

АННА МИКИТА

КНИГА ВАРЕНІЯ

ДЛЯ СЕЛЬСКИХ КАРПАТОРУССКИХ ЖЕНЩИН







Уходить з ініціативы

Івана ПЕТРОВЦЯ



Анна Микита

14 янувара 1896 года - 15 фебрувара 1985 года

КНИГА ВАРЕНІЯ

ДЛЯ СЕЛЬСКИХ КАРПАТОРУССКИХ ЖЕНЩИН.



III. ИЗДАНИЕ.

НАПИСАЛА:

АННА МИКИТА.

КОДЕКС РУСИНСЬКОГО КІХАРСТВА

Дорогий русинський читалнику!

Ты держиши у руках чистий оронь – кодекс русинського кіхарства, який ся формовав старічами й старічами аттуйки – на западному боці гордих и сивых Карпат, а записаний быв у двадцятих годах двадцятого віку нашыв высокодостойнов русинков Аннов Микитов, роженов 14 янувара 1896 года у Зняцьові, што пилия Мукачова, – умерла, прощена бы, 15 фебрувара 1985 года у Пряшові.

Упущена 1928 года «Книга варенія для сельских карпаторусских женщин» воистину была бестселером. Доњка Анны Микиты, славна изслідоватилька творчости А.В.Духновича Олена Рудловчак споминала: «За маминов книгов товды жоны ся били. Та й пак май потому, в пятдесяті годы, русинські вчитильки ня просили ї переуздати».

Перечитуши сисю книжичку и душов розумієш, ош описана туйки кіхня не лем компонентами, стравами, ай духом – русинська!

Наготовлені из продуктів, што йих нам давуть наша русинська зимля, наші рікі, хащі, наш воздух, упомнянім лем подаякі **стравы сербани**: дзяма, поливка, пудбивка, мачанка, чир, суканиця, затірка, ріплянка, кминковка.., **стравы дзъобані**: дзъобачка, ратота, токан, гугиль, голубці, кляганиць, гершлі, лашкы, руслики, таркелы .., **на солоткоє**: щитиминї, фанкы, штруглї, пішковты, кіфлики, баноші, типіртовші ...

Уповіш ми, рідний русинський читалнику, ош ци є штось подібное у наших май близьких сусідів: словаків, мадярів, румынів, поляків, чехів, аватъ у сусідів далеких : молдаванів, білорусів, українців ?!..

Нис ! И – ни было !

Айбо аддека ся стало !

2009 года в ужгородському видаватилстві «Ива» упущено книгу пуд назвов «Бабусинї страви», де у спередслові якось Т.В.Новицької написано, ош у ний дома «в родинній шафі було знайдекно бабусин

записник з кулінарними рецептами .., до бабусиних рецептів за роки додалися ще й інші, зібрані... зокрема, у Великому Бичкові».

Починаву читати книгу «Бабусині страви», и починать ми спираты дыхання!

Божечку май! Пак бо спередо мнов «Книга варенія» Анны Микиты из Зняцьова – иппен така, гикой є: перефотографована сторінка за сторінков – ушытка! А имени Анны Микиты ни вказано нигде!..

Укладачка – фактично **украдачка** Т.В.Новицька нам розтovмачує, ош обы «донести мову регіону Тиси такою, якою вона була десятки, сотні років тому, рецепті записані діалектом».

А поправдї **украдачка** Т.В.Новицька, котра вчинила зеркальний плагіат, ліновала ся книжичку Анны Микиты переписати, та просто ї перефотографовала, а спереду щи подала карту «Закарпатський гастрономічний туристичний шлях», де в розділі «Українські страви» українськима называть: кремзлики, бanoш, палачінты, пирскані крумплї, пудбивану пасулю!..

Упстало ся йїв лем уповісти, ош иппен сисії стравы дуже любили хосновати Богдан Хмельницький, Тарас Шевченко, Віктор Янукович – символы українського народа!..

А поправдї дїла сього плагіата – **украдання – злодїйства!** – є дві причини.

Перша крыєся в удношенні українських корманьошів до русинів: удобрали вд нас зимлю, економіку ... - зачинавуть по бандіцькы лїзти нам у культуру, хочут изничтожити й душу русинського народа.

