

1. Номер по порядку – 4.
2. Жанровая характеристика текста – деловые записи; рецепты.
3. Лингвистические характеристики текста:
 - а) базовый – производный;
 - б) спонтанный – записка;
 - в) неофициальный.
4. Цель – информативная.
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 – плотная бумага.
- 8). Орудие и средство – шариковая ручка.
6. Графическая характеристика текста:
 - а) вид – рукописный;
 - б) вербальный-пиктографический;
 - в) графика – кириллица;
 - д) буквы – рукописные;
 - е) цвет – черно-белый.
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 написано;
 - б) связный текст;
 - в) знаки пунктуации есть, слова написаны понятно, разборчиво.

Самат

Кашинская

Микро (1 банка) - размельчить вилкой, добавить 2-3 зуб. чеснока, майонез, несколько шпатель сауса (если нет, то и майонез), 80% жира натереть на крупной терке.

Все перемешать и добавить пакетик сухариков со вкусом сыра. Заправить соусом.

Рецепт: 0,5 л. помидорной сухой горчицы, 1 ст. ложка майонеза, соевый соус, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка раст. масла, соль, перец по вкусу.

Самат Кашинская.

На терке морковь: 1 морковь, 1-2 луковицы, майонез, 2 яйца, 200-250 г отваренного мяса, майонез, раст. для пассеровки, соль по вкусу, майонез. Морковь натереть, натереть на крупной терке. Лук натереть на крупной терке, натереть на крупной терке. Морковь натереть на крупной терке, натереть на крупной терке.

Морковь с луком спассировать на раст. масле, отварное мясо (лучше говядина) натереть соломкой. Отварное мясо натереть на крупной терке.

Отварное мясо натереть на крупной терке. Все колбасные изделия натереть на крупной терке. Майонез на белую горчицу. Хорошо смешать майонез.

Самат

Обратные края

Краб. паночки - 200 г, майонез - 2 шт., чеснок - 3 зубчика, майонез, поперек - 1 шт., укроп.

Майонез и краб. паночки натереть кубиками. Чеснок добавить 2/3 чеснока. Добавить майонез, все перемешать. Дать постоять 30 минут. В салат укроп. Добавить соль по вкусу и укроп.

Салат "Цуцек"

200 г пом. ветчины, 50 г. лим. сока,
2 свежих яблока, 100 г отварного риса,
1 бан. кукурузы, 150 г майонеза
Яблоки натереть на крупной терке и смешать
с кукурузой и рисом, добавить ветчину,
нарезанную тонкими соломками и
сбрызнуто лимонным, заправить май-
онезом и украсить зеленью.

Термояичный салат.

Нарезать отварную перепелку (300 г) тонкой соломкой,
5-6 лим. взбить на сковороде обжарить в
2-х порц. лим. соке тонкие блинчики (их
будет много) выложить стопочкой, остудить,
нарезать тонко соломкой. Лук (3-4 средний)
порез. полукольцами, все это соединить.
В салат добавить лимонно острой корейской
моркови. В салат отжать сок 1/2 лим. и
по желанию лимонно лим. черт, натертой на
терке. Все острым лимонно натереть 1-2 зуб.
чеснока. Заправить майонезом