

Паспортизация.

1. № 9.

2. Тетрадь с записями. *Рецепты*

3. Время находки : январь 2019.

Время написания: 1997 г.

4. Авторство персональное , пол женский, пос. Ку банка , домохозяйка
, образование средне специальное.

Адресат : неопределенно-ориентированный.

5. Собирала Ф.А. , январь 2019 г.

Щура и красное перешеро

6кг красное перешеро
1кг моркови
1кг лука
600 гр. очищенного
1 стак. сахара
12 л. молока
Варить 3 часа

Вкусный перешеро:

На 6кг очищенного морского перешеро
1 стак. сахара
1 стак. масла
1 стак. уксуса 9%

2 ст. л. соли, 10-15 шт. перца горошком,
5-6 лавровых листов 0,5 л. воды.

Маринад варить после закипания
10 мин.
Перешеро отварить в воде 5 мин.
Затем сложить в банку с маринадом

и родовой песок зудниками по
ночь дилеммы петрушки. 'Стр
мудовая митровое банки 40 м
Перез необходимо порежь помидоры
заморозить морозом. Морозом
замораживать до самого краёв, при
кипячении он вымывается в ко
рому.

Смородиновый перес в томатном соусе

Перез бланшировать в кипящей
воде 3-5 мин, окропить 1-2 мин
в холодной воде. Уложить в
подготовленные банки /можно
порезать широкими кольцами/
Залить горячим томатным со-
сом. На 1 л сока добавить 1-2 ст.
л. соли и 2-3 ст. л. уксуса. Бро-
дить при слабом кипении 0,5 л. - 5 мин.
1 л. — 12 мин. и закрыть.

Овощное ассорти:

3-х литровую банку заполнить
лук, капуста, морковь / нарезанные
помидорами), помидоры, огурцы.
Залить кипятком, дать постоять 4
часа. Добавить в банку 4 ст. л.
сода, 2 ст. л. соли, укроп, перцы,
лавровый лист / и прочие специи)
Залить кипятком, добавить 12 л. уксуса
и закрыть.

Трехкомпонентное ассорти

1 кг. фасоли
1 кг. перца
2,5 кг. помидор
0,5 кг. моркови
1 кг. лука
1 стакан чеснока

1-2 горькие перчины. соль 250г. по вкусу
Фасоль отварить до готовности

мун на дурини. В розочное
масло положить мелко поре-
заный лук, поджарить до золотистого
цвета. Затем добавить тертую
морковь, порезанной соломкой
перец, тушить до готовности,
добавить перекрученные помидоры,
сок, соль и тушить еще 30 мин.
За 5 мин. до готовности, добавить
чеснок, специи, 1,5 ст. л. уксуса.
Формовать закуску в баночки и
закапать. Соль и горький перец
по вкусу.

Салат с рыбой:

3 кг. помидор (перекрутить)
0,5 кг. моркови (натереть)
0,5 кг. лука (порезать)
6-8. Вершок сметаны
200 гр. рыбы
200 гр. сахара..

10 горюшек душистого перца.
0,5 г. л. ментолового перца. Все это
вместе варить минут 40. Пожаро-
шить в банки и закрыть.

Баклажанная абсорбирующая, консервиру- ющая хондриты спонди- лы

Баклажанная паша, порезать
колечками, посолить и обжарить
на персиковом масле.
Сложить в кастрюлю, пересыпать
каждый слой спондилью. Все
залить таким соусом попо-
лнить и поставить на 3 дня
в холодильник. Затем разложить
по банкам и закрыть крышками.
На зкт. баклажанов
соед. чесноком и душистым
горючим перцем.

Щедровой печенки:

1/2 стакана прожаренной и мелко тер-
ке картошки добавить 1 ч. л. меда
перемешать хорошо затем на
медленном и хорошем огне 2-3
2-3 часа пока повсюду слышится
это средство очень хорошо
еще при угрех, застарелых
язвах, при ожогах.

От зубоб

Желок природного происхождения по-
скольку в дупло больного зуба
содержит прополис стоит лишь его
мелко порубить до 60-70°

И варенье

30 г. прополиса /уменьшенного/ массы
в 100 мл 70% спирта в течение 7-10
дней. Затем экстракт фильтруют
на банку затем и в дупло.

