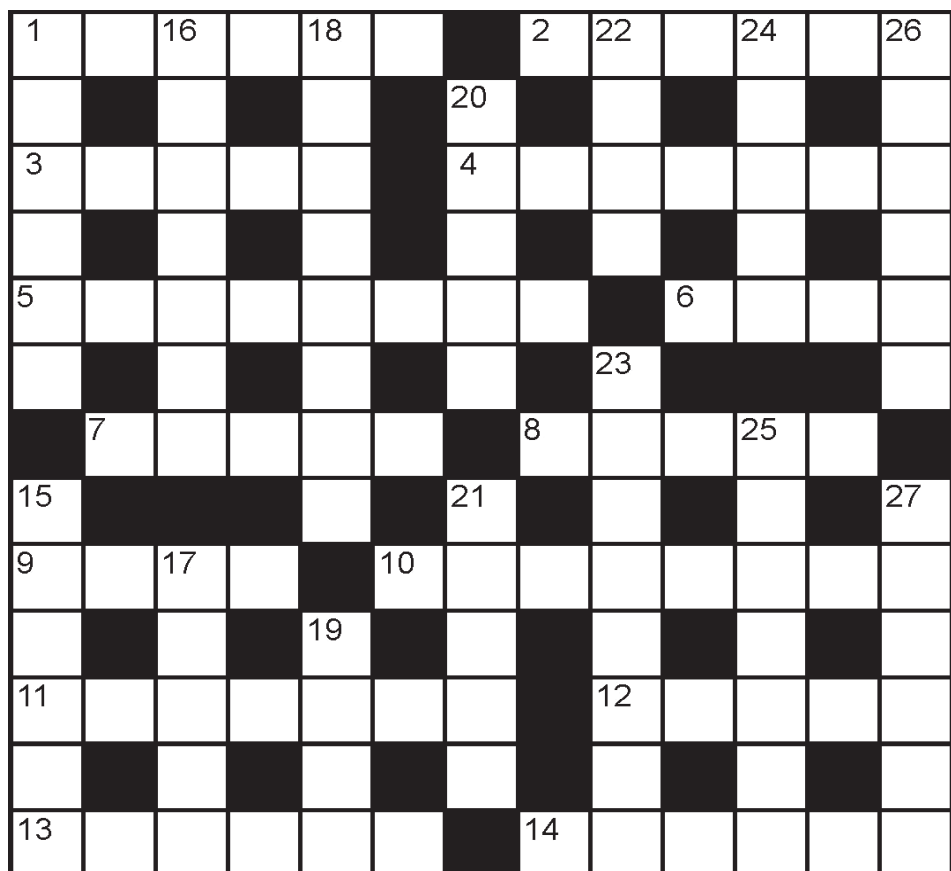


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

КРОССВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

По горизонтали: 1. Страдательный залог глагола. 2. Сказочный путеводитель. 3. Край оврага, круча. 4. Выговор от шефа (разг.). 5. Содружество. 6. Старший сын Адама и Евы. 7. Закрытый внутренний двор в древнерим. жилище. 8. Хлебобулочное изделие. 9. Театральное обозрение. 10. Содержание товаров на складе. 11. Фигура вокруг ёлки. 12. Система знаний о природе. 13. Смирный человек. 14. Герой, освободивший Прометея (миф).

По вертикали: 1. «Заплата» на зубе. 15. Сильный шум, удары. 16. Воинское звание. 17. Куча, груда. 18. Центральная газета. 19. Строение для сушки снопов. 20. Невспаханное поле с остатками соломки на корню. 21. День недели. 22. Союз государств. 23. Тесная связь, сплочённость. 24. Преступная группировка. 25. Грозный предмет. 26. Индуистский бог. 27. Жертва коррозии.

ЭТО ВКУСНО

ЛУКОВЫЙ СУП

Классика французской кухни. Суп очень вкусный! Густой, кремообразный с насыщенным сливочным вкусом. Готовить его, конечно, не быстро, но он того стоит! И этот суп станет отличной палочкой-выручалочкой, когда остаётся говяжий бульон (если мясо варится на пирожки или для других блюд). Бульон, кстати, очень удобно хранить какое-то время в морозилке в контейнере, если сразу суп варить не собираетесь. Главное — использовать сладкий сочный лук. Из указанного количества ингредиентов получается 4–6 порций.

