

Дарья Субботина: «Можно было взять швабру и срывать себе на завтрак свежие фрукты...»

06.04.2022



Дарью Субботину, думаем, особо представлять не надо – наши читатели хорошо ее знают по работе на телеканалах МУЗ-ТВ и «Россия», «Домашний» и НТВ. А сейчас теле- и радиоведущая готовит свою авторскую передачу, которая в скором времени выйдет в эфир на одном из популярных телеканалов. Но кроме телевидения, есть у Дарьи еще два страстных увлечения: во-первых, она очень любит путешествовать и успела побывать практически на всех континентах (а на Бали даже и пожить). И второе увлечение: она любит пробовать интересные и необычные блюда местных кухонь, и ей точно есть чем поделиться.



– Дарья, сейчас вы, наверное, очень скучаете по путешествиям?

– Да, как знатный и профессиональный путешественник я грущу от того, что сейчас не могу никуда съездить.

– Вы до ковидных и санкционных ограничений уже успели объехать весь свет. Позвольте вас спросить: какая кухня стала для вас настоящим открытием?

– Я не могу ограничиться только одной страной, поскольку не люблю однообразия и даже дома стараюсь питаться разнопланово. То же самое могу сказать и про путешествия, в том числе и кулинарные. Чем больше узнаешь, чем больше пробуешь разнообразные вкусы, тем тоньше и острее чувствуешь все нюансы. И вдруг начинаешь любить то, о чем раньше даже подумать не мог.

Когда я впервые попала в Южную Корею, очень плохо знала корейскую кухню – мне казалось, что она похожа на китайскую или японскую. Но теперь я фанат номер один корейской кухни. То же самое произошло с вьетнамской. Тогда еще в России не было столь популярным блюдо Фо Бо, которое сейчас в столице можно заказать в любой доставке, и его через 20 минут привезут еще горячим и, в общем-то, даже неплохо приготовленным. А когда я его попробовала впервые, это был неописуемый восторг! Очень люблю азиатскую кухню, и окончательно я в этом убедилась, прожив три года на Бали. Обожаю их домашнюю еду: рис, лапшу, суп, сладости – все то, что делают обычные женщины и что можно купить в любой закусочной. Поначалу я смотрела и думала: а это вообще стерильно? Потому что готовят там чуть ли не на полу. А потом, когда ты там поживешь, становится все равно, где готовят.

– Наверное, скучаете по тамошним фруктам и овощам?

– Пока у нас все это есть, можно найти и манго, и авокадо вполне приличного качества. Но тут ведь дело в том, что употреблять эти фрукты в Москве – это одно, а на Бали – совсем другое. Вкус может быть один и тот же, но удовольствия в Москве я все равно получаю меньше.

– Наверное, окружающая обстановка тоже как-то влияет?

– Конечно. Я часто вспоминаю, как возвращалась после урока йоги пешком в шлепанцах и завтракала у себя на веранде: птички поют, солнце тропическое светит, воздух наполнен влажностью... У меня в саду росло большое манговое дерево, которое плодоносило каждые полгода, и это был отдельный праздник: как только там созревали плоды, можно было взять швабру и срывать себе на завтрак свежие фрукты...

– А как вы относитесь к совсем уж экзотическим блюдам, которыми так богата азиатская кухня?

– Я не из пугливых: могу есть тараканов и сверчков, пробовала змею и змеиную кровь, а в джунглях Амазонки – крокодила, которого недавно поймали и зажарили. Мясо, между прочим, оказалось очень вкусным! Пробовала и акулу, и медузу. Но вот собачье мясо не стану есть ни за что! Я уважаю традиции других народов, и тем не менее считаю, что есть собак – это пережиток прошлого.

– Может, у вас есть свой личный кулинарный рейтинг?

