



ВЕЧЕРНИЙ Ташкент

ПЯТНИЦА, 2 СЕНТЯБРЯ 2016 ГОДА

Газета выходит с 1 июля 1966 года

ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ЕЖЕДНЕВНАЯ ГОРОДСКАЯ ГАЗЕТА

№ 184 (13.247)

Цена в розницу — свободная

ИСКРЕННИЕ ПОЗДРАВЛЕНИЯ

По случаю 25-й годовщины независимости нашего государства на имя Президента Республики Узбекистан Ислама Каримова от глав государств и правительств зарубежных стран, руководителей авторитетных международных организаций, видных общественных деятелей, представителей деловых и академических кругов поступают сердечные поздравления с наилучшими пожеланиями мира, счастья, дальнейшего процветания и благополучия народу Узбекистана и главе нашего государства.

В частности, поздравления направили:

Генеральный секретарь Организации Объединенных Наций — **Пан Ги Мун**

Король Иордании — **Абдуллах II**

Король Испании — **Фелипе VI**

Король Нидерландов — **Виллем-Александр**

Король Таиланда — **Пумипон Адулядет**

Султан Брунея-Даруссалама — **Хаджи Хассанал Болкиах**

Президент Республики Корея — **Пак Кын Хе**

Глава Римско-католической церкви — **Папа Франциск**

Президент Латвийской Республики — **Раймондс Вейонис**

Федеральный Президент Швейцарской Конфедерации — **Йоханн Шнайдер-Амманн**

Президент Греческой Республики — **Прокопис Павлопулос**

Президент Румынии — **Клаус Йоханнис**

Президент Исламской Республики Иран — **Хасан Рухани**

Президент Арабской Республики Египет — **Абделфаттах ас-Сиси**

Президент Социалистической Республики Вьетнам — **Чан Дай Куанг**

Генерал-губернатор Австралии — **Питер Косгроув**

Президент Республики Армения — **Серж Саргсян**

Президент Кыргызской Республики — **Алмазбек Атамбаев**

Бывший Премьер-министр Японии — **Йоширо Мори**

Президент и главный исполнительный директор компании «Боинг — гражданские самолеты», Вице-президент корпорации «Боинг» — **Рэймонд Коннер**

Президент и Главный исполнительный директор Кореической газовой корпорации «КОГАЗ» — **Ли Синг Хун**

Председатель «Лотте Груп» — **Шин Донг Бин**

Председатель компании «Шиндонг Энерком», Председатель Ассоциации дружбы «Корея — Узбекистан» — **Ким Юн Сик**

Президент и главный исполнительный директор «Хундай Инжиниринг» — **Ким Ви Чуль**

Председатель Германско-Узбекского Делового совета, руководитель компании «КЛААС» — **Ян-Хендрик Мор**

Исполнительный директор компании «ЛЕМКЕН» — **Антони ван дер Лей**

Президент Всемирного Конгресса бухарских евреев — **Лев Леваев**

Президент «Сока Гаккай Интернэшнл» — **Дайсаку Икеда**

Специальный Представитель Генерального Секретаря ООН, Глава Регионального Центра ООН по превентивной дипломатии для Центральной Азии — **Петко Драганов**

Постоянный представитель ООН в Республике Узбекистан — **Стефан Приснер**

Исполнительный директор Британского Совета — **Киран Дивейн**

Председатель Британо-Узбекского Общества дружбы — **Хартли Бут**

Президент Европейского Института международных отношений — **Ирнерио Семинаторе**

Ректор университета Бремерхафен — **профессор Петер Ритценгофф**

Поздравительные телеграммы продолжают поступать.

СТОЛИЦА: ДЕНЬ ЗА ДНЕМ

Курсанты-первокурсники Ташкентского высшего общевоинского командного училища (ТВОКУ), Специального факультета Ташкентского университета информационных технологий и Военно-медицинского факультета при Ташкентской медицинской академии, входящих в систему высших военно-образовательных учреждений Министерства обороны Республики Узбекистан, приняли военную присягу.

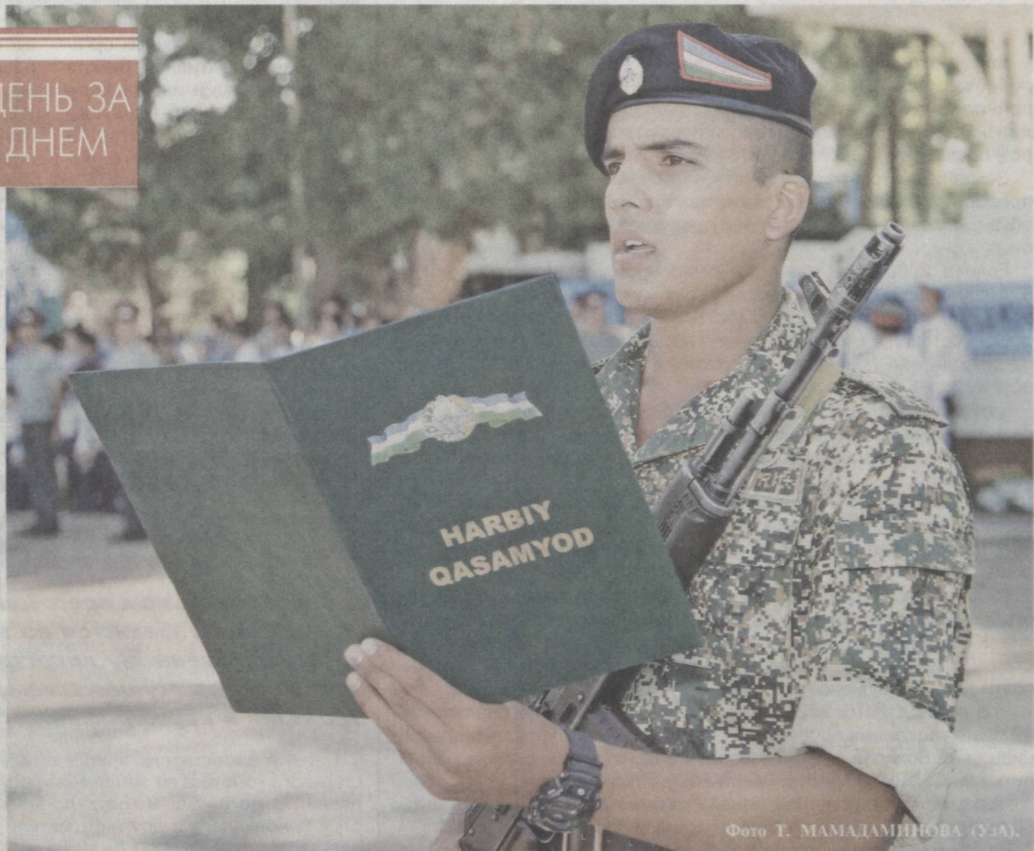


Фото Т. МАМАДАМИНОВА (УзА).

ЗАЩИТА РОДИНЫ — СВЯЩЕННЫЙ ДОЛГ



В торжественных мероприятиях, посвященных этому событию, приняли участие руководители Министерства обороны Республики Узбекистан, члены Общественного совета при Министерстве обороны и Попечительского совета ТВОКУ, представители государственных и общественных организаций, родные и близкие курсантов.

Первый заместитель министра обороны — начальник Генерального штаба Министерства обороны Ш. Норматов и другие отметили, что проводимые под руководством Президента Республики Узбекистан, Верховного Главнокомандующего Вооруженными Силами страны Ислама Каримова последовательные

реформы в системе Вооруженных Сил дают высокие результаты, в воинских частях и высших военно-образовательных учреждениях созданы все условия для прохождения военной службы и приобретения знаний по военному делу.

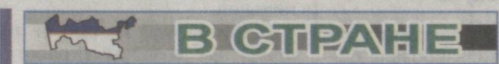
В ТВОКУ в распоряжение курсантов предоставлены специализированные аудитории по компьютерному моделированию и симуляции, компьютеризированные тренажеры по стрельбе, электронные средства обучения, мультимедийные лаборатории и другие продукты информационно-коммуникационных технологий, что является важным фактором освоения военных специальностей.

Принятие военной присяги в такой незабываемый день — День независимости нашей страны — переполняет наше сердце гордостью, — говорит курсант первого курса ТВОКУ Асроржон Хасанов. — В своем праздничном поздравлении Президент Ислам Каримов особо отметил самое важное для всех нас: «Нашему народу нужны мир и спокойствие». Мы заверяем, что с честью исполним свой священный долг перед Родиной.

Эта цель объединяет и курсантов-первокурсников Специального факультета Ташкентского университета информационных технологий.

Поддержать сына Хурсандбека в этот знаменательный день приехали всей семьей, — говорит Юлдуз Бобоева из Самаркандской области. — Сегодня мой сын поклялся быть верным Родине, народу и Президенту. Это наполняет наши сердца гордостью. Верим, что все эти ребята будут верными своей клятве, достойными высокого звания офицера и защитника Родины.

