

БРАВО!

И это все о нем

Сегодня Валерию Платоновичу Малишаве исполняется 60 лет

Обычно поет он. Но сегодня поют ему. Дифирамбы. И с чистой совестью.

Итак... Один из лучших голов Архангельской области и еще многих территорий бывшего Союза. Классный педагог-вокалист: ученики в нем души не чают и многие очень далеко пошли. Если б не он, вряд ли поморская земля рождала бы столько почти готовых академических и эстрадных певцов.

Культурный человек культуры во всем — это о нем. Малишава — сама интеллигентность. Какая-то аристократическая импозантность. Тонкое — восточное, наверное, — обаяние. По-настоящему светский человек. Украшение высшего общества. Ценитель прекрасного (председательствует в жюри конкурсов не только пения, но и красоты)...

— Я доволен судьбой, — говорит Валерий Платонович.

Пожалуй, лично сама судьба и отправила выпускника музучилища при Ленинградской консерватории служить в наши суровые



края. Уроженец солнечной Абхазии не сразу понял, что они с Севером просто созданы друг для друга. Ленинградская консерватория, Саратовский оперный, сухумский ВИА... Но он вернулся в холода, осел, и здесь стало намного теплее.

Спасибо, Валерий Платонович, что вы с нами. И — с юбилеем! Ваши года — уж точно богатство.

Попьем чайку с Валерием Малишавой

В семье у Валерия Малишавы, преподавателя музыкального училища и известного исполнителя романсов, горячий юг тесно переплетается с севером (он сам по национальности грузин, а его жена Татьяна - русская). Свидетельством этого переплетения служат домашние блюда.

Валерий поделился с «КП» в Архангельске» рецептом аджарского хачапури - блюда, которое украшает новогодний стол семьи Малишавы. Приготовьте и вы. Вам понадобится: 500 г сливочного масла, 5 яиц, 0,5 л молока, соль, мука, 1,5 кг сыра сулугуни (можно купить на рынке или в супермаркете).

1. Тесто: 5 яиц взбить и добавить в молоко, 250 г сливочного масла растопить и влить в молоко, добавить щепотку соли, всыпать муку и замесить тесто. Тесто разделить на 10 частей.

2. Раскатать один корж размером с противень, предварительно смазанный маслом. Корж положить на лист, смазать маслом. Затем раскатать второй корж, положить его на первый и тоже смазать маслом. Посыпать натертым сыром.

3. Третий корж раскатать и опустить в кипящую воду, через 1 – 2 минуты опустить его в холодную воду. Затем положить его на второй корж, смазать маслом и посыпать сыром. И так проделать с 5 коржами.

4. Следующий корж положить на сыр сверху и смазать маслом, но сыром не посыпать.

5. Затем кладем последний корж и заворачиваем края пирога. Смазываем маслом.

Пирог надрезают ножом на квадратики и выпекают около часа при температуре 200 градусов. Подают на стол горячим к чаю или кофе.



К чашечке зеленого чая - кусочек аджарского хачапури.

XIV

АРХАНГЕЛЬСК

**КОНСОМОЛЬСКАЯ
ПРАВДА!**