

ПРОГРАММА ПЕРЕДАЧ

с 15 по 19 августа

ЕЖЕДНЕВНО:

Канал "Останкино"

6.30 (кроме пн., сб., вс.) Утро. 11.00 (кроме пн., сб., вс.). 16.00, 18.00 (кроме сб., вс.). 21.00 (кроме вс.) Новости. 16.20, 18.20 (кроме сб., вс.), 20.55, 21.25 (кроме вс.) Реклама. 20.40 (кроме вс.) Спокойной ночи, малыши. 21.20 (кроме вс.) Погода.

Канал "Россия"

8.00, 16.00, 20.30 (кроме сб., вс.), 23.30 Вести. 8.20 Автомиг. 8.25 (кроме сб., вс.) Требуется... требуется... 8.35 (кроме сб.,

вс.) Формула 730. 9.05 (кроме сб., вс.) Время деловых людей. 23.50 Реклама. 23.55 Подробности. 00.05 Звезды говорят.

15 АВГУСТА

понеделник

Канал "Останкино"

16.25 Новые имена. 17.00 Звездный час. 17.40 ТРК "Мир". 18.20 Реклама. 18.25 Мир сегодня. 18.40 Азбука собственника. 19.00 Час пик. 19.25 "Дикая Роза". 19.50 "Если...". Ведущий В.Познер. Передача 1. 21.30 Встречи с А.Солжени-

цыным. 21.50 Спортивный уик-энд. 22.10 Загадка могилы царской семьи. 23.10 Баскетбол. Чемпионат мира. Мужчины. Финал. 00.30 Новости.

Канал "Россия"

9.35 Всемирные новости Эй-Би-Си. 10.00 Телегазета. 10.05 "Лаландские сказки". Сборник мультфильмов. 11.20 Крестьянский вопрос. 16.20 Спасение 911. 17.15 Мульти-пульти. 17.45 Там-там новости. 18.00 Новая линия. 18.15 Бизнес в России.

Тюмень

18.45 Программа передач. Мультфильм. Реклама. 19.00 Тюменский меридиан. 19.20 В городе этом... 19.40 Реклама. 19.45 Город. 20.30 Вести (М.). 20.50 Золотой юбилей Тюменской областной клинической больницы. 21.20 Крик. 21.30 ТМ-постфактум. 21.40 ТИР-студия. 22.00 "Моя любовь, моя печаль". 77 и 78 серии.

Москва

22.55 Репортер. 23.10 ЭКС. 23.20 Спортивная карусель. 23.25 Реклама. 00.10 Чемпионат мира по автогонкам "Формула-1". Гран-при Венгрии.

16 АВГУСТА

вторник

Канал "Останкино"

9.00 Обзор рынка недвижимости. 9.15 Посмотри, послушай... 9.40 "Дикая Роза". 10.35 "Здравствуй, тетя лиса". Мультфильм. 10.45 Дело. 16.25 "Война гоботов". Мультсериал. 16.50 Между нами, девоч-

ками... 17.05 Рок-урок. 17.40 За кулисами. 18.25 Документы и судьбы. 18.40 Знак вопроса. 19.00 Час пик. 19.25 "Дикая Роза". 19.50 Тема. 21.30 Из первых рук. 21.45 Спортивное обозрение. 22.15 Худ. фильм "Собаки". (Франция). 00.05 Новости. 00.45 Телешоу "50х50".

Канал "Россия"

9.35 Всемирные новости Эй-Би-Си.

10.05 Без ретуши. 11.00 Телегазета. 11.05 Крестьянский вопрос. 16.20 Студия "Рост". 16.50 Там-там новости. 17.05 Новая линия. 17.35 Военный курьер. 17.50 Праздник каждый день. 18.00 Театральный развезд.

Тюмень

18.45 Программа передач. 19.00 Тюменский меридиан. 19.20 "Исчезновение

господина Довенхейма". Худ. фильм. 20.20 Права акционера. 20.30 Вести (М.). 20.50 На своей земле. 21.20 ТМ-постфактум. 21.40 Вектор. 22.00 Гиннесс-шоу. 22.25 Праздник народного творчества в Чапаевском районе.

