

РЕКЛАМНЫЙ ВЕСТНИК

10 марта

ДК имени Ярославского
приглашает на спектакль Театра опе-
ретты Кузбасса
«Веселая вдова»
Оперетта в трех действиях.
Справки по телефону 2-29-07.

Приглашаем горожан
и гостей города на праздник
**«Проводы
русской зимы»**

Праздник состоится в парке имени Горького
5 марта в 12 часов.

АООТ «Каскад»
Мы работаем для вас!

Принимаем заказы от населения и
предприятий на изготовление и установ-
ку лучших образцов отечественных же-
лезных дверей и решеток на окна.

Звоните прямо сейчас!

Телефон 4-45-21.

Адрес: ул. Шилина, 29, магазин
«Светлячок» (в районе шахты имени 7
Ноября).

Уважаемые покупатели!

МАГАЗИНЫ «КУЛЬТОВАРЫ» (N 22) И «ПРИНЦЕССА» (г. ПОЛЫСАЕ-
ВО)

проводят предпраздничную распродажу парфюмерии и кос-
метики. Широкий выбор туалетной воды, изысканных ду-
хов производства Франции. Низкие цены, отличное ка-
чество.

АООТ
«ПОЛЫСАЕВСКАЯ АВТОБАЗА»

предлагает мебель по бартеру с мебельных
фабрик г. Новосибирска. Телефон для справок
5-91-43-37, г. Полысаево (остановка «Парк»).

Фирма «Орфей»

(магазин «Кристина»)

реализует холодильники «Минск», «Бирюса»,
морозильные камеры «Минск», стиральные ма-
шины «Сибирь», «Омь», швейные машины, пы-
лесосы.

Проезд автобусом N 11 (остановка «2-й Дач-
ный»).

Возможна доставка на дом.

Уважаемые женщины
города Полысаева!

6 марта в 16 часов в Доме детского творчества (клуб «Строитель») состоится
**ПРАЗДНИЧНЫЙ КОНЦЕРТ, ПОСВЯЩЕННЫЙ МЕЖДУНАРОДНОМУ ЖЕНСКОМУ
ДНЮ - 8 МАРТА.**

Приглашаем всех желающих. Вход свободный.
В фойе работают буфеты с 15 часов.

Администрация города.

ЗАВОД «КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ»

приглашает рабочих следующих профессий: **СТАНОЧНИКИ (ТОКАРИ,
ФРЕЗЕРОВЩИКИ, РАСТОЧНИКИ), ЭЛЕКТРОСВАРЩИКИ, СЛЕСАРИ-
КОТЕЛЬЩИКИ НА СБОРКУ МЕТАЛЛОКОНСТРУКЦИЙ.**

«Бонус»

размещает денеж-
ные средства от физи-
ческих и юридических
лиц на выгодных усло-
виях.

Обращаться: ул.
Ломоносова, 6 и ДК
имени Ярославского.

* * *

НПФ «Бонус»

Дополнительное
пенсионное обес-
печивание, гаранти-
рованный доход.
Телефон для спра-
вок 2-71-34.

**Ремонтно-строительное
управление
бытового обслуживания**

имеет в продаже:

обои разных расцветок, нитроэмаль черную, белую, ко-
ричневую, нитролак, нитрошпаклевку, инструмент, ДВП и
другие хозяйствственные товары.

Наш адрес: ул. Кооперативная, 18, телефоны: 2-20-34,
2-19-37. Время работы: с 8 до 17 часов, обеденный пе-
рерыв с 12 до 13 часов.

Также вас могут обслужить в столе заказов по ад-
ресу: пр. Кирова, 67, телефон 2-18-20. Время работы:
с 10 до 18 часов, обеденный перерыв с 14 до 15 часов,
выходные дни - суббота, воскресенье.

**ЧАСТНОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ
«КОЛЬЧУГА»**

ликвидируется.
Претензии принима-
ются в течение двух
недель со дня опуб-
ликования объявле-
ния.

Обращаться: ул.
Космонавтов, 90а-98.

**КЛУБ ЛЮБИТЕЛЕЙ СОБАК
«ЛЕССИ»**

примет ваших четвероногих питомцев в
группу подготовки собак-телохранителей. Курс
включает в себя охрану квартиры, машины и
других объектов по желанию владельца.

Обращаться: пр. Кирова, 49, клуб «Лесси».
Телефон для справок 2-43-53 (с 10 до 16 ча-
сов).

ТОО «Галс» ЛИКВИДИРУЕТСЯ

Претензии принимаются в течение двух недель со дня опуб-
ликования объявления.

Телефон для справок 5-38-35.

**ТОРОДСКАЯ
ГАЗЕТА**

№ 43 (16202)

Суббота,

4

марта

1995 года

Газета основана
1 октября 1930 года.

АО «ВИТАС»

проводит в Ленинске-Куз-
нецком 12 марта аноним-
ное антиалкогольное лече-
ние. Гарантию успеха при-
валяем желанием избавиться
от тяги к алкоголю обеспе-
чит метод коннекционного
блокирования.

Сеанс проводит
известный вра-
ч-психотерапевт
**Игорь Валерьевич
МАЛЮТИН**

Кодирование - на лю-
бой желаемый вами срок.
Уточнить условия подго-
товки к сеансу (не менее,
чем за 10 дней до сеанса)
и записаться на лечение
можно по телефону 2-16-
61 или письмом: Абакан-
16, а/я 1099.