УзА.

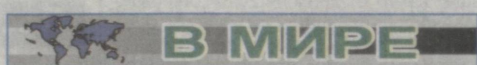


● В Республике Каракалпакстан планируется организация государственного унитарного предприятия «Муйнок аква саноат» в Муйнакском районе и передача ему в постоянное пользование природных водных бассейнов общей площадью 39,3 тысячи гектаров. В примыкающем к ним городе Муйнаке, а также в поселке Козокдарё в нынешнем году за счет кредита «Ипотека банка» будет задействован питомник по выращиванию рыбной молодежи и инкубационные цехи. Предприятие будет выращивать в данном бассейне более 1 миллиона рыбной молодежи.

● В Галляаральском районе Джизакской области на текущий год заключены договоры по экспорту плодоовощной продукции на 5 миллионов 352,3 тысячи долларов. В частности, фермерским хозяйством «Галлаорол-Маржон замини», занимающимся выращиванием высокоурожайных сортов овощей, пользующихся большим спросом, заключен договор об экспорте 200 тонн моркови.

● В Самарканде состоялся региональный финал турнира «Будущее нашего футбола» среди махалльской молодежи. Традиционное соревнование, проводимое Республиканским общественным благотворительным фондом «Махалла», способствует популяризации футбола среди молодежи, воспитанию физически здорового и духовно развитого молодого поколения.

● В Термезе состоялся «круглый стол», посвященный эффективности проведения государственной экологической экспертизы в целях предотвращения негативных экологических последствий. Его организовал Государственный комитет Республики Узбекистан по охране природы.



● У самолета «Air Baltic», следовавшего по маршруту Копенгаген — Рига, в небе отказал один из двигателей. Летчикам удалось посадить самолет в аэропорту Риги. В результате происшествия никто не пострадал.

● В Кишиневе в результате серьезного ДТП пострадали 15 человек, семерых из них отправили в больницы. Микроавтобус, следовавший из Кишинева в Унгены, столкнулся с двумя иномарками и перевернулся. В аварии оказался виноват водитель внедорожника, который выехал на встречную полосу и врезался в микроавтобус.

● Британские астрономы обнаружили планету, на которой могли бы жить люди. Она названа Проксима Б и находится в четырех световых годах от Солнечной системы, что в 266 тысяч раз больше расстояния от Земли до Солнца. На Проксимае есть все необходимое для органической жизни, но возможно, что ультрафиолетовое и радиационное излучения на ней в сто раз сильнее, чем на Земле.

КОЖЕВЕННО-ОБУВНАЯ ОТРАСЛЬ УСТОЙЧИВО РАЗВИВАЕТСЯ

В Национальном пресс-центре Ассоциацией «Узбекчармпойабзали» проведена пресс-конференция, посвященная работе по развитию кожанно-обувной отрасли и достигнутым результатам.

Заместитель председателя правления Ассоциации «Узбекчармпойабзали» Ш. Шералиев и другие отметили, сообщает УзА, что принимаемые государством меры по поддержке производства кожанно-обувной и галантерейной продукции служат важным фактором последовательного развития отрасли.

Сегодня в этой сфере действует почти 770 производственных предприятий, занимающихся переработкой сырья, производством обуви, кожанно-галантерейной продукции с добавленной стоимостью.

Если в 2000 году отраслью было произведено продукции на 8 миллиардов сумов, то в текущем году намечено довести этот показатель до 484 миллиардов сумов. В 2000 году объем производства обуви составил 1 миллион 5 тысяч пар, а в этом году отечественные производители планируют выпустить 8 миллионов 800 тысяч пар обуви.

Ежегодно предприятиями отрасли разрабатывается и внедряется в производство более 500 новых моделей обуви, более 100 моделей кожанно-галантерейной продукции, около 50 моделей кожаных изделий.

Осуществляемая в рамках Программы локализации работа позволила наладить производство более 80 видов импортзамещающих товаров, благодаря чему экономится 35–40 миллионов долларов в год.

Расширяется география экспорта, в настоящее время продукция отрасли экспортируется в более чем десять стран, такие как Италия, Южная Корея, Турция, Китай, Пакистан, Индия, Россия, Казахстан. До конца текущего года намечено довести объемы экспорта почти до 200 миллионов долларов.

В период 2016–2020 годов в отрасли намечено реализовать 82 инвестиционных проекта, – говорит начальник управления ассоциации М. Вохидов. – Это позволит к 2020 году еще больше расширить географию экспорта, увеличить выпуск конкурентоспособной готовой продукции с добавленной стоимостью. В частности, свыше 60 процентов экспорта составляет готовая продукция.

На пресс-конференции специалисты ответили на вопросы журналистов.

Б. БОЗОРОВ.

В Государственном таможенном комитете состоялась пресс-конференция, посвященная достигнутым за годы независимости успехам.

ОБЕСПЕЧИВАЯ ЗАЩИТУ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ИНТЕРЕСОВ

Заместитель председателя Государственного таможенного комитета Г. Шукуров и другие отметили, что за годы независимости сформирована национальная таможенная служба, обеспечивающая надежную защиту экономических интересов нашей страны.

Сегодня в таможенных органах ведется активная работа по модернизации инфраструктуры, материально-технической базы, совершенствованию научно-технического потенциала сферы.

В Государственном таможенном комитете разработан и внедрен ряд автоматизированных информационных систем по сбору, обработке, накоплению, анализу, хранению и передаче информации,

что способствует оптимизации разрешительных процедур, организации эффективного контроля за движением товаров и транспортных средств, созданию удобств для участников внешнеэкономических отношений.

Ряд проектов осуществляется в рамках внедрения и развития системы «Электронное правительство». Так, внедренный комплекс информационных систем «Божжона» позволил ускорить таможенное оформление товаров и оказание других сопутствующих услуг с трех до одного рабочего дня, а также обеспечил переход к электронному декларированию товаров и регистрации экспортно-импортных контрактов.

Работники таможенной службы вносят достойный вклад в обеспечение защиты экономических интересов нашего государства. С начала текущего года ими было обеспечено поступление в Государственный бюджет свыше 3,4 триллиона сумов. Пресечено 11,5 тысячи фактов правонарушений, с изъятием товарно-материальных ценностей на сумму свыше 43 миллиардов сумов.

На мероприятии, сообщает УзА, состоялось вручение группе передовых сотрудников Государственного таможенного комитета памятных знаков «Узбекистон мустақиллиги 25 йил».

М. КАРШИБАЕВ.

ШИРИТСЯ МАСШТАБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

В Национальном пресс-центре Государственным комитетом Республики Узбекистан по земельным ресурсам, геодезии, картографии и государственному кадастру проведена пресс-конференция, посвященная осуществляемой в годы независимости работе в области геодезии и картографии.

Первый заместитель председателя Государственного комитета по земельным ресурсам, геодезии, картографии и государственному кадастру Т. Абдуллаев и другие отметили, что государством создана прочная правовая база деятельности в сфере геодезии и картографии, расширяется масштаб использования современных технологий, что дает свои высокие результаты.

Указ главы нашего государства «Об образовании Государственного комитета Республики Узбекистан по земельным ресурсам, геодезии, картографии и государственному кадастру» от 15 октября 2004 года и постановление Кабинета Министров «Об организации деятельности Государственного комитета Республики Узбекистан по земельным ресурсам, геодезии, картографии и государственному кадастру» от 19 октября 2004 года служат важным руководством к действию в этой сфере.

Комитетом издается более 200 видов картографической продукции на узбекском и русском языках. Созданы атласы и контурные карты для образовательных учреждений, общегеографическая и политико-административная карты Республики Узбекистан, краеведческие атласы и атласы объектов культурного наследия областей и Республики Каракалпакстан. На узбекском, русском и английском языках издаются туристические карты с указанием достопримечательностей, памятников и интересных природных объектов нашей страны.

К 25-летию независимости нашей страны издан «Географический атлас Республики Узбекистан» в новой редакции на узбекском языке.

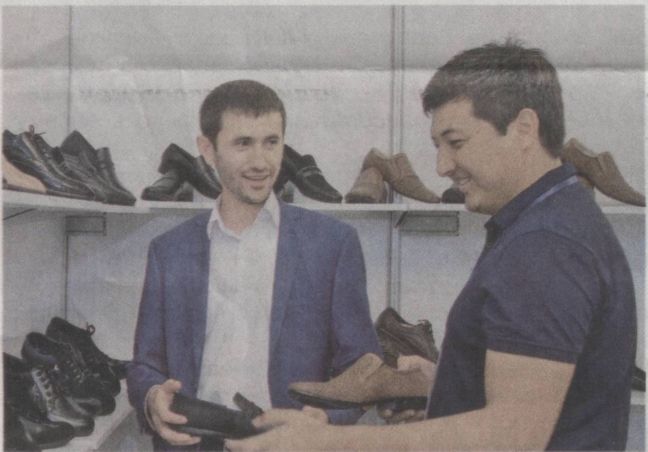
Выполняются работы по созданию цифровых топографических карт различного масштаба, тахеометрическая съемка, съемка подземных коммуникационных сооружений. С использованием современных навигационных технологий создаются новые геодезические сети, производятся нивелирование I и II класса и аэрофотосъемка для создания цифровых топографических карт.

