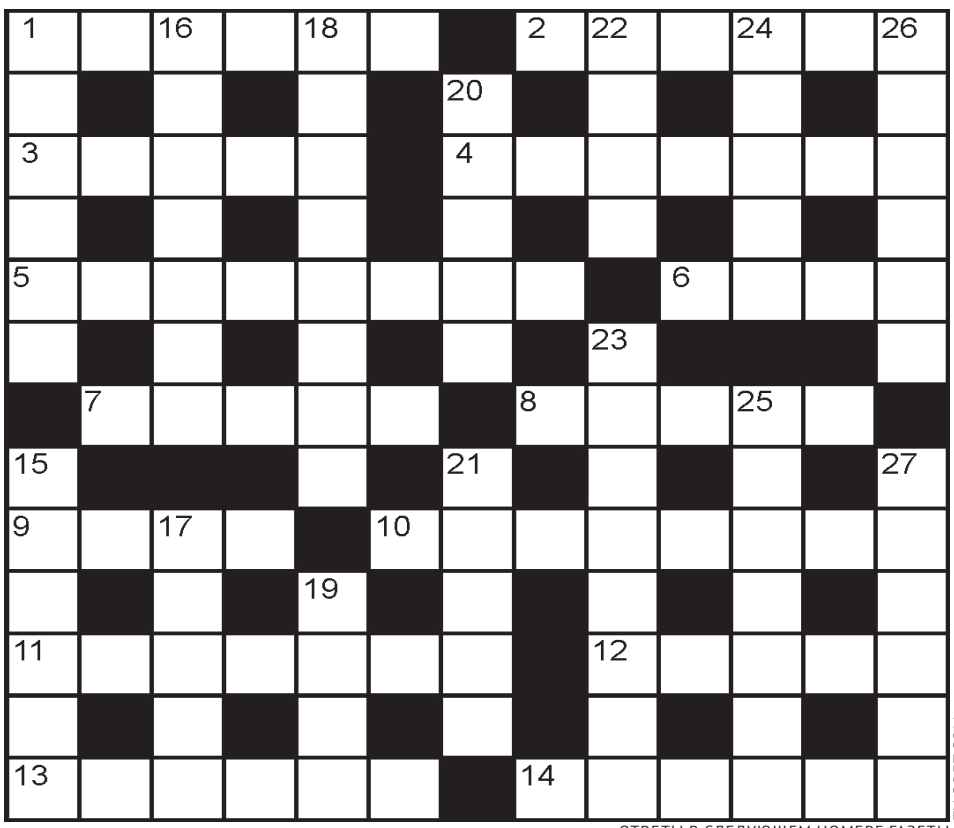
НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

КРОССВОРД



TV-SOFT.COM

ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

По горизонтали: 1. Васильковость ясного неба. 2. Форма объединения людей. 3. Древнерус. большая плоскодонная ладья. 4. Абсолют дробного мира. 5. Нательные брюки. 6. Превышение рыночной цены акций установленного номинала. 7. Ткань для вышивки. 8. Тонкое листовое железо. 9. Отец, породивший сироту Гавроша. 10. Последний сын Криптона. 11. Полный человек. 12. Авантюра, сомнительное дело. 13. Точка зрения. 14. Глава романа Лермонтова «Герой нашего времени».

По вертикали: 1. Слуга в монастыре. 15. Политический плакат. 16. Нательная живопись. 17. Разновидность бега лошади. 18. Небесное полчище ангелов. 19. Поперечные нити ткани. 20. Музыкально-поэтическое произведение. 21. Хлебец из пшеничной муки. 22. Отблеск света. 23. Вечерняя песня в поэзии средневековых трубадуров. 24. Рекламный образ политика. 25. Вид живописного произведения. 26. Заменитель, подобный образец. 27. Месяц превращения ёлок в палки.

