

Программа телевидения

Понедельник 8 АВГУСТА

1 06.00 "Доброе утро"
09.00, 03.00 Новости
09.20, 21.35 На XXXI летних Олимпийских играх в Рио-де-Жанейро
10.55 Модный приговор
12.00, 15.00 Новости
12.25, 15.20 Т/с "ЛЕСТНИЦА В НЕБЕСА" (16+)
16.00 "Мужское / Женское". (16+)
17.00 Вечерние новости
17.30 На XXXI летних Олимпийских играх в Рио-де-Жанейро. Гандбол. Женщины. Сборная России - сборная Франции
19.00 "Давай поженимся!" (16+)
20.00 "Пусть говорят" (16+)
21.00 Время
01.00 Х/ф "МУЖЧИНА С ЗАСНЕЖЕННОЙ РЕКИ"

Вторник 9 АВГУСТА

1 05.00 "Доброе утро"
09.00, 03.00 Новости
09.20, 21.35, 03.45 На XXXI летних Олимпийских играх в Рио-де-Жанейро
10.55 Модный приговор
12.00, 15.00 Новости
12.20 Т/с "ЛЕСТНИЦА В НЕБЕСА" (16+)
14.30, 15.10 "Мужское / Женское". (16+)
15.30 На XXXI летних Олимпийских играх в Рио-де-Жанейро. Волейбол. Мужчины. Сборная России - сборная Аргентины
17.00 "Наедине со всеми"
18.00 Вечерние новости
18.45 "Давай поженимся!" (16+)
19.50 "Пусть говорят" (16+)
21.00 Время
00.00 Х/ф "ЛИЦО ЛЮБВИ" (16+)

Среда 10 АВГУСТА

1 06.00 "Доброе утро"
09.00, 03.00 Новости
09.20, 21.35, 04.30 На XXXI летних Олимпийских играх в Рио-де-Жанейро
10.55, 02.50 Модный приговор
12.00, 15.00 Новости
12.25 Т/с "ЛЕСТНИЦА В НЕБЕСА" (16+)
14.35, 15.25 "Мужское / Женское". (16+)
17.00 "Наедине со всеми". (16+)
18.00 Вечерние новости с субтитрами
18.45 "Давай поженимся!" (16+)
19.50 "Пусть говорят" (16+)
21.00 Время
01.00 Х/ф "ОПТОМ ДЕШЕВЛЕ" (12+)

Четверг 11 АВГУСТА

1 06.00 "Доброе утро"
09.00, 03.00 Новости
09.20, 16.00, 21.35, 04.00 На XXXI летних Олимпийских играх в Рио-де-Жанейро
10.55, 02.20 Модный приговор
12.00, 15.00 Новости с субтитрами
12.25, 15.20 Т/с "ЛЕСТНИЦА В НЕБЕСА" (16+)
17.00 "Наедине со всеми". (16+)
18.00 Вечерние новости с субтитрами
18.45 "Давай поженимся!" (16+)
19.50 "Пусть говорят" (16+)
21.00 Время
00.30 Х/ф "ОПТОМ ДЕШЕВЛЕ-2" (12+)

Пятница 12 АВГУСТА

1 06.00 "Доброе утро"
09.00 Новости
09.20, 01.00 На XXXI летних Олимпийских играх в Рио-де-Жанейро
10.55 Модный приговор
12.00, 15.00 Новости с субтитрами
12.25 Т/с "ЛЕСТНИЦА В НЕБЕСА" (16+)
14.35, 15.25 "Мужское / Женское". (16+)
17.00 Жди меня
18.00 Вечерние новости с субтитрами
18.45 "Давай поженимся!" (16+)
19.50 "Поле чудес"
21.00 Время
21.35 "Три аккорда". (16+)
23.25 "КВН". Премьер-лига. (16+)
03.30 Х/ф "СУП" (16+)

