

КИНО

23 НОЯБРДА

БАДИН ФИЛЬМЛАР:
«ЧИЧИНЧОК» — Чайка
(жүфт соатларда, телефон 77-06-20).«АНЖЕЛА УЗОҚКА БОРАДЫ» — ВЛКСМ 30 йылдиги
(жүфт соатларда, телефон 33-44-52).«ИССИК КУЗНИНГ ОХИРИ» — Козогистон (19.00, 21.00;
Телефон 35-24-92), Тинчлик (жүфт соатларда, телефон 53-86-07).«АЛИБОВО ВА КИРК КАРОКЧИННИГ САРГУЗАШТАРЫ» — Козогистон (17.00
20.00; телефон 35-24-92).

«ЖИНОЯТ КИДИРУВ БУЛМИ БОШЛЫГИ ХАЕТИДАН» — Лисунов номли (тоқ соатларда, телефон 96-34-02).

«БАРЧА УЧУН ОДИЛ СҮД» — К. Ерматов номли
(жүфт вакт соатларда, телефон 24-22-66).тоқ соатларда, телефон
24-22-66).
«ЯНКУ ЖИАНУ — ГАДУКУ — ЯНКУ ЖИАНУ — СОЛИК ИИФУЧИ» — Ватан
(18.00, 21.00).

24 НОЯБРДА

БАДИН ФИЛЬМЛАР:
«ЧИЧИНЧОК» — Чайка
(жүфт соатларда, телефон 77-06-20).«АНЖЕЛА УЗОҚКА БОРАДЫ» — ВЛКСМ 30 йылдиги
(жүфт соатларда, телефон 33-44-52).

«ИССИК КУЗНИНГ ОХИРИ» — Тинчлик (жүфт соатларда, телефон 53-86-07).

«ЖИНОЯТ КИДИРУВ БУЛМИ БОШЛЫГИ ХАЕТИДАН» — Лисунов номли (тоқ соатларда, телефон 96-34-02).

«БАРЧА УЧУН ОДИЛ СҮД» — К. Ерматов номли
(жүфт вакт соатларда, телефон 24-22-66).

ХУРМАТЛИ ХАРИДОРЛАР!

«УЗСПОРТТОРГ» инин хұжалик ҳисобидаги

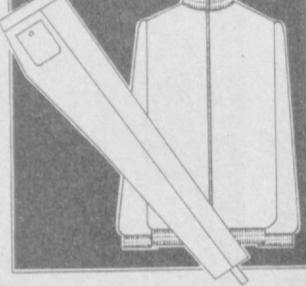
1-«ДИНАМО» МАГАЗИНИДА

(У. Юсупов күчеси, 2-й)

23—25 НОЯБРЬ КҮНЛƏРИ

ТОШКЕНТ ШАХРИДАГИ «МАЛИКА» ТРИКОТАЖ
ИШЛАВ ЧИҚАРИСИ БИРЛАШМАСИДАТРИКОТАЖДАН ТИКИЛГАН
СПОРТ БУЙЛМАРЛARINNСАВДО-КҮРГАЗМАСИ ҮТКАЗИЛАДЫ
СПОРТ КОСТЮМЛАРИ

МОДЕЛЬ 3-180.

Артикул: 12242580034812/
65212458024601.КОСТЮМ ЖЕМПЕР
ВА ШИМДАН ИБОРАТ
ЖЕМПЕР: түрі бичилгандан
35-40 сантиметр узундиги
«Молния» застёжкасы бор, аммо тегиге қадар эмас. Узун «реглан»
енги манжетлар билан туғайды. Орқа томонига бөгичи бор. Едаси, манжетларни
ва бөгичи эластик полотнодан
манжетлардатын жаңадағы
полотнодан түркелді.

ШИМ: узун, түрт чок билен тикилган. Шимнинг ююри, бел кисмидә резина бөгич үтказилған. Почалари штрихкалар билан туғайды.

МОДЕЛЬ 4-235.

Артикул: 675226661044319/
65225561024301.КОСТЮМ КУРТКА ВА
ШИМДАН ИБОРАТ.

КИТОБСЕВАРЛАР ДИҚҚАТИГА!

