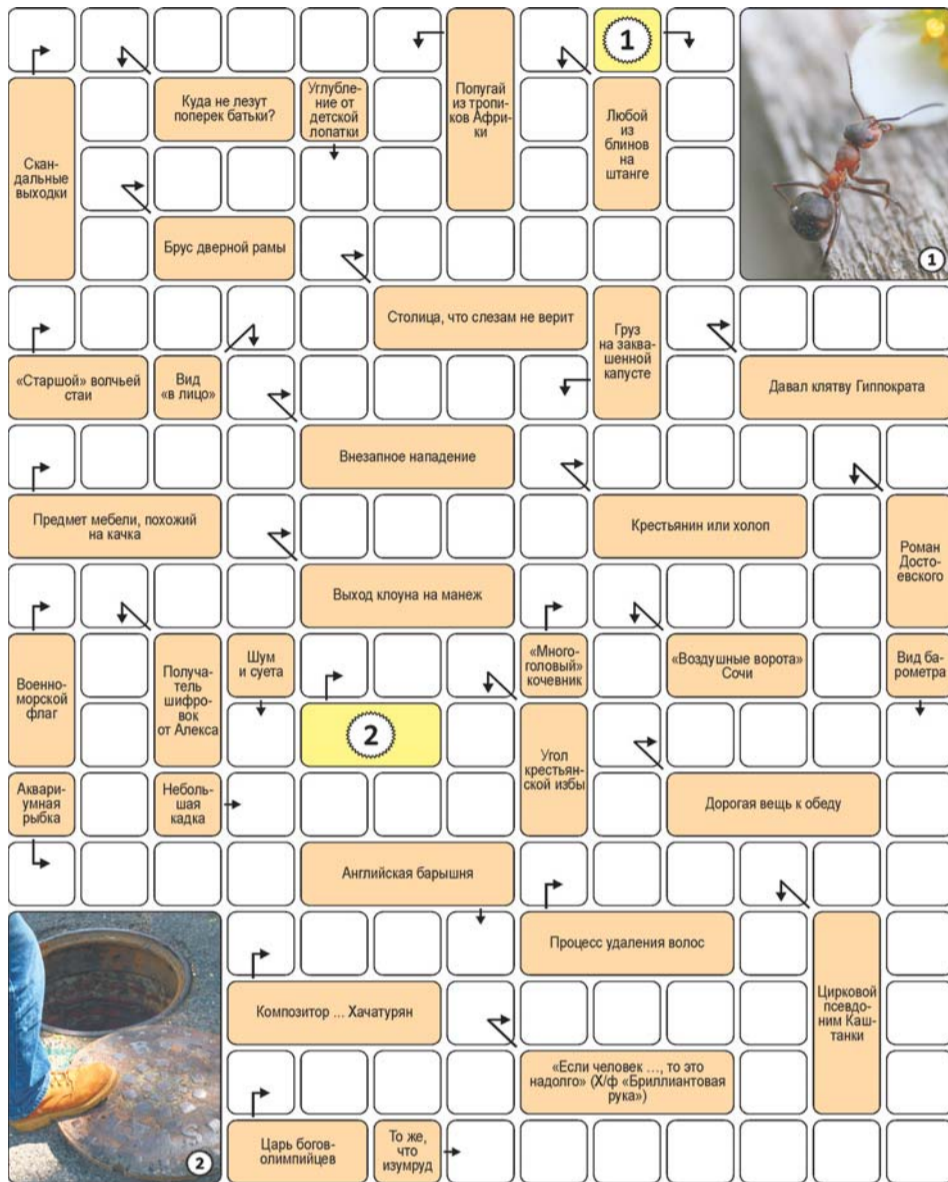


## НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА  
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

## ФОТОСКАНВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

## ЭТО ВКУСНО

## ДОМАШНЯЯ ЛАПША

Вкуснейшая домашняя лапша с курицей и овощами. Ещё и на десерт можно хворост приготовить из того же теста! Прекрасное блюдо – и просто, и вкусно, и времени много не нужно, и недорого получается!

Из указанного количества ингредиентов получается 3–4 порции.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриное филе – 200 г  
Морковь – 150 г  
Лук – 150 г  
Чеснок – 2 зубчика  
Перец сладкий – 80 г – можно использовать перец из морозилки!  
Перец чёрный молотый  
Растительное масло – 3 ст. л.  
Соль

## Для теста:

Яйцо – 2 шт.  
Мука – 200 г (примерно! – может уйти чуть больше)  
Соль – щепотка

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Замешиваем тесто. В миску просеиваем муку. Яйца взбиваем со щепоткой соли и вливаем их в муку. Перемешиваем всё вначале вилкой, а затем начинаем замешивать руками. Тесто получается тугое! Вымешиваем минут 7, не меньше. Муки может понадобиться чуть больше. Если тесто липнет к рукам, просто добавляем ещё муки и продолжаем вымешивать. Добавляем по чуть-чуть, чтобы муки не оказалось много!

Оставляем тесто «отдохнуть» минут на 20, затем ещё немного вымешиваем и отрезаем от теста небольшой кусочек. Раскатываем как можно тоньше. Затем тесто нарезаем на полоски. Тут совсем не важно, какой формы будет лапша. Можно наре-



зать покрупнее, можно совсем тоненько или на квадратике... Как нравится.