**ЛЕСТОРГОВАЯ
БАЗА**

предлагает за на-
личный и безналичный
расчет **цемент, стек-
ло оконное, стекло
рифленое, плитку
керамическую, пан-
но для кухни и ван-
ной, ДВП, пластик,
шифер волнистый,
половую рейку, пи-
ломатериал, фляги
полиэтиленовые (50
л.), штакетник,
краску эмалевую,
компактные унитазы
и другие товары.**

Наш адрес: пер.
Ламповый, 1, телефон
для справок 2-47-21.

ВОЕВОДСТВО МАРТА БЛИЗКО-БЛИЗКО

«Жареных котлет отведай...»

Если вам приведется побывать в старинном русском городе Торжке, то на центральной площади, где и дома, и магазины, и даже вывески сохранились едва ли не в своем первозданном виде, вы сразу увидите... столовую, или закусочную, хотя это название никак не подходит ни духу, ни виду заведения, вошедшего в историю под названием «Трактир Пожарского». Увековечил его Пушкин, помните: «На досуге отведай у Пожарского в Торже, жареных котлет отведай и отправься на легкое». Чем же так замечательны были жареные котлеты «у Пожарского», что даже великий поэт посвятил им строки? Вот приготовьте их и оцените сами.

Пожарские котлеты
делаются из мяса кур или из телятины, но предпочтительнее первое. Из одной курицы выходит 6-7 котлет.

Курицу опалите, хорошо щеняко ошипдите, вымойте проточной водой, мясо отделяйте от костей, порубите мелко ножом или пропустите через мясорубку. Прибавьте половину батона белого хлеба без корки, вымоченного в молоке или воде, 50 г сливочного масла, одно яйцо. Перемешайте фарш, посолите по вкусу и еще раз измельчите ножом или в мясорубке. Теперь разделайте на котлеты, в каждую вставьте с острого конца подготовленную куриную кость. Запанируйте во взбитом яйце, затем в толченых сухарях, снова в яйце и еще раз в сухарях. Жарьте в кипящем масле. На гарнир подайте картофель, отваренный целиком или жаренный во фритюре, зеленый горошек, цветную капусту.

Ланцовские котлеты
Лучше всего для них подходит говяжье или телячье мясо на ребрышках, корейка.

Очистите корейку от позвонков и гленок, нарежьте на куски по ребрышкам, зачистите косточку, выбейте молоточком, выровняйте в форме котлеты. Отдельно взбейте яйцо, посолите, смажьте каждую котлету по отдельности, хорошо щеняко обсыпьте сухарями, жарьте в масле.

Тем временем приготовьте соус: 100 г сливочного масла, половину ста-

кана пшеничной муки разведите двумя стаканами молока, вскипятите, помешивая, добавьте желток яйца и немного соли.

Готовые котлеты по отдельности обмакните в соус. Затем сложите на промазанный маслом противень, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 20 минут. Как только сыр расплавится и приобретет приятный золотистый цвет - подавайте на стол.

Битки Скобелевские, названные так потому, что их якобы очень «уважал» великий русский полководец генерал Скобелев. Фарш для них готовится, как для пожарских котлет: куриное мясо, снятые с костей, мелко рубленное. 50 г сливочного масла, треть белого батона со снятоей коркой, вымоченного в половине стакана сливок или жирного молока. Разделайте фарш в виде круглых битков, запанируйте в сухарях и пожарьте в масле. Когда будут готовы, осторожно проделайте сверху отверстие, ложечкой выньте часть мяса из середины и начините грибным соусом, после чего поставьте битки в духовку еще на 10-15 минут.

Грибной соус для начинки готовится так: по столовой ложке сливочного масла и пшеничной муки хорошо разотрите и разведите стаканом грибного бульона, вынутые из него грибы пожарьте отдельно вместе с луком, положите в бульон, дайте вскипеть. Когда чутко остынет и слегка загустеет - начиняйте битки.

Звонят, откройте дверь

Когда это у наших женщин было много свободного времени и мало забот! Легкой жизни не ищем, да если бы и искали... Когда, например, дома гости, значит, хозяйка в бесконечных хлопотах. Но все старания будут напрасны, если к началу торжества вы станете «как выжатый лимон». Чтобы этого не случилось, оставьте немного времени и займитесь собой. Так что не мешкая решительно и твердо говорим домашним: «Меня больше здесь нет!» и начинаем приводить себя в порядок.

Для начала давайте походим по комнате 3-5 минут легким спортивным шагом, сильно надавливая на пятку, а потом на носок, как бы разминая уставшие ступни. При этом глубоко, ровно дышим полной грудью - форточка, разумеется, открыта.

Теперь можно принять душ или обтереться теплой водой, но лучше всего принять теплую ванну. Можно «по методу» знаменитой Клеопатры: с овсяными хлопьями. Для этого 3-4 горсти хлопьев надо заранее замочить в двух литрах воды на несколько часов. Затем добавить еще 2 литра воды, прокипятить, процедить и выпить отвар в приготовленную ванну. Отжатыми хлопьями осторожно протираем все лицо вместо мыла, ополаскиваем чистой водой. Кожа после такой ванны делается бархатистой, эластич-

ной, приобретает приятный розовый оттенок. Кстати говоря, если вы уже сейчас начнете принимать ванны с хлопьями раз в неделю, то эффект будет значительно!

