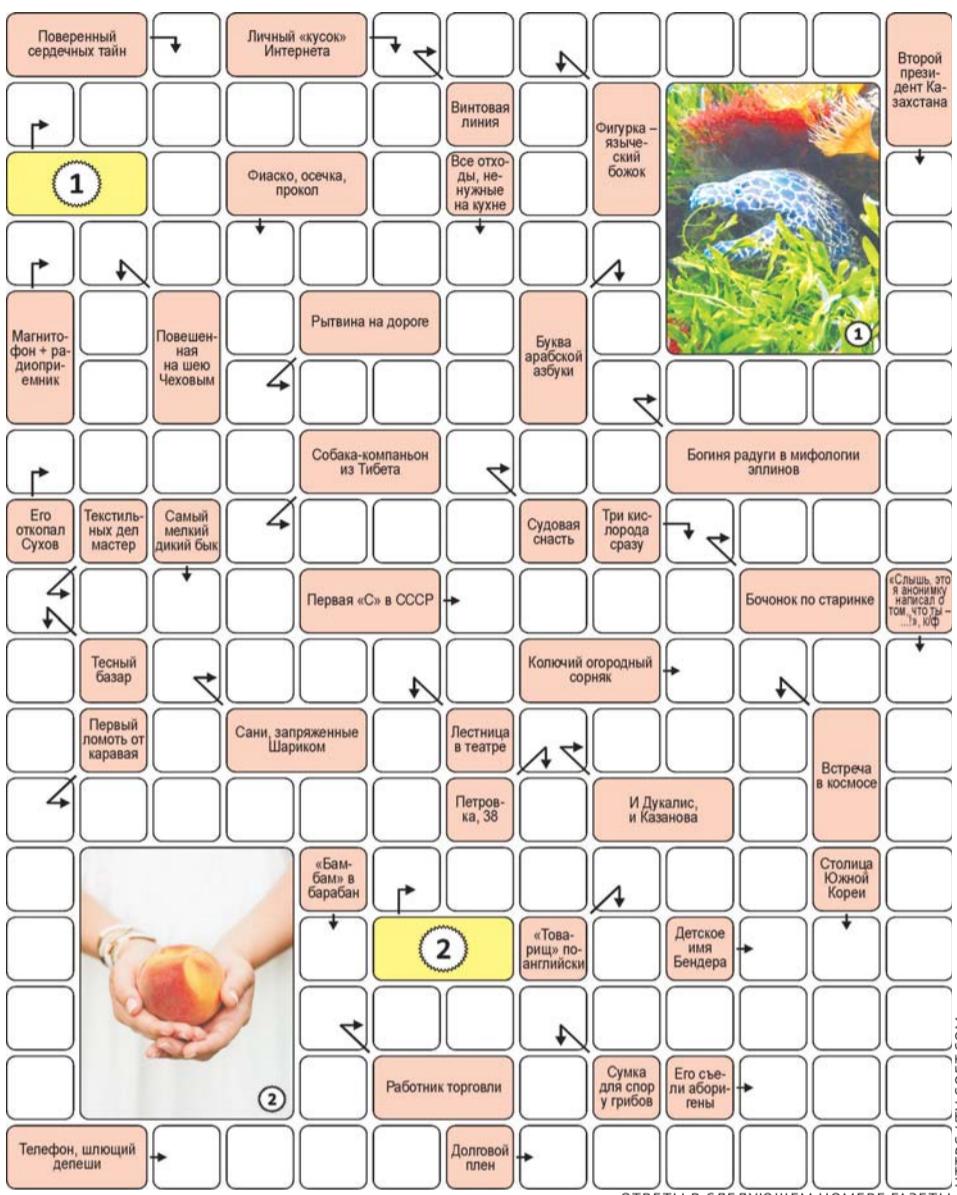


# НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА  
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

## ФОТОСКАНВОРД



## ГОРОСКОП С 29 ЯНВАРЯ ПО 5 ФЕВРАЛЯ

### ОВЕН

21.III – 20.IV

 Воспользовавшись аспектом напряжения в коллективе, Овны начнут проявлять власть, но очень мягко и спокойно. Тот случай, когда лёгкостью общения, настроения и мышления можно обойти любые конфликты и потрясения.

### ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V

 Используя гравитацию для решения профессиональных задач, Тельцы сумеют сформировать хорошую стратегию развития. Авторитет подпрыгнет, количество единомышленников возрастёт, уверенности в себе прибавится.

### БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI

 Желание привлечь внимание окружающего пространства толкает к нестандартным шагам. Сейчас Близнецы способны интуитивно нашупать подходящие рычаги воздействия на людей и использовать их для всеобщего блага.

