



(ул. 50 лет ВЛКСМ, 1)

15-16 НОЯБРЯ**Большой зал**

«ИНТЕРСТЕЛЛАР», 12+, в 10.00, 14.55, 17.55, 21.00.

«ГОРОД ГЕРОЕВ», 3D, 6+, в 13.00.

Малый зал

«ДЕНЬ ДУРАКА», 16+, в 10.15, 13.35, 17.00, 20.20.

«УИДЖИ: ДОСКА ДЬЯВОЛА», 12+, в 11.55, 18.40, 22.00.

Внимание! Время сеансов может быть изменено. Во избежание конфликтных ситуаций просим уточнять расписание по телефону 74-01-19.

Киноклуб «Чапаевец», пр. Чапаевский, 21, тел. 36-51-77.

15 ноября

«СКОРЫЙ «МОСКВА - РОССИЯ», РФ, 12+, в 19.00

16 ноября

«КОТ ГРОМ И ЗАКОЛДОВАННЫЙ ДОМ», США / Бельгия, 0+, в 11.00

19 ноября - открытие кинофестиваля

«Боевые знамена рассказывают...»

«ГОРЯЧИЙ СНЕГ», РФ, битве под Сталинградом посвящается... в 14.00, благотворительный сеанс.

21 ноября

«ГЕОГРАФ ГЛОБУС ПРОПИЛ», РФ, 16+, в 15.00

Киноклуб «Пионер», ул. Октябрьская, 101.

18-21 ноября

«РЕАЛЬНАЯ БЕЛКА», Южная Корея, 0+, в 13.00

«РАСПУТИН», РФ, 16+, в 17.00

19 ноября - открытие кинофестиваля

«Боевые знамена рассказывают...»

«ГОРЯЧИЙ СНЕГ», РФ, битве под Сталинградом посвящается... в 14.00, благотворительный сеанс.

ДК «Ставрополец», ул. Трунова, 71, тел. 36-45-34.

15 ноября

«РЕАЛЬНАЯ БЕЛКА», Южная Корея, 0+, в 13.00.

«РАСПУТИН», РФ, 16+, в 14.00, 16.00, 18.00.

18-22 ноября

«МОЯ МАМА САМОЛЕТ», РФ, 0+, в 12.00, 14.00, 16.00, 18.00.

19 ноября - открытие кинофестиваля

«Боевые знамена рассказывают...»

«ГОРЯЧИЙ СНЕГ», РФ, битве под Сталинградом посвящается... в 16.00, благотворительный сеанс.

ДК «Мир», ул. Серова, 420, тел. 24-29-14.

19 ноября - открытие кинофестиваля

«Боевые знамена рассказывают...»

«ГОРЯЧИЙ СНЕГ», РФ, битве под Сталинградом посвящается... в 14.00, благотворительный сеанс.

21-23 ноября

«БЕЛКА И СТРЕЛКА. ЛУННЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ», РФ, 0+, в 13.00.

«РОМЕО И ДЖУЛЬЕТТА», Великобритания, 12+, в 15.00, 17.00.

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИСТОРИКО-КУЛЬТУРНЫЙ И ПРИРОДНО-ЛАНДШАФТНЫЙ МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК им. Г. Н. ПРОЗРИТЕЛЕВА и Г. К. ПРАВЕ

(355035, г. Ставрополь, ул. Дзержинского, 135 (пл. Ленина). Тел. 8 (8652) 26-42-23).

Ежедневно, кроме понедельника, с 10 до 18 часов.**ПОСТОЯННЫЕ ЭКСПОЗИЦИИ:****1. Природа Ставропольского края**

● «Живое прошлое Земли». Палеонтологические находки.

● Минералы, горные породы, полезные ископаемые Ставрополья.

● Открытый показ фондов (зоологическая коллекция).

2. Археология Северного Кавказа

● Каменный век на Ставрополье.

● От «бронзы» к «железу». Памятники кобанской культуры.

● Скифы на Северном Кавказе.

● Аланы в истории края.

● Золотоордынский город Маджар.

● Татарское городище.