Проводится работа по приведению наименований географических объектов в соответствие с Законом Республики Узбекистан «О наименованиях географических объектов».

В соответствии с Постановлением Президента Республики Узбекистан «О мерах по реализации инвестиционного проекта «Создание Национальной географической информационной системы» от 25 сентября 2013 года предприятиями и организациями отрасли на территории нашей страны установлено 50 постоянно действующих GPS-станций. Во всех областях организованы информационно-аналитические центры.

На пресс-конференции специалисты ответили на вопросы журналистов.

УзА.



В Узбекистане создана система сбора и утилизации отработавших ресурс энергосберегающих люминесцентных ртутьсодержащих ламп, налажена пересборка их пластиковых, металлических и электронных деталей. Наряду с зарубежными технологиями и оборудованием в эти процессы внедрены и отечественные разработки, некоторые из них значительно эффективнее и безопаснее импортных аналогов.

Утилизация энергосберегающих люминесцентных ртутьсодержащих ламп – это сложный технологический процесс, в котором применяются современные технологии и достижения науки. Согласно постановлению Кабинета Министров Республики Узбекистан «О внесении изменений и дополнений в постановление Кабинета Министров от 21 сентября 2011 года № 266 «Об утверждении Положения об организации сбора и утилизации отработавших ресурс ртутьсодержащих ламп» от 28 июня 2016 года было введено понятие «демеркуризация», обозначающее необходимость удаления ртути и ее соединений, что исключает возможность отравления людей и животных. С этой целью в утилизацию энергосберегающих ламп внедряются сложные технологические алгоритмы, служащие обезвреживанию опасного ртутного наполнителя.

С каждым годом в нашей стране расширяется спектр использования энергосберегающих ламп. Чтобы удовлетворить растущий спрос, было налажено производство отечественных ламп. На сегодняшний день их выпускают на пяти предприятиях Узбекистана. Производимые ими энергосберегающие лампы по качеству не уступают лучшим мировым аналогам. Их основными отличительными особенностями являются большой срок службы, более восьми тысяч часов непрерывного горения, эта цифра превышает срок службы обычных ламп накаливания в 8 раз. У них меньше – в 4–5 раз – расход электричества по сравнению с обычными лампами накаливания. В производстве компактных энергосберегающих люминесцентных ламп применяется амальгама (сплав ртути с цинком в форме шариков). При этом оборудование работает по принципу гер-

метичной заливки, исключая ее попадание в воздух и открытые источники водоснабжения.

Одно из предприятий, где был налажен выпуск импортзамещающих энергосберегающих компактных люминесцентных ламп, – ООО «Neo Sun Light». На сегодняшний день проектная мощность предприятия составляет более 15 миллионов ламп в год и предполагает выпуск восьми их видов. При этом повышается внимание уделяется качеству и надежности выпускаемой продукции. Все комплектующие, используемые в производстве ламп, проходят строгий технический контроль.

Благодаря современным технологиям энергосберегающие лампы «Neo Sun Light» не мерцают и не утомляют глаза, имеют минимальное тепловыделение. При этом экономится до 90 процентов электроэнергии. Еще одной отличительной особенностью этих ламп являются их экологичность, которая обеспечивается за счет применения самых передовых методов и технологий производства, отвечающих всем критериям санитарных, экологических и других норм.

Компанией также налажен процесс утилизации ламп. В отличие от других предприятий, где большинство комплектующих утилизируется и уничтожается, здесь они

разделяются на металлические, пластиковые и электронные детали и в последующем перерабатываются. В итоге после демеркуризации уничтожается только стеклянная часть лампы, а все другие комплектующие получают новую жизнь.

Помимо ООО «Neo Sun Light», в нашей стране утилизацией энергосберегающих люминесцентных ртутьсодержащих ламп занимаются еще девять предприятий. Только за первое полугодие

2016 года ими было утилизировано более 210 тысяч энергосберегающих ламп, сообщает УзА.

ООО «ASP Selta» – одно из крупнейших в нашей стране предприятий, занимающееся утилизацией энергосберегающих ламп, имеющее свою собственную запатентованную технологию демеркуризации.

По словам заместителя директора ООО «ASP Selta» Н. Рахматуллаева, процесс утилизации ламп, применяемый этим предприятием, полностью исключает возможность утечки паров ртути и других опасных веществ в атмосферу. За первое полугодие 2016 года ООО было утилизировано свыше 100 тысяч ламп. Стоит особо отметить, все используемое оборудование и химические реагенты разработаны и произведены в Узбекистане.

Постановление и его исполнение

ПРИОРИТЕТ – ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

ПОЛУЧИТЬ ЭЛЕКТРОННУЮ ЦИФРОВУЮ ПОДПИСЬ СТАЛО УДОБНЕЕ

На Едином портале интерактивных государственных услуг Узбекистана запущена новая интерактивная услуга «Поддача электронного заявления на получение электронной цифровой подписи», которая позволяет физическим лицам онлайн подать заявку на получение ключа ЭЦП.

Об этом информирует Государственный налоговый комитет республики.

В схему оказания услуги входит, в том числе, оплата за выдачу ключей ЭЦП в размере 10 процентов от минимальной заработной платы.

Результатом услуги является уведомление для пользователя о готовности ключа ЭЦП.

После получения электронного уведомления на указанный мобильный номер или электронный адрес ключ ЭЦП и сертификат ключа будет выдан уполномоченным сотрудником любого районного подразделения Государственного налогового комитета в явочном порядке независимо от места его регистрации.

На сегодняшний день применение электронной цифровой подписи (ЭЦП) в области электронной отчетности и документооборота является актуальным и востребованным. Применение ЭЦП позволяет обеспечить гарантированную защиту электронных документов (электронных сообщений) от возможной подделки. Это также дает возможность оформления оригиналов документов исключительно в виде электронных документов с обеспечением их юридической силы.

В ТАШКЕНТЕ ДЕЙСТВУЕТ 4G LTE

Один из операторов связи Узбекистана – UMS запустил мобильный Интернет «четвертого поколения» 4G LTE в городе Ташкенте.

Как информирует компания, UMS 4G LTE запущена на всей территории столицы Узбекистана, технология от компании работает на частоте 800 МГц (Band 20) с наилучшим проникновением, а доступ к сети абоненты UMS получают без дополнительных условий и плат.

В сети 4G LTE абоненты UMS могут с комфортом смотреть потоковое HD-видео с мобильных устройств, скачивать и загружать большие объемы информации, удаленно работать с «тяжелыми» файлами, принимать участие в вебинарах и видеоконференциях, требующих высокой скорости и безупречного качества соединения. Пиковая скорость передачи данных достигает до 70 Мбит/сек.

UMS 4G LTE могут воспользоваться абоненты – владельцы мобильных устройств, поддерживающих стандарт LTE 800, и 4G USB-модемов. Благодаря действующей технологии CS Fallback (CSFB) передача данных осуществляется по каналу 4G LTE, а входящие/исходящие голосовые вызовы и сообщения обрабатываются в сети 3G или 2G. Это позволяет абоненту всегда оставаться на связи.

НАБЕРУТСЯ ОПЫТА В СФЕРЕ ТУРИЗМА

Национальная компания «Узбектуризм» информирует представителей отечественного туристического бизнеса о возможности участия в парижском семинаре по международным стандартам сферы.

Выездной семинар на тему «Международные стандарты организации туристского и гостиничного бизнеса» состоится в столице Франции 6–9 сентября 2016 года.

Организаторами участия являются Республиканский научно-учебный консалтинговый центр (РНУКЦ), Ассоциация частных туристских организаций Узбекистана совместно с международной компанией «Inteconference».

Предполагаемая аудитория, по данным НК, – владельцы гостиниц, руководители, менеджеры высшего звена и другие заинтересованные лица.

Цели семинара – изучение правовых аспектов и международных стандартов корпоративного управления на предприятиях гостиничной индустрии, изучение методов рекламной и PR-политики в европейских странах, ознакомление с деятельностью французского гостиничного бизнеса.

НИА «Туркистон-пресс».

Роман БОНДАРЧУК.

«ВЕЧЕРКА» В КРУГУ СЕМЬИ

Время подводить итоги, подсчитывать результаты, делать выводы, а также ставить новые цели и задачи. Да, было сделано немало, но еще больше только предстоит сделать. Приятно осознавать, что наше государство развивается в разных направлениях.

