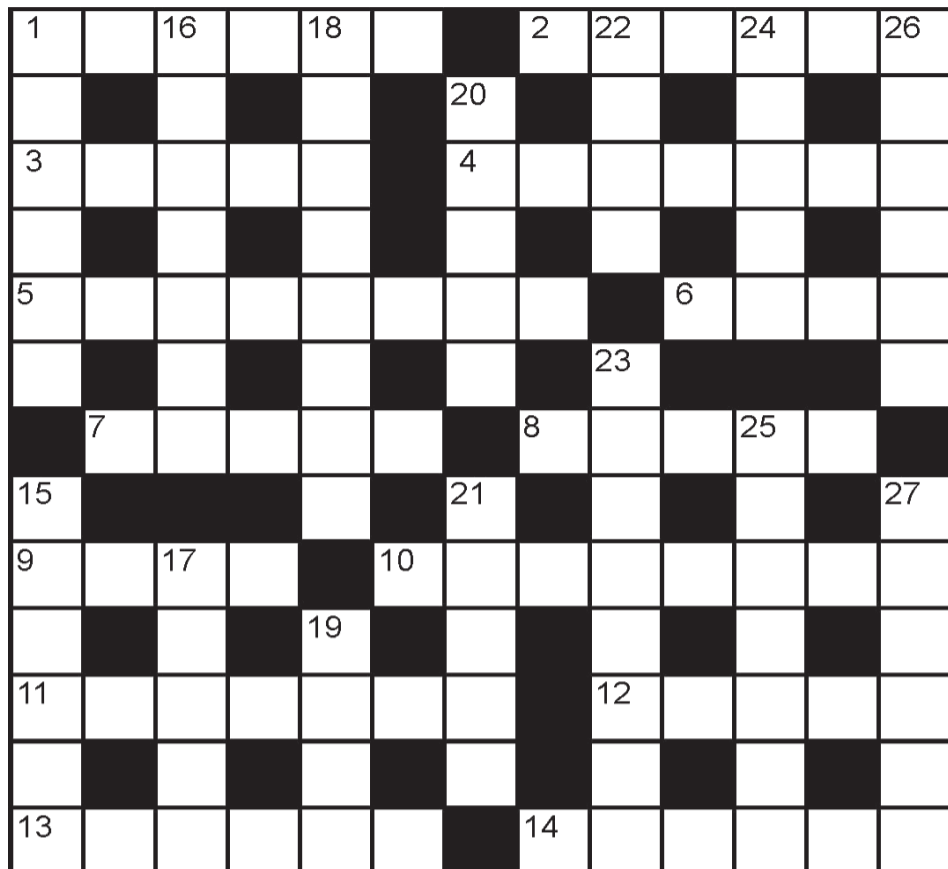


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

КРОССВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

По горизонтали: 1. Овал для математика. 2. «Жгучая» часть речи (поэтич.). 3. Живописный образ святого. 4. Окончательное поражение. 5. Вид мелиорации, ирригация. 6. Детское ругательство. 7. Разновидность многолетнего лука. 8. Поступление товара. 9. Одна седьмая часть умного лба. 10. Праздничный стол. 11. Человек, личность. 12. Сильное желание. 13. Хроническое заболевание суставов. 14. Пустыня в Африке.

По вертикали: 1. Заключительная часть повествования. 15. Пугливый настрой. 16. Знаменитый герой греческих мифов. 17. Первое выступление артиста. 18. Место заложения семян. 19. Часть чернильной ручки. 20. Сорт яблок. 21. Плотная ткань с рубчиками или узорами. 22. Металл об металл. 23. Неэлектрическая молния. 24. Райская дева у мусульман. 25. Переплёт. 26. Знак отличия на форменных брюках. 27. Зритель в толпе.

ГОРОСКОП С 28 МАЯ ПО 4 ИЮНЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Чтобы воплотить в жизнь проекты космического масштаба, Овнам потребуется оценить объём имеющихся ресурсов и учесть все возможные риски. Благоприятное время для построения самых глобальных планов.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Авторитет Тельцов растёт. Команда единомышленников мотивирует на будущее своей решимостью и преданностью. Совместная стратегия изменит траекторию полёта и принесёт финансовые плоды.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Тактические победы посыпятся метеоритным дождём. Успех стоит разделить с соратниками. Важно публично продемонстрировать высокую оценку каждого члена команды и их вклад в общее дело.

