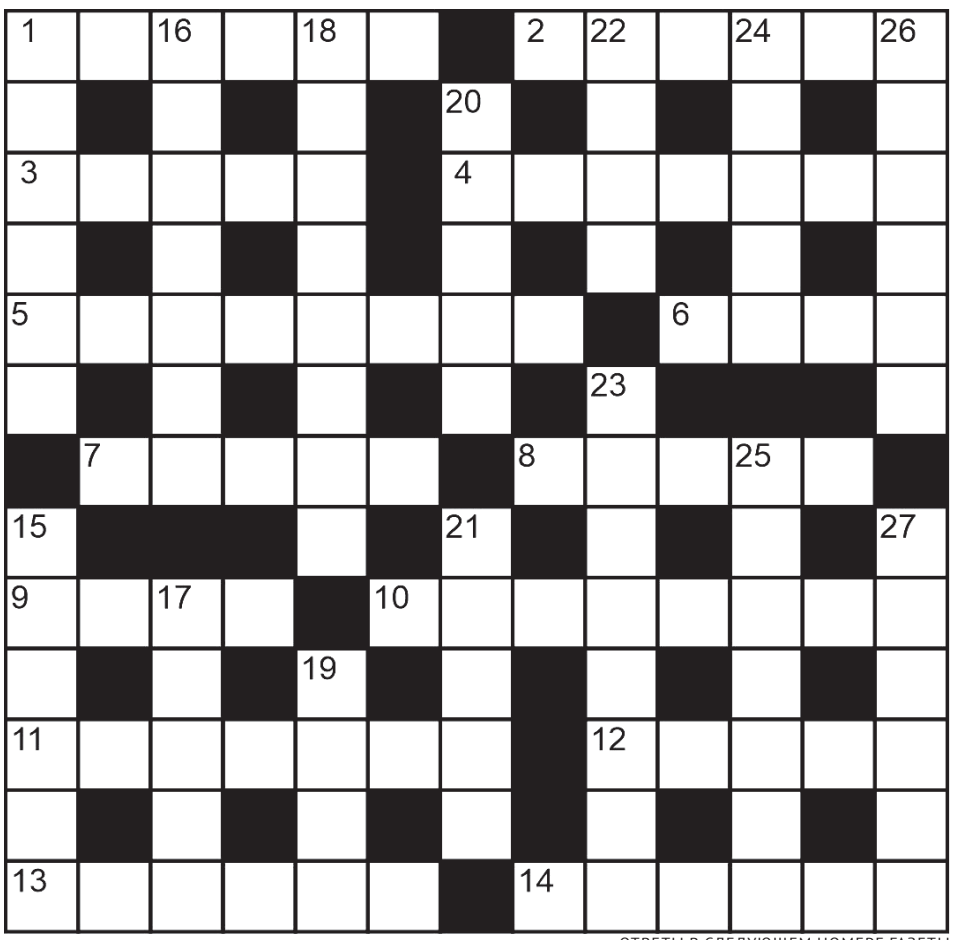
НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

КРОССВОРД



TV-SOFT.COM

ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

По горизонтали: 1. Французская «выпуклость». 2. Выращивание скота на мясо. 3. Уход к «зелёному змию». 4. Штат учреждения. 5. Сапоги Петра I. 6. Плохо заживающий дефект кожи. 7. Укреплённое жилище феодала. 8. Большое литературное произведение в стихах. 9. Основной источник белка в питании человека. 10. Войсковая операция. 11. Сахарные кирпичики. 12. Основоположник агрохимии. 13. Приятная расслабленность. 14. Советский Генералиссимус.

По вертикали: 1. Винтовая поверхность. 15. Детская игра. 16. Сапёрный инструмент. 17. Театральный осветительный прибор. 18. Геральдическое изображение лошади с рогом на лбу. 19. Сказочный геолог. 20. Внутрикожная проба на туберкулёз. 21. Нимфа рек, ручьёв (греч.миф). 22. Непроходимое болото. 23. Человек, знающий много языков. 24. Кусок ткани на платье. 25. Союз мяча и мотоцикла. 26. Подстилка на кровать. 27. Зелёная газировка.

ЭТО ВКУСНО

СКУМБРИЯ ПО-НОРВЕЖСКИ

Нежное, сливочное, поистине королевское блюдо, которое навсегда изменит ваше представление о привычной скумбрии. Этот рецепт превращает простую рыбу в деликатес ресторанного уровня. Так можно приготовить абсолютно любую белую рыбу — треску, палтус или судака, но именно скумбрия с её насыщенным вкусом раскрывается ярче всего.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Скумбрия крупная: 1 шт.
Сливки любой жирности: 200 мл
Укроп свежий: 1 большой пучок
Мука пшеничная: 5 ст. л.
Масло растительное (без запаха): 25 мл
Соль: по вкусу
Перец чёрный свежемолотый или приправа для рыбы: по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Если скумбрия заморожена, дайте ей медленно оттаять на нижней полке холодильника. Это сохранит структуру волокон. Удалите внутренности и обязательно вычистите тёмные плёнки — они горчат. Отрежьте голову и хвост. Промойте тушку и обсушите бумажными полотенцами.

