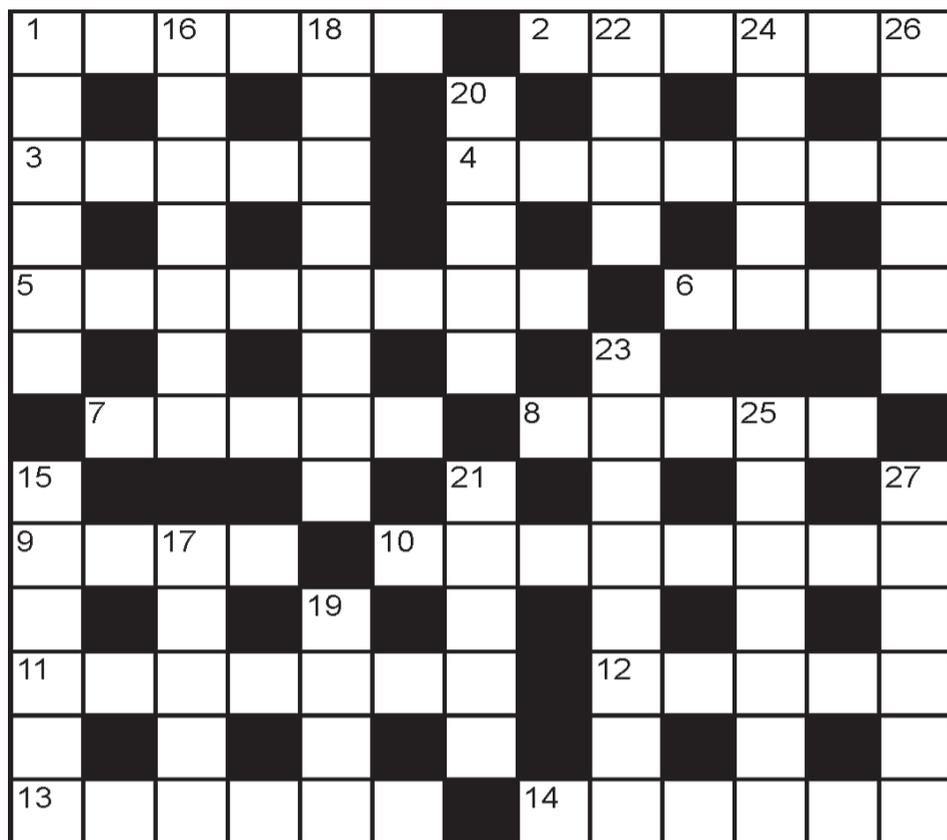


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

КРОССВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

По горизонтали: 1. Единица везения и невезения. 2. Произведение Аристофана. 3. Имя Насреддина. 4. Морское существо (сказ.). 5. Живущий чужим трудом. 6. Детское дошкольное учреждение. 7. Радиоактивный элемент. 8. Цветочный горшок. 9. Иллюстратор «Мёртвых душ» Гоголя. 10. Сказочный предводитель морской пехоты. 11. Торговое предприятие. 12. Солдат в Монголии. 13. Степная антилопа. 14. Отец мужа.

По вертикали: 1. Боевая «царица полей». 15. Индикатор кислотной среды. 16. Осколки сосульки. 17. Человек, отвергнутый обществом. 18. И русский, и белорус. 19. Бывший пионерский лагерь. 21. Нем. поэт XIX в. 22. Хозяин, руководитель фирмы. 23. Автор картины «Три богатыря». 24. Сборник географических карт. 25. Внезапная потеря сознания. 26. Декоративный кустарник. 27. Биржевой труженик.

HTTPS://TV-SOFT.COM

ЭТО ВКУСНО

КАПУСТНЫЕ ОЛАДЬИ С СЫРОМ

Прелесть рецепта в том, что эти нежные румяные оладьи пекутся в духовке, сковорода отдыхает. Вкусно, сытно и совсем не жирно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Капуста — 200 г
Петрушка (мелко нарезанная) — 2 ст. л.
Сметана — 1 ст. л.
Яйцо куриное — 1 шт.
Сыр твёрдый (тёртый) — 50 г
Перец белый (молотый, по вкусу)
Мука пшеничная — 2–3 ст. л.
Разрыхлитель теста — 1/4 ч. л.
Соль (щепотка)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Капусту тонко шинкуем. Опускаем на несколько минут в кипящую подсоленную воду: бланширование сделает её мягкой и нежной. Откидываем капусту и оставляем в дуршлаге, чтобы остудить и избавиться от ненужной влаги.

Остывшую капусту перемешиваем с нарубленной петрушкой. Добавляем взбитое вилкой яйцо, сметану и сыр, молотый белый перец. Тщательно перемешиваем.

Просеиваем муку вместе с разрыхлителем и щепоткой соли и снова перемешиваем. Если нужно, подсыпаем ещё немного муки — масса не должна быть жидкой, но и слишком плотной тоже быть не должна. Отправляем в холодильник минимум на полчаса.