Суббота 13 АВГУСТА

1 05.50, 06.10 "Наедине со всеми"
06.00 Новости
06.50 Т/с "ОХОТНИКИ ЗА ГОЛОВАМИ" (16+)
08.45 М/с "Смешарики. Новые приключения"
09.00 Играй, гармонь любимая!
09.45 Слово пастыря
10.00, 12.00, 15.00 Новости
10.15, 22.20, 04.00 На XXXI летних Олимпийских играх в Рио-де-Жанейро
12.15 "Идеальный ремонт"
13.15 Д/ф "Теория заговора"
14.15 "На 10 лет моложе"
15.15 Д/ф "Фидель Кастро. Куба - любовь моя!" (12+)
16.20 На XXXI летних Олимпийских играх в Рио-де-Жанейро. Водное поло. Женщины. Сборная России - сборная Италии
17.20 Концерт "Альберт Холле" (16+)
19.20 "Кто хочет стать миллионером?"
20.30 Время
21.00 На XXXI летних Олимпийских играх в Рио-де-Жанейро. Волейбол. Мужчины. Сборная России - сборная Польши.
00.30 Х/ф "ГОРОД ГРЕХОВ-2: ЖЕНЩИНА, РАДИ КОТОРОЙ СТОИТ УБИВАТЬ"

Воскресенье 14 АВГУСТА

1 06.00 Новости
06.10 Т/с "ОХОТНИКИ ЗА ГОЛОВАМИ"
08.00 Армейский магазин
08.40 М/с "Смешарики. Пин-код"
08.50 "Здоровье". (16+)
10.00, 12.00 Новости
10.15, 17.00, 03.20 На XXXI летних Олимпийских играх в Рио-де-Жанейро
12.15 Фазенда
12.50 "Вместе с дельфинами"
14.30 Д/ф "Надежда Румянцева. Одна из девчат"
15.30 Х/ф "КОРОЛЕВА БЕНЗОКОЛОНКИ"
19.10 Музыкальный фестиваль "Голосащий КиВиН". (16+)
21.00 Время
21.30 Музыкальный фестиваль "Голосащий КиВиН". (16+)
22.50 Д/ф "Микаэл Таривердиев. Игра с судьбой" (12+)
00.00 Музыкальный вечер Микаэла Таривердиева
01.30 Х/ф "СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ" (16+)

РОССИЯ 1

05.00, 09.15 Утро России
09.00, 11.00, 14.00, 17.00, 17.50, 20.00 Вести
09.55 "О самом главном".
11.35, 14.30, 17.30, 19.35 Вести-Смоленск
11.55 Т/с "КАМЕНСКАЯ" (16+)
14.50 Вести. Дежурная часть
15.00 Т/с "ТАИНЫ СЛЕДСТВИЯ" (12+)
18.15 "Прямой эфир". (16+)
21.00 Т/с "УЗНАЙ МЕНЯ, ЕСЛИ СМОЖЕШЬ" (12+)
00.45 XXXI летние Олимпийские игры в Рио-Де-Жанейро

РОССИЯ 1

05.00, 09.15 Утро России
09.00, 11.00, 14.00, 17.00, 17.50, 20.00 Вести
09.55 "О самом главном".
11.35, 14.30, 17.30, 19.35 Вести-Смоленск
11.55 Т/с "КАМЕНСКАЯ" (16+)
14.50 Вести. Дежурная часть
15.00 Т/с "ТАИНЫ СЛЕДСТВИЯ" (12+)
18.15 "Прямой эфир". (16+)
21.00 Т/с "УЗНАЙ МЕНЯ, ЕСЛИ СМОЖЕШЬ" (12+)
00.45 XXXI летние Олимпийские игры в Рио-Де-Жанейро

РОССИЯ 1

05.00, 09.15 Утро России
09.00, 11.00, 14.00, 17.00, 17.50, 20.00 Вести
09.55 "О самом главном".
11.35, 14.30, 17.30, 19.35 Вести-Смоленск
11.55 Т/с "КАМЕНСКАЯ" (16+)
14.50 Вести. Дежурная часть
15.00 Т/с "ТАИНЫ СЛЕДСТВИЯ" (12+)
18.15 "Прямой эфир". (16+)
21.00 Т/с "УЗНАЙ МЕНЯ, ЕСЛИ СМОЖЕШЬ" (12+)
00.45 XXXI летние Олимпийские игры в Рио-Де-Жанейро

