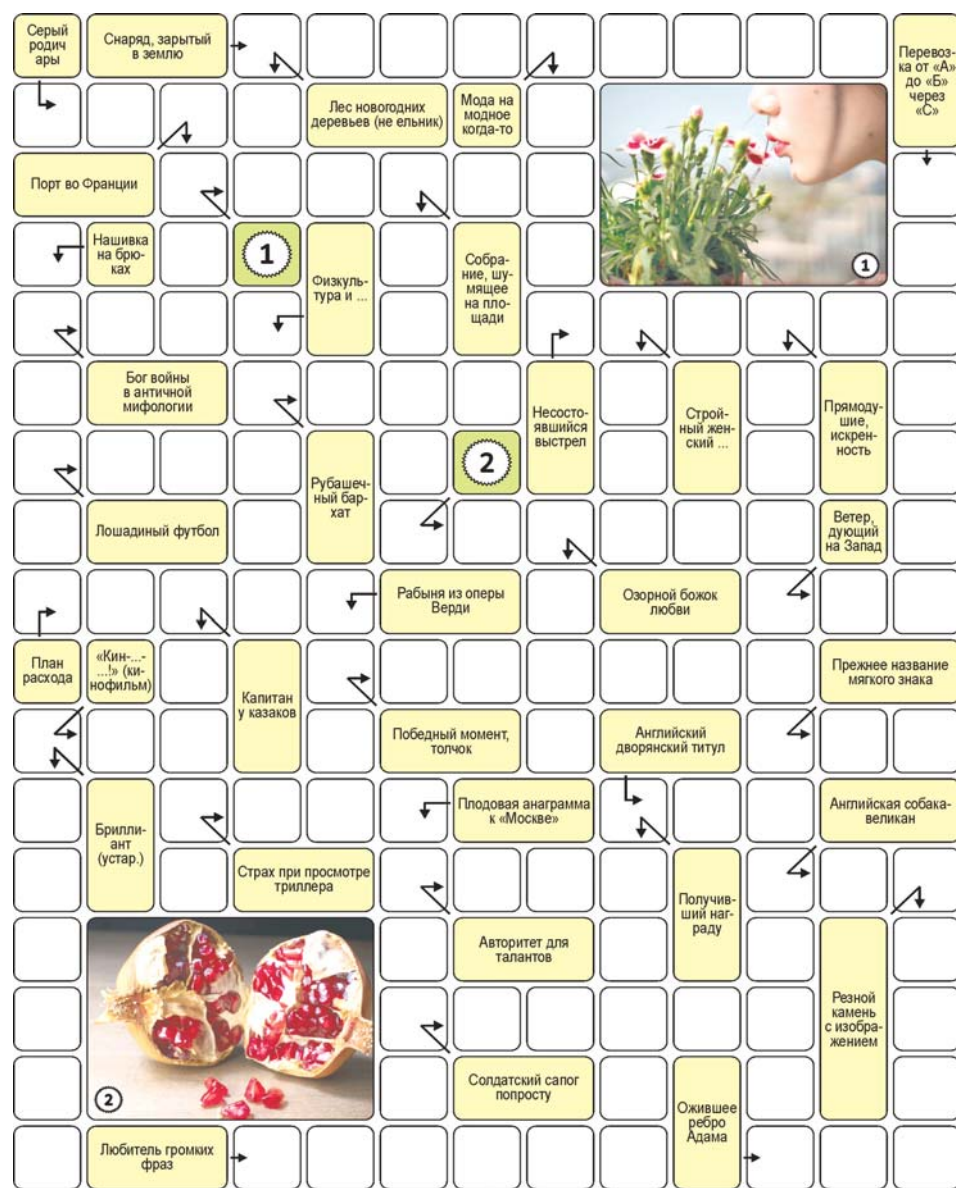


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

ФОТОСКАНВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

ЭТО ВКУСНО

ТА САМАЯ КАБАЧКОВАЯ ИКРА

Любимая всеми классика! Помните икру, как в магазинах раньше продавали? Так вот, это она! Ну очень вкусно! И да, пропорции не меняйте, они идеальны.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кабачки — 3 кг (чистый вес)
Морковь — 1 кг
Лук — 800 г
Масло растительное — 320 мл
Томатная паста — 200 г
Соль — 2 ст. л. (с небольшой горкой)
Сахар — 4 ст. л.
Чёрный молотый перец — 2 ч. л.
Уксус 9% — 5 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Для приготовления нужна большая кастрюля — идеально подойдёт литров на 8. Кабачки обязательно очищаем от кожицы, даже молоденькие. А если они вдруг уже не очень молоденькие, то обязательно ещё убираем семена. И нарезаем на небольшие кубики. Чистый вес кабачков 3 кг. Морковь натираем на крупной тёрке. В глубокий сотейник наливаем 200 мл растительного масла и выкладываем натёртую морковь. Ее берём 1 кг. Это тоже уже чистый вес. На небольшом огне, постоянно перемешивая, обжариваем минут 10–15, пока морковь не станет мягкой. В большую кастрюлю вливаем полстакана растительного масла, это примерно 120 мл. Выкладываем сюда мелко нарезанный лук 800 г и обжариваем до мягкости. Обязательно добавляем к луку столовую ложку сахара. Обжариваем до лёгкой золотистости и добавляем в кастрюлю кабачки. Перемешиваем, чтобы кабачки не подгорели, и тушим на среднем



огне 35–40 минут. Лишняя жидкость за это время успевает выпариться, а кабачки становятся мягкими. Морковь уже готова.

Сдвигаем её немного в сторону и выкладываем в сотейник 200 г томатной пасты. Пасту обязательно прожариваем в масле в течение минуты и соединяем с морковью. Через пару минут снимаем с огня. Соединяем морковь с кабачками, две минуты тушим и добавляем ещё 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки с небольшой горочкой соли и 1,5 чайные ложки чёрного молотого перца. Перемешиваем.

Тушим ещё 2–3 минуты и вливаем 5 столовых ложек 9% уксуса. Снимаем с огня и измельчаем икру блендером. Взбиваем икру прямо хорошо-хорошо. Из указанного количества ингредиентов получается примерно 3,5 литра готовой икры. Раскладываем икру по баночкам, прикрываем их чистыми крышками, устанавливаем в кастрюлю. На дно обязательно укладываем полотенце. Доливаем воду по «плечики» банок. Доводим воду до кипения и с момента закипания стерилизуем 15 минут. Достаём, закручиваем, укутываем и оставляем так до полного остывания. Всё! Можно хранить в квартире.

T.ME/MIN2RU

ГОРОСКОП С 14 ПО 21 АВГУСТА

ОВЕН

21.III – 20.IV



