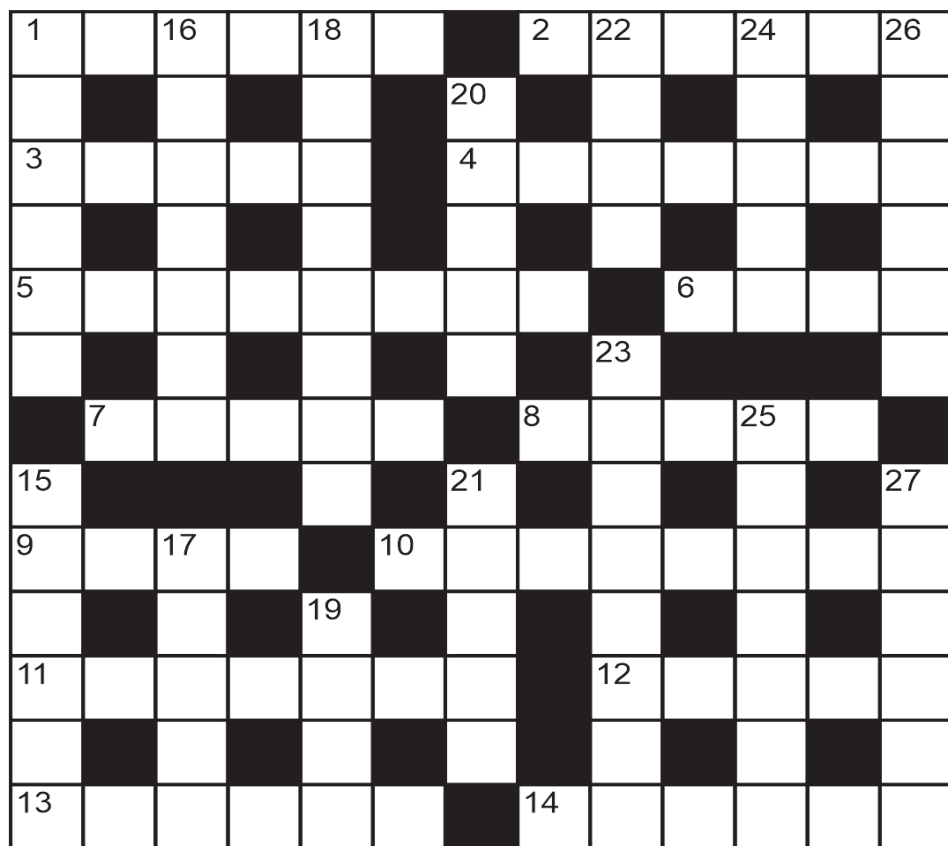


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

КРОССВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

По горизонтали: 1. Дореволюционный толстосум. 2. Неправильность в действиях, мыслях. 3. Девятиголовая змея (миф.). 4. Безобразник, шалун. 5. Единица оптической силы. 6. Национальность Отелло. 7. Инженер, создавший гиперболюид (фант.). 8. Кресло с номером. 9. Единица веса в Древней Греции. 10. Лес с серёжками. 11. Религиозный радикал. 12. Модный танец 60-х годов. 13. Дикая коза. 14. Инструмент для удаления волос.

По вертикали: 1. Трубочки для завивки волос. 15. Мешок с сеном, служащий постелью. 16. Ламповая «Юность». 17. Ручная доставка багажа. 18. Действующее лицо конкурса. 19. Табурет со спинкой. 20. Имя московской княгини Палеолог. 21. Полоска ткани (разг.). 22. Деталь поршневой машины. 23. Беглец из армии. 24. Французская няня. 25. Член экипажа машины боевой. 26. Сочетание музыкальных звуков. 27. Свёрнутая солдатская шинель.

ЭТО ВКУСНО

ПАСТА РИЗОНИ
В СЛИВОЧНО-СЫРНОМ СОУСЕ

Это нежное блюдо по мотивам итальянской кухни. Его можно приготовить из любой пасты, но с ризони получается настоящий шедевр. Паста ризони (другое название орзо) — это мелкие макаронные изделия из твёрдых сортов пшеницы, напоминающие по форме крупу.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Паста орзо (ризони) — 100 г
Кабачок, брокколи (или любые свежие или замороженные овощи) — общим весом 300–400 г.

