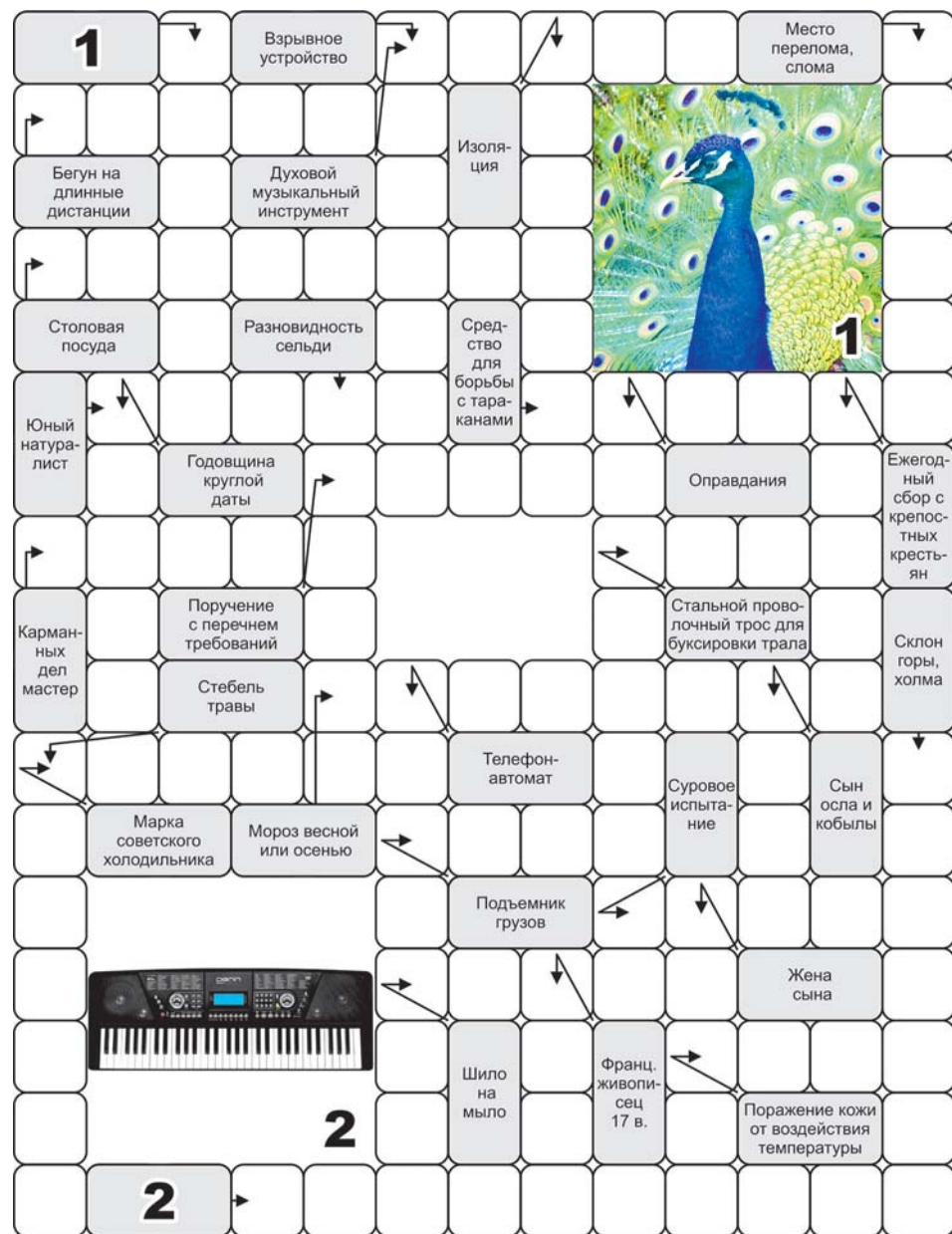


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

ФОТОСКАНВОРД

ТВ-SOFT.COM
ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

ЭТО ВКУСНО

КИШ С ЛИСИЧКАМИ

Этот ароматный и сытный пирог отлично сочетается как с чашечкой кофе утром, так и станет прекрасным дополнением к семейному обеду или ужину.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г свежих лисичек
1 средняя луковица
3 яйца
250 г сметаны (от 20% жирности)
соль, свежемолотый перец — по вкусу
50 г твёрдого сыра
300 г пшеничной муки высшего сорта
150 г холодного сливочного масла (82,5% жирности)
1 яичный желток
щепотка соли
5 г разрыхлителя
3 столовые ложки ледяной воды

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Просейте в миску муку вместе с разрыхлителем и солью. Добавьте сливочное масло, нарезанное кубиками, и перетрите до состояния крошки. Влейте желток и постепенно добавляйте ледяную воду, замешивая мягкое эластичное тесто. Сформируйте шар, заверните его в пищевую плёнку или фольгу и уберите в холодильник минимум на 1 час.

Достаньте охлаждённое тесто из холодильника, раскатайте толщиной около 4 мм. Аккуратно перенесите тесто в форму диаметром примерно 22–24 см с невысокими бортиками, аккуратно распределив по дну и стенкам. Наколите дно вилкой несколько раз, чтобы избежать вздутия теста при выпечке.

