

Kino Radotín

DIGITAL CINEMA DOLBY 3D

SVĚTOVÉ MALÍŘSTVÍ NA PLÁTNECH KIN - LEONARDO, VERMEER, GOYA, RENOIR, REMBRANDT.

V tomto cyklu budete moci zhlédnout nejzajímavější výstavy z nejprestížnějších světových galerií očima ceněného režiséra Phila Grabského. Projekt umožňuje milovníkům výtvarného umění těšit se naplno těmi nejkrásnějšími obrazy všech dob na velkém filmovém plátně a doslova - díky moderním HD technologiím - se nechat vtáhnout do obrazu.



LEONARDO z Národní galerie v Londýně premiéra 21. 11. ve 20.00 hod., repríza 23. 11. v 17.30 hod.



REMBRANDT z Národní galerie v Londýně a Rijksmusea v Amsterdamu premiéra 19. 12. ve 20.00 hod., repríza 21. 12. v 17.30 hod.

VERMEER z Národní galerie v Londýně premiéra 28. 11. ve 20.00 hod., repríza 30. 11. v 17.30 hod.



GOYA z Národní galerie v Londýně premiéra 5. 12. ve 20.00 hod., repríza 7. 12. v 17.30 hod.



RENOIR - uctíváný a zatracováný premiéra 12. 12. ve 20.00 hod., repríza 14. 12. v 17.30 hod.

EDMOND ROSTAND
CYRANO Z BERGERACU

režie: Denis Podalydés
Jeden z nejobraznějších textů francouzského divadla o iluzích lásky znovu ožívá pod vedením cenami ověřeného režiséra a herce Denise Podalydése.
„Svůj širák odhazuji v dál...“
„Já nosím v nitru svém své elegance květ...“

Šermíř Cyrano miluje Roxanu, ale kvůli svému velkému nosu si netroufá jí vyznat lásku. Roxana se svěří Cyranovi, že miluje krásného mladého kadeta Kristiána. Cyrano si nesobecky přeje štěstí své lásky a tak pomáhá Kristiánovi psát Roxaně milostné dopisy. Díky Cyranovým dopisům Roxana zahoří ke Kristiánovi. Cyrano trpí, ale nikdy

nevyzradí tajemství a pomáhá štěstí své milované. Až po mnoha peripetiích a Kristiánově smrti Roxana pochopí, že všechny milostné dopisy jí ve skutečnosti psal Cyrano a ne Kristián, a že tedy vlastně celou tu dobu milovala Cyrana. V tu chvíli Cyrano umírá. V titulní roli uvidíme Michela Vuillermoze, francouzského herce a dramatika, který hrál ve více než 100 filmech a 40 divadelních hrách. Inscenace získala v roce 2007 šest Moliérovských cen, nejvyššího divadelního vyznamenání ve Francii. -jr-

Kino Radotín uvede v neděli 3. prosince 2017 v 16.00 hodin záznam divadelního představení z Comédie-Française. Vstupné 200 Kč (ZTP, senioři a studenti 150 Kč).



Koncert na velkém plátně kin je výjimečným zážitkem pro diváka. Koncertní klenot Quebec Magnetic

je unikátním, precizně zpracovaným záznamem legendární show. -jr-

Kino Radotín uvede v pátek 1. prosince 2017 ve 20.00 hodin záznam koncertu.

FRANZ LEHÁR
VESELÁ VDOVA

Broadwayská režisérka a choreografka Susan Stroman, která inscenovala například muzikály Crazy for You, Contact nebo The Producers, jež získaly ocenění Tony Award, debutovala v Metropolitní opeře rozkošnickou inscenací Lehárovy nestárnoucí operety Veselá vdova. Zpívá se v novém anglickém překladu Jeremyho Samse. Lehárovo nejnámější dílo patří mezi divácké hity už od své premiéry v roce 1905. Kdo by neznal píseň o Vilje, „U Maxima jsem znám“ anebo „Ženy, ženy“. Renée Fleming si svůj rozsáhlý repertoár, čítající jen v Metropolitní opeře na 22 rolí, rozšířila o ovdovělou pařížskou milionářku Hanu. Za dirigentským pultem stanul Andrew Davis a na jevišti dále Nathan Gunn v roli Hanina milence Danila, Alek Shrader coby mladý šlechtic Camille de Rosillon, Thomas Allen jako

intrikánský baron Zeta a broadwayská sopranistka Kelli O'Hara ve svém



metropolitním debutu jako baronova manželka, koketa Valencie.

Účinkují: Renée Fleming, Kelli O'Hara, Nathan Gunn, Alek Shrader, Thomas Allen -jr-

Kino Radotín uvede v neděli 17. prosince 2017 v 16.00 hodin záznam opery z Metropolitní opery v New Yorku. Délka: 170 minut (1x přestávka), české titulky v obraze. Vstupné 300 Kč (ZTP, důchodci a studenti 250 Kč).

