



(ул. 50 лет ВЛКСМ, 1)
22–23 ноября

Большой зал

«ГОЛОДНЫЕ ИГРЫ: СОЙКА-ПЕРЕСМЕШНИЦА. ЧАСТЬ I», 12+, в 10.15, 12.35, 14.55, 19.00, 21.20.
«ДЕНЬ ДУРАКА», 16+, в 17.15.

Малый зал

«ИНТЕРСТЕЛЛАР», 12+, в 17.30.
«СЕХ, КОФЕ, СИГАРЕТЫ», 18+, в 14.15, 22.05.
«УИДЖИ: ДОСКА ДЬЯВОЛА», 12+, в 12.40, 20.30.
«ДЕНЬ ДУРАКА», 16+, в 11.00, 15.50.
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.

22 ноября. «ГЕОГРАФ ГЛОБУС ПРОПИЛ», РФ, 16+, в 19.00
23 ноября. «ДЖУНГЛИ ЗОВУТ. В ПОИСКАХ МАРСУ-ПИЛАМИ», Франция, 12+, в 11.00
26 ноября. «РАСПУТИН», РФ, 16+, в 15.00
27 ноября. «РАСПУТИН», РФ, 16+, в 19.00
28 ноября. «РЕАЛЬНАЯ БЕЛКА», Южная Корея, 0+, в 11.00. «ЕВДОКИЯ», РФ, ко Дню матери, в 14.00.

Киноклуб «Пионер», ул. Октябрьская, 101.

25–28 ноября. «ГОЛОДНЫЕ ИГРЫ. И ВСПЫХНЕТ ПЛАМЯ», США, 12+, в 17.00
28 ноября. «МАЧЕХА», РФ, ко Дню матери, в 13.00.

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

22 ноября. «МОЯ МАМА САМОЛЕТ», РФ, 0+, в 12.00, 14.00, 16.00, 18.00.
25–29 ноября. «БЕЛКА И СТРЕЛКА. ЛУННЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ», РФ, 0+, в 12.00. «РОМЕО И ДЖУЛЬЕТТА», Великобритания, 12+, в 14.00, 16.00, 18.00.
30 ноября. «АННУШКА», РФ, ко Дню матери, в 14.00.

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

22–23 ноября. «БЕЛКА И СТРЕЛКА. ЛУННЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ», РФ, 0+, в 13.00. «РОМЕО И ДЖУЛЬЕТТА», Великобритания, 12+, в 15.00, 17.00.
28–30 ноября. «МОЯ МАМА САМОЛЕТ», РФ, 0+, ко Дню матери, в 13.00, 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.

● «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.

22 ноября, суббота

ПРЕМЬЕРА.

«ОХ, УЖ ЭТА АННА» 16+
Комедия в 2-х действиях

Начало спектакля в 18.30.

«ГОЛОДНЫЕ ИГРЫ: СОЙКА-ПЕРЕСМЕШНИЦА. ЧАСТЬ I»

(12+, 2014 г., США, фантастика / приключения, 123 мин.)

75-е Голодные игры изменили все. Китнисс нарушила правила, и непоколебимое до той поры деспотичное правление Капитолия пошатнулось. У людей появилась надежда, и ее символ — Сойка-пересмешница. Теперь, чтобы освободить захваченного в плен Пита и защитить своих близких, Китнисс придется сражаться в настоящих битвах и стать еще сильнее, чем на арене игр.

Режиссер Френсис Лоуренс.



МАСТЕР-КЛАСС НА КУХНЕ

ЛАЗАНЬЯ

Это очень популярное блюдо итальянской кухни. Само слово греческого происхождения. Когда-то римляне, перенявшие у греков их хлеб *laganon*, стали резать его на полосы и называть *lagani* (мн. число). По другой версии, *lasanop* означает «горшковая печь», а римляне так стали называть посуду, в которой готовили лазанью, а потом это название получило и само блюдо. Интересно, что и англичане утверждают, что подобное блюдо *lozenny* (лазан) существовало при дворе короля Ричарда II еще в 14-м веке, а его рецепт есть в одной из первых английских поваренных книг, которая хранится в Британском музее. У скандинавов тоже есть похожее блюдо, известное со времен викингов, это хлебные лепешки, прослаенные мясным соусом и сыром.

Сейчас лазанья состоит из листов теста, перемежаемых начинкой. Для начинки можно взять фарш, печень, грибы, овощи (томаты, шпинат, баклажаны, лук, кабачки), рыбу, морепродукты, курицу, ветчину. Сверху все слои заливают соусом бешамель, засыпают тертым сыром и запекают в духовке. Замените одну начинку на другую — и у вас получится новое блюдо. Соусы, кстати, тоже имеют множество вариантов.