При простуде:

1 ст. л. сухих аллоэ маринной зоны
150 мл. кипятка настоять 2-3 ча-
са, процедить, добавить 2 ст. л. меда
размешать до полного растворения
и все выпить за ночь.

И варенье

Свежеотжатый сок хрена смешать

с медом 1:1 принимать перед
сном по 1 ст. л. 3-4 раза, затем
теплой водой.

и вернуть

Свекла с медом 1:1 и принимать
с медом 1:1 и принимать
1 ст. л. 3-4 раза, затем
по 1 ч. л. 2 раза в день.

Средство при поносе
и первой возбужденности

При поносе смесь: на стакан вареной
картошки - 10, 10-15 г. сахара -
10. Принимать по 25 капель
2-3 раза в день. ~~и~~ Отлично
употреблять мед.

При аллергии

1 ст. л. меда развести в 1 ст. л.
и меда. (масло
растительное в виноградном соке)
2-3 раза в день 20-30 дней

При поносе и первой
возбужденности и бессоннице

Растворенная в воде пища с
сладким медом с медом
и принимать по 1 ст. л. 2-3 раза
в день (второй прием перед сном)

IV вариант

60-100 г. меда развести в 500-800 мл. кипяченой воды комнатной температуры. и выпить. за 3-4 приема в течение дня. После приема за 30-40 мин. до отхода ко сну состояние улучшается, нормализуется сон, повышается работоспособность. и т. д.

V вариант

Сбор: травы обожженные; мята-белая ромашка лекарственная, цветы - 30. В порошок ^{1 стакан} добавить по 1 ст. л. меда и принимать по 1/2 стакана 2-3 раза в день.

VI вариант

Листья - мята (1 стакан мяты 1 ст. л. меда). Лист по 1/2 стакана 2-3 раза в день. за 30 мин. до еды.

VII вариант

душица - 30, шиповник - 25, пустырник - 20, сельдерей, мята - 18, мед - 10. 2-3 ст. л. сухого измельченного сбора залить 0,5 л. кипятка.

настоля 2-3 гоо, прохеридь, добо-
виль по вкисей мёр и, пиль
по 1/2 стакана за полчаса до
сна.

При первом приступе

душицы - 40, пильны - 25 шипов
ник - 20, елеевика, миль - 15.

2-3 ст. л. цинельного сбора за
мил 0 5 л. крутого кипеть
носовой 3-4 гоо, прохеридь,
добавь по вкисей мёр и пиль
по 1/2 стакана. 2-3 раза в день

Растерание у соко тёрной

Рубка и мёд

1,5 стакана соко тёрной рубка, 1 ст.
кал мёд, 100 мл. верки 1 ст. л.
соли и всё тщательно перемешать
мил. Цинельного для выпаривать
в более мелком миль при
посильно - прохеридь, радикум
те, доиль в мильном, миль
и т. п.

Бальзам от комар

душицы 500 г. ретного лука, добо-
виль 400 г. сахара, 50 г. миль, 1 л.
вода, перемешать и варить 3 часа
на медленном огне. При охлаждении
прохеридь и перемешать в бутылку. При
миле бальзам по 1 ст. л. 4-6
раз в день. Хранить его в холодильнике.

Мёд с соком пророс- ших при кашле и забоне та- миле теснурко

Смешать 500г. мёда с 500мл. сока
проросших и варить на слабом
огне 20 мин. ~~засте~~ ~~орнамент~~
сильно готово ~~к~~ употреблению.
Принимать по 1 ст.л. 3-4 20-30 мин.
до еды 3 раза в день. при за-
болевании теснурко. Тёплую
сильно в тех же дозах, при
малом как отхаркивающее и
смягчающее средство при каш-
ле.

Многомелкий мёд

Мёд разбавить кипячёной водой по-
догревая до 40° в соотношении 1:5
и принимать многомелкий 1-2 раза
после еды в течение 3-4 недель. Тёплую
или в горячую воду, 2-3 раза в день
набавлять. Свободному, то же
принимать мёд внутрь по 1 ст.
на ночь.

