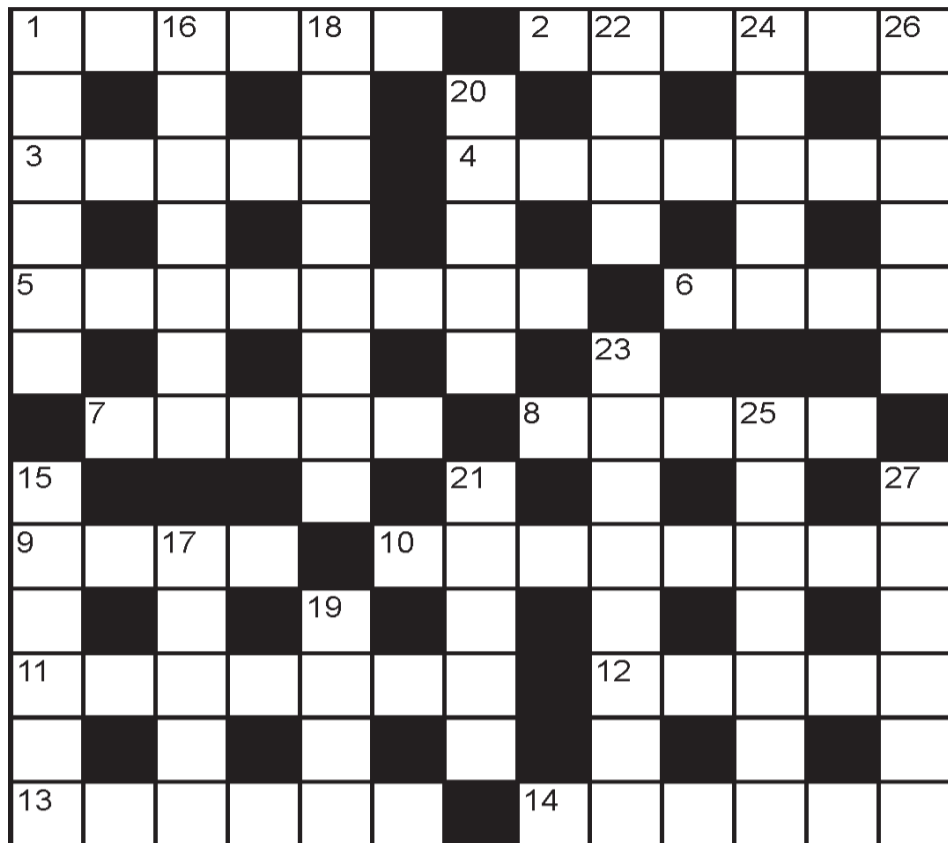


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

КРОССВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

По горизонтали: 1. Большая любовь И. Тургенева. 2. Излишняя самоуверенность. 3. Углубление, по которому протекает река. 4. Керамическая свистулька. 5. Захребетник. 6. Часть антенны. 7. Психический ток. 8. Большая проезжая дорога. 9. Вывод, результат. 10. Подробная характеристика предмета. 11. Известный сов. садовод. 12. Столкновение авто и пешехода. 13. Традиционная на Руси молодёжная вечеринка. 14. Отходы обмолота зерна.

По вертикали: 1. Русская единица длины. 15. Низкорослый абориген. 16. Оружейный склад. 17. Работник по уходу за баранами. 18. Крупный феодал. 19. Вид соединительной ткани. 20. Портовый рабочий. 21. Задняя часть туловища человека. 22. Французская эстрадная певица. 23. Фея по отношению к Золушке. 24. Копытное, взрослый самец кабана. 25. Первый исполнитель Джеймса Бонда. 26. Вино домашнего разлива. 27. Пропасть, пучина.

HTTPS://TV-SOFT.COM

ЭТО ВКУСНО

МЯСНОЙ «ОРЕХ» ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

Мясо однозначно выходит вкуснее буженины – сочное, ароматное! Намного вкуснее магазинных аналогов. Такой мясной «орех» приготовить дома очень просто и очень быстро. Если есть мультиварка – активного участия практически не потребуется.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свиная шейка – 800 г
Специи (примерно по 1 ч. л. сладкой паприки, сухой аджики, гранулированного чеснока и смеси для мяса) – 4 ст. л.

Соль – 1 ч. л.

Перец чёрный – по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Можно использовать и другие виды мяса, но из свиной шеи получается лучше всего – она не постная и остаётся сочной и нежной.

Мясо лучше замариновать – минимум час, а лучше на ночь. Чем дольше, тем вкуснее нарезка. Сначала просто натереть солью (примерно 1 ч. л.), перцем и чесноком, сложить в пакет и убрать в холодильник. Уже замаринованную шейку обмываем специями. Можно смело добавлять любые специи по вашему вкусу.

