

Елена САДКОВА

■ С замечательной актрисой поговорили о ее творческом пути, фильмах о войне и жизненных ценностях.

**ЗАТЯНУЛИ СОЦСЕТИ**

- У вас очень интересная страничка в Инстаграме. А ведь говорили, что соцсети не привлекают.

- Как-то на гастролях сидели с девочками Аленой Хмельницкой и Натальей Антоновой, и вот слово за слово они решили затащить меня в Инстаграм. И буквально под смех, под хохот, практически насильно я оказалась в соцсетях. Если посмотрите мой первый пост, то поймете, что это действительно так. И затянуло.

- Как переехли в пандемийный год?

- Если задумываться, то как-то грустно. А если не задумываться, то... ну, всякое бывает. Я от-



Владимир БЕЛЕНГУРИН/kpmedia.ru

Марина ЯКОВЛЕВА:

# У СИБИРЯКОВ ХАРАКТЕР СТОЙКИЙ, НО РАНИМЫЙ

неслась к этому философски. Но, конечно, сорвалось много планов. Если оглянуться назад, до марта прошлого года сплошные гастроли, постоянно ездили, каждый месяц был расписан. Съемки продолжения нашего фильма «Старушки в бегах» два раза переносили. Потихонечку восстанавливается жизнь. Я прививку себе сделала, потому что надоело ощущать постоянный страх, особенно если ты не болен коронавирусом. Ведь сколько ушло близких и очень известных людей.

- Среди них Борис Грачев-

ский. Вы много снимались у него в «Ермаше».

- Если кто-то называл Бориса Грачевского «папа «Ермаша», просто «папа» или «дядя Боря», то для меня он был Борисом Юрьевичем. Я снималась в пяти выпусках и счастлива, что это было в моей жизни. У меня был шок, когда узнала о его уходе. Даже испытываю чувство вины, ведь он много лет звал в гости к себе на дачу, и я все как-то обещала заехать. И вот не получится уже.

**ТО ЖАРКО, ТО ХОЛОДНО**

- Вы же родились в Иркутской области. Существует сибирский характер?

- Наверное, существует. Потому что в этом краю суровые условия для выживания - летом жарко, зимой холодно. И ты кутаешься, а за шубами - нежная и трепетная душа. Лю-

ди, конечно, разные, но это я по себе сужу. Есть в сибиряках какая-то стойкость. Думаю, что в сибирском характере сохраняются понятия о порядочности, доброте, о чувстве собственного достоинства. И меня эти устои и корни держат в тонусе, не дают падать духом.

Мои мама, бабушка, дяди, тети умели неистово работать - уж если начал, так сделай. Поднятая целина, одним словом. Но сибирский характер при всей своей силе очень человечный и ранимый. Вот на меня, например, совершенно нельзя кричать, я этого просто не выношу. При этом я столько могу перенести и выстоять!

**МОСКВА БИЛА И КОЛОТИЛА**

- Помните момент, когда решили стать актрисой?

- Когда посмотрела в седьмом классе фильм «Горячий снег». Ведь я не любила военную тему, потому что это всегда переживания и боль. Но после этого фильма произошло какое-то очищение благодаря героям. Я влюбилась в актера Бориса Токарева.

- А родители кем вас видели?

- Моя мама была медиком и хотела, чтобы я поступила в медвуз. Даже когда уже поступила в театральный, мама сказала: «Лучше бы детским врачом была». А я никогда не

**ГДЕ НАЙТИ ЖУРНАЛ**

ЧАСТЬ ТИРАЖА БЕСПЛАТНО РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В ФИРМЕННЫХ МАГАЗИНАХ «КОМСОМОЛЬСКОЙ ПРАВДЫ» В МОСКВЕ И ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВАХ «КП» В РЕГИОНАХ. ЖУРНАЛ ПОЛУЧАЮТ КРАЕВЫЕ И ОБЛАСТНЫЕ БИБЛИОТЕКИ В РОССИИ И БЕЛАРУСИ, ОБЩЕСТВА РОССИЙСКО-БЕЛОРУССКОЙ ДРУЖБЫ. ЭЛЕКТРОННУЮ ВЕРСИЮ СВЕЖЕГО И РАНЕЕ ВЫШЕДШИХ НОМЕРОВ МОЖНО НАЙТИ НА САЙТЕ

**POSTKOMSG.COM/  
SOYUZNOE\_GOSUDARSTVO**

хотела связывать свою жизнь с медициной, при виде крови могла в обморок упасть. Но мама не спорила со мной, решила: пусть съездит, попробует поступить, провалится и вернется обратно.

