

Антенка - 1997 - 3-9
 Оксана фривр. - с.9
ПОДРИГА:

ПУТЕШЕСТВЕННИЦА

мона, затем майонезом, слегка поперчите. Блюдо готово.

— **Откуда такая страсть к морю, Оксана?**

— Я еще в детстве мечтала быть океанографом или ихтиологом. Но главной мечтой были путешествия. Скоро у нас на канале будет своя передача о дальних странах. Надеюсь, что, работая над ней, я оттянусь на «полную катушку».

— **Оксана, вам уже выходить. Может, расскажете что-нибудь смешное из тележизни?**

— Смешное?! Да вот вчера, когда я готовилась в студии к эфиру, шел фильм «Мэри Поппинс, до свидания!» Там выходит из машины Олег Табаков в гриме и одежде пожилой гувернантки и говорит: «Внимание, выходу я!» И тут на экране выскакивает титр: «Оксана Подрига».

Оксана — профессионалка. После журфака МГУ работала в югославской редакции «Иновещания» (и там осваивала сербский язык); затем на «Молодежном канале» радиостанции «Юность»; затем — на радио «Рокс», которое в то время вещало из Норвегии; затем работала на радиостанции «SWH+» в городе Риге... Ну как? Не слабо?! А теперь вот на московском ТВ. Мы встретили Оксану случайно в троллейбусе номер девять, который следовал в сторону телецентра.

— **Оксана, вы пользуетесь общественным транспортом?**

— Муниципальным — так звучит лучше. А вообще, когда меня спрашивают: «На чем ты едешь?» — я обычно отвечаю: «На «девятке». Не все догадываются, что я имею в виду номер троллейбуса.

— **А откуда такая интересная фамилия — Подрига?**

— Из Украины. Трудно сказать, какой национальности мои родители... В них есть и украинская кровь, и польская, и русская.

— **Вы умеете готовить украинский борщ?**

— Теперь да. Когда я работала в Норвегии на радио «Рокс», у меня случился этаким борщевой дебют. Однажды утром я с горечью обнаружила, что денег нет и в холодильнике пусто. А я девушка запасливая. Прошерстила «кладовые» и поняла: из того, что у меня есть, можно приготовить только борщ. Взяла кулинарную книгу для молодых супругов... Всем еда моя понравилась.

— **А что сами любите покушать?**

— Разные морские продукты: устрицы, креветки, мидии. Вот элементарный рецепт экзотического блюда. Плод авакато разрежьте пополам, выньте оттуда косточку и заполните мясом креветки. Полейте все это соком ли-

