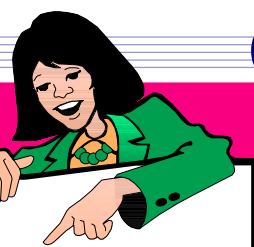


# Хозяйке на заметку



## Куриные окорочка с пивом

**Вам потребуются:** куриные окорочка - 3 шт.; лук репчатый - 1 большая луковица; для соуса: бульон - по вкусу; светлое пиво - 2 стакана; мука - 2 ст.л.; уксус бальзамический - 1 ст.л.; томатный соус - 3 ст.л.; зелень петрушки - 1 маленький пучок; соль, черный молотый перец - по вкусу.



Куриные ножки обмыть, обсушить, посолить, поперчить и обжарить в горячем жире со всех сторон. Лук мелко порезать и засыпать к куриным окорочкам. Уменьшить огонь, посыпать мукой, влить немного бульона и треть пива. Проварить несколько минут, после чего переложить окорочка в другую посуду. Для соуса в сковороду с толстым дном, в которой жарились окорочка, влить уксус, оставшееся пиво, томатную пасту. Смесь немного прокипятить. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки, соль, перец. Форму для запекания (или любую жаропрочную посуду) смазать жиром и выложить в нее слоями мясо и лук. Залить подготовленным соусом, накрыть сверху фольгой и тушить в предварительно прогретой до 180 С духовке около 30 минут.

За несколько минут до окончания тушения, осторожно откройте фольгу и оставьте окорочка открытыми. Готовое мясо подавайте к столу с отварным картофелем, овощным салатом или макаронными изделиями.

## Помидоры фаршированные

**Вам потребуются:** помидоры - 8 шт.; фарш мясной - около 250г; рис вареный - 2 ст.л.; чеснок - 1 зубчик; зелень петрушки, соль, перец молотый, майонез, тертый сыр - по вкусу



Вымойте помидоры, аккуратно срежьте верхушку и чайной ложкой выньте сердцевину. Фарш обжарить почти до готовности, приправить солью, перцем, мелко нарезанной зеленью. Чтобы фарш не прилипал ко дну сковороды, добавьте немного растительного масла или воды. Затем добавьте к мясу 3-4 ст.л. размятой сердцевины томатов, вареный рис и хорошо перемешайте. Жаропрочную форму для запекания смажьте растительным маслом. Каждую помидорку наполните приготовленным фаршем, посыпьте тертым сыром, положите ложечку майонеза, положите сверху на каждый помидор его срезанную часть.

Размятую сердцевину томатов разбавьте водой и налейте на дно формы, поставьте в горячую духовку и тушите до готовности.

### Полезные советы

Срезанные цветы любят, чтобы были сняты все листья, находящиеся ниже уровня воды, стебли срезаны наискосок. Если цветы срезаны достаточно давно, надо подрезать стебли еще раз и поставить их в воду до самой чашечки на час, а затем - в вазу. Срезанные цветы требуют много воды, надо подливать ее в вазу каждый день.



18:55 Прием ведет психолог.  
19:00 х/ф «Последнее дело Вареного».  
20:30 х/ф «Опасности любви».  
23:10 Канал QR.  
23:25 «Секреты долголетия».  
23:30 х/ф «Подозрительный план».  
01:30 Клубный патруль.

### КУЛЬТУРА

07:00 «Евроныс».  
10:00, 18:30 Новости культуры.  
10:20 «Порядок слов».  
10:30 «Доисторический мир».  
11:00 х/ф «Айвенго».  
12:45 «Эпизоды».  
13:25 «Дикие животные». «Топот маленьких ножек».  
13:50 «Последний автограф».  
14:10 х/ф «Волга-Волга».  
15:50 «Самая плохая ведьма».  
16:15 д/с «История Земли».  
17:05 д/с «Слово и дело».  
17:35, 01:00 д/с «Жена фермера».  
18:50 Кремль музыкальный.  
19:30 «Тринадцать плюс...».  
20:10 м/с «Энди Пенди».  
20:20 м/ф «Несмышленные воробей».  
20:30 х/ф «Двадцать дней без войны».  
22:10 «Культурная революция».  
23:05 д/ф «Рета Гарбо».  
00:00 Новости культуры с Владиславом Флярковским.  
00:25 «Ночной полет».  
01:55 «Гость в актерской студии».

### ДАРЬЯЛ-ТВ

07:00, 11:00 Телемагазин.  
07:30 Мультфильмы.  
08:10 Будьте здоровы.  
08:15, 01:10 «ZTV. MusicInfo».  
09:00, 21:30 «Личное время».  
09:30 Страсти у прилавка.  
10:00, 18:00 т/с «Влюбленные в танго».  
12:00 х/ф «Прорыв».  
14:00 т/с «Воздушная полиция».  
15:10, 21:00 т/с «Женаты и с детьми».  
15:45 х/ф «Свободная от мужчин».  
17:45, 00:00 Агентство криминальных новостей.  
19:00, 00:15 Шоу Джерри Спрингера.  
20:00 Документальный детектив.  
20:30 Секретное пространство.  
22:00 х/ф «Американский Буффало».