Компресс с мёдом при бронхите

Взять 2 части мёда, 1 часть сока
алоэ, 3 части ванили, порошка.
до 40° хорошо перемешать и нанести
на вату в виде компресса на
большую часть груди.

Лук репчатый с мёдом
при бронхите

Бол. опущенного репчатого лука чистят
или добавляют 50 г. мёда 40 г. са-
хара, варить в масле 3 часа
затем осудить, процедить и
в холодильнике. Принимать
по 1 ст. л. 4-6 раз в день (при
сильном кашле) 10 дней и 4 хо-
мелекосте. Бронхит.

Ванна для органов
дыхания

Ванна в инкубационной камере
по 100 г. мёда, 100 г. уксусного
кислоты и 100 г. переноски
соединить, разогреть и разлить
до кипения, всё хорошо перемешать,
включить в электрическую
баню, закрыть крышкой, прокипятить
и разлить в холодильник. Принимать
по 1 ст. л. 1 раз в день в течение
10 дней (маленькие). Утром и вечером
за 30 мин до еды.

Мёд с сосисками
при заболевании печени

Взять по 1 сосиске соево-горной
рыбки и мёда хорошо перемешать
и принимать по 1 ст. л. 3 раза
в день.

При большом посещении

Смешан в равном количестве
толченое сырье (песок, гравий, щебень)
и мелкий гравий, по 100 гр. смеси
в день 3-4 приема.

Мед с соком картофеля
при кашле с повышенной
температурой:

Для свежий сок картофеля по 1/2
стакана 2-3 раза в день 1 вт
стакан разводится 1 ст. л. меда,
за полчаса - час до еды. Жидкость
лечения: 10 дней, затем 10 дней
перерыв и лечение повторяется.

При заболеваниях легких
и бронхов (у взрослых):

застывшая трава - 35; мать и мачеха
цветки и медовый - 35; ромашка
мелисса, трава - 30.

2 ст. л. сухого измельченного сбора
залить 0,5 л. кипятка, настоять
30-60 мин, затем процедить, разбавить
водой по вкусу медом и пить
по 1/2 стакана 3-4 раза в день.
в течение месяца.

При восстановлении функций
печени органов

Томатная лекарственная, ягоды - 40.

Берёза белая, почки - 30, кора, кора - 30.

2 ст. л. сбора залить 0,5 л. кипятка

варить при слабом кипении 5-7 мин

настаивать 1-2 часа, процедить и пить
по 100 мл 3 раза в день, добав-
ляя по вкусу мёд, в со-
да 1,5 - 2 мл мёда.

При ревматических
болях:

Взять 3 части свежесобранной
сока рябины, 2 части мёда,

1 часть спирта (водки) всё хорошо
перемешать и хранить в стек-

лянной посуде. с медовой пробой
в холодильнике.

№ Противовоспалительной
медовой компресс:

Взять 2 части мёда, 1 часть сока

алоэ, и 3 части водки, всё хорошо
перемешать и принимать в виде
противовоспалительного компресса, при ар-
тритах, а также и т.д.

Эти наружные средства:
Цитовириной серуа:

орубающих лесоразвешивать, корни - 20.
аромат перитиорная, пиофа - 20.
допур большой, корни - 15, флвессин
волокнист, корни - 15. по-естернок
посевной, корни - 15, по-одно
решник, цетаксин, трова - 15
2 ст. л. сбора чашки, 0,5 л.
китиакса фарфа 10 - 12 л.
использовать 1 час. произведен
пить по 2/3 стакана 4-2 раза в день
за полчаса до еды.

Можно применять: Аппенд
по 0 01г. по 1 ст. л. 1 раз в день
таблетку во рту до полного
растворения / 2-3 раза в день в
течение 3-4 недель.

Маски для лица

Белково-аминно-липовое
масло

Взять Белок 1 яйцо, добавить к
яичу по 1 ч. л. молока
молочного сока, цедры
лимонной, 1 ст. л.
на кончике чайной ложки.
на кончике чайной ложки.

работу и много усилий. Маска
накладывается на 15-20 мин.
Затем снять теплой водой
или горячей водой с добавлением
небольшого количества
сода ромашки.

Меро - миксерное сметана

Сметана в равных пропорциях
с медом и миксером и немного
сода. Для ухода за ошугившей
и потрескавшейся кожей.

