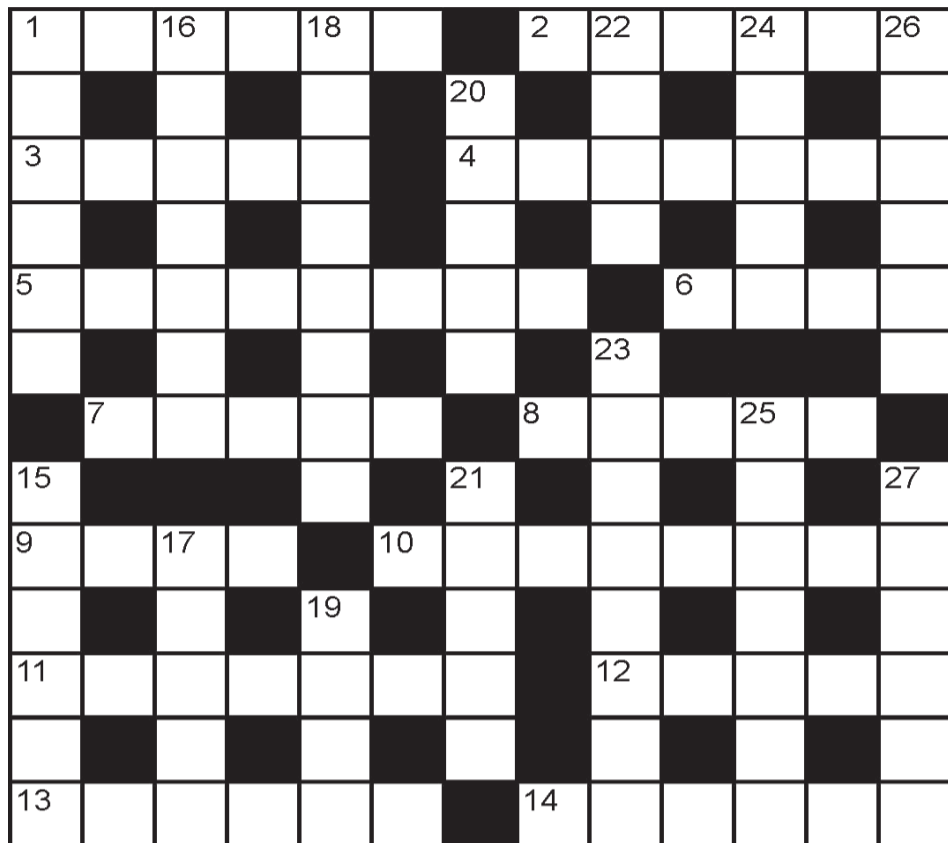


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

КРОССВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

По горизонтали: 1. Выступление лектора. 2. «Узда» на самовольника. 3. Разновидность анкетирования. 4. Ржавчина (разг.). 5. Первые буквы имени и отчества. 6. Героиня балета П.И. Чайковского «Щелкунчик». 7. Скользящий шаг в танце. 8. Отец мужа дочери. 9. Персонаж пьесы А.Н. Островского «Снегурочка». 10. Аппарат для выявления гипертоника. 11. Энергетически заряженная вода. 12. Взрослый самец кабана. 13. Политический плакат. 14. Дынное дерево.

По вертикали: 1. Греческий бог вина. 15. Чернильная неприятность. 16. Родина Наполеона. 17. Старинная русская плетёная обувь. 18. Координата точки на плоскости. 19. Образец поведения для пули-дуры. 20. Скопище отщепенцев. 21. Предмет одежды. 22. Фольклорный жанр. 23. Военское подразделение «на колёсах». 24. Залив Охотского моря у Сахалина. 25. Пресмыкающееся. 26. Сорт кофе. 27. Исторический район Москвы.

