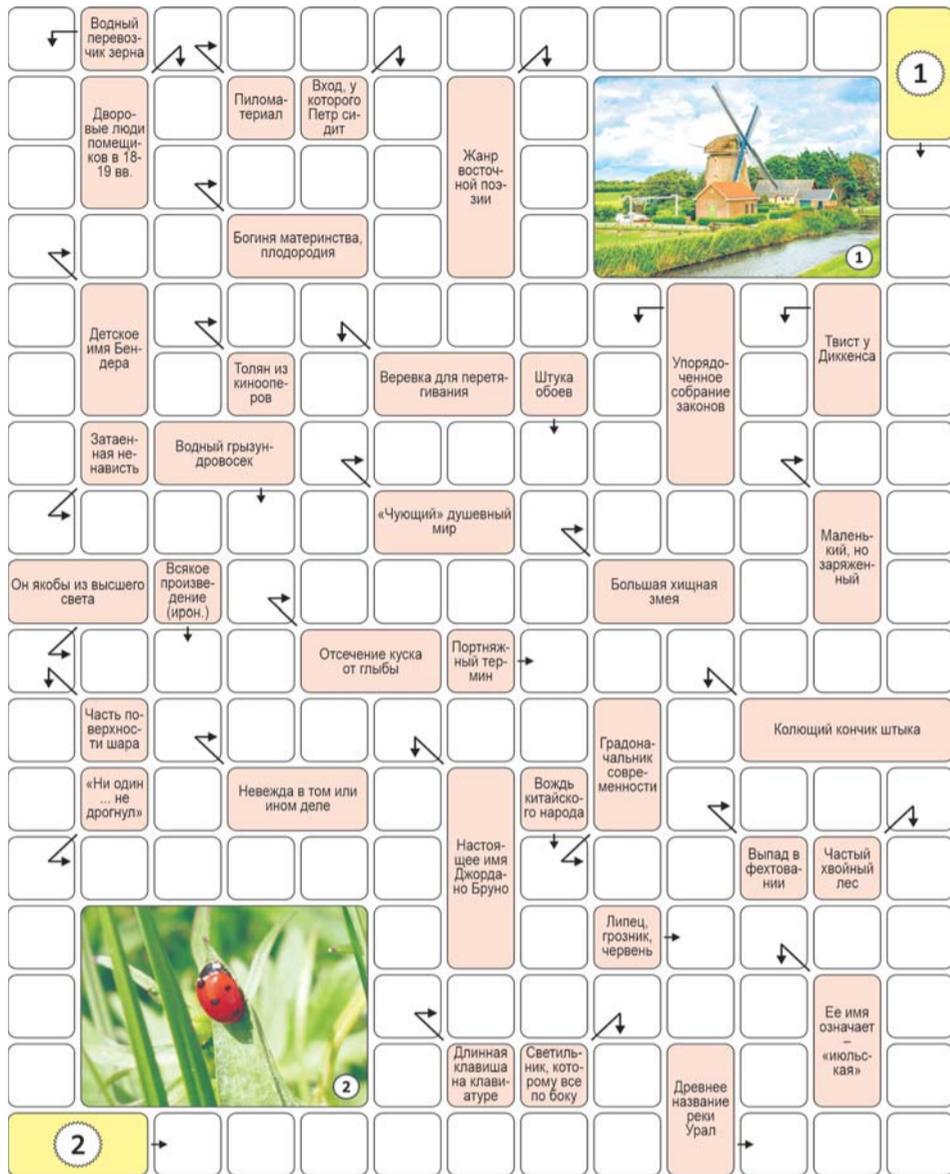


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

ФОТОСКАНВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

ГОРОСКОП С 17 ПО 24 ОКТЯБРЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Энтузиазм и щедрость, наполненные гравитацией вдохновения, настолько зашкаливают, что могут превратиться в фарс. Оптимизм, уверенность в себе, великодушные приправлены удачным стечением обстоятельств.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Для успешной реализации задуманного и выгодной singularity цели Тельцам стоит удерживать в узде своё импульсивное поведение, необдуманность слов и эмоциональный тон.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Умение молниеносного переключения с одного летнего режима на другой даёт Близнецам заметное конкурентное преимущество. Использование незаурядного арсенала рабочих приёмов повысит градус креатива.

РАК

22.VI – 22.VII



Выход в открытый космос личностного роста обеспечен только при сдерживании своих претензий, обид и личных слабостей. Повышенная эмоциональность Раков может привести к конфронтации, бунту, спорам и даже конфликтам.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Эмоциональное обострение увеличит эскалацию интуиции в романтических вопросах. Предчувствия близких объятий фортуны придаст уверенности Львам и подарит чувство невесомости.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Гиперпространство ответственности может начать тяготить Дев. Ощущение перманентной удачи может быть обманчивым, поэтому не стоит впадать в крайности и принимать быстрые решения.

ЭТО ВКУСНО

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП-ТОЛЧЁНКА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Этот рецепт родом из баварских Альп. Много-много различных овощей, а получается сытный деревенский суп, в котором ложка стоит! Не верите? Проверьте! Овощи здесь и жарятся, и тушатся, и варятся, отдавая свои вкусы, соки и привкусы супу. Он насытит и порадует вас в пост, а также побалует более сытным вариантом – со шкварочками...

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Лук репчатый – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Масло растительное – 4 ст. л.
Коренья (сельдерей, петрушки) – 2 шт.
Капуста белокочанная (2 листа свежей (или обрезки) + 300 г квашеной)
Помидор (свежий или консервированный – по желанию) – 1 шт.
Картофель – 7 шт.
Соль, перец
Лист лавровый
Перец душистый горошком
Бекон (или копчёное мясо с салом – по желанию) – 100–150 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Для овощного бульона:
Разогреть в кастрюле 2 ст. л. масла и на небольшом огне пассеровать порезанный репчатый лук (не жарить!). Очистить и порезать коренья сельдерея, петрушки, моркови, стебли сельдерея (кусочки фенхеля) и добавить их к луку. Продолжать тушить 10 мин., помешивая.

Добавить воду, порезанный помидор (по желанию), листья капусты (можно «внешние» листья или толстые обрезки капусты), лавровый лист, перец горошком и варить 20 мин. Так овощи и специи отдадут все



свои соки бульону. Процедить бульон. Кстати, этот бульон можно и заморозить.

Теперь начинаем готовить суп. Картофель, 1 морковь и 1 луковицу нарезать средними кубиками и быстро прожарить, постоянно помешивая, в толстостенной кастрюле/чугунке.

Добавить к ним овощной бульон, чтобы овощи были покрыты.

Когда картофель и морковь готовы, подавить их толкушкой или вилкой, но не до пюреобразного состояния, а чтобы сохранились кусочки. Квашеную капусту промыть и отжать, добавить в суп и немного подогреть. Добавить приправы, если нужно.

Постный вариант супа готов!

А теперь начинаем себя баловать: на сухой сковородке поджарить кубики копчёного мяса с салом (100–150 г) до состояния шкварочек. Выложить на салфетку.

«Выкладываем» наш суп в пиалы или тарелки (он настолько густой, что не льётся), посыпаем шкварочками, можно добавить сметану и зелень.

Приятного аппетита!

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