

# Роман Юнусов: «Запекаю все что можно»

19.07.2022



Роман Юнусов – известный юморист, создатель и участник дуэта «Сестры Зайцевы», участник шоу «Бузова на кухне» и «Звезды в Африке» и многих других юмористических (и не только) телевизионных проектов – с недавних пор еще и азартный подводный охотник. О том, как он заразился эти увлечением, а также о кулинарных открытиях и приключениях (и злоключениях) Роман рассказал нам с присущими ему правдивостью и юмором.

# РЯДОМ С НОВЫМ ЛДС НУЖНО ПОСТРОИТЬ:



Станцию метро  
«Спортивная»



Две новые автомобильные дороги  
к ЛДС — съезд и подъем



Пешеходный тоннельно-  
надземный переход через дамбу  
Октябрьского моста



Комплекс сооружений  
поверхностного водоотвода с  
территории, прилегающей к ЛДС



Реконструировать дамбу  
Октябрьского моста с выездом и  
прилегающими четырьмя улицами

— Роман, расскажите, как вы оказались в шоу «Битва пикников»?

— Как обычно я шучу — все началось с томатов. (Смеется.) Моя жизнь резко изменилась, когда я пришел в агентство «Тритамата», благодаря которому я попал на проект «Звезды в Африке». Затем меня позвали в кулинарную программу «Бузова на кухне» в качестве гостя, где я познакомился с продюсерами «Битвы пикников». Вместе с авторами мы поменяли кое-какие шутки — что-то добавили, что-то убрали — и, как мне кажется, в итоге получился очень достойный проект. Хорошие просмотры говорят о том, что зрителям шоу пришлось по душе. Люди смотрят, запоминают наши рецепты и лайфхаки, а потом претворяют их в жизнь. И это здорово!

- Изменилось ли ваше представление о том, каким может быть пикник?**
- О, да! Теперь я понимаю, сколько всего интересного можно приготовить!
- Вы-то сами – любитель пикников?**
- Да, я большой любитель устраивать пикники. Правда, выезжать куда-то на природу получается не так часто, поэтому у нас с семьей пикник обычно дачный! (Смеется.)
- Пробуете ли повторить те блюда, которые были приготовлены в шоу?**
- На съемках меня больше всего впечатлил салат с фенхлем, красным луком, фисташками, грушей, запеченной на гриле, белым бальзамическим уксусом, трюфельным и оливковым маслом. Я пробовал приготовить его на собственной даче, получилось очень прикольно и вкусно, гости были в восторге! Чуть-чуть не получилась груша, потому что я взял не конференцию, а другой сорт, и немного ее не допек, поэтому она была жестковата. Но все равно вкус был потрясающий. Я даже в эфире сказал, что салат мне очень понравился, и теперь я взял его на вооружение.



– Чем еще угощаете своих близких?

– У нас всегда собирается много родственников и друзей, поэтому мы стараемся сделать блюда разнообразными, чтобы каждый смог выбрать еду по вкусу. Классический шашлык на шампурах я давно не готовлю. У меня есть гриль, на котором запекаю все, что можно. Готовим курочку, мясо, рыбку в прекрасном маринаде на азиатский манер с соусом терияки, который делает моя супруга. А еще – овощи гриль, в том числе картофель и кукурузу. И обязательно ставим на стол бабушкины компоты!

**– По какому рецепту вы жарите мясо?**

– Для мяса я готовлю фирменный маринад, который держу в строжайшем секрете! (Смеется.) А если серьезно, у меня есть замечательные родные тетки из Дагестана – Таисия и Лариса, и как-то они привезли мне большой мешок вкусных дагестанских специй. Что там за специи, мы не знаем – в этом и весь секрет! (Смеется.) Но мясо получается очень вкусным – большое спасибо моим теткам!

**– Роман, случались ли с вами кулинарные провалы?**

– Вспоминается один случай со студенческих времен. Как-то в общаге мой друг готовил на сковородке мясо. К процессу он подошел со всей ответственностью: несколько часов колдовал с маринадом и старался сделать вкусно. Но тут пришел я – и, не подумав, добавил в блюдо кетчуп и майонез. Друг в ужасе схватился за голову и сказал, что я все испортил. Естественно, это все съели – тем более что такая заправка была очень популярной среди студентов. Тем не менее я считаю, что это был не самый удачный момент в моем кулинарном прошлом.

**– Кто из вас с супругой главенствует на кухне?**

– Застать на кухне меня практически невозможно – там верховодит моя супруга Вика. А я люблю просто посидеть и покушать то, что она готовит.