3. Культура и быт народов Ставрополья. Этнографическая экспозиция

● Культура и быт славянских народов на Ставрополье.

● Казаки на Северном Кавказе. История, быт, традиции.

● Культура и быт кочевников Ставрополья. XIX-XX вв.

● Культура и быт горских народов Северного Кавказа. XIX-XX вв.

● Промыслы и ремесла на Ставрополье. XIX-XX вв.

● Городская культура на Ставрополье. XIX-XX вв.

Пешеходные экскурсии по археологическому и природному музею-заповеднику «Татарское городище».

ВЫСТАВКИ:

● «Доисторические насекомые в янтаре», по 7 декабря.

● «Одухотворенная история». В рамках Года культуры в России к Дню работника культуры.

● «Вода из реки Лимпопо (приборы, модели и технические изобретения XIX века)». На выставке представлены уникальные предметы из коллекции наглядных пособий одного из основателей Ставропольского музея Г. К. Права.

● «Второе рождение южного слона». О раскопках и реставрации уникальной палеонтологической находки.

СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЕВОЙ МУЗЕЙ ИЗОБРАЗИТЕЛЬНЫХ ИСКУССТВ

Музей работает ежедневно, кроме понедельника, с 11.00 до 19.00.

Справки по телефонам: 26-54-84, 26-54-85, 26-09-37.

Адрес музея: ул. Дзержинского, 115-119

<http://www.artmuseum26.ru><http://vk.com/id156388342><http://www.facebook.com/stavropol.art>● **Мастерская художников. Живопись.** Юрий Орлов, заслуженный художник России (г. Москва), и Валерия Орлова (г. Ставрополь). Жанровые картины, портрет, натюрморт, пейзаж.● **Войлоки.** Традиции и современность. Амин Узденов, заслуженный художник Карачаево-Черкессии, г. Кисловодск.● **Персональная выставка Т.К. Третьяковой-Сухановой****ЭКСПОЗИЦИЯ КЛАССИЧЕСКОГО ИСКУССТВА «ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ»**

Так далеко, так близко. Произведения художественных школ России XVIII – начала XX вв.

От Древнего Рима до века двадцатого. Искусство Италии в музейном собрании.

СТАВРОПОЛЬСКИЙ АКАДЕМИЧЕСКИЙ ТЕАТР ДРАМЫ ИМЕНИ М.Ю. ЛЕРМОНТОВА

www.stavteatr.ru
Телефоны для справок: 71-19-20, 71-21-42, 71-18-22.**15 НОЯБРЯ, СУББОТА**

ПРЕМЬЕРА

«МАСКАРАД». 16+.

Композиция драмы. Без антракта.

16 НОЯБРЯ, ВОСКРЕСЕНЬЕ**«СОТВОРИВШАЯ****ЧУДО».** 12+.

Невыдуманная история. Сценическая версия Ю.Еремина.

Начало спектаклей в 18.30.

АНОНС

**«ИНТЕРСТЕЛЛАР»**

(12+, 2014 г., Великобритания / США, фантастика / детектив / приключения, 169 мин.)

Когда засуха приводит человечество к продовольственному кризису, коллектив исследователей и учёных отправляется сквозь червоточину (которая предположительно соединяет области пространства-времени через большое расстояние) в путешествие, чтобы превзойти прежние ограничения для космических путешествий человека и переселить человечество на другую планету.

Режиссер Кристофер Нолан.

МАСТЕР-КЛАСС НА КУХНЕ**ПТИФУРЫ**

Это ассорти из разного маленького печенья или пирожных, которое обычно готовится из одинакового теста, но отличается оформлением и добавками. Чаще птифур готовят из бисквитного и песочного теста, наполняют их разными начинками и украшают кремом или глазурью. Эти мини-закуски, рассчитанные на один укус, подаются на десерт.

Птифур появились во Франции в 18-м веке, в разгар французской революции. В то время существовали огромные печи, в которых пекли хлеб и можно было целиком зажарить свинью. Разжигать такие печи было очень дорого (они работали на угле), и требовалось много времени для их разогрева. В них нельзя было регулировать температуру, но и остывали они очень долго. Чтобы рационально использовать тепло печи, стали готовить маленькие торты, что позволяло изделию быстро дойти до готовности и не требовало повторного разжигания печи.

