

# Kino Radotín

DIGITAL CINEMA DOLBY 3D

## Světové malířství na plátnech kin Raffaello, V. van Gogh, Munch, Leonardo, Vermeer, Goya, Renoir, Rembrandt

V tomto cyklu budete moci zhlédnout nejzajímavější výstavy z nejpřesvědčivějších 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. KINO RADOTÍN uvede cyklus výstav od října do prosince 2017.

Zde jsou pozvánky na první tři výstavy a v příštím čísle novin Vám představíme další.

### RAFFAELLO: LORD UMĚNÍ

Intenzivní portrét jednoho z nejlepších renesančních umělců, který měl vliv na rozvoj celého světa umění a dodnes fascinuje nejednoho historika.



Raffaello je dodnes považován za zázračné dítě, za které ho měli i jeho současníci a následovníci. Raffaello patří k takzvané tradiční triádě renesančních mistrů, vedle Leonarda da Vinci a Michelangela je jednou z nejvýznamnějších osobností této éry. Přesto nemnoho lidí jeho příběh doopravdy zná.

Dokument nazvaný Raffaello: Lord

umění využívá nejmodernějších technologií, aby na velkém plátně ukázal záběry v nejlepší kvalitě, ať už 3D nebo 4K obrazu ve 2D. Oslovení kritici a historici umění odborně, ale přitom poutavě osvětlují život a neuvěřitelně nádherné dílo slavného umělce.

Dokument z dílny tvůrců překrásných dokumentů jako Vatikánská muzea, Florencie a Galerie Uffizi nebo Svatý Petr a papežské baziliky Říma vás znovu dokáže pohltit a nadchnout.

**Premiéra (3D) 24. 10. ve 20:00 hodin, repríza (2D) 26. 10. v 17:30 hodin**

### VINCENT VAN GOGH: Nový způsob vidění

Snímek byl natočen ve spolupráci s odborníky z Van Goghova muzea, u příležitosti oslav 125. výročí Van Goghovy smrti. Návštěvníci uvidí legendární mistrovská díla na velkém plátně ve vysokém rozlišení. Speciálně pozvaní hosté, včetně renomovaných světových kurátorů a historiků umění, nabízí své výklady a vysvětlení jeho práce.

Po rekonstrukci, která trvala sedm měsíců, se 1. května 2013 vytvořila dlouhá fronta lidí, kteří toužili navštívit nově otevřené Van Gogh Museum v Amsterdamu. Byla tak dokončena rekonstrukce tří hlavních amsterdamských muzeí. V dubnu 2013 bylo znovu otevřeno Rijksmuseum, v roce 2012 opět přivítalo návštěvníky i Stedelijk Museum. Van Gogh Museum připravilo ke

svému znovuotevření výstavu Van Gogh aan het werk. Klade si za cíl co nejkompletněji představit Van Goghovo



vo dílo v průběhu jeho umělecké kariéry. Kurátor výstavy Nienke Bakker, který výstavu připravil po soustavném osmiletém studiu umělceho života a tvorby, kromě jiného vyvrací zažitý názor, že Vincent van Gogh tvořil impulzivně a spontánně. „Tvzení, že van Gogh byl při tvorbě spontánní a impulzivní, je naprostou fikcí,“ prohlásil Nienke Bakker. „Mohu doložit, že byl naopak metodický a vždy mířil k cíli, který si vytýčil.“ Budova muzea nyní plně odpovídá nejprísnějším požadavkům na požární bezpečnost, zcela obnoveny byly zdi a stropy, řemeslníci také položili nové podlahy a izolace. Za povšimnutí jistě stojí i to, že interiér muzea, především zdi a přičky, jsou v modré a žluté barvě, které se tak často na obrazech Vincenta van Gogha objevují.

**Premiéra 7. 11. ve 20:00 hodin, repríza 9. 11. v 17:30 hodin**

### MUNCH 150

Výstava s názvem MUNCH 150 z Munchova muzea v Oslu a Národní galerie v Londýně, představuje neopakovatelnou příležitost zhlédnout největší soubornou expozici Munchových děl v historii Munchova muzea a Národního muzea v Oslu.

V roce 2013 celé Norsko oslavovalo 150. výročí narození Edvarda Muncha (1863–1944), jedné z nejvýznamnějších postav moderního umění.

Globalní zájem byl obrovský – v posledních letech díky tomu, že jeden ze čtyř Výkřiků byl nedlouho předtím oceněn na otevřené aukci na \$ 120 milionů. Mnozí znají Muncha jako člověka, který maloval Výkřik, ale jeho sebraná díla jsou pozoruhodná a zajišťují mu prestižní místo mezi největšími umělci, kteří kdy žili.

Výstavu Munch 150 uspořádalo Národní muzeum ve spolupráci s Munchovým muzeem v Oslu. Výstava obsahovala 220 obrazů, což



byl největší počet umělcových děl na jednom místě.