Úroveň: lehká

			1		8	6	4
6	5		4				9
		4	2		3		
		5		7	6	9	
	4	3	6		8		
		2		5		7	
3					2		4 8
5	7	1		6			

Úroveň: těžká

		5		6	2	1		
2					3	9		
				9			8	2
4						6	3	
		8	3		5	7		
	3	9						5
8	1			3				
		4	6					9
		2	4	7		3		

jméno..... adresa.....
tel. spojení.....



Řešení z minulého čísla

6	1	3	5	2	7	9	4	8
8	5	9	3	1	4	7	6	2
7	2	4	9	6	8	1	3	5
9	4	6	8	7	3	5	2	1
5	8	1	2	9	6	3	7	4
3	7	2	4	5	1	8	9	6
1	9	8	7	2	4	6	5	3
2	3	5	6	8	9	4	1	7
4	6	7	1	3	5	2	8	9

7	2	3	1	9	4	8	5	6
1	4	8	3	6	5	2	9	7
6	5	9	2	8	7	4	3	1
8	7	4	9	2	6	3	1	5
2	5	1	4	7	3	9	6	8
3	6	9	5	1	8	7	4	2
5	8	7	6	4	9	1	2	3
9	3	2	8	5	1	6	7	4
4	1	6	7	3	2	5	8	9

Výherci z minulého čísla:

- Pavel Fousek**
Na Říháků 26
Radotín
 - Cyril Bartoň**
nám. Osvoboditelů 1364
Radotín
 - Miloslava Nováková**
U Sanatoria 33
Radotín
- Sudoku poskytl Vydavatelství Balzám**

V případě, že se chcete zúčastnit slosování o věcné ceny, zašlete nebo doneste vyluštěné sudoku na adresu redakce: V. Balého 23, 153 00 Praha-Radotín. Na obálku napište heslo SUDOKU, kontaktní adresu nebo telefonní číslo a přiložte lehčí i těžší variantu sudoku s vyplněným jménem, adresou a tel. spojením. Do slosování budou zařazeni pouze úspěšní luštitelé. Výherci si svoji výhru mohou převzít na adrese redakce. Správná řešení zasílejte do redakce nejpozději do 30.11.2017

Gourmet restaurant
Restaurant Gourmet
Pod Klapicí 188
Praha 5 - Radotín
www.restaurantgourmet.cz
Tel: 777 572 879
Otevírací doba:
Po - Pá 11:00 - 22:00
So - Ne 11:00 - 22:00

Gourmet catering

Gourmet restaurant a Catering

Jednoduché sezónní suroviny, náročný proces přípravy a co nejjednodušší zážitek pro vás, naše milé hosty. Náš cíl byl vytvořit restauraci a catering, jehož kuchyně bude prokáná vůní čerstvých surovin a našich výrobků, jako jsou marmelády, uzeniny, právě dopečený chléb či bagety dle staré francouzské recep-

Na omáčku:

- 1 lžičku mleté hořčice
- 1/2 lžičky soli
- 1/4 lžičky kurkumy
- 1/4 lžičky soli
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1/4 lžičky hrubozrnné hořčice
- 1/4 lžičky celého kmínu



tury. Denně pro vás připravujeme nová kvalitní jídla s pomocí moderních technologií a láskou k vaření. Tudiž všechno, co najdete na našem lístku, jsme vyráběli sami, s péčí a nadšením. Ať už přijdete na polední menu nebo příjemnou večeři, jste vždy u nás vítáni. Připravujete rodinnou oslavu či firemní večírek? Zavolejte nám a náš cateringový team se postará, aby byl váš zážitek co největší.

- 1/4 lžičky fenyklů
- 2 celé zelené/červené chilli papričky
- 1/2 dcl 31 % smetany na šlehání

Přijďte ochutnat!
Váš Team Gourmet restaurant a Catering
Losos v hořčičné Bengálí omáčke

Na lososa:

- 340g lososa
- 1/4 lžičky soli
- 1/4 lžičky kurkumy
- 1/4 lžičky kajenského pepře (chilli)

1. Nakrájejte rybu na filety 5cm x 2.5cm dochuťte solí, kurkumou a kajenským pepřem. Přikryjte a uložte marinovat do lednice na minimálně 30 minut a maximálně 10 hodin. Do misky dejte mletou hořčici, kajenský pepř, kurkumu a sůl. Přidejte 1 lžičku vlažné vody, vidličkou rozmixujte a dejte na stranu.

2. Na zahřátou pánev nalijte olej a nechte rozpálit. Do horkého oleje vložte hrubozrnnou hořčici, promíchejte a přimíchejte kmín a fenykl. Lehce promíchejte vařečkou, přidejte námi připravenou hořčičnou pastu a semínek zbavené chilli papričky. Vložte rybu a vařte jí v omáčke po dobu 6 minut, rybu přelévejte omáčkou celou dobu vaření. Zjemněte 1/2 dcl 31 % smetany a podávejte například s dušenou rýží či bulgurem.