Теперь самый ответственный момент — филирование. Проведите ножом вдоль позвоночника, отделяя филе от костей. Удалите оставшиеся рёберные косточки. Кожу снимать не стоит — она поможет кусочкам сохранить форму при жарке. Каждое из двух филе разрежьте поперёк на две равные части.

Обваляйте каждый кусочек рыбы в муке со всех сторон, стряхивая излишки. Разогрейте в сковороде с толстым дном растительное масло. Оно должно шипеть, но не дымиться. Выкладывайте скумбрию кожей вниз. Жарьте на среднем огне около 5–7 минут до румяной корочки. Затем аккуратно переверните и готовьте ещё 3–4 минуты. Переложите готовую рыбу на бумажное полотенце, чтобы убрать лишний жир.

Пока рыба «отдыхает», займитесь соусом. Возьмите чистый сотейник. Влейте сливки и поставьте на медленный огонь. Ни в коем случае не давайте им кипеть, они должны лишь лениво побулькивать по краям. Свежий укроп промойте, жёсткие стебли удалите, а зелень мелко порубите. Отправьте укроп в сливки. Добавьте соль и перец. Томите соус около 5 минут, постоянно помешивая деревянной лопаткой. Он должен слегка загустеть и приобрести нежно-зелёный оттенок.

Аккуратно погрузите обжаренные кусочки скумбрии в сливочный соус. Убавьте огонь до минимума, накройте сковороду крышкой и оставьте рыбу пропитываться буквально на 5 минут. За это время она дойдёт до идеальной кондиции, вбирая в себя сливочную нежность.

Идеальным гарниром станет воздушное картофельное пюре или рассыпчатый белый рис. Не забудьте щедро полить гарнир тем самым соусом со дна сковороды.

Приятного аппетита!

WWW.POVARENOK.RU

ГОРОСКОП С 23 ПО 29 НОЯБРЯ

ОВЕН
21.III — 20.IV

Зря не обольщайтесь и не отчаивайтесь, неудачи будут кратковременными. Придётся вернуться к вопросам, вставшим ранее и уже считавшимся закрытыми.

ТЕЛЕЦ
21.IV — 21.V

На этой неделе возможны деловые встречи или переговоры с друзьями или родственниками. Чем сложнее ваша задача, тем лучше вы её реализуете.

БЛИЗНЕЦЫ
22.V — 21.VI

У вас появится желание что-либо изменить в жизни. Не принимайте никаких важных решений и серьёзных обязательств — время для этого ещё не настало.

РАК
22.VI — 22.VII

Будьте сдержаннее — всё будет зависеть от вашего умения держать себя в руках. Коммуникабельность располагает к встречам с друзьями и близкими.

ЛЕВ
23.VII — 21.VIII

Возможен трудный разговор с начальством, который, в конце концов, пойдёт вам на пользу и будет способствовать укреплению вашей репутации.

ДЕВА
22.VIII — 23.IX

Доверительная беседа в начале недели вернёт вам уверенность в своих силах. Некоторые, наконец, найдут что-то, что давно искали.

ВЕСЫ
24.IX — 23.X

В середине недели надолго не упускайте детей из виду, чтобы не потерялись или не натворили бед. Фортуна благоволит конструкторам и архитекторам.

СКОРПИОН
24.X — 22.XI

Бизнесмены смогут заключить выгодные контракты или обрести надёжных партнёров. Не спешите давать согласие, иначе возможны ошибки.

СТРЕЛЕЦ
23.XI — 22.XII

Известие, которое в начале недели придёт к вам, станет весьма неожиданным и радостным для всех домочадцев. Текущие дела будут не очень сложными, но зато прибыльными.

КОЗЕРОГ
23.XII — 20.I

Возможно, вы действительно получите деньги и даже не в одном месте. Подходящий период для визита к врачу за рецептом необходимого лекарства.

ВОДОЛЕЙ
21.I — 19.II

Космическая ситуация способствует вашему финансовому благополучию. Проверяйте срок годности на препаратах, которые собираетесь употребить.

РЫБЫ
20.II — 20.III

Любовные разочарования будут вами переноситься с трудом. Предайтесь фантазиям и вы не пожалеете. Хорошо пойдут дела у коммерсантов.

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. 3926

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.