ЭТО ВКУСНО

КАПУСТНАЯ ЛАЗАНЬЯ



Лазанья получается очень сочной, сытной с насыщенным вкусом и соблазнительным ароматом. Благодаря использованию капусты вместо теста, она получается более диетической, чем классический рецепт. А если вы любите голубцы — это точно ваш вариант!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Капуста белокочанная — 10—12 листов
Фарш — 500 гр
Помидоры — 2 шт.
Томатная паста — 2 ст. л.
Лук репчатый — 1 шт.
Чеснок — 3 зубчика
Сыр — 100 гр
Растительное масло для жарки
Сливочное масло — 50 гр
Мука — 2 ст. л.
Молоко — 700—800 мл
специи — по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Капусту разобрать на листья и удалить толстые прожилки. Листья опустить в кастрюлю с кипящей водой на 3—5 мин. Откинуть на дуршлаг и дать стечь лишней жидкости.

Очистить лук, нарезать кубиком, поджарить на сковороде с растительным маслом до слегка золотистого цвета. Переложить к нему фарш и обжарить, помешивая и разминая, чтобы не образовались комочки. В процессе жарки фарш посолить, поперчить, добавить любимые специи. Обжаренный фарш выложить в миску, а на той же сковородке обжарить мелко порубленный чеснок, добавить порезанные кубиком помидоры. Тушить около 5 минут. Добавить томатную пасту, перемешать. В сковороду к томатам выкладываем поджаренные ранее лук и фарш. Томим на медленном огне около 5 минут, пробуем достаточно ли соли и перца. Можно ещё добавить ваши любимые специи для мясного фарша или капусты.

Пока томится фарш с томатами, готовим соус бешамель. На чистую сковороду положить сливочное масло, растопить его, добавить муку и обжаривать её, непрерывно помешивая, до приятного бежевого цвета и орехового аромата. Постепенно при интенсивном помешивании тонкой струйкой вливаем тёплое молоко, тщательно размешивая смесь. Она должна получится однородной, без комочков. При постоянном помешивании довести соус до кипения и готовить несколько минут, пока соус слегка не загустеет. Молока нужно столько, чтобы соус получился нужной консистенции — не слишком густой и не слишком жидкий, учитывая, что он по мере остывания густеет. Соус посолить, можно приправить белым перцем и мускатным орехом, размешать и снять с огня.

Сборка лазаньи. Дно и бока формы смазать растительным маслом. Первым выкладываем слой капустных листьев. Затем половину начинки. Сверху фарш поливаем соусом и трём половину сыра. Затем снова листья—фарш—соус—остатки капустных листьев и сверху соус и оставшийся сыр.

Запекать лазанью около 40 минут при температуре 180°С. Готовое блюдо вынуть из духовки и дать постоять 15—20 мин., чтобы лазанья чуть остыла и стабилизировалась.

Приятного аппетита!

WWW.SAY7.INFO/

ГОРОСКОП С 9 ПО 15 НОЯБРЯ

ОВЕН
21.III — 20.IV

Вам не придётся перенапрягаться на работе, вам помогут не только коллеги, но и руководство. Но могут возникнуть конфликты дома из-за того, что вы много времени проводите на работе.

ТЕЛЕЦ
21.IV — 21.V

Вам нужно проявить себя и как высококлассный специалист, и как гибкий человек. Конец недели будет напряжённым по эмоциям — близкому человеку будет нужна помощь, а помочь вы не сможете.

БЛИЗНЕЦЫ
22.V — 21.VI

Вам будет непросто. Делать, что захотите, активно принимать решения, быстро менять их — от всего этого придётся отказаться. Финансы достаточны. Неделя хороша для перемен в личной жизни.

РАК
22.VI — 22.VII

Пусть это даже поломает рабочие планы, но вам придётся провести большую часть недели с родными. Ссора с близкими может лишить вас влиятельных покровителей и испортить карьеру.

ЛЕВ
23.VII — 21.VIII

Все дела будут удаваться, ни в чём вы не будете знать отказа. Судьба обещает крупную сумму денег в начале недели. Будет возможность выходные провести с самыми близкими и любимыми.

