Софи Лорен.

«Суббота, воскресенье, понедельник» — одна из прелестнейших комедий Эдуардо Де Филиппо, — говорит Лина Вертмюллер. — Это история любви и семейных отношений, рассказанная драматургом с юмором и легкой иронией». В роли дочери Розы — Гулианеллы снималась племянница Софи Лорен — Аллесандра Муссолини, игра молодой актрисы была признана всеми удачной.

Идея этого фильма родилась в Канне в 1989 году, где Лорен встретила с Вертмюллер. Обеих женщин связывает не только взаимная симпатия, но и их общее хобби — кулинария. Кстати, Софи Лорен — автор книги, название которой можно перевести как «Приглашение к столу».

В предисловии к этой книге Лорен рассказывает: «Чтобы собрать и написать книгу, подобную этой, нужно иметь время и любить готовить. У меня никогда не было особенно много времени между съемками. Приготовление пищи всегда доставляло большую радость. Многие рецепты я позаимствовала у моей бабушки, которой и посвящена эта книга.

С весны до осени 1968 года я жила в Женеве, ожидая рождения ребенка. Врачи посоветовали мне придерживаться строгого режима... Что же мне было делать в это время? Вместе с моей секретаршей мы начали перебирать мои записки кулинарных рецептов, вспоминать национальные блюда, знакомые нам еще с детства. Стали готовить сами. Сначала это было развлечением, потом это стало ежедневной привычкой... Так родилась эта книга».

Сегодня мы предлагаем ва-

шему вниманию несколько рецептов из этой книги, которые в основном не требуют много времени и каких-то особых продуктов.

### НЕАПОЛИТАНСКИЕ БУТЕРБРОДЫ

Разрежьте на двенадцать кусочков белый хлеб квадратами по 8—10 см. На каждый кусочек положите ломтик мягкого сыра. Или рыбы. Это зависит от вашего вкуса. Два-три тоненьких кружочка помидоров. Поперчите, посолите. Положите на подогретый, смазанный маслом противень и поставьте в духовку. Через десять минут горячие хлебцы готовы.

### КАБАЧКИ МАРИНОВАННЫЕ

Чтобы приготовить это блюдо, надо тщательно вымыть кабачки, нарезать их на тонкие кружочки, слегка обжарить в разогретом масле. Выложить на блюдо, чтобы масло стекло. Когда кабачки остынут, их нужно сложить в эмалированную посуду, поперчить, посолить, добавить немного растолченного чеснока. Полить небольшим количеством слабого уксуса, но так, чтобы они не были полностью покрыты им. Поставить посуду в холодильник примерно за несколько часов до подачи на стол.

### БУТЕРБРОДЫ С КУРИЦЕЙ

На слегка поджаренный хлеб, положить нарезанный помидор, кусочки огурцов, остатки курицы, ветчины или мяса. Немного лука. Или вареные яйца. Уложить все аккуратно на блюдо, слегка украсив майонезом и зеленью.

### БУТЕРБРОДЫ С САРДИНАМИ И СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ

Приготовьте следующую смесь: для одного бутерброда две сардины или шпротины, небольшое количество масла, немного слабой горчицы, желток сваренного яйца, майонез, перец и соль. Этой тщательно взбитой смесью (пастой) намазать бутерброды. Сверху покрыть тонко нарезанными ломтиками соленых огурцов.

### БУТЕРБРОДЫ С КУРИЦЕЙ И САЛАТОМ

Если у вас осталось немного вареной или жареной курицы или мяса от супа, нарежьте это тонкими ломтиками. Смажьте небольшие бутерброды тонким слоем майонеза. Сверху украсьте салатом, уложить на него мясо или курицу. Слегка подсолить, поперчить и — готово. Эти же «сэндвичи» американцы приготавливают почти так же, но с добавлением помидоров, наре-

занных тонкими кружочками, крутых яиц, тоже нарезанных, лука, майонез, немного, кладется сверху.

Софи Лорен рассказывает и о маленьких секретах неаполитанок в приготовлении блюд из макаронных изделий. Она советует не только брать самую большую кастрюлю, но и не доводить воду до кипения. Как только вода начнет «дрожать», в воду следует запустить небольшое количество соли и, прибавив огня, запустить макароны, положив в воду несколько ложек подсолнечного масла. А главное — в момент варки не отходить от плиты, тщательно помешивая макаронные изделия. Приготовить заранее большой дуршлаг. Готовить надо перед подачей на стол. Не забыть также слегка холодной водой, но так, чтоб не остудить их.

