

1. Номер по порядку – 5.
2. Жанровая характеристика текста – деловые записи: рецепты.
3. Лингвистические характеристики текста:
 - а) базовый – производный;
 - б) спонтанный – записка;
 - в) неофициальный.
4. Цель – информационная.
5. Диктумно – модусное содержание: смысл в представленном тексте есть.
Автор написал этот рецепт, чтобы запомнить и передать его другим.
6. Субстрат – бумага.
7. Место расположения знака – тетрадный листок.
8. Орудие и средство – шариковая ручка.
6. Графическая характеристика текста:
 - а) вид – рукописный;
 - б) вербальный-пиктографический;
 - в) графика – кириллица;
 - д) буквы – рукописные;
 - е) цвет – смешанный.
9. Данная среда включает в себя неопределенный круг людей.
10. Временной интервал неизвестен.
11. Ход коммуникации открытый, непрерывный.
12. Социальная оценка – хорошо.
13. Орфографическая характеристика текста:
 - а) каллиграфия в словах разборчива, аккуратно написана;
 - б) связный текст;
 - в) знаки пунктуации есть, слова написаны понятно, разборчиво.

Салат морковный с сеи.

4 кр. моркови, 3-4 дольки чеснока, пачка майонеза, соль, лим. кислота по вкусу.

Морковь натереть на кр. терке, добавить майонез, чеснок, соль, лим. кислоту, заправить майонезом. Сверху украсить листьями салата, зеленью.

Салат из моркови и яблок
Очищенную морковь и яблоки натереть на крупной терке. Хрен по вкусу, добавить соль, сахар, лимонный сок, перемешать и выложить в салатницу. Заправить майонезом.
400г моркови, 400г яблок, 10г хрена, соль, сахар, лим. кислота по вкусу.

Рулетики овощные.

Отварить отдельно картофель, свеклу, морковь. Затем охладить, нарезать небольшими кусочками и выложить в широкую миску. Добавить нарезанные сол. огурцы, лук (реп. или зел.), перец, соль, сахар. Заправить раст. маслом, хорошо перемешать, майонезом выложить в салатницу. Рулетики украсить листочками петрушки, мелко нарез. зел. луком, зеленью укропа. Салатные огурцы можно заменить квашеными. В салатницу можно добавить и свеж. овощи (лук, салат, огурцы), а также майонез, сол. лук, вареную фасоль.

Винегрет из картофеля
френч.

Очищенный вар. картофель нарезать тонкими ломтиками, сложить в миску, прибавить консервированной фасоли, фаршированной перцем, нарезанной на части пополам, перемешать и поместить в салатник. Горку обложить кантиками из мелко нарезанного лука, украсить дольками лимона и посыпать укропом. На 1 банку (500 г) перца - 5 картоф. френч., лимон, 100 г зел. лука.

Салат из свеклы с огурцом по-литовски
2-4 св. огурца.

по 1 стакану меда.

Огурцы нарезать кружочками, уложить на тарелку и сверху полить медом.

Салат из свеклы (из ролл. кухни)

Сварить или испечь свеклу, очистить, нарезать ломтиками и нарезать мелкими кубиками. Затем добавить, по вкусу уксус. Когда свекла хорошо промаринуется, добавить все раст. масло, тертый хрен. Свекла - 150 г, хрен - 20 г, масло раст. - 10 г, уксус - 10 г, соль - 2 г.

Самат " Докча "

Одходы - 4 шт. через 3 месяца - 4 шт.

полюсдорн - числ. муж. род. ед. - 602

масло шев.-80г, Бронза - 120г

Земель, под мусорной.

Свитки сурьмы, полимеры, сел. перес.
ср. размеров и лег. продукты. у перес. сел.
сать круп. мадр. и мелководские, вы-
нуть ее ввек. & сел. сел. у полим.
ров удасть мелководскую, у зел. сел.
пересекер. Подготовленные также обра-
зом свей. улетает на тарелку &
ониз. ледо. редок. по. о. сел. мар-
заные марбавосные моторы сел.
мало и брызгу. Украсить сел. зел. сел.

