

ВЫСТАВКИ

«Великие реалисты»...



Фото Николая АНТОНОВА.

(Окончание. Начало на 1-й стр.)

И тагильчане с удовольствием стали участниками мини-экскурсии, узнав много интересного о «живописной новелле» И. Приянишникова «В казино было», по-ининому взглянув на «Урок пряжи» и «Сумерки» Г. Мясоедова, оценили маринистические пейзажи «Ялта» И. Айвазовского и «Гурзуф» Л. Лагорио...

Кстати, среди полусотни известных картин, в числе ко-

торых «Родник в лесу» И. Шишкина, «Портрет неизвестной» И. Крамского, этюды В. Сурикова к произведению «Утро стрелецкой казни», зрителей ждут и открытия. Например, премьерным показом можно считать полиптих «Лето» В. Маковского: произведения ранее являлись выставками ширмы, были приобретены тагильским музеем в конце прошлого века и отреставрированы буквально накануне выставки.

Людмила ПОГОДИНА.

проверено на кухне

Можно ли заготавливать грузди-скрипуны?

«На днях поехали с мужем в лес подышать свежим воздухом. А за городом такая благодать! Побродили и буквально играючи набрали полведерка груздей. Правда, скрипунов, но таких хороших – чистеньких, крепких, что жаль было их выбросить, – рассказала по телефону Ирина Анатольевна Ревенчук. – И теперь вся надежда на вашу рубрику. Подскажите, можно ли посолить грузди-скрипуны, и как это сделать».

За советом мы обратились к опытному грибнику лавиному супругу Чикишеву. Рецепты Марины Николаевны публикуем сегодня.

Засол

Для соления подходят любые пластинчатые грибы, в том числе и грузди-скрипуны. Чикишевы предпочитают горячий способ: это и безопаснее, и грибы «созревают» гораздо быстрее. На килограмм грибов нужно взять 4 чайные ложки соли, пару зубков чеснока, стебли и зонтики укропа. По вкусу можно добавить и листья хрена.

Замочить грибы в холодной воде на сутки. Воду нужно несколько раз поменять. Затем грибы хорошо промыть и ножки отделить от шляпок, а крупные шляпки лучше разрезать на 3-4 части. Налить в кастрюлю воды, положить грузди и варить с момента закипания 10-15 минут. Воду слить, налить новую и проварить грибы еще раз. Чеснок измельчить. На дно промытой с содой стеклянной банки или эмалированной кастрюли положить веточки укропа. На них укладывать грибы вверх шляпками, посыпая солью. Через 2-3 слоя перекладывать грибы укропом и чесноком. Уплотнить грибы, сверху положить гнет, чтобы они были покрыты рассолом. Если его мало, добавить отвар, в котором грибы варились второй раз, и закрыть банку крышкой. Хранить в холодильнике. Через 3-4 недели грибы можно есть.

Маринование

Мариновать маслята, опята и другие трубчатые грибы. Сначала их надо отварить в большом количестве воды в течение 20-30 минут. Для маринада в кипящую воду (один литр) добавить соль (50 г), 10 горошин душистого перца, 4-5 черного, 5-8 бутончиков гвоздики, два лавровых листика. Можно немного корицы. Затем сложить в кипящий маринад грибы и варить минут 20-25. Перед завершением варки влить столовую ложку неразбавленной уксусной кислоты. Еще горячими разложить грибы в прогретые стеклянные банки, залить маринадом и закрыть крышками. По вкусу для остроты можно добавить чеснока и семян укропа. Когда грибы остынут, убрать в холод. Они готовы спустя 3-4 недели.

Нина СЕДОВА.

анекдоты

Выиграв в лотерею путевку в Париж, жена собирает чемоданы. - А меня ты в Париж не возьмешь? - интересуется муж. - Если бы это была путевка в Баварию, ты, наверное, предложил бы мне взять с собой ящик пива?!

Знаменитый путешественник на званом ужине рассказывает, как ему пришлось несколько месяцев провести среди ледоедов. - О, Боже! - восклицает хозяйка. - А у меня на горячее только баранина...

Мир спорта

Главный тренер московского «Спартака» Валерий Карпин заявил, что он не уйдет в отставку после поражения от польской «Легии» в Лиге Европы, пишет издание «Спорт-Экспресс».

Вечером 25 августа «Спартак» на своем поле проиграл «Легии» в ответном матче последнего отборочного раунда (2:3), а по сумме двух встреч уступил со счетом 4:5.

Отвечая на вопрос о возможной отставке, Карпин сказал: «Некогда сейчас уходить - на носу принципиальные дерби. Вот отыграем с армейцами - а там посмотрим». 28 августа в матче 22-го тура чемпионата России «Спартак» сыграет с ЦСКА.

Причинами поражения от «Легии» Карпин назвал расхлябанность, расслабленность и звездность футболистов. Тренер напомнил, что в середине первого тайма его команда вела со счетом 2:0, но потом пропустила три гола. Вину за поражение Карпин взял на себя, сказав, что он виноват во всем.

Владикавказская «Алания» со счетом 2:0 обыграла тульский «Бешикташ» в ответном матче раунда плей-офф Лиги Европы, сообщает официальный сайт УЕФА.