### 7-ТВ (38 КАНАЛ)

**(ДЕТ. ПРОЕКТ) (АЛЬТЕРНАТИВА)**  
06:45, 07:45, 08:45, 09:45, 11:45, 13:45, 17:45, 19:45, 22:15, 01:45 Новости 7.  
07:00 Потрясающие кас-

кадерские трюки.  
07:30 «220 вольт».  
08:00, 04:00 Зарядка для страны.  
09:00, 12:00, 17:15, 03:00 «Награда за смелость».  
09:15, 01:15 Горячая семерка.  
10:00 «Физкульт».  
10:30 НБА с женским лицом.  
11:15, 00:15 «Тур де Франс».  
12:10 Чемпионат мира по боксу. Финалы.  
13:15, 03:30 Рыболов.  
14:00 Синхронное плавание. Соло. Финал.  
15:15 Водное поло. Женщины. Россия Голландия.  
16:30, 05:30 Империя спорта.  
18:00 НБА «Индиана» - «Детройт».  
20:00 Синхронное плавание. Соло. Финал.  
21:00 Прыжки в воду. Мужчины. Трамплин. 1 м. Финал.  
22:30 «Шоу футбольной Европы».  
23:30 Автомания.  
00:45 «Назло рекордам».  
02:00 Мототриал. Этап чемпионата мира в закрытых помещениях.  
05:00 «Жизнь продолжается».  
06:15 Земля Конохова.

### АСТВ (21, 30 КАНАЛЫ) (РАМБЛЕР ТЕЛЕСЕТЬ)

07:00, 08:00, 12:00, 21:00, 02:10 «Новости высоких технологий».  
07:20, 08:20, 12:20, 21:20, 02:00 Топ - Новости.  
07:30, 15:00 «Американский английский».  
08:30, 17:00 «Под углом 23 12».  
09:00, 23:00 т/с «Мятежный духом».  
10:00, 00:00 х/ф «Клуб самоубийц, или Приключения титулованной особы».  
11:30, 14:30 «Телешоп».  
12:30, 18:30 «Полезные открытия».  
13:10 «Канал QR».  
13:30, 19:00 «Загадки науки».  
14:00, 02:30 «Музыка планеты».  
15:30 д/с «Дикая природа Америки».  
16:00 «Мир рекордов Гиннеса».  
16:30 «Единый государственный экзамен».  
17:30 «Отпуск в США».  
18:00, 01:30 «Парад».  
19:30, 21:30 д/с «Этот мой ребенок».  
19:55, 21:55 «Звездный искатель».  
20:10, 22:10 «Война в воздухе».

### УТ-1

06:00 «Доброе утро, Украина».  
06:30, 07:00, 08:00, 11:00,

### AAA-ИНТЕРНЕТ

тел. (26) 26-23-46, 26-34-68

15:00, 21:00 Новости.  
06:35, 07:15 Авто-навигатор.  
07:05, 08:05 Спорт.  
07:55 Знай наших.  
08:15, 23:05 т/с «Золото».  
08:45, 00:35 Мюзик-бокс.  
09:05, 22:00 Ситуация.  
09:20 Вечные истины.  
09:35 м/ф «Расскажите сказочку, доктор».  
10:00, 11:15, 15:20 Для тех, кто дома.  
10:25 Вижу землю. Украина и национальный вопрос.  
10:45 Мультфильм.  
11:30 т/с «Время собирать камни».  
12:40, 16:55 Закон есть закон.  
12:50 Учитель пеняи.  
15:40 Художественная панорама. Радуга над поколениями.  
16:10 Аллур.  
16:25 От созвездия к созвездию.  
18:00 Футбол. Чемпионат Украины. «Днепр» - «Карпаты».  
20:00 Чемпионат мира по водным видам спорта. Прыжки в воду.  
20:45 Вечерняя сказка.  
20:55 «Кено».  
21:40 Ракурс.  
21:50 Мир спорта.  
22:10 Спросите министра. Министр иностранных дел А.Зленко.  
22:40 В мире единоборств.  
23:00 Итоги.  
23:35 «Взгляд с Василием Климчуком».  
01:25 х/ф «Две женщины в Париже».

### УТ-2 (1+1)

07:00, 14:50 т/с «Медики - 2».  
08:00, 19:30, 20:00 ТСН.  
08:20, 21:15 т/с «Марш Турецкого».  
10:05 Звезды, на сцену.  
10:45 Быть женщиной.  
11:10 Анатолий Хостиков: я - актер.  
11:50 Наша земля - Украина.  
12:20 Путешествие в детство.  
12:50 Модная линия.  
13:20 Азбука безопасности.  
13:30 Служба поиска детей.  
13:40 Ситуация.  
14:00 т/с «Дни нашей жизни».  
15:40 «Последний герой - 2».  
16:50 «33 квадратных метра».  
17:30, 20:10 т/с «Каменская».  
18:35 т/с «Все женщины - ведьмы».  
23:00 х/ф «Налетчицы».  
01:25 Служба Поиска Детей.

### ИНТЕР

06:00 «Проснись и пой».  
07:00, 08:00, 09:00, 12:00, 18:00 Новости.  
07:05 «Золотой Гусь-шоу».  
07:40 «Масяня».  
07:50, 10:30 Мультфильм.  
08:05, 18:10 Народная платформа.  
08:10, 21:35 т/с «Закон».  
09:20, 18:15 т/с «Остановка по требованию-2».  
10:55 «Планета животных».  
12:15 «Страна советов».  
13:20 т/с «Эсмеральда».  
14:10 «Большая стирка А.Малаховым».  
15:10 м/с «Завоевание Америки».  
15:45, 20:30 т/с «Дальнобойщики».  
16:45 «На линии огня».  
17:15 т/с «Изабелла».  
19:20, 00:55 «Гангстерские войны».  
20:00 Подробности.  
22:45 «Перекресток любви».  
23:55 т/с «Неприкасаемые».  
01:25 т/с «Свобода».  
02:20 х/ф «Похищение».  
03:40 т/с «Чрезвычайное происшествие».  
04:25 «Великие романы XX ст.».  
05:15 Мультфильмы для взрослых.