Друга крыєся у безпредельщині прийшлиаків на нашів русинськів земли – обы провказати свою зверхність над нами, прийшлиаки ни гадали бы нас, русинів, живыми в зимлю затоптати!

Иппен тому жона прийшлиака, великого чина служби безпеки України Т.В.Новицька ни побояла ся ни Бога, ни русинської чиляди и упустила «Книгу варенія» русинки Анны Микиты пуд своим имньом, а имени Анны Микиты нигде и ни упомнянула.

Айбо слава Богу, найли ся истинні русинські патріоты, котры майперво свойма серцями, но и свойма грошима пудперли сисе переудання «Книги варенія» Анны Микиты.

Называву их имена:

ТУРЯНИЦЯ Иван Михайлович, профессор, доктор біологічных наук;

БІЛАНИН Володимир Федорович, многорічний директор ужгородського оптально експериментального завода нистандартного обрудовання;

ОЛЕКСИК Иван Ивановыч, директор учебного центра профсоюзів.

Чисть и хвала йим уд ушыткого русинського народа !

А ты, дорогий русине, читай и хоснуй сись истинный кодекс русинського кюхарства, и з добрыма чувствами й мыслями споминай як авторку «Книги варенія» Анну Микиту, так и днешніх благодійників сього удання Ивана Туряницю, Володимира Біланина и Ивана Олексика.

*Іван Петровцій,
русинський писатель.*

ВСТУПНОЕ СЛОВО.

Человѣк живет не для того, чтобы только ъл, кормился, но ѿстьproto, чтобы мог достойно жити и своему званію удовлетворити.

Если бы человѣк ничего не робил, а только сидѣл или лежал и тогда бы должен постоянно кормитися (питатися). Чтобы причину сего поразумѣти, нужно тѣло (организм) наше сравнити с машиною. Всяка машина начнет ходити лишь тогда и ходит до того часа, пока ею дровами или углем нагрѣвают.

Правда, что тѣло наше не имѣет колес як машина, но есть у него иншаки части (органы), як напримѣр сердце, легки (бѣлы печунки), желудок, кишкы, а тѣ части хоть бы человѣк и спал, всегда суть в работѣ, но если только на минутку перестанут они робити, человѣк умерает. А что дает им таку силу, которая держит их в постоянном ходѣ? Як у машины дерево и угля, так у человѣка пища, корм. Перестанем-ли кормитися, перестанем и жити.

Однако, человѣк сотворен не на бездѣліе, но на работу. Силу для работы достает он тоже от корма, пищи. Чѣм больше робиме, тѣм больше потребуеме пищи; и чѣм лучша, выживнѣйша есть пища, тѣм больше силы дает человѣку.

Питательность, сила стравы зависит от приго-

товленія ея. Но не то живит человѣка что съѣст, но то, что желудок переварит и передаст крови. Потому говорится, если мы дуже смачну страву ъли, что кровью стала.

Из указанных выходит, что приготовленіе стравы не мало важное для человѣка. А все то совершается в кухни, о нем должна позаботитися газдыня. В руки газдыни изложено средство довольствія мужа и дѣтей. Добре ведена кухня повышает охоту к работѣ и привлекает всѣх членов семейства к родительскому дому. Для утвержденія сего можно ссылатися и на пословицы, а именно: »Путь к довольствію ведет через желудок«, »Добро ведена кухня есть найлучшой аптекой«.

Муж порядочной газдыни не будет глядати развлеченія в чужинѣ, в корчмах, но будет всегда найлучше себе чувствовать дома. Добра кухня обеспечивает здоровіе и благобыт цѣлого семейства.

У наших земледѣльцев давна и дуже шкодна привычка господствует, а именно: не желают лучшаго приготовленія ежедневной стравы их. Исключительными случаями суть свадьба, крестины и гостица, коли чужих нужно угостити. На сей случай соберет газдыня все свое знаніе, чтобы принести добрых своих знакомых чѣм лучше. Но достаточнаго знанія и практики не имѣет, и так желаніе не может исполнитися.