О тех, кто рядом

ПОМОГАЕТ ОПТИМИЗМ

Население Узбекистана состоит преимущественно из молодых людей, но, к счастью, еще есть и старожилы. Благодарение наших стариков – показатель не только нашей духовности, но и материального благополучия. Мероприятия для поддержания хорошего самочувствия наших стариков проводятся постоянно, и хотя Год внимания и заботы о старшем поколении уже прошел, здоровье и хорошее настроение наших бабушек и дедушек по-прежнему остаются в поле зрения государства и общества.

Существует распространенный стереотип: старожилы – обязательно жители горных районов, мест, не слишком угнетенных цивилизацией, – с туманными пейзажами, живописными рассветами, крутыми подъемами и непременно козым сыром на завтрак и т. д. А вот, мол, городские жители обладают не столь крепким здоровьем, и что чем уж точно мы, горожане, похвастаться не можем, – так это долгожительством. Однако это не так.

В Алмазарском районе города Ташкента, в махалле «Себзар» проживает бабушка, родившаяся в 1926 году, – Халве Низамуддинова. Ей 90 лет. С ней мне и удалось пообщаться. Что бросилось в глаза, так это то, что она весела, совершенно не высокомерна, с хорошим слухом и быстрой реакцией. Меня она сразу расположила к себе. У нас состоялась благожелательная и приятная беседа.

– Я родилась в Башкирии, в Уфе, – говорит бабушка Халве, – но считаю Узбекистан своей Родиной, своим домом. Четверть века независимости – не малый, но и не такой уж большой срок. По правде сказать, не думала, что доживу до этих светлых дней. Все меняется – и внешний вид городов, и внутреннее убранство квартир, и мировоззрение людей. О том избытки, в котором мы живем сейчас, в недалеком прошлом многие люди даже не осмеливались и мечтать. Спасибо государству, что помнит о нас, пожилых. Каждый год в День независимости меня приглашают на праздничные застолья, а также поддерживают материально. Навещают на дому медработники. Что еще нужно для счастливой старости?

Бабушка Халве рассказала о своей нелегкой юности и о годах молодости, когда работала в период войны, о перенесенных трудностях. В 1948 году она приехала на пару недель в Ташкент навестить старшую сестру. В то время о Ташкенте отзывались как о «хлебном городе». В итоге осталась здесь на всю жизнь. Проработала на одном предприятии до самой пенсии – на обувной фабрике.

– Мое основное богатство, – продолжает бабушка Халве, – это трое моих детей, восемь внуков и трое правнуков – не в этом ли и есть семейное счастье? Муж мой умер рано, поднимать детей пришлось одной, но, несмотря на это, посоветовавшись с родными, я решила усыновить и воспитать еще одного ребенка. Об этом поступке никогда не жалела. Известная пословица оказалась правдой: «Еды, рассчитанной на двоих, – хватит и на троих. Еды на троих хватит и четверым».

На традиционный вопрос к долгожителям: «В чем же секрет долгой жизни?» бабушка Халве отвечает, что ее «рецепт» здоровья состоит из оптимизма и чтения хороших книг. Также она признается, что не принимает никакие таблетки, а лечится только травами и ежегодно поправляет самочувствие в санаториях.

Пребывая в хорошем расположении духа, по окончании беседы бабушка Халве просила поздравить от ее имени весь народ Узбекистана с 25-летием независимости.

Максим МУРАКОВ.

Всегда есть риск заболеть острыми кишечными инфекциями. В этой связи должны соблюдаться особенно строго санитарно-гигиенические правила.

Здоровье – в каждый дом

ГЛАВНОЕ – ПРОФИЛАКТИКА

Острые кишечные инфекции вызываются различными патогенными бактериями, а также вирусами. Все эти заболевания объединены в одну группу, так как имеют сходные механизмы заражения. Источником инфекции является больной человек, а сальмонеллезом можно заразиться от животных. Пути передачи в основном одинаковые. Возбудители инфекции попадают в желудочно-кишечный тракт человека и вызывают у него заболевание. Оно начинается остро, возникают боли в животе. Из-за быстрой потери организмом жидкости могут отмечаться судороги.

Очень часто причиной желудочно-кишечных заболеваний у детей становится неправильный режим питания. Дети, вскармливаемые молоком матери, гораздо реже

болеют острыми кишечными заболеваниями, чем находящиеся на искусственном или смешанном питании.

В профилактике острых кишечных заболеваний важно соблюдать личную гигиену – тщательно мыть руки с мылом, особенно перед едой или приготовлением пищи. Употреблять только мытые под проточной водопроводной или кипяченой водой овощи и фрукты. В условиях жаркого климата особое значение имеет соблюдение

сроков хранения скоропортящихся продуктов. Например, в холодильнике мясной фарш хранится не более 9 часов, салаты – 12 часов, творог – 36 часов, вареные колбасы – 48 часов, сосиски, сардельки – 72 часа. Следует отдавать предпочтение продуктам, подвергшимся обработке. Так, покупать пастеризованное, а не сырое молоко. Приготовленную пищу лучше съедать сразу, так как ее охлаждение до комнатной температуры ведет к

Хозяйка на заметку

КАК И КОГДА СОЛИТЬ БЛЮДА

От того, как и когда посолено блюдо, зависят не только его вкус и качество, но и усвояемость, и полнота использования готового продукта. Пересоленное блюдо трудно исправить, на это требуется время и лишние продукты на разбавление.

Наиболее удобно и надежно солить любое блюдо, когда оно почти готово. Объем блюда уже не изменится, лишняя жидкость не выкипит, консистенция мяса, рыбы, овощей будет такой, что соль равномерно и быстро проникнет в их ткань.

Соль применяют в начале варки только в двух случаях: когда готовят жидкость для доваривания круп (на воде или бульоне), мучных, макаронных изделий или продуктов в мучной оболочке (клецки, пельмени, вареники, галушки и др.) и когда варят уху или рыбу.

Очень чувствительно к соли мясо, и его легче спорить пересолом, чем недосолом. Поэтому мясо солить надо умеренно, чтобы оно оставалось сладким, нежным и имело выраженный мясной запах. Рыба же – и отварная, и тем более жареная и копченая, должна обладать ярко выраженной «солинкой».

Овощи и грибы солить осторожно, гораздо осторожнее, чем мясо или рыбу.

Больше обычной нормы солить начинки для пирогов, пирожки, голубцы, учитывая, что часть соли впитывается в



Преемственность поколений

ЕСТЬ С КОГО БРАТЬ ПРИМЕР

Почитать и уважать старших – священная обязанность. Все мы должны помнить, что они жили и трудились для нас – своих потомков.

Моим примером для подражания является мой дедушка. Вот уже одиннадцать лет как его нет с нами. Его звали Нарзуллою Хайруллаевичем. У него было трудное детство: с родителями и младшим братом жил в селе. Мама его рано покинула этот мир из-за болезни. После этого его отцу пришлось жениться на другой женщине, которая помогала в воспитании детей. К сожалению, в жизни очень мало случаев, когда чужие дети становятся родными. И это не был тот случай. Маленький Нарзулла проводил много времени со своим младшим братом. Они были очень близки: старший брат часто носил младшего на закорках, потому что очень любил и берег его. Но по веским причинам братьев пришлось разлучить: младший остался жить с мачехой и отцом, а старшего отправили к тете, где ему также сладко не приходилось.

Жить в сельской местности вообще непросто. Дедушке нужно было собирать колючки и сухие ветки для того, чтобы разжечь печь. Каждое утро с рассветом он выходил на пастбище и пас скот. Все время он не расставался с книгами – пока паслось стадо, сидел на траве и читал.

Всегда стремился к учебе. Уже тогда можно было предположить, что он человек со светлым будущим.

В юности дедушка поступил в институт и стал круглым отличником в учебе. Там он встретил мою бабушку. Ими сразу овладело чувство любви, они во всем друг другу помогали, строили совместные планы на будущее. На четвертом курсе института они поженились, и, конечно, жизнь сталкивала их с трудностями. Но все же спустя какое-то время семья встала на ноги, добилась своих целей. Дедушка

занимал ответственный пост, старался ради людей. В том, что он состоялся в профессии, есть большая заслуга моей бабушки, ведь она его поддерживала, создавала для него домашний уют. Деда все уважали, потому что в нем всегда оставались такие качества, как доброта, порядочность, рассудительность, внимание к окружающим. Он прожил долгую и счастливую жизнь, хорошо воспитал своих детей. И память о нем жива.

Пример моего дедушки научил меня следующему: человек должен прикладывать много усилий и стараний для того, чтобы реализовать свои мечты. Если веришь в себя, то обязательно добьешься больших и малых побед.