Москва

23.20 Спортивная карусель. 23.25 Рек-

17 АВГУСТА

среда

Канал "Останкино"

9.00 Российский дайджест. 9.15 Мультфильм. 9.30 "Дикая Роза". 9.35 Клуб путешественников. 10.45 Деловой вестник. 16.25 "Война гоботов". 16.50 На балу у Золушки. 17.05 Мультфильм. 17.40 ТРК

"Мир". 18.25 Мир сегодня. 18.40 Технодром. 19.00 Час пик. 19.25 "Дикая Роза". 19.50 Кинопанорама. 21.30 Монолог. 21.40 "Посвящение в любовь". Худ. телефильм. 23.00 Новости. 23.40 Мультфильм для взрослых. 23.55 Футбол. Товарищеская встреча. Сборная Австрии - сборная России.

Канал "Россия"

9.35 Всемирные новости Эй-Би-Си.

9.35 Всемирные новости Эй-Би-Си. 10.00 "Санта-Барбара". 10.50 Телегазета. 10.55 Крестьянский вопрос. 16.20 Студия "Рост". 16.50 Там-там новости. 17.05 Новая линия. 17.50 М-трест. 18.05 Хозяин. 18.35 Аниматика.

Тюмень

19.05 Тюменский меридиан. 19.30 Север. 20.00 Там, за горизонтом. 20.15 Те-

лефильм. 20.25 Реклама. 20.30 Вести (М.). 20.50 Последствие к празднику. 21.30 ТМ-постфактум. 21.40 Вектор. 22.00 Гиннесс-шоу.

Москва

22.30 Реклама. 22.35 Донское казачество. 23.25 Реклама. 00.10 Спортивная карусель.

18 АВГУСТА

четверг

Канал "Останкино"

9.00 Обзор рынка недвижимости. 9.15 Мультфильм. 9.40 "Дикая Роза". 10.05 В мире животных. 10.45 Предприниматель. 16.25 "Война Гоботов". Мультсериал. 16.50 Мультсериал. 17.05 ...До шестнадцати и старше. 17.40 Планета. 18.25 Докумен-

ты и судьбы. 18.40 Загадка СБ. 19.00 Час пик. 19.25 Дворцовые тайны Кабула. 20.10 "Дикая Роза". 21.30 Москва. Кремль. 21.50 "Услышь мою песню". Худ. фильм. 23.40 Максима. 00.10 Новости.

Канал "Россия"

9.35 Всемирные новости Эй-Би-Си. 10.00 Поехали. 10.10 "Санта-Барбара". 11.00 Телегазета. 11.05 Крестьянский во-

прос. 16.20 Студия "Рост". 16.50 Там-там новости. 17.05 Господа-товарищи. 17.20 Новая линия. 18.05 Праздник каждый день. 18.15 ХРОНО.

Тюмень

18.45 Программа передач. Мультфильм. Реклама. 19.00 Тюменский меридиан. 19.20 Права акционера. 19.30 Город. 19.50 "Предназначено жизнью...". или Рассказ о женщине необыкновенной.

20.15 Мультфильм. 20.30 Вести (М.). 20.50 "Санта-Барбара" (запись от 17.08). 21.40 ТМ-постфактум. 21.50 Коммерческий вестник. 22.10 "Моя любовь, моя печаль". 79, 80 серии. 23.05 Телевизионный фильм.

Москва

23.25 Реклама. 00.10 Спортивная карусель.

19 АВГУСТА

пятница

Канал "Останкино"

9.00 Новый старт. 9.15 "Сорока". 9.40 "Дикая Роза". 10.05. Мультфильм. 10.15 Помоги себе сам. 10.45 Бизнес-класс. 16.25 В гостях у сказки. 17.35 Мультфильм. 17.50 Азбука собственника. 18.25 Человек и закон. 19.00 Док.-публицисти-

ческий фильм. 19.25 "Дикая Роза". 19.50 Поле чудес. 21.30 Худ. фильм "На двойном повороте". (Франция). 23.10 Политбюро. 23.45 Авто-шоу. 00.00 Новости. 00.35 Музобоз. 01.15 Программа "А".

Канал "Россия"

9.35 Всемирные новости Эй-Би-Си. 10.00 Поехали. 10.10 "Санта-Барбара". 11.00 Телегазета. 11.05 Крестьянский во-

прос. 16.20 Дисней по пятницам. 17.15 Студия "Рост". 17.45 Там-там новости. 18.00 Балет Санкт-Петербурга. 18.30 Праздник каждый день. 18.40 Док. фильм.

Тюмень

18.50 Программа передач. Реклама. 19.00 Тюменский меридиан. 19.25 "Санта-Барбара" (запись от 18.08). 20.25 Реклама. 20.30 Вести (М.). 20.50 Прямая линия.

21.30 ТМ-постфактум. 21.40 Вектор. Москва 21.50 "Прямая трансляция". Худ. фильм. 23.20 Спортивная карусель. 23.25 Реклама.