Если глядаеме причину недостатков нашей сельской кухни, то постоянно слышим покрыватися бѣдностью, немаєтностью. Но на самом дѣлѣ причина сего недобра привычка, а много раз и недба-

лость. Дуже часто и было бы из чего, но все зато не варит лучше сельска газдыня, хоть бы она и не бѣдна. По городам жена лучшого работника уже с большим старанием ведет свою кухню якъкотора заможна сельска газдыня, хоть и нужно ей для домоводства все покупти.

Желая пойти на помощь тѣм сельским газдыням, у которых есть охота к лучшему приготовлению стравы, написана настояща книжка имѣнно для них. Она содержит найпростѣйши стравы, которых без всякого затрудненія могут по селам приготовити. Которы из сельских газдынь не будут жалѣти труда, а будут поступати по сей книжкѣ, тѣ покажут любовь к их семейству и забезпечат полное довольствіе мужа и дѣтей своих.

I. ПОЛИВКИ (СУПЫ).

Каждый порядочный обѣд начинается поливкою. Поливка повышает аппетит, разогревает желудок, от чего лучше переваривается пища. Поливкою называется отвар мяса, рыбы и костей. Сеси суть настоящи поливки. Но приготавляется поливка и из грибов, фасоли, крумплей и других плодов. Понеже сяки поливки звыкли заправляти, прото называют их заправочными поливками.

1. Проста мясна поливка (суп).

Потребуется для неї: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ кг мяса, зеленина (2 моркви, 2 петрушки, 1 зеллер, 1 карлаб, 1 цибуля, 1 крумпель), 4 литра воды и что нибудь заварити в нею.

Для мясной поливки найлучшое мясо говяжье (маржинское), из костистой части хребта. Покупленное мясо омыеме в студеной водѣ, положиме в горнец, нальеме 4 лит. студеной воды и посолиме одной вершной ложкой солью. Потом помѣстиме горнец на великий огонь. Коли вода начнет кипѣти, появится на поверхности ся накипь мяса, которую избереме дырковой варѣхю. Потом кладеме в поливку выше указанну зеленину почищено и омыто. Морковь, петрушку, зеллер и крумпель перерѣжеме в довж на двѣ, а карлаб на 4 части. Лѣтом можно

до зеленины прибавити еще 1 малое, достиглое райское яблоко(парадичку), что смачнѣйшим дѣлает поливку.

Затѣм варим мясо дальше, но уже на меньшем огнѣ до тѣх пор, пока не будет мягкое. Вареніе держит приблизительно 3 годины. Если же мясо поварилось, тогда поливку процѣдим и заварим в нею тѣсто, риж, гриз или други дѣла, которы описаны на сторонѣ 23—29. По сему можно еще положити в поливку порѣзанны листья петрушки.

2. Бѣла мясна поливка (суп).

Потребны для неї: проста мясна поливка, риж, 2 яйца и 3 ложки верхнины.

Для сей поливки приготовиме первый раз просто мясну поливку, як сказано перед сим. Коли така поливка готова, сцѣдиме єю и завариме в нею на кажды двѣ особы рахуючи по одну ложку омытого рижа. Если риж поварился, то положиме в одну миску желчок двух яиц, добре размѣшаеме и прибавиме до них еще 3 ложки верхнины (солодкой сметаны). Потом при постоянном мѣшаніи кладеме в него помало 5—6 ложок кипячой поливки. Коли все то перемѣшано, можно его всыпать в поливку и подавати на стол. Сяка поливка много лучше и питательнѣйша, чѣм проста мясна поливка.

3. Курячья поливка.

Потребуется: одна курица, зсленина (2 моркви, 2 петрушки, 1 зеллер, 1 карлаб, 1 цибуля, 1 крумпель), 5 кус. попрю, соль и 4 литра воды.

Курицу очистиме, розбереме, омыеме и положиме в 4 литра студеной воды, которую посолиме с одной вершной ложкой солью. Если курица молода, то с мясом въедно положиме в горнец и зеленину, понеже молодое мясо поварится скоро, разом с зелениною. Но стару курицу вариме подобно говяжьему мясу. Коли вода кипит, дыркавой варѣхюо сбереме на ней появившуюся накипь, а затѣм положиме в горнец зеленину и 5 кус. попрю. Тут тоже добрым есть положити в поливку одно достиглое райское яблоко (парадичку). Зеленину раньше очистиме, омыеме и перерѣжеме в довж; петрушку, морковь, зеллер и крумпель на двѣ, а карлаб на 4 части.

