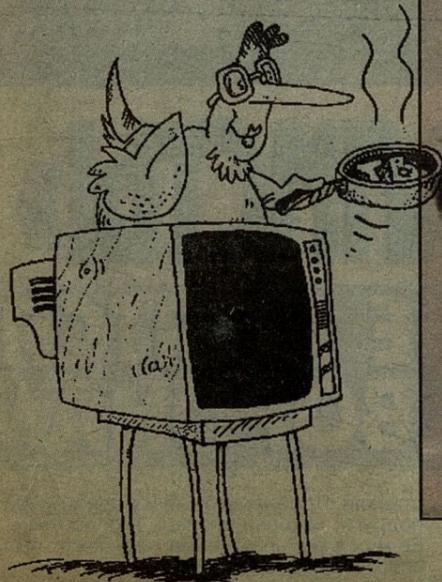


СНЯТО!

КУРИНЫЕ СТРАСТИ НА КУХНЕ «СМАКА»

Студию программы «Смак» я разыскала в Крылатском без труда. По запаху. Воздух был пропитан ароматом жареной курицы...



Андрей МАКАРЕВИЧ, Верка Сердючка и Геля: соображают на троих

Утро
Суббота
«СМАК»

сектор приз

КУШАТЬ ПОДАНО

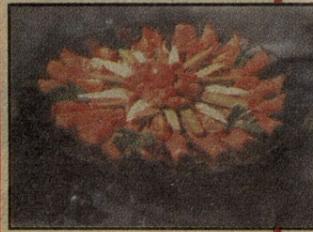
Кулинарный конкурс «Антенны» плавно добрался до финала!

Прежде чем назвать победителей, предлагаем вам еще два рецепта из нашей почты. Эти блюда украсят любой праздничный стол.

Рулетики из ветчины

● Ветчину нарежьте очень тонкими ломтиками. Перед тем, как завернуть ветчину рулетиком, или смажьте ее горчицей и поперчите, или заполните начинкой. Выложите рулетики на керамическое блюдо и украсьте капельками майонеза, сметаны, веточками зелени, яичными кружочками.

● Начинкой может быть картофельный салат с майонезом, творог, растертый со сметаной, орехами и чесноком, жареные грибы с луком.



Творожный пудинг

● Продукты. 100 г курицы, 2 ликерные рюмки (40 мл) рома, 8 г желатина, 800 г сыра типа «Домашний» или творога, 300 г сметаны, сильно жгучий красный перец, соль, 4 ст. ложки белого вина, 150 г измельченных грецких орехов.

● Приготовление. Курагу нарежьте кубиками и залейте на два часа ромом. Желатин замочите в воде. Сыр (творог) и сметану хорошо перемешайте, добавив соль и перец. Желатин отожмите и разведите в подогретом вине. Курагу и желатин смешайте с сырым кремом. Выложите все в форму, предварительно сполоснув ее холодной водой и выстлав тонкой полиэтиленовой пленкой. Посыпьте грецкими орехами. Поставьте на ночь в холодное место. Перед подачей на стол аккуратно выложите сырный крем из формы, украсьте виноградинами, половинками грецких орехов и зеленью.

Этими рецептами с нами поделилась москвичка Татьяна НИКОЛАЕВА. Она же и стала одной из победительниц нашего конкурса. В компании с ней: Людмила ИЛЬИЧ (г. Москва), Юлия КУЛЕШОВА (г. Мытищи), Таня ПЕТРОВА (г. Владимир), Валентина ОСИПОВА (пос. Запрудный Московской обл.)

Замечательные хозяйки получают книги по кулинарии от издательства «ЭКСМО-Пресс».



Макаревич с Гелей

30.05.99

Зрелище не для голодных

Вокруг стола и плиты суетилась съемочная группа, ловко раскладывая по тарелкам продукты. К 11.00 все было готово. Ждали самого шеф-повара Андрея МАКАРЕВИЧА. «К чему он может придаться? - перешептывались члены съемочной группы. - Наверняка скажет, что слишком жарко...» Наконец двери распахнулись, и в кухню вошел Макаревич, одетый во все черное. Осмотревшись, он изрек: «Почему так жарко?» Выслушав обвинения в адрес гриль-печки, Андрей удалился.

Зрители в студии дружно глотали слюны. Всеобщее внимание было приковано к курице, источающей из печки волшебные ароматы. Будоражащий аппетит «реквизит» предназначался для телеповара и его гостя Верки Сердючки, ведущей «СВ шоу» на канале ТВ 6.

Андрей ДАНИЛКО: «обжегся» на чае

Тем временем в маленькой гримерной наводил маршак актер Андрей ДАНИЛКО, он же - «проводница» Верка Сердючка.

- Волнуешься?

- Чуть-чуть, ведь я ничего не репетировал. Все, что увидят зрители, - экспромт. Я вообще-то готовить не люблю, лень возиться. Ем все, что приготовит наша домохозяйка, но предпочитаю блюда из бобовых и спаржи. О, вспомнил смешной случай. Когда я первый раз приехал в Москву, то сразу решил узнать, как готовят в элитных ресторанах. Но денег хватило только на чай! Принесли мне чашку с кипятком, а на донышке лежат две-три зеленые горошины. Я, конечно, не понял, что это такое. Хотел скандал закатить. Хорошо, официантка вовремя объяснила. Оказалось, это настоящий зеленый чай, который подают именно так.

