

НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

ФОТОСКАНВОРД

Преддверие полуочки										Кабачок, трактор в Италии
Белизна в волосах брюнета	Нарушение симметрии	Акцизная наклейка		Слишком подвижный ребенок						
		Пес из палиндрома								
Разряд в карате, дзюдо								Минеральное горючее вещество		Пчелиное лакомство
Летнее платье на бретельках		Полимер нарощенных ногтей		1						
Розовое дерево	Романтическая опора	Ее видно по полету		Действительность		Индийский фокусник, дрессировщик		Героиня фильма «Титаник»		
		Шахматная ладья								
		Узел металлорежущего станка				Большая вес (стар.)		Деревообрабатывающая птица		
				2		Испанский стиль в музыке		Воображала (прост.)		Римский император
Комнаты богатого дома по старинке	«... не дремлет!» (плакат)									
						«Ушастый» инструмент	Государство в Африке			
								Толкое дно озера (разг.)		
Валежник в очаге акакала						Самый известный из Бальзаков	Русский город, умеющий «летать»		Барашек на небе	

ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

ЭТО ВКУСНО

КУРИЦА С ЧЕСНОКОМ НА РИСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Курица или её части – 1 кг
Рис (пропаренный) – 250 г
Масло сливочное – 50 г
Лук репчатый – 100 г
Молоко (лучше жирное комнатной температуры) – 500 мл
Майонез – 250 г
Чеснок – 50 г
Петрушка – 30 г
Масло растительное
Соль (по вкусу)
Перец чёрный (по вкусу)



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Лук мелко режем и обжариваем на сковороде до мягкости и приятной золотистости на сливочном масле.

Рис промываем. Смешиваем рис с обжаренным луком, солим, перчим и выкладываем в смазанную растительным маслом форму или в глубокий противень. Воды наливаем столько, чтобы она не покрывала рис, а только показалась из-под него.

Можно использовать порубленную целую курочку или её части, но не сухие: филе или одни крылышки брать не стоит. Нужно то, что даст сочность: голени, бедра и т.п. Итак, курицу солим, перчим, выкладываем на рис, сбрызгиваем растительным маслом и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку, до готовности риса.

Далее очень важный момент: нужно не допустить пригорания риса! Т.е., воду при необходимости нужно подливать. Побольше сразу наливать не стоит. Нужно, чтобы рис попутно «омывался» и соками курицы. Подливать воду примерно через 20 мин.

пару раз – почти до такого же уровня, как и первый раз, и следить, чтобы рис полностью приготовился. На это может уйти около 40–50 мин, а может, и более, нужно смотреть по духовке.

Тем временем, пока блюдо запекается, приготовим соус. Молоко комнатной температуры тщательно перемешиваем с майонезом и мелкопорубленным чесноком. Не уменьшайте количество чеснока. В этом блюде у него очень мягкий, нежный и тонкий вкус! Все же не резкий и острый! Это очень вкусно!

После того, как рис и курица готовы, достаём блюдо из духовки. Температуру духовки увеличиваем до 220 градусов. Заливаем блюдо соусом и снова отправляем в духовку.

Когда соус начнёт закипать, достаём и даём постоять 5 мин., чтобы блюдо слегка остыло и пропиталось. Перед подачей посыпать зеленью петрушки. Наша курица с чесноком на рисе готова!

Это очень вкусно и сытно. Приятного аппетита!

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

ГОРОСКОП С 18 ПО 25 АПРЕЛЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Ощущения скованности и эмоциональных ограничений уходят восвояси. В целом «дышать» Овнам становится всё легче, так как отпускает необходимость безрезультатных поисков космической истины.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Уловить гармонию бытия поможет прямой контакт с окружающим миром и корректировка личного угла атаки. У Тельцов появляется способность слышать не только себя, но и человека напротив.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Необходимый уровень спокойствия и эмоциональную стабильность Близнецы получат в случае повышения личного финансового градуса. Это добавит уверенности в себе и своих действиях, а также воодушевит на новые подвиги.

РАК

22.VI – 22.VII



Успех зависит от сосредоточенности на самом главном и принятия правил игры. Выстроив правильную стратегию своего взлёта, Раки способны на самый невероятный прыжок в пространство перспектив.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Стоит отдаться гравитации желаний. Собственные стремления и мечты имеют намного больше шансов для реализации, чем навязанные кем-то. Главным локомотивом станет намерение Львов стать счастливыми.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Сейчас Дев может случайно занести на орбиту компании, в которой каждый второй передаст им привет из прошлого и вернёт на несколько лет назад. Предчувствие позитивных перемен даёт надежду.

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Чтобы сохранить космическое здоровье, повысить эффективность в рабочем процессе и грамотно использовать внутреннюю энергию, Весам важно систематизировать свои чувства и желания.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



Используя дипломатический ресурс и умение ловко жонглировать мнением окружающих, Скорпионы быстро становятся примером колоссальной результативности и звёздного профессионализма.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Синтез таланта и работоспособности укрепляет позиции Стрельцов в обществе. Информационные потоки способны унести в сторону, поэтому стоит держаться курса путём активизации коммуникативного детокса.

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Ошеломляющая любовь с первого взгляда, причём выходящая со всеми своими переживаниями за рамки привычного галактического восприятия, может сильно изумить Козерогов.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



Оптимизма становится больше, словно у Водолея не только вдохнуть получилось, но и крылья расправить. Все решения лучше брать из дзена, из потока, из спокойствия и лёгкого равнодушия.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Динамику и скорость лучше ограничить объективностью взглядов, а рекламные объявления и вовсе убрать на неопределённое время. Есть шансы смягчить происходящее, сама Вселенная поможет Рыбам, если прислушаться к своему внутреннему голосу.

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.