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г говядины
150 г лука
150 г моркови
1 кг лука
50 г сливочного масла
1 ст. л. муки
багет
30 г сливочного масла (для обжарки багета)
сыр
соль
5–6 шт. перца горошком, молотый перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим бульон. Говядину довести до кипения, слить первый бульон с пеной, промыть мясо. Залить 1 литром холодной воды. Варить в течение часа. 150 г лука и 150 г моркови крупно нарезать. Добавить к мясу. Положить перец горошком. Посолить и варить в течение 30 минут. Убрать с огня, немного осту-



дить и процедить. Нам необходимо 500 мл бульона (мясо можно использовать для приготовления какого-нибудь салата или перекрутить на мясорубке, обжарить с лучком и морковкой и нафаршировать блинчики).

1 кг лука нарезать соломкой. В кастрюле растопить сливочное масло. Добавить лук и слегка обжарить. Добавить муку, перемешать. Добавить 250 мл бульона. Тушить в течение 20–30 минут (бульон должен испариться). Добавить оставшийся бульон. Немного посолить, поперчить. Тушить в течение 20 минут.

Багет нарезать кусочками толщиной около 1 см. Сыр натереть на мелкой тёрке. Багет обжарить на сливочном масле, с двух сторон, до золотистого цвета. Лук выложить в горшочки для запекания или в бульонницы. На лук выложить кусочек багета. Посыпать сыром и поставить в духовку. Запекать при температуре 180 градусов до золотистого цвета (около 20 минут).

Можно попробовать сразу — а можно подождать: на следующий день луковый суп станет самым вкусным на свете блюдом. Он настоится, и лук впитает весь бульон в себя.

Приятного аппетита!

HTTPS://WWW.SAY7.INFO/

ГОРОСКОП С 22 ПО 29 ЯНВАРЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Фантазия обеспечит Овнам масштабный полёт мысли, который откроет двери к реализации всех задумок и планов. Помните о безопасности и не превышайте допустимую земную скорость.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Границы своего личного пространства Тельцы охраняют с невероятной силой. Единственным возможным способом заглянуть глубоко в их душу является романтический шаг.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Опираясь на свою интуицию, Близнецы придают необходимый импульс рабочему процессу. Умение мотивировать окружающих подарит творческий запал и энергию в общем коллективном деле.

РАК

22.VI – 22.VII



Фантом перспектив реализации задуманного очаровывает Раков как никогда. В их арсенале всегда имеется магия личностных характеристик и уместный уровень внутренней свободы.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Очертив траекторию будущего полёта, Львы начинают активные действия по обеспечению своего увлекательного путешествия. Скачок креативности подтолкнёт к активации врождённых способностей.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Жажда ухватить комету успеха за хвост подталкивает Дев к немедленному пересмотру принципов действий. Важной точкой роста станет ориентация на собственные силы и индивидуальные таланты.

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Реализация нового проекта продемонстрирует Весам выход на новую финансовую орбиту. Правильный вектор развития идеи обеспечит её успешное функционирование в самом ближайшем будущем.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



В поиске рычагов совершенствования стратегии и построения новых тактических планов Стрельцы используют все свои гравитационные силы. Шансы на успех крайне высоки при изменении формы мысли.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Гиперпространство понятий и воззрений затянуло Стрельцов в глубины своего воображения. Отправляясь в атмосферу грёз, стоит иметь парашют на случай экстренного возвращения на землю.

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Время расширения галактики возможностей. Козероги имеют все необходимые ресурсы для достижения отличного результата и укрепления своих позиций в профессиональной сфере.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



Для осознания своего потенциала Водолеям понадобится контроль над эмоциями. Выход из психологического тупика ознаменуется успехами на работе. Баланс в мыслях и чувствах поднимет к вершинам.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Чтобы расширить профессиональный кругозор и увеличить свою ментальную подъёмную силу, Рыбы пойдут на радикальные меры. Помните о необходимости наращивания собственных возможностей.

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

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
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.