Духовку нагреваем до 160–180 градусов — включите её за четверть часа до начала выпекания. Противень накрываем листом пекарской бумаги.



Капустную массу перемешиваем и с помощью столовой ложки понемногу выкладываем на противень в виде оладьев (точно так же, как на сковороду). Отправляем противень в духовку.

Минут через десять вы увидите, как оладьи пышнют и поднимаются. Теперь они должны слегка уплотниться и как следует зарумяниться. На это уйдёт минут 20, а то и больше — всё зависит от индивидуального характера духовки.

Снимите оладьи с противня, поддев лопаточкой, и уложите на подогретое блюдо. Немедленно подавайте, пока горячие да красивые. Остывая, они опадают, что немудрено — муки в них совсем мало.

Приятного аппетита!

HTTPS://WWW.POVARENOK.RU/

ГОРОСКОП С 30 ЯНВАРЯ ПО 6 ФЕВРАЛЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Умело используя информационный вакуум своих коллег, Овны заполняют его собственным ресурсом. Это приблизит к заветной звезде и принесёт нужные результаты всем членам трудового коллектива.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Подобно кольцам Сатурна, неуверенность обрамляет мысли Тельцов. В свою очередь, сомнения мешают решительному шагу. Чтобы начать действовать, нужно преодолеть это сопротивление.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Если грамотно выбрать график набора высоты, то Близнецам удастся не только удерживать баланс между реальностью и фантазиями, но и научиться получать прибыль от воплощения мечты.

РАК

22.VI – 22.VII



Вполне легко и просто получится организовать идеальную динамику полёта в атмосфере творческого вдохновения. Формальная реакция не даст нужного результата, а вот креативный взгляд приветствуется.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Охват аудитории начинает зашкаливать, и Львам стоит направить свою энергию на более узкий круг приближённых людей. Запаса прочности хватит не на всех, поэтому переходите в режим автопилота.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Чтобы запрыгнуть в чёрную дыру неизвестности, Девам понадобится запастись колоссальной порцией моральных сил. Время сулит самые нестандартные задачи и применение нетривиальных методов.

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Переход через горизонт событий важен с точки зрения взрождения личности. Весам стоит запастись терпением. Тогда найти оптимальный путь реализации всего запланированного будет просто.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



Научившись брать на себя ответственность за всё происходящее вокруг, Скорпионы сумеют поймают за хвост комету профессиональной удачи. При этом важно помнить о себе самом и технике безопасности.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Подходящее время для того, чтобы восстановить невосполнимую мысль. Стрельцы всегда чувствуют момент, требующий включения в процесс и эмоциональной подпитки.

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Стоит немного сбавить обороты и умерить свою активность. Научитесь ощущать ламинарное течение жизни, которое поможет настроиться именно на тот темп, который приемлем в данное время.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



В условиях турбулентности Водолеи пытаются придерживаться логичного плана действий. Отпустите мысли. Неформальный взгляд поможет, как никогда, точно оценить ситуацию и выбрать план действий.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Желание увеличения личной результативности выходит на взлётную полосу. Для этого понадобятся новые подходы. Рыбам важно не только повысить эффективность, но и реализовать свой творческий потенциал.

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

WWW.KALININGRADKA-KOROLYOY.RU

KALININGRADKA1931

ГОРОД КОРОЛЁВ • ГАЗЕТА «КАЛИНИНГРАДСКАЯ ПРАВДА»

КАЛИНИНГРАДКА

Средство массовой информации сетевое издание «ГОРОД КОРОЛЁВ – ГАЗЕТА КАЛИНИНГРАДСКАЯ ПРАВДА» зарегистрировано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Регистрационный номер и дата принятия решения о регистрации СМИ: ЭЛ № ФС77–77235 от 25 ноября 2019 года.

Главный редактор: **БОРЧИК Т.Б.**
Учредитель: **ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «МЕДИА ГРУППА «ВИЗАНТИЯ».** (ОГРН 1227700542937).

Адрес редакции: 141075, Московская область, г. Королёв, пр-т Космонавтов, д. 4 «Г», этаж 2, помещение №017.
Контакты редакции: +7 (495) 123-3223
kaliningradskaya.pravda@mail.ru

Информация на сайте kaliningradka-korolyov.ru (http://kaliningradka-korolyov.ru/) защищена авторскими правами. Вы не имеете право копировать или распространять упомянутую информацию без письменного разрешения ООО «МЕДИА ГРУППА «ВИЗАНТИЯ»». Авторские права на все документы, находящиеся на этом сайте, принадлежат ООО «МЕДИА ГРУППА «ВИЗАНТИЯ»». Частичное цитирование возможно только при условии гиперссылки на сайт kaliningradka-korolyov.ru (http://kaliningradka-korolyov.ru/). Гиперссылка должна размещаться непосредственно в тексте, воспроизводящем оригинальный материал kaliningradka-korolyov.ru (http://kaliningradka-korolyov.ru/). Редакция не несёт ответственности за информацию и мнения, высказанные в комментариях читателей и новостных материалах, составленных на основе сообщений читателей.



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.

