ПРОГРАММА ТВ

с 29 августа по 4 сентября

29 – ПОНЕДЕЛЬНИК

КАНАЛ «ОСТАНКИНО»

8.00 — 16.00 — Профилактика. 16.00 — Новости. 16.25 — «Джэм». 17.00 — «Звездный час». 17.40 — В эфире межгосударственная телерадиокомпания «Мир». 18.00 — Новости. 18.25 — «Мир сегодня». 18.40 — «Азбука собственника». 19.00 — «Час пик». 19.25 — «Дикая Роза». Телесериал. 19.50 — «Человек кто, человек никто». О жизни заключенных в зоне строгого режима в Ивановской области. 20.40 — «Спокойной ночи, малыши!» 21.00 — Новости. 21.30 — «Монолог». 21.40 — «Между ненавистью и любовью». Михаил Зощенко. 22.25 — «Спортивный уик-энд». 22.40 — Канал иллюзий. 23.25 — «Магик-шоу». 00.00 — Новости. (До 00.20).

КАНАЛ «РОССИЯ»

8.00 — 16.00 — Профилактика. 16.00 — «Вести». 16.15 — «Спасение-911».

АБАКАН. 17.10 — Хабаррлар. 17.20 — «ГАИ сообщает...» 17.30 — Новости. 17.45 — Объявления.

МОСКВА. 17.50 — Суперкубок Италии по футболу. «Милан»-«Сампдория». Передача из Милана. 1-й тайм. 19.00 — «Вести». 19.25 — Суперкубок Италии по футболу. «Милан»-«Сампдория». 2-й тайм. 20.15 — «Похищение королевского рубина». Худ.фильм из сериала «Эркюль Пуаро». 21.15 — «Никто не забыт». 21.25 — «Без ретуши». 22.20 — Спортивная карусель. 22.30 — «Вести». 22.50 — «Звезды говорят». 22.55 — Джаз-клуб. «Свинг Давида Голощекина». 23.25 — «ЭКС». 23.35 — «О, счастливчик, или Жизнь в стиле ОПП». (До 00.05).

КАНАЛ «ПЕТЕРБУРГ»

17.00 — Информ-ТВ. 17.10 — «Волшебная линия». 17.25 — «Немецкая волна». 18.00 — «Адам и Ева +». 18.30 — «Камилла, или Нераскрытые тайны». Премьера худ.фильма. (Италия). 25-я серия. 19.20 — «Рождение таланта». Мультфильм. 19.30 — Информ-ТВ. 19.45 — «Страсти». Худ.фильм. (Италия). 6-я серия. 21.20 — «Путешествие по Востоку». 21.35 — «Здесь мой причал». Худ.фильм. 22.20 — Арутюн Акопян в фильме «Обыкновенные чудеса». 23.05 — «Дядюшка Ау». Мультфильм. 23.30 — Информ-ТВ. 23.55 — «Чудовище». Мультфильм для взрослых. 00.05 — «Камилла, или Нераскрытые тайны». Премьера худ.фильма. 25-я серия. 00.55 — «Дело в улице Лурсин». Телефильм по комедии Э.Лабиша. 01.45 — «Телеслужба безопасности». 01.55 — «Театральный бинокль». 02.25 — «Телемагазин». 02.30 — «По всей России». 02.45 — Информ-ТВ. 03.00 — «Спорт, спорт, спорт...». 03.15 — «Ваш стиль». 03.20 — Музыкальное приложение к программе «Мир искусства». Певица Л.Мкртчян. (До 04.05).

30 – ВТОРНИК

КАНАЛ «ОСТАНКИНО»

6.30 — «Утро». 9.00 — Обзор рынка недвижимости. 9.15 — «Веселые нотки». 9.40 — «Дикая Роза». Телесериал. (Две серии). 10.35 — «Лунная дорожка», «Туман в Лондоне». Мультфильмы. 10.50 — «Дело». 11.00 — Новости. 11.15 — Перерыв. 16.00 — Новости. 16.25 — «Война роботов». Мультсериал. (Австралия). 16.50 — «Между нами, девочками». 17.05 — «Рок-урок». 17.40 — «За кулисами». Днепропетровск: шанс для процветания. Передача 1-я. 18.00 — Новости. 18.25 — «Спортивное обозрение». 19.00 — «Час пик». 19.25 — «Дикая Роза». Телесериал. 19.55 — «Тема». 20.40 — «Спокойной ночи, малыши!» 21.00 — Новости. 21.30 — «Из первых рук». 22.25 — Хоккей. Международный турнир. Кубок «Спартака». Звезды России — «Спартак» (Москва). 01.00 — IX телевизионный конкурс молодых исполнителей эстрадной песни «Ялта-Москва-Транзит-94». (До 02.35).