Ведь это было нереально - приехать из Сибири, из маленького городка, и поступить. Вот сейчас смотрю на своих детей и думаю: ну как это так, приехать в семнадцать лет в огромный амбициозный город? Москва меня и била, и колотила, но в итоге приняла и полюбила. Теперь это мой родной город, моя вторая родина.

## АНЕКДОТЫ И АРМЕЙСКАЯ КАША

- Когда вы сказали, что не выносите, если на вас кричат, тут же вспомнилась ваша роль в сказке «После дождика в четверг». Вы играли Жар-птицу, которая тоже не могла перенести грубость. Как уживались с Олегом Табаковым?

- Конечно, я смотрела на Табакова, открыв рот. Мало того, он же был профессором ГИТИСа и приходил на наши экзамены. Помню, на втором курсе, как раз после Нового года, Олег Павлович пришел к нам на экзамен в таких смешных меховых лохматых ботинках, очень был креативный. Мы с ним снимались, навер-

ное, в четырех картинах. Но вот на съемках сказки «После дождика в четверг» не пересекались даже. Магия кино!

А в сказке «Раз, два - горе не беда!» на Ялтинской киностудии все общались - и Олег Павлович, и Коля Караченцов, и Семен Фарада, и Наталья Крачковская, сидели, анекдоты рассказывали. Снимали в горах, нам привозили солдатскую еду из какой-то армейской части, и мы все вместе ели из общего котла. Никаких ресторанов. Я часто была зачинщиком: кто больше анекдотов накидает. Вот такое счастливое время - как в пионерском лагере.

**ЗА КАДРОМ**

## СНАРУЖИ ЖЕСТЬ! А ВНУТРИ-ТО МЯСО

Галина ТРОФИМЕНКО

■ Можно ли сейчас найти не просто съедобную, но натуральную вкусную тушенку?

Помните вкус той самой тушенки, из детства? В которой было много-много мяса в прозрачном дрожащем желе? В Беларуси это не составит труда, там ее производят восемь государственных предприятий.

- Технология изготовления консервов мало отличается от той, что была, например, в 50 - 80-е годы прошлого века, - рассказывает директор Института мясомолочной продукции Национальной академии наук Беларуси Алексей Мелещенко. - Но, конечно же, появились современные технологические линии, новые виды упаковки. Стал больше ассортимент. Но качество осталось неизменным.

Золотой стандарт, или, как говорят специалисты, классическая тушенка, не содержит ничего, кроме мяса, соли и пряностей. Никакого уксуса, загустителей, ароматизаторов. Кусочки - массой не меньше тридцати граммов, когда достаешь из банки, должны сохранять форму.

Существует миф, будто в консервы закатывают сырье, что похуже. На самом деле берется только сортовое охлажденное мясо высшей и первой категории. При консервации даже превосходное мясо теряет до шестидесяти процентов первоначальной массы, так что использование низкосортного сырья становится просто невыгодным.

Выглядит процесс так: в чистую, стерилизованную тару закладывают соль, перец и лавровый лист, затем лук, жир и в последнюю очередь - подготовленные и разделанные куски сырого мяса. После банки герметично закупоривают и партиями помещают в автоклав, где готовят и стерилизуют несколько часов.

**ПО ГОСТУ**

## ЧТОБЫ НЕ КУПИТЬ ОТРАВУ...

**СОВЕТ**

Опытные покупатели знают, что тушенку нынче производят не только по ГОСТам, но и по техническим условиям (ТУ). Главное отличие - в гостовских консервах нет растительной добавки. Массовая доля мяса в обоих случаях может составлять от 60 до 98,2 процента. А вот жира, в зависимости от использованного сырья, может быть от 6 и аж до 80 процентов, если свинина жирная.

● В рубленых мясных консервах (на этикетке указывается, к примеру: «Говядина тушеная рубленая») используется мука. Поэтому консистенция плотная.

● Первое, что должно вас насторожить, - присутствие на этикетке слова «тушенка». Дело в том, что сегодня это только обиходное название продукта. А по нормам и правилам производитель обязан написать:

«Говядина (баранина, свинина, птица и т. д.) тушеная».

● Также на этикетке указывается состав консервов в порядке убывания компонентов, массовая доля мяса по закладке, пищевая ценность продукта. Обязательно должны присутствовать наименование предприятия-изготовителя, его адрес, обозначение ГОСТа, СТБ или ТУ, по которым выпущены консервы, условия хранения и срок годности, масса нетто.

● Покупать домашние консервы с рук не стоит. В мясе может содержаться ботулотоксин, вызывающий отравление. Эти бактерии способны выживать только в тех условиях, где нет кислорода. Если крышка вздута, такую тушенку ни в коем случае нельзя есть. Перед употреблением в пищу консервированных домашних продуктов их лучше прокипятить 25 минут. За это время токсин ботулизма разлагается.