РОССИЯ 1

05.00, 09.15 Утро России
09.00, 11.00, 14.00, 17.00, 17.50, 20.00 Вести
09.55 "О самом главном".
11.35, 14.30, 17.30, 19.35 Вести-Смоленск
11.55 Т/с "КАМЕНСКАЯ" (16+)
14.50 Вести. Дежурная часть
15.00 Т/с "ТАИНЫ СЛЕДСТВИЯ" (12+)
18.15 "Прямой эфир". (16+)
21.00 Т/с "УЗНАЙ МЕНЯ, ЕСЛИ СМОЖЕШЬ" (12+)
00.45 XXXI летние Олимпийские игры в Рио-Де-Жанейро

РОССИЯ 1

05.00, 09.15 Утро России
09.00, 11.00, 14.00, 17.00, 17.50, 20.00 Вести
09.55 "О самом главном".
11.35, 14.30, 17.30, 19.35 Вести-Смоленск
11.55 Т/с "КАМЕНСКАЯ" (16+)
14.50 Вести. Дежурная часть
15.00 Т/с "ТАИНЫ СЛЕДСТВИЯ" (12+)
18.15 "Прямой эфир". (16+)
21.00 "Юморина". (12+)
22.55 Х/ф "НОЧНОЙ ГОСТЬ"
00.55 XXXI летние Олимпийские игры в Рио-Де-Жанейро

РОССИЯ 1

05.20 Х/ф "МУЖЧИНА ДЛЯ ЖИЗНИ, ИЛИ НА БРАК НЕ ПРЕТЕНДУЮ"
07.40, 11.25, 14.20 Вести-Смоленск
08.00, 11.00, 14.00, 20.00 Вести
08.10 Россия. Местное время
09.15 Сто к одному
10.05 "Личное". (12+)
11.35 Х/ф "ПРИМЕТА НА СЧАСТЬЕ" (12+)
14.30 Х/ф "УДАР ЗОДИАКА"
18.30 "Танковый биатлон"
20.35 Х/ф "ПОЗДНИЕ ЦВЕТЫ"
00.25 XXXI летние Олимпийские игры в Рио-Де-Жанейро

РОССИЯ 1

05.35 Х/ф "ИСКУШЕНИЕ" (12+)
07.15 "Сам себе режиссёр"
08.05 "Танковый биатлон"
09.30 Сто к одному
10.20 Вести-Смоленск
11.00, 14.00, 20.00 Вести
11.20 Смеяться разрешается
14.20 Х/ф "СУДЬБА МАРИИ" (12+)
16.15 Х/ф "НЕ НАВИЖУ И ЛЮБЛЮ" (12+)
22.00 Х/ф "ЗА ЧУЖИЕ ГРЕХИ" (12+)
00.00 XXXI летние Олимпийские игры в Рио-Де-Жанейро

РЕН 05.00 "Странное дело". (16+)
06.00, 11.00 "Документальный проект".
07.00 "С бодрым утром!"
08.30, 12.30, 16.30, 19.30, 23.00 "Новости". (16+)
09.00 "Военная тайна" (16+)
12.00, 16.05 "Информационная программа 112". (16+)
13.00 Званный ужин. (16+)
14.00 Х/ф "БЭТМЕН И РОБИН" (12+)
17.00 "Тайны Чапман". (16+)
18.00, 02.30 "Самые шокирующие гипотезы".
19.00 Информационный выпуск ТВ Ельня "Наши новости"
20.00 Х/ф "ВОЗДУШНЫЙ МАРШАЛ" (16+)
22.00 "Водить по-русски".
23.25 Т/с "АМЕРИКАНЦЫ" (18+)

