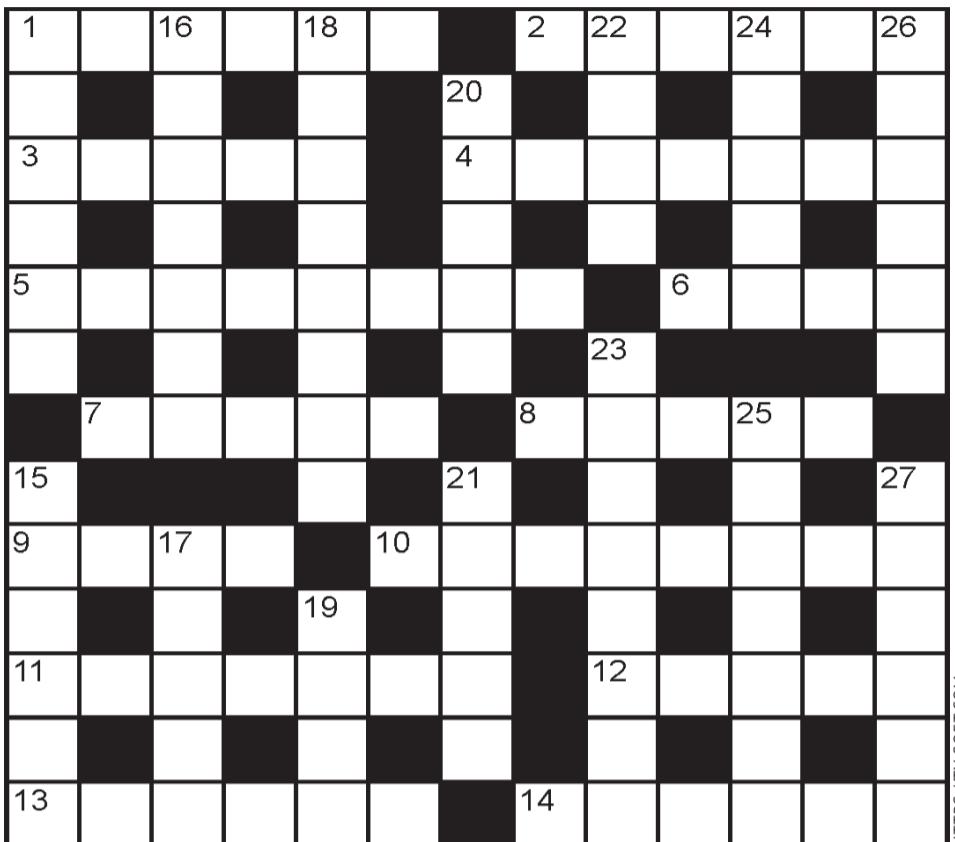


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

КРОССВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

По горизонтали: 1. Самогон со знаком качества. 2. Ненасытный, прожорливый человек. 3. ...-Клаус. 4. Количество через край. 5. Облегчение страданий, успокоение. 6. «Пиджачная» ткань. 7. Польский поэт и переводчик. 8. Начинающий корреспондент. 9. Бурятский народный хороводный танец. 10. Часть перекрытия пола. 11. Реакция организма на раздражитель. 12. Гражданское судебное дело. 13. Нервная клетка. 14. Смелость, бесстрашие, храбрость.

По вертикали: 1. Ковбой по-русски. 15. Площадка для разбега провожающих. 16. Условленная встреча. 17. Музыкант, вернувшийся из Ада (греч. миф.). 18. Научное учреждение. 19. Большое крестьянское селение. 20. Южный плодовый кустарник. 21. «Ноги» самолёта. 22. Плотник-подводник, грызун-лесоруб. 23. Высшее учебное заведение. 24. Внутренняя опорная часть, каркас. 25. Переплёт, «одежда» книги. 26. Японская разновидность вост. единоборств. 27. Долговая зависимость, гнёт.

ГОРОСКОП С 5 ПО 12 ФЕВРАЛЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Новый виток энергетического подъёма порадует Овнов и подарит общение, встречи и новые знакомства. Приятные случайности и звездопад эмоций позволят совершить грациозный манёвр.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Наплыв идей обеспечит Тельцам гравитационное преимущество. При обнажении чувств можно получить невероятные и неожиданные открытия. Можно также позволить себе любые проявления импульсивности.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Выход на новую орбиту поможет Близнецам осуществить мечту. Некоторая трансцендентность окружающего мира очаровывает загадочностью, но беспокоит своей нестабильностью.

