



я консервативный человек, наверное. точно — очень любящий традиции

АЛЕНА ДОЛЕЦКАЯ
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
«INTERVIEW РОССИЯ»

Я консервативный человек, наверное. Точно — очень любящий традиции. У нас было принято встречать Новый год вместе с семьей за богато накрытым столом. Главные герои были неизменны: дню за четыре замоченная индейка, которую каждый год фаршировали разными начинками: и айвой, и антоновскими яблоками, и лимонами, и обязательный салат оливье, который на Новый год всегда готовили с камчатскими крабами. Независимо от количества гостей в доме свято соблюдалась любимая традиция — у каждого рядом с бокалом для шампанского лежала тонкая папиросная бумажка и карандаш. В полночь под бой часов все старались успеть написать желание, поджечь бумагу и выпить залпом шампанское с пеплом. И стоял невероятный хохот, когда мы принимались обсуждать, что у кого сбылось из загаданного в прошлом году. Эти традиции я чту до сих пор и не отказалась от них, даже когда прошлый Новый год застал меня на Бали. Пришлось обегать полострова в поиске похожих ингредиентов для салата оливье. К ужасу наших балийских друзей мы все это приготовили, даже домашний майонез, а для местного колорита подали его на изящно нарезанных листьях пальмы. Оказалось, что есть салат таким образом очень удобно. Если совсем искренне, самая важная часть Нового года — это правильная компания. Какая-нибудь новая игра, безудержные танцы и проникновенные (обычно очень смешные) разговоры до самого утра.



ЯНА РАСКОВАЛОВА
ЮВЕЛИР

Рождество для меня — семейный праздник. Мы его всегда проводим в кругу самых близких. В Новый год ходим вместе в баню и смотрим «Иронию судьбы», как все, кто воспитан эпохой Советского Союза. Все зависит от того, где мы находимся, но когда вся семья собирается вместе — это идеальные праздники. А лучший рождественский рецепт — это любовь, взаимопонимание и уважение в семье.
Записала Мария Силадий



ПРЕДОСТАВЛЕНО DE GREGG COLO



МАРИАННА САРДАРОВА
ОСНОВАТЕЛЬ ГАЛЕРЕИ
RUARTS

В нашей семье Новый год — действительно один из самых любимых праздников. Традиционно мы собираемся все вместе. Семья разбросана по всему миру, но в этот день дети обязательно слетаются в Россию. Обычно отмечаем за городом: ставим большую елку, гремит салют, на столе традиционные блюда, к которым все привыкло с детства, — и салат оливье, и винегрет, и обязательно запеченный гусь с яблоками. Этот рецепт пришел в семью от моей бабушки, и без него не обходится ни одно новогоднее застолье. В доме собирается не только вся семья, ближайшие родственники, но и друзья детей. Получается такая небольшая, но очень теплая компания, человек тридцать. Новый год всегда проходит очень весело. Рождество обычно отмечаем тоже за городом, на Волге. Елка, угощения, катания на лошадях, прогулки — в компании ближайших друзей и семьи.

семья разбросана по миру, но в этот день дети слетаются в Россию



ЭМИН АГАЛАРОВ
ПЕВЕЦ, БИЗНЕСМЕН

Новый год — двойное событие в нашей семье, потому что 31 декабря отмечает день рождения моя мама, Ирина. Поэтому в этот день я стараюсь быть там, где она, чтобы Новый год совместить с ее праздником. И, конечно, стараюсь все время делать акцент именно на ней. Гости обычно собираются поздно, после десяти вечера, час-полтора в сборах пролетают незаметно. Люди еще не успели сесть за стол, а получается, что уже Новый год и день рождения прошел как-то незаметно. Так что быть рядом с мамой, радоваться вместе с ней и радовать ее — вот моя главная традиция.

НОВЫЙ ГОД — ДВОЙНОЕ СОБЫТИЕ В НАШЕМ ДОМЕ

Мне очень нравится, как русские едят. Когда 15 лет назад я первый раз приехал в Москву, был в восторге от ресторана «Пушкин» — ранним утром после вечеринки или клуба приезжал туда и попадал в какой-то другой мир. Я и воду теперь не пью, пью водку. Официантам всегда говорю, когда они подходят с бутылкой воды: «Спасибо, душ я уже принимал, мне водки».

На Рождество мы с семьей устраиваем большой ужин 24 декабря, на следующий день обедаем вместе. Кто-то ходит в церковь на службу, кто-то нет. Я обычно не хожу, потому что поздно ложусь накануне, да и рождественский обед готовлю именно я. После него сил на ужин, как правило, ни у кого не остается. А 26-го все уже разлетается в разные стороны: Гштад, Сен-Бартс и так далее.

Если вы хотите научиться готовить пасту, начните с томатного соуса. Некотор-

ые думают, что такой соус готовится минут двадцать, но у меня на него может уйти несколько часов, потому что, понимаете, он должен быть безупречен на вкус! Я беру много овощей и готовлю соус медленно на небольшом огне. Очень важно правильно нарезать овощи, иначе будет совсем другой вкус. А так все просто: побольше овощей, масло, перец, чеснок, базилик... И все, пожалуй, а то я вам так все секреты выдам.

Мой любимый рождественский напиток — мой обычный любимый напиток, водка, как я уже говорил. Пожалуй, я люблю водку больше, чем русский. В морозильной камере моего холодильника всегда хранится достойный запас «Столичной».

Люди по-прежнему вдохновляют меня, как ничто другое в мире — ни искусство, ни природа для меня так не работают... Моя девушка все время ревнует, а я просто не могу не изучать в самых мельчайших деталях, как женщины одеты, какие у них туфли, как они двигаются, как улыбаются. Без этого я бы не смог работать.

Главное рождественское пожелание — сохраняйте хорошее настроение. Если смотреть на все позитивно, сколько бы лет вам ни было, вы всегда сможете оставаться молодым. Как только начнете жаловаться, сразу превратитесь в картошку! Можно так по-русски сказать? В общем, тогда ничего хорошего не жди.

Записала Мария Силадий