Салат "Шкотовский"

500г моркови, 100г яблок, 30г сахара,
100г сливочное, 1г м.м. кие-ты.

Морковь нарезать соломкой, яблоки очистить от кожуры, удалив сердцевину и мелко помешивать. Все смешать, добавить медальоны, колотые семечки, сахар, лимон. Кислотой. При подаче полить оставшейся сметаной, украсить нарезанными дольками яблок, зеленью.

Решит из рыбос

З. роды, 10 цуры, 1002 рудисе, 1002 едир.

морскую и ее пресноводную

... с приправами, окладить и
... маленькими ложечками, вынуть
остатки. Острым и редким нарезать кружочка-
ми. Продукты положить в салатник, заправить
маслом, уложить в салатник, посыпать
зеленого и руб. луком.

Бутерброды.

Бутерброд с сельдью.

На ломтик хлеба намазанный сливочной массой,
положить кусочек сельди. Вокруг его положить
мелко нарезанный зеленый лук.

Бутерброд с курицей.

На ломтик хлеба намазанный сливочной массой,
с курицей положить кусочек мяса от жаркого
курицы, на него в виде "шляпки" - кусочек
желе с курицей.

Оригинальные Бутерброды.

Булочки разрезать вдоль на две половинки.
На каждой половинке уложить часть ма-
шинного жира, придав ей вид лепешки. Углубление
замаскировать фаршем, посыпать тертым сыр-
ком и запечь в жар. шкафу до зол. цвета.
Подавать в жар. виде.

Фарш; намазанный реп. луком обжа-
рить, добавить нарезанный тонкими ломтиками
капуста веточку петрушки, вареный картофель
посыпать, посыпать перцем. Подготовле-
нные продукты перемешать со сметаной
и довести до кипения.

Мясные салаты и закуски.

Масло с горчицей.

Размягченное сливочное масло положить в
кастрюлю, добавить готовую гор-
чицу и тщательно растереть деревянной
ложкой. На 100г масла - 10г горчицы.

Закуска из орехов, чеснока и майонеза.

Чеснок и орехи пропустить через мясорубку.
Полученный фарш растереть в 1 ст. ложку
майонеза, а затем смешать с чесночно-орехо-
вой массой.

Закуска из творога с перцем и чесноком.

От творога, 100г масла, 2-3 лавровых листа
распарить перец, 6-7 зубчиков чеснока пропустить
через мясорубку и посолить.

Закуска из сыра и крутого яйца

3 кр. яйца разрезать вилкой. 200г сыра на-
тереть на терке, добавить 3-4 зубчика толче-
ного чеснока, заправить сметаной или
майонезом (200г), перемешать, поставить в
холодильник.

Закуска из жареного мяса с яйцом.

200г жареного мяса и 2-3 крутых яйца
пропустить через мясорубку, добавить 1
ст. ложку майонеза, растереть с мас-
лом (50-60г).

Масса из свра.

Мясо мякнотий твердый свр хорошо расте-
реть с различными спец. лавров., гор-
чички и чесночком свар. в кружку.
Масса должна быть пышной и без ком-
ков.
на 200 г свра - 2 чесночка, 100 г масла,
1 ст. л. - готовый горчицы.

Грибная масса.

200 г картофеля, 100 г грибов, 80 г лука, 40 г
спец. масса, соль, перец, зелень.
Сваренные грибы (боровики или шампиньоны)
освободить от кожицы, мелко нарезать и стущить
с луком, маслом. Охладить, пропустить
через мясорубку с мелкой решеткой,
растереть с картофелем, добавить соль, перец,
и зелень.

Масса из кон. рыбы.

150 г рыбы, 1 чесночок, 1 стол. л. масла,
1 ст. л. горчицы.
Рыбу освободить от костей, пропустить
дважды через мясорубку, добавить со-
рой чесночок, горчицу, масло и все тща-
тельно растереть.

Мясные котлеты.