Когда кожа после ванны немного остынет, протираем лицо комом снега, завернутым в салфетку, или кубиком льда из холодильника. На влажную кожу наносим наш обычный крем и делаем тонизирующий компресс из заварки чая или настоя трав: ромашки, липового цвета, бересклета, мяты. Ставим перед собой две мисочки: в одной - горячий настой, в другой - холодный, и так чередуем, пока не почувствуем, что кожа как бы расправилась, ожила. Заканчиваем холодным компрессом (все это накладываем на лицо, смазанное кремом). А теперь «промокаем» кожу бумажной салфеткой и садимся к зеркалу.

Занимаясь макияжем, вследствие основного правила декоративной косметики: нос, скелеты, подбородок, то есть все выступающие части лица, покрываются более темным то-

Кто сказал, что готовка - дело не мужское? Не согласен! Давно известно, что лучшие повара - это мужчины. Я, правда, профессионалом себя не считаю, но дома любое блюдо приготовлю лучше жены. На кухне люблю экспериментировать, изобретать новые рецепты и очень радуюсь, когда домашние или гости едят мою стряпню с аппетитом, похваливают.

Вот, к примеру, обычный картофель. Можно его сварить, можно пожарить. Но и пожарить можно по-разному. Я изобрел свой оригинальный рецепт. Попробуйте, уверены, вы оцените.

Обжариваю нарезанный ломтиками картофель в глубокой сковороде

Дело для мужчин

родке на топленом сале. Часто перемешиваю, чтобы не пригорал. Минут за пять до того, как будет готов, всыпаю мелко нарезанную луковичу, еще раз перемешиваю и солю.

Готовый картофель делаю на две части: одну откладывают, а другую выравниваю ровным слоем на сковороде и заливаю соусом из сметаны майонеза и томатной пасты. Не перемешиваю! Сверху аккуратно раскладывают оставшийся картофель и заливают майонезом, предварительно взбитым с сырым яйцом. Накрывают сково-

роду плотной крышкой и томлю на медленном огне 10-15 минут. Получается не только вкусное, но и очень красивое блюдо.

А теперь расскажу, как готовлю соусы к картофелю. Для первой части беру по 100 г майонеза и томатной пасты или любого томатного соуса, перемешиваю, всыпаю мелко нарезанную зелень укропа, петрушки, кинзы. Для второй части добавляю в 100 г майонеза два сырых яйца и всыпаю или просто хорошо перемешиваю.

Вам кажется, что это блюдо потребует много

хлопот и времени? Тогда попробуйте мой картофельный омлет! Уж это совсем просто: для самых ленивых.

Беру 5 яиц, тщательно отделяю желтки от белков. Белки взбиваю с половиной стакана молока в глубокой миске, постепенно добавляю в массу картофельное пюре, чтобы масса получилась, как густая сметана. Выкладываю на разогретую сковороду, смазанную маслом. Ложкой делаю сверху пять небольших углублений и в каждое выливаю по желтку. Солю, жарю до готовности. Мало того, что вкусно, так еще так аппетитно, красиво выглядит! Можно и зеленью посыпать. Подавай хоть на праздничный стол.

С. МОСЯКОВ.

Приготовим на десерт

Что вы обычно готовите на третье? Кисель, компот? Ну, разве что еще даете детям фруктовые соки и иногда в сезон - печенные яблоки. И все это мы называем красивым словом «десерт». Но все-таки как хочется иногда побаловать домашних, да и себя, чем-то непривычным, изысканным, оригинальным и очень вкусным! Тогда прочь сомнения - беремся за приготовление десерта.

КРЕМ

Десертные кремы, а также желе, готовятся, как правило, с добавлением желатина: он придает плотность, «держит» форму крема.

ИЗ СЛИВОК

Желтки от трех яиц растираем со столовой ложкой сахарного песка, разводим половиной стакана молока, тщательно размешиваем, чтобы не осталось комочек, затем влияем еще стакан молока, добавляем сахара (всего уйдет полтора стакана), хорошо перемешиваем и нагреваем на конфорке.

не давая закипеть, до консистенции густых сливок.

Отдельно замачиваем желатин (2 столовые ложки), даем полностью раствориться и влияем в молочно-желтковую смесь, снова тщательно перемешиваем, прогреваем, затем снимаем с огня, процеживаем через редкое сито, охлаждаем.

2 стакана сливок, предварительно выдержаных в холодильнике, взбиваем миксером или венчиком в густую пену, постепенно добавляя холодное молочное желе. Перемешиваем, разливаем в формочки, широкие фужеры, охлаждаем.

ЯГОДНЫЙ

Его готовим так же, только добавляем в готовый, но не совсем остывший крем ягоды - свежие или из заготовок. Половину растираем и смешиваем с кремом, другую половину кладем целиком. Вместо ягод можно положить абрикосы, сливы.

КОФЕЙНЫЙ

Желтки от четырех яиц растираем с сахаром (полтора стакана), влияем половину стакана крепкого кофейного отвара (2 чайные ложки), в котором разведены 2 чайные ложки желатина. Слегка подогреваем и добавляем взбитые в пену белки от четырех яиц: Охлаждаем, осторожно соединяем со стаканом сливок, взбитых в крепкую пену, разливаем по формам и выносим на холод.

СНЕЖКИ

Это любимое лакомство детворы выглядит празднично, эффектно, да и по вкусу не уступает внешнему виду.

Отделяем белки от

шести яиц, взбиваем их в крепкую пену, добавляя постепенно стакан сахарной пудры.