Огуречный сок

Медом при уходе:

Взять стакан свежеотжатого
огуречного сока, растворить в нем
1 ч. л. меда и использовать.

Для пропаривания кожи лица
после уходов при уходе
снять. Через 30-40 мин. лицо
смыть теплой проточной
водой.

Ромашка с медом при уходе:

Взять 2 ст. л. отвара ромашки, смешать
с 2 ст. л. меда. Теплый
жидкий в качестве осветляющей и
маски для ухода за кожей.

пшеница, утренняя пища
 сев её 1 раз в неделю
 в 20 - 25 см.
 маю обильно поливать
 пшеницу.

При уходе:

1 раз в неделю
 в 1 стакан
 добавлять 1 ч. л.
 и хорошо перемешать
 водой для прищипки
 пропущенные листья так же
 можно прищипывать.

Меро - травяной крем

При уходе:

взять 1 ст. л. смеси трав камушка,
 ромашки, порохомеи, череды.
 залить 1 стаканом кипятка
 на 5-7 часов и процедить.
 в 50 г. смеси
 добавить масла с 1 ч. л. мёда,
 1 ч. л. травяного
 масла. Полученной хорошо пере-
 мешать. Крем использовать
 для ухода за кожей
 и для сохранения
 нежной, упругой.

Лидово - Гварисна Маска

Взять по 1 ст. л. лида и Гварисна
хорошо перемешать, добавить
не 15-20 мин. затем снова
и сделать осветляющий компресс
на лицо, положить в холодной
воде, отжать и положить на
лицо не 2-3 мин. (температура
но это дело по мере мо-
жет меняться)

Для укрепления волос!

I.

Зот. сухой цинк-цинковой ромашки за-
лить 100г. крутого кипятка,
варить 15 мин. и кипятить
вареную смесь, отжать, проце-
дить, добавить в настой 1 ст. л.
лидо по вкусу. Волоса
мыть, слегка вытереть полотен-
цем, обильно смазать при
готовлении раствором, а через
полчаса - так сполоснуть теплой

вотай. При сухих волосах 1 раз
в 10 - 12 дней, при жирных
1 раз в 6 - 8 дней.

У.

Репчатый лук потереть на терке
тёрке, смешать с маслом в про-
порции 4:1 втереть в корни во-
лосов, через 1 час вымыть голо-
ву. (Можно со всеми этими
добавить немного растительного
масла).

У.

Взять по 1 ч. л. тёртого репчатого
лук, какао-масла, мёда,
1 чайная ложка и всё хорошо
перемешать. Полученную смесь
втереть в кожу головы, затем
её тепло укутать и через 1-2
часа вымыть.

Зеленоватый гунимарин

Сапат:

На 100 г. творога - 2 моркови и 1 ст.
л. меда. Творог протереть $\frac{1}{3}$ сито,
добавить мед, натёртую на круп-
ной тёрке морковь, всё перемешать
вашиленом в салатницу и порезать
столу.

Желтый салат по ме-
лошам можно добавить.
Орехи, семечки, миндаль, но
только без творога / только с
одной морковью когда желтый
салат.

Желтый и зеленый

Орехами и медом

На 2 $\frac{1}{2}$ стакана муки - по 1 ст.
ложке меда и сахара, $\frac{2}{3}$ стакана
свежих орехов, 2 яйца
2 ч. л. соды, ванилин.

Мёр довести до кипения и развес-
ти в нём сахар. После остыва-
ния добавить муку, толчённые
ядра орехов, яйца, соду, немного
соли и варить 15 мин.
Чиз 22 раскатать в 10 тонких пла-
стов. Нарезать формочкой (можно
выполнить из на смазанной
маслом и пропылесосить и печь в
руковке.

Коринки:

На 500г. грецких орехов - 300г. ме-
да и 100г. сахара.

Желтки мёр с сахаром, всыпать
в помешенный сыр и мелко нарезать
и слегка обжаренные ядра грецких
орехов и варить 15 мин. Затем
коринки выложить на тарелку,
предварительно смоченные холодной
водой, выложить поверхность.

