

Николай Мальцев:

"Люблю играть сказочных персонажей"

Это сейчас он ловко делает кульбиты и способен воплотить на сцене любой образ. А ведь полтора десятка лет назад, во время своего первого пятиминутного выхода в спектакле «Пигмалион», жутко волновался. Хотя и требовалось всего-то выйти с газетой в маске и прокричать: «Вечерние новости!»

- Не бывает маленьких ролей, - уверен артист Котласского драматического театра Николай Мальцев. - Есть просто роли, над которыми нужно работать. И любую нужно с благодарностью воспринимать. Я доволен тем материалом, который мне дают режиссеры. Каждый раз перед выходом на сцену испытываю трепет и волнение, в нашей работе это неизбежно. Так же, как и все негативные эмоции нужно обязательно оставлять за порогом театра и выходить на сцену без лишних мыслей. Хотя в конечном итоге судить о моей игре зрителю. А самому мне больше нравится играть в сказках, причем больше люблю отрицательные персонажи - Кощей, Разбойника, привередливого царя. Юного зрителя не обманешь, ребенок тонко чувствует фальшь.

Про себя артист говорит, что он непубличный человек - отработал роль и сразу же спешит домой. Да и об актерском ремесле с малых лет не грезил. Закончил школу № 2, увлеклся радиоэлектроникой, в ученической среде слыл непоседой и шалуном. После школы поступил в профессиональное училище № 3 на повара-кондитера. Ему с детства нравилось готовить, и теперь любит порадовать домашних вкусным блюдом. Еще во вре-



мя учебы узнал о наборе молодых людей в драмтеатр во вспомогательный состав и решил попробовать.

- Пришел на прослушивание, прочитал стих, отрывок из басни, что-то из прозы, - вспоминает Николай. - Тогдашний директор театра Реваз Исидорович Маглаперидзе заметил меня. Он и заслуженная артистка РФ Зоя Николаевна Кручина сильно повлияли на мое профессиональное становление. Я в числе первого набора студентов поступил в Ярославский государственный театральный институт, только закончить его не успел, потому что призвали в армию. О двух годах, проведенных в вооруженных силах, ничуть не жалею: армейская служба учит ответственности, дисциплинирует, «закаляет» характер. Эти качества впоследствии пригодились в моей профессии. Кстати, в армии я командовал поварским отделением, так что в полной мере использо-

вал навыки, полученные в ПУ № 3, а любимым блюдом наших солдат была говяжья вырезка в моем исполнении.

Ошибочно полагать, что актерское ремесло состоит сплошь из аплодисментов, признания и прочих лавров. И у моего собеседника случались сомнения в выборе правильного пути. Так, в погоне «за длинным рублем» он таксовал, потом на полгода трудоустроился в одну из частных фирм сборки мебели. Но вновь вернулся в театр, потому что сцена затягивает. А в случае с Николаем Мальцевым - это именно сцена котласского театра,

- Недаром говорят: «хорошо там, где нас нет», - рассуждает он. - Я не стремлюсь работать на подмостках больших театров, мне комфортно здесь. Даже в отпуск к морю в теплые края не рвусь. Хочу достроить деревянный дом, в который недавно из городской квартиры переехала моя семья. Люб-

Легким, непринужденным, но очень поучительным спектаклем «Гарем» завершился в минувшую пятницу 77-й театральный сезон. После окончания спектакля были розданы театральные премии. И так, лучшим актером стал Степан Рожкин, лучшей актрисой — Светлана Раздогова. Лучшими артистами второго плана названы Анна Филимонова и Алексей Борошин, а мастером эпизода стал Владимир Седелков. Лучшим спектаклем признан мюзикл белорусского автора Татьяны Дорогобед «Серебряные крылья». Ну а приз зрительских симпатий второй год подряд достается Ольге Белых.

Фаршированный лаваш от Николая Мальцева

- Это очень простой рецепт, который несложно приготовить на скорую руку, - проводит Николай мастер-класс для читателей «Двинской правды». - Потребуется тонкий лаваш, затем в равных пропорциях мясной фарш, свежие помидоры, соленые или маринованные огурцы, репчатый лук, а также сыр и майонез. Вначале обжариваем на сковороде до полуготовности фарш, затем по очереди добавляем к нему порезанные лук, помидор и огурец. Пока готовится начинка, нарезаем на полоски лаваш (примерно 10 на 20 сантиметров). Одну сторону такой полоски смазываем майонезом, другую - сыром, натертым на крупной терке. На ту сторону, которая пропитана майонезом, выкладываем начинку и аккуратно заворачиваем в трубочку. Ненадолго обжариваем в сковороде в небольшом количестве масла. Сыр при термической обработке расплавится и склеит края лаваша. Обратите внимание, что дополнительно солить это блюдо не требуется. Приготовление не займет много времени, но наверняка его оценят ваши друзья и близкие. Так что от души желаю приятного аппетита!

у нас много разной живности: декоративные кролики, подобранные на улице кошки и собаки. Нам нравится готовить совместный ужин: с удовольствием режим-строгаем продукты и варим-жарим. Это я называю домашним очагом.

Наталья МИЛЬКОВА.
Фото Н. ПОЛЯКОВОЙ
и из архива Н. МАЛЬЦЕВА.

