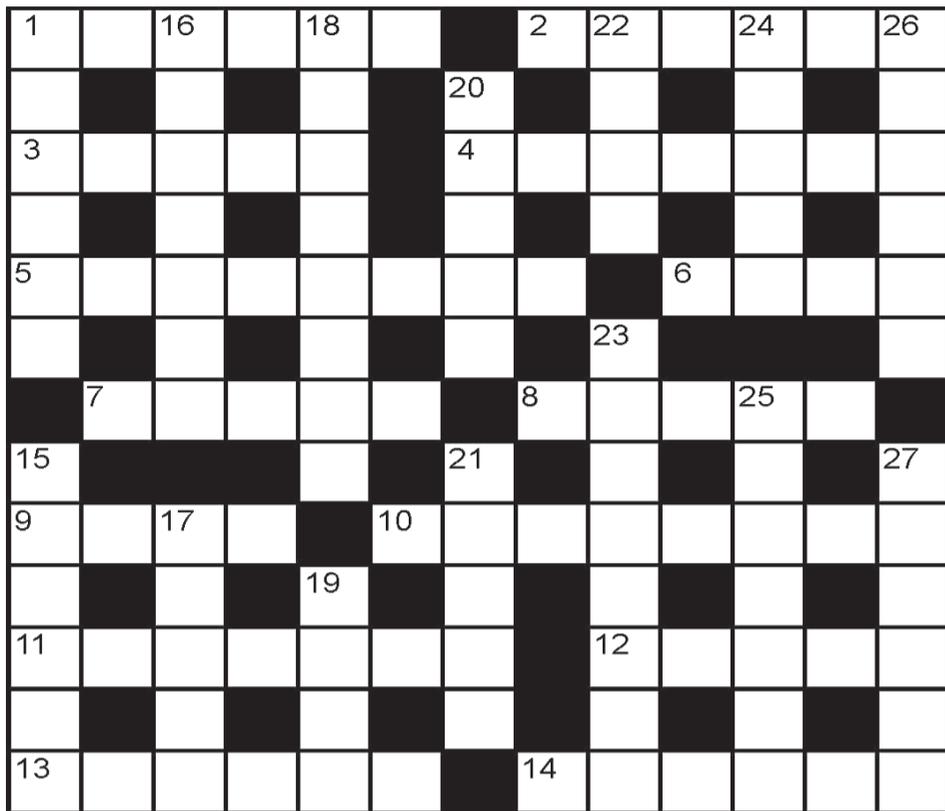


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

КРОССВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

По горизонтали: 1. Четырёхколёсная повозка. 2. Овощ семейства маревых. 3. Навязчивое состояние страха. 4. «Двойной» материк. 5. Указатель направления. 6. Древний город в Шумере. 7. Байкальская рыба. 8. Плотная ткань с рубчиками или узорами. 9. Острое вирусное заболевание. 10. Болезнь, вызванная охлаждением организма. 11. Небольшая лирическая инструментальная пьеса. 12. Личный или атмосферный. 13. Жировое отложение у хвоста некоторых пород овец. 14. Испанский принц.

По вертикали: 1. Неподгорающее покрытие сковородок. 15. Офицерский чин в казачьих войсках. 16. Активное продвижение выгодных законов. 17. Азартная карточная игра. 18. Вечно чумазы ребёнок. 19. Остров в Японии. 20. Окружной полицейский в США. 21. Пустой, любящий порисоваться человек. 22. Время честь знать (посл.). 23. Духовой музыкальный инструмент. 24. Мужское имя (др.-евр.) «посвящённый Богу». 25. Бедные кварталы города. 26. Эффект от езды по ухабам. 27. Ударное наручное холодное оружие.

ЭТО ВКУСНО

СМЕТАННЫЙ ТАРТ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ

Кислинка смородины, сладость ванили, нежность сметаны, и всё это на хрустящем творожном тесте. Очень вкусно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тесто

Мука пшеничная / Мука — 100 г
Творог — 80 г
Масло сливочное — 40 г
Желток яичный — 1 шт.