Тем временем даем закипеть молоку (5 стаканов) и опускаем в него столовой ложкой, порциями, комочки взбитых белков, таким образом, чтобы они не касались друг друга. Кастрюлю накрываем крышкой и провариваем снеги 4-5 минут, после чего вынимаем шумовкой и укладываем на сито.

Когда все снеги будут сварены и выложены на сито, растираем отдельно оставшиеся шесть желтков со стаканом сахарной пудры, влияем постепенно, тонкой струйкой 2 стакана горячего молока, в котором варились снеги, кладем ванильный сахар. Всю массу провариваем, пока не загустеет, затем охлаждаем и обливаем ею снеги, уложенные на блюдо.

Можно «декорировать» блюдо со снежками каким-нибудь легким вареньем или сиропом, но только из кислых ягод или плодов - снеги сами по себе очень сладкие.

новится жестче, а лицо - старше. Лучше взять для век нежные тени такого тона, который будет гармонировать с цветом ваших глаз или косметика, платья. На кожу под бровями нанесите немного белых теней - это зрительно сделает глаза крупнее, а кожу моложе.

И, наконец, окраска губ. Сначала очерчиваем контур более темным карандашом, чем помада, которой мы пользуемся обычно. Затем, кратко наносим губную помаду: темную - для брюнеток, нежную, пастельную - для блондинок. Если вот маленький, можно покрыть помадой губы целиком, если большой - не доводить карандаш до самых углов губ.

Но как быть с прической? Совет один: волосы должны быть очень чистыми, пущистыми, блестящими. Тогда любая, которую выберите, украсит вас.

Последняя деталь - духи. Их наносят по 2-3 капли на виски и на мочки ушей, но не на одежду, чтобы не остались пятна.

Что, в дверь уже звонят первые гости? Смело открывайте! Вы теперь во «всеоружии» улыбки, красоты, обаяния, свежести и уверенности в себе. А хорошее настроение хозяевки - это 99 процентов успеха праздничного вечера.

И. ИСТОМИНА.



ТЕЛЕВИЗИОННАЯ НЕДЕЛЯ

Понедельник
6 МАРТА
I ПРОГРАММА

6.30 Утро. 9.00 Мультфильм. 9.25 "Дикая Роза". 9.50 Человек и закон. 10.15 - 10.35 Обыкновенное чудо Арабских Эмиратов. 15.50 Новости. 16.00 Звездный час. 16.40 Тет-а-тет. 16.50 Новости. 17.00 Тет-а-тет. (Продолжение). 17.20 "Элен

и ребята". 17.50 Новости. 18.00 Лабиринт. 18.30 В эти дни 50 лет назад. 18.50 Новости. 19.00 Час пик. 19.30 "Дикая Роза". 20.00 "Если". Ведущий В. Познер. 20.40 Спокойной ночи, малыши! 21.00 Время. 21.40 Спортивный уик-энд. 21.55 "Встреча для вас". Л. Смирнова. 22.55 Кабаре "Все звезды". 23.30 Ж. Жане. "Служанки". Телеспектакль. 23.50 Мир сегодня

и ребята". 17.50 Новости. 18.00 "Служанки". Продолжение телеспектакля. 00.35 Мультфильм для взрослых. 00.50-01.00 Новости.

II ПРОГРАММА

Кемерово. 7.00 Час плюс. Канал "Россия". 8.00 Вести. 8.20 Звезды говорят. 8.25 Телегазета. 8.30 Время деловых людей. 9.00 Всемирные новости Эй-би-си. 9.25 Клип-антракт. К. Шульженко. 9.30 Депеша. 10.00 "Вызываю огонь

на себя". Худ. фильм. 11.25 Торговый дом. "Джентер-клуб". 11.40 Крестьянский вопрос. 12.00 - 12.30 Вести. TVK-2. 12.30 "Гасите свет" (с). 12.40 Реклама. 12.45 Худ. фильм "Десять негритят". 14.55 Детское время. Мультфильм "Том и Джерри". 15.35 "Фитиль". 15.45 Музыка, реклама. Канал "Россия". 16.05 Там-там-новости. 16.20 Праздник каждый день. 16.30 Мульти-пульти.

17.00 Вести. 17.20 "Спассение-911". 18.15 Новая линия. (Н. Новгород, Омск). 18.55 "Голоса". 19.20 В этот день... Кемерово. ГТРК "Кузбасс" представляет... 19.25 "Маленькие спасители". Мультфильм. 20.00 Вести (РТР). 20.20 Криминал. 20.30 Пульс. 21.00 "Свой голос". 21.20 К 50-летию Победы. "Небесный тихоход". Худ. фильм. 01.35 "7-й этаж" (с). 01.40 Худ. фильм "Соседка".

22.40 Форум. Реклама: 19.55, 20.25, 20.55, 22.35. Канал "Россия". 23.00 Вести. 23.05 Репортажи с мест. 23.20 Автомиг. 23.25 Репортер. 23.40 Ретро-шлягер. 00.15 "Река времени". 00.20 "Гонка за жизнью". Худ. фильм. 4-я серия. TVK-2. 01.10 Музыка. 01.20 Новости (с). 01.30 Реклама. 01.35 "7-й этаж" (с). 01.40 Худ. фильм "Соседка".