В будущем я хочу добиться не меньших успехов, чем мой любимый дедушка. Я буду всегда смело идти навстречу своим мечтам, стремиться к лучшему.

С давних пор женщина является хранительницей домашнего очага. Уже много веков считается, что обеспечение семьи – это дело мужчины, а воспитание детей, домашняя работа – удел женщины.

ВАЖНО БЫТЬ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ

Но сейчас уже двадцать первый век, и огромное количество людей считает иначе. Возникает естественный вопрос: что важнее для женщины: карьера или семья?

Я вполне принимаю тот факт, что у каждого человека есть личное мнение на этот счет, и вряд ли мы теперь уже придем к общему знаменателю.

Уже давно прошли те времена, когда женщина не имела права голоса. Современные женщины стали намного самостоятельнее. Многие из них в силах сами обеспечить себя и своих детей.

С детства мы все строим планы, у всех есть свои мечты. Мы стремимся получить образование и хорошую специальность. Каждый из нас, пришедший в этот мир, имеет право прожить жизнь так, как он хочет. Имен-

но поэтому женщина не должна заниматься только семьей. Мое мнение заключается в том, что женщина может совмещать карьеру и семью, потому что это одни из самых важных аспектов человеческой жизни. Очень важно видеть, как растет твой ребенок, но и не менее важно быть самостоятельной личностью, иметь хорошую специальность.

Я считаю, что женщина не должна завидовать от мужчины. Мы уже знаем о многих женщинах, у которых это получается. Я беру с них пример. Хочу получить высшее образование, чтобы потом иметь достойную работу и построить крепкую семью. Постараюсь сделать так, чтобы мои семья и карьера были на равных среди моих жизненных приоритетов.

Индира ГАЙБУЛЛАЕВА.

размножению микробов. Продукты необходимо приобретать только в тех магазинах, которые реализуют товар в соответствии с санитарными правилами.

Большое значение для предотвращения острых кишечных заболеваний имеет чистая вода. Пить необходимо кипяченую воду особенно детям и людям пожилого возраста, у которых болезнь протекает особенно тяжело. При появлении первых признаков заболевания нужно немедленно обратиться к врачу. Чем раньше будет оказана квалифицированная медицинская помощь, тем больше шансов на скорое и полное выздоровление. Только медработник может правильно определить природу заболевания, назначить соответствующее лечение и принять соответствующие меры для охраны окружающих от заражения.

А. МУСАЕВА,
эпидемиолог отдела особо опасных инфекций ЦГСЭН г. Ташкента.

мучную оболочку или растворяется в воде, в которой отвариваются или тушатся блюда.

Соусы, которые предназначены как приправы для блюд из мяса, рыбы, также солят несколько больше обычной нормы.

Салат из сырых овощей солят перед самой подачей на стол. Если солить заранее, овощи выделяют много сока, теряют витамины и становятся невкусными.

Мясной бульон солить перед окончанием варки мяса за 20–25 минут, рыбный бульон, картофель – в начале варки. Мясо солить после того, как оно сварено или поджарено хотя бы наполовину.

Куски мяса для жаренья солить только после образования на них румяной корочки.

Мясные блюда, приготовленные на вертеле, солить перед самым концом жаренья.

Блюда из бобовых, соусы солить только после окончательной их готовности, а бобовые лучше солить непосредственно перед употреблением.

Рыбу с мягкой консистенцией солить за час до жаренья, в этом случае она становится плотнее.

Подготовила Л. НАСТИНА.

На спортивных аренах

ПОБЕДА НАШИХ ФУТБОЛИСТОВ

Национальная команда Узбекистана по футболу в первом матче третьего этапа Азиатского отборочного турнира чемпионата мира 2018 года, который пройдет в России, одержала победу над футболистами Сирии со счетом 1:0.

Международной федерацией футбольных ассоциаций (ФИФА) странам Азии выделено 4,5 путевки на чемпионат мира 2018 года. В Азиатском отборочном турнире за эти путевки, разделившись на две группы, борются 12 сильнейших сборных нашего континента. По правилам, по две сильнейшие команды из каждой группы напрямую выходят на чемпионат мира. Команды, занявшие третьи места, встретятся друг с другом. Сборная, победившая по итогам двух матчей, примет участие в межконтинентальном матче плей-офф.

Национальная сборная Узбекистана вошла в группу А вместе с командами Ирана, Южной Кореи, Китая, Катара и Сирии.

В первом групповом матче, состоявшемся на стадионе «Бунёдкор», наши футболисты одержали победу над сирийскими игроками со счетом 1:0 и завоевали первые три очка. Автором гола, принесшего победу нашей сборной, стал Александр Гейрих.

Во втором матче группы между Южной Кореей и Китаем зафиксирован счет 3:2.

Сборная Узбекистана проведет очередной матч 6 сентября в гостях у сборной Катара.

ПРИЗЕР ЧЕМПИОНАТА МИРА

Наш талантливый спортсмен Илхом Бахромов завоевал серебряную медаль на чемпионате мира по вольной, греко-римской и женской борьбе, который проходит во Франции.

Чемпион Азии среди юниоров и молодежи, победитель II юношеской Олимпиады Илхом Бахромов в весовой категории до 50 килограммов победил Сайфуллоха Мухсина Находа из Ирана, представителя США Рандона Дрю Миранду, Нугзари Цурцумия из Грузии и занял второе место.

На соревнованиях, которые продолжались до 4 сентября, наши спортсмены также примут участие в состязаниях по вольной и женской борьбе.

УСПЕХИ ТЕННИСИСТОВ

Члены женской сборной Узбекистана по теннису успешно участвуют в состязаниях, проходящих в Китае и Казахстане.

В турнире, проводимом в Китае Международной федерацией тенниса (ITF), первая ракетка нашей страны Нигина Абдураимова в первых встречах одиночных состязаний вышла на корт против китайской теннисистки Зиюе Сун и одержала уверенную победу со счетом 2:6, 7:5, 6:3. Наша талантливая спортсменка Сабина Шарипова победила Хао Чен Танг из Китая со счетом 6:1, 4:6, 6:2.

На очередном этапе Нигина выйдет на корт против китайской теннисистки Юкун Жанг, Сабина – против представительницы Китайского Тайпея Чиех-Ю Хсу.

В одиночном разряде турнира в Казахстане наши теннисистки Арина Фольц и Полина Меренкова одержали победу в первом круге. А. Фольц и П. Меренкова выйдут на корт против А. Калининской и В. Кудерметовой из России.

В парных состязаниях международного турнира Арина Фольц вместе с Александрой Гринчишиной из Казахстана победила Диану Шевченко из России и казахстанскую теннисистку Карину Калкенову и вышла в четвертьфинал. На этом этапе Арина и Александра выйдут на корт против российских теннисисток Полины Мононой и Валерии Савиных.

УзА.

ПРОГРАММА ТЕЛЕПЕРЕДАЧ

Добрые советы

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ: ОДНА ТОЛЬКО ПОЛЬЗА

Фасоль люди стали выращивать очень давно. Сегодня уже никто точно не помнит, когда это началось, однако археологи находили упоминание о ней в документах, возраст которых не менее пяти тысяч лет. Некоторые ученые считают, что фасоль, как и картофель, и помидоры, родом из Америки, но другие с ними не согласны, потому что о вкусе и пользе этой культуры знали уже в Древнем Египте, Риме и Китае.

Сегодня известна зеленая и желтая стручковая (французская) фасоль: белка в этих сортах меньше, но зато витаминов больше, а желтую фасоль к тому же называют масляной — она не калорийная, но у нее яркий цвет, а во рту она просто тает.

Фасоль стручковая — популярная овощная культура семейства бобовых. Этот вид фасоли также называют зеленой, спаржевой, сахарной — из-за молодых, нежных и сочных створок стручков, которые употребляют в пищу.

Все знают, что обычную фасоль нельзя есть часто. Это тяжелая пища для почек. Кроме того, она достаточно калорийная. Но стручковая фасоль во многом отличается. Организм усваивает ее легко, практически любая диета может включить ее в себя. Ведь калорийность стручковой фасоли низка, и в ней содержится правильные углеводы и много клетчатки. К тому же готовится стручковая фасоль очень просто.

Польза стручковой фасоли проистекает из ее витаминной насыщенности. В зеленых стручках много витамина А, С и Е, кроме того, содержатся практически все витамины группы В. Помимо витаминов, стручковая фасоль может похвастаться высоким содержанием минералов. Магний, кальций, хром, железо, фолиевая кислота — и все это в немалых количествах. При этом магний усваивается полностью, потому что на помощь ему приходит витамин В6. Точно так же хорошо усваивается и железо в сочетании с витамином С. Большое количество клетчатки помогает выведению шлаков и токсинов из организма.