Для предотвращения деформации положите сверху слой пергаментной бумаги и насыпьте груз (например, фасоль). Выпе-



кайте в разогретой до 180°C духовке около 10 минут. Затем снимите бумагу с грузом и продолжайте выпекать ещё 10 минут до лёгкого зарумянивания основы.

Лисички промойте, обсушите бумажным полотенцем и мелко нарежьте. Лук очистите и измельчите. На сковороде разогрейте немного растительного масла, выложите грибы и обжаривайте их на среднем огне до полного испарения жидкости. Добавьте лук, посолите, поперчите и готовьте ещё 5–7 минут до золотистого цвета лука и полной готовности грибов.

В отдельной ёмкости взбейте яйца со сметаной, приправьте солью и перцем по вкусу. Тщательно перемешайте венчиком до однородного состояния.

На слегка остывшую основу равномерно разложите грибную начинку. Залейте её подготовленной яично-сметанной смесью так, чтобы она полностью покрыла грибы. Посыпьте поверхность тёртым сыром.

Выпекайте пирог в предварительно разогретой до 180°C духовке около 30 минут. Готовый киш должен приобрести красивый золотистый цвет, а заливка должна схватиться и перестать быть жидкой.

Перед подачей дайте немного остыть. Приятного аппетита!

HTTPS://1000.MENU/

ГОРОСКОП С 17 ПО 23 АВГУСТА

ОВЕН

21.III – 20.IV



В начале недели могут успешно пройти деловые переговоры, которые позволят вам стабилизировать уровень благосостояния.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Будьте мудрее и рассудительнее: если вы уступите лидирующую роль коллеге, то от этого только выиграете. Благоприятное время для повышения профессионального уровня.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



У вас есть прекрасная возможность обозначить и даже решить основные проблемы этого года. Рекомендуются активность и настойчивость в реализации своих планов.

РАК

22.VI – 22.VII



Если вы пытаетесь делать как лучше, а получается как всегда, это знак того, что вы не совсем понимаете что, собственно говоря, делаете.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Хорошее время для построения новых планов. Вы полны сил и энергии для дальнейшего духовного развития.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



На этой неделе ваши чувства могут быть подвержены испытаниям. Скорее всего, это будет связано с вынужденной разлукой с кем-то, кто вам очень дорог.

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Эта неделя — не совсем удачное время для смены работы, зато прекрасный момент для повышения профессионального уровня и изучения чего-то нового.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



Многое будет удаваться, особенно если совмещать приятное с полезным. Возможно возникновение острых и непредсказуемых ситуаций.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Понедельник посвятите активной работе, так как результат будет прямо пропорционален затраченным усилиям. В этот период нежелательно оставаться в одиночестве.

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Перед вами на этой неделе может встать выбор: начинать новое или продолжать старое. Подумайте, что для вас важнее, и постарайтесь принять правильное решение.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



На этой неделе вам может остро захотеться разнести всё вокруг — вы можете впасть в состояние аффекта. Вторник может быть связан с активной борьбой, агрессией и провокациями.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Призовите на помощь всю свою оригинальность и непредсказуемость, тогда вы будете просто неотразимы.

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

WWW.KALININGRADKA-KOROLYOY.RU

KALININGRADKA1931

ГОРОД КОРОЛЁВ • ГАЗЕТА «КАЛИНИНГРАДСКАЯ ПРАВДА»

КАЛИНИНГРАДКА

Учредитель и издатель —
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«МЕДИА ГРУППА «ВИЗАНТИЯ».
(ОГРН 1227700542937).

Главный редактор БОРЧИК Т.Б.
Выходит 1 раз в неделю.

Газета зарегистрирована
Управлением Роскомнадзора
по Центральному федеральному округу.
Регистрационный номер и дата принятия
решения о регистрации: серия
ПИ № ТУ50-02804 от 04 июня 2019 г.

Отпечатано
в ООО «Типография «КП - Москва»
Адрес: 141407, Московская обл., г.о. Химки,
г. Химки, Нагорное шоссе, стр. 2, к. 9
Печать офсетная. Объём 4 п.л.

Распространяется по городу бесплатно.
Имеется платная подписка через
Почту России.
Индекс издания ПМ 273
Время подписания газеты в печать
по графику и фактически в 12.00.
Зак. 2721

АДРЕС ИЗДАТЕЛЯ:
141075, Московская область, г.о. Королёв,
пр-т Космонавтов, д. 4 «Г», этаж 2,
помещение №049

АДРЕС РЕДАКЦИИ:
141075, Московская область, г.о. Королёв,
пр-т Космонавтов, д. 4 «Г», этаж 2,
помещение №049

☎ 8 (495) 123-3223
kaliningradskaya.pravda@mail.ru



Тираж 20 000 экз.
Тираж сертифицирован
Национальной
тиражной службой.

Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов публикаций. При перепечатке ссылка на газету «Калининградская правда» с 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.



TV-SOFT.COM