КАНАЛ «РОССИЯ»

8.00 — «Вести». 8.20 — «Подробности». 8.30 — «Автомиг». 8.35 — «Требуются... Требуются...» 8.45 — «Формула-730». 9.15 — «Время деловых людей». 9.45 — Всемирные новости Эй-Би-Си. 10.10 — «Без ретуши». 11.05 — «Телегазета». 11.10 — «XX век в кадре и за кадром». 12.10 — Всемирная ярмарка «Российский фермер-94». 12.30 — Перерыв. 16.00 — «Вести». 16.20 — Музыкальный детский фестиваль «Екатеринбург—Москва».
Часть 1-я. 16.50 — Там-там новости. 17.05 — «Новая линия».

АБАКАН. 17.50 — Хабаррлар. 18.00 — «Эврика». Передача молодежной редакции. 18.30 — «Тус тан мазы».

МОСКВА. 19.00 — «Вести».

АБАКАН. 19.20 — Новости. 19.35 — Информслужба «Факт». 20.10 — Объявления.

МОСКВА. 20.25 — «А.Челентано — король всех глупцов». Развлекательная программа. 22.05 — «Фильм-премьер». 22.20 — Спортивная карусель. 22.30 — «Вести». 22.50 — «Звезды говорят». 23.00 — Чемпионат мира по автогонкам в классе «Формула-1». (До 01.10).

КАНАЛ «ПЕТЕРБУРГ»

17.00 — Информ-ТВ. 17.10 — «Волшебная линия». 17.25 — «Немецкая волна». 18.00 — «Скорая помощь». 18.30 — «Камилла, или Нераскрытые тайны». Премьера худфильма. 26-я серия. 19.20 — «День загадок». Мультфильм. 19.30 — Информ-ТВ. 19.45 — «Верю в тебя». Телефильм. 20.50 — «Телемагазин». 20.55 — «Павловские музы». Муз.фильм. 21.45 — «День рождения круглый год». 22.10 — «Человек слова». Худ.фильм для детей. 22.35 — «Ваше право». 23.05 — «Дядюшка Ау в городе». Мультфильм. 23.30 — Информ-ТВ. 23.55 — «Русалка-балерина». Мультфильм для взрослых. 00.05 — «Камилла, или Нераскрытые тайны». Премьера худфильма. 26-я серия. 00.55 — «Однажды осенью». Худ.фильм. 01.45 — «Телеслужба безопасности». 01.55 — «Петр Мамонов. Искусство движения». 02.25 — «Телемагазин». 02.30 — «Будни». 02.45 — Информ-ТВ. 03.00 — «Спорт, спорт, спорт...». 03.15 — «Ваш стиль». 03.20 — «Угрюм-река». Худ.фильм. 1-я серия. (До 04.45).

31 – СРЕДА

КАНАЛ «ОСТАНКИНО»

6.30 — «Утро». 9.00 — «Российский дайджест». 9.15 — «Соседи». Мультфильм. 9.30 — «Человек и закон». 9.55 — «Клуб путешественников». 10.45 — «Деловой вестник». 11.00 — Новости. 11.10 — Перерыв. 15.00 — Прямой репортаж о выводе российских войск из Германии. 16.00 — Новости. 16.25 — «Война роботов». Мультсериал. 16.50 — «Наш музыкальный клуб». 17.05 — «Летающий дом». Мультсериал. (США). 17.40 — «За кулисами». Днепропетровск: шанс для процветания. Передача 2-я. 18.00 — Прямой репортаж о выводе российских войск из Германии. 19.05 — «Мир сегодня». 19.20 — «Технодром». 19.30 — «Вам, ветераны». Концерт ансамбля песни и пляски МВД России. 19.50 — «Если...» 20.40 — «Спокойной ночи, малыши!» 21.00 — Новости. 21.20 — «В гостях у Муслима Магомаева». 00.00 — Новости. (До 00.55).

КАНАЛ «РОССИЯ»

8.00 — «Вести». 8.20 — «Подробности». 8.30 — «Автомиг». 8.35 — «Требуются... Требуются...» 8.45 — «Формула-730». 9.15 — «Время деловых людей». 9.45 — Всемирные новости Эй-Би-Си. 10.10 — Худ. фильм «Санта-Барбара». 362-я серия. 11.00 — Всемирная ярмарка. «Российский фермер-94». 11.20 — Перерыв. 15.00 — «Вести». 15.20 — «Телегазета». 15.30 — Торжественная церемония вывода российских войск из Германии. Трансляция из Берлина. 17.45 — Там-там новости. 18.00 — Музыкальный детский фестиваль «Екатеринбург—Москва».
Часть 2-я. 18.30 — «Праздник каждый день».