### МАКАРОНЫ ИЛИ ВЕРМИШЕЛЬ С ПОМИДОРАМИ

Соус лучше всего приготовить заранее. Взять немного подсолнечного масла; три ложки для одной порции, толченый чеснок. Обжарить слегка. Когда чеснок слегка подрумянится, положить томатную пасту, слегка разбавленную водой.

Для шести порций — девять ложек масла, две-три дольки чеснока, немного соли, перца. Поставить на маленький огонь на полчаса. Соус подается к уже отваренным макаронам.

### МАКАРОНЫ ИЛИ ВЕРМИШЕЛЬ С КАБАЧКАМИ

Для этого овощного супа нужны для 6 персон — 1 кг кабачков неперезревших. Вымыть, высушить, нарезать небольшими кубиками. В двенадцати ложках подсолнечного масла обжарить большую порезанную луковичу и один зубчик чеснока, все до золотистого оттенка. Добавить кабачки, зелени, немного помидоров, 1 стакан воды. Закрывать крышкой, оставив томиться на маленьком огне. Когда кабачки будут готовы, опустить в кастрюлю 300 г макарон, добавить кипяченой воды или бульона. Как только макароны стали мягки — суп готов.

### МАКАРОНЫ С ТРИВНЫМ СОУСОМ

Этот рецепт поведал мне один любитель. Попробовав его, я пришла к выводу, что это очень вкусно. Для шести человек необходимо — 600 г макарон. 12 ложек масла. Налейте его на сковородку, два зубчика накрошенного мелко чеснока, две-три сардельки, тоже нарезанные кружочками. Можно, впрочем, обойтись и без них; триста граммов очищенных помидоров или немного томатной пасты, разведенной водой. Томатную пасту можно заменить сметаной. Грибы сухие или свежие слегка сварить, обжарить, порезать. Немного соли, перца. Смешать все и поставить на 20 мин. на слабый огонь. Перед подачей на стол в готовый соус добавить мелко накрошенной петрушки.

Софи Лорен предлагает также блюда из макаронных изделий попробовать с соусами из

зеленого горошка, с цветной капустой в белом соусе; с накрошенными остатками отварного мяса, колбасы под томатным соусом. Словом, откройте в себе кулинара. Дайте волю вашей фантазии!

В послесловии ее кулинарной книги Лорен пишет: «Мое раннее детство, прошедшее во время войны и послевоенного разрушения, приучило меня с огромным уважением относиться к еде. Уже тогда, ребенком, я поняла те ужасы, которые несет с собой война: смерть, разруха, нищета. Страшная цена, которую платит человек за желание выжить — предательство, глухота, черствость, онемение души.

Впрочем, к счастью, это коснулось не всех. Я помню то время, когда мать или бабушка приносили домой где-то чудом добытые мешок риса или картошки. Это и составляло наш недельный, а то и на более длительное время рацион. Чаще всего мы жили лишь крохотными порциями хлеба. Сначала мы съедали только корочки, из остальной массы хлеба, похжей скорее на резину, мы с сестренкой лепили фигурки зверушек и приклепляли их для просушки к оконному стеклу. Но на другой день мы были так голодны, что глотали и эти несъедобные творения, камнем ложившиеся в желудках.

Однажды, когда у нас в доме не было и крошки хлеба, моя мать стояла на балконе, глядя на прохожих. Увидев внизу молодую женщину с коляской, державшую в руке сумку с провизией, она спустилась вниз. Подошла к ней, спросила, очевидно, не может ли та дать ей что-нибудь? Женщина вынула из сумки буханку хлеба и, разломив ее пополам, протянула без слов моей матери.

Это был не единственный случай, когда ей приходилось обращаться к совсем незнакомым людям. И большинство из них делились с ней последним. С тех самых далеких времен пища для меня символ безопасности, уверенности, жизненной энергии, так же, как и любовь, которые сопровождают всю мою жизнь».

Заметим, кстати, что свою автобиографическую книгу Лорен назвала — «Жить и любить».

Майя МИХАЙЛОВА.  
ФРАНКФУРТ-НА-МАЙНЕ.