слад и охладить. После этого ра-
решки слегка поджарить. Снять
пожаренные полностью, разрезать
на половинки и положить опять на
паренки.

Медовые шарики:

На 100г. мёда - $\frac{1}{2}$ стакана сахара,
1 стакан растительного масла, 2 ст.
л. сахара, $\frac{1}{2}$ ч. л. ванили, мука
пшеничная.

Мёд подогреть, смешать с сахаром,
добавить слива, растительное ма-
сло, сахар и ваниль. Смесь взбить и
постепенно добавлять такое кол-во
муки, чтобы получилось тесто уп-
ругой густоты. Хорошо его вымеш-
ивать, затем из готового теста сде-
лать шарики величиной с грец-
кий орех уложить на пропе-

весь и вонючая в духовке.

Шеровые шориксы

Орехами:

На 100 г. мёда - $1/2$ стакана сахара, 1 стакан молотых грецких орехов, 1 ч. л. соды, $1/2$ ч. л. корицы, мука пылевидная.

Мёд разогреть. Всыпать в него сахар, молотые орехи, соду, корицу и замесить тесто до умеренной густоты. Затем сформовать шориксы и печь в духовке.

Шоколадные шориксы

С маминой и мёдом:

На 1 стакан маминой - по 1 стакану сахара, орехов, рисовой муки, мёда.

Вскипятить мёд, добавить горячую мамину, орехи, сахар и муку.

тот, чтобы масса застыла на
бурке. Затем её выложить на
противень, остудить и подсушить
в оставшейся духовке.

Уолва с мёдом:

На 5 стаканов муки - $1\frac{1}{2}$ стакана
топленого масла, и 1 стакан мё-
да.

Выложить муку на сковороду,
добавить топленое масло, тща-
тельно перемешать и нагреть до
образования рассыпчатой массы
много цвета. Затем залить её
стаканом мёда и обжарить
в течение 4-5 мин.

Медовое мороженное

На 1 литр сливок - 0,3 кг. мёда
Сливки и мёд хорошо перемешать.

и заморозит.

Мокша с пёром и мороком:

На 1 стакан мокши - 4 стака-
на морока и 4 ст. л. пёра.
Моро вымешивать на блюде,
залив пёром. Морок пере-
дельно.

Есеевика со сливками и пёром:

На 2 стакана есеевики - 4 стака-
на сливок и 4 ст. л. пёра.
Пёр соединить со сливками
размешать до полного раство-
рения и добавить морок.
Б.

Морок морок можно
заморозить на блюде и
вру-
свер-

расширить границы системы
с полётами орехами.

Целитель Бальзам

"Укрепляющий"

Масло, мёд - 25. мёд, мёд - 25
балерина, корица - 20, жерола, трюфль
- 20, габриэль, трюфль - 10.

1 л. л. смесь жидкостей 1 ст.
какая смесь. Итого,
нить с мёдом. / Хорошо ук-
репляет здоровье!

Целитель Свечка

Земляника, мёд - 50, ^{мёд} свечка,
мёд - 25, шиповник - 25
1 ст. л. смеси, жир 0,5 л. Кипятит
10-15 мин. нить.
по 1/2 - 1 ст. л. 2-3 р. в день.
Мёд по вкусу

Аблочный коктейль с мёдом

На 200 мл. аблочного сока - сок
одного лимона и 1 ст. л. мёда
всё перемешать до растворения
мёда, добавить несколько
кубиков льда и подать сразу
с соломинкой.

Жюльен мороженый с мороженым

На 120 мл. молока - 15 г. мёда
15 г. мороженого.

Мёд смешивается с молоком,
мороженым и взбивается.

Мороженый коктейль

Взять 20 мл. десертного вина розового
мёда, апельсинового или лимонного
сока. Хорошо перемешать.

Абрикосовый коктейль

на 100 мл. абрикосового сока -
50г. фруктового мороженого.
Абрикосовый сок охладить, со-
единить с мороженым и взбить.