АБАКАН. 18.40 — Хабаррлар. 18.50 — «Стихийные бедствия». Фильм по ГО.

МОСКВА. 19.00 — «Вести».

АБАКАН. 19.20 — Новости. 19.35 — Фильм-концерт. 20.05 — Объявления.

МОСКВА. 20.15 — Худ.фильм «Санта-Барбара». 362-я серия. 21.10 — Концерт. 21.30 — «Уходящая натура». 22.15 — «Клип-антракт». В.Казаченко. 22.30 — «Вести». 22.50 — «Звезды говорят». 22.55 — Чемпионат России по футболу. «Спартак» (Москва)-«Спартак» (Владикавказ). 1-й и 2-й таймы. 00.40 — Спортивная карусель. (До 00.45).

КАНАЛ «ПЕТЕРБУРГ»

17.00 — Информ-ТВ 17.10 — «Волшебная линия». 17.25 — «Немецкая волна». 18.00 — «Скорая помощь». 18.30 — «Камилла, или Нераскрытые тайны». Премьера худфильма. 27-я серия. 19.20 — «Кубик». Мультфильм. 19.30 — Информ-ТВ. 19.45 — «Делай раз». Худфильм. 21.10 — «Европейский калейдоскоп». 21.40 — «Расставаясь с фильмом». О творчестве В.П.Соловьева-Седого. 22.10 — «Потрясающие приключения мушкетеров». Мультфильм. 23.30 — Информ-ТВ. 23.55 — «Человек с детским акцентом». Мультфильм для взрослых. 00.05 — «Камилла, или Нераскрытые тайны». Премьера худфильма. 27-я серия. 01.05 — «Блеф-клуб». 01.45 — «Телеслужба безопасности». 01.55 — «Королева чардаша». Телефильм-концерт. 02.10 — «Музыкальный момент». 02.25 — «Телемагазин». 02.30 — «Будни». 02.45 — Информ-ТВ. 03.00 — «Спорт, спорт, спорт...». 03.15 — «Ваш стиль». 03.20 — «Угрюм-река». Худфильм. 2-я серия. (До 04.40).

1 – ЧЕТВЕРГ

КАНАЛ «ОСТАНКИНО»

6.30 — «Утро». 9.00 — Обзор рынка недвижимости. 9.20 — «Посмотри, послушай». 9.40 — «Дикая Роза». Телесериал. 10.10 — «Звучит домра». 10.25 — «Кавказ. Кабарди...о-Балкария». Док.фильм. 10.45 — «Предприниматель». 11.00 — Новости. 11.10 — Перерыв. 16.00 — Новости. 16.25 — «Война роботов». Мультсериал. 16.50 — «Дети Москвы». 17.40 — В эфире межгосударственная телерадиокомпания «Мир». 18.00 — Новости. 18.25 — «Документы и судьбы». 18.50 — «Час пик». 19.15 — «Дикая Роза». Телесериал. 19.40 — Репортаж о выводе российских войск из Германии. 20.05 — «Путешествие к знаниям». Развлекательная программа. 20.40 — «Спокойной ночи, малыши!» 21.00 — Новости. 21.30 — «Москва. Кремль». 21.50 — «Чтобы помнили...» Авторская программа Л.Филатова. 00.35 — IX телевизионный конкурс молодых исполнителей эстрадной песни «Ялта-Москва-Транзит-94». (Закрытие конкурса). (До 02.40).

КАНАЛ «РОССИЯ»

8.00 — «Вести». 8.20 — «Подробности». 8.30 — «Автомиг». 8.35 — «Требуются... Требуются...» 8.45 — «Формула-730». 9.15 — «Время деловых людей». 9.45 — Всемирные новости Эй-Би-Си. 10.10 — «Поехали». 10.20 — Худ. фильм «Санта-Барбара». 363-я серия. 11.10 — «Телегазета». 11.15 — Всемирная ярмарка «Российский фермер-94». 11.35 — Перерыв. 16.00 — «Вести». 16.20 — «Продленка». 16.50 — Там-там новости. 17.05 — Новая линия. «Европа-Азия». 17.30 — «Будни». 18.10 — «Своя игра». 18.40 — «Праздник каждый день».

АБАКАН. 18.50 — Хабаррлар.

МОСКВА. 19.00 — «Вести».