Если вода из горшка дуже выварится, тогда доливаеме в нею теплой чистой воды. Коли мясо поварилося, поливку сцѣдиме и завариме в нею что нибудь из того, что описано на сторонѣ 23—29. Пока накипь с поливки сбереме, варится мясо на большом, а потом на меньшем огнѣ. Смачнѣйшей сдѣлается поливка, если на концѣ положиме в нею порѣзанну зелену петрушку.

4. Питательна поливка для хворых.

Потребуется: $\frac{1}{2}$ кг мяса, 1 и $\frac{1}{2}$ лит. воды и одно яйце.

Мясо может быти маржинское, или курячое. Приготовленное мясо омыеме, сбереме с него мясные части и посѣчеме ножом или мясорубкою на мелки кусочки. Потом положиме в горшок, нальеме 1 и $\frac{1}{2}$ литра студеной воды и маленько посолиме.

Горшок под час варенія добре прикрыеме и не открываеме пока мясо не поварится. Поливку доливати не свободно. Коли мясо поварено, съдиме, потом выбьеме на миску желчок одного яйца, доброе размѣшаеме, а затѣм при постоянном мѣщаніи даеме до него 4—5 ложок горячей поливки. Сим поливка готова, не нужно ею больше варити. Она дуже питательна и легко переварима.

5. Поливка из оставшагося мяса (ragу).

Потребуется: мясо, 1 ложка масти, 1 цибуля, 1 карлаб, 2 моркви и зелена петрушка. Потом заварится в нею что нибудь.

Много раз случится, что на гостину зарѣжут больше курей, качок или гусей, из которых можно срѣзати меныше важны части: ноги, щею, голову и с тѣх приготовити дуже вкусну поливку. Для сего положиме в кайстрон 1 ложку масти, коли розтопится, даеме в нею на куски порѣзанну 1 цибулю и попражиме. Потом почистиме зеленину (2 моркви, 1 карлаб, 1 петрушку или зелену петрушку) порѣжеме на тонки кружки и тоже всыплеме в кайстрон. Затѣм нальеме еще 2 горнятка воды и все то вариме за $\frac{1}{4}$ годины. Послѣ того одрублины мяса положиме в воду, посолиме и вариме до тѣх пор, пока мясо не будет мягкое. Если вода выварится, доливаеме. Коли мясо поварилося, нальеме на него столько воды (2 лит.), сколько поливки нам нужно. Потом поливку перекипячиме, съдиме, положиме в нею кусочки посѣченной зеленої петрушки и завариме в поливку гриз, риж или иное, что описано на стор. 23—29.

6. Поливка гуляш.

Потребно: 1 килограмм мяса, 1 ложка масти, 1 цибуля, морковь и карлаб, 1 кавова ложка солодкой паприки и 1 и $\frac{1}{2}$ литра почищенных крумплей.

На гуляш найдущое мясо свинное, а если такого нет, то можно употребляти и маржинское (говяжье) и овечое. Самы лучши части для сего стегно или ребра. Раньше всего положим в кайстрон одну ложку масти и коли масть ростопилася, всыплеме в нею на кусочки поръзанну цибулю, попражиме, а потом прибавиме в нею кавову ложку солодкой паприки и посолиме. Затѣм кладеме в кайстрон на больши куски поръзанно мясо, нальеме 2 горняткѣ воды, и закрывши судину, начнеме мясо смажити. Вмѣстѣ с мясом можно положити в кайстрон и зеленину: 1 морковь и 1 карлаб розрѣзано а як поливка готова, то можно зеленину выняти. Через одну годину доливаеме в мясо 2 литры воды и вариме до того часа, пока мясо не будет до половины мягкое. Тогда положиме в поливку 1 и $\frac{1}{2}$ литра почищенных и на куски поръзанных крумплей, которых повариме и подаваеме поливку на стол.