Лазанья — это же и макаронное изделие в форме плоского квадрата или прямоугольника, которые можно купить или приготовить самостоятельно. Тесто для лазаньи готовится из муки твердых сортов пшеницы. Если вы готовите блюдо из готовых пластин, то обратите внимание на упаковку: некоторые пластины предварительно отваривают, а некоторые нет. Не жалейте соуса, с ним лазанья получается сочной, и оттого еще вкуснее.

ЛАЗАНЬЯ — БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ПАСТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: масло оливковое — 2 ст. л., вода — 3 ст. л., яйцо — 4 шт., соль — 1 ч. л., мука — 450 г.

Просеять муку в миску с солью, сделать углубления в центре. Добавить яйца, масло и холодную воду. Перемешать ингредиенты до получения однородной массы (если тесто слишком жесткое, добавьте еще воды).

Вымесить тесто на доске, пока тесто не станет гладким, эластичным. Завернуть тесто в полиэтиленовую пленку и оставить на час при комнатной температуре или на ночь в холодильнике.

Разделить массу на части и раскатать пласт толщиной 1–2 мм. Пока работаете с одной частью теста, другие оставьте в полиэтилене. Готовые листы выложить на полотен-

це, сверху накрыть полотенцем и оставить сушиться.

КЛАССИЧЕСКАЯ ЛАЗАНЬЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 18 листов лазаньи, по 1 ст. тертого сыра и панировочных сухарей — для посыпки. Для соуса «болоньезе»: 600 г мясного фарша (куриный + говяжий), 2 луковицы, 800 г очищенных и нарезанных помидоров, соль и специи — по вкусу, растительное масло — для обжаривания. Соус сырный: 50 г сл. масла, 1 ст. л. (с горкой) муки, 0,75–1 л молока, 150 г тертого сыра, соль и специи — по вкусу.

СОУС «БОЛОНЬЕЗЕ». Мелко нарезанный лук обжарить, к нему добавить фарш, разминать комочки, жарить до получения рассыпчатой смеси. Посолить и приправить специями по вкусу, добавить помидоры. Тушить 5–7 мин., помешивая.

Добавить 0,5–1 л подсоленного кипятка (или мясного бульона). Соус должен быть достаточно жидким (чтобы в дальнейшем им пропитались листы лазаньи). Довести до кипения и проварить 2–3 мин. Отставить, накрыв крышкой.

СОУС СЫРНЫЙ. Растопить масло в кастрюле с толстым дном при минимальном нагреве горелки. Всыпать муку и мешать до получения гладкой смеси. Снять с огня, посолить, постепенно влить молоко, одновременно хорошо вымешивая смесь до однородного состояния. Поставить кастрюлю на слабый огонь. Помешивая, варить соус до загустения. Всыпать тертый сыр. Приправить молотым мускатным орехом и смесью перца — по вкусу. Прогреть, помешивая, при слабом нагреве, пока сыр не расплавится и масса не станет однородной. Отставить, накрыв крышкой.

Нагреть духовку до 250 градусов.

СБОРКА ЛАЗАНЬИ. Выложить в форму листы лазаньи (не требующие предварительного отваривания), равномерно прославив соусами в следующей последовательности: четверть приготовленного соуса «болоньезе». Листы лазаньи (6 шт.) (их не укладывать внахлест, а при необходимости отрезать лишнее). Четверть приготовленного соуса «болоньезе» — при этом выбрать больше мяса, оставляя жидкость для верха. Третий сырный соус. Листы лазаньи — укладывать их в другом порядке (направлении) относительно первого слоя. Четверть приготовленного соуса «болоньезе» — при этом выбрать все мясо, оставляя 3–4 половника жидкости для верха. Третий сырный соус. Листы лазаньи — укладывать их в другом порядке относительно предыдущего слоя.

Верхний слой листов лазаньи должен быть полностью покрыт жидкостью. Если жидкости недостаточно, влить вдоль стенок бульон (или присоленный кипяток). Посыпать верх тертым сыром и панировочными сухарями.

Запекать 20 минут при 250 градусах, затем еще 20–40 минут при 200 градусах до готовности и золотистого цвета — время зависит от размеров формы и типа листов лазаньи. Готовность лазаньи проверяем так: острый нож легко проходит до дна. Вынуть из духовки. Дать постоять 5–10 мин., чтобы лазанья чуть «окрепла». Подать, нарезав порциями.