Сыр плавленый — 60–80 г

Сливки 10–20% — 200 мл

Масло сливочное — 10 грамм, по желанию

Специи — по вкусу и желанию

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Варим пасту: нужно вскипятить 220 мл воды, в кипящую воду всыпать ризони, снова довести до кипения, добавить щепотку соли. Варим на среднем огне по инструкции на упаковке пасты (время зависит от величины «зёрнышек», обычно указывается время приготовления al dente).

Снимаем с огня, накрываем и оставляем на 10 минут. В составе ризони самые твёрдые сорта пшеницы, так что не бойтесь, зёрнышки не слипаются, за это время паста впитает остатки воды и станет нежной, консистенции ризотто.

Пока готовится паста, тушим овощи. Можно использовать как свежие, так и замороженные, магазинная замороженная овощная смесь тоже годится. Выкладываем их на сухую сковороду с антипригар-



ным покрытием, размораживать не обязательно. Обжариваем 5 минут.

Добавляем четверть стакана кипятка, соль по вкусу. Накрываем крышкой и тушим до готовности. Брокколи с кабачком готовятся очень быстро, буквально несколько минут.

Готовим сливочно-сырный соус по мотивам знаменитого соуса Альфредо, только из плавленого сыра. Это универсальный соус к любой пасте.

Плавленый сырок (выбирайте качественный, без растительных жиров) режем кусочками, нагреваем сливки и добавляем в них сыр. Размешиваем до растворения сыра и немного увариваем соус на слабом огне, постоянно помешивая. Когда сливки загустеют, добавляем (по желанию) чайную ложку сливочного масла. Далее — соль, перец по вкусу, можно добавить любимые специи.

Выложить пасту на тарелки, полить сырным соусом. Блюдо готово.

Приятного аппетита!

[HTTPS://DOMASHNYAYA-KULINARIYA.RU/](https://domashnyaya-kulinariya.ru/)

ГОРОСКОП С 6 ИЮНЯ ПО 13 ИЮНЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Шанс трансформировать своё пространство вместе с коллективными устремлениями в более плотную структуру. Изучение информационного потока приведёт к формированию полноценной материи.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



В любой ситуации у Тельцов есть инстинктивное понимание происходящего. Принятие решений происходит на уровне эмоциональных импульсов, чему здорово поможет пронзительность.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Открываются поистине мощные возможности и космические перспективы для запуска нового проекта, переезда, важных переговоров и сделок. Близнецам необходимо наблюдать за собственными чувствами.

РАК

22.VI – 22.VII



Гравитационная сила романтики подхлестывает эго Раков и наполняет тело необходимой энергией. В таком состоянии ощущается внутренний масштаб. Главное, не переходить в чрезмерную доминантность.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Способности быстро переключаться с предательского делового режима в неформальный, использовать чувство юмора, разряжать накаленную обстановку дают Львам преимущества на рынке.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Желание расширить сферы своего влияния, поиграть мускулами или утвердиться в верховности своей власти может привести Дев к притуплению остроты ментального взгляда и к стереотипности мышления.

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Звездападом свежих мыслей обрушатся идеи на голову Весов. Некоторые сложные задачи, решение которых требовало дополнительной подготовки и проверки данных, поменяют свой вектор и упростятся.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



Мобилизация всех ресурсов приведёт Скорпионов к готовности принять решение, выступить на публике или заявить о чём-то важном. Активное время усугублено повышенной чувствительностью и термоядерным транжирством.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Эмоциональные качели и профессиональные перегрузки утомили Стрельцов и направили в сторону заземления и ослабления. Перепрошивка опыта и знаний даст очень хороший результат.

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Карьерный взлёт Козерогов обеспечат фигуры высшего пилотажа в виде синтеза эксперимента и анализа. Взвешенность природы подстрахует их быстрые решения и рискованные действия.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



Открыть в себе новые грани возможностей и отправиться в творческий полёт к личной звезде Водолеям поможет изменение своего местоположения в пространстве. Даже короткие путешествия помогут расширяться.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Фантазия и нетривиальный взгляд Рыб помогут найти выход из планетарного тупика смыслов. Чувственность, интуиция и вера в собственные силы преобразят реальность и реформируют будущее.

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, 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.