Вторник
7 МАРТА
I ПРОГРАММА

6.30 Утро. 9.00 Мультфильм. 9.25 "Дикая Роза". 9.50 Америка с М. Таратутой. 10.15 Играет О. Ившайкова (флейта). 10.40-10.50 Пресс-экспресс. ЛЕНИНСК-ТВ. 10.50 Музыка, объявления, реклама. 11.10 "Золушки". Мультфильм. 11.25 "Желаю счастья". 12.25

Художественный фильм. Канал "Останкино". 15.50 Новости. 16.00 Домисолька. 16.30 Международные девочки. 16.50 Новости. 17.00 "Джем". 17.25 "Элен и ребята". 17.50 Новости. 18.00 Замок искусств. 18.25 Загадка СБ. 18.35 Документы и судьбы. 18.50 Новости. 19.00 Час пик. 19.30 "Дикая Роза". 19.55 Тсма. 20.40 Спокойной ночи, малыши! 21.00 Время. 21.40 Из первых рук. 21.50 "Гол".

22.20 "Зову живых". К 50-летию Победы. "Помни имя свое", Худ. фильм. 23.50 Мир сегодня. 00.00 "Помни имя свое". Продолжение худ. фильма. 00.15 Песня-95. 01.05 Новости. 01.15-01.55 "Теплый дом". Авторская программа А. Ширвиндта.

II ПРОГРАММА

Кемерово. 7.00 Час плюс. Канал "Россия". 7.00 Ритмика. 7.15 Репортажист. 7.25 "Река времени". 7.30

Формула-730. 8.00 Вести. 8.20 Звезды говорят. 8.25 Телегазета. 8.30 Время деловых людей. 9.00 Всемирные новости Эй-би-си. 9.25 Торговый дом. "Необходимые вещи". 9.40 Крестьянский вопрос. 10.00-10.30 Вести. 16.00 Программа передач. 16.05 Там-там-новости. 16.20 Праздник каждый день. 16.30 "Пиратский остров". Худ. фильм. 4-я серия. 17.00 Вести. 17.20 Новая линия. "Дальний Восток".

18.00 Будни. 18.35 В этот день... Кемерово. ГТРК "Кузбасс" представляет... 18.40 Чемпионат МХЛ. Хоккей с шайбой. "Кристалл" (Саратов) - "Металлург" (Новокузнецк). 19.25 Под знаком зодиака. 19.45 "Встречи". Кузбасская ярмарка для строительного комплекса Кузбасса. 20.00 Вести (РТР). 20.20 Криминал. 20.30 Пульс. 21.00 Цепи Гименея. 21.50 Пари. 22.10 Салон "Леди". 22.40 Овертайм.

Реклама: 19.55, 20.25, 20.55, 22.35. Канал "Россия". 23.00 Вести. 23.05 Ваше право. 23.25 Рандеву. 23.35 Автомиг. 23.40 Экран криминальных сообщений. 23.50 "Гонка за жизнью". Худ. фильм. 5-я серия. 00.40 "Река времени". 00.45-01.15 Концерт звезд Мариинского театра. TVK-2. 01.15 Музыка. 01.20 Новости. 01.30 Реклама. 01.35 Худ. фильм "Побег из Нью-Йорка".

Среда
8 МАРТА
I ПРОГРАММА

8.25 Охранные грамоты. "Женского ума дело". 8.50 На балу у Золушки. 9.50 Веди. 10.20 "Седьмое небо". Ведущий В. Балашов. 11.00 В эфире МГТРК "Мир". 11.40 "Синдбад и халиф Багдада".

Худ. фильм. 13.20 Широкруг. 14.50 Новости. 15.00 Рискнуть и побывать. 16.00 "Грибоедовский вальс". Худ. фильм. 17.05 "Жизнь моя, театр...". Юбилейный вечер Н. Сличенко. 18.30 Часник. 19.00 "Высокий блондин в черном ботинке". Худ. фильм. 20.40 Спокойной ночи, малыши! 21.00 Время.

21.40 Монолог. 21.50 "Сны Патриарших прудов, или Проводы зимы". Муз. программа. 22.45 Кинозвезда. Жан-Поль Бельмондо. 23.35 Новости. 23.45 "Скандал для двоих с оркестром". 00.50-01.00 Пресс-экспресс.

II ПРОГРАММА
Канал "Россия".

8.00 Вести. 8.20 Подробности. 8.30 Звезды говорят. 8.35 "Река времени". 8.40 "Тайна красоты". Док. фильм. 9.00 "Продленка". 9.30 Аниматека. 10.00 "Домино Михаила Боярского". 10.30 К. Гоци. "Принцесса Турандот". Спектакль. 13.10 "Эти галантные грузины". 13.30 Своя игра. 14.00

Вести. 14.30 "Три тополя на Плющихе". Худ. фильм. 15.50 "Караоке по-русски". 16.25 "Магия Дэвида Копперфильда". 18.10 Арт-обстrel. 18.40 Праздник каждый день. 18.55 "Гуляющие птицы". Док. фильм. 20.00 Вести. 20.25 "Джентльменшоу". 20.55 "Мистер Мамочка". Худ. фильм. 22.35 Двойной портрет.

"Франсуаза Саган и Виктория Токарева". 23.25 Автомиг. 23.30 "Река времени". 23.35-00.05 Главный здесь я. TVK-2. 00.05 Музыка. 00.10 Новости (с). 00.20 Реклама. 00.25 "7-й этаж" (с). 00.30 Худ. фильм "Большой переполох в китайском квартале".