Если стручковая фасоль часто бывает на вашем столе, то органы пищеварения у вас будут в порядке. Фасоль улучшает функцию печени и почек, нормализует секрецию желудочного сока. Стручковая фасоль обладает успокаивающим действием, и люди, которые часто едят блюда из нее, чувствуют себя спокойнее и отличаются более уравновешенным поведением.

Активные компоненты стручковой фасоли оказывают благотворное влияние на сердечно-сосудистую систему, поэтому врачи рекомендуют включать ее в питание пациентам с нарушениями сердечного ритма, атеросклерозом и гипертонией.

Сок стручковой фасоли облегчает бурсит — мучительное хроническое заболевание, которым чаще всего страдают мужчины работоспособного возраста — 35 лет и даже моложе. Бурсит характеризуется болями в суставах и сухожилиях, затрудненностью движений, покраснением кожи в тех местах, где находится очаг воспаления. Надо пить сок стручковой фасоли каждый день и несколько раз в неделю есть блюда из нее — состояние будет улучшаться.

Поскольку стручковая фасоль понижает уровень сахара в крови, она незаменима для диабетиков. В фасоли содержится аргинин, действие которого сходно с действием инсулина, и особенно полезен ее сок. Очень хорошо, если больному сахарным диабетом удастся в течение дня выпить около литра смеси следующих соков: стручковой фасоли, салата, моркови и брюссельской капусты — это способствует выработке инсулина.

Благодаря своему составу стручковая фасоль незаменима для беременных женщин. Она позволяет снять чувство тревожности, нервозности, сглаживает перепады настроения. Хороша стручковая фасоль и при анемии.

Стручковая фасоль отлично подойдет в качестве гарнира к любому мясу, рыбе или птице. Готовится она моментально — порежьте стручки на кусочки и положите в кипящую воду — пять минут, и фасоль можно есть. Если добавить к отварной фасоли тертую сырую морковь и кедровые орешки, заправить гарнир оливковым маслом и лимонным соком, получится очень вкусно. Стручковая фасоль прекрасно сочетается с другими овощами, например, с брокколи, болгарским перцем, помидорами, луком. Можно использовать стручки фасоли и в качестве основы для салата.

Подготовила Л. ЛАРИНА.



По данным службы мониторинга Узедромета, 3 сентября погодные условия в Ташкенте будут способствовать незначительному рассеиванию вредных загрязняющих веществ в воздушной среде. Уровень загрязнения будет сниженным.

В Ташкенте 3 сентября — переменная облачность, без осадков. Ветер восточный, 5-10 м/сек. Температура ночью — 18-20, днем — 32-34.

(Окончание. Начало в предыдущем номере).

Ўзбекистон

- 5.55 Кўрсатувлар дастури.
6.00 «Ассалом, Ўзбекистон!»
7.00 Миллий сериал: «Меҳмон-жонлардан айланай!»
7.30 «Кўриқхонанинг тўрт фасли» Х/ф.
8.00 «Ахборот».
8.40 Миллий сериал: «Аммажоним-аммажон»
9.10 «Сўбатдош».
9.30 «Вақт қадри» Т/с.
10.00 «Сув ости дунёси» Х/ф.
10.15 Анонс.
10.30 1. «Дидар». 2. «Рангинкаммон».
11.00 «Ахборот».
11.10 «Корачик».
11.30 «Агролам».
11.50 «Анонс».
12.00 «Ассалом, Ўзбекистон!»
13.00 «Ўзбекистон — умумий уйимиз».
13.20 «Парламент ҳаёти».
13.40 «Устурлоб».
14.00 «Ахборот».
14.15 «Менинг боғим».
14.35 «Тахлил-25».
14.50 Анонс.
15.00 «Хунар сирлари».
15.20 «Ўйлардан натижагача».
16.00 «Заковат».
17.00 «Ахборот».
17.10 «Қайдасан, Оймомо?» Б/ф.
21.00 «Ахборот».
18.45 «Менинг ҳуқуқим».
18.55 «Хидоят сари».
19.25, 20.00, 20.55 Эълонлар.
20.30 «Ахборот» /рус/.
20.50 «Вақт қадри» Т/с.
21.00 «Кўриқхонанинг тўрт фасли».
21.20 — 23.50 «Машаққат нашадиси» Б/ф.
23.50 «Ўзбекистон — умумий уйимиз».
00.10 «Менинг ҳуқуқим».
00.20 Миллий сериал: «Меҳмон-жонлардан айланай!»
00.50 Анонс.
1.00 «Ахборот» /рус/.
1.30 «Ассалом, Ўзбекистон!»

Ўзбекистон

- 5.55 Кўрсатувлар дастури.
6.00 «Ассалом, Ўзбекистон!»
7.00 «Мерос» Б/ф. 1-қисм.
8.00 «Ахборот».
8.40 «Элоиза» Б/ф.
10.10 «Бизнес-старт».
10.35 «Менинг ҳуқуқим».
10.45 «Анонс».
11.00 «Узингни англа». Ток-шоу.
11.45 «Қўнларнинг бирида».
12.00 «Ассалом, Ўзбекистон!»
13.00 «Иқлим».
13.05 «Тадқур уйинлари». Б/ф.
15.15 Анонс.
15.30 «Билимдон». Интеллектуал танлов.
16.30 «Ахборот» /инглиз/.
16.40 «Имконият».
17.00 «Ахборот».
17.10 «Жамон ўша Элис». Б/ф.
18.50 Анонс.
19.05 «Фирқ. уз».
19.25, 20.00, 20.55 Эълонлар.
19.30 «Ахборот» /рус/.
20.05 «Ойдин ҳаёт». Ток-шоу.
21.00 «Ахборот».
21.40 «Мўжизалар макони».
22.10 — 1.00 Хинд киноси: «Файриодий муҳаббат». Б/ф.
Премьера
1.30 «Ассалом, Ўзбекистон!»
2.30 «Ажал ҳудуси» Б/ф.
4.00 «Ахборот».
4.40 «Мўжизалар макони».
5.05 — 5.55 «Ойдин ҳаёт». Ток-шоу.
Ёшлар
6.00 «Ватан меҳри».
6.10 «Мен сизни севардим». Б/ф.
7.30 «Ош бўлсин!»
8.10 «Висол». Б/ф.
9.30 «Соғлом ҳаёт».
9.50 «Беғубор дамлар».
10.00 «Давр».

Ўзбекистон

- 5.55 Кўрсатувлар дастури.
6.00 «Ассалом, Ўзбекистон!»
7.00 «Мерос». 2-қисм. Б/ф.
8.00 «Ахборот».
8.35 «Ота-оналар учун тузоқ». Б/ф.
10.40 «Фирқ. уз».
11.00 «Қўнларнинг бирида».
11.15 «Ойдин ҳаёт». Ток-шоу.
12.00 «Ассалом, Ўзбекистон!»
13.00 «Оталар ва қизлар». Б/ф.
Премьера.
16.00 Анонс.
16.15 «Кўнги ободлиги».
16.45 «Хотира кундалиги». Б/ф.
18.35 «Учбурчак». Ток-шоу.
19.25, 20.00, 20.55 Эълонлар.
19.30 «Тахлилнома» /рус/.
20.05 «Узингни англа». Ток-шоу.
21.00 «Тахлилнома».
21.40 «Заковат».
22.40 — 00.15 «Дўстимнинг тўйи». Б/ф.
00.15 «Узингни англа». Ток-шоу.
1.00 «Тахлилнома» /рус/.
1.30 «Ассалом, Ўзбекистон!»
2.30 «Аршин мол-олон». Б/ф.
3.50 Анонс.
4.00 «Тахлилнома».
4.40 «Заковат».
5.40 — 5.55 «Қўнларнинг бирида...». Б/ф.
Ёшлар
6.00 «Ватан меҳри».
6.10 «Дадажон демасман». Спектакль.
7.40 «Энг гузал аёл».
8.10 «Авлие Луканинг қайтиши». Б/ф.
9.45 «Omud lotto».
10.00 «Ватанпарвар».
10.40 «Устозлик бахти».
10.50 «Тўйлар муборак!» Б/ф.

- 2.30 «Чимилдик». Спектакль.
3-қисм.
3.10 «Кўриқхонанинг тўрт фасли» Х/ф.
3.40 «Устурлоб».
4.00 «Ахборот».
4.40 Миллий сериал: «Аммажоним-аммажон».
5.10 «Қўнларнинг бирида».
5.25 — 5.55 «Кўнги ободлиги».