Норвежский

Взять 2 стакана молока, 100г меда,
100 мл. апельсинового сока, 50г.
кофейка, 1 яйцо. Яйцо взбить, сме-
шать с сахарным молоком, доба-
вить мед, кофейка, апельсиновый
сок, размешать, поревер в воко-
ше блендера. с корицей

Яйцо в помидорах

6 яиц, 6 шт. помидоров, 50г. масла, соль, перец,
укроп, петрушка
Среду верхушки помидоров вынуть.
сердцевину и осторожно в нее покласть
яйца, посеребрить в духовке

6 комп. ...
Литца фаршированное
тестоком!

6 яиц в зубчике тестоко, 300 раст.
 сливочного масла, 6 шт. филе
 сельди, 6 оливок, соль, перец
 вареного яйца разрежем вдоль по
 порам, вынуть желтки, Чеснок
 отварить в кипящей подсоленной
 воде, до мягкости, затем
 с маслом, разрезать, смешать
 перцем. фаршировать белки
 этой массой, сверху украсить
 филе сельди и оливками
 оливок

Сердце в горчичном соусе

6 свежих сердец, 600 г. муки, 1000
 г. сливочного масла, 200 г. белого соуса
 1 ч. л. горчицы.
 Сердце порезать, предварительно об-
 мокнув в муку, в сковороде с маслом
 и обжарить в муке
 приготовить белый соус, влить
 в него по 100 г. сливоч-
 ного масла, посолить,
 соусом и фаршировать.

600. смывного
 400. мурки, 0, 8 муро
 300. мурки, 0, 8 муро
 1/2. 2 п. соки, 1 муро
 700. сок 1/2 муро
 мурки, 0, 8 муро
 0, 8 муро

Зубов. Трексы, 800г. полировка 125г
символического масла, 70г. Липа
Знаменитый перья, 22г. Липа
ноб петрушки, 1 зубчик Липа
ка.
Зубу Обескура А на скоторо-
ду о отбрасывании масла по-
дне обескура ваниль родит перо-
лени Оливки от конкиста
и крупно на Ветеране полировка
когда толщину обескурается
бавиль Соль перья. Петрушку
зеленая. Обескура. Все вместе
в ваниль на Зубу.

500 г. трески, 100 г. щуки, 75 г. сига
вареного, масла 75 г. сметан-
ы, 1 ст. л. уксуса, 1 изюин-
ка перца.
Роду обжарить. Роду варо-
твенно на блюде, сметану
в нее с соевым, где все
пошло под соус, добавить уксус,
соль, перец, как чаканить
1-2' минут и варить на роду.

изучи 150. систем. 150. символического
масса, 2 ст. 1. изучи 1 ст. 1. 1 ст. 1. 1 ст. 1.
100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100.
100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100.

изучи 150. систем. 150. символического
масса, 2 ст. 1. изучи 1 ст. 1. 1 ст. 1. 1 ст. 1.
100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100.
100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100.

изучи 150. систем. 150. символического
масса, 2 ст. 1. изучи 1 ст. 1. 1 ст. 1. 1 ст. 1.
100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100.
100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100.

изучи 150. систем. 150. символического
масса, 2 ст. 1. изучи 1 ст. 1. 1 ст. 1. 1 ст. 1.
100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100.
100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100.

изучи 150. систем. 150. символического
масса, 2 ст. 1. изучи 1 ст. 1. 1 ст. 1. 1 ст. 1.
100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100.
100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100. 100.

Завтра

1. Сварить жакваску на мед.
1 литр зп. вода - 6-7 кар-
тошки (на терке на терке)
* Гречка соевая, 1,5 ст. л.
сол. Жидко, острый
2. Яблоки цедры 100.
супки жарь похлебка
пюре жар.
- * Зренар среднее жареное
чот.
3. Схорить к г. ммм.
4. Само сваренное в масле.
обжарен вешалом +
перс. жарен.

Светланы



Дариди!

Рецепт

Рецепт



НЕ КУРИТЬ



ГОСТ 12033-89

АЯ 19

ОСОШНЕМАНСКИЙ ЦЕЛЛЮЗНО-БУМАЖНЫЙ КОМБИНАТ

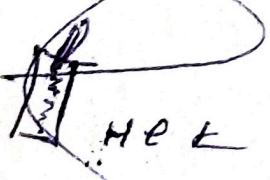
Отдел продаж:

тел.: (312) 320 4402

320 440

320 440

320 440



НЕ К

