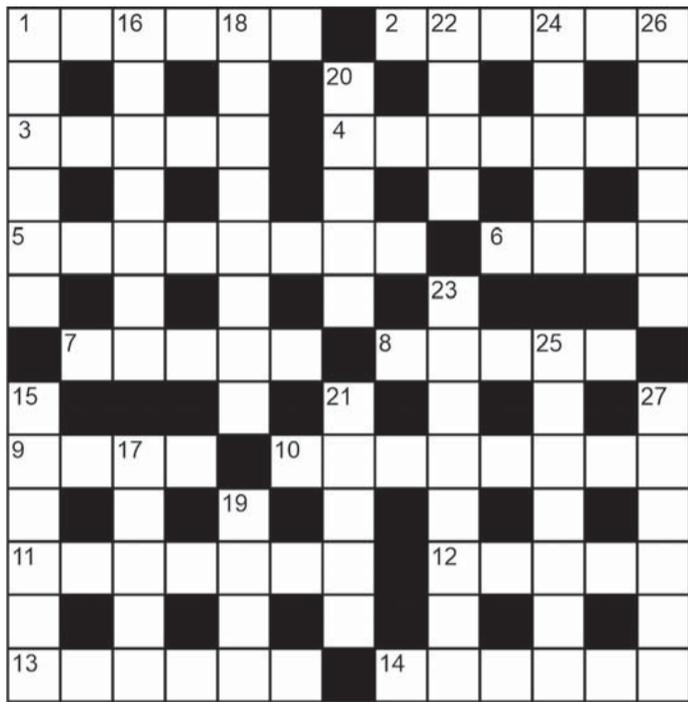


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

КРОССВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

По горизонтали: 1. Поэма Маяковского «... в штанах». 2. Собачье общежитие. 3. Трактор для передвижения прицепов. 4. Состояние восторга. 5. Обратный порядок элементов. 6. Большой сад. 7. Популярная мелодия (англ.). 8. Подвижный песок. 9. Струнный муз. инструмент. 10. Прибор в составе акваланга. 11. Ванна с гидромассажем. 12. Глубинные области Земли. 13. Зажариватель хлеба. 14. Сигнальный звуковой прибор.

По вертикали: 1. Колющая часть копья. 15. Документ депутата. 16. Сыщик, доносчик. 17. Франц. лауреат Нобелевской премии. 18. Стебель капусты. 19. Русская ракета в хоккее. 20. Финансовая ревизия. 21. Непарнокопытное тропических лесов. 22. Клейкая лента для упаковки. 23. Нерабочий день. 24. Маленькое повреждение. 25. Старание плюс прилежность. 26. Семья для общества (посл.). 27. Тип компьютерных игр.

ЭТО ВКУСНО

ИДЕАЛЬНОЕ ФРУКТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ ЗА 1 МИНУТУ

Вы хотите лёгкий фруктовый сорбет прямо сейчас? Минута, и лакомство у вас на столе! Натуральная свежесть на любой вкус! Никакого жира и лишнего калорий! Никаких перемешиваний и льдинок! Идеальный вкус, цвет и консистенция!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вишня (или любые фрукты и ягоды: крыжовник, киви, апельсин, абрикос, яблоко и т.д.) — 0,5 стакана.

Молоко (или йогурт, кефир, сливки, ряженка, вода, сироп) — 0,5 стакана.

Сахар (или фруктоза, мёд) — 2–3 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Для получения вишневого сорбета достаём из морозильника замороженную вишню и молоко (или любой молочный продукт, да даже воду — то, что вам больше нравится).

Насыпаем ягоды в блендер, туда же выкладываем жидкость и добавляем сахарный песок по вкусу. Любите сладенькое, положите 2 столовые ложки, предпочитаете более натуральный вкус, достаточно будет 2-х чайных ложек.

Включаем блендер на 1 минуту. Сначала ягоды будут болтаться отдельно, потом масса станет равномернее. В идеале должна получиться эластичная паста, которая в блендере легко перемешивается. Откройте крышку, если получилось жидковато, добавьте ещё чуть-чуть ягод. Если же очень густо, ягоды как бы по стенкам чаши, долейте пару ложек жидкости. В это же время можно снять пробу и на сахар, если не сладко — добавить.

Выложить получившееся фруктово-йогуртовое пюре в вазочку и наслаждаться вкусом и прохладой.