АБАКАН. 19.20 — Новости. 19.35 — Объявления.

МОСКВА. 19.45 — Худ. фильм «Санта-Барбара». 363-я серия. 20.35 — «Рубежи». 20.50 — «Прощай, Германия». Репортаж о проводах российских войск из ФРГ. 21.35 — Чемпионат России по футболу. «Динамо» (Москва)—«Ротор» (Волгоград). 1-й тайм. 22.30 — «Вести». 22.50 — «Звезды говорят». 23.00 — Чемпионат России по футболу. «Динамо» (Москва)—«Ротор» (Волгоград). 2-й тайм. 23.50 — Спортивная карусель. 23.55 — «ЭКС». 00.10 — «Хроно». (До 00.40).

КАНАЛ «ПЕТЕРБУРГ»

17.00 — Информ-ТВ. 17.10 — «Волшебная линия». 17.25 — «Немецкая волна». 18.00 — «Скорая помощь». 18.30 — «Иконостас войны». 18.45 — Урок немецкого языка. 19.00 — «Загадка бухты Кратерной». Телефильм. 19.30 — Информ-ТВ. 19.45 — «Лев Толстой», «Анафема». Худ.фильм. 21.20 — «Семь пятниц на неделе». 21.40 — «Запомни, принцесса, или Тайна бабушкиной шкатулки». Премьера телеспектакля для детей. 1-я и 2-я части. 22.40 — «Реформа и власть». 23.10 — «Дедушкина дудочка». Мультфильм. 23.30 — Информ-ТВ. 23.50 — «Спорт, спорт, спорт...». 00.05 — «Человек с бульвара Капуцинов». Худ.фильм. 01.45 — «Телеслужба безопасности». 01.55 — «Гибой». Худ. фильм. 02.25 — «Телемагазин». 02.30 — «По всей России». 02.45 — Информ-ТВ. 03.00 — Спортивные новости. 03.15 — «Ваш стиль». 03.20 — «Вечерний звон». Муз.канал. (До 04.15).

2 – ПЯТНИЦА

КАНАЛ «ОСТАНКИНО»

6.30 — «Утро». 9.00 — «Новый старт». 9.15 — «Сорока». 9.40 — «Дикая Роза». Телесериал. 10.10 — «Лидия Скобликова». Автопортрет. 10.45 — «Бизнес-класс». 11.00 — Новости. 11.10 — Перерыв. 16.00 — Новости. 16.25 — Худ.фильм «Проданный смех». 2-я серия. 17.35 — «Летающий суслик». Мультфильм. 17.50 — «Азбука собственника». 18.00 — Новости. 18.25 — «Кипр: перекресток боли и надежды». 18.45 — «Человек и закон». 19.20 — «Дикая Роза». Телесериал. 19.50 — «Поле чудес». 20.40 — «Спокойной ночи, малыши!» 21.00 — Новости. 21.30 — «Человек недели». 21.50 — Худ.фильм «Каждому свой ад». (Франция, 1976 г.). 23.45 — «Проклятая книга». Мультфильм для взрослых. 00.00 — Новости. 00.20 — «Политбюро». 01.15 — Чемпионат мира по водным видам спорта. (До 02.05).

КАНАЛ «РОССИЯ»

8.00 — «Вести». 8.20 — «Подробности». 8.30 — «Автомиг». 8.35 — «Требуются... Требуются...». 8.45 — «Формула-730». 9.15 — «Время деловых людей». 9.45 — Всемирные новости Эй-Би-Си. 10.10 — «Поехали». 10.20 — Худфильм «Санта-Барбара». 364-я серия. 11.10 — «Телегазета». 11.15 — «САС». 12.00 — Всемирная ярмарка «Российский фермер-94». 12.20 — Перерыв. 16.00 — «Вести». 16.20 — «Еще не человек». Худфильм. 1-я серия. 17.10 — «Совсем другие». 17.40 — Там-там новости. 17.55 — Новая линия. «Саратовские интеллигенты». 18.40 — «Праздник каждый день».

АБАКАН. 18.50 — Хабаррлар.

МОСКВА. 19.00 — «Вести». 19.25 — «М-трест».

АБАКАН. 19.40 — Новости. 19.55 — «Птицы нашего детства». Телефильм. 20.10 — «Люди земли хакасской». На хакасском языке. 20.30 — Объявления.

МОСКВА. 20.40 — Худ. фильм «Санта-Барбара». 364-я серия. 21.35 — «Торговый порт». 22.30 — «Вести». 22.50 — «Звезды говорят». 22.55 — Спортивная карусель. 23.00 — «Тихий дон». Программа С.Шолохова. (До 23.50).