РАК

22.VI – 22.VII



Энергетические потребности Раков можно компенсировать перспективой будущих затей. Можно использовать самые амбициозные профессиональные планы как необходимую подъёмную силу.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Иррациональный подход может попасть в самое яблочко в отличие от взвешенных и рациональных решений. Чтобы сформировать верный вектор развития, стоит мыслить, как сверхуспешная личность.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Гравитация межличностных взаимодействий настолько ощущается в коллективе, что Девы сумеют уловить способы воздействия на нужных им людей и использовать это в личных интересах.

ЭТО ВКУСНО

ПИРОГ СО ЩАВЕЛЕМ НА ПЕСОЧНОМ ТЕСТЕ

Очень необычный пирог. Простой, но изысканный. Если не сказать, что внутри щавель, многие думают, что это ягодная начинка.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- Масло сливочное – 200 г
- Сахар – 100 г
- Ванильный сахар – по вкусу
- Яйцо – 1 шт.
- Мука – 330 г
- Разрыхлитель – 1 ч. л.
- Соль – щепотка

Для начинки:

- Щавель – 300 г
- Сахар – 100–120 г
- Крахмал – 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соединяем муку, щепотку соли и чайную ложку разрыхлителя. Перемешиваем. Холодное сливочное масло нарезаем на небольшие кусочки или натираем на тёрке.

Разминаем всё, чтобы получилась песочная крошка. Важно не мять долго. Песочное тесто не любит тепло рук: если масло начнёт таять, тесто получится плотным, а не рассыпчатым. Крошка должна быть влажной, маслянистой, но не однородной. В отдельной ёмкости соединяем 100 граммов сахара, ванильный сахар и одно яйцо. Перемешиваем. Отправляем эту смесь к масляной крошке и быстро замешиваем тесто, просто собирая его в комок. Сначала кажется, что оно суховатое – это нормально. Меньше чем через минуту тесто готово.

Делим его: две трети убираем в пакет и в холодильник примерно на полчаса, а один кусочек – в морозилку. Именно замороженное тесто даст сверху красивую песочную крошку.

Пока тесто охлаждается, займёмся начинкой. Щавель промываем и просушива-



ем. Это важно: если останется вода, начинка получится слишком влажной. Нарезаем не слишком мелко. Его лучше немного помять руками. И не стоит смешивать заранее щавель с сахаром – он сразу пустит сок, и в итоге низ пирога может размокнуть. Поэтому сахар и крахмал добавим позже, когда будем собирать пирог.

Дно формы застилаем пергаментом. Большую часть теста распределяем по дну и делаем небольшие бортики. Выкладываем в середину нарезанный щавель. Может показаться, что начинки слишком много, но щавель осядет. Соединяем сахар и кукурузный крахмал. Перемешиваем их и посыпаем щавель сверху. Можно аккуратно ложечкой вмешать их в щавель, чтобы сахар с крахмалом попали ниже. Достаём из морозилки второй кусочек теста и натираем на крупной тёрке, распределяя на пирог.

Ставим пирог в разогретую до 180 градусов духовку на 35 минут. Он должен зарумяниться. После выпечки серединка ещё мягкая – лучше оставить пирог в форме до полного остывания. Потом можно нарезать.

Во время выпечки щавель меняет вкус. Начинка напоминает что-то среднее между яблоком, лимоном и ягодами.

Приятного аппетита!

T.ME/MIN2RU

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Пережить профессиональную турбулентность Козерога поможет сила собственного влияния на коллег, поддержка которых, в свою очередь, поспособствует мобилизации мыслей и чувств.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



Желание увеличить дальность личного полёта толкает на мысли об усовершенствовании всей ментальной конструкции. Водолеи способны быстро воспринимать информацию и быть на шаг впереди.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Умение строить творческие планы в невесомости абстрактных исходных данных и соединять интуицию с рациональностью делает Рыб очень востребованными в настоящее время.

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Опираясь на свою харизму, Весы получат необходимую порцию смелости и энергии. Для того, чтобы бросить вызов неизведанному, необходимы сила и космический ментальный капитал.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



Открывая двери вселенной возможностей, Скорпионы берут на себя функцию главного игрока в трудовом коллективе. Интеллектуальное превосходство должно быть подано в качестве основного блюда.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Выход на новую орбиту успеха сопряжён с постоянным саморазвитием и получением новых знаний. Главным атрибутом времени для Стрельцов сейчас выступает информационное пространство.

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

WWW.KALININGRADKA-KOROLYO.V.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. 1745

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.prawda@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.

