

- Валдис, как человек музыкальный, вы долгое время помогали всей стране угадывать мелодию. Теперь властвует над ее вкусом. Это как-то связано с вашими собственными пристрастиями?

- Это наверняка связано с тем, что я хороший ведущий... (Иронично улыбается.) А вообще-то я не люблю готовить и делаю это крайне редко. Я тут вывел для себя формулу: готовить не люблю, но готовлю как бог. В последний раз подходил к плите, по-моему, на съемках «Смака» у Макаревича. И даже целых три раза. Андрей Вадимович, как известно, помимо хорошей беседы ценит еще и умение готовить.

- Вы, по-моему, предложили рецепт необыкновенного форшмака...

- Это была чистой воды импровизация. Я придумал его по дороге на передачу. Сейчас даже всех компонентов не припомню!

- Так вы в жизни гурман? Ваша философия кулинарии...

- Не гурман, а гурме. И без всякой там воинствующей философии. Декларировать свои жесткие пристрастия к той или иной кухне, по-моему, неправильно: в каждой из них есть свои сильные стороны. Все дело в фантазии шеф-повара...

- Вам ближе новомодный стиль «фьюжн»? Смешение несовместимого?

- Я за мир во всем мире и между кулинарами всех стран: пусть объединяются! (Смеется.) На недавних съемках очередного «Властелина вкуса» для меня, например, стала открытием курица, фаршированная креветками. Всем известно французское блюдо: «курица, фаршированная раками». А у нас в программе итальянский повар придумал свою вариацию, и получилось шикарное блюдо.

- Неужели пробуете каждое блюдо?

- Нет. Это был финал, и единственное блюдо, которое я попробовал за 35 эфиров: во-первых, я доверяю мнению профессионального жюри, во-вторых, голодная съемочная группа сметает все кулинарные шедевры, как только гаснут софиты. Ребята сильно поднапорили за 35 эфиров (по 6 блюд в каждом) и сами теперь с усами: выступают заправскими оценщиками. Хотя до профи им, понятно, далеко. Из трех членов жюри мы приглашаем всего одно известное лицо: у нас побывали Лариса Вербицкая, Маша Шукшина... А одного из наших судей - Жан Жана Эрве - недавно



Валдис Пельш - человек абсолютно телевизионный. Прочно вошедший в телеобойму и не мыслящий себя вне экрана. «Для того, чтобы найти золотую жилу, нужно перекопать кучу шлака», - утверждает известный ведущий. На звездную орбиту суперпопулярности его вывели две шоу-программы: «Угадай мелодию» и «Эти забавные животные». Теперь присутствие Пельша в передаче - верный залог ее успеха. И уже не важно, как она называется: «Русская рулетка» или «Властелин вкуса».

приняли во французскую Академию кулинарии и виноделия.

- Говорят, что вы мори-те себя голодом за пару дней до съемок программ. Это правда?

- Артист не должен быть сытым. Отец мирового планеризма Отто Лиенталь на сетования окружающих по поводу его худобы как-то сказал: «Толстые гуси плохо летают». У ведущего тоже должен быть голодный блеск в глазах, во всяком случае на съемочной площадке, где я, например, худею на 2 - 3 килограмма.

- Мучаетесь диетой по голоду?

- Скорее вижу плоды воздержания от ненужных организму продуктов: без труда похудел на 15 кг и

вошел в сектор нормально-го веса, что особенно важно для прыжков с парашютом - вес не более 90 кг при парашюте в 170 квадратных футов, - иначе будет недопустимо большая посадочная скорость (а я уже получил травму правой руки в августе прошлого года). Я парашютист категории «С», занимаюсь групповой воздушной акробатикой, когда в воздухе собирается до 50 человек: почти минута свободного падения, построение фигур, фигурное катание, стоя на голове, сидя на потоке. Мне это очень нравится, хотя, вы будете смеяться, очень боюсь высоты и глубины. Если выяснится, что рука еще не восстановилась после травмы, нынеш-