Интересные приключения подкидывает Овнам Вселенная. Подмечая нюансы и закономерности происходящего, они сумеют смоделировать чёткую траекторию своего будущего полёта.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Главным спутником для Тельцов станет синхронизация внимания. Полное осознание своего места под Солнцем и желание достойного качества жизни придадут им уверенности и энергии.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Стремление и воля откроют Близнецам двери в космическое пространство возможностей. Вместе с этим всегда приходит чувство защищённости и правильности выбранного пути.

РАК

22.VI – 22.VII



Творческий драйв поможет Ракам отсортировать бутафорию мысли от истинных, возможно не исключающих иллюзию, но искренних представлений о природе своего астрофизического куража.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Иллюзорность окружающего иногда выбивает почву под ногами Львов, так как они остро чувствуют любые колебания константы своей жизни и от этого ощущают дискомфорт.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Камертоном сегодняшнего дня является быстроменяющиеся и мобильные парадигмы жизни. Неустойчивость среды Девы пытаются стабилизировать любыми возможными способами.

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Невероятные любители жизни на широкую ногу начинающие тяготеть к гравитационному минимализму. Весы стали всё больше задумываться об уединённом отдыхе и даже выбирать аскезу.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



Избавиться от эмоционального вакуума Скорпионам поможет перезагрузка личных настроек. Сменив обстановку и переключив режим ощущения реальности на автопилот, они улучшат структуру мысли.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Невероятный рывок в наборе высоты Стрельцам принесёт успех. Вырисовываются новые черты духа перемен, предвкушение приятной выразительности жизни, повышенный интерес к духовной стороне.

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Свойственная Козерогам чувствительность мешает в области принятия решений. Испытывая нервозность, важно быстро переключать режимы. Преодолеть трудности возможно через аэродинамику романтизма.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



Привилегия индивидуальных способностей даст совершить невероятной пике даже в условиях неопределённости. Перезапуск ментальной системы поможет расширить границы контактного восприятия.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Успех личной креативности значительно облегчит жизнь Рыб и увеличит скорость пополнения внутренней энергии. Подходящее время для начала нового проекта самого космического масштаба.

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

WWW.KALININGRADKA-KOROLYOV.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.