Желудки и промывшее мясо нарезать
в кастрюлю, залить водой и поставить
варить 30 мин. до окончанья варки
положить коренья, отсар. с томатом,
лук, перец, лав. лист, соль, лук.
на 500 г мяса, 2-3 л воды, 500 г кв.
капусты, лука и коренья по 1 шт., 10-20 г
спец. масса и томат, 1 ст. л. муки.

Суп - тушеный вегетарианский

Лук обжарить на масле, добавить св. пек-
рес, порезанный на кубики, помидоры
той же частью, тыквенный супчик, тыкву,
мясо, салат, посыпать мелко тр. петрушкой,
заправить бульоном и тушить до готовности
овощей. Затем добавить картофель, снова
добавить бульон и варить до готовности.
На 500г мяса - столько же картофеля
2/3 головки лука, 5-6 суповых, 2 ст. сахара
по вкусу, 2-3 помидора, 2-3 ст. томатной
пасты. Мелкий перец, соль, чеснок - по
вкусу.

Повидло тушеное с овощами

На 500г мяса две моркови, 1 гол. реп-
луха, 500г капусты, петрушка, 3 ст. л. мар-
гарина.

Мясо говядины нарезать небольшими
кусочками, обжарить, посолить. В кастрюле
разогреть маргарин, выложить туда же
свежее нарезанное мясо и обжарить.
Всыпать капусту, морковь и помидоры,
тушить мясо на слабом огне, в течение
закрытой посуды примерно 2-2,5 часа.
Подавать на стол, посыпать зеленью.

Телепешенка, запеченная с картофелем

На 125г телепешенки; картофеля - 60г
картофельное - 150г, томленого масла - 30г,
соль, перец, зелень по вкусу.

Мякоть телепешенки, нарезанную на
небольшие кусочки, посыпать мелко
петрушкой, посолить и положить на сковороду
с маслом, жарить до готовности, подавать.

мелкого горяч. воды и залить в дух.
печку. погнать махитику с пох. карто-
фельной, погнать соком, оставившее при
тушении.

600г. овсянкой, 2ст. лотки перца,
стакан сметы, 2 дольки лука, 5-6 карто-
фельных.

Куски мяса слегка отбить, посолить, по-
перчить, запарить на сковороде до
готовности. Отдельно приготовить смету.
Соед. В кастрюлю налить воду
развести муку, слегка обжаренную на
сковороде, влить смету и добавить
слегка обжаренный лук. Все пере-
мешать и довести до кипения. обжа-
ренное мясо положить сверху соком
и гарнир погнать жаренным карто-
фелем.

Гусиное жаркое.

Овсянкой - 650г, картофель - 1500г, мяса
ло свиного - 4ст. лотки, лук реп. - 2шт.
бульон мясной - 3/4 стакана, сметы - 1ст.
лав. лист, соль, перец, зелень петрушки, укро-
-по вкусу, вино сухое - 100г.

Очищенный картофель нарезать кубиками и слег-
ко обжарить в масле. Реп. лук нашинковать
появляясь и обжарить в масле до зол. цвета
овсянкой, порезанную мед. кусочками, слегка
обжарить в кеш. масле с обеих сторон!
В кастрюлю положить мясо, затем картофель,
лук, посыпать все солью, перцем, положить
лав. лист и добавить бульон. Поставить в
духовку и тушить 3 часа. За 10 мин. до окон-
чания приготовления влить в жаркое сухое
вино. Готовое блюдо переложить на тарелку.

сметаной, посыпать петрушкой и укропом.

Шашлык в кастрюле

На 400г баранины: репчатый лук - 75г,
граховый сок - 25г, зерен граната - 80г,
соль, перец, петрушку - по вкусу.

Корейку или грудку жирной баранины
нарезать кубиками весом 40-50г, положить
в кастрюлю с нагретым маслом, посыпать
солью, перцем и обжарить. В готовое мясо
добавить нарезанный кубиками лук и про-
должить жарить еще 5 мин. После этого
влить свежий гран. сок, перемешать и
снять с огня. Перед подачей шашлык
посыпать зеленым петрушкой и зернами
граната.