ВКУС ВЛАСТЕЛИНА

ний сезон придется пропустить. Так вот, для поддержания нужной формы мне пришлось распрощаться со всей «клеяковиной»: хлебобулочными изделиями, картошкой, кукурузой, спагетти, которые очень люблю. У меня первая группа крови - «первобытных охотников». Для них полезны мясо и овощи. Желательно исключить определенные сорта рыбы: форель, камбалу, сома. Спиртное тоже не рекомендует-ся, особенно первые три месяца следования диете. Из спиртных напитков я, например, могу позволить себе коньяк, кальвадос, текилу и саке. Единственное, чем не могу поступить-ся, - камчатским крабом. В своей жизни я столько раз разделял крабов... Рыбу, правда, меньше. Но какую!.. Собственноручно пойманную рыбу-меч, черного марлина длиной 2 м 30 см. Мы занимались дайвингом в октябре прошлого года в Сан-Хосе Ласкаба, где проходил чемпионат мира по ловле этой чудо-рыбы. Нам крупно повезло: на 20-й минуте взяли марлина. Борьба была страшная: надо видеть это чудовище, чтобы понять, как трудно его поймать. Мы были безмерно горды собой. Тем более я впервые принял участие в выбалке «по-крупному». Я ведь не рыбак, а мастер спорта по «нырялкам». В дайвинге у меня пятая ступень после «ныряльщика открытой воды», «продвинутого ныряльщика», «ныряльщика-спасателя». Затем идут две профступени - «дайв-мастер» и «мастер-дайвер», дающие возможность иметь свои группы дайверов и обучать дайверов без права сертификации. Я тоже обучил трех студентов в Москве.

- Случались ли с вами

экстремальные ситуации на глубине?

- В Адриатике, на глубине 25 метров, у меня сломался регулятор воздуха, и пошла на вздохе морская вода. Я прибегнул к запасному регулятору. Если его нет, надо подплыть к напарнику и - по два вдоха на одном регуляторе - подняться на поверхность. Вылетать пробкой с 25 метров не рекомендую: можно заработать кессонную болезнь и инвалидность... А так много еще хочется успеть в жизни... Приготовить, например, моего любимого ягненка на тандыре, например. (Глаза Пельша хитро прищурены.)

- Неужели такой возможности до сих пор не представилось?

- Мясо на открытом огне - мой конек. Особенно на дубовых углях. Вся тонкость - в правильном овощном маринаде, потому что уксус мне тоже доктор Волков запретил.

- Из детских кулинарных впечатлений, что вам вспоминается с ностальгией?

- Я родом из Латвии, родился в Риге, поэтому люблю сыры, фасоль, шпек (шкварки) и конечно же рыбу (салаку, минюги, угря, рыбу горячего копчения). Не могу говорить о своем любимом блюде, потому что его нет: сегодня мне нравится одно, завтра - другое. Проще назвать то, что я на дух не переношу: мед с горячим молоком, жареные семечки, овсяную кашу, пшенку и кильку в томате, которой нас кормили на офицерских сборах.

- Это уже случилось по окончании Московского университета?

- Сборы были после четвертого курса. По окончании университета уже получено офицерское звание.

- Выпускник философского факультета благодаря «Несчастному случаю» стал шоуменом: игра слов, диалектика жизни...

- В народе в таких случа-

ях говорят: не было бы счастья, да несчастье помогло. (Заливисто смеется.)

- И частенько вам несчастья помогали? Как давно вы перебрались в столицу?

- Я москвич с 1983 года. Но на этом давайте личную тему закроем: у меня нет необходимости напоминать о себе в прессе, на телевидении или на радио путем дозированных откровений. В этом смысле я эгоист.

- Говорят, вы азартный коллекционер: собираете каски...

- И редкие общевоинские фуражки времен Первой и Второй мировых войн.

- Где достаете свои экспонаты?

- Покупаю, меняю... Ворую. (Смеется.) Все еще есть такие места, где на не отапливаемых складах гниет огромное количество предметов моего коллекционирования. Списывать их музей не может, продать тоже. Тогда они запускают в этот сарай погулять, прекрасно понимая, что вещи после этого не погибнут, а переместятся в специально оборудованное для хранения место.

- И много единиц удалось спасти от гибели?

- В моей коллекции больше 70 экспонатов. Есть каска немецкого парашютиста, каска зенитчика, тропический пробковый шлем. Есть специальная американская каска для персонала, обслуживающего реактивные самолеты, с прокладками, защищающими от страшных ударов. Кстати, некоторые экспонаты существуют в единственном экземпляре.

- Какой самый невероятный слух о себе хотелось бы развеять?

- Меня долго подозревали в родстве с первым секретарем ЦК Компартии Латвии по фамилии Пельше, но в 1988-м он вместе с компартией приказал долго жить.

Беседу вела
Татьяна ЕРМОЛАЕВА