ЭТО ВКУСНО

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН С ГРИБАМИ

Аппетитное блюдо под румяной сливочно-сырной корочкой — отличный вариант для праздничного стола или вкусного гарнира.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель — 500 г
Шампиньоны — 300 г
Лук репчатый — 150 г
Чеснок — 1–2 зубчика
Сливки — 150 мл
Сыр твёрдый — 70 г
Яйцо куриное — 1 шт.
Масло растительное — 1 ст. л. + 1 ч. л.
Соль — по вкусу
Перец чёрный молотый — по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Шампиньоны можно использовать любые — свежие, консервированные или замороженные. Последние нужно предварительно разморозить, а с консервированных слить жидкость. Сливки можно использовать любой жирности.

Грибы нарежем тонкими пластинами (шляпки можно очистить от верхней плёнки). Лук репчатый очистим и нарежем полукольцами.

В сковороде разогреем 1 ст. л. растительного масла. Обжарим в масле лук 2–3 минуты. Затем добавим грибы и будем готовить, помешивая, 7–10 минут, пока не выпарится вся жидкость. Посолим и поперчим.

Картофель очистим и нарежем тонкими кружочками. Форму для запекания смазываем растительным маслом. Половину кружочков картофеля выкладываем в форму внахлест, посолим



и поперчим. Сверху на слой картофеля выкладываем обжаренные грибы с луком.

Чеснок очистим и мелко нарежем. Посыпаем грибы. Выкладываем на слой грибов слой картофеля. Солим и перчим.

Теперь приготовим заливку для gratina. В миске смешаем натёртый на средней тёрке сыр, яйцо, сливки, соль и перец по вкусу. Хорошо перемешаем заливку. Равномерно распределим её по поверхности картофеля.

Накроем форму с gratinom фольгой и отправим в духовку, разогретую до 180 градусов, на 45 минут. Затем снимем фольгу и будем готовить ещё 15 минут, до румяной корочки.

Готовое блюдо разрезаем на порционные куски и подаём к столу горячим. Приятного аппетита!

[HTTPS://WWW.RUSSIANFOOD.COM/](https://www.russianfood.com/)

ГОРОСКОП С 13 ПО 20 ФЕВРАЛЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Турбулентное время. Сейчас для Овнов важно удержать правильный баланс. Не стоит спешить с набором высоты. Обдумывая каждый шаг, можно спокойно достигнуть нужного результата.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



При условии правильного распределения силовой нагрузки и постоянной работе над личностными характеристиками Тельцам удастся очень быстро преуспеть. Дерзайте экспериментировать.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Подходящее время начать что-то новое. Активная позиция в рабочих процессах не даст Близнецам использовать режим автопилота, однако поможет получить дополнительный опыт и блеск глаз.

РАК

22.VI – 22.VII



Изумительную динамику полёта продемонстрируют Раки восторженной публике. Все творческие порывы увенчаются прекрасным результатом. Стоит использовать это время для личностного роста.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Выход на новую орбиту успеха Львов будет связан с оригинальным и амбициозным проектом. Трудлюбие и зазор при его реализации благотворно скажутся на карьере, а результат на трансформации энергии.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Попасть в гравитационное поле успеха Девам поможет собственная харизма. Задачи команды полностью совпадают с личными. Именно поэтому легко справиться с самыми нестандартными заданиями.

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Весы умело используют собственную привилегию и грамотно выстраивают траекторию полёта. Интеллект и обаяние всегда делают своё дело. Это помогает избежать неприятностей и вовремя реагировать на вызовы.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



В критической ситуации Скорпионам откроется канал новых возможностей и улучшение финансового положения. Спутниками правильных действий станут анализ и логика.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Для эффективного решения текущих задач Стрельцы должны помнить о том, что за важную работу стоит браться с холодной головой. Эмоциональный скафандр должен быть прочным и надёжным.

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Подходящее время для построения космических планов на будущее. Чтобы не улететь далеко в своих мечтаниях, Козерогам следует внимательно отнестись к деталям и актуальности информационной повестки.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



При усилении ветра перемен Водолеи попытаются быстро восстановить стабильную внутреннюю среду. Чтобы сохранить в целостности ментальный фюзеляж, важно тренировать свои навыки дипломата.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Если Рыбы хотят удержать высокие показатели профессиональной подёмной силы, то они должны использовать индивидуальные таланты как галактический ресурс своего творческого роста.

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.

