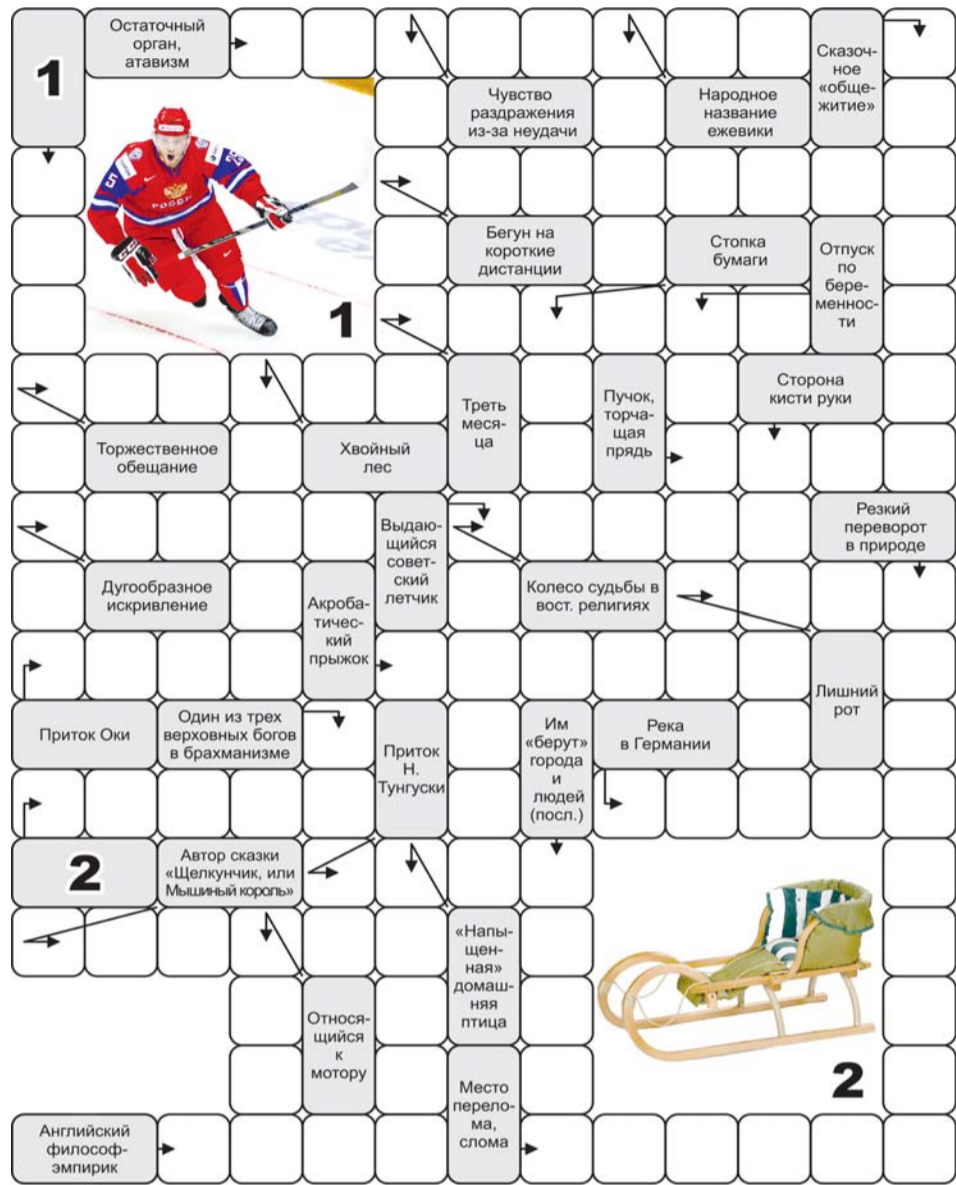


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

ФОТОСКАНВОРД



ГОРОСКОП С 13 ПО 20 ИЮНЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Спутником всех рациональных решений для Овнов послужит интуиция и личный опыт. Даже кружась на эмоциональной карусели, важно опираться на проверенные связи и внутреннюю основу.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Лёгкость и фривольность в личных взаимоотношениях сменяется чопорностью и официозом. Тельцы чувствуют, что необходимо «держать марку», но им так неохота создавать гравитационную трубу строгости.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Меланхолия в романтических отношениях приводит к пессимизму и сосредоточенности. Близнецам стоит раскрыть запасной парашют позитива и бесстрашия для бодрости духа.

РАК

22.VI – 22.VII



Движение любого рабочего процесса происходит максимально бюрократично. Однако именно это обстоятельство обновит ментальные настройки защитного скафандра Раков до самого последнего уровня.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Мощная интуиция и сердечное тепло Львов подпитывают глубокие эмоциональные переживания. В параллели с этим наблюдаются смена настроения, капризы и гиперпространство подозрительности.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Сейчас творческие начинания будут востребованы, как никогда. Девы проявят себя как серьезные новаторы и создадут новую профессиональную галактику. Скорый успех приумножит имеющиеся ресурсы.

ЭТО ВКУСНО

ЗАПЕКАНКА ИЗ РИСА И КАБАЧКОВ

Очень лёгкое, нежное и вкусное блюдо. Готовится быстро и просто. Вкусно как в горячем, так и в холодном виде. Его удобно взять с собой на природу. Плюс ещё и в том, что это отличный базовый рецепт, который можно варьировать по своему вкусу и добавлять различные дополнительные ингредиенты, например, заменить кабачок другими овощами, добавить мясо или сосиски и т.д.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рис (длиннозёрный) – 1/3 стакана
Масло оливковое – 2 ч.л.
Лук репчатый (небольшой) – 1 шт.
Кабачок – 1 шт.
Яйцо куриное – 3 шт.
Сыр твёрдый (тёртый) – 3/4 стакана
Пармезан (тёртый, можно и без него) – 2 ст.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Рис залейте 2/3 стакана воды и поставьте на огонь. После закипания, уменьшите огонь и варите 10–12 минут. Снимите с огня и оставьте под крышкой на 3 минуты.

Лук нарезать мелким кубиком, кабачок натереть на тёрке.

В сковороде разогреть масло, добавить лук. Готовьте, помешивая, 3–5 минут до мягкости.



Переложите в большую миску, добавьте кабачки, рис, яйца и 1/2 стакана сыра. Хорошо перемешайте. Добавьте соль, перец по вкусу. Можно также добавить чеснок, зелень, специи.

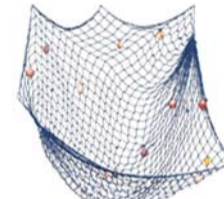
Разогрейте духовку до 180 градусов. Смажьте маслом посуду, в которой будете выпекать. Выстелите её бумагой для выпечки.

Выложите получившуюся смесь в подготовленную форму для запекания. Посыпьте пармезаном (по желанию) и оставшимся сыром.

Запекайте 30–35 минут, пока не схватится. Приятного аппетита!

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

РЕБУС



2,1,3

HTTP://KVESTODEL.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
kaliningskaya.pravda@mail.ru

Информация на сайте kaliningskaya-korolyov.ru (<http://kaliningskaya-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 kaliningskaya-korolyov.ru (<http://kaliningskaya-korolyov.ru>). Гиперссылка должна размещаться непосредственно в тексте, воспроизводящим оригинальный материал kaliningskaya-korolyov.ru (<http://kaliningskaya-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 ЗВЁЗДАМ ЧИТАЛА ЮНА ТЕЛУНЦОВА