

ДЛЯ ОДИНОКИХ МУЖЧИН, НЕОПЫТНЫХ ХОЗЯЕК, ЛЮБИТЕЛЕЙ ВКУСНО ПОЕСТЬ И ПОКЛОННИКОВ МАКАРЕВИЧА

Москва, правда, 1994, — 30 марта, — с. 4.

Есть в Москве однокомнатная квартира, которую правильнее будет назвать двухкухонной. Здесь снимается телепрограмма «Смак». Главный герой и автор — Андрей Макаревич. Тема — кулинария. Гости — только те знаменитости, которые умеют хорошо готовить.

Первые несколько передач записывали на студии научно-популярного кино. Когда выяснилось, что на время между съемками совершенно некуда девать даже не декорацию, а настоящий кухонный гарнитур (аж за три миллиона) да набор посуды (куплен был самый-самый и стоит он, сами понимаете, не три рубля). Да и не носить же с собой специи, тарелки, ложки, терки, дощечки и прочую утварь, без которой что-либо приличное и приготовить невозможно. А ведь все это нужно еще мыть, чистить, сушить.

Тогда было принято историческое решение: так дальше работать нельзя, для программы нужна квартира. В комнате силами съемочной группы (настоящие мужчины все делают сами!) были установлены многострадальный гарнитур, плита, мойка. Расставили фантастически красивые кастрюльки, кастрюли, кастрюлишки, сковородки, жаровни и прочие разности. И вздохнули свободно.

Каждому в этом маленьком мужском коллективе пришлось быстренько овладеть премудростями многих, обычно женских дел: что стоит теперь, например, оператору отмыть любимую кухонную утварь лучше многих хозяек!

...Чуть позже к этой «вкусной» квартире прибилась кот. Назвали Смаком. Но он оказался кошкой, пришлось внести поправку в имя: Смаша. «Политическое» убежище для животного оказалось удивительно приятным. Еще бы! Перепадает от разносолов, приготовленных самими Макаревичем и его искусными гостями.

На этой кухне теперь побывали многие. И если сначала многими поучаствовать, чтобы лишний раз мелькнуть на экране, то теперь все чаще звучит аргумент «Я хорошо готовлю». Правда, груша, которая работает над программой и постоянно дегустирует все блюда, категорична в своем мнении: лучше Макаревича готовить никто не умеет. Из всего созданного им в «Смаке» самым-самым признан поросенок, которого Андрей запек к собственному сорокалетию.

Остается у создателей передачи одна серьезная проблема. Нигде так не хочется есть, как на мон-

таже очередного «Смака». По этой причине с группой категорически отказывались работать все монтажеры. От такого обильного выделения желудочного сока можно и язву заработать. Самым стойким оказался Павел Судakov. Пока держится.

А вообще авторам программы совсем не хочется, чтобы телезрители воспринимали их детище как телевизионный вариант кулинарной книги. И главное — не это. Например, режиссеру «Смака» Андрею Цвинтарному вообще интереснее работать не над тем выпуском, где блюдо вкуснее, а где человек лучше раскрывается.

Еще как раскрывается! Маленькая подробность, но какая интересная деталь: только двое из всех участников кулинарного шоу — Ирина Метлицкая и Махмуд Эсамбаев — поинтересовались, сколько человек нужно будет накормить... Да что я вам объясняю, вы сами прекрасно знаете: например, соревнование в приготовлении плова между Абдуловым и Макаревичем стоит тысячи интервью того и другого у самых крутых журналистов. Обидно, что времени в эфире первого канала «Останкино» у передачи всего 15 минут. Ведь по сути запись каждого выпуска — это настоящий бенефис Макаревича и гостя «Смака». К сожалению, в эфире от этого действия остается только кулинарная основа.

Есть у «Смака» и сугубо утилитарный смысл. Рецепты, которые предлагает его шеф-повар, может осуществить любой человек. Телезрители клюнули на эту приманку: писем приходит больше, чем на многие игровые программы. Чаще всего предлагают свои рецепты и просят автографы. Активно пишут холостые мужчины, в домашнем энциклопедии которых благодаря Макаревичу появилось несколько новых блюд.

Новая программа оказывает удивительный эффект. Полгода назад, когда начали делать «Смак», режиссер передачи Андрей Цвинтарный и ее директор Николай Билык особой любви к кулинарным делам не испытывали. Хотя и считается, что по-настоящему искусно готовить могут только мужчины, много ли у нас мужчин, которые умеют соорудить что-нибудь, кроме макарон и яичницы?

И в этой ситуации, как ни парадоксально, программа «Смак» может оказаться хорошим средством для превращения российских мужчин из пассивных поглотителей пищи в кулинаров-любителей.

И первый опыт такого

превращения уже есть.

Продукты для Макаревича и его гостей чаще всего покупают на Центральном рынке сам режиссер и директор программы. А вообще-то за пять месяцев кулинарных испытаний многие в группе научились не только отличать хорошее мясо от плохого, но и выбирать овощи, различать по запаху самые невероятные экзотические специи — да мало ли!

Пожалуй, самым некулинарным человеком в группе «Смака» остался Владимир Дубровский. Сергей Чевела по-прежнему все на свете предпочитает гамбургеры из «Макдоналдса». А операторы Олег Шорох и Николай Четвергов как соавторы каждого кулинарного процесса — самые спокойные из дегустаторов. Повар после работы редко хочет есть...

Самые серьезные метаморфозы постигли режиссера и директора программы. Андрей Цвинтарный теперь любит готовить спагетти под соусом Карузо (этот рецепт тоже был в «Смаке»), а если хочет похвалиться чем-то уж очень необычным, то готов испечь торт (его научила делать жена) или угостить ликером собственного изготовления. Николай Билык (для него любимым блюдом остается борщ, который готовит его жена) неожиданно для себя и всех остальных любит делать все те же спагетти под соусом имени великого исполнителя. Попробуйте приготовить и сами поймете, почему это простое блюдо так популярно.

Рецепт от самого Макаревича. (Такие спагетти ели в «Машине времени» без малого лет двадцать назад.) Полкило макарон необходимо отварить в большом количестве воды. Ни в коем случае не промывать, просто слить, добавив в ту же кастрюлю масло. Встряхнуть. Макароны готовы.

С соусом все несколько сложнее. Мелко нарезать полкило сосисок или колбасных изделий. Вместе с мелко нарубленным луком обжарить на растительном масле. Добавить соль, кориандр, перец, кинзу. Влить банку томатного Краснодарского соуса, всыпать пол столовой ложки сахарного песка. Дать покипеть одну-две минуты. Получившуюся густую массу выложить на блюдо со спагетти.

Если вы по-прежнему не верите в фантастический кулинарный дар Андрея Макаревича и в способности творческой группы «Смака» — смотрите первый канал «Останкино» по субботам в 11.25.

Лариса ЗЕЛЬКОВА.