КАНАЛ «ПЕТЕРБУРГ»

17.00 — Информ-ТВ. 17.10 — «Волшебная линия». 17.25 — «Немецкая волна». 18.00 — «Скорая помощь». 18.30 — «Кот и К». Мультфильм. 18.40 — «Юлька, Васька и другие». Телефильм для детей. 19.10 — «Искусство Федоскино». Док.фильм. 19.30 — Информ-ТВ. 19.45 — «Человек с бульвара Капуцинов». Худ.фильм. 21.25 — «Телемагазин». 21.30 — «Ловушка для Бамбра». Мультфильм. 21.40 — «Запомни, принцесса, или Тайна бабушкиной шкатулки». Премьера телеспектакля для детей. 3-я и 4-я части. 22.25 — «Когда играет клавесин». Худфильм. 23.10 — «Ошибка дядюшки Ау». Мультфильм. 23.30 — Информ-ТВ. 23.50 — «Спорт, спорт, спорт...» 00.05 — «Баши-Ачук». Худфильм. 02.00 — «Телеслужба безопасности». 02.25 — «Телемагазин». 02.30 — «Будни». 02.45 — Информ-ТВ. 03.00 — Спортивные

новости. 03.15 — «Ваш стиль». 03.20 — «Бумажный тигр». Худ.фильм. (США). (До 03.05).

3 – СУББОТА

КАНАЛ «ОСТАНКИНО»

7.30 — «Субботнее утро делового человека». 8.15 — «Спорт-шанс». 8.45 — «Слово пастыря». Митрополит Кирилл. 9.00 — «Марафон-15» — малышам». 9.30 — В эфире межгосударственная телерадиокомпания «Мир». 10.45 — «Утренняя почта». 11.15 — «Я — женщина». 11.45 — Новости культуры. 11.55 — «Смак». 12.10 — «Телескоп». 12.40 — «Палитра». Поленов о Поленове. 13.15 — «Миниатюра». 13.30 — «Москва. Белорусский вокзал». 13.45 — «Кэтвизл». Телесериал для детей. 14.15 — «В мире животных». 15.00 — Новости. 15.15 — «Актеры и судьбы». Худ.фильм «В мертвой петле». 16.45 — Ольга и Михаил Жемчужные в программе «Пой, гитара». 17.15 — «До и после...». 18.10 — Худ.фильм «Айвенго». 3-я серия. (США). 19.15 — Репортаж о встрече российских войск, прибывших из Германии. 20.00 — «Счастливый случай». 20.45 — «Спокойной ночи, малыши!» 21.00 — Новости плюс. 21.45 — Телесериал «Комиссар». 11-я серия. 22.45 — «Академия». 23.25 — Новости. 23.45 — «Говори мне о России». Концерт мастеров искусств, посвященный выводу российских войск из Германии. (До 01.30).

КАНАЛ «РОССИЯ»

8.00 — «Вести». 8.20 — «Подробности». 8.30 — «Автомиг». 8.35 — Мульти-пульти. «Маленький Рыжик». Фильм 1-й. 8.55 — «Однажды...» 9.25 — «Пилигрим». 10.10 — Мульти-пульти. «Трудолюбивая старушка». 10.20 — «Карантин». Худ.фильм. 11.40 — «Амика вериtас». Телеконкурс юристов. 12.25 — «Клип-антракт». М.Шуфутинский. 12.30 — «Звезды Америки». 13.00 — «Вести». 13.20 — Всемирная ярмарка «Российский фермер-94». 13.40 — «Ретро-шлягер». 14.10 — «ФБР и мафия». Программа из цикла «Полиция США». 14.50 — «До Москвы — далеко». 15.35 — «Тишина № 9». 16.20 — Премьера док.фильма «Россия молодая». 9-я серия. 17.15 — «Футбол без границ». 18.15 — Премьера мультфильма «Легенда о Гайавате». (США). 19.10 — «Праздник каждый день». 19.20 — «Устами младенца». 19.50 — Спортивная карусель. 20.00 — «Вести». 20.20 — «Звезды говорят». 20.30 — «Аида». Фильм-опера. 22.15 — «Джентльмен-шоу». 22.45 — Программа «А». 23.45 — «Счастливы вместе». Худ.фильм. (США). (До 01.25).

