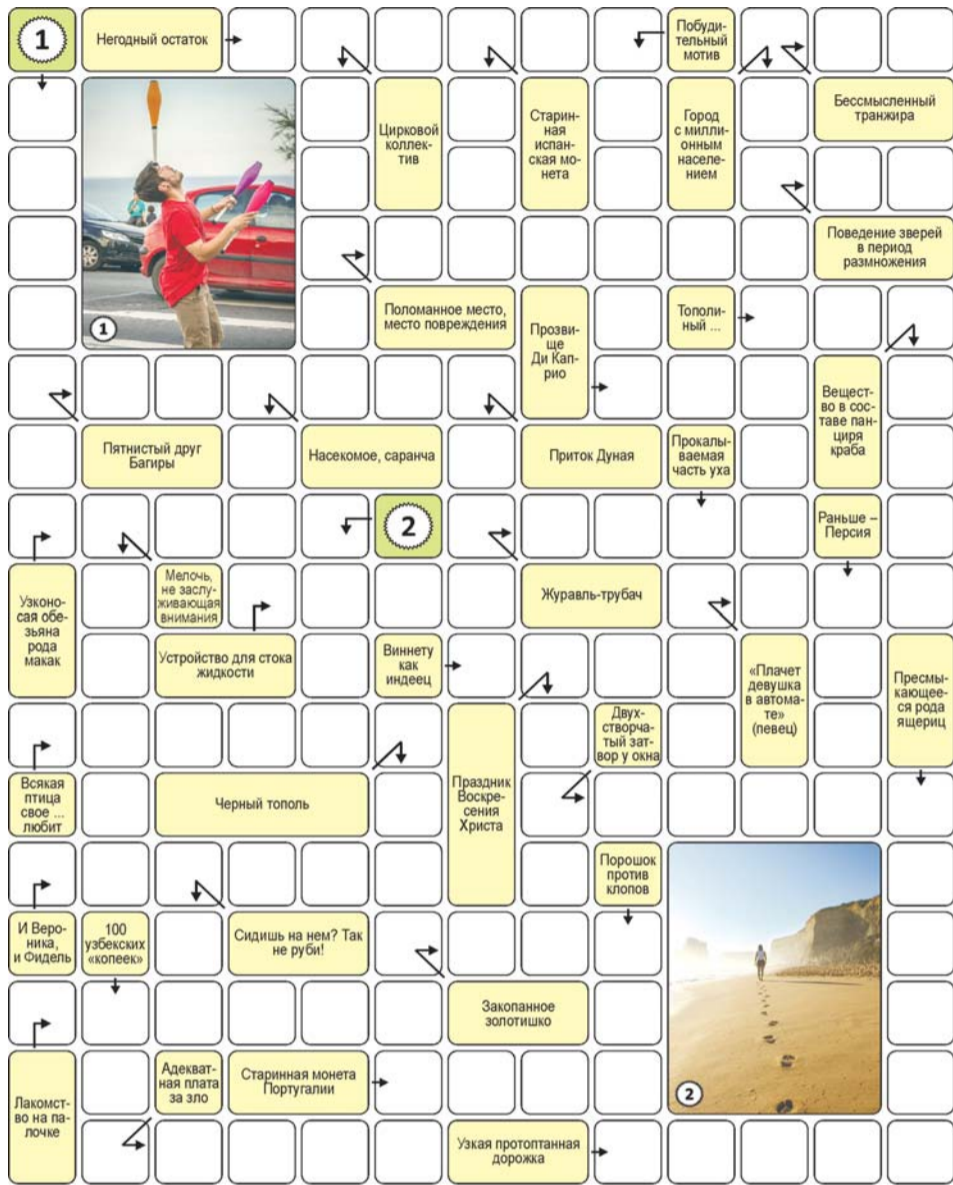


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

ФОТОСКАНВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

ГОРОСКОП С 16 ПО 23 АПРЕЛЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Преодолеть гравитацию формализма в профессиональной сфере Овнам поможет умение быстро переключиться с одного режима работы на другой без потери времени и энергии.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Тельцам стоит постоянно держать под контролем уровень дипломатического градуса. Чтобы иметь преимущество, важно сохранять холодную голову и соблюдать общеизвестные правила игры.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Гармонизировать мысли и упорядочить все слои пространства в своём буйном воображении Близнецам поможет уверенность в себе и жизненный опыт. Просто доверьтесь самому себе.

РАК

22.VI – 22.VII



Соблюдая правильный аэродинамический режим полёта, Раки сумеют постоянно подогревать интерес общества к собственной персоне и всегда находиться в самом центре внимания.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Подходящее время для глобальных перемен и масштабных проектов. Львы уловили запрос общества и готовы предложить ему варианты, удовлетворив самых взыскательных особ.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Взлететь на самую вершину профессионального успеха Девам мешают скромность и осторожность. Тем не менее, они прекрасно осознают свои способности и перспективы дальнейшего пути.

ЭТО ВКУСНО

ПИРОГ С КАПУСТОЙ И ФАРШЕМ

Очень вкусный пирог. Хрустящее тесто и очень много вкуснейшей начинки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тесто слоёное – 300–350 г (бездрожжевое)
Капуста – 250 г
Фарш (любой) – 250 г
Лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Аджика – 1 ч. л. (или любые любимые специи можно взять)
Яйцо (для смазывания)
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лук мелко режем, морковь трём на тёрке. В глубокой сковороде на среднем огне обжариваем лук, через пару минут добавляем морковь. Обжариваем ещё пару минут.

Теперь добавляем фарш. Обжариваем ещё 5–7 минут. «Комочки» фарша разбиваем лопаткой, чтобы они не были крупными.

Добавляем любимые специи. Здесь можно использовать любые – подойдет готовая аджика, томатный соус с базиликом, томатная паста с ароматными травами и т.д. Перед тем, как посолить начинку, обязательно попробуйте её на вкус – нужно не забывать, что, например, в аджике много соли.

Добавляем мелко нашинкованную капусту. Тушим 10–15 минут. Немного остужаем.

Готовое тесто, предварительно размороженное по инструкции к нему, раскатываем на пергаментной бумаге. В середину холмиком выкладываем начинку.

Делаем на тесте надрезы, немного наискосок, с одной и с другой стороны начинки. Заворачиваем начинку в тесто. Взбиваем яйцо и смазываем пирог сверху.

Духовку разогреть до 190 градусов, готовим пирог 30–35 минут до красивого румяного цвета.

Приятного аппетита!

T.ME/MIN2RU

РЕБУС

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. 1231

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.