Четверг
9 МАРТА
I ПРОГРАММА

6.30 Утро. 9.00 Мультфильм. 9.25 Концерт из произведений В. Городовской. 9.50 В мире животных. 10.25-10.40 "Экселибрис". 15.50 Новости. 16.00 Мульти-троллия. 16.30 На балу у Золушки. 16.50 Новости. 17.00 Тим-интим. 17.20 "Элен и ребята". 17.50 Новости. 18.00 Фигурное катание. Чемпионат ми-

ра. Парное катание. Произвольная программа. 18.45 "Кто есть кто". XX вск. Лу-Жан Люмьер. 18.50 Новости. 19.00 Час пик. 19.30 Фигурное катание. Чемпионат мира. Парное катание. Произвольная программа. 20.20 Москва. Кремль. 20.40 Спокойной ночи, малыши! 21.00 Время. 21.40 "Частная жизнь Генриха VIII". Худ. фильм. 23.20 Играет В. Гридин (баян). 23.30 Позитивический альбом. 23.50 Мир сегодня. 00.00 Ты

счастлив здесь. Рудольф Нуриев? 00.50 Баскетбол. Чемпионат Европы среди клубов. Мужчины. 1/4 финала. ЦСКА - "Олимпиакос" (Греция). 2-й тайм. 01.45-01.55 Новости.

II ПРОГРАММА

Кемерово. 7.00 Час плюс. Канал "Россия". 8.00 Вести. 8.20 Звезды говорят. 8.25 Телегазета. 8.30 Время деловых людей. 9.00 Всемирные новости Эй-би-си. 9.25 "Площадь искусств".

Юбилей дирижера А. Дмитриева. 10.10 Чрезвычайный канал. 10.25 Ключевой момент. 10.35 "Санта-Барбара". 11.25 Торговый дом. "Необходимые вещи". 11.40 Крестьянский вопрос. 12.00-12.30 Вести. TVK-2. 12.30 Новости (с). 12.40 Реклама. 12.45 Худ. фильм "Синдбад и глаза тигра". 14.40 Детское время. Мультфильм "Тайна третьей планеты". 15.30 "Фитиль". 15.45 Музыка, реклама. Канал "Россия".

16.00 Программа передач. 16.05 Там-там-новости. 16.20 Праздник каждый день. 16.30 Студия "Рост". 17.00 Вести. 17.20 Рандеву. 17.30 Новая линия. "Погасшая звезда?". 18.10 В этот день... 18.15 Господатоварищи. 18.35 Хроно. В мире авто-и мотоспорта. 19.05 Чрезвычайный канал. Кемерово. ГТРК "Кузбасс" представляет... 19.25 Концерт группы "Форум". 20.00 Вести (РТР). 20.20 Криминал. 20.30 Пульс. 21.00 Кон-

церт группы "Форум". (Продолжение). 22.05 "Санта-Барбара". Реклама: 19.55, 20.25, 20.55, 22.00 Канал "Россия". 23.00 Вести. 23.05 "Река времени". 23.15 "Монтсеррат Кабалье в Москве". Концерт. 23.55-00.40 Вход по пригласительным. TVK-2. 00.40 Музыка. 00.50 Новости (с). 01.00 Реклама. 01.05 Худ. фильм "Ножницы".

Пятница
10 МАРТА
I ПРОГРАММА

6.30 Утро. 9.00 "Сорока". 9.25 "Антонов огонь". 9.50 Огород круглый год. 10.20 Лыжный спорт. Чемпионат мира. 30 км. Мужчины. 10.40 Пресс-экспресс. 10.50 Лыжный спорт. Чемпионат мира. 30 км. Мужчины (продолжение). 11.45-12.55 Лыжный спорт. Чемпионат мира.

30 км. Мужчины (продолжение). ЛЕНИНСК-ТВ. 12.55 Музыка, объявления, реклама. 13.15 "Кот и компания". Мультфильм. 13.25 "Желаю счастья". 13.40 "Игра вокруг убийства". Художественный фильм. Канал "Останкино". 15.50 Новости. 16.00 В гостях у сказки. "Три золотых волоска деда Всеведа". 17.20 "Рок-урок". 17.50 Новости. 18.00 "Я вам спою". 18.20 Человек и закон. 18.50 Новости. 19.00 Мультфильм. 19.10

"Серпантин" с М. Захаровым. 19.50 Полечудес. 20.40 Спокойной ночи, малыши! 21.00 Время. 21.40 В клубе детективов. Худ. фильм "Великие детективы". Фильм 3-й. - "Знак четырех". 22.40 Политбюро. 23.20 Хоккей. Чемпионат МХЛ. ЦСКА - "Крылья Советов". 01.00-01.10 Новости.

II ПРОГРАММА
Канал "Россия".

8.00 Вести. 8.20 Говорят. 8.25 Телегазета. 8.30 Время деловых людей. 9.00 Всемирные новости Эй-би-си. 9.25 Вавилонские игры. "Гладиаторы". 10.20 Живем и любим. 10.35 "Санта-Барбара". 11.25 Торговый дом. "Ле Монти". 11.40 Крестьянский вопрос. 12.00-12.30 Вести. TVK-2. 12.30 Новости (с). 12.40 Реклама. 12.45 Худ. фильм "Синдбад и глаза тигра". 14.40 Детское время. Мультфильм "Тайна третьей планеты". 15.30 "Фитиль". 15.45 Музыка, реклама. Канал "Россия".