ДЕВА
22.VIII — 23.IX

Энергия бьёт ключом, вы готовы горы свернуть. Не слишком усердствуйте дома. Не утомляйте своим энтузиазмом и шефа на работе. Материальное положение на достаточно высоком уровне.

ВЕСЫ
24.IX — 23.X

Можно смело затевать новые проекты, выдвигать идеи начальству и спонсорам. Конец недели хорош для важных встреч, в том числе личного характера. Будьте внимательны к здоровью.

СКОРПИОН
24.X — 22.XI

Ваша жизнь качественно меняется: с точки зрения финансов, социального статуса вероятен резкий карьерный взлёт. В личной жизни неспокойно. Если родные просят внимания — это крик о помощи.

СТРЕЛЕЦ
23.XI — 22.XII

В жизни появится сразу несколько новых дел. Вы сможете чему-то научиться. Для новых финансовых проектов подойдёт середина недели. А вот личные отношения нужно укреплять постоянно!

КОЗЕРОГ
23.XII — 20.I

Всё не так хорошо, как хотелось бы. На работе достаточно нервная обстановка. На вас взвалят груз ответственности. Семья тоже потребует повышенного внимания, а дети — заботы.

ВОДОЛЕЙ
21.I — 19.II

Очень активный созидательный период, и это не связано с работой. Кто-то поменяет обстановку дома, кто-то отдастся хобби. Ну, а некоторые попытаются изменить личную жизнь к лучшему.

РЫБЫ
20.II — 20.III

Попытайтесь сделать решительный шаг в личной жизни. Выходные могут показать вам ваши пороки. То же может произойти и с работой. Но оптимизм поможет сохранить чувство достоинства.

TV-SOFT.COM

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ
WWW.KALININGRADKA-KOROLYOV.RU
KALININGRADKA1931

ГОРОД КОРОЛЁВ • ГАЗЕТА «КАЛИНИНГРАДСКАЯ ПРАВДА»
КАЛИНИНГРАДКА

Учредитель и издатель — ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «МЕДИА ГРУППА «ВИЗАНТИЯ». (ОГРН 1227700542937).

Главный редактор БОРЧИК Т.Б.

Выходит 1 раз в неделю.

Газета зарегистрирована Управлением Роскомнадзора по Центральному федеральному округу. Регистрационный номер и дата принятия решения о регистрации: серия **ПИ № ТУ50-02804** от 04 июня 2019 г.

Отпечатано в ООО «Типография «КП - Москва» Адрес: 141407, Московская обл., г.о. Химки, г. Химки, Нагорное шоссе, стр. 2, к. 9 Печать офсетная. Объём 4 п.л.

Распространяется по городу бесплатно. Имеется платная подписка через Почту России. Индекс издания ПМ 273

Время подписания газеты в печать по графику и фактически в 12.00.

Зак. 3761

АДРЕС ИЗДАТЕЛЯ: 141075, Московская область, г.о. Королёв, пр-т Космонавтов, д. 4 «Г», этаж 2, помещение №049

АДРЕС РЕДАКЦИИ: 141075, Московская область, г.о. Королёв, пр-т Космонавтов, д. 4 «Г», этаж 2, помещение №049

☎ 8 (495) 123-3223
kaliningradskaya.pravda@mail.ru

12+

Тираж 20 000 экз. Тираж сертифицирован Национальной тиражной службой.

Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов публикаций. При перепечатке ссылка на газету «Калининградская правда» г. Королёва обязательна. За достоверность содержания объявлений и рекламы отвечает рекламодатель. Редакция рукописи не рецензирует и не возвращает.

За точность приведённых фактов, цитат, цифр, собственных имён и других данных, а также за публикацию сведений, не подлежащих оглашению, ответственность несёт автор материала. ℗ — публикуется на правах рекламы.

Редакция имеет право отказать в публикации материала без объяснения причины.