ЛАЗАНЬЯ С ВЕТЧИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: лазанья (листы) — 12 шт., шампиньоны замороженные — 400 г, ветчина — 300 г, помидоры (свежие средние) — 8 шт., лук репчатый — 2 шт., чеснок — 1 зуб., зелень, сыр твердый — 250 г, масло оливковое (для жарки), соль, перец черный (молотый), специи. Для соуса: молоко — 1 л, мука — 4 ст. л., масло сливочное — 100 г.

Обжариваем лук и чеснок до золотистого цвета. Добавляем помидоры — 5 шт., нарезанные кубиками, грибы и часть зелени и тушим до загустения. Солим, перчим, перемешиваем со специями и отставляем.

Для соуса в сотейнике растапливаем сливочное масло, всыпаем муку и, тщательно перемешивая, слегка обжариваем. Затем постепенно вливаем молоко, помешивая, и увариваем соус до загустения.

Ветчину нарезаем кубиками, мелко рубим зелень, сыр трем на крупной терке, оставшиеся помидоры нарезаем кружочками.

В форму выкладываем листы лазаньи. На них — часть овощной смеси и ветчины, поливаем соусом, присыпаем частью сыра и зелени, выкладываем листы лазаньи. И так — поочередно оставшиеся слои лазаньи, начинки и соуса. Самый верхний слой поливаем соусом и присыпаем сыром. Ставим запекаться лазанью в духовой шкаф на 20 минут при температуре 180–200 градусов. Затем достаем лазанью, выкладываем на нее кружочки помидоров, посыпаем оставшимся сыром и зеленью, ставим запекаться еще на 20–25 минут.

ЛАЗАНЬЯ С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: тесто для лазаньи — 250 г, репчатый лук — 250 г, чеснок — 1 зубчик, морковь — 2 шт., зеленый лук — 150 г, шампиньоны — 250 г, растительное масло — 3 ст. л., мука — 2 ст. л., очищенные помидоры — 400 г, томат-паста — 2 ст. л., зеленый горошек — 280 г, кукуруза — 160 г, бульон — 1,5 стакана. Для соуса: соль, перец и мускат по вкусу, сливочное масло — 30 г, плавленный сыр — 200 г, сливки — 200 г.

Чеснок пропустить через пресс, репчатый и зеленый лук мелко нарезать, а морковь натереть. Потушить овощи в растительном масле. К ним добавить столовую ложку муки, очищенные и нарезанные дольками помидоры, томат-пасту, 1/2 стакана бульона, горошек, кукурузу и специи.

Для соуса обжарить ложку муки в сливочном масле, развести стаканом бульона. Затем добавить плавный сыр и сливки.

В форму для выпекания положить тесто, на него — тушеные овощи, залить сырым соусом. Выпекать в духовке при 200°C около 45 мин.

ХОЛОДНАЯ РЫБНАЯ ЛАЗАНЬЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: лазанья (листы) — 8 шт., красная рыба (копченая) — 450 г, сыр рикотта — 500 г, смесь мелко нарезанной рыбы, крабов или красной икры — 400 г, сливочный сыр — 100 г, базилик (мелко нарезанный) — 1 ст. л., укроп (свежий) — 1 ст. л., эстрагон или петрушка — 1 ст. л.

Отварить листы лазаньи в подсоленной воде. Смешать зелень, рикотту, рыбную смесь и сливочный сыр. Форму застелить целлофановой пленкой так, чтобы края свисали. Укладывать лист лазаньи (отваренную, если нужно), смазывать смесью из сыра, накрывать красной рыбой, закончить листом лазаньи. Оставить немного сыра и рыбы для украшения. Накрывать пленкой и поставить в холодильник минимум на три часа или на ночь. Перед подачей перевернуть на тарелку, снять пленку, обмазать верх остатками сырной массы и украсить.

ЛЕНИВАЯ ЛАЗАНЬЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: лаваш (тонкий армянский), фарш мясной, лук репчатый, помидор. Для соуса: молоко — 0,5 стак., мука пшеничная — 1 ст. л., соль, сыр твердый (тертый).

Слегка обжариваем на сковороде мясной фарш (3–4 мин.), немного солим и перекладываем вместе с выступившим соком в тарелку.

На той же сковороде обжариваем мелко нарезанный лук и помидоры, добавляем свежий укропчик.

Готовим молочный соус: 1 ст. ложку муки размешиваем в молоке, добавляем соль и доводим до кипения, снимаем с огня (соус слегка загустеет). В форму, смазанную маслом, укладываем слоями: лист тонкого армянского лаваша, мясной фарш, лаваш, овощная смесь, лаваш и т. д. Сверху заливаем молочным соусом, посыпаем тертым сыром и запекаем в духовке около 30–40 минут (до зарумянивания).

Рубрику ведет Анна КАСЬЯНОВА.