7. Дзяма.

Потребуются: $\frac{3}{4}$ кг свѣжого или буженого свинного мяса, 3 зубки чесноку, 1 цибуля, 5 кус. попрю, 1 морковь, 1 карлаб, 2 яйца, 6 ложок сметаны, 4 ложки бѣлой муки и мало оцта.

Нальеме в горнец 3 литра студеной воды, положиме в нею $\frac{3}{4}$ кг свинного мяса (свѣжого или

буженого) и коли закипит, сбереме с поливки на кипь дыравкой варъхю. Потом даеме в нею на кружки поръзанно: морковь, карлаб, цибулю, кромъ того 3 зубки чесноку, 5 кус. попрю и посолиме. Коли мясо поварено, поливку сцѣдиме и снова нагрѣваеме. Затѣм кипячу поливку заквасиме оцтом и заправиме, послѣ чего еще скипячиме ю. Заправку приготавляеме из 2-х яиц, которых размѣшаеме, прибавиме к ним 4 ложки бѣлой муки и 6 ложок сметаны.

8. Борщ украинскій.

Потребуется $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ кг мяса, 1 морковь, 1 петрушка, 1 малый бурак, 1 цибуля, $\frac{1}{2}$ горнятка фасоли или лопаток, тарелка нарѣзанной свѣжей капусты, 6 крумплю, $\frac{1}{2}$ кг парадичок, чеснок или червена паприка (стручковата).

Борщ есть одна из najleпших поливок, которую каждый дуже радо уживаєт. Есть больше родов разных борщов, но из них найлегче приготавляется слѣдующій. Возьмеме $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ кг свинного мяса (но можно употребляти и маржинского), омыеме и положиме в 5 литрову кастрюлю. С ним вмѣсть кладеме на долги кусочки порѣзанно (як лашку): 1 морковь, 1 петрушку, 1 малый бурак (величины пясти), цибулю, половину горнятка фасоли или поламаных лопаток и 1 тарелку (танѣрь) свѣжей дробенько порѣзанной капусты. Все сесе перемыеме, складеме в кастрюлю (кайстрон) к мясу, нальеме почти полну кастрюлю воды и поставиме варити. Коли мало поварено, а бурак побѣлѣст,

должим к нему 6 крумплей, которых разрѣжеме надвое. Если нѣсколько раз закипит, снова кладеме в него $\frac{1}{2}$ кг парадичок, но раньше их очистиме, повариме, и ростираеме (пассируеме) на дротовой ситкѣ. Зимою берем парадички из фляшки. У кого нѣт парадичок, может замѣнити их кеселицею. Если вся зеленина поварилася, заправиме поливку сметаною. Доливати борщ не можно. Кастрюлю постоянно закрываеме и уважаеме, чтобы борщ не выкипѣл;proto найлучше варити на краѣ плиты (шпаргета). На стол подается со сметаною и с порѣзанным на куски мясом. Можно еще в кажду тарелку перед подачею нарѣзати зубок чесноку или положити червену, стручковату паприку.

9. Борщ польскій.

Потребны: проста мясна поливка, 2 бураки, 4 кусы парадичок и $\frac{1}{2}$ горнятка сметаны.

Раньше приготовиме просту мясну поливку, як сказано на стор. 6. Коли поливка процѣжена, возьмеме 2 бураки, повариме и порѣжеме на лашку, Потом-же береме 4 парадички, повариме в 3-х ложках воды, протераеме через ситко. Потом и бураки и парадички кладеме в поливку и кипячиме половину годины. Наконец всыплеме в поливку половину горнятка сметаны.

10. Поливка из росола.

Потребуются: на кажду особу $\frac{1}{2}$ литра росола и $\frac{1}{4}$ литра квасной капусты, положиме в нею на кружки порѣзанну, омыту бужену колбасу (пик-

ницу) или бужены ребра, рахуючи на особу по 5—10 дkg или кто як любит. Коли мясо поварилося, заправиме поливку запражкою (зарантуеме) як ниже сказано и нальеме на нею мало сметаны. Если бы поливка дуже квасна, заливаеме водою.