16.00 Программа передач. 16.05 Там-там-новости. 16.20 Праздник каждый день. 16.30 Студия "Рост". 17.00 Вести. 17.25 Дисней по пятницам. "Пит и его дракон". Худ. фильм. Кемерово. ГТРК "Кузбасс" представляет... 19.40 Под знаком зодиака. 20.00 Вести (РТР). 20.20 Перекресток. 20.30 Пульс. 21.00 "Отдел 5". "Тайм-менеджер". 21.20 АРТ. 21.45

"Акценты". 22.05 "Санта-Барбара". Реклама: 19.55, 20.25, 20.55, 22.55. Канал "Россия". 23.00 Вести. 23.05 Экран криминальных сообщений. 23.20 "Река времени". 23.25-01.05 Фигурное катание. Чемпионат мира. Мужчины. TVK-2. 01.01 Музыка. 01.10 Новости (с). 01.20 Реклама. 01.25 "7-й этаж" (с). 01.30 Худ. фильм. "Кладбище домашних животных"-1.

Суббота
11 МАРТА
I ПРОГРАММА

7.30 Субботнее утро делового человека. 8.15 Спортшанс. 8.45 Слово пастыря. Митрополит Кирилл. 9.00 Зов джунглей. 9.30 В эфире МГТРК "Мир". 11.00 Утренняя почта. 11.30 Медицина для тебя. 12.00 Без паузы. 12.15 "Смак". 12.30

"Чувства". Худ. фильм. 14.15 Книжный двор. 14.50 Новости. 15.00 24 часа. 15.25 В мире животных. 16.05 "Зеркало". 16.35 В эти дни 50 лет назад. 16.50 "Эх, путь-дорожка фронтовая...". 16.55 Фигурное катание. Чемпионат мира.

ОБЪЯВЛЕНИЯ ДЛЯ ВАС



И морщины у глаз
появились,
Это жизни дорога
видна,
На которой вы честно
трудились.

С уважением **Мария,**
Джедевы, Акрамовы.

Эльзу Васильевну,
Пимонову с юбилеем!
Сегодня вас от всей
души

Мы с юбилеем
поздравляем.

Уюта в доме и тепла
От всей души желаю!

Желаем, чтоб солнце
светило,

Чтоб хмурые дни
отошли,

Счастье и радость
рядом шагали,

А годы помедленней
шли.

Отдел кадров АООТ
«Шахта им. 7

Ноября».

Дорогую нашу внучку
Наташу с днем рожде-

ния!

Желаем крепкого
здоровья, семейного
благополучия, радости
и веселья!

Деда Вася Другов.

Петра Ивановича
Жадеева и Клавдии

Тимофеевну Архипо-
ву с днем рождения!

С праздником самым
красивым,

С днем самым
солнечным, милым.

Песен вам, мира,
улыбок, соглашь-

и самого-самого
светлого счастья!

Дети, внуки.

помощь в похоронах
нашего любимого отца,
мужа, дедушки Георгия
Петровича Антонова.

Низкий поклон вам,
добрые люди.

Жена, дети, внуки.

Выражаем сердечную
благодарность кол-
лективу УККТ за по-
мощь в проведении по-
хорон Василия Серге-
евича Павловец.

Жена, дети, внуки.

Утерянное льготное
удостоверение на имя
Андрея Яковлевича
Спиричко серии А
N 170965, выданное 3
ноября 1989 года Ок-
тябрьским райисполкомом
Хабаровского края,
считать недействи-
тельным.

Утерянные квитанции,
форма 25, серия
МК с номером 214 595 -
214600, страховой фир-
мы «Эгида» считать не-
действительными.

тиру (от завода «Куз-
бассэлемент» до 2-го
микрорайона). Звонить
по телефону посредни-
ка 2-66-76.

ИЩУТ

Утерянное льготное
удостоверение на имя
Андрея Яковлевича
Спиричко серии А
N 170965, выданное 3
ноября 1989 года Ок-
тябрьским райисполкомом
Хабаровского края,
считать недействи-
тельным.

Утерянные квитанции,
форма 25, серия
МК с номером 214 595 -
214600, страховой фир-
мы «Эгида» считать не-
действительными.

тиру (от завода «Куз-
бассэлемент» до 2-го
микрорайона). Звонить
по телефону посредни-
ка 2-66-76.

КУПЯТ

Трехкомнатную
благоустроенную квар-

ДК «ГОРНОМОНТАЖНИК»
проводит набор на курсы:
- секретарей-машинисток,
- крои и шитья легкого женского
платья.
Запись у дежурной с 8 до 20 часов.

Магазин «Хозтовары»,
расположенный в районе городка ФСК,
имеет в продаже: плитку керамическую, ком-
пактные унитазы, раковины с постаментом,
эмаль, линолеум, пеноплен, фляги поли-
этиленовые 50 л., стекло оконное, панно и
другие хозяйственные товары.

МЕНЯЮТ

комнатную или двух-
комнатную по догово-
ренности. Возможны
варианты. Звонить по
телефону посредника
2-11-04 (домашний),
4-34-59 (рабочий).

Дом из трех ком-
нат на благоустроенную
однокомнатную кварти-
ру (в доме вода, все пос-
тройки, огород 8 соток).
Обращаться: ул. Папа-
нина, 1 а (10-й участок,
в районе школы N 7).

ПРОДАЮТ

ращаться: ул. Дарвина,
25 (остановка «Дач-
ная»).

Дом по ул. Калини-
на, 13 (у центрального
рынка) со всеми надво-
рными постройками и
капитальным гаражом.
В доме водопровод.
Недорого.

