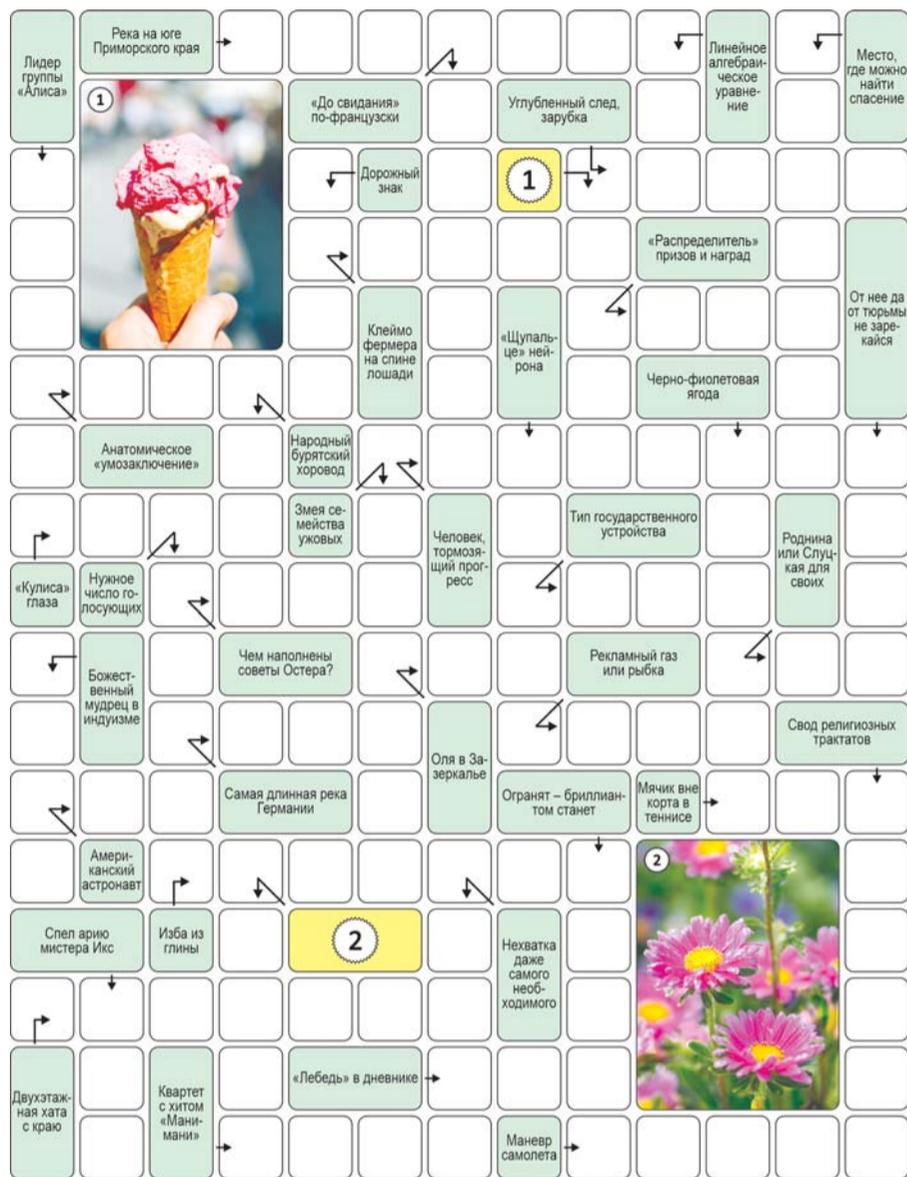


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

ФОТОСКАНВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

ГОРОСКОП С 27 ИЮНЯ ПО 4 ИЮЛЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Космические эмоции при полном отсутствии разума могут отбросить Овнов на ступеньку назад в своём ментальном развитии. Бессознательные импульсы и желания затуманивают мозг, размывая границы очевидности.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Сейчас у Тельцов обостряется интуиция, дающая ответы на все животрепещущие вопросы, ранимость, добавляющая душевных вибраций и потребность в постоянных проявлениях любви.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Если взглянуть на мир с позиции иррациональности, то удастся раскрыть новые грани собственного мышления. Отстранение от шаблонов и клише приведёт к гравитационной трансформации ума.

РАК

22.VI – 22.VII



Деловая активность сдаёт позиции домашнему настроению. Не время для серьёзных переговоров и принятия ключевых решений. Атмосфера благоволил проявлять заботы, ласки и любви.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Неожиданная тяга в прошлое. Полное отсутствие ориентации во времени. Для того, чтобы не заблудиться в коридорах реальности, Львам стоит войти в резонанс с вибрациями текущего момента.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Девам важно почувствовать своё место в пространстве. Отполировать шероховатости времени можно с помощью ментального заземления и спокойствия. Двигайтесь от внешнего к внутреннему.

ЭТО ВКУСНО

ЖЕЛЕ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Как можно охарактеризовать, описать этот рецепт? В самом его названии сказано всё! Нежное, вкусное, шикарное желе!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сахар – 1 стакан + 2 ст. л. (если любите умеренную сладость – уменьшите кол-во сахара пропорционально)

Желток яичный – 2 шт.

Джем – 1 стакан

Сметана – 600 г

Желатин – 3 ст. л.

Вода – 3 стакан

Лимон (сок 1/2 лимона)

Какао-порошок – 2 ст. л.

Ванильный сахар

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Желатин залить холодной водой, дать ему набухнуть, затем подогреть, но не кипятить. Отделим желтки от белков, белки нам не понадобятся. Взбить желтки с 0,5 стакана сахара до пышной белой массы.

В желтковую массу добавить лимонный сок, ванильный сахар, размешать. К этой смеси добавить 200 г сметаны и стакан распущенного желатина, хорошо перемешать.

В подходящую форму залить сметано-желтковую смесь и убрать в холодильник до застывания этого слоя. Если нет формы, желе можно залить в простую объёмную чашку или силиконовую форму.

Тем временем подготовим второй слой. В этом рецепте можно использовать любой по вкусу джем, выбирайте свой любимый, главное – натуральный и хорошего качества. Стакан джема подогреть 1 мин. в



микроволновке. Сметану 200 г размешать с 1–2 ст. л. сахара. Джем протереть через сито, добавить к сметане, размешать и сюда же влить стакан желатина, хорошо перемешать.

Достать из холодильника застывшее желе и вылить на него приготовленную смесь с джемом, снова убрать в холодильник. Осталось приготовить третий слой желе. В 200 г сметаны добавляем 0,5 стакана сахара и какао-порошок. Всё хорошо размешиваем, вливаем стакан желатина. Если желатин схватился, подогреть его на огне и затем добавить, размешать.

Заливаем третий слой в форму и убираем в холодильник до застывания. Перед употреблением её нужно будет поместить на несколько секунд в горячую воду, как желе отойдёт от стенки, перевернуть на тарелку.

Нарезаем на кусочки и наслаждаемся.

[HTTPS://WWW.POVARENOK.RU/](https://www.povarenok.ru/)

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@gmail.com

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, воспроизводящем 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.