КАНАЛ «ПЕТЕРБУРГ»

14.00 — «Час Фрейзера». Религиозная программа. 14.30 — «Волшебная линия». 14.45 — «Бумажный тигр». Худ.фильм. 16.35 — «В переулок сходи Трехпрудный». «Настанет свой черед». Телефильмы о творчестве М.Цветаевой. 18.00 — «Скорая помощь». 18.35 — «Республика ШКИД». Худ.фильм. 20.15 — «Вариации». Балет на музыку Ж.Бизе. 20.30 — «Марианна Первая». Премьера мультфильма. 13-я серия. 21.00 — «Автопилот». 21.15 — «Ромка, Фомка и Артос». Мультфильмы. 1-я, 2-я и 3-я серии. 21.45 — «Клад рыцаря Милоты». Худ.фильм для детей. 23.05 — «Трамплин». Улыбка Джоконды. 23.30 — Информ-ТВ. 23.55 — «Экспресс-кино». 00.15 — «Страсти». Телесериал. 7-я серия. 01.55 — Б.Тищенко. Концерт для арфы с оркестром. 02.45 — Информ-ТВ. 03.05 — «Ваш стиль». 03.10 — «Угрюм-река». Худ.фильм. 3-я серия. 04.15 — «История таблетки». Телефильм. (Франция). 1-я часть. (До 05.15).

4 – ВОСКРЕСЕНЬЕ

КАНАЛ «ОСТАНКИНО»

8.15 — Олимпийское утро. 8.50 — «Спортлото». 9.00 — «Марафон-15». 9.30 — «С утра пораньше». 10.00 — «Полигон». 10.30 — «Пока все дома». 11.00 — «Хрустальный башмачок». 11.55 — «Экстро-НЛО». 12.25 — «Здравствуйте». 12.55 — «После Столыпина». Научно-популярный фильм. Часть четвертая. 13.55 — «Шпаргалка с подарком». Мультфильм. 14.10 — «Подводная одиссея команды Кусто». Док. сериал. 15.00 — Новости. 15.35 — В эфире межгосударственная телерадиокомпания «Мир». 17.10 — «Живое дерево ремесел». 17.15 — «Несколько страниц из жизни призрака». Мультфильм. 17.40 — «Америка с М.Таратутой». 18.15 — «Любовь с первого взгляда». 19.00 — Новости. 19.15 — «Вокзал мечты». Юрий Башмет. 19.55 — «Бомонд». 20.10 — Жан-Поль Бельмондо в худ.фильме «Веселая Пасха». 22.00 — «Воскресенье». 22.55 — Хоккей. Международный турнир Кубок «Спартака». Финал. (До 01.35).

КАНАЛ «РОССИЯ»

8.00 — «Вести». 8.20 — «Автомиг». 8.25 — Мульти-пульти. «Маленький Рыжик». Фильм 2-й. 8.45 — «Здорово живешь». 9.00 — «Всем». Первый дубль. 9.30 — «Доброе утро, Европа». Музыкально-развлекательная программа. 10.00 — «Аты-баты...» 10.30 — «Мировая деревня». 11.00 — К.Мажейка. Репортажи из Испании. 11.30 — «Она защищает Родину». Худ.фильм. 13.00 — «Вести». 13.20 — Всемирная ярмарка «Российский фермер-94». 13.40 — «НЕ вырубить...». 13.55 — «В доме Гоголя». Автор и ведущий — И.Золотусский. 14.25 — «Котлован». Док.фильм. 15.40 — Мульти-пульти. «Карлсон вернулся». «Как львенок и черепаха пели песню». 16.10 — «В мире животных». 17.05 — «Городок». Развлекательная программа. 17.35 — «Праздник каждый день». 17.50 — «Гуфи и его команда», «Черный плащ». Мультфильмы. 18.50 — «Богема». 19.50 — Спортивная карусель. 20.00 — «Вести». 20.20 — «Звезды говорят». 20.30 — «Кино в сентябре». 20.45 — «Картина». Худ.фильм. 22.25 — «У Ксюши». (До 22.55).

КАНАЛ «ПЕТЕРБУРГ»

14.00 — «Целительное слово». Программа-богослужение. 14.30 — «Клементина». Премьера мультфильма. 13-я серия. (Франция). 15.00 — «Экспресс-кино». 15.15 — «И снова оперетта». Фильм-концерт. 16.00 — «Воскресный лабиринт». 17.30 — «Семь слонов». 18.00 — Романсы П.И.Чайковского в исполнении Г.Вишневской. 19.40 — «Три синих-синих озера малинового цвета». Мультфильм. 19.50 — «Двенадцать стульев». Фильм по мотивам романа И.Ильфа и Е.Петрова. 1-я и 2-я серии. 21.50 — «Золотой ключ». 22.00 — «Бросайка». 22.40 — «Исторический альманах». 23.30 — Информ-ТВ. 23.55 — «Санта Круз». Телеспектакль по мотивам пьесы М.Фриша. 01.25 — «Восемь дней надежды». Худ.фильм. 02.40 — «Ваш стиль». 02.45 — «Адамово яблоко». 03.45 — «Угрюм-река». Худ.фильм. 4-я серия. (До 05.05).

