

1. № 3

2. Жанровая характеристика текста: "хозяйственная" книга, книга рецептов.

3. Пространственно-временная характеристика находки текста.

а) место находки: семейный архив

б) время находки: 21.04.2019 г. Время написания неизвестно.

4. Авторство – персональное

Автор – Ольга

Социальные характеристики: женский пол

5. Адресат - индивидуально ориентированный.

6. Взаимоотношение коммуникантов

7. Лингвистические характеристики текста:

а) "вторичный" тетрадь с рецептами

б) спонтанный

в) неофициальный

8. Цель или коммуникативно-целевой фациент: информативная.

9. Знак - диктумно-модусное содержание.

Тема, диктум - рецепты блюд.

Содержание – рецепты лечо из кабачков, салатов, закусок.

10. Субстрат - бумага.

11. Место расположения знака - носитель субстрата: тетрадь

12. Орудие и средство

Орудие - ручка.

Средство - чернила.

13. Графико-пространственный параметр знака.

Графическая характеристика текста:

а) вид: рукописный

б) вербальный

в) графика: кириллица

д) буквы: рукописные

е) цвет: цветной

14. Среда коммуникации - бытовая, домашняя.

Потенциальные соавторы, читатели (реципиенты), опосредствующие

передатчики и возможные «уничтожители» письменно-речевого

произведения - родственники, друзья.

15. Коммуникативное время - долгосрочное

16. Ход коммуникации: закрытый

17. Социальная оценка: положительная.

18. Ортологическая характеристика текста:

а) каллиграфия: текст написан неаккуратно.

б) разорванный текст.

в) орфография и пунктуация: орфографических и пунктуационных ошибок нет.

КНИГА
РЕЦЕПТОВ

Ольга

Лето из кабачков

На Зимура: 1,5 кг кабачков
6 штук зеленого перца
6 штук чеснока
1 кг красного помидоров

Кабачки и перец нарезать соломкой,
лук - полукольцами, помидоры -
пропустить через мясорубку.

Приготовить маринад: $\frac{2}{3}$ стакана
растит. масла
 $\frac{2}{3}$ стакана сахара
2 ст. ложки соли
0,5 стакана 9% уксуса

В кипящей маринад класть по
очереди: сначала кабачки - поварить 5 мин.
потом лук - поварить 5 мин.
потом перец - поварить 5 мин.
помидоры - поварить 5-10 мин.

Разложить в стерилизованные банки и
закатать.

Салат "Меню из зюк" (из кабачков)

требуется: 3 кг кабачков (очищен, без семян)
1,5 кг помидоров
100 г чеснока
5 шт. болгарского перца
2 шт. мясного перца

Кабачки очистить, нарезать на кружки толщиной 7-8 мм. Кружки разрезать на 4-5 частей (в зависимости от размера кабачка) и каждую часть разрезать поперек на тонкие пластинки (зюк). Пропустить в мясорубке овощи (помидоры, чеснок, перец), сложить в таз, добавить 1 ст. ложку песка, 1 ст. ложка раст. масла (без запаха) и 2 ст. ложки соли. Все хорошо перемешать и поставить на огонь.
Варить 10 мин. Затем добавить полоски кабачков, перемешать и варить еще 35-40 мин. В конце варки добавить 1 ст. ложку 70% уксуса, снять с огня и уложить массу в стерилизованные банки, закатать, укутать до остывания.

Вкусные помидоры

На дно банки положить веточку петрушки, 1 зонтик укропа, разрезать помидоры на половинки, уложить рядами.

Заливка: на 1 литр воды, 5 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонки (сначала развести в кол. воде в неб-ой кол-ве и влить в горячую), 1 ст. л. 30% уксуса.

Кипятить, помешивая, затем залить банки и стерилизовать 10-15 мин. (1 л. банки) Закатать.

Салат "Маринатта"

1 кг красных помидоров
300 г лука (обжарить кольцами)
3-4 стручка бол. перца
0,5 ч. ложки молотого черного перца
1 ч. ложка соли
0,5 стакана сахара

Овощи нашинковать. Все перемешать. Варить 25-30 минут с момента закипания. В конце добавить 1 ч. ложку 70% уксуса.

Разложить в стерилизованные банки и закатать. (Выход - 1,5 литра)

Закуска Аризонская

Овоши все порезать кубиками:

морковь - 200г
лук - 500г
перец болгарский - 500г.
помидоры - 1кг
баклажаны - 150г
кабачки - 150г
чеснок - 125г
петрушка - 125г
горький перец - по вкусу
Сое. соус

Все это засыпать
раст. маслом:

1 стакан раст. масла
1 стакан воды (в нем
развести 1 ст. ложку
соевого соуса)
1 ст. ложка сахара
соль по вкусу

Тушить 1 час. Затем порезать
разложить в стерилизованные
банки и закатать.