При выборе ягод, помните — лучше брать некостянистые, с ними быстро и вкусно. Иначе косточки могут «испортить» текстуру или нужно будет ягоды протереть через сито.

Идеальный вариант — банан. Очищаем от кожуры, режем кусочками, кладём в пакет и в морозильник. Когда замёрзнет, отправляем в блендер вместе с кефиром. Сахар в этом случае можно не добавлять (выбирайте для этого бананы спелые и очень сладкие), но по вкусу можно подсластить. Через минуту работы блендера получаем ароматное, густое, питательное мороженое.



Теперь самый яркий вариант — киви! Очищаем от кожуры, режем кусочками, в пакет (или в контейнер, чтобы не потерять сок, если киви очень сочные) и в морозильник. Замороженные кусочки киви кладём в блендер. И добавляем... воду! Многие, наверное, знают, что киви не стоит смешивать с молочными и кисло-молочными продуктами — появляется горчинка. Поэтому мы возьмём просто воду. И сахар. Минута — и...

Очень ароматное мороженое получается из яблока. Возьмём одну штучку, разрежем на четыре части, удалим серединку. Четвертинки нарежем ещё на несколько частей. В пакет — и в морозильник. Из замороженного яблока вместе с молоком и сахаром через минуту получается очень вкусное, ароматное лакомство. Если яблочко попало пресное, можно готовый сорбет чуть-чуть посыпать корицей.

Кроме описанных вариантов, сорбет можно делать из апельсинов и лимонов (с кожурой — насыщенный вкус; без кожуры — нежная свежесть), грейпфрутов, смородины всех цветов, персиков, дыни... список можно продолжать бесконечно.

Замораживайте побольше вкусов в летний сезон и наслаждайтесь весь год! Пробуйте и получайте удовольствие! Приятного аппетита!

HTTPS://WWW.POVARENOK.RU/

ГОРОСКОП С 20 ПО 27 ИЮНЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Для совершенствования скаффандра ментальных ощущений Овнам стоит принять во внимание новые правила игры Вселенной. Это поможет возобновлять энергию и делиться ею с нуждающимися.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Интеллектуальная самопрезентация важна Тельцам как воздух. Для того, чтобы в нужное время раскрылся профессиональный парашют, стоит регулярно проверять его функционирование.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Для снижения турбулентности на работе Близнецам стоит почаще проветривать собственную голову. Ключ успеха следует искать в силе личного саморазвития и внутреннего спокойствия.

РАК

22.VI – 22.VII



Для придания первой космической скорости важным проектам Ракам необходимо отложить личные интересы на второй план и подумать об общественных. Это положительно скажется на реализации всего задуманного.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Галактика удовольствия распахнула свои объятия и поманила Львов блеском очарования. Очень тяжело думать о рабочих процессах, когда импульсы приближающейся неги всё ближе.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Время перемены ментальных декораций. Интуиция и прозорливость Дев не подведут и сейчас. Поддайтесь гравитации собственных впечатлений и нащупаете ответы на давно поставленные вопросы.

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Определив ключевые точки гармонии бытия, Весы врываются в активную фазу реализации проектов. Вселенная благоволит смелым, но осторожным. Помните о предельно допустимых скоростях.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



Чтобы увеличить подъёмную силу, Скорпионам стоит сосредоточиться на собственных желаниях. Только самые заветные достойны внимания и усилий по своей материализации.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Взлётная полоса профессионального роста освещается путеводной звездой как никогда ярко! Стрельцам не стоит упускать шанса продвижения по карьерной лестнице и прилива жизненных сил.

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Настроение избегать волнений и эмоциональных качелей. Козерогов тянет в спокойствие, элегантно и ровно. Чтобы душевные порывы не руководили действиями, стоит поискать космический баланс.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



Спутником новых впечатлений для Водолеев станет воображение, а эмоции от пережитого будут яркими. Откройте себя общению с внешним миром и удивитесь его красоте и изяществу проявлений.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Пребывая в невесомости общественного контекста, Рыбы испытывают нехватку творческих сил. Сепарация в самостоятельную форму размышления даст свои положительные плоды.

ПО ЗВЁЗДАМ ЧИТАЛА ЮНА ТЕЛУНЦОВА

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

WWW.KALININGRADKA-KOROLOYOV.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 №017.
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, 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.

