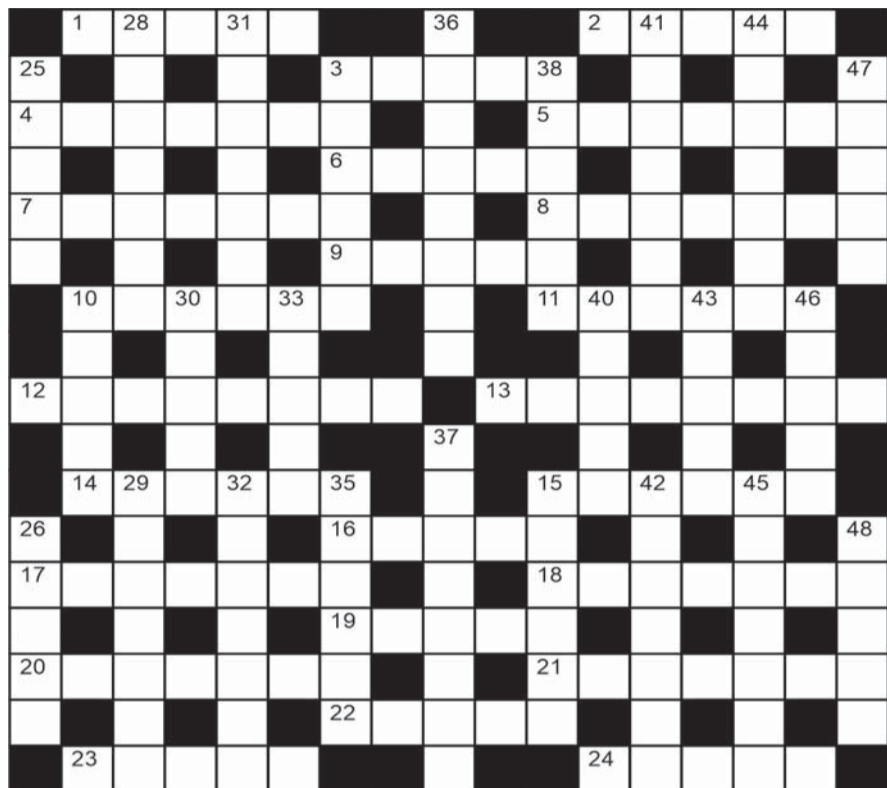


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

КРОССВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

По горизонтали: 1. Новелла Т. Манна «... Крегер». 2. Сокращение светового дня. 3. Жилое помещение на судне. 4. Форменный головной убор. 5. Персонаж романа Горького «Мать». 6. Театральная осветительная аппаратура. 7. Печная крюка. 8. Сторона кисти руки. 9. Гостиница в Москве. 10. Число. 11. Череда поворотов. 12. Наука об ораторском искусстве. 13. Автомобиль с опрокидывающимся кузовом. 14. Родина Нефритити. 15. Кривда наоборот. 16. Место впадения реки в море или озеро. 17. Голь перекатная. 18. Гидромассажная ванна. 19. Нежелательное украшение для ушей. 20. Учебные часы в школе. 21. Собрание пионеров. 22. Слесарный инструмент. 23. Свиный кабан. 24. Звездиная расцветка

По вертикали: 25. Наблюдение за недееспособными лицами. 26. Обременительный груз. 10. «Пол» у корабля. 28. Дифференциальный признак. 29. Ворожба, предсказание. 30. Большая копка сена (мн.ч.). 31. Наука о прошлом. 32. Свободное, обширное пространство. 33. Персонаж «Евгения Онегина» Пушкина. 3. Идеалист от Салтыкова-Щедрина. 35. Комплект женской одежды. 36. Доска толщиной в 2,5 см. 37. Русские средневековые хроники. 38. Научное исследование. 15. «Двигатель» в велосипеде. 40. Способ взятия осаждённого города (устар.). 41. Порода служебных собак. 42. Длинная охотничья плеть. 43. Дверная задвижка. 44. Западня, капкан. 45. Княжеское войско. 46. Раздел книги. 47. Вождь Великой французской революции. 48. Стоянка альпинистов.

HTTPS://TV-SOFT.COM

ЭТО ВКУСНО

ЗАПЕКАНКА С КАРТОШКОЙ И КУРИНЫМ ФИЛЕ

Сытная запеканка – палочка-выручалочка занятых хозяек. Простое домашнее блюдо с классическим сочетанием продуктов разнообразит ваш привычный рацион и наполнит дом аппетитными запахами. Приготовление не составит труда, а результат порадует.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картошка – 3 шт.
Куриное филе – 250 г
Лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Сметана – 200 мл
Растительное масло – 5 г
Твёрдый сыр – 170 г
Аджика – 40 г
Специи – по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Для рецепта понадобятся простые продукты из разряда «всегда под рукой». При выборе картофеля отдайте предпочтение рассыпчатым сортам быстрого приготовления. Выберите сметану с жирностью от 20%. Куриное филе в рецепте можно заменить на филе индейки.