**– Есть ли у вас в питании какие-либо приоритеты?**

– Я очень люблю покушать. И сейчас, в летнее время, я себя в этом плане немножечко отпускаю. Дело еще в том, что на июнь приходится череда семейных праздников: дни рождения, годовщина свадьбы. И мы привыкли, что весь этот месяц у нас застолья – примерно как на Новый год. Но с сентября каждый год я беру себя в руки и начинаю более тщательно следить за тем, что ем. Но в целом я считаю, что питание у нас вполне себе правильное.

**– Какие блюда любят ваши дети?**

– Моя супруга готовит изумительный борщ, который обожают и дети, и я. Из моих блюд они любят курочку и индейку с теми специями, которых мы не знаем, но получается прикольно! (Смеется.)

**– Какие блюда вы помните из своего детства?**

– 0, моя бабушка жарила картошку так, как не жарил никто! Это была бомба! Мы ели ее с с молоком, с консервированными помидорами... Кстати, уникальный рецепт помидоров бабушка передала моей маме, а мама – моей супруге. А теперь этот рецепт разошелся и по семьям наших друзей.

**– Какие еще кулинарные традиции существуют в вашей семье?**

– Летом мы всей семьей готовим окрошку. Садимся и строгаем большой тазик овощей. По поводу самой заправки мнения в семье расходятся. Тут мы делимся на два лагеря, как лыжники и сноубордисты: одни любят окрошку на квасе, другие – на кефире или тане. Так что, когда таз с овощами готов, каждый потом заправляет тем, что любит.

**– Одно из ваших увлечений – рыбалка, в том числе подводная. Расскажите, пожалуйста, с чего началось ваше увлечение?**

– Все началось с того, что пару лет назад друзья позвали меня с собой порыбачить в Астрахань. Я много слышал о том, как там красиво, вкусно и как здорово клюет рыба. И решил поехать. В какой-то момент мне предложили не сидеть с удочкой на берегу, а поплавать. Мне нашли гидрокостюм по размеру, дали маску, трубку, остальное снаряжение. Я попробовал – и мне ужасно понравилось! Ты сидишь в кристально чистой воде, держишь подводное ружье и ждешь рыбу... Сначала появляется маленькая, потом – покрупнее, а потом – еще крупнее. Это такой азарт! Меня переполняли эмоции, адреналин зашкаливал, сердце выпрыгивало из груди! Я подстрелил щуку и несколько сазанчиков, но мне и этого хватило. В общем, был настолько впечатлен рыбакой, что, когда вернулся домой, пошел и купил себе снаряжение для подводной рыбалки.



**– Какая рыбалка запомнилась вам больше всего?**

– Как-то в конце октября – начале ноября мы поехали на Дон на ночную рыбалку. Ночью в воде совсем другие ощущения – совсем не то что плавать днем в солнечных лучах. Дон тебя потихонечку несет по течению, ты дышишь в трубку, всматриваешься в глубину и ищешь рыбу. Увидел – выстрелил. Получилось или нет – не так уж важно, все равно интересно! Где-то рядом – твой друг, ты – в реке, ночь, холод... Конечно, на тебе теплый гидрокостюм, но если находишься в воде больше часа, начинаешь замерзать. Да, такая рыбалка таит в себе опасность – но в то же время она дарит непередаваемые эмоции.

**– Роман, что стало для вас самым трудным с гастрономической точки зрения на шоу «Звезды в Африке»?**

– Голод, понятное дело... Когда только приехал, то сначала не понял, почему ребята так накинулись на сырники, которые я им принес. Но после трех дней на бобах и маисе (имеется в виду кукурузная мука. – Прим. авт.) стало тяжело. Сначала ты воспринимаешь так: о, бобы, маис – прикольно! На второй день – уже не прикольно, но нормально. А на третий день это все начинает бетонироваться в желудке и уже в тебя не лезет. Когда вышел из проекта и приехал в гостиницу, тут же заказал себе стейк с пивом. Это было так вкусно!

**– Вы много где побывали. Можете вспомнить свое главное кулинарное открытие?**

– Однажды на фестивале Comedy Club в Турции мы отправились в один из местных ресторанчиков, где нам предложили попробовать горячую халву. Я чуть с ума не сошел от восторга: она была невероятно вкусной, сладкой, горячей и тягучей. До сих пор, где бы я ни был, спрашиваю про горячую халву, но все только руками разводят... Возможно, это был авторский рецепт ресторана. И я бы многое отдал, чтобы отведать эту сладость еще раз!

**– Где бы вы сейчас хотели очутиться и что попробовать?**

– Я очень люблю азиатскую кухню, и в особенности тайскую. Том кха или том ям, курица в кисло-сладком соусе, рис с ананасом и курицей – именно в тайском исполнении и именно в Таиланде, где-нибудь на Банг Тао Бич на острове Пхукет. Сейчас это было бы просто супер!

Елена Соколова, фото из личного архива Романа Юнусова

(ИА «Столица»)