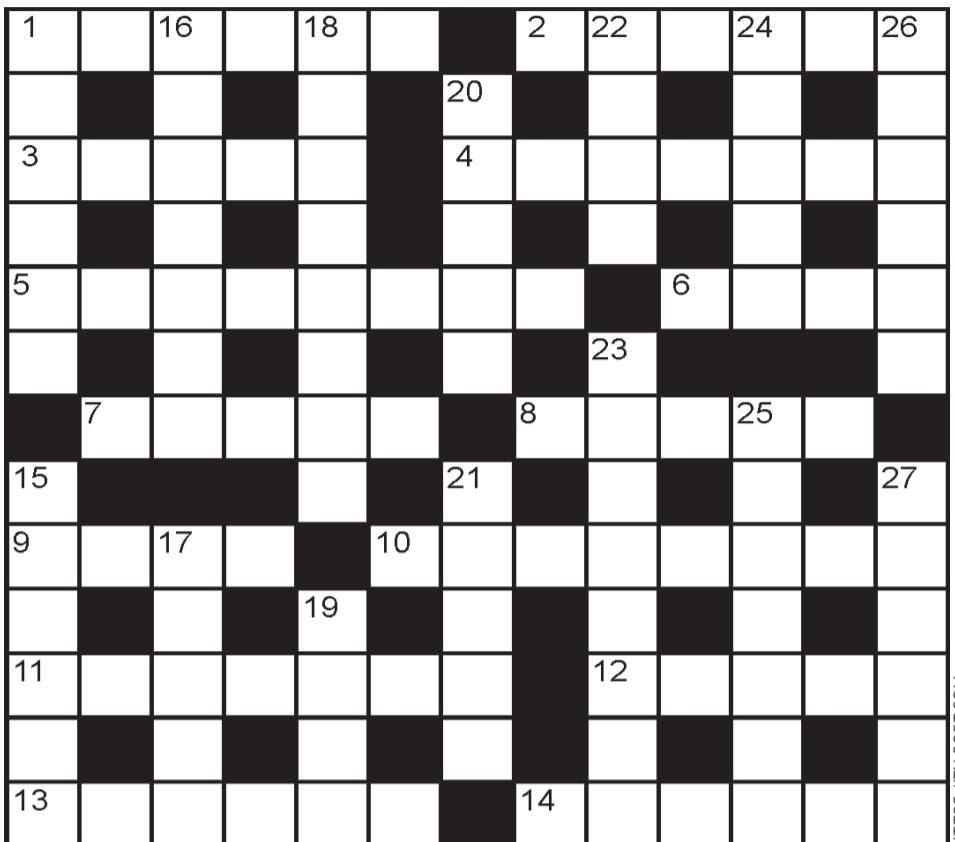


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

КРОССВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

По горизонтали: 1. Летчик, Герой Советского Союза. 2. Неправильность в действиях. 3. Чувство несправедливо оскорбленного. 4. Побудительная причина. 5. Распространение идей. 6. Греческий «круг». 7. Черная в Санкт-Петербурге. 8. Верхняя законодательная палата парламента. 9. Травянистое растение. 10. Специалист по межеванию. 11. Биологическая заготовка. 12. Капитан-пират из «Острова сокровищ». 13. Дама «тяжелого поведения». 14. Фотография (син.).

По вертикали: 1. Средневековый помещик. 15. Пик, перелом болезни. 16. Рыболовная палка. 17. Российский историк. 18. Деревенская бабка-лекарь. 19. Неядовитое пресмыкающееся. 20. Неимущий, живущий подаянием. 21. Тульский мастеровой у Лескова. 22. Дешевый одеколон. 23. Прозрачная пленка. 24. Псевдоним Б.Н. Бугаева. 25. Лит. направление: Ахматова, Гумилев. 26. Девушка, ждущая алья паруса. 27. Короткое копье.

ГОРОСКОП С 25 ДЕКАБРЯ ПО 1 ЯНВАРЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV

 В зимнее время Овны становятся немного апатичными и ленивыми. Метеоритный поток свежих ярких событий поможет изменить эмоциональное состояние и встремянуть ментальную пыль.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V

 Желание Тельцов не чувствовать себя пришельцами на вечеринке жизни толкает в поиски гармонии со всеми окружающими процессами. Это подарит спокойствие и необходимый уровень уверенности в себе.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI

 Творческое пространство оценит по достоинству прыть и незаурядные способности Близнецов. Заметив повышенный интерес к собственной персоне, они испытывают блаженство и повышенную ответственность.

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

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

WWW.KALININGRADKA-KOROLYOV.RU

VK OK KALININGRADKA1931

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 несет 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 руководствуется правилами оценки рекламы.

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 рекламы. Редакция имеет право отказать в публикации материала без объяснения причины.



ЭТО ВКУСНО

САЛАТ «ХРУСТАЩИЙ»

Лёгкий и аппетитный! Эдакая альтернатива цезарю. Среди основной массы салатиков с майонезом на новогоднем столе этот салат всегда выделяется своим свежим и хрустящим вкусом! Сыр желательно использовать твёрдый, в идеале – пармезан. Вместо куриного филе можно использовать филе индейки.

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г белого батона
250 г куриного филе
150 г сыра
300 г огурцов
150 г лука
1 пучок зелёного салата
заправка:
4 ст.л. растительного масла
3 зубчика чеснока
1 ст.л. уксуса 6%

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе отварить до готовности (варить около 20 минут после закипания). Остудить. Разобрать филе на волокна.

Батон белого хлеба нарезать кубиками. Обжарить на растительном масле до золотистого цвета.



Огурцы нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами. Сыр натереть на мелкой тёрке.

Сделать заправку. Для этого смешать растительное масло, уксус, соль, перец, выдавленный через чеснокодавку чеснок.

Салат порвать руками. Добавить огурцы, лук, филе, сыр, заправку. Сухарики лучше добавлять перед самой подачей на стол, для того, чтобы они оставались хрустящими.

Приятного аппетита!

[HTTP://WWW.SAY7.INFO/](http://WWW.SAY7.INFO/)

РАСКРАСКА



[HTTP://PICTURES.PBIG.INFO/](http://PICTURES.PBIG.INFO/)

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I

 Финансовые перспективы Козерогов ослепляют своей яркостью. Астрономическая предпраздничная суета помогает отвлечь мысли и перевести дыхание перед новым скаком в будущее.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II

 Творческие перспективы Водолеев дадут крен в сторону освоения новых направлений. Это даст колоссальные плоды уже в самое ближайшее время и приведёт к неувалому успеху. Смело вперёд!

РЫБЫ

20.II – 20.III

 Неожиданный порыв в проявления инициативы приведёт Рыб к положительным сдвигам в романтической сфере. Стряхнув космическую пыль сомнений, они поспешили вперёд к новым горизонтам.

ПО ЗВЁЗДАМ ЧИТАЛА ЮНА ТЕЛУЧЦОВА