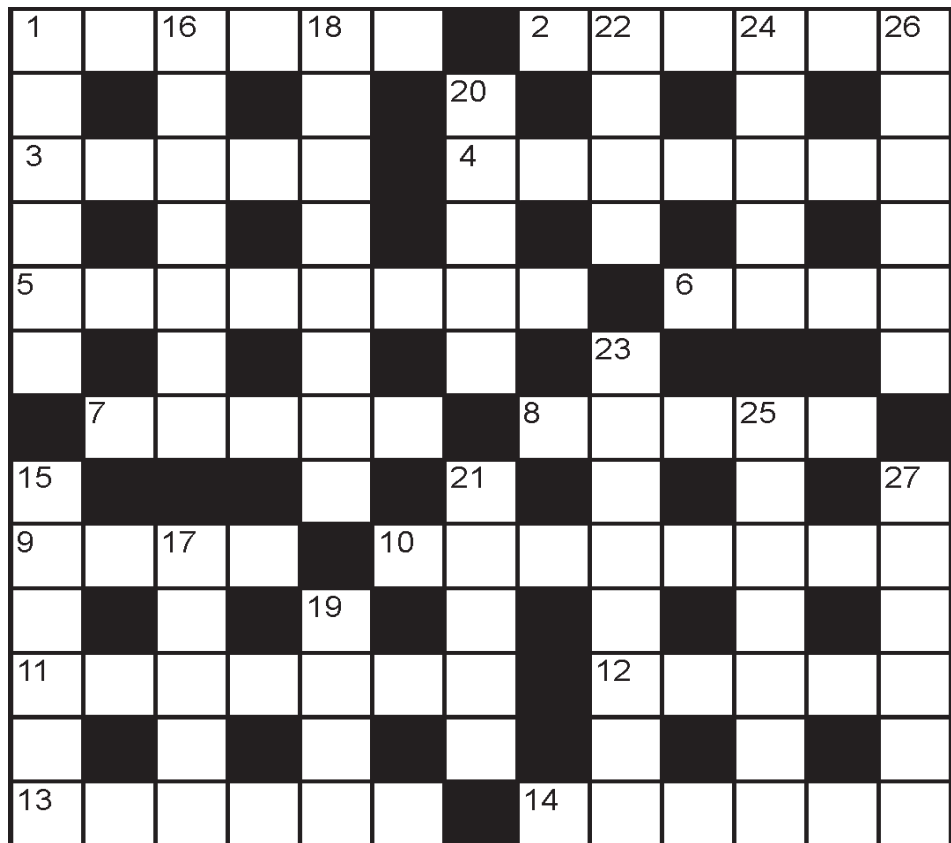


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

КРОССВОРД



ТВ-SOFT.COM

По горизонтали: 1. Воин в ополчении Древней Руси. 2. Музыкант, горнист. 3. Польша в дереве. 4. Языческий божок, идол. 5. Комната для приёма гостей. 6. Лидер группы «Ленинград». 7. Марка амер. автомобилей. 8. Небесная «халява». 9. «... Петра Великого». 10. Небольшой грызун семейства беличьих. 11. Вид белой ткани. 12. Равный счёт в футболе. 13. Окаменевшая смола древних деревьев. 14. Свёрнутая солдатская шинель.

По вертикали: 1. Атмосферное явление. 15. Крылатая женщина-чудовище. 16. Непонятливость, несообразительность. 17. Человек крепкого телосложения. 18. Множество (син.). 19. Самый электроотрицательный элемент. 20. Количество экземпляров. 21. Громкоговоритель, мегафон. 22. Травянистое растение. 23. Браслет арестованного. 24. Специальным образом приготовленная свинина. 25. Погрешность, изъян, пробел. 26. Восточный платан. 27. Очень скупой человек.

ГОРОСКОП С 24 ПО 30 АВГУСТА

ОВЕН

21.III – 20.IV



В профессиональной жизни много шансов достичь успеха. Доходы должны увеличиться, расходы тоже. Будьте внимательны к окружающим и не старайтесь одержать над ними верх. Наслаждайтесь настоящим!

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Начальство и служебные обязательства основательно задержат вас на рабочем месте. Чем больше сделаете, тем больше заработаете. Личные отношения стройте на основе высоких идеалов.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Расширится круг общения. Завершайте дела и приводите в порядок документы. Если доходы вас не удовлетворяют, ищите новые способы разжиться денежками. С любимыми — полное взаимопонимание.

РАК

22.VI – 22.VII



Ожидается много суеты на работе. Денег на подарки себе и близким вполне хватит. Можете обрести нового партнёра. Уходите от депрессии на природу, свежий воздух для вас сейчас очень необходим.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Не ленитесь на профессиональной ниве. Утверждайтесь как сильная личность. Будьте принципиальны. Прибыль увеличится к концу недели. Активные действия в личной жизни могут оказаться весьма плодотворны.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Старательно выполняйте все служебные обязанности. Старайтесь, ибо хороши шансы для карьерного роста. Доходы от побочной или бывшей работы поступят в начале недели, а от основной — в конце. Для любви время удачное.

ЭТО ВКУСНО

НЕЖНЫЕ КУРИНЫЕ ЛЕПЁШКИ В ДУХОВКЕ

Благодаря сочетанию куриного мяса, картофеля и лука блюдо получается особенно ароматным и сытным, а использование крахмала придаёт ему приятную консистенцию без лишней жирности.

Этот рецепт идеально подходит для быстрого ужина или перекуса всей семьёй.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриная грудка — 300 г
Варёный картофель — 200 г (средне-го размера)
Лук репчатый — 80 г (примерно половина средней луковицы)
Яйцо куриное — 1 шт.
Крахмал (картофельный или кукурузный) — 1 ст. л.
Соль, перец чёрный молотый — по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Начнём с подготовки ингредиентов: куриную грудку промойте и обсушите бумажным полотенцем. Картофель заранее отварите до готовности, остудите. Репчатый лук мелко нарежьте для более нежной текстуры блюда.

В чашу блендера поместите все подготовленные продукты: кусочки куриной грудки, варёный картофель, нарезанный лук, яйцо, крахмал, соль и свежемолотый чёрный перец. Взбейте ингредиенты до получения однородного фарша. Масса должна получиться достаточно густой и пластичной, чтобы из неё легко было формировать лепёшки.



На противень выложите лист пергаментной бумаги для удобства выпекания. Из получившегося фарша руками формируйте небольшие круглые или овальные лепёшки толщиной около сантиметра. Выкладывайте их на противень, оставляя небольшое расстояние между изделиями, чтобы они не слиплись при запекании.

Разогрейте духовку до температуры 180–200°C. Отправьте противень с заготовками в разогретую духовку примерно на 25–30 минут. Лепёшки должны приобрести аппетитную золотистую корочку, а внутри остаться мягкими и сочными.

Подавать такие лепёшки можно как самостоятельную закуску, так и в качестве дополнения к лёгкому салату или свежим овощам. Они отлично сочетаются со сметанным или чесночным соусом.

Приятного аппетита!

HTTPS://OK.RU/

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. 2808

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



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» с 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.

