

НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

ФОТОСКАНВОРД

ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

ГОРОСКОП С 3 ПО 10 ИЮЛЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Овнам стоит запастись терпением и начать процесс целенаправленного взаимодействия с реальностью. Важно нащупать своё место в этом мире, гравитационные силы которого удерживают внутренний баланс.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Сейчас наилучшее время, чтобы обратить внимание на самые простые и земные проблемы. Решение придёт само собой, если абстрагироваться и сбросить локальную космическую спесь.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Для того, чтобы поймать за хвост комету успеха, Близнецам стоит активировать своё мастерство и оригинальность. Грамотное использование всех ресурсов поможет взять от жизни самое лучшее.

РАК

22.VI – 22.VII



Удача сопутствует Ракам даже при самых мощных перегрузках. Применяя профессиональное преимущество, они с лёгкостью преодолевают препятствия и обходят на поворотах конкурентов.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Почувствовав приближение смыслового тупика, Львы быстро меняют траекторию полёта. Эта способность наилучшим образом корректирует разрушительные мысли и планы возможных действий.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Долго болтаться в невесомости грёз и фантазий Девам несвойственно. Чтобы быстрее приблизиться к своей цели, им стоит сосредоточиться на конкретных шагах по её достижению.

ЭТО ВКУСНО

ТОМАТНЫЙ СУП С ОХОТНИЧЬИМИ КОЛБАСКАМИ И ФАСОЛЬЮ

Большой плюс этого рецепта в том, что он готовится очень быстро. Суп получается наваристым и ароматным, по вкусу напоминает солянку, но значительно менее затратный.

Подавать его можно со сметаной. Количество ингредиентов указано на четырёхлитровую кастрюлю.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г картофеля
300 г охотничьих колбасок
400 г фасоли (консервированной)
400 г помидоров в собственном соку
лук порей (или 150 г репчатого лука)
5–6 веточек тимьяна (по желанию)
соль
перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Лук порей нарезать полукольцами (репчатый мелко нарезать). Колбаски нарезать кружочками. Картофель почистить. Нарезать кубиками. С помидоров снять кожицу. Измельчить.



В кастрюлю налить 3–3,5 л воды, довести до кипения. Добавить картофель и варить после закипания в течение 2–3 минут.

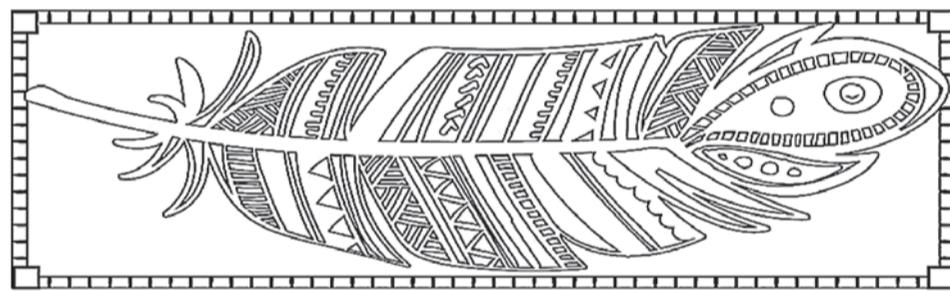
Добавить колбаски и фасоль. Добавить помидоры и лук. Посолить, поперчить. Варить до готовности картофеля.

В конце приготовления добавить тимьян. Дать супу настояться в течение 15–20 минут.

Приятного аппетита!

[HTTPS://WWW.SAY7.INFO/](https://www.say7.info/)

РАСКРАСКА



[HTTPS://WWW.ANALOGI.NET/](https://www.analogi.net/)

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

WWW.KALININGRADKA-KOROLOYOV.RU



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.



ПО ЗВЕЗДАМ ЧИТАЛА ЮНА ТЕЛУНЦОВА