НА ВАШИХ ТЕЛЕЭКРАНАХ

ПЯТНИЦА, 18 сентября

1 канал «Останкино». 6.00, 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 21, 0.00 — Новости. 6.20 — Утренняя гимнастика. 6.30 — «Утро». 8.50 — Мультфильм. 9.20 — «Богатые тоже плачут». 10.05 — Клуб путешественников. 10.55 — «...До шестнадцати и старше». 11.35 — Мультфильм. 12.20 — «Задача с тремя неизвестными». Худ. фильм. 2-я серия. 13.55 — «Безымянный замок». Худ. фильм. 4-я серия. 15.25 — «Бридж». 15.50 — «Бизнес-класс». 16.10 — Уолт Дисней представляет... 17.20 — Центр. 18.20 — «Выдержит ли реформы спина крестьянина». 18.40 — «Крещендо». 18.55 — Телефильм для детей «Приключения Черного Красавчика». 10-я серия. 19.20 — Человек и закон. 19.50 — «Поле чудес». 20.45 — «Спокойной ночи, малыши!» 21.40 — Худ. фильм «Фанат». 23.15 — «Музобоз».

Канал «Россия». 8.00, 14.00, 20.00, 23.00 — Вести. 8.25 — Время деловых людей. 9.35 — Досуг. 9.50 — М-трест. 10.30 — Ночной актерский клуб в утреннем эфире. 11.40 — «Бурда моден предлагает...». 12.10 — Худ. фильм «Граф Монте-Кристо». 13.40 — Крестьянский вопрос. 14.20 — Из зала Конституционного суда России. 16.00 — Телебиржа. 16.30 — «Раджа-йога для всех». 17.15 — Там-там-новости. 17.50 — Дисней по пятницам. «Юный Гарри Гудини». Худ. фильм. 18.45 — «Давайте разберемся». 19.00 — Белая ворона. 19.45 — Экран криминальных сообщений. 20.20 — Праздник каждый день. 20.30 — Устами младенца. 21.00 — Хроно. 21.30 — «Личное дело судьи Ивановой». Худ. фильм. 23.20 — Из зала Конституционного суда России.

СУББОТА, 19 сентября

1 канал «Останкино». 7.00, 15.00, 21.00, 0.00 — Новости. 7.20 — Утренняя гимнастика. 7.30 — Субботнее утро делового человека. 8.30 — Спортшанс. 9.00 — «Марафон-15». 9.25 — «Помоги себе сам». 9.55 — Радио «Труба». 10.25 — «Живое дерево ремесел». 10.30 — «Институт человека». 11.00 — Ирландские встречи. 11.30 — Мультфильм. 11.40 — Худ. фильм «Дорогой мой человек». 13.40 — «Музыкальный киоск». 14.10 — «Легенда Бонинга». Фильм 1-й. 15.25 — Мультфильмы. 15.50 — Худ. фильм «Сказка о сказке». 16.50 — Концерт «Благодарение». 18.50 — «Красный квадрат». 19.30 — Мультфильм. 19.55 — Телевизионное знакомство. Урмас Отт беседует с Иннокентием Смоктуновским. 20.45 — «Спокойной ночи, малыши!» 21.40 — «Зимняя вишня». Худ. фильм.

Канал «Россия». 8.00, 14.00, 20.00, 23.00 — Вести. 8.25 — Дорога к храму. 9.00 — «Мир спорта глазами фирмы «Жиллетт». 9.30 — Манера. 10.00 — Ретро. В. Шубарин. 10.30 — «Звезды Америки». 11.00 — «Плюс одиннадцать». 12.15 — «Как жить будем?». 13.00 — Пилигрим. 14.20 — «Капитан «Пилигрима». Худ. фильм. 15.50 — «Дом друзей». 16.10 — «Музей современного искусства». 16.40 — Мегаполис. 17.10 — «Вечера в доме Гоголя». 18.00 — Контрасты. 19.00 — Худ. фильм «Санта-Барбара». 19.50 — Экспоцентр представляет... 20.20 — Праздник каждый день. 20.30 — Золотая шпора. 21.00 — «Бирюк». Худ. фильм. 22.15 — Ляпсус. 23.20 — Концерт У. Сароян — «Избиение младенцев». Спектакль. 15.50 — Сергий Радонежский. Фильм 3-й — «Куликовская битва». 16.20 — Легкая атлетика. 16.40 — В мире животных. 17.40 — Документальная панорама. 19.05 — «Санта-Барбара». 20.20 — Праздник каждый день. 20.30 — «Клуб «Желтой подводной лодки». 21.00 — Фестиваль классических фильмов Голливуда. «Шарада». 23.20 — Спортивная карусель. 23.30 — Апокриф.