Ёшлар

- 6.00 «Ватан меҳри».
6.10 «Олтин даврим» Т/с.
7.30 «Нукта назар».
8.10 «Кизлар мактаби».
8.30 «Тадқир». Б/ф.
9.10 «Оқ бўлинг!»
10.00 «Давр».
10.10 «Келин» Т/с.
11.00 «Ош бўлсин!»
11.20 «Ўзбек адабиёти».
11.50 «Устозлик бахти».
12.00 «Сарой табиби» Т/с.
12.50 «Ватан мадҳи».
13.00 «Давр».
13.10 «Мўжизавий дунё».
14.10 «Шерлок» Т/с.
15.40 «Беғубор дамлар».
16.00 «Тинчлик нашадиси».
16.00 «Давр».
16.10 «Бир қадам» Т/с.
16.50 «Юртим жамоли».
17.00 «Энг гузал аёл».
17.30 «Сехрли кўлар».
18.00 «Кубухоначилар» Т/с.
18.50 «Устозга тазим».
19.00 «Давр».
19.30 «Келин» Т/с.
20.20 «Ватанга таллинган кўнги».
20.50 «Ўзбекистон ёшлари».
21.00 «Сарой табиби» Т/с.
21.50 «Телетўхта».
22.00 «Давр».
22.30 «Кўнгилик Микки». Б/ф.
00.10 «Мўжизавий дунё».
1.10 «Афсона ва ҳақиқат».
1.15 «Мен сизга айтсам».
5.10 «Ёшлар боғи».
5.30 — 6.00 «Давр».

Тошкент

- 5.55 «Ягонасан, муқаддас Ватаним!»
6.00, 7.00, 8.00, 9.00, 10.00, 11.00, 12.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 18.00, 20.00, 22.00, 2.00 «Роуахт».

Тошкент

- 10.10 «Келин» Т/с.
11.00 «Шарк гавҳари».
11.40 «Ёшлар боғи».
12.00 «Сарой табиби» Т/с.
12.50 «Устозга тазим».
13.00 «Давр».
13.10 «Мўжизавий дунё».
14.10 «Вафо ва жаф» Б/ф.
15.00 «Оқ бўлинг!»
16.00 «Давр».
16.10 «Бир қадам» Т/с.
17.00 «Кизлар мактаби».
17.30 «Кубухоначилар» Т/с.
18.50 «Ўзбекистон ёшлари».
19.00 «Давр».
19.30 «Келин» Т/с.
20.20 «Нукта назар».
21.00 «Сарой табиби» Т/с.
21.50 «Телетўхта».
22.00 «Давр».
22.30 «Бахт қалити» Б/ф.
00.10 «Мўжизавий дунё».
1.10 «Аждадлар ёди».
2.30 «Сув ёшларга».
3.00 «Фан ва ёшлар».
3.30 «Давр мавзуси».
3.50 «Сехрли кўлар».
4.10 «Фусункор чироклар».
4.30 «Ўзбек адабиёти».
5.00 «Истиқлол шухи».
5.30 — 6.00 «Давр».

Тошкент

- 5.55 «Ягонасан, муқаддас Ватаним!»
6.00, 8.00, 10.00, 12.00, 14.00, 16.00, 18.00, 22.00, 2.00 «Роуахт».
6.10 «Супердостижение Земли-3». Д/ф.
7.00 «Тошкент вақти».
9.00 «Роуахт-героят».
9.10 «Севгим менинг — андуҳим менинг» Т/с.
9.50 «Роуахт-madaniyat».
10.10 «Санамжон».
11.00 «Дунёдан дараклар».
11.20 «Сифат назорати».
11.45 «Пойтахт-Hi-tech».
12.15 Миллий кино: «Келинлар кўзгалони».
13.50 «Қадр ортида».
12.00 «Ўзбекистон ёшлари».
12.10 «Фан ва ёшлар».
12.30 «Чу савдоий» Б/ф.
14.50 «Устозга тазим».
15.00 «Тинчлик нашадиси».
15.10 «Устаси фаранглар-2». Б/ф.
17.10 «Истиқлол тенгдошлари».
17.30 «Аждар ва малика» Б/ф.
18.50 «Телетўхта».
19.00 «Дафт ҳафта ичида».
19.30 «Ош бўлсин!»
20.00 «Шошундан қочиш». Б/ф.
22.10 «Автопатруль».
22.30 «Сўнги сова». Б/ф.
00.30 «Ватанпарвар».
1.10 «Соғлом ҳаёт».
1.30 «Нукта назар».
2.00 «Юртим жамоли».
2.10 «Шарк гавҳари».
5.30 — 6.00 «Давр ҳафта ичида».

Тошкент

- 5.55 «Ягонасан, муқаддас Ватаним!»
6.05 «Самые красивые памятники мира». Д/ф.
7.00 «Тошкент вақти».
9.00 «Загача услуб».
9.30 «Муҳаббат киссалари: Уйимдаги бегона».
13.00 «Обод хонадон».
13.20 «Хўкмадли дунё»: «Бахт ови».
14.10 «Тошкент вақти».
15.00 «Дунёдан дараклар».
15.15 «Тошкент вақти».
16.10 «Роуахт-авто».
16.20 «Хотира савдати» Б/ф.
18.30 «Пойтахт-культура».
18.40 «Мобильная камера».
18.50 «Телемаркет».
19.00 «Тошкент вақти».
20.00 «Рангли телевизор».
20.45 «Телемаркет».
21.00 «Санамжон».
21.50 «Кинотаджим».

Спорт

- 6.00 Мадҳия.
6.05 Кўрсатувлар тартиби.
6.10 «Кўнги ободлиги».
6.45 «Осиёга назар».
7.00 «Sport-online».
8.00 Хабарлар.
8.15 Интертўбл.
9.55 «Миллий томошалар».
10.30 «Шоҳсулар» Сериал.
11.50 Рақамлар, натижалар, рейтинглар.
12.00 «Sport-online».
13.00 Велоспорт.
14.00 Хабарлар (узб).
14.20 «Соғлом турмуш сари».
15.00 Профессионал бокс.
15.55 «Ифтихоримсан, спорт».
16.15 Теннис. US Open.
17.55 Кўрсатувлар тартиби.
18.00 «Чемпион».
18.30 Хабарлар (рус).

ПЯТНИЦА, 9

- 18.30 «Эртамин эгалари».
18.50 «Пойтахт-репортаж».
19.00 «Телемаркет».
19.15 «Севгим менинг — андуҳим менинг» Т/с. /Премьера/.
20.20 «Муҳаббат киссалари: Уйимдаги бегона» Т/с. /Премьера/.
21.00 Ўзбекистон Республикаси Мустақиллигининг 25 йиллиги олдидан: «Мангулик дахлдор маскан».
21.30 «Роуахт-intervyu».
21.45 «Телемаркет».
22.20 «Последние рыцари» Х/ф.
00.05 «Пойтахт-репортаж».
00.15 «Мен сизга айтсам».
1.00 «Рангли телевизор».
1.45 «Роуахт-еко».
2.15 «Мўжизакор истиснод» Х/ф.
2.45 «Хўкмадли дунё»: «Сўнги пушаймон».
3.10 «Роуахт-авто».
3.25 «Телетаджил».
5.55 — 5.55 «Тошкент вақти».

Тошкент

- 6.00 «Ватан мадҳи».
6.05 Миллий сериал.
«Кўнги кўчалари».
6.35 «Фермер».
7.00 «TV анонс».
7.05 Миллий кино.

Тошкент

- 13.45 «Роуахт-еко».
14.10 «Тошкент вақти».
16.10 «Муҳаббат киссалари: Уйимдаги бегона» Т/с.
17.00 «Чик мулоқот».
17.45 «Телемаркет».
18.25 «Тиллақот».
19.15 «Севгим менинг — андуҳим менинг» Т/с. /Премьера/.
20.00 «Дунёдан дараклар».
20.20 «Муҳаббат киссалари: Уйимдаги бегона» Т/с. /Премьера/.
21.00 «Узгача услуб».
21.30 «Тошкентнома».
21.45 «Телемаркет».
22.20 «Беғущие в лабиринте» Х/ф.

Спорт

- 6.00 Мадҳия.
6.05 Кўрсатувлар тартиби.
6.10 «Ифтихоримсан, спорт».
6.30 «Шахмат дурдоналари».
6.50 «Миллий томошалар».
7.30 «Sport-online».
8.00 Хабарлар.
8.15 Теннис. US Open.
10.00 «Эгги Паралимпия уйинлари-2016».
10.55 «Халқ уйинлари».
11.05 «Шоҳсулар» Сериал.
12.25 Рақамлар, натижалар, рейтинглар.
12.30 «Sport-online».
13.00 Велоспорт.
14.00 Хабарлар (узб).

Спорт

- 5.40 Мадҳия.
5.45 Кўрсатувлар тартиби.
5.55 Футзал. Жаҳон чемпионати. Колумбия — Португалия.