АБАКАН-ВИДЕОКАНАЛ

С 29 августа по 4 сентября 1994 г.
Студия «РИКО» выходит в 18 час.
Студия «НАСТ» выходит в 19 час.
Орбита «Сибирь» – после м/фильмов.

29 – ПОНЕДЕЛЬНИК
Мультфильм.
Х/ф «Прости нас, мачеха Россия». 1 и 2 серия.

30 – ВТОРНИК
Мультфильм.
Х/ф «Транзит» 1и 2 серия.

31 – СРЕДА
Мультфильм.
Х/ф «Гита из Ситапура». (Индия).

1 – ЧЕТВЕРГ
Мультфильм.
Х/ф «Рожденная революцией». 1 и 2 серия.

2 – ПЯТНИЦА
Мультфильм.
Х/ф «Чернокнижник-2».
Х/ф «Лазерный взрыв».

3 – СУББОТА
Мультфильм.
Х/ф «Мой новый пистолет».
Х/ф «Любовь в опасности».

4 – ВОСКРЕСЕНЬЕ
Мультфильм.
Х/ф «Зверобой». 1 и 2 серия.

РЕЦЕПТЫ НЕ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ДОМАШНЕЕ ЯБЛОЧНОЕ ВИНО



Лучше всего смешать яблоки разных сортов, причем следует иметь в виду, что из скороспелых летних, особенно сладких, вино хуже, чем из осенних. Яблоки должны быть достаточно зрелы, а потому сорта, которые не успевают дозревать на деревьях, следует держать некоторое время в подвале, но отнюдь не следует употреблять и перезрелые.

Отобранные яблоки предварительно промывают в холодной воде и разрезают костяными (только не железными) ножами на несколько частей, причем полезно очистить их немного от червоточины, гнили и семян, кожу же очищать не нужно. Затем яблоки размельчают в небольших, но высоких деревянных кадушках тяжелой трамбовкой. Чтобы при толчении не продавилось дно кадушки, следует подкладывать деревянный кружочек. Всю деревянную посуду необходимо брать чистую, лучше всего новую, и употреблять ее только для приготовления вина.

Полученная мязга перекладывается в более просторную кадушку, где ее оставляют на 1-2 дня и даже больше, благодаря чему сок выжимается легче, но можно и тотчас приступить к выжиманию сока, для чего наполняют мязгой до половины прочный холщовый мешок, заворачивают края мешка и помещают его под пресс. Придавливать следует постепенно до довольно сильного нажатия. Лучше всего, конечно, винтовым прессом, из-под которого сок выливается в подставленный широкий сосуд, но если винтового пресса нет, то сок можно выжать, сделав из двух досок толщиною в 1 вершок, шириною 5 вершков и длиною около 2 аршин две прочные лопаты, которые широкими концами связывают прочными веревками в виде шарнира так, что получится нечто подобное щипцам, которыми давят орехи. При помощи этого простого прибора сок выжимается тоже довольно чисто. К оставшимся выжимкам можно прибавить немного кипяченой воды, потолочь, и еще раз выжать. Прибавлять нарочно воды к яблочному соку не следует. Из четверика яблок получается до одного ведра соку.

Приготовив таким способом яблочный сок, который имеет совершенно мутный цвет, прибавляют к нему на каждое ведро около 5-6 фунтов сахара, причем сахар нужно раньше распустить на огне в небольшом количестве воды, дать остыть и затем уже влить в сосуд с соком.

Размешав жидкость, разливают ее в бочонки или двухмерные бутыли, но наполняют их не до краев, а оставляют свободное место для пены, которая образуется впоследствии при брожении. Следует заметить, что бочки следует употреблять только новые или из-под вина. Старые бочки из-под вина необходимо тщательно выполоскать горячей водой, причем полезно всыпать в бочку немного негашеной извести и снова выполоскать. Если бочки, хотя бы и немного, пахнут плесенью, то их необходимо выкурить серой, для этого нужно иметь небольшой железный ковшичек с довольно длинной вертикальной ручкой. Ковшичек в печи накаляется докрасна, в него кладется кусочек серы, и он быстро вставляется через пробочное отверстие в бочку, где держится до тех пор, пока вся бочка не заполнится дымом, после чего ее затыкают пробкой, а через несколько часов снова выполаскивают.