Картофель промыть в проточной воде, очистить от кожуры, вырезать глазки. С помощью специальной тёрки нарезать овощ тонкими слайсами до 2 мм. Уложить подготовленные ломтики в миску, промыть в воде от излишков крахмала. Слить воду.

Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Чуть сбрызнуть уксусом по желанию.

Куриное филе зачистить от жира и плёнок, промыть и обсушить в бумажном полотенце. Нарезать небольшими ломтиками толщиной 5 мм.

Чеснок очистить от кожуры, пропустить через пресс. Смешать сметану с чесноком.

Сыр натереть на тёрке.



Миску для запекания смазать растительным маслом. Выложить картофельные ломтики внахлест в один слой. Посолить, поперчить, посыпать специями. Смазать слой сметанным соусом.

Разложить подготовленное филе. Смазать аджикой. Посыпать подготовленным луком.

Повторять слои до окончания компонентов. Вылить оставшийся сметанный соус и посыпать блюдо натёртым сыром.

Запекать в духовке 200 – 210 градусов до румяного цвета в течение 50 – 60 минут.

Проверить на готовность с помощью вилки. Картофельные ломтики должны быть мягкими и легко прокалываться.

Запеканку можно подать в форме, которой она запекалась. Дополнить блюдо можно салатом из свежих овощей и белым хлебом.

У блюда яркий насыщенный мясной вкус с ароматом специй и трав. Оно достаточно сытное, но не тяжёлое. Запеканку желателно не готовить впрок. При остывании она теряет свои вкусовые качества, а нежный сыр застывает. Разнообразить вкус запеканки можно, добавив свежие помидоры вместо аджики.

HTTPS://1000.MENU/

ГОРОСКОП С 30 НОЯБРЯ ПО 7 ДЕКАБРЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Обладатели структурного ума и космической дисциплины проявят свои достоинства ярко и с огоньком. Овнам всегда без труда удаётся завоевать расположение коллег и заслужить авторитет в любом коллективе.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Профессиональные качества помогают Тельцам быстро реагировать на галактические изменения внешних условий. Желание перевернуть существующую систему взглядов столь велико, что заводит внутренний моторчик ментального куража.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Привлекательность мировоззрения Близнецов даёт им мобильность эстетического качества и притягательное очарование. Сохраните гравитационный градус для создания творческого потенциала.

РАК

22.VI – 22.VII



Интуитивные шаги Раков окажутся самыми верными и попадут в самый центр информационной повестки. Ожидание результатов подпитывает некоторое нетерпение и создаст невесомый флёр предвкушения.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Внутреннее чувство прекрасного совместно с профессионализмом образуют синтез самого необходимого аэродинамического купажу. Настоящее время декларирует потребность в элегантной мощи и изысканной силе.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Благодаря умелому использованию режима энергосбережения Девы сумеют сохранить свои силы для будущего броска. Время сна подходит к концу, и скоро придётся балансировать на высоких режимах внутренней работы.

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Для того, чтобы не потерять градус личного эмоционального комфорта, Весам следует использовать магию межличностного общения. Жонглируя информацией и фактами, они сумеют привлечь на свою сторону даже марсиан.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



Используя свою глубокую проработанность в области самопознания чувств, Скорпионы сумеют выгадать на поверхность Земли самые главные нюансы наиболее острых общественных вопросов.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Полёт фантазии Стрельцов не ограничен никакими физическими рамками. Сверхчужденные компоненты характера настраивают на волну утончённого возбуждения и переключают их в режим оригинальности.

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Для того, чтобы включить свой творческий потенциал на полную мощность, Козерогам стоит уметь правильно перераспределить астрофизическую энергию при выполнении планетарных задач.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



В процессе коммуникации Водолеи получают нужную энергию и чувствуют необходимую гармонию со Вселенной. Однако сохранение личного пространства остаётся всегда в приоритете.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Нетривиальный взгляд и творческий подход к обыденным вещам помогает Рыбам получать нужную информацию. Не торопясь и с большим наслаждением, они направляются к звезде личной победы.

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 «Б», этаж 2, помещение №017.
Контакты редакции: +7 (495) 123-3223
kaliningradska.prawda@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, воспроизводящим 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.