РЕН 05.00 "Территория заблуждений". (16+)
06.00, 11.00 "Документальный проект". (16+)
07.00 "С бодрым утром!"
08.30, 12.30, 16.30, 19.30, 23.00 "Новости". (16+)
09.00 "Военная тайна". (16+)
12.00, 16.00, 19.00 "Информационная программа 112". (16+)
13.00 Званный ужин. (16+)
14.00 Х/ф "ВОЗДУШНЫЙ МАРШАЛ" (16+)
17.00, 02.50 "Тайны Чапман". (16+)
18.00, 01.50 "Самые шокирующие гипотезы". (16+)
20.00 Х/ф "ВТОРЖЕНИЕ" (16+)
21.50 "Водить по-русски".
23.25 Т/с "АМЕРИКАНЦЫ" (18+)

РЕН 05.00, 09.00 "Территория заблуждений". (16+)
06.00, 11.00 "Документальный проект". (16+)
07.00 "С бодрым утром!"
08.30, 12.30, 16.30, 19.30, 23.00 "Новости". (16+)
12.00, 16.00 "Информационная программа 112". (16+)
13.00 Званный ужин. (16+)
14.00 Х/ф "ВТОРЖЕНИЕ" (16+)
17.00 "Тайны Чапман". (16+)
18.00, 02.50 "Самые шокирующие гипотезы". (16+)
19.00 Информационный выпуск ТВ Ельня "Наши новости"
20.00 Х/ф "ЗОЛОТОЙ КОМПАС" (16+)
22.00 "Смотреть всем!" (16+)
23.25 Т/с "АМЕРИКАНЦЫ" (18+)

РЕН 05.00 "Территория заблуждений". (16+)
06.00, 09.00 "Документальный проект". (16+)
07.00 "С бодрым утром!"
08.30, 12.30, 16.30, 19.30, 23.00 "Новости". (16+)
12.00, 16.00, 19.00 "Информационная программа 112". (16+)
13.00 Званный ужин. (16+)
14.00 Х/ф "ЗОЛОТОЙ КОМПАС" (16+)
17.00 "Тайны Чапман". (16+)
18.00 "Самые шокирующие гипотезы". (16+)
20.00 Х/ф "ПРИКАЗАНО УНИЧТОЖИТЬ" (16+)
22.30 "Смотреть всем!" (16+)
23.25 Т/с "АМЕРИКАНЦЫ" (18+)
02.00 "Минтранс". (16+)

РЕН 05.00 Т/с "ПРОТИВ ТЕЧЕНИЯ"
06.00, 09.00 "Документальный проект".
07.00 "С бодрым утром!"
08.30, 12.30, 16.30, 19.30 "Новости". (16+)
12.00, 16.05 "Информационная программа 112".
13.00 Званный ужин. (16+)
14.00 Х/ф "ПРИКАЗАНО УНИЧТОЖИТЬ" (16+)
17.00 "Тайны Чапман". (16+)
18.00 "Самые шокирующие гипотезы". (16+)
19.00 Информационный выпуск ТВ Ельня "Наши новости"
20.00 Документальный спецпроект. (16+)
22.00 "Смотреть всем!" (16+)
23.00 Х/ф "МАЧЕТЕ" (18+)
01.00 Х/ф "МАЧЕТЕ УБИВАЕТ" (18+)

РЕН 05.00 Т/с "ПРОТИВ ТЕЧЕНИЯ"
08.00 Х/ф "СЕСТРИЧКА, ДЕЙСТВУЙ!" (12+)
10.00 "Минтранс".
10.45 "Ремонт по-честному".
11.30 "Самая полезная программа". (16+)
12.30 "Новости". (16+)
13.00 "Военная тайна". (16+)
17.00 "Территория заблуждений".
19.00 Х/ф "БЛЭЙД" (16+)
21.15 Х/ф "БЛЭЙД-2" (16+)
23.20 Х/ф "БЛЭЙД-3: ТРОИЦА"

РЕН 05.00 Х/ф "ВЫКУП" (16+)
06.15 Х/ф "БЛЭЙД" (16+)
08.20 Х/ф "БЛЭЙД-2" (16+)
10.40 Х/ф "БЛЭЙД-3: ТРОИЦА" (16+)
12.45 Т/с "МОРСКИЕ ДЬЯВОЛЫ" (16+)
23.30 "Соль". (16+)
01.10 "Военная тайна" с Игорем Прокопенко. (16+)

Давайте приготовим

Холодный борщ

Ингредиенты:

свекла – 5-6 штук, огурец – 2 штуки, яйца – 4 штуки, картофель – 4 штуки, вода – 2-2,5 литра, куриная грудка (колбаса вареная) – 200 грамм, укроп – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, лимонный сок – 1-2 ст.л., или лимонная кислота – по вкусу, соль – по вкусу.

