



Путь к сердцу лежит через желудок

Алена Шкатула любит готовить сама. И хотя балерина предпочитает блюда из разряда «не слишком жирное», тем не менее гостей может порадовать и белорусским национальным блюдом – картофельными оладьями.

РЕЦЕПТ ТАКОВ: очищенный картофель трем на самой мелкой терке. Не стоит заменять обычную терку на комбайн – от этого резко меняется вкус. Затем трем на мелкой терке лук. Смешиваем лук и картофель. Обратите внимание: поскольку картофель дает достаточно много воды, то дополнительной жидкости уже не потребуется. Добавляем ложку муки. Перемешиваем. Затем – кефир. Снова перемешиваем. Теперь настала очередь яйца. И снова перемешиваем. Именно яйцо не позволит вашим draniki разваливаться, но если вы добавите два яйца – draniki станут грубыми. В финале перчим и солим. А теперь на разогретой сковороде обжариваем, как оладьи. Зажариваем до хрустящей корочки с обеих сторон. Подаются draniki со сметаной.

«Это сегодняшний мир балерин, – улыбается Шкатула. – Мама-балерина укачает, пойдет на сцену, а другая балерина пока присмотрит за ее малышом».

И для самой нашей прима-балерины тема материнства очень важна. Она признается, что совсем не относится к тому разряду женщин, которые ставят карьеру на первый план – наоборот: «Ведь хочется и вне сцены быть кому-то важным».

Пока икроножная мышца Алены заживала, балерина активно посещала Русский театр Эстонии, читала биографические книги, которые очень любит, сама готовила и принимала гостей...

Но на упоминавшийся выше вопрос критиков «Когда же станцует Шкатула?» ответила уже в канун западного Рождества – она исполнила солирующую роль в балете «Щелкунчик».

Алена Шкатула вместе с супругом Александром Канапьевым на приеме у президента.