В принципе, птифуром может стать любой торт. Достаточно разделить его так, чтобы каждая порция была в три раза меньше обычного пирожного. Тем не менее многие птифур сразу создаются индивидуально.

Птифур подразделяют на две категории: сухие (безе, печенье, слоёные пирожки) и замороженные (эклеры, тарталетки). Если птифур представлен в виде печенья, оно может быть солёным и подаваться к коктейлю, кстати, птифур может быть и закуской. Эти лакомства очень удобно подавать на корпоративных фуршетах или на детских праздниках.

ПТИФУРЫ С ЯГОДНЫМ СУФЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: сливочное масло - 250 г, сахар - 100 г, 2 желтка, мука - 320 г, вода - 2 ст. л., глазурь-полуфабрикат. Для суфле: черная смородина (или другие ягоды) - 80 г, 2 яйца, молоко - 150 г, сахар - 200 г, агар-агар - 4 г (2 ч.л., можно заменить его 5 г желатина), вода - 100 мл.

В емкость для взбивания складываем нарезанное кусочками масло, сахар, муку. И начинаем взбивать на минимальной скорости. В итоге должна получиться крошка. Добавляем желток и холодную воду. Сно-

ва взбиваем до однородной массы. Можно выложить тесто на рабочую поверхность и быстро его домесить руками. Раскатываем тесто на листе для выпечки под противень. И вырезаем формочкой кружочки, чуть большие, чем суфле. А затем снимаем излишки теста. Это нужно для того, чтобы печенье не деформировалось при переносе с рабочей поверхности на противень. Накладываем вилок. Выпекаем при температуре 180 градусов примерно 10-12 минут до легкого зарумянивания.

Суфле. Перед работой нужно замочить агар в воде на час. Если вы используете мороженую смородину, сначала ее необходимо разморозить и лишнюю жидкость слить. Взять смородину, положить ее в блендер вместе с желтками и молоком. Тщательно все спюрировать, процедить через сито нашу ягодную смесь, чтобы она стала полностью однородной. Ставим на водяную баню и нагреваем. Смесь должна быть очень горячей, 90-95 градусов. Как только

нужная температура достигнута, делаем совсем небольшой огонь. Нужно чтобы смесь была горячей, перед тем как ее ввести в белки с агаром. Тем временем взбиваем белки на средней скорости. Нагреваем воду с агаром, доводим до кипения и кипятим минуту, постоянно помешивая. Затем добавляем сахар и снова доводим до кипения на среднем огне. Как только масса начнет увеличиваться в объеме и появится белая пена, тут же снимаем с огня и вливаем в белки, начиная взбивать на средней скорости. Масса сильно увеличится в объеме, станет белоснежной и блестящей. Затем вводим горячую ягодную смесь и также взбиваем, добиваясь однородности. Затем быстро наливаем смесь в кондитерский мешок. Агар начинает застывать уже при температуре 40 градусов. Отрезаем кончик мешка и заполняем силиконовые формочки. Из силикона суфле очень легко достать. Если нет мешка, то можно накладывать ложкой, но очень быстро! Иначе суфле застынет прямо в миске. Затем формы убрать в холодильник до застывания. Агар застывает очень быстро, совсем не так, как желатин. Когда застынет, вытаскивать из формочек и положить суфле на остывшее печенье. Приготовить глазурь, как указано на упаковке, и полить каждый птифур.

ПТИФУРЫ ПЕСОЧНЫЕ СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: мука - 3/4 стакана, сливочное масло - 100г, яйцо - 1 шт., сахар - 2-3 ст.л., мандарины - 5 шт., бананы - 4 шт. Для глазури: сахарная пудра - 1/2 стакана, лимонный сок - 1 ст.л., яйцо (белок) - 2 шт.