Запражка (ранташ) дѣлается по слѣдующему. Положиме в кайстрон (кастрюлю) одну ложку масти. Коли масть ростопилася, тогда всыплеме в нею 2 ложки бѣлой муки и попражиме до половины, при чём муку постоянно мѣшаеме. Теперь порѣжеме на кусочки одну меньшу цибулю, вложиме в кайстрон и пражиме с мукою мѣшуючи до того часа, пока цибуля не будет румянна (причервена). Тогда нальем в запражку одно горнятко студеной воды, дуже добре размѣшаеме и всыплеме в поливку или в другу страву, для которой ю мы дѣлали.

11. Поливка из рыбы.

Потребуются: рыба, 3 бобковы листы, 2—3 куски попрю, 4 ложки сметаны, запражка, оцет и соль.

Нальеме в горнец 2 литры воды, положиме 2—3 куски попрю, 3 бобковы (лавровы) листы, посолиме и заквасиме воду оцтом. Потом нагрѣваеме ю и коли вода кипит, вливаляеме в нею запражку и еще раз вскипячиме. (Запражка изготавливается так, як описано на сторонѣ 13.). Затѣм кладеме в воду почищенну, омыту и на куски порѣзанну рыбу. Коли рыбу вариме, уважайме, чтобы не розварилася, бо через нѣсколько минут уже готова. Наконец положиме в поливку 4 ложки сметаны и подаеме на стол вмѣстѣ с рыбю.

12. Поливка с яйцами.

Потребуются: 1 ложка масти, 3 ложки муки, 1 цибуля, на кажду особу одно яйце, 2 лит. воды, 3—4 ложки сметаны, оцет и соль.

Положиме в великий (3 литровый) кайстрон 1 ложку масти, и коли ростопилася, попражиме до половины в ней 3 ложки бѣлой муки; потом всыплеме в нею на кусочки посѣчену одну цибулю и попражиме, при чём запражку постоянно мѣшаеме. Затѣм нальеме в кайстрон одно горнятко студеной воды и дуже добре размѣшаеме запражку. Если все то готово, доливаеме еще 2 литра студеной воды, заквасниме оцтом и посолиме. Коли поливка закипит, выбьеме столько яиц, сколько особ есть и цѣликом (не размѣшано) впустиме в кайстрон и вложиме 3—4 ложки сметаны. Но можно сесю поливку приготовити и так, что 2—3 яйца добре размѣшаеме и всыплеме помаленьку в кипячу поливку, при чём поливку постоянно мѣшаеме и еще раз вскипичиме.

13. Поливка из свѣжих грибов.

Потребны: 7 грибов, 3 ложки сметаны, 2 ложки муки и 3 лит. воды.

Для поливки сей наилучши суть дубовы грибы, но можно употребляти и других. Свѣжих грибов (не сушеных) почистиме, омыеме, посолиме и повариме в водѣ трех литров. Потом сдѣлаеме заправку из трех ложок сметаны и двух ложок муки, заправиме и мало заквасниме. Если по сему поливка еще раз вскипит, можеме подавати на стол.

14. Поливка из сушеных грибов.

Потребны: 5 дкг сушеных грибов, на кажды двѣ особы по верхной ложкѣ рижа, 1 морковь, 1 петрушка и 1 карлаб.

Грибы добре омыеме, порѣжеме на кусочки и вариме в трех литрах водѣ, в которую положиме на кружки порѣзанно 1 морковь, 1 петрушку и меньшій карлаб. Коли грибы до половины поварены, всыплеме в поливку омытый риж, на двѣ особы рахуючи по одну вершину ложку. Затѣм посолиме и если грибы поварены, заправиме поливку за-пражкою (зарантуеме). Запражка приготовляется так, як указано на сторонѣ 13.

15. Поливка с тертым (ресельованым) тѣстом.

Потребны: на кажду особу одна вершина ложка тертого тѣста, 1 ложка масти, цибуля, 2 лит. воды и зелена петрушка.