Бутыли и бочки с налитым подслащенным соком затыкают плотно бродильными пробками, которые представляют собой обыкновенные большие пробки со вставленными в них стеклянными трубочками. На эти стеклянные трубочки надеваются резиновые трубочки, свободные концы которых опускаются в подвешанные бутылочки с чистой водой. Это делается для того, чтобы газ, образующийся при брожении сока, мог свободно через трубочки и воду проходить наружу, тогда как наружный воздух проникнуть внутрь не может. Чтобы между пробкой и стенкой бочки не проходил воздух, следует это место залить сургучом.

Закупоренные таким образом бочки или бутылки ставят в теплое помещение с температурой в 15-20 градусов Р. Через несколько дней начинается бурное брожение, которое длится две-три недели, иногда и дольше, а затем жидкость начинает постепенно светлеть, и внизу получается осадок. Когда брожение совершенно закончится, жидкость сделается прозрачной, что бывает обыкновенно недель через шесть после начала брожения. Следует ее осторожно слить. Для этого бутыль или бочку ставят на стол, а пустую бутыль, когда требуется перелить жидкость, — на пол, и при помощи сифона припускают жидкость в нижнюю бутыль. Можно пользоваться и простой резиновой трубкой около 2 аршинов длиною, один конец которой впускается в жидкость, а через другой конец следует высосать просто ртом воздух, и жидкость сама польется в нижнюю бутыль. Удобно на один конец резиновой трубки вдеть стеклянную трубку. Оставшееся сусло фильтруется или просто выливается. Следует заметить, что слишком долго не нужно давать вину стоять на сусле, а лучше перелить его вскоре после того, как оно просветлеет. В противном случае вино получает неприятный вкус.

Бутылки и бочки с перелитым вином затыкают, как и в первый раз, бродильной пробкой и ставят в более прохладное помещение с температурой около 10-12 градусов Р, где оно должно простоять еще около 6 недель, чтобы дать вину окончательно перебродить. Получается очень небольшой осадок, после чего уже совершенно готовое вино переливается в бутыли или опять в бочки, плотно закупоривается простыми пробками и выставляется в подвал.

Употреблять вино можно уже через 1/2 года, но лучше продержать его подольше, так как со временем оно делается лучше. Если вино окажется слишком терпким или кислым, то его следует подсластить. Для этого берут часть вина и в тазу на огне распускают некоторое количество сахарного песку и полученным сиропом разбавляют по вкусу вино. Употреблять его в совершенно холодном виде. Со льдом оно еще вкуснее.

Составитель Н.ВИШНЯКОВА

ПРИМЕЧАНИЕ: Вершок – 4,45 см. Аршин – 71,12 см. Четверик – 26,24 л. Ведро – 12,3 л. Фунт – 409,5 г Мера – то же, что четверик. Г Реомюра – 1,25° Цельсия.

ШАШЛЫК

Сказать, что это куски жареного мяса, — значит, обидеть великолепное яство. Оно рождается благодаря особому способу приготовления, к тому же далеко не из всякого мяса. Опыт многих народов отобрал такое: баранина — окорок, спинная и почечная части; говядина — вырезка; свинина — лучшие мясистые части плюс голова (точнее, шелковина). В шашлык по-абхазски добавляют бараний ливер и жир, в шашлык из говядины — хребтовый свиной шпиг, а в шашлык по-карски — бараньи почки. Обычно мясо нарезается кусочками по 10-15 г., но в шашлыке по-бакински они по 25 г, а для шашлыка по-карски готовится порция из одного куска примерно 250 г.



Вот один из рецептов — не самый сложный.

Баранину (почечную или мякоть задней ноги) обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный лук, уксус или чайную ложку лимонного сока и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2-3 часа вынести в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Затем нанизать куски на металлический вертел вперемешку с ломтиками лука. Жарить над горящими без пламени углями 15-20 мин., поворачивая вертел для равномерного прожаривания. (Если жаровни нет, можно обойтись, на худой конец, обычной сковородкой или прогоревшим костром).

Готовый шашлык можно снять с вертела, положить на блюдо, полить маслом и гарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир можно подать отварной рис и отдельно сушеный барбарис или гранатовый сок.

Таким же способом шашлык можно приготовить из свинины. На 500 г свинины: 2 головки репчатого лука, 100 г зеленого лука, 200 г помидоров, 1/2 лимона, 1 ст. л. уксуса и 1 ст. л. масла.

(Из старых поваренных книг)