Сливочное масло растереть с сахаром, добавить по одному желтки, всыпать муку, ванильный сахар и быстро замесить тесто. Скатать тесто в шар и поставить его на холод (приблизительно на 15 минут), затем раскатать в пласт толщиной 0,5 см и разрезать на 3 одинаковые полосы шириной в два пальца. Две полосы положить на смазанный маслом лист, а третью разрезать вдоль на 4 тонкие полоски и уложить их на смазанные белком края широких полос. Вилкой прорезать, прижимая ее к

листу, двойные края обеих полос. Испечь в горячей духовке до светло-золотистого цвета.

Мандарины очистить и нарезать поперек тонкими ломтиками. Каждый ломтик разделить на дольки, и эти дольки уложить вдоль всего углубления, получившегося на испеченных полосках около двойного края. Можно заполнить также очищенными и разрезанными вдоль бананами. Сверху все печенье, вместе с фруктами, покрыть сеткой из глазури, выпущенной из тонкой трубочки (корнетика). Когда все хорошо окрепнет, острым ножом разрезать пласт на маленькие пирожные. Для глазури охлажденные белки растереть с сахаром, постепенно добавляя лимонный сок.

ШОКОЛАДНЫЕ ПТИФУРЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: яйца - 5шт., сахар - 3/4 стакана, мука - 1/2 стакана, крупно рубленые орехи - 3 ст.л., тертый шоколад - 3-4 ст.л., уксус - 1/2 ст.л., сахар - 2 ст.л. Для соединения частей птифуров: шоколад - 100 г, масло сливочное - 1 ч.л., ванилин - по вкусу.

Хорошо растереть охлажденные желтки с сахаром, прибавить немного уксуса, затем положить на желтки муку, смешанную с орехами, натертый шоколад и взбитые в крутую пену белки. Осторожно вымешать тесто, сложить его в кондитерский мешочек и выдавить на смазанный маслом лист небольшие лепешки. Сверху посыпать сахаром и испечь в духовке при средней температуре в течение 15-20 минут. Готовые птифур снять с листа, остудить и склеить шоколадом попарно нижней стороной. Для этого разогреть на паровой бане шоколад, растереть его со сливочным маслом, добавив ванилин по вкусу.

ВОСТОЧНЫЕ ПТИФУРЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: по 200 г сливочного масла и муки, 1 стакан воды, соль на кончике ножа. Для начинки: 200 г очищенных орехов, 100 г сахарного песка, 4 яйца. Для сиропа: 500 г сахарного песка, 1,5 стакана воды.

Всыпать муку в миску, сделать



в середине углубление и влить в него подсоленную воду. С помощью ножа смешать муку с водой до консистенции сметаны. Тщательно вымесить тесто рукой (оно должно быть гладким), поставить в холодильник, накрыв полотенцем, чтобы не подсохло. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, положить на него масло, придав ему форму раскатанного теста, но меньше размером. Защипать тесто, чтобы оно покрыло масло со всех сторон, и раскатать потоньше, немного присыпая мукой.

Сложить втрое и поставить в холодильник на 10—15 минут, выровняв края скалкой. Затем тесто вынуть и раскатать, сложить 2 раза вдоль, следя за тем, чтобы заложенный край при раскатывании всегда был справа. Снова поставить в холодильник на 20—25 минут и снова раскатать 2 раза, опять поставить в холодильник на 20 минут, еще раз раскатать 2 раза и поставить в холодильник на 20 минут, после чего раскатать в последний раз пласт толщиной в полпальца.

Из готового теста раскатать длинную полоску толщиной 5 мм и шириной 6 см, намазать края белком, разложить начинку на тесто, не касаясь краев, смазанных белком. Закатать подготовленную полоску в тугую рулет, порезать на кусочки длиной 3—4 см, разложить на листе и испечь в духовке на среднем огне. Когда птифур зарумянятся и свободно будут сходить с листа, сложить в глубокое блюдо и сразу залить холодным сиропом, продержать в нем 8—10 часов, чтобы они хорошо пропитались.

Приготовление начинки: орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, добавить белки и, помешивая, проварить на небольшом огне до густоты. Смазывать рулет охлажденной начинкой.

Рубрику ведет Анна КАСЬЯНОВА.