ВОСКРЕСЕНЬЕ, 11

- Тўғридан — тўғри олиб кўрсатилади.
7.30 «Бизнинг спорт».
8.00 Хабарлар.
8.15 Футзал. Жаҳон чемпионати. Таиланд — Россия. Тўғридан-тўғри олиб кўрсатилади.
9.50 «Эгги Паралимпия уйинлари-2016».
10.40 Футбол. Олий лига. «Бунёдкор» — «Обод».
12.20 «Кўнги ободлиги».
12.55 Рақамлар, натижалар, рейтинглар.
13.00 «Коракалло спорт».
13.20 «Шоҳсуларга йўл».
14.05 Интертўбл.
5.50 «Чемпион».
16.15 Теннис. US Open.
17.55 Кўрсатувлар тартиби.
18.00 «Машҳурлар».
18.30 Талкин (рус).
19.00 Футзал. Жаҳон чемпионати. Колумбия — Португалия.

Маҳалла

- 6.00 «Ватан мадҳи».
6.05 «Истеъдод».
6.30 «TV анонс».
6.35 «Репортер».
6.55 «Фотокўзғу».
7.00 «Хўш кайфият».
8.00 «Оқ булут».
8.35 «Изоҳ».
8.30 «Юрагингда яшайман».
Киска метражли фильм.
9.10 «Кўнгидаги гаплар».

Спорт

- 6.00 Мадҳия.
6.05 Кўрсатувлар тартиби.
6.10 «Кўнги ободлиги».
6.45 «Осиёга назар».
7.00 «Sport-online».
8.00 Хабарлар.
8.15 Интертўбл.
9.55 «Миллий томошалар».
10.30 «Шоҳсулар» Сериал.
11.50 Рақамлар, натижалар, рейтинглар.
12.00 «Sport-online».
13.00 Велоспорт.
14.00 Хабарлар (узб).
14.20 «Соғлом турмуш сари».
15.00 Профессионал бокс.
15.55 «Ифтихоримсан, спорт».
16.15 Теннис. US Open.
17.55 Кўрсатувлар тартиби.
18.00 «Чемпион».
18.30 Хабарлар (рус).

Спорт

- 18.50 Футбол. Олий лига. «Локомотив» — «Шўртан». Тўғридан-тўғри олиб кўрсатилади.
20.55 «Спорт-маркет».
21.00 Хабарлар (узб).
21.25 «Шахмат дурдоналари».
22.00 «Эгги Паралимпия уйинлари-2016».
22.55 «Юлдази оқшом».
23.40 «Спорт фидойилари».
00.00 Мадҳия.
00.05 Велоспорт.
1.10 Хабарлар.
1.35 Бокс. Республика турнири.
2.35 Футбол. Олий лига. «Локомотив» — «Шўртан».
4.20 — 6.00 Теннис. US Open.

Маҳалла

- 6.00 «Ватан мадҳи».
6.05 Миллий сериал.
«Кўнги кўчалари».
6.35 «Фермер».
7.00 «TV анонс».
7.05 Миллий кино.

Маҳалла

- 14.15 Футбол. Олий лига. «Локомотив» — «Шўртан».
16.00 «Этироф».
16.15 Теннис. US Open.
17.55 Кўрсатувлар тартиби.
18.00 «Бизнинг спорт».
18.30 Хабарлар (рус).
18.50 Футбол. Олий лига. «Бунёдкор» — «Обод». Тўғридан-тўғри олиб кўрсатилади.
20.55 «Спорт-маркет».
21.00 Хабарлар (узб).
21.25 «Шоҳсуларга йўл».
22.10 «Эгги Паралимпия уйинлари-2016».
23.00 Бокс. Республика турнири.
00.00 Мадҳия.
00.05 Велоспорт.

Маҳалла

- 6.00 «Ватан мадҳи».
6.05 Миллий кино.
«Ойдин».
7.30 «Фотокўзғу».
7.35 «Идрок харитаси».
8.00 Миллий сериал.
«Жийда гули».
8.30 «Кун нафаси».
8.40 «Бизнес ва тараққиёт».
9.15 «Бешик». Хужжатли фильм.
9.30 «Хатарли кармоқ».
Ток-шоу.
9.55 «TV анонс».

Маҳалла

- 1.10 Хабарлар.
1.30 «Чемпион».
1.55 Футзал. Жаҳон чемпионати. Куба — Миср. Тўғридан-тўғри олиб кўрсатилади.
3.40 «Этироф».
3.55 Футзал. Жаҳон чемпионати. Ўзбекистон — Панама.
5.30 — 5.40 «Этироф».

Маҳалла

- 6.00 «Ватан мадҳи».
6.05 «Истеъдод».
6.30 «TV анонс».
6.35 «Репортер».
6.55 «Фотокўзғу».
7.00 «Хўш кайфият».
8.00 «Оқ булут».
8.35 «Изоҳ».
8.30 «Юрагингда яшайман».
Киска метражли фильм.
9.10 «Кўнгидаги гаплар».

Болажон

- 7.00 «Салом, болажон!»
7.10 «Болажон гимнастикаси».
7.20 «Мультипанорама».
8.10 «Миттвийлар мусобақаси».
8.30 «Мультипанорама».
10.00 «Кўнги ободлиги».
10.30 «Мультипанорама».
11.00 «Томорка».
11.30 «Икки йўл орасида».
12.00 «English at the Mahalla».
12.30 «Тараққиёт оқшомидаси».
12.55 «Кун нафаси».
13.00 Миллий кино.
«Одноклассники. ру».
14.35 «Обод кўт одамлари».
15.00 Миллий сериал.
«Хайт жилгалари».
15.30 «Тахлил ва талкин».
15.55 «Кун нафаси».
16.00 «Кайнона бисотидан».
16.30 «-En қўшим — жон қўшим».
16.55 «TV анонс».
17.00 Миллий сериал.
«Узи уйланмаган совчи».
17.30 «Маҳаллаиз болалари».
17.55 «Кун нафаси».
18.00 «Нуроний фасл».
18.30 «Бизнес ва тараққиёт».
19.00 Миллий сериал. «Жийда гули».
19.30 «Хатарли кармоқ». Ток-шоу.
19.55 «TV анонс».
20.00 «Меҳр қолур». Ток-шоу.
20.50 «Кун нафаси».
21.00 Миллий кино.
«Тоҳир ва Зухра».
22.30 «Идрок харитаси».
23.00 «Кун нафаси».
23.10 «Мисли гаваҳар».
23.40 «Маҳаллам ҳақида».
00.00 «Ватан мадҳи».
00.05 Миллий сериал.
«Кўнги кўчалари».
00.35 «Аслидақ арвайлик».
1.00 Миллий кино.
«Одноклассники. ру».
2.35 «Соғлом оила».
3.00 Миллий сериал. «Хайт жилгалари».
3.25 «-En қўшим — жон қўшим».
4.00 «Обод маҳаллангиз бахтли оиласи».
4.30 «Биламизку, аммо».
5.00 Миллий сериал. «Узи уйланмаган совчи».
5.35 — 6.00 «Табият шифохонаси».

Болажон

- 6.00 «Юрт мадҳи».
6.05 «Бор эканда, йўқ экан». Б/ф.
7.20 Миллий кино. «Янгиладин».
9.10 Ойлавий экран. «Дар».
11.00 Саргузашт фильмлар экрани. «Бебаҳо кўлар».
13.00 Кундузги сериал. «Куз эртати».
13.55 «Январнинг икки манзара-си». Б/ф.
15.00 Болалар экрани. «Ажойиб олдуси».
17.00 Мировое кино. «Иллозия обмана».
19.00 Брюс Ли ҳақида афсона. Т/с.
19.50 Миллий кино. «Узимдан узимга».
20.20 Ҳафта олдизи. Колин Фёрт.
21.50 Жаҳон киноси. «Кирол нулки».
23.50 Мўжаз фильм. «Ойи».
00.05 «Хастотий романс». Х/ф.
2.25 «Денгизлар ҳукмдори». Б/ф.
4.35 — 6.00 Миллий кино. «Соғин».

Болажон

- 6.00 «Юрт мадҳи».
6.05 «Кузги марафон». Б/ф.
7.30 Миллий кино. «Узимдан узимга».
9.05 Ойлавий экран. «Йуриқнома шарт эмас».
11.05 Саргузашт фильмлар экрани. «Кечирилмаган гуноҳ». 1-қисм.
12.15 «Кечирилмаган гуноҳ». Б/ф. 2-қисм.
13.25 «Жондан кечиб». Б/ф.
15.15 Болалар экрани. «Сехрлар кизча». Б/ф.
17.00 Мировое кино. «Иллозия обмана-2». Премьера.
19.00 Миллий кино. «Бурч ва муҳаббат».
20.25 Жаҳон киноси. «Қойилмаком режа».
21.55 Жаҳон киноси. «Эзгулик ақудалари». Б/ф. Премьера.
23.30 Мўжаз фильм. «Тушлар».
00.00 «Юрт мадҳи».
00.05 «Призрак оперы». Х/ф.
2.25 «Истикомат ҳуқуқи». Б/ф.
4.10 — 6.00 Миллий кино. «Майсаранинг иши».

<