Редакция газеты "МБ" приносит извинения читателям за то, что из-за неисправности телевизионной линии программа передач опубликована не полностью. Остальная программа будет опубликована в ближайшем номере "МБ".

ЕСЛИ ВЫ ГОТОВИТЕ САЛАТ

на несколько минут положите в него корочку ржаного хлеба, натертую чесноком. Потом, подавая блюда на стол, корочку надо вынуть, однако едва уловимый запах чеснока останется. Для салата с майонезом или винегрета подойдет лимонная корочка (тоже ненадолго). Она придаст им особенно приятный вкус.

А вот секрет для винегрета. Вкус его значительно улучшается, когда добавляете столовую ложку молока и чайную ложку сахарного песка.

ЛЕТНИЕ ПРИПАСЫ НА ЗИМУ

Для солений наиболее пригодны огурцы с буристой поверхностью. Чтобы огурцы, засоленные в открытой посуде, не плесневели, сверху кладут нарезанный стружкой хрен. Хорошим средством для борьбы с плесенью является горчица, в которой содержится антисептическое вещество - алли-

ловое масло. Насыпьте на поверхность рассола немного сухого порошка горчицы, и плесень развиться не будет.

Перекладывая квашеную капусту из кадки в стеклянные банки, налейте сверху (на два пальца над поверхностью капусты) растительное масло. Можете не сомневаться: простоят долго.

А ТЕПЕРЬ — СУП

Запомните: в куриный бульон нельзя класть лук, сельдерей, лавровый лист и прочие приправы, т. к. они заглушают естественный аромат бульона.

Хотите, чтобы мясной бульон был прозрачным? При варке положите в него хорошо промытую яичную скорлупу. Правда, потом готовый бульон следует процедить.

Не оставляйте в готовом супе лавровый лист.

Чтобы сохранить аромат речного лука, купите перед закладкой в кипящий суп разрезанную пополам и слегка

Мастер на все руки

поджаривают обе половины (с одной стороны) на сковороде без масла.

Когда варите уху, не выбрасывайте пузыри, кладите его вместе со специями. Он придаст ухе приятный вкус.

И еще: отваром луковой шелухи можно подкрашивать бульоны, что повышает их питательность, обогащает витаминами и улучшает внешний вид.

ЧТО У НАС НА ВТОРОЕ?

Старая курица сварится быстрее, если после того, как она варилась 20-30 минут, ее опустить на 5-6 минут в холодную воду.

Когда хотят зажарить курицу, да такую, чтобы она была покрыта румяной корочкой, птицу внутри и снаружи натирают разрезанным лимоном, затем смазывают сверху густой сметаной или майонезом.

Котлеты, шницели и бифштексы будут мягкими и нежными, если за два

часа до жарки смазать их взбитой смесью уксуса и растительного масла. Не добавляйте в фарш яичный желток, от него котлеты становятся сухими. Ну а жаря котлеты, чаще переворачивайте их, тогда в них сохранится мясной сок.

КОЕ-ЧТО О РЫБЕ

Вы купили мороженую рыбу? Знайте: оттаивать она должна только в холодной воде. Этот процесс можно ускорить, добавив в воду соль — чайную ложку на литр воды. А если рыба свежая и у вас есть время в запасе, положите ее на пару часов в холодную воду, разведя в ней уксус (2 ст. ложки на литр воды) — рыба будет легче очиститься от чешуи. Обнаружили, что силен болотный запах? Не беда. Очистив и вымыв тушку, положите ее на час в слабый раствор уксуса с небольшим количеством молотого черного перца и лаврового листа. Запах уменьшится и тогда, когда в пашированные сушки или муку добавят немного тертого сыра.

Рыба не прилипнет к сковороде, если в жир или масло бросить чуть-чуть соли. И съезжает хорошо, если вы предварительно поддержали куски рыбы в молоке — они приобретут отменный вкус.

ТЕСТО ЧТО НАДО

Обязательно просейте муку перед замешиванием теста. Дело в том, что при просеивании мука впитывает большое количество воздуха, из-за чего тесто получается пушистым и нежным. А в блинчатое тесто добавьте крахмал и выпечка станет рассыпчатой. В тесто для блинов полезно влить 30-40 граммов растительного масла и перемешать. Тогда при выпечке блинов не потребуются подмазывать сковороду. Дрожжевое тесто для блинов, когда оно подошло, ни в коем случае не размешивайте, а то блины не будут пышными. А любое тесто подойдет быстрее, если в него воткнуть несколько трубочных макарон.