«ВОЕННАЯ КНИГА» МАГАЗИНИ

АХОЛИДАН КИТОБЛАР СОТИБ ОЛАДИ

ҚУИИДАГИ БҮЛІМЛАР БҰЙИЧА ЭСКИ ВА
НОДИР КИТОБЛАР ҚАБУЛ ҚИЛИНАДИ:

бадий, илмий (лугаттар, энциклопедиялар, справочники), китобшунослик, адабиётшылык, әдеби әдәлдиклар, санъет, фольклор ва ахолида әхтиәк бўлган бошқа нашрлар.

Магазин бадий, болалар ва бошқа адабиёт бўйича саваларни жадидларни сабаблайди.

1961—1976 йилларда нашр этилган, харидорларда әхтиәк бўлган яхши қаридорлар, энциклопедиялар ва лугатларга наширда кўрсатилган баходорлик, яхши қаридорларни сабаблайди.

Шимнинг олди томонига «стrelka» шаклида чоқи бор. Шимнинг орқа ўиг томонига тутмачали қоплама чўнтақ тикилади.

ШИМ: түрт чок билан тикилган, ююри, бел кисмидә эластик (резина) бөгич үтказилган. Кайтариб тикилган почалари асосини полотнодан иборат штрихкалар билан туғайды. Шимнинг олди томонига «стrelka» шаклида чоқи бор. Шимнинг орқа ўиг томонига тутмачали қоплама чўнтақ тикилади.

Комиссия «Знамя», «Роман-газета», «Иностранный литература», «Вокруг света», «Новый мир» ва бошқа журналларни тұла комплекттери, шунингде 200 томлик «Библиотека всемирной литературы» обуна нашри тұла комплектде ёки

унинг алтын томдары қабул қилинади.

«ВОЕННАЯ КНИГА» магазини харидорлар ўтасида ҳар иккى томонни қаноатлантирувчи китоб алмашувини ҳам амалга оширади. Алмашув учун ахолида әхтиәк бўлган нашрларни қабул қилинади. Олимпий календарь куни давомига бирлаштыртиб даставлай тақлиф этилган алмашув вариантини ўзгариши имкони берилади.

Магазин китоб магазинлари, гражданлар ўтасида ҳар иккى томонни қаноатлантирувчи китоб алмашувини ҳам амалга оширади. Алмашув учун ахолида әхтиәк бўлган нашрларни қабул қилинади. Олимпий календарь куни давомига бирлаштыртиб даставлай тақлиф этилган алмашув вариантини ўзгариши имкони берилади.

Ахоли томонидан алмашув учун тақдим этилган босма нашрлар алмады «Ихтисослаган букинистик магазинларда (бўлимларда) букинистик нашрларни сотиб олиш ва сотиш тұрақында қўлланма»га мувофиқ магазин томонидан сотиб олиниди.

Харидор китоб магазинлари, гражданлар ўтасида ҳар иккى томонни қаноатлантирувчи китоб алмашувини ҳам амалга оширади. Алмашув учун ахолида әхтиәк бўлган нашрларни қабул қилинади. Олимпий календарь куни давомига бирлаштыртиб даставлай тақлиф этилган алмашув вариантини ўзгариши имкони берилади.

Ахоли томонидан алмашув учун тақдим этилган босма нашрлар алмады «Ихтисослаган букинистик магазинларда (бўлимларда) букинистик нашрларни сотиб олиш ва сотиш тұрақында қўлланма»га мувофиқ магазин томонидан сотиб олиниди.

ХУРМАТЛИ ҮРТОҚЛАР!

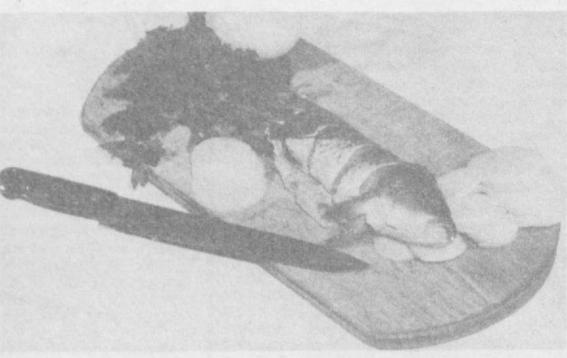
За шахсий кутубхонангизни диккәт билан кўздан кечиришингизни. Сизга бўндан кейин керак бўлмаган нашрларни «Военная книга» магазинига тоширишининг сўраймиз. Китоб тоширишинда өткенинда паспорти ёки унинг ўринини жишиш бошқа ҳужжат бўлиши керак.