### РАК

22.VI – 22.VII

 Словно на лавирующем серфе, Раки летят среди высоких профессиональных волн и ментальных турбулентностей. Время важных решений, но только при условии взаимного интереса и способности к компромиссу.

### ЛЕВ

23.VII – 21.VIII

 Очарование успеха подскажет новые идеи космонавтам творчества. Важно не менять ориентиры и всегда иметь полное видение конечной цели, это поможет принимать верные решения на пути её достижения.

### ДЕВА

22.VIII – 23.IX

 Энергетические возможности Дев покроют все их амбициозные желания, помогут зародиться вселенной перспективных проектов и значительно увеличат потенциал личностного роста.

## ЭТО ВКУСНО

### КОРН ДОГ

Это популярная уличная еда, сосиска в тесте с добавлением кукурузной муки, обжаренная во фритюре. Подавать их можно с различными соусами — майонезом, кетчупом, горчицей. В этом блюде привлекает его эстетическая сторона, корн доги получаются гладкими, ровными. Если вы думаете, что этого можно достичь только на заводском производстве и дома так не сделать — вы не правы!



### ИНГРЕДИЕНТЫ

6–7 сосисок

тесто:

100 г кукурузной муки  
100 г (плюс 2–3 ст. л.) пшеничной муки  
100–130 мл молока  
1 яйцо  
5 г разрыхлителя  
15 г сахара  
3 г соли  
растительное масло для жарки

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сперва нужно смешать сухие ингредиенты: кукурузную муку, пшеничную муку (100 г), сахар, соль, разрыхлитель. Учтите, что кукурузная мука здесь нужна, именно она даёт правильный вкус. Хорошенько перемешав ингредиенты, добавляем яйцо и постепенно вливаем молоко. Тесто должно быть очень густым, регулируйте консистенцию молоком или мукой.

Сосиски нанизываем на шпажки. Затем нужно обвалять их в муке, чтобы они лучше держали на себе тесто. Это очень важно!

Теперь хитрость: тесто нужно перелить в максимально узкий и высокий суд (хорошо подходят коктейльные стаканы). Это нужно для того, чтобы мы могли свободно опускать сосиски и теста хватило на все. Затем опускаем сосиску полностью в тесто так, чтобы немного теста попало на шпажку. Аккуратно вынимаем, немного прокручивая шпажку. Это нужно для того, чтобы тесто не пошло комочками, а как бы обволакивало сосиску.

Наливаем в сковороду масло (примерно 2 см) и хорошенко нагреваем. Чтобы проверить, разогрето ли масло, можно опустить в него небольшой кусочек теста. Если тесто шипит, пошли пузыри — масло разогрето. Выложить сосиски и жарить до золотистого цвета.

Не передерживайте блюдо, но и не оставляйте слишком светлым — тесто внутри будет сырьим. Как и все блюда на масле — готовые корн доги нужно высушить на бумажных полотенцах.

Вкус потрясающий. Это не похоже на привычное нам тесто, кляр получается в меру хрустящим, очень нежным благодаря кукурузе.

Приятного аппетита!

[HTTPS://WWW.SAYT.INFO/](https://www.sayt.info/)

### КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I

 Необыкновенная активность, проявление силы воли, несгибаемости придают образу Козерогов дополнительной выдержанности и лидерства. Однако душа тяготит к лёгкой атмосфере творчества и креатива.

### ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II

 В соответствии с изменениями обстоятельств и запросов времени Водолеи умело меняют вектор своего движения. Как только появится возможность отпустить поводья и расслабиться, они с большим удовольствием это сделают.

### РЫБЫ

20.II – 20.III

 Несмотря на своё трудолюбие, Рыбы начали ощущать аэродинамическое сопротивление. Желание плыть по течению прекрасно уживается с доминированием, первенством в управлении и инициативностью.

ПО ЗВЁЗДАМ ЧИТАЛА ЮНА ТЕЛУЧОВА

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС  
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

[WWW.KALININGRADKA-KOROLYOV.RU](http://WWW.KALININGRADKA-KOROLYOV.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 №049.  
Контакты редакции: +7 (495) 123-3223  
kaliningradskaya.pravda@mail.ru

Информация на сайте [kaliningradka-korolyov.ru](http://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) (<http://kaliningradka-korolyov.ru/>). Гиперссылка должна размещаться непосредственно в тексте, воспроизводящем оригинальный материал [kaliningradka-korolyov.ru](http://kaliningradka-korolyov.ru) (<http://kaliningradka-korolyov.ru/>). Редакция не неёт 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 руко-лписы 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 реклами.

Редакция имеет право отказать в публикации материала без объяснения причины.