Выкладываем нарезанную лапшу на противень (или можно просто разложить на столе), чтобы слегка подсохла. Можно использовать для лапши всё тесто. Или можно оставить кусочек и приготовить вкусный хворост на десерт! Это тесто также тонко раскатываем и жарим в раскалённом масле. Затем присыпаем сахарной пудрой.

Обжариваем на небольшом количестве растительного масла мелко нарезанный лук, через пару минут добавляем к луку натёртую на крупной тёрке морковь. Обжариваем вместе ещё пару минут.

Теперь выкладываем в сковороду кусочки куриного филе. По вкусу добавляем соль и чёрный перец. Тушим филе с овощами до готовности мяса.

В конце добавляем чеснок (через пресс или на мелкой тёрке) и сладкий перец. Можно взять замороженный. Если не любите аромат перца в блюдах – перец вообще можно исключить. Всё равно получится вкусно!

Через 3–4 минуты сковороду снимаем с огня. И в подсоленной воде отвариваем лапшу. Варим минуты 3 – больше не нужно. Лапша за это время успевает приготовиться.

Отбрасываем лапшу на дуршлаг и соединяем с обжаренными куриным филе и овощами. Перемешиваем и сразу подаём. Приятного аппетита!

T.ME/MIN2RU

## ГОРОСКОП С 30 АПРЕЛЯ ПО 7 МАЯ

## ОВЕН

21.III – 20.IV



Чтобы абстрагироваться от фоновой информации, Овнам требуется значительная энергия. Тем не менее, когда они сумеют это сделать, то им откроется целая вселенная дополнительных ресурсов.

## ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Сейчас Тельцам важно одобрение социума. Переживания по этому поводу приносят некоторую турбулентность и дисгармонию. Не следует слепо доверять общественному пространству, дабы не растерять ценные идеи.

## БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Чувство невесомости не покидает Близнецов из-за далеководущих планов на жизнь. Чтобы суметь сохранить равновесие и силы для реализации, стоит помнить о ментальном здоровье и творческом настрое.

## РАК

22.VI – 22.VII



Спонтанное озарение подарит Ракам чувство открытости. В таком состоянии они способны на грандиозные дела с ярким проявлением своих навыков, талантов и силы характера.

## ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Новые космические перспективы подарят отложенные и забытые проекты. Львы при этом получат дивиденды в виде финансового и эстетического удовольствия от данного процесса.

## ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Самое подходящее время для того, чтобы покопаться в себе и проанализировать свой текущий потенциал. Для Дев сейчас крайне важно найти новые мотивирующие аспекты жизни и поймать за хвост комету удачи.

## ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Стоит притормозить и посмотреть на события немного со стороны. Это поможет Весам избежать профессионального формализма и решить проблемы с помощью иррациональных методов.

## СКОРПИОН

24.X – 22.XI



Преодолеть эмоциональное пике Скорпионы сумеют, доверившись своей интуиции и профессиональному инстинкту. Обрести спокойствие и уверенность в себе можно легко и непринуждённо.

## СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Атмосфера благодушия подпитывает Стрельцов важной энергией. Интересные идеи просто висят в воздухе. Время расширения граней своих возможностей и совершенствования мастерства.

## КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Полёт мысли Козерогов может натолкнуть на новые структуры. Для того, чтобы хватило смелости для обновления прежних ментальных конструкций, следует постоянно тренировать этот навык.

## ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



Каждая новая идея Водолеев проходит апробацию временем и пространством. Их успешная реализация возможна лишь при полном погружении в данный процесс и применении творческих навыков.

## РЫБЫ

20.II – 20.III



Гравитация успеха поддерживает необходимый уровень воодушевления в Рыбах. Хорошее время, чтобы научиться чему-то новому. Это поможет улучшить финансовое положение и принести дополнительную прибыль.

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС  
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

WWW.KALININGRADKA-KOROLYOY.RU

KALININGRADKA1931

ГОРОД КОРОЛЁВ • ГАЗЕТА «КАЛИНИНГРАДСКАЯ ПРАВДА»

КАЛИНИНГРАДКА

Учредитель и издатель –  
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«МЕДИА ГРУППА «ВИЗАНТИЯ».  
(ОГРН 1227700542937).

Главный редактор БОРЧИК Т.Б.  
Выходит 1 раз в неделю.

Газета зарегистрирована  
Управлением Роскомнадзора  
по Центральному федеральному округу.  
Регистрационный номер и дата принятия  
решения о регистрации: серия  
ПН № ТУ50-02804 от 04 июня 2019 г.

Отпечатано  
в ООО «Типография «КП - Москва»  
Адрес: 141407, Московская обл., г.о. Химки,  
г. Химки, Нагорное шоссе, стр. 2, к. 9  
Печать офсетная. Объём 4 п.л.

Распространяется по городу бесплатно.  
Имеется платная подписка через  
Почту России.  
Индекс издания ПМ 273

Время подписания газеты в печать  
по графику и фактически в 12.00.  
Зак. 1411

АДРЕС ИЗДАТЕЛЯ:  
141075, Московская область, г.о. Королёв,  
пр-т Космонавтов, д. 4 «Г», этаж 2,  
помещение №049

АДРЕС РЕДАКЦИИ:  
141075, Московская область, г.о. Королёв,  
пр-т Космонавтов, д. 4 «Г», этаж 2,  
помещение №049

☎ 8 (495) 123-3223  
kaliningradskaya.prawda@mail.ru



Тираж 20 000 экз.  
Тираж сертифицирован  
Национальной  
тиражной службой.

Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов публикаций. При перепечатке ссылка на газету «Калининградская правда» с 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.