Náš film Vám opět ukáže i zákulisí procesů uvedení výstavy, stejně jako poskytne hloubkovou biografii muže, který žil od poloviny 19. století až po německou okupaci Norska za druhé světové války.

**Premiéra 14. 11. ve 20:00, repríza 16. 11. v 17:30 hodin**

### GIUSEPPE VERDI - TRUBADŮR

„Anna Netrebko – lepší než Maria Callas“ (Süddeutsche Zeitung) – Od jejího velkého úspěchu v La Traviata se sopranistka Anna Netrebko pravidelně vrací do velké festivalové haly Salcburku. Tentokrát Netrebko září jako Leonora v tragické opeře Giuseppe Verdiho „Trubadúr“ s Plácidem Domingem v roli hraběte Luny. Kritici málem zešléli: „Triumpf!“, napsal New York Times, zatímco Neue Zürcher Zeitung chválí produkci za „skutečně božské zvuky“. Francesko Meli v roli trubadúra Manrica společně s Netrebkovou a Domingem zpívají „jasně a elegantně s neuvěřitelným hlasovým přednesem“ (Der Standard). Tagesspiegel pěl chválu na Plácida Dominga, který na trvalé scéně nikdy nezklame publikum. Je neuvěřitelné, jak Domingo na živo zpívá se svým scénickým přednesem a jak zpívá baritonové části, aniž by je zpíval odlišně. Silné obsazení doplňuje Marie-Nicole Lemieuxová, která jako cikánka Azucena dodává děsivé a dramatické momenty. Nejočekávanější podívání na festivalu v Salcburku (Corriere della Sera) překonala všechna očekávání. Alvis Hermanis režisuje scény s jeho vlastním dodržováním detailu a fantasticky osvětlené atmosféře nabízí mnohem více než jen zdobný pohled pro bolavé oči (Salzburger Nachrichten). Na stupínku Vídeňské filharmonie není nikdo jiný než Daniel Gatti, pod jehož vedením se linou neuvěřitelné kaskády zvuku orchestru. Zaměstnává ty nejkrásnější barvy not, které si Vídeňská filharmonie vychutná skutečně impresionistním způsobem, pečlivě a něžně pohlíží na všechny charaktery a akordy s mistrovskou dovedností (Salzburger Nachrichten).. -jr-

**Kino Radotín uvede v neděli 12. listopadu 2017 v 16.00 hodin záznam opery z festivalu v Salcburku. Vstupné 250 Kč (ZTP, senioři a studenti 200 Kč)**

### Úroveň: lehká

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

### Úroveň: těžká

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

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

### Řešení z minulého čísla

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

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

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 31.10.2017

### Výherci z minulého čísla:

**Pavla Škrabalová**  
Václava Rady 1470/5  
Zbraslav

**Jaroslav Bureš**  
Prvomájová 2  
Radotín

**Zdeněk Suchomel**  
Nýrská 881/7  
Radotín

**Sudoku poskytl Vydavatelství Balzám**



## Gourmet restaurant a Catering

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

### Dušené hovězí v zelenině a červeném víně

- 3 lžíce olivového oleje
- 480 g hovězího žebra
- 1 cibule nahrubo nakrájená
- 1 stonk řapíkatého celeru
- 1 mrkev, nakrájená na větší kousky
- 4 stroužky česneku
- 1 lžička sušeného tymiánu
- 3 bobkové listy
- 250ml hovězího vývaru
- 350ml červeného vína
- 3 lžíce soli
- Černý pepř, dle chuti



### Krémová bramborová kaše

- 800 g brambor typu „C“ nakrájených na kostky
- 2 lžíce másla
- 1 hrnek teplého mléka
- Sůl

### Hovězí maso, postup

- Nakrájet hovězí na kostky, maso osolit 1 lžičkou soli, opepřit a vetřít do masa.
- Rozehřát hrnec na co největší stupeň, přilít 2 lžíce olivového oleje, vložit maso a opéct do hněda.
- Maso vyndat a dát do mísy pod alobal.
- Ztlumit teplotu, přidat 1 lžičku olivového oleje, vložit česnek, cibuli a mrkev. Restovat 3 minuty, přidat celer a restovat další 3 minuty.
- Vložit maso, červené víno a deset minut vařit
- Nalít hovězí vývar a dusit do měkka cca 1h30m
- Maso vyndat, omáčku přecedit přes cedník, zeleninu rozmixovat a vrátit zpět do omáčky.
- Provařit, vrátit maso a prohřát.

### Bramborová kaše, postup

- Brambory vložit do vroucí osolené vody a vařit zcela do měkka, 10-15
- Přecedit a brambory vrátit do hrnce
- Rozšťouchat brambory, přidat máslo a horké mléko, nechat máslo na horkých bramborách chvíli rozpustit a pořádně vymíchat do hladka.
- Osolit a v případě potřeby přilít více horkého mléka

Nakonec ozdobíme, například hráškovým luskem.

**Výherci sudoku obdrží poukázku na občerstvení v hodnotě 500 Kč.**



**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