Шашлык-бастурма из баранины или свинины

Жирную баранину или свинину/после
часть или положить за ночь нарезанную
маленькими кусочками, положить в кастрюлю, по-
солить, посыпать молот. черным перцем, до-
бавить мелко нарезанный реп. лук, немного
вишнего сока уксуса, перемешать, накрыть
крышкой и поставить в духовку на
2-3 часа. Мясо можно жарить 3-4 часа.
Приступая к приготовлению блюда, куски
мяса надеть на вертел и жарить до полной
готовности над раскаленным углем, без
маринования, все время поворачивая вертел.
Готовый шашлык снять с вертела: выложить
на блюдо, украсить зеленым укропом.

Лаво по-узбекски.

готовить в казане или в толстостенной посуде

на огне посуда. Мясо жир срезать в 1-1,5 см
по желанию можно растопить масло и поместить со
шпиком или жиром. Мясо предварительно
подогреть на сковороде или в разогретой
посуде сначала выложить небольшие кусочки мяса
закрыть крышкой и жарить на среднем огне
морковь. Продукты не давать прилипать к посуде,
а тем более пригорать. Когда мясо жарится
уже короткое, продукты залить водой, налить
сметаны, засыпать промытым рисом (должным)
его необходимо разровнять и пережаривать.
Рис должен находиться сверху и быть покры-
тым водой на 1 см.

Мясо варить и накрывать крышкой. Когда
все рис впитает воду и станет рассыпчатым,
посуду накрыть крышкой и жарить на
среднем огне еще 15-20 минут. Подавать
рис уложить вниз, а сверху мясо.
Баранина - 300г, рис - 400г, морковь - 3шт.
большая луковица - 1шт, 100г жира, сметана
красного сладкого перца и сушеного барба-
риса - по вкусу, вода - 2 стакана.

Котлеты отбивные из свинины (в граммах)

Свинина - 100г / в том числе 20г мяса костей
лук - 5, сахар пшеничный - 15, масло
сливочное - 5, жир свиной - 10, соль - 1,55,
перец - 0,01.

Карнир: картофель - 100, зеленый горошек
- 52, морковь - 52, масло слив. - 4,5

из корейки нарезать порционные куски
серебристой частью. Косточки зачистить и
обжарить на 1 г масле, добавив 2,5-3 см

тесто в круто, в середине, во весь тисок, по
печенку - 70%, разрастись и разредиться по
всему тиску, по всему тиску сухостей на
раде (печенку - 70%).

Котлету нарезать, перчить, сложить в
льезон (яичо, сметану с водой или
молоком), заморозить в сухарях, обжарить
до образования румяной корочки и довести до
готовности в жарочном шкафу.
Подают с гарниром, сверху посыпают
солью маслом.

Биточки по-кавказски запеченные под
ситанной соусом с рыбой (в чр.)

Говядина - 74, хлеб пшени. - 18, молоко или
вода - 24, соль - 1,5, перец - 0,04, сухари - 10,
масло свиное - 6, рис - 50, маргарин или
вощин - 7, толстая морковь - 10, сыр - 4.
Для соуса: бульон - 50, сметана - 50, масло
слив. - 5, уксус пшенич. - 5.

Мясо пропустить через мясорубку, соединить
в замесном в молоке или воде пшенич.
хлебом и вновь пропустить через мясоруб-
ку. В полученную массу добавить соль,
перец, молоко или воду и хорошо вы-
месить. Сформировать биточки круглой
формы, заморозить в сухарях и обжа-
рить.

Котлеты из творожной отбивной.

600г творога, 100г белых сухарей, 2 яйца, 50г жира, сливки.
Котлеты с кисточкой отбить тонкой, посыпать солью и пер-
цем, сложить в яичо, заморозить в сухарях и поджарить
на сковороде с разогретым жиром, протереть в жарочном
шкафу. Подавать с гарниром и подать к столу с гар-
ниром.