«Военная книга» магазинининг АДРЕСИ: Тошкент шаҳри, В. И. Ленин проспекти, 40-й.

Китоблар соат 10.00 дан 18.00 гача қабул қилинади. Танаффус 14.00 дан 15.00 гача

Дам олиш куни: якшамба.

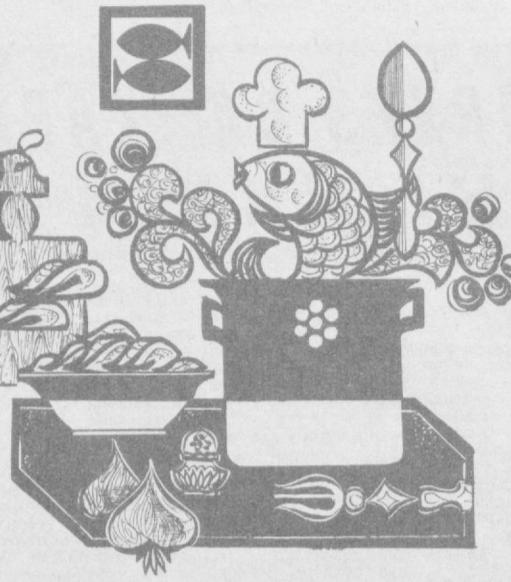
КАНДАЙ МАЗАЛИ, БАЛИҚ ШУРВА

БАЛИҚ ШУРВАНИ ТУРЛИ МАМЛАКАТЛАРДА
ТУРЛИЧА ТАЙЕРЛАШАДИ. ШУНГА ҚАРАМАП
ҲАММА ЕРДА У МАЗАЛИ БУЛАДИ.

ВЕНГЕРЧА БАЛИҚ ШУРВА

Шурва учун 1250 гр. балиқ, каттагина бир бош пиёс, 15 гр.
қизил қалампир, 1—2 дона ширин қалампир, 2—3 помидор,
түз керак бўлади.Балиқни тозалаб, уч бармоқ энлигидаги тўраба, тузлайсиз.
Балиқнинг бози ва дум қисмларини писал билин бирга туз
солинган 1,5 литр сувда қайнатасиз. Сув қайнатиши билан қизил
қалампир кўшилайди. Пиёса этилгандан сўнг шурвани эландан
ўтказиб, тайёрлаб кўйилган балиқ бўлаклари устига кўясиз,
юпқа ҳалқача шаклида тўргалган қалампир ва помидорни ҳам
соласиз. Тальба қараб сута иккада ҳам қўясиз. Шурва 20 минут
девонида қайнатади. Балиқ титилиб кетмаслиги учун шурва қайнатиши
у аралаштирилмайди, балиқ титилиб кетмаслиги учун шурва қайнатиши
у аралаштирилмайди. Тайёрлаб кўйилган балиқни бўлганинга бўлгани
билинган шурва 5 кишига етади.

Шурвани оқ нон билан тортиш керак.

Шундай қилиб биз этган рецептлар бўйича ўзингиз
балиқни тайёрлаб кўринг. Агарда шурва маънук бўлса
уни тайёрлаш «сирлари» билан ўткоzlарини ҳам хабардор
қилинг. Тирик дўйғишина балиғини аквариумни бўлгани барча
магазинлардан кўришни мумкин.Францияда балиқ шурва ишлабессом билан машҳур.
Ушбу рецепт муаллифлари — Марсле балиқчилари тасдиқлашига
караганда, ҳақиқий буябесини факат Марсле яхинидаги
денигиз соҳицида тайёрлаш мумкин. Бунинг учун, дейишиди
улар, денигиз суви ва денигиз ўтларининг хидо зарур. Бу, албатта,
ҳақиқат. Аммо шу нарса маълумки, балиқ шурвани янги тут
тутларни балиқдан, рецептига аннига қўйилган нон билан тайёрлансан мазали
бўлади. Дунгепешони балиқдан бўйабессом тайёрлаб кўринг.