ВОСКРЕСЕНЬЕ, 20 сентября

1 канал «Останкино». 10.00 — Утренняя звезда. 10.50 — «Мир на досуге». 11.30 — «Под знаком «пи». 12.20 — «Новое поколение выбирает». 13.10 — «Былое». 13.50 — «Метаморфозы живописи». 15.00 — Новости. 15.15 — Студия «Политика» показывает. 15.55 — Клуб путешественников. 17.00 — «Панорама». 17.40 — «Телелоция». 17.55 — Уолт Дисней представляет... 18.45 — Новости. 19.05 — Променад в Мариинском. 20.00 — «Новости кино». 20.25 — Худ. фильм «Зимняя вишня-2». 22.00 — «Итоги». 22.45 — «Спортивный уик-энд». 23.00 — «Брэйнринг».

Канал «Россия». 8.00, 14.00, 20.00, 23.00 — Вести. 8.40 — Мульти-пульти. 8.50 — «Третий, сибирский, международный». 9.50 — Хотите, верьте... 10.20 — Фильм «Для вас, мальчишки и девчонки» (Голландия). 10.30 — Крестьянский вопрос. 11.00 — Мультфильм. 11.30 — Аты-баты... 12.00 — Бумеранг. 13.00 —

УВАЖАЕМЫЕ БЕЛГОРОДЦЫ!

Мы снова вынуждены принести вам свои извинения — по техническим и независящим от нас причинам редакция во второй раз не смогла опубликовать телепрограмму на будущую неделю. Печатаем ее лишь на три предстоящих дня — пятницу, субботу и воскресенье.

Редакция принимает меры к тому, чтобы уже в ближайших номерах продолжить публикацию телепрограмм.

Если у вас неисправен «Ксерокс», обращайтесь в «Инфотех—Сервис»

«Инфотех-Сервис» производит поставку, ремонт и заправку ксероксов различных марок.

В «Инфотех-Сервис» вы можете приобрести:

— импортные компьютеры любой конфигурации;

— телефаксы, телефоны;

— расходные материалы и комплектующие и многое другое.

Мы произведем **пуско-наладочные работы, ремонт и обслуживание** вашей техники.

Мы установим на вашем компьютере ЗАЩИТНЫЙ ФИЛЬТР ФИРМЫ «МЕГАСТАР», который оградит вас от отрицательного воздействия дисплея, снизит усталость, благотворно скажется на зрении.

Наш адрес: **ул. Народная, 19, 5-й этаж.**

Телефон: (факс): 7-14-12.

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «ПРОГРАММИСТ»

разрабатывает программное обеспечение персональных ЭВМ под конкретные условия заказчика;

предлагает: базовые версии разработок «Бухучет», «Кадры», «Склад», «Бланк» и др.;

литературу по программированию;

проводит обучение работе на компьютерах и программированию.

Наш адрес: Белгород, пл. цемзавода, здание СУ-1, тел. 2-95-36.

Туристическая фирма «Круиз»

предлагает поездки на автобусе по маршрутам:

Белгород—Вильнюс (5 дней);

Белгород—Гродно (6 дней);

Белгород—Минск (6 дней).

Поездом:

Белгород—Москва (однодневные) — предоставляется автобус для посещения магазинов.

Организуем также поездки за границу на автобусе в Польшу и Болгарию—Турцию.

Фирма принимает индивидуальные и коллективные заявки на экскурсии в любые города СНГ.

Адрес фирмы «Круиз» — ул. Студенческая, 17-а, комната 158. Телефон — 4-31-79.

ВНИМАНИЮ АВТОЛЮБИТЕЛЕЙ

В целях безопасности движения и санитарно-экологических требований авторынок, по просьбам жителей, переведен с ул. Новая на ул. Студенческая.

Мы искренне приносим всем извинения за временные неудобства в период организации работы авторынка.

Авторынок работает: СРЕДА, СУББОТА, ВОСКРЕСЕНЬЕ с 6 часов. Проезд по маршруту: **Рынок** (со стороны автостоянки) — **Стадион—Кооперативный институт — Авторынок** и обратно с 7 до 13 часов.

Стоимость проезда — 2 рубля.

Для покупателей временно возле авторынка на трассе организуется автостоянка.

Стоимость аренды места для продажи автомобиля — 50 рублей.

Стоимость аренды места для продажи запчастей с автомашины — 25 руб.

Стоимость аренды места для продажи запчастей с рук — 10 руб.

До 31 сентября 1992 года арендная плата не взимается.

Купившим первые входные билеты для торговли на авторынке предоставляется скидка 30% в течение одного месяца.

Всем желающим предлагается заблаговременная продажа торговых мест по собственному выбору.

Вход покупателей СВОБОДНЫЙ.

