

Елена Евстратова

Когда и где родилась:
г. Норильск

Семья: отец - Григорий Григорьевич (пенсионер); мать - Людмила Николаевна (главный бухгалтер), муж - Николай (программист).

Образование: окончила Московский государственный университет экономики, статистики и информатики, специальность - экономист

Вкусы: еда - греческий салат, шашлык, напитки - глинтвейн, мохито, автомобиль - Mitsubishi ASX

«Рецепт на каждый день с Леной Пандой»

Век повальной интернетизации вносит в жизнь простых обывателей свои коррективы - телевидение активно осваивает Сеть. Сегодня любой желающий смотреть ТВ в Сети может позволить себе эту маленькую роскошь, которая, в общем-то, и роскошью уже давным-давно не является. Однако иногда происходят совсем уж удивительные вещи - интернет-проекты становятся телевизионными программами. У жителей Хакасии есть возможность понаблюдать такой процесс, поскольку во второй декаде марта ТНТ-Абакан запускает новый интерактивный кулинарный проект «Рецепт на каждый день с Леной Пандой».

ОТ ИДЕИ К ВОПЛОЩЕНИЮ

Начнем, пожалуй, с того, что региональные каналы довольно редко балуют нас, зрителей, изменениями в сетке вещания. Программы, которые мы смотрим, как правило, существуют несколько лет, а то и поболее, они уже завоевали своего зрителя. Искать новые формы подачи материала берутся далеко не все. Более того, не каждому по зубам такой простой казалась бы, но лакомый кусок, как кулинарное шоу. Как рассказал «ТН» Максим Усов, директор РА «Город», продюсер проекта «Рецепт на каждый день с Леной Пандой», формат новой программы в корне отличается от того, что могли видеть зрители ранее на центральных и региональных каналах.

— Идея подобной программы давно зрела, но тут появились благоприятные обстоятельства для ее реализации — мы нашли партнеров, которые готовы вложить деньги в производство, и нашли в интернете человека, который ежедневно выкладывает оригинальные и простые рецепты в кулинарный раздел одного из местных сайтов, - пояснил Максим Усов. - Что касается формата, то довольно много на ТВ передач, где готовят из достаточно дорогих продуктов, к примеру, любимые блюда звезд. Такое блюдо будет стоить дорого для человека со средним достатком. Мы же при создании программы задались целью сделать все блюда доступными — цена ингредиентов одного рецепта составляет в среднем 300 рублей. У каждой семьи в арсенале есть набор дежурных блюд: борщ, котлеты, пельмени, полуфабрикаты. Мы хотим разнообразить ежедневный рацион абаканцев, продукты останутся теми же, но меню качественно изменится.

Программа будет идти в течение трех минут, за это время Лена Евстратова, которую в Рунете знают под ником Самая Пандовая Панда, быстро и доходчиво расскажет зрителям как недорого разнообразить свой стол, процесс приготовления, к слову, займет не более часа. Первый сезон включает в себя двадцать программ, часть которых уже снята. Ежевечерняя передача будет повторяться утром следующего дня, а те, кто не успел посмотреть ее на неделе, смогут сделать это в выходной день.

Особенно любопытным фактом, по мнению Максима Усова, является то, что программа шагнула на ТВ из интернета. Кстати, аудитория интернет-ресурса, где Самая Пандовая Панда выкладывает свои рецепты, достаточно тепло поддержала идею создания программы. Авторы, впрочем, готовы и к критическим выпадам. Тот факт, что программу будет вести человек, никогда профессионально не занимавшийся телевидением, по мнению авторов, благоприятно скажется на восприятии зрителя.

— На самом деле лучше, если программу будет вести не напояженный диктор, а простой человек, - говорит, улыбаясь, Максим Усов. - Лена телегенична, камеры не боится, справляется с текстом довольно сноровисто.

САМАЯ ПАНДОВАЯ ПАНДА

— Съёмки первой программы длились почти шесть часов, - поделилась с «ТН» впечатлениями Лена Евстратова. - Самое интересное, что чувствовала я себя довольно спокойно и, по-моему, справилась неплохо. Может быть, потому, что снимали на моей кухне. От софитов было невыносимо жарко, мы все устали невероятно, зато как приятно было после тяжелого рабо-

чего процесса съесть все, что мы приготовили. Готовили beuf bourguignon (говядина по-бургундски - Прим. «ТН»).

Кулинария не сразу стала коньком Лены, совершенствоваться помогал муж Николай, которого хотелось побаловать чем-то особенно вкусеньким.

— Муж у меня гурман, - говорит Лена, - он гречку и картошку, например, не любит, пельмени тоже не ест. В общем, пришлось мне искать выходы из довольно затруднительного положения. Я искала разные рецепты и адаптировала их под наш кошелек, трюфели, например, заменила шампиньонами и так далее. Так стали рождаться мои кулинарные шедевры. Потом у нас появился фотоаппарат и особенно удачные блюда я стала снимать на память.

Идею выкладывать поэтапную съёмку процесса приготовления в интернет Лена позаимствовала на одном из форумов Санкт-Петербурга, идея успешно прижилась. Оказывается, многим интересно не просто прочесть тот или иной рецепт, но и увидеть что именно получается в итоге.

— Мне очень нравится, когда стол красиво сервирован, даже если я дома одна, все равно возьму салфетку, вилку и нож, - рассказывает Лена. - Мы очень любим принимать гостей, друзья довольны, что все красивое и вкусное. Надеюсь, что и зрители останутся довольны нашими рецептами. В ближайших программах можно будет увидеть не только те блюда, которые я описывала в Сети, но и то, что уже «обкатано» на друзьях, но нигде не выкладывалось, а так же рецепты блюд, которые я буду готовить впервые.

Надежда ИЛЬЧЕНКО
Фото из архива
Елены ЕВСТРАТОВОЙ



Рыба под сыром



Печень с гранатом