Несмотря на победу, российский клуб вынужден покинуть турнир из-за крупного поражения в первом матче. Ранее, 25 августа, «Локомотив» сыграл вничью 1:1 со словаками «Спартак» из Трнавы и благодаря победе в первом матче продолжит борьбу.

Столичный ЦСКА и «Зенит» из Санкт-Петербурга узнали соперников на групповом этапе Лиги чемпионов сезона-2010/11. Результаты жеребьевки опубликованы на официальном сайте УЕФА.

ЦСКА попал в группу В, где также выступит миланский «Интер», французский «Лилль» и «Трабзонспор» из Турции. «Зенит» сыграет в группе Е вместе с донецким «Шахтером», португальским «Порту» и кипрским АПОЭЛом.

Другие группы имеют следующий состав: Группа А: «Бавария» (Германия), «Вильярреал» (Испания), «Манчестер Сити» (Англия), «Наполи» (Италия), «Манчестер Юнайтед» (Англия), «Бенфика» (Португалия), «Базель» (Швейцария), «Оцеул» (Румыния).

Группа Д: «Реал» (Испания), «Лион» (Франция), «Аякс» (Голландия), «Динамо» (Хорватия).

Группа Е: «Челси» (Англия), «Валенсия» (Испания), «Байер» (Германия), «Тенс» (Бельгия).

Группа F: «Арсенал» (Англия), «Марсель» (Франция), «Олимпикос» (Греция), «Боруссия» (Германия).

Группа H: «Барселона» (Испания), «Милан» (Италия), БАТЭ (Белоруссия), «Виктория» (Чехия).

Вратарь клуба КХЛ «Металлург» из Магнитогорска Георгий Гелашвили пропустил шайбу, по ошибке поклав ворота, сообщает официальный сайт клуба.

В этот день...

27 августа. День российского кино. 1919 Правительство Советской России (Совнарком) приняло декрет о национализации всего кинодела в стране.

1939 Первый в мире полет реактивного самолета Не-178 немецкого авиастроителя Эрнста Хейнкеля. 1940 Американская компания CBS продемонстрировала в Нью-Йорке первую систему цветного телевидения, пригодную для практического применения.

1955 Вышло в свет первое издание Книги рекордов Гиннесса на 198 страниц. 2000 В Москве, на Останкинской телебашне, начался сильный пожар.

Родились: 1666 Царь Иоанн V. 1896 Фаина Раневская, великая актриса. 1910 Мать Тереза (Агнес Гонджа Бояджиу), католическая монахиня, основательница Ордена милосердия, монашеской конгрегации, занимающейся служением бедным и больным.

28 августа – День шахтера.

Погода

27 августа. Восход Солнца 6.48. Заход 21.14. Долгота дня 14.26. 28-й лунный день.

28 августа. Восход Солнца 6.50. Заход 21.11. Долгота дня 14.21. 29-й лунный день.

Сегодня днем +17...+19 градусов, малооблачно, вечером небольшой дождь. Атмосферное давление 743 мм рт. ст. Ветер северо-западный, 4 метра в секунду.

Завтра днем +17...+19 градусов, облачно, небольшой дождь. Атмосферное давление 739 мм рт. ст., ветер северо-восточный, 2 метра в секунду.

Сегодня и завтра небольшие геомагнитные возмущения.

УЧРЕДИТЕЛИ: администрация города Нижний Тагил (ул. Пархоменко, 1а), МУ «Нижнетагильская информационная компания «Тагил-пресс» (пр. Ленина, 11) Газета зарегистрирована управлением Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия по УРФО Регистрационный номер ПИ № ФС11-1302

Директор-главный редактор С.Л. ЛОШКИН
Для справок по редакции
Редколлегия:
В.И. МАРКЕВИЧ, зам. директора - ответственный секретарь
А.Е. ГОЛУБЧИКОВА, зав. общественно-политическим отделом
О.В. КУЛАЕВА, зав. отделом информации
Р.С. СВАХИНА, зав. отделом социального развития (вопросы образования, здравоохранения, культуры, соцзащиты и опеки)
И.М. СЕДОВА, зав. отделом городского хозяйства (вопросы коммунального хозяйства, экологии, транспорта, связи)
В.В. ЯГУШКИН, зав. отделом экономики
Дежурный по номеру - В.В. ЯГУШКИН

Тел.: 41-49-57
Тел.: 41-49-85
Тел.: 41-50-08
Тел.: 41-49-56
Тел.: 41-49-88
Тел.: 41-51-61
Тел.: 41-49-59
Тел.: 41-50-18
Тел.: 41-50-23

Подписка на газету - с любого месяца.
Подписной индекс - 53833

Адрес редакции: 622001, Нижний Тагил, пр. Ленина, 11.
Электронная почта: post@tagilka.ru
Сайт: www.tagilka.ru
Отдел рекламы (тел./факс): (8-3435) 41-50-10, 41-50-09
отдел распространения: 41-49-62

Номер набран и сверстан в компьютерном центре МУ «Нижнетагильская информационная компания «Тагил-пресс» Зав. компьютерным центром - С.А. Иноземцев, serg@tagilka.ru
Отпечатано в ГУП СО «Нижнетагильская типография». Тел.: 41-49-74. 622001, г. Нижний Тагил, ул. Газетная, 81
Время подписания в печать по графику - 19.30. Фактически - 18.30.
Заказ 2798
Объем 2 п.л.
Тираж 4610