Для сей поливки перед всѣм нужно приготовити потребное тѣсто, по слѣдующему. Выбьеме одно яйце, к нему даме 5 ложок воды и столько муки, сколько потребно, чтобы можно вымѣсити твердое тѣсто. Потом вымѣщенное тѣсто потреме (ресельюеме) и положиме в большій кайстрон одну ложку масти, а коли ростопилась, прибавиме в нею из сего тѣста на кажду особу по одной вершиной ложкѣ. В масти тѣсто при постоянном мѣшаніи попражиме до полбина, а тогда порѣжеме на куски одну цибулю, всыплеме в тѣсто и мало попражиме. Потом нальеме в кайстрон горнятко студеной воды, смѣшаеме и вскипячиме. Теперь тѣсто посолиме,

положиме в него порѣзанной зеленої петрушки, доливаеме еще 2 литра воды и кипячиме поливку до того часа, пока тѣсто не будет мягкое. Вмѣсто 2 лит. воды можеме употребляти и горячій отвар, в котором поваренны 1 морковь, 1 петрушка и 1 карлаб. Такій отвар по вареніи зеленины сцѣдиме и доливаеме на тѣсто. От сего поливка будет смачнѣйша, як приготовлена с водою.

16. Молочна поливка.

Потребны 2 лит. молока и тѣсто.

Вымѣряеме 2 литра молока и вскипячиме. Коли молоко начнет кипѣти, посолиме. Что як тѣсто для поливки приготовляеме, сказано на сторонѣ 23—29. Можно для поливки сей употребляти и тертое (ресельованное) тѣсто, по ложкѣ для каждой особы. Изготовленіе сего указано у 15 поливкѣ.

17. Крумплева (картофельна) поливка.

Потребуются: запражка, крутли, 3 ложки сметаны, вода, оцет, соль.

Приставиме в горнецъ почищенныхъ и на куски порѣзанныхъ 2 литра крутлей. Коли крутли до половины поварены, приготовиме изъ одной ложки масти и двухъ ложокъ муки запражку, до ней даеме одну посыченную на кусочки цибулю, попражиме и доливаеме горнятко воды и дуже добре размѣшаеме. (Приготовленіе запражки описано на страницѣ 13.). Потомъ всыплеме запражку въ крутли, доливаеме въ нихъ еще 3 ложки сметаны, посолиме,

заквасниме и вариме крумпли до того часа, пока не будут цѣлком мягки.

18. Фасолева и горохова поливка.

Потребны: $\frac{1}{2}$ лит. фасоли или гороха, на запражку 1 ложку масти, 2 ложки муки, 1 малу цибулю, 4 лит. воды, 4 ложки сметаны, оцет, соль и зелена петрушка.

Переберем и омыем $\frac{1}{2}$ литра фасоли (пасуля) или гороха и приставиме в 4-ех литрах воды варити. Коли фасоля или горох до половины поварены, посолиме. Если же цѣлком сварилися, приготовиме запражку (ранташ) як сказано на сторонѣ 13., вливаем запражку в фасолю или горох, заквасиме и вскипячиме. Потом прибавиме в поливку 4 ложки сметаны, а кто любит, может положити из твердого тѣста приготовленну суканицу (як то сказано на сторонѣ 25.); но тогда нужно еще раз поливку вскипячiti. Добрый смак дает поливкѣ, если положиме в нею на концѣ варенія порѣзанну петрушку или вначалѣ варенія один букет зеленої петрушки, что по вареніи выймеме из ней.

19. Поливка из зеленої фасоли (лопаток).

Потребуются: лопатки, запражка из 2 ложек масти, 3 ложки муки и 1 цибули; 5—6 ложек сметаны, зелена петрушка, соль и оцет.

Лопатки очистиме, на куски поламлеме и положиме варити в кипячу воду. Коли до половины поварены, посолиме и вложиме в них ниткою перевязанный букет зеленої петрушки, которого по

варении вымеме из поливки. Если лопатки цѣлком
поварены, приготовиме из 2-х ложок масти и 3-х
ложок муки и одной цибули запражку (як то ска-
зано на сторонѣ 13.), прибавиме в лопатки, поливку
заквасниме и доливаеме в нею еще 5—6 ложок
сметаны.

20. Поливка из зеленого гороха.