БУИАБЕСС — БАЛИҚ ШУРВА

Францияда балиқ шурва ишлабессом билан машҳур.
Ушбу рецепт муаллифлари — Марсле балиқчилари тасдиқлашига
караганда, ҳақиқий буябесини факат Марсле яхинидаги
денигиз соҳицида тайёрлаш мумкин. Бунинг учун, дейишиди
улар, денигиз суви ва денигиз ўтларининг хидо зарур. Бу, албатта,
ҳақиқат. Аммо шу нарса маълумки, балиқ шурвани янги тут
тутларни балиқдан, рецептига аннига қўйилган нон билан тайёрлансан мазали
бўлади. Дунгепешони балиқдан бўйабессом тайёрлаб кўринг.Шурвани тайёрлаш учун 2 кг. тирик балиқ, 5—6 ош кошида
котида үсимилик мойн, 2 бози пиёс, 2 дона помидор, оғизга кўк
пиёс, кетчуп, петрушка, лавр ялғори, қўймаланган саримсоқ, апельсин пўст-
логи кўшилайди. Шуларнинг ҳаммасини биргизинга димлаб,
сунгри балиқнинг думи, боши, сувгичларни кўшиб, туз сепасиз
балиқни котида үсимилик мойн, 2—3 саримсоқ бўлгани, кичинагина
куришни апельсин пўстлоги, оғизга оқ вино, туз, қалампир керак.Балиқни тозалаб, сувгичи ва думини кесиб, бўлакларда
акратинг (сувгалини олиб ташлансан максадда мувофиқ
бўлаклардан бўлакларда кесилади). Аммо шу котида үсимилик
мойнда котурилайди, бўлаклардан бўлакларда помидор, кўк пиёс
петрушка, лавр ялғори, қўймаланган саримсоқ, апельсин пўст-
логи кўшилайди. Шуларнинг ҳаммасини биргизинга димлаб,
сунгри балиқнинг думи, боши, сувгичларни кўшиб, туз сепасиз
балиқни котида үсимилик мойн, 2—3 саримсоқ бўлгани, кичинагина
куришни апельсин пўстлоги, оғизга оқ вино, туз, қалампир керак.Шурвани тайёрлаш учун 2 кг. тирик балиқ, 5—6 ош кошида
котида үсимилик мойн, 2 бози пиёс, 2 дона помидор, оғизга кўк
пиёс, кетчуп, петрушка, лавр ялғори, қўймаланган саримсоқ, апельсин пўст-
логи кўшилайди. Шуларнинг ҳаммасини биргизинга димлаб,
сунгри балиқнинг думи, боши, сувгичларни кўшиб, туз сепасиз
балиқни котида үсимилик мойн, 2—3 саримсоқ бўлгани, кичинагина
куришни апельсин пўстлоги, оғизга оқ вино, туз, қалампир керак.Шурвани тайёрлаш учун 2 кг. тирик балиқ, 5—6 ош кошида
котида үсимилик мойн, 2 бози пиёс, 2 дона помидор, оғизга кўк
пиёс, кетчуп, петрушка, лавр ялғори, қўймаланган саримсоқ, апельсин пўст-
логи кўшилайди. Шуларнинг ҳаммасини биргизинга димлаб,
сунгри балиқнинг думи, боши, сувгичларни кўшиб, туз сепасиз
балиқни котида үсимилик мойн, 2—3 саримсоқ бўлгани, кичинагина
куришни апельсин пўстлоги, оғизга оқ вино, туз, қалампир керак.Шурвани тайёрлаш учун 2 кг. тирик балиқ, 5—6 ош кошида
котида үсимилик мойн, 2 бози пиёс, 2 дона помидор, оғизга кўк
пиёс, кетчуп, петрушка, лавр ялғори, қўймаланган саримсоқ, апельсин пўст-
логи кўшилайди. Шуларнинг ҳаммасини биргизинга димлаб,
сунгри балиқнинг думи, боши, сувгичларни кўшиб, туз сепасиз
балиқни котида үсимилик мойн, 2—3 саримсоқ бўлгани, кичинагина
куришни апельсин пўстлоги, оғизга оқ вино, туз, қалампир керак.Шурвани тайёрлаш учун 2 кг. тирик балиқ, 5—6 ош кошида
котида үсимилик мойн, 2 бози пиёс, 2 дона помидор, оғизга кўк
пиё