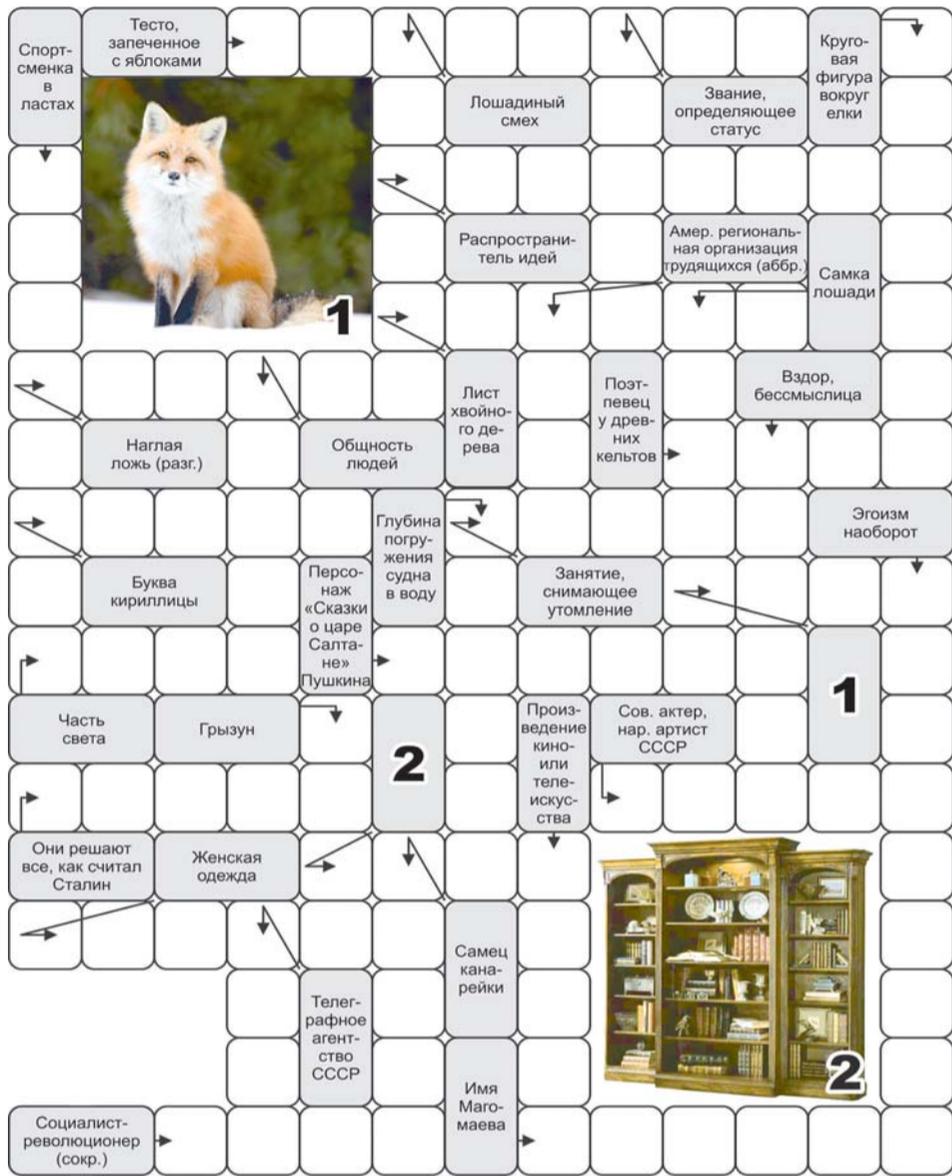


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

ФОТОСКАНВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

ГОРОСКОП С 1 ПО 8 МАЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Для того, чтобы не находиться в состоянии перманентной турбулентности, Овнам следует определиться с глобальной целью. Она станет путеводной звездой и добавит трезвости взглядам.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Спутником связей с человеческим миром для Тельцов станет взаимопонимание и чуткость. Только искреннее проявление партнёрства позволит получить всё то, что находится в зоне их интереса.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Хаос мыслей Близнецы списывают на космический бардак и всеобщую сумятицу. Для реализации новых идей потребуются дополнительные ресурсы, так что вместо рассуждений нужно просто браться за дело.

РАК

22.VI – 22.VII



Резкий скачок поможет открыть Ракам новую галактику перспектив. При переходе на более сложный уровень личной парадигмы стоит запастись терпением и расширить личные границы восприятия реальности.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Для того, чтобы придать импульс движению к новым целям, Львам стоит взглянуть вглубь собственного ума и фантазий. Этот бесконечный ресурс поможет выдержать самые жёсткие условия.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Используйте обсерваторию личностного роста для наблюдения за собственными успехами. Девам стоит избавиться от локальных стрессов для того, чтобы приобрести порцию новой энергии.

ЭТО ВКУСНО

РУЛЕТКИ ИЗ РЫБЫ

Такие рулетики подойдут на праздничный стол или просто на ужин. Филе можно использовать любое по вашему вкусу: минтай, судак, горбуша и т. д. Готовится блюдо не сложно, получается сочным и вкусным.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе рыбы — 3 шт.
Сыр твёрдый — 70–100 г
Сметана или майонез — 2 ст. л.
Зелень любую — по вкусу
Соль и перец — по вкусу
Лук репчатый — 1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Если филе заморожено — заранее разморозить его в холодильнике. Измельчить зелень, сыр натереть. Выложить в миску сметану или майонез, зелень, сыр и хорошо перемешать. Добавить по вкусу соль и перец, можно, по желанию, добавить специи для рыбы. Свернуть в рулет.

Заранее разогреть духовку до 180–200 г. Лук почистить и нарезать кольцами, выложить в форму. Можно немного сбрызнуть растительным маслом. Сверху лука выложить рулетики — если не бу-



дут держать форму и разворачиваться, можно скрепить зубочистками. Отправить в духовку на 30–35 минут.

При подаче можно сбрызнуть соком лимона. Приятного аппетита!

[HTTPS://OVKUSE.RU/](https://ovkuse.ru/)

РЕБУС



2,1,3



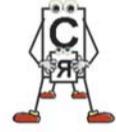
БЕ



1 = АЧ



4,1,3



СЯ



ДБЕ

[HTTP://KVESTODEL.RU/](http://kvestodel.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.



ПО ЗВЕЗДАМ ЧИТАЛА ЮНА ТЕЛУНЦОВА