



Телешоу

Добавим остроты!

Что может быть лучше в осенние холода, нежели горячий и вкусный обед?



Виктор Логинов

Гастроли

Долгожданная встреча с Дмитрием Хмелёвым

Родина музыканта – город Пласт, поэтому на Урал он приезжает с особенным чувством

С весны в Магнитогорском концертном объединении раздаются звонки: «Ну когда же Дмитрий Хмелёв снова выступит у нас? Прошлая осень была так давно – соскучились! Не пропустить бы следующего концерта...» Наконец-то можно порадовать поклонников его творчества, причём не только магнитогорцев, ведь послушать любимого артиста специально приезжают из других городов. Сольный акустический концерт (6+) поэта, композитора, автора песен из Москвы Дмитрия Хмелёва состоится в пятницу, 22 ноября, в 18.30 в зале концертного объединения на Маркса, 126.

В чём секрет его успеха? В песнях он затрагивает темы, значимые для всех нас: это ностальгия по детству, уроки юности, превратности любви, важность настоящей дружбы, забота о родителях, трепетное отношение к детям. И в то же время красной нитью сквозь всё творчество Хмелёва проходит равнодушие к происходящему вокруг, радость и боль не только за себя и близких, но и за родной Урал, Россию, наконец, всю нашу маленькую планету, на которой так важно научиться бескорыстной любви и преодолеть ненависть, разъединяющую людей.

Интересно, что изначально Дмитрий выбрал не мир искусства, а спортивную стезю – окончил в Челябинске академию физической культуры, работал тренером по кикбоксингу, выступал на соревнованиях

Он и сегодня сохранил отличную физическую форму – строен, подтянут, гармоничен в каждом движении. Однако судьба распорядилась так, что



Дмитрий Хмелёв

песенное творчество из хобби превратилось в профессию. Когда в Челябинске был на гастролях Александр Розенбаум, ударник группы «Ариэль» Борис Каплун представил ему молодого музыканта, и тот передал мэтру свои записи. И уже через три дня Александр Яковлевич пригласил в Санкт-Петербург на свой концерт уральского паренька, тогда ещё никому не известного. Чутьё не подвело Розенбаума: добрые, светлые, искренние песни, написанные на достойном музыкальном и поэтическом уровне, оказались по сердцу тысячам слушателей. Потом Дмитрий не раз принимал участие в концертах своего учителя и наставника как специальный гость.

В 2002 году Дмитрий Хмелёв переехал в Москву. Продюсерами уральского самородка были Иосиф Пригожин и Евгений Маргулис, высоко оценившие талант и творческий потенциал артиста. Вышли

несколько авторских дисков Хмелёва, песни зазвучали на российских и зарубежных радиостанциях. Видеоклип на песню «Дотла» был удостоен премии «Шансон года-2012».

Возможность сочинять и самому же исполнять позволяет Дмитрию экспериментировать в разных жанрах и стилях, будь то авторская песня, рок или шансон. Необычайно яркое звучание придаёт его песням перкуссия – Мариан Калдарару приезжал в Магнитогорск вместе с Дмитрием в прошлом году и покорил публику своим мастерством и харизмой, по уровню воздействия на слушателей сопоставимыми лишь с красотой голоса и витруозным владением гитарой самого Хмелёва. Творческий тандем будет рад вновь встретиться с магнитогорцами, которые ждут его с такой любовью.

Справки по телефону 21-46-07.

Научить Отара Кушанашвили готовить острый томатный суп и тёплый салат в азиатском стиле – вот непростая задача для актёра и телеведущего Виктора Логинова. Смотрите новый выпуск программы «Спасите, я не умею готовить!» на канале «ТВ Центр» в воскресенье, 17 ноября, в 10.40 (12+).

Виктор Логинов не только преподаст уроки кулинарного мастерства Отару, но и расскажет о личной жизни. Например, о том, почему считает, что важно узаконивать каждые свои отношения.

В других рубриках шеф-повар Григорий Мосин расскажет, как приготовить закуску из печени трески с бородинским хлебом, а абсолютный чемпион России по кондитерскому искусству Александр Селезнев научит печь тарт с грушей и шоколадным кремом.

Острый томатный суп с рыбой

Ингредиенты: 300 г рыбного филе, 450 г протёртых томатов, 80 г корневого сельдерея, 2 зубчика чеснока, 1 небольшой перец чили, 1 луковица, свежий имбирь, 2 ст. л. растительного масла, 200 г сливочного масла, 1/2 ч. л. молотого перца чили, 1 ч. л. молотого сладкого перца, цедра одного лимона.

Рыбу порезать небольшими кусоч-

ками. У свежего перца чили удалить семена и мелко нарезать. Лук измельчить. Имбирь натереть на тёрке. Чеснок выдавить через пресс. Сельдерея нашинковать соломкой. Пассеровать сельдерея на масле до мягкости. В кастрюле разогреть растительное масло, добавить сливочное масло, лук, чеснок, свежий перец чили и имбирь. Обжаривать, помешивая, до мягкости лука. Добавить молотые специи, обжарить всё вместе 1 мин. Влить 800 мл кипятка. Довести до кипения, всыпать пассерованный сельдерея, снова довести до кипения и варить на маленьком огне 10 мин. Добавить протёртые томаты. Снова довести до кипения, посолить по вкусу. Добавить кусочки рыбы. Варить до готовности рыбы. Снять суп с огня, добавить цедру лимона и накрыть крышкой. Оставить настаиваться пять минут.

Тёплый салат с говядиной в азиатском стиле

Ингредиенты: 350 г филе говядины, 2-3 листа салата-латук (можно любой другой), 8-10 помидоров черри, 1 жёлтый болгарский перец, 2 ст. л. соевого соуса, 3 ст. л. растительного масла, 1 стопка хереса, перец чили по вкусу, 0,5 ч. л. молотого имбиря, 0,5 ч. л. сушёного чеснока, пару капель табаско, молотый чёрный перец по вкусу.

Очень тонко нарезать говядину. Приготовить маринад: в миску добавить имбирь и чеснок. Мясо должно быть островатым, но тут, конечно, на любителя. Добавить 1 ст. л. растительного масла и 1 ст. л. крепкого соевого соуса. Хорошо перемешать маринад, чтобы он стал однородным. Мясо опустить в маринад на 15-20 мин., перемешать. Кусочки тонкие, поэтому быстро пропитаются. На самом большом огне разогреть вок (круглая глубокая китайская сковорода с выпуклым дном). Мясо положить в сковороду и, постоянно помешивая, готовить. Как только оно станет светлым, добавить херес. Помешать и оставить тушиться на самом большом огне. Когда выпарится всё вино, добавить 1 ст. л. растительного масла и, постоянно помешивая, обжаривать ещё 1-2 мин. Затем можно выключить огонь, но продолжать помешивать ещё минуту, так как вок ещё продолжает готовить. Затем накрыть крышкой, чтобы сохранить тепло. Салат-латук нашинковать. Тонкими полосками нарезать перец, помидоры черри разрезать на четвертинки. Приготовить заправку. Для это нам понадобится табаско, растительное масло, соевый соус, чеснок и чёрный свежемолотый перец. Смешать все ингредиенты для заправки, хорошо перемешать. Заправить салат и перемешать руками. Тёплую говядину можно выложить сверху или аккуратно перемешать.