ТОО «РОССАК»

«Русич-ТВ» представляет

22 СЕНТЯБРЯ

12.00 — «Страшное желание убивать» (боевик)
13.30 — «Ренегат» (комедия)
18.00 — «Бандолеро» (вестерн)
19.45 — Музыкальная программа
20.00 — РИО
20.10 — «Суперстукач» (остросюжетный)
21.50 — «Пираты в эфире» (комедия)

23 СЕНТЯБРЯ

12.00 — «Суперстукач» (остросюжетный)
13.40 — «Пираты в эфире» (комедия)
18.00 — Музыкальная программа
18.10 — «Шпана» (остросюжетный)
20.00 — РИО
20.10 — Информационно-аналитическая программа «Ракурс»
20.40 — Музыкальная программа
21.30 — «Отпущение грехов» (психологический фильм)

24 СЕНТЯБРЯ

12.00 — Информационно-аналитическая программа «Ракурс»
12.30 — Музыкальная программа
13.30 — «Отпущение грехов» (психологический фильм)
18.00 — Мультфильмы
18.25 — «Потерпевшие кораблекрушение»
20.00 — РИО
20.10 — «Когда нет проигравших» (остросюжетный)
21.50 — «Похитители автомобилей» (фильм об авантюристах)

25 СЕНТЯБРЯ

12.00 — «Когда нет проигравших» (остросюжетный)
13.40 — «Похитители автомобилей» (фильм об авантюристах)
18.00 — «Мамочка Твига» (мультфильм)
19.05 — Музыкальная программа
20.00 — РИО
20.10 — «Шугун» (остросюжетный, исторический)
22.35 — Музыкальная программа
23.15 — «Человек против мафии» (остросюжетный, эротика)

26 СЕНТЯБРЯ

12.00 — «Шугун» (остросюжетный, исторический)
14.25 — Музыкальная программа
18.00 — «Приключения Синдбада» (мультфильм)
19.20 — Музыкальная программа
20.00 — РИО
20.10 — «Охотник на оленей» (фильм на социальную тему)
22.55 — Клип
23.00 — «Екатерина» (эротика)

27 СЕНТЯБРЯ

12.00 — «Охотник на оленей» (фильм на социальную тему)
18.00 — Мультфильмы
18.35 — «Виктория» (пятисерийный художественно-фантастический фильм, 5-я серия)
20.00 — РИО
20.10 — «Да, Джорджио!» (музыкальный фильм)
21.55 — «Крик вдалеке» (драма)

• Хозяйке на заметку

ЗАГОТОВКИ В ЗИМУ

КАК ХРАНИТЬ КАРТОФЕЛЬ

Непросто вырастить хороший урожай, но еще труднее сохранить его. Особенно в городских условиях. Мы предлагаем сделать на балконе контейнер. Его размеры и форма будут зависеть от размеров и формы вашего балкона, а также от количества картофеля, который вы собираетесь хранить.

Контейнер представляет собой обыкновенный ящик, стенки, дно и крышка которого утеплены. В качестве утеплителя можно использовать вату, пенопласт, поролон или стекловолокно. Толщина теплоизоляции 5—8 сантиметров. На расстоянии 10 сантиметров от дна контейнера установлена решетка из дерева или толстой проволоки с ячейками не более 3×3 сантиметра, чтобы через них не проваливались картофелины. Под решетку проведена электропроводка для лампочки. На задней стенке средней части контейнера прикреплен датчик температуры, который включает лампу, чтобы температура внутри контейнера при сильных морозах была не ниже плюс 4 градусов.

Готовый к хранению картофель засыпьте в контейнер россыпью или распределите по отдельным сетчатым секциям, которые располагаются внутри него одна над другой.

ШИПОВНИК

Из свежих измельченных плодов шиповника можно получать концентрированный сок. Его добывают путем прессования или экстрагированием (в соковарках).

Хорошо вымытые плоды разрезают, очищают от семян и волосков и варят пастилу, варенья, повидла, джемы как в чистом виде, так и в смеси с другими плодами. Приготовлять джем можно и холодным способом. Для этого свежие плоды шиповника бланшируют, крутят на мясорубке. Массу перемешивают с сахарным песком или пудрой: 2 части сахара и 1 часть мякоти плодов. Смесь укладывают в стеклянные банки и плотно закрывают. Хранят такой джем в темном и холодном месте.

ЯБЛОНЯ ДИКАЯ

Для варки джема или повидла выбирают более крупные плоды: в них больше сахара и они менее терпкие. Берут целые плоды, разрезают на четыре дольки, очищают от семечек, но оставляют сердцевину, и фаршируют крошкой сухой апельсиновой корки. Дольки опускают в кипящий сироп (3 стакана воды на 400 г сахара) и варят на медленном огне, пока яблоки не станут прозрачными и не подрумянятся. Затем в сироп всыпают еще два стакана сахара, толченую сухую апельсинову корку, корицу, гвоздику, перемешивают и варят, пока яблоки не зарумянятся. Подготовленные таким образом яблоки выкладывают на противень, покрытый ржаной соломой, пересыпая сахарным песком каждый ломтик, и ставят в духовку без огня. На следующий день повторяют досушивание в духовке, пересыпая яблоки сахаром по мере необходимости. Когда яблоки обсохнут, их складывают в стеклянную банку, вновь пересыпая сахарным песком, чтобы не слипались при длительном хранении.