Начинка

Сметана — 200 г
Смородина чёрная — 150 г
Яйцо куриное — 2 шт.
Сахар — 50 г
Ванильный сахар — 1 пакет.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Для этого рецепта лучше брать мягкий творог, если у вас творог с крупинками — нужно очень хорошо размять его, чтобы он не ощущался в тесте, лучше всего перебить творог в блендере или пропустить через сито. Творог хорошо растереть со сливочным маслом и желтком. Добавить муку и замесить тесто. Поставить его в холодильник на 30 минут.

Тесто раскатать толщиной около 5 мм и распределить по форме (на фото — диаметр 20 см). Сделать наколы вилкой. Выпекать 10 минут при 180 гр.

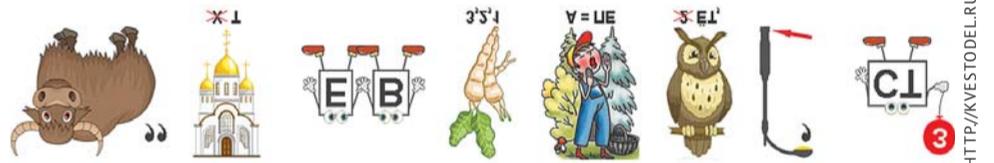
Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром. Смешать со сметаной. Основу вынуть из духовки, вылить полученную массу. Сверху распределить ягоды — можно заменить смородину и выбрать любые ягоды или фрукты на ваш вкус. Вернуть в духовку и выпекать около 40–50 минут.

Перед подачей охладить несколько часов (чем больше, тем вкуснее) в холодильнике, чтобы начинка окончательно схватилась.

Приятного аппетита!

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

РЕБУС



ГОРОСКОП С 27 МАРТА ПО 3 АПРЕЛЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Интерференция мысли возможна в случае новаторского взгляда на мир. Стоит вдохновиться искусством, творчеством и красотой. Неожиданные открытия подарят атмосферу воодушевления.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Взаимное уважение в коллективе обернётся синергией возможностей. Гармония в пространстве профессиональных достижений возникнет с помощью построения горизонтальных взаимоотношений.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Желание скорейшего выхода на орбиту успеха толкает Близнецов в перманентный анализ происходящего вокруг. Время благоприятное для глубоких размышлений о жизни и равновесии.

РАК

22.VI – 22.VII



Раскрыть эмоциональную сферу и укрепить фюзеляж желаний поможет погружение в духовность. Именно это даст импульс к действиям и поможет избавиться от тревожности.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Для того, чтобы завоевать расположение некой особы, Львам следует использовать нестандартный приём. Креатив и космическое обаяние помогут справиться с самыми сложными задачами.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Гармонизация всех сфер жизни путём внутреннего настроя способна подарить Девам прекрасное новое чувство. Рутину пойдёт на автопилоте, а творчество и реализация заслуживают внимания.

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Невесомость восприятия и подвижность мысли позволят Весам сыграть конём на шахматной доске успеха. Их изящный ход не только поможет найти выход из тупиковой ситуации, но и зарядит энергией.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



Жажда выхода в открытый космос новых познаний подтолкнёт Скорпионов к поиску нестандартного опыта. Не стоит при этом забывать о собственной безопасности и переходить черту.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Стрельцы откроют в себе совершенно неожиданные способности, распакут скрытые знания и ухватятся за хвост кометы удачи. Подходящее время для наблюдения за собственными ощущениями.

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Поднять уровень чувствительности и открыть при этом целую галактику возможностей можно при условии анализа интуитивных всплесков сознания. Козерогам стоит обратить внимание на свою восприимчивость.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



Новые гравитационные сигналы поступают в распоряжение Водолеев для дальнейшей расшифровки. Это обеспечит им полное понимание момента и системы возможных потенциальных действий.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Гравитация харизмы и упорный труд подарят Рыбам долгожданную фиксацию на результатах. Именно этот элемент способствует значительному увеличению масштаба способностей и плодотворности.

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.