Для подачи: сметана, горчица, хрен.

Приготовление.

Очистить свеклу и сварить, затем охладить и её, и отвар.



Заранее отварить картофель в мундире, яйца – вкрутую.

Свеклу натереть или нарезать. Куриную грудку (колбасу) нарезать соломкой. Картофель очистить и нарезать кубиком или соломкой. Нашинковать огурцы и порубить зелень. Яйца можно натереть, порубить или нарезать ломтиками. В свекольный отвар добавить тёртую свеклу, картофель, мясо (колбасу), огурцы, яйца и зелень, перемешать, посолить и добавить лимонный сок по вкусу. При подаче добавить в тарелки с холодным борщом – сметану, горчицу и другие соусы, или приправы по вкусу.

Куриные рулетики по-домашнему

Ингредиенты:

куриное филе – 8 шт., сыр твёрдый – 200 гр., чеснок – 4-5 зубчиков, зелень (петрушка, укроп, кинза) – 150 гр., сливочное масло – 100 гр., майонез – 50 гр., растительное масло – 70 гр., перец чёрный молотый, соль.

Приготовление.

Куриное филе отбить с двух сторон, немного посолить и поперчить. На краешек филе выложить фарш (мелко рубленая зелень, чеснок, добавить масло сливочное, немного подсолить, натереть на терке 100 гр. сыра, все перемешать). Затем филе нужно завернуть рулетиком и обжарить несколько минут на подсолнечном масле со всех сторон до румяной корочки на медленном огне. После этого обжарить филе майонезом, посыпать сыром 100 гр. и поставить в духовку на 10-15 минут при температуре 120-150 градусов (пока сыр не подрумянится). Готовый рулет можно подавать к столу с картошкой фри, картофельным пюре, спагетти. Для красоты можно добавить помидорки чери, или ломтики нарезанного болгарского перца, приправленного соевым соусом.



Цукаты из кабачка

Ингредиенты: кабачок – 1 кг, лимон – 1 шт., сахар – 200 гр., сахарная пудра – 1 ст. ложка

Приготовление.

Кабачок помыть и высушить. Снять кожуру ножом или овощечисткой. Разрезать кабачок на части, чтоб было удобнее удалить семена и внутреннюю волокнистую часть.

Нарезать плотную мякоть кабачка произвольными кусочками одинакового размера (2х2 см), переложить в большую миску, засыпать сахарным песком и оставить на полчаса, чтобы начал выделяться сок. За это время кабачковые ломтики быстро пустят сок, особенно если их периодически встряхивать. Воды добавлять совершенно не нужно – кабачок сам по себе состоит почти из воды.

Переложить содержимое миски в кастрюлю. С лимона снять цедру, выжить сок и добавить к содержимому кастрюли.

Поставить всё на огонь, довести до кипения и варить около 1 часа на минимальном огне. Бояться, что кабачковые дольки развалятся не стоит – к ним добавлена кислота, поэтому они останутся целыми. Довести кубики до прозрачности. Выключить огонь и оставить до полного остывания. Если варить вечером, то оставить до утра.

Затем кабачки вынуть и немного обсушить. Противень застелить пергаментом, на который выложить кабачковые кубики – они довольно плотные, но в то же время хорошо вываренные. Поместить в духовку и подсушить при температуре около 140 С° примерно 2 часа.

Время от времени открывать духовку и помешивать цукаты, чтобы не прикипели к бумаге. Когда кусочки перестанут прилипать к пальцам, они готовы.

Достать противень и по желанию пересыпаем цукаты сахарной пудрой. Цукаты из кабачка готовы! Вкусно и полезно!



Приятного аппетита!