– Сначала идет азиатская кухня, потом долго ничего нет! (Смеется.) Ну а потом уже идут другие кухни – например, венгерская. Обожаю гуляши и все блюда, которые жарятся в горшочках. Для одной из программ я даже сама попробовала приготовить гуляш. Происходило это в одной из венгерских провинций, вокруг гуляли куры, кровы, и это было классно! Еще мне нравится венгерско-австрийский вариант штруделя. Обожаю аргентинские пирожки эмпанадас, в них

сочетаются изумительное слоеное тесто и прекрасное наполнение из мяса, и я никогда в жизни не ела столько пирожков, как в Аргентине!

В Бразилии меня впечатлили рестораны, в которые можно прийти, заплатить определенную сумму – и есть, сколько хочешь. Там были и суши, и мясные шашлычки на шпажках, и свежие бразильские овощи. На столе стоит светофор. Если горит зеленый – официанты приносят и приносят еду. Когда ты наелся – включаешь красный, и к тебе перестают подходить. Мне очень нравится такой народный формат, там всегда весело, льется вино через край, и никто не думает о деньгах. А вот от итальянской кухни у меня произошло перенасыщение. В Италии я проводила очень много времени: ездила и по работе, и в отпуск, да и просто моталась на выходные. В общем, бывала там слишком часто. Понимаю, что сейчас это звучит кощунственно, но в то время итальянской кухней я пресытилась, и сейчас отношусь к ней спокойно.

– Где бы сейчас больше всего хотели побывать?

– Хотя я только что иронизировала по поводу Италии, сейчас я бы поехала в Рим – мой самый любимый город на планете. Я часто пересматриваю фильм «Ешь, молись, люби», потому что там есть очень классный кусок про Италию, где Джулия Робертс гуляет по Риму и дегустирует в ресторанах разные блюда. Вот и я пришла бы в одно из любимых местечек, которое находится в окружении невероятной красоты, заказала бы домашнего красного вина и банальные спагетти – и поделила бы это удовольствие со своей римской подругой, которую не видела уже четыре года.

– А вы привозите рецепты из путешествий или считаете, что блюда из других кухонь нужно есть на их родине?

– У меня есть друг, который живет со мной по соседству. Он русский, но 20 с лишним лет жил во Франции, где у него был очень популярный мишленовский ресторан. Так вот, он прекрасно готовит азиатские блюда из наших продуктов. Я же вообще не люблю готовить, терпеть не могу этот процесс, который для меня жутко утомителен. Но бывают моменты, когда заставляю себя это делать. В моем холодильнике нет ничего – но, например, недавно я заказывала суши. Кстати, суши – моя любимая еда, могу их есть каждый день и помногу, поэтому мне приходится себя останавливать! *(Смеется.)* И мой любимый ресторан в Москве, конечно же, японский. Да, московские суши отличаются от того, что можно найти в Японии, потому что там – совершенно другая культуры еды. Тем не менее у нас их тоже научились готовить вкусно.

– Когда жили на Бали, не скучали по русской еде?

– В нашей компании было много русских, которые любили готовить, поэтому по русской еде мне просто не давали заскучать. Варили борщи, пекли блины. А потом русских стало приезжать еще больше, и появились тетеньки, которые готовили русскую еду уже чуть ли не в промышленных масштабах. Я, например, очень люблю пельмени, их мне привозили на байке, а я варила и с удовольствием ела.

– Судя по всему, вы совсем не из той категории людей, которые люто следят за

калориями и проповедуют диеты?

– Я против того, чтобы одни и те же правила питания применять ко всем без разбора. Ведь у каждого – своя индивидуальная история, связанная с питанием. Мне, например, нельзя жареного, поэтому я жареное практически не ем. Раз в полгода, если захочется, могу пожарить себе картошку с луком, но постоянно мучить этим свой желудок я не буду. Чаще всего я готовлю на пару, потому что знаю, что моему организму это полезно. И модные диеты здесь ни при чем.

Елена Соколова, фото из личного архива Дарьи Субботиной

(ИА «Столица»)