«Бешеный мармелад» и «Канкан»

Наконец Макаревич в фартуке воцарился за кухонным столом. И начал с инструктажа со зрителями: «Давайте сразу договоримся: если будет весело, смейтесь, как дети, от души. Но когда мы начнем говорить о чем-то серьезном, пожалуйста, сохраняйте тишину, не шепчитесь и не шмыгайте носами. Итак, в эфире передача «Смак».

Тут в кухню влетели гости из солнечной Украины - Верка Сердючка и ее неизменная помощница Геля. «Андрюшенька, детка, ты мне скажи, шо ты хочешь? Я готовлю, як настоящий повар!» - выпалила Верка и повисла на шее Андрея. Надо заметить, что, несмотря на обещания, сама Верка в стриптиз участии не принимала, а лишь командовала Гелей и Макаревичем. Единственное, что она взяла на себя, - выбор названий для кулинарных произведений. «Вот эту закусточку я назову «Бешеным мармеладом», салат - «Рыжей бестией», сало с чесноком - «Здравствуй, Украина!» «А как мы назовем это?» - спросил Макаревич, доставая из печки курицу-гриль. «Шо значит, як? Конечно, «Канкан»!»

Решив подвести итог происходящему, Верка заявила: «Еда - дело свиное. Кстати, о свиньях! Геля, достань из этого сейфа графинчик». Она указала на холодильник. «Пузырь» с водочкой и рюмки тут же оказались на столе. «В завершение мы должны смачно выпить за успех «Смака». Эх, сбылась мечта идиотки!» - Верка опрокинула стопку и выразительно зажмурилась. Макаревич вручил гостям подарок - вытяжку, но и тут Сердючка была в «своем репертуаре»: «Ой, подарите еще чего-нибудь! Вытяжка, конечно, хорошо, только шо вытягивать-то?»

после съемок

Андрей МАКАРЕВИЧ: главное блюдо - гость

Главный «машинист» страны Андрей Макаревич признался, что его передача... вовсе не кулинарная!

- Главное для меня на кухне «Смака» - общение с интересным гостем. А процесс готовки - повод для хорошей беседы. Слава Богу, достойных людей очень много. Передача выходит уже более пяти лет (этот год у нас - юбилейный), но я уверен: это шоу может продолжаться вечно. Кстати, готовить я умею и очень люблю. Радует, что эта программа занимает у меня очень мало времени. Вся черновая работа лежит на съемочной группе, а я занят на съемках лишь два дня в месяц.

Птичку жалко!

Кончилось тем, что вождя курицу дружно съели Сердючка, Макаревич и зрители. Перепал кусочек и продюсеру программы Николаю БИЛЫКУ. «Сытый

продюсер - добрый продюсер», - рассудила я и порулила к Николаю.

- Неужели все, что происходит на съемках, - импровизация?

- Никаких репетиций и специальной подготовки нет. Поэтому попросту невозможно предугадать, что приключится на съемках. Однажды в передачу, посвященную 1 апреля, пригласили Леонида ЯРМОЛЬНИКА - в качестве ведущего. Решили разыграть зрителей. Леонид объявил, что с этого дня «Смак» будет вести он. Изобразил профессионального птичника, Ярмольник взял живую курицу и приготовил ее нарезать прямо на глазах у публики. Понарошку, конечно. Но курица, приняв все всерьез, вырвалась и обратилась в бегство. Надо было видеть, как Ярмольник носился по студии с ножом в руке за несчастной птицей!

А еще, помню, актер Сергей Маковецкий тоже готовил курицу. Фаршированную. Необходимо было зашить начиненную тушку. В портняжном искусстве Маковецкий потерпел полное фиаско. В течение получаса он никак не мог вдеть нитку в ушко иголки. Макаревич, который уже начинал терять терпение, попытался помочь Сергею. Но оказалось, что он сам справляется с этой задачей еще хуже. Так и снимали их мучения...

А уха артиста Александра Пороховщикова не задалась сразу! Начиная с рыбалки, которую снимали, чтобы показать, какую рыбу поймает Макаревич. Как на зло, ни одна рыбешка на крючок не попадалась. Пришлось выдать за улов Макаревича «чужую» рыбку. В конце варки в кастрюлю с ухой надо было обязательно сунуть раскаленную головешку. В глиняной миске разожгли костер, чтобы приготовить угли. Посуда жара не выдержала и с шумом раскололась на мелкие кусочки...

Надо сказать, что команда «Смака» на такие мелкие неприятности реагирует с юмором, ибо девиз этих неисправимых оптимистов: «Жить надо смачно!»

Готовить училась
Евгения ЕЗЕРСКАЯ



Продюсер Николай БИЛЫК:
жить надо смачно!

СЕРДЮЧКИНЫ РЕЦЕПТЫ

Специально для читателей «Антенны»

● Капустняк с грибами

Квашеную капусту надо тушить до готовности с грибным бульоном и сахаром. Затем туда же положить картофель, вареные шинкованные грибы, спассерованные коренья и лук, лавровый лист, перец. Варить до готовности картофеля.

● Фасоль протертая холодная

Отварить фасоль и спассеровать часть лука. Фасоль, спассерованный и сырой лук пропустить через мясорубку, заправить солью и перцем. При подаче на стол уложить массу горкой, полить растительным маслом и посыпать зеленым луком.