Далее нужно «запаковать» мясо. Можно использовать специальную формовочную сетку для рулетов или рукав для запекания, очень плотно свернув его и перевязав. А можно и обычный эластичный аптечный бинт, только его нужно хорошо промыть в воде, чтобы убрать специфический аптечный запах.

Завязываем одну сторону и руками спрессовываем мясо как можно сильнее, затягиваем второй конец. При варке мясо будет ещё дополнительно спрессовываться. Таким образом оно получится очень плотным, и «орех» можно будет тонко нарезать.



Подготовленное мясо укладываем в рукав для запекания. Можно и ещё в один для страховки, чтобы вода ни в коем случае не попала внутрь пакета.

Можно готовить в мультиварке на режиме «Тушение» около 1,5–2 часов или в кастрюле около 2,5–3 часов. Если берёте мясо большим куском, увеличивайте время приготовления!

Мясо нужно залить водой так, чтобы она его полностью покрывала. Если готовите в кастрюле – после закипания накройте её крышкой и поставьте на самый минимальный огонь. Вода не должна кипеть, мясо должно просто томиться.

Готовое мясо вынимаем и, не разворачивая, охлаждаем, потом отправляем его в холодильник минимум на 8 часов – лучше на ночь. Прямо в пакетах. Минимум через 8 часов достаём его, разворачиваем. Если вдруг пакет для запекания всё же пропустил воду – положите на данном этапе мясо на разделочную доску и дайте ему обсохнуть минут 20.

Получается чудесное плотное и в то же время очень нежное мясо. Легко режется на тонюсенькие ломтики. За счёт того, что приготавливается медленно, вкус «ореха» значительно отличается от просто отварного мяса.

WWW.POVARENOK.RU

ГОРОСКОП С 25 ИЮНЯ ПО 2 ИЮЛЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Заблуждения и чрезмерная таинственность Овнов демонстрирует их эмоциональное состояние общественному пространству. Активизация положительных импульсов приведёт к реальным действиям.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Фантазии, рождающие подозрения, завышенные требования к себе и окружающим, сомнительные идеалы могут подтолкнуть Тельцов к ненужным действиям. В ближайшее время стоит просто анализировать.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Ощувив повышенный интерес к собственной персоне, Близнецы почувствуют гиперпротранство ответственности. Чтобы не отрываться от реальности и правильно оценивать ситуацию, стоит всегда быть в тонусе.

РАК

22.VI – 22.VII



Спокойствие подарит Ракам необходимый подъём настроения и даст эмоциональную структуру действиям. Для того, чтобы не чувствовать себя пришельцем, стоит уловить гармонию с окружающими.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Звёзды рекомендуют Львам привести в порядок свои чувства и желания. Чтобы выбраться из гравитационного ступора, очень важно задуматься о своём ментальном и физическом здоровье.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Чтобы почувствовать себя центром Галактики, Девам стоит максимизировать все грани своих эмоций. При этом важно правильно оценить свои возможности. Интеграционные вопросы могут занять много времени.

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Активные мысли и эмоциональный заряд помогут Весам добиться успеха. Решение проблем, лежащих в плоскости их влияния, можно завершить довольно быстро и виртуозно.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



Звёздный полёт Скорпионов сопряжён с планомерным укреплением позиций на профессиональном поприще. Важно помнить, что он полностью зависит от активной позиции и воодушевления.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Желание увидеть результат от работы толкает Стрельцов на опережающие действия. Стоит сохранить холодную голову и отпустить метеоритный поток идей во вселенную трудовую процессу.

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Прекрасные перспективы намечаются у Козерогов в области финансов. Главное, чтобы реализация глобальных планов не замыкалась лишь на получении дохода и не отошла в астрономические сумерки.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



Необходимость получения новых знаний вошла плотно в жизнь Водолеев. Постоянная учёба и профессиональное оттачивание мастерства подарят космическое преимущество.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Активное проявление инициативы приведёт к положительным результатам. Рыбам стоит смело двинуться вперёд к новым горизонтам, а сомнения отодвинуть в самый дальний угол.

ПРИ ПОДГОТОВКЕ НОМЕРА ИСПОЛЬЗОВАЛИСЬ ФОТО ПРЕСС-СЛУЖБЫ ГУБЕРНАТОРА МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ, АДМИНИСТРАЦИИ Г.О. КОРОЛЁВ И ИЗ ОТКРЫТЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

WWW.KALININGRADKA-KOROLYO.V.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
ПИ № 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. 2098

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.pravda@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» 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.