РАК

22.VI – 22.VII



Невесомость фантазии поможет Ракам в реализации задуманного. В сосредоточенном состоянии им легче увидеть всё окружающее пространство и раздвинуть свои границы мировосприятия.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Атмосфера творчества и креатива наполнит пространство новыми образами. Всегда стоит учитывать важность скорости мысли и действия, которые определяют шансы приближения к желаемому.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Прибывающая в состоянии космической гармонии, Девы перестали чувствовать необходимость мотивации. Опасность данного спокойствия заключается в отсутствии активных действий.

ЭТО ВКУСНО

ТЯХАН С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

Тяхан – это известное блюдо японской кухни, которое очень сильно напоминает плов. У него даже название переводится как «жареный рис».

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис (круглозёрный) – 200 г
Филе куриное – 600 г
Морковь – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Перец болгарский (1–2шт.) – 1 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Соевый соус – 3 ст. л.
Уксус – 25 мл
Имбирь (молотый) – по вкусу
Сахар (не полная) – 1 ст. л.
Соль – 1/2 ч. л.
Масло растительное – по вкусу
Лук зелёный (для украшения) – по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рис хорошо промыть в холодной воде. Затем переложить его в кастрюлю с толстым дном и влить воду. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить её на сильный огонь. Довести рис до кипения, а затем огонь убавить до минимального и варить рис примерно 15 мин. Крышку не открывать. Рис нужно варить до момента, когда он впитает всю воду, затем огонь выключить и оставить рис под крышкой ещё на 10–15 мин. Перед тем, как выключить огонь нужно попробовать рис, если он не успел дойти до готовности, налейте ещё немного воды и подержите рис на медленном огне под закрытой крышкой до готовности.

В ковше смешать уксус, соль и сахар, поставить ковш на медленный огонь и, постоянно помешивая, довести его содержимое до полного растворения сахарного песка и соли.

Готовый рис переложить в неметаллическую посуду и полить его только что приготовленной смесью и перемешать.



Овощи очистить. Перец и морковь нарезать соломкой. Лук, чеснок и имбирь (если вы берёте свежий) мелко порубить.

Мясо нарезать небольшими кусочками. Можно вместо филе взять крылышки и бёдра, разрезав их на средние куски. Обжарить их на растительном масле до готовности и золотистого цвета на сильном огне (для того, чтобы курица осталась сочной внутри), постоянно помешивая, чтобы не пригорели. Готовое мясо выложить на тарелку и отставить в сторону.

В этом же казане обжарить лук до золотистого цвета. Добавить чеснок и имбирь. И жарить ещё 1 мин., помешивая. Далее добавить нарезанные морковь и болгарский перец. Жарить всё ещё 3 мин., периодически помешивая. Добавить обжаренные кусочки курицы и снова всё перемешать.

Затем выложить рис, аккуратно перемешав содержимое казана, чтобы вся масса стала однородной. Через 1 мин. влить соевый соус. Ещё раз всё хорошо перемешать.

Готовое блюдо разложить по тарелкам, украсить рубленым зелёным луком и подавать к столу.

[HTTPS://WWW.POVARENOK.RU/](https://www.povarenok.ru/)

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Предчувствие больших изменений в жизни одурманивает и придаёт нервозности. Ощущая себя центром Галактики, Весам удастся встроиться в систему самодостаточности.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



Сильные и заряженные Скорпионы пребывают в своём лучшем состоянии работоспособности. Учитывая хорошую концентрацию внимания, можно в разы повысить результативность.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Гравитация ума и волевой импульс раскроют новый энергетический поток. Обладая тонким чувственным восприятием, Стрельцы научатся использовать свои сильные стороны себе во благо.

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Манёвренность мысли и космические амбиции помогут Козерогам обойти на поворотах всех конкурентов. Приправляйте специями впечатлений свой быт и скорость реакции будет выше.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



Правильная настройка лёгких характеристик поможет Водолеям отработать профессионализм и нестандартное мышление. Опираясь на это, можно будет достичь небывалых высот.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Предчувствие новых побед очень быстро перестроит Рыб на необходимость совершенствования своего трудового процесса. Это откроет новые таланты и приведёт к сингулярности профессиональных качеств.

по звездам читала Юна Телучкова

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

WWW.KALININGRADKA-KOROLYOV.RU

KALININGRADKA1931

ГОРОД КОРОЛЕВ • 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/>) 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 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 рукописи не рецензирует и не возвращает.

За точность приведённых фактов, цитат, цифр, собственных имён и других данных, а также за публикацию сведений, не подлежащих опубликованию, ответственность несёт автор материала. ® – публикуется на правах реклами.

Редакция имеет право отказать в публикации материала без объяснения причины.