Автомобиль
«КамАЗ-5320:1987 года
выпуска» в хорошем со-
стоянии. Звонить по те-
лефону 2-32-92 вече-
ром.

Дом по пер. Бесту-
жева, 8 (пос. 2-й Дач-
ный).

Дом недорого по ул.
Камышанской. Звонить
по телефону 2-63-80
после 18 часов.

Дом в деревне Воз-
вышенка-1. Обращать-
ся по телефону 2-62-
34.

Дом в районе шах-
ты «Октябрьская». Об-

Коллектив учителей и учащихся гимназии N 12
выражает глубокое соболезнование преподава-
телю общественных наук Наталье Георгиевне Ни-
китиной в связи с безвременной кончиной ее отца

УШАКОВА
Георгия Васильевича.

Адрес редакции:
652500, г. Ленинск-Кузнецкий Кемеровской обл.,
ул. Белинского, 15.

СПРАВКИ ПО РЕДАКЦИИ:
По письмам - 2-07-10, по рекламе и объявлениям -
2-07-13.

Авторы опубликованных материалов несут ответственность за достоверность и точность приведенных фактов. Редакция может публиковать статьи в порядке обсуждения, не разделяя точку зрения автора.



Собрание акционеров

АО «АВТОРИТЕТ»

Совет директоров акционерного общес-
тва чекового инвестиционного фонда «Ав-
торитет» извещает о созыве общего собра-
ния акционеров общества, которое состо-
ится 28 марта 1995 года по адресу: г.
Ленинск-Кузнецкий, пр. Кирова, 25, Цен-
тральный дворец культуры угольщиков.

Повестка дня:

1. Отчет совета директоров за 1994 год.
2. Утверждение годового баланса, счета при-
былей и убытков.
3. О реорганизации общества.
4. Утверждение изменений устава общества.
5. Принятие внутренних положений общес-
тва.
6. Доизбрание совета директоров.
7. Избрание ревизионной комиссии.
8. Утверждение размера дивидендов за 2-е
полугодие 1994 года.

Начало собрания - в 10 часов, регистра-
ция участников - с 8 часов 30 минут. При
себе иметь паспорт и сертификат акций.

Совет директоров.

СОВЕТ ДИРЕКТОРОВ АО «Оптовозакупочная сбытовая база»

извещает о созыве общего собрания акци-
онеров 24 марта 1995 года.

Повестка дня:

1. Утверждение регламента проведения со-
брания.
2. Отчет директора об итогах работы АО ОЗСБ
за 1994 год.
3. Утверждение годового баланса, счета при-
былей и убытков.
4. Заключение аудиторской проверки. О при-
нимаемых мерах по результату аудиторской про-
верки и стабилизации финансового положения.
5. Рассмотрение и утверждение изменений
и дополнений к уставу АО.
6. Довыборы ревизионной комиссии.
7. Утверждение положений:

- о собрании акционеров;
- о совете директоров;
- о ревизионной комиссии;
- о директоре общества;
- о резервном фонде.

Место проведения - ЦДК угольщиков.

Начало собрания в 10 часов.

Начало регистрации в 8.30.

Окончание регистрации в 9.30.

Уважаемые горожане!

Детская музыкальная школа N 12 приглашает
вас на концерт, посвященный Женскому
дню - 8 Марта, который состоится 5 марта,
в воскресенье, в 12 часов, в ДК имени Ярос-
лавского.

ОТВЕТЫ НА КРОССВОРД, ОПУБЛИКОВАННЫЙ В № 33.

По горизонтали: 3. Арена, 6. Программа, 9.
«Фараон», 10. Килька, 13. «Молох», 14. Нилин, 15.
«Арион», 20. Каракатица, 21. Аркосинус, 22. Тел-
лопоннес, 25. Шилохвость, 27. Фишер, 28. Зенит,
29. «Локис», 32. Бештау, 33. Бричка, 34. Килограмм,
35. Октет.

По вертикали: 1. «Бригантин», 2. Антарктика,
4. Орган, 5. Емеля, 7. Панова, 8. Скерцо, 11. Мор-
торий, 12. Полифония, 16. Багет, 17. Вишня, 18.
«Школа», 19. Кусто, 23. Оленев, 24. «Снегурочка»,
25. Шпицберген, 26. Хромка, 30. Стриж, 31. Шимми.

Коллектив дома
ребенка выражает
глубокое соболезно-
вание 3. М. Сысоевой
по поводу преждевре-
менной кончины ее
внучки
Светочки.

СДАЮТ

Две комнаты в част-
ном доме. Обра-
щаться: пос. 2-й Дач-
ный, пер. Чаадаева,
12.

Газета зарегистрирована Омской региональной инспек-
цией по защите свободы печати и средств массовой ин-
формации 23 декабря 1993 г., регистрационный № 428.
Выходит 5 раз в неделю, кроме воскресенья и понедель-
ника. Доставляется подписчикам в день выхода.

Объем 1 п. л. Индекс 51915. Тираж 17924 Номер под-
писан в печать в 17 час. 00 мин.

Газета отпечатана в Ленинск-Кузнецком полиграфиче-
ском производственном объединении (ул. Белинского,
17).

Печать офсетная. Заказ № 1342
Цена одного экземпляра 300 руб.

ЛЕНИНСК-КУЗНЕЦКАЯ
"ГОРОДСКАЯ ГАЗЕТА"
КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Учредители:

Ленинский-Кузнецкая городская администрация и трудовой коллектив редакции.

Редактор газеты
С. П. БАРАНОВ.