

Дмитрий Колдун: «А вы пробовали бабку?»

22.06.2022



Победитель шестого сезона проекта шоу Первого канала «Фабрика звезд», а ныне известный певец и композитор Дмитрий Колдун – оказывается, еще и опытный кулинар: еще в детстве готовить многое блюда его научил отец, по профессии отнюдь не повар, а учитель. И хотя сейчас, по признанию артиста, у него на кухне «парадом командует» жена, но дети с нетерпением ждут папу с гастролей, и главный вопрос у них: «Будет ли сегодня пицца?»

– Дмитрий, сейчас, в летнее время, на дачных участках многие занимаются выращиванием экологически чистых овощей и фруктов, ягод и зелени. Для вас эта тема актуальна?

– Да, с недавних пор тоже стал этим заниматься. Все началось во времена пандемии, когда всех нас закрыли по домам, и нужно было чем-то занять себя в режиме самоизоляции. А так как у дедушки и бабушки всегда был огород, и я обладал некоторыми познаниями в этой сфере – решил попробовать. Я облагородил наш старый огород, сделал грядки, и теперь выращиваю помидоры черри, шпинат, прованские травы, тыкву, огурцы и кабачки. В общем, начиналось все просто как развлечение, но мне удалось вырастить неплохой урожай. Из огурцов до сих пор остались закатки.

- Признайтесь: чтобы иметь такую отличную физическую форму, наверное, нужно много трудиться в спортзале и постоянно сидеть на диетах?
- Если честно, в последний раз я был в спортзале еще, наверное, до коронавируса. Раньше, в студенческие годы, увлекался силовым троеборьем – это приседания со штангой, жим лежа и становая тяга. Конечно, тогда были крепкие, рельефные мышцы, но для здоровья это не самый полезный вид спорта. Сейчас я предпочитаю легкие прогулки, велосипед, плавание. А мой самый любимый вид спорта – шахматы. Уверен, что они приносят только пользу, поэтому с детьми мы практикуемся в этом виде спорта довольно часто. Меня этой игре научил мой дед, ну а я – своих детей. Теперь уже они играют не только со мной, но и между собой, и для своего возраста делают это довольно неплохо.



- Коснулись ли вас диеты и все эти модные тренды, связанные с питанием?
- Быть в форме было модным еще с античных времен – об этом нам говорят

скульптуры и другие произведения искусства. А все остальное я считаю исключительно маркетинговым ходом: все это придумано для того, чтобы производить и продавать «полезную пищу», хотя люди и сами должны бережно относиться к своему организму и заботиться о нем каждый день.

– Блогеры как раз и помогают с мотивацией – и, разумеется, не бесплатно...

– Я считаю, что если нет внутренней мотивации, то тут никакие блогеры не спасут. А за деньги я и сам могу кому-то помочь:несите их мне – и я расскажу, что нужно делать! (Смеется.) А если серьезно – я никогда не страдал лишним весом и ел все, что нравится, но в меру. Моя рабочая схема такая: свою порцию еды я делаю пополам и съедаю ровно половину. И не обязательно каждый день есть только полезное – нужно давать себе и поблажки, но при этом компенсировать эту слабину если не занятиями в спортзале, то хотя бы прогулками на свежем воздухе и напряженной умственной работой.

– Кто в вашей семье главный на кухне?

– Конечно, на кухне всем заведует жена. Но и я тоже, если есть время, могу что-то приготовить. Например, блюда итальянской кухни. У нас есть такая традиция: когда после длительного отъезда я возвращаюсь домой, всегда готовлю пиццу. Дети очень ждут моего возвращения и всегда спрашивают, будет ли сегодня пицца. И нужно сказать, что в этом деле я добился определенных успехов: если идем гулять, в пиццерию дети заходить не хотят. Говорят: «Лучше пойдем в другое кафе, а пиццу мы и дома поедим!» Жене тоже нравится, как я готовлю – нет-нет, да и съест пару кусочков...



- Поделитесь, пожалуйста, секретом: как вы готовите такую популярную пиццу?**
- Если есть время, готовлю тесто сам – тем более, что ничего сложного там нет: дрожжи, соль, мука. Правда, ждать приходится долго. Поэтому, если есть возможность, покупаю свежее тесто или прошу жену приготовить его заранее – это ускоряет процесс. Ну а дальше идут томатная паста, сыр моцарелла. Если нет моцареллы, можно заменить на сулугуни. Затем сверху кладем мясную начинку – или рыбную, кому как нравится. Можно добавить грибы. Сверху еще раз посыпаем сыром. Пицца получается толстая, но не из-за теста, а благодаря начинке.
- Какое мясо вы добавляете в пиццу?**
- Если у нас 30Ж-вечеринка – готовим с куриной грудкой. Но можно добавлять любое мясо, главное – не пересушить. Поскольку мы заговорили о 30Ж, иногда я люблю поиздеваться над своими друзьями и ставлю на стол белорусское блюдо бабка, которое готовится из картошки с салом и яйцом. По калорийности его можно сравнить с пастой карбонара. Вкусно, но очень жирно!
- А своим детям вы разрешаете пробовать взрослые блюда?**
- Я придерживаюсь точки зрения, что если ребенок хочет попробовать, то ему нужно дать. Во всяком случае, меня самого так воспитывали, и пробовал я и острое, и соленое. Конечно, дети должны питаться более щадящей и диетической пищей, но пробовать – на здоровье!

– А что в детстве вкусного ели вы?

– Не скажу, что в детстве у нас был большой ассортимент еды. Родители – учителя, зарплаты небольшие, и с точки зрения разнообразия у нас было все довольно скромно. Но еда все равно была очень вкусной. Многие блюда меня научил готовить отец. Помню, как мы с ним лепили пельмени. Я и сейчас их готовлю – для этих целей у меня дома есть даже алюминиевая пельменница.

– К какой кухне вы испытываете симпатию?

– Не могу назвать себя приверженцем какой-то определенной кухни, поскольку есть всю жизнь одно и то же – грустно. Но я бы выделил итальянскую и французскую кухни, потому что в них есть мои любимые блюда из сырого мяса – карпаччо и тартар.



– Какие из блюд удивили вас своей необычностью?

– Были два блюда, которые оставили после себя неизгладимое впечатление. Первое – жареная змея, которую я попробовал в Китае. Уже прилетев в Москву, я

почувствовал недомогание, и меня с отравлением отправили в больницу... Второе – маринованные шелкопряды, баночку которых мне привезли из Южной Кореи. Вкус у них несравнимый ни с чем, даже описать затрудняюсь. В общем, баночку эту я так и не доел...

– Совсем не понравилось?

– Да нет, с голодухи съесть можно, но по доброй воле и на трезвую голову я, наверное, больше не рискну...

– Дмитрий, а что бы вы отведали прямо сейчас?

– Наверное, это было бы шотландское блюдо под названием хаггис – из бараньего желудка и потрохов.

– Если блюдо понравилось, будете повторять его дома?

– Я очень люблю странные блюда, которые не все едят. Одно из таких – польский суп фляки. Готовится он из говяжьего рубца, имеющего специфический запашок. Поэтому в семье ем его я один. И готовлю тоже...

Елена Соколова, фото из личного архива Дмитрия Колдуна

(ИА «Столица»)