Потребуются: 1 и $\frac{1}{2}$ лит. зеленого, лущеного
гороха, запражка, суканица, 3 ложки сметаны, зе-
лена петрушка, соль, оцет и вода.

Получиме зеленый горох и повариме в водѣ.
Протреме (пассируеме) через дротовое ситко, до-
ливаеме в него столько воды, чтобы всего было 2
литра поливки и вновь вскипячиме. Теперь при-
готовиме запражку (як то сказано на сторонѣ 13.),
заправиме, посолиме, мало заквасниме и даеме в
него немного суканицы (приготовленіе суканицы
сказано на сторонѣ 25.). Наконец доливаеме в по-
ливку 3 ложки сметаны и положиме в нею порѣ-
занну на куски зелену петрушку.

21. Поливка из зеленины.

Потребуются: 1 ложка масти, 1 цибуля, 2 мор-
кви, 1 петрушка, 1 карлаб, зелена петрушка, гри-
зовы галушки и вода.

В большу кастрюлю (кайстрон) положиме 1
ложку масти, на куски посыпенну 1 цибулю и по-
пражиме до половина. Потом прибавиме на кружки
порѣзанно: 1 карлаб, 2 моркви и положиме одну
цѣлу петрушку. Затѣм посолиме, доливаеме 2 гор-

нятка воды и вариме до того часа, пока зеленина не помякнет. Теперь петрушку выберем из кастрюли, но другу зеленину лишиме и доливаем еще 2—2 и $\frac{1}{2}$ литра теплой воды. Коли так приготовленну поливку вскипячиме, кладеме в нею гризовы галушки (приготовленіе их сказано на сторонѣ 26.) и нарѣзану зелену петрушку. Если зеленої петрушки не имѣеме, то вмѣстѣ с морковою порѣжеме на кружки и корень петрушки, а по вареніи не вынимаеме его из поливки.

22. Поливка из свѣжих овощей (садовины, фруктов) и сушениц.

Потребны: 1 и $\frac{1}{2}$ лит. овощей, 4 ложки сметаны, 2 ложки муки, 2 лит. воды, соль и мало цукру.

Положиме в 2 литры воды 1 и $\frac{1}{2}$ литра свѣжих, не сущеных овощей (черешни, вишни, на куски порѣзанны яблоки и други овощи), пёсолиме, если нужно, то мало поцукриме, а кто любит, может прибавити и 1 децил. вина. Если овощи поваренны, сдѣлаеме из 4-х ложок сметаны и 2-х ложок муки заправку, примѣшаеме к ней мало горячой поливки и коли все добре перемѣшали, высыплеме в горнѣц в поливку. Потом вскипячиме поливку и можеме подавати на стол.

Из сущеных овощей тоже смачна (вкусна) поливка приготавляется, по слѣдующему. Положиме в 2 литра воды 3/4 лит. омытых сушениц и посолиме. Коли сушеницы поварены, приготовиме заражку (як указано на сторонѣ 13.), поливку нею

заправиме, положиме еще 2 ложки сметаны и все то вскипячиме.

23. Поливка из райских яблок (парафинчик).

Потребуются: 1 кг райских яблок (парафинчик), запражка, 1—2 куски цукру, 4 ложки сметаны, соль, вода и завариме в поливку крумпли, суканицу или тертое тѣсто.

Положиме в горшок 1 килограмм омытых райских яблок, нальеме столько воды, чтобы як раз закрыла райских яблок и повариме. Потом их перетираеме (пассириуеме) через дротовое ситко, в выдавленный сок (вар) же наливаеме столько воды, сколько нужно, да еще посолиме, а если нужно, то положиме в него и 1—2 кус. цукру. Затѣм сдѣлаем запражку (як сказано на сторонѣ 13.), доливаеме в поливку, вскипячиме и завариме в нею риж, крумпли, тертое тѣсто или суканицу (приготовленіе сей сказано на сторонѣ 25.). Наконец прибавиме в поливку 4 ложки сметаны.

24. Поливка из хлѣба.

Потребуются: 4 скибки сухого хлѣба, 1 ложка масти, 1 мала цибуля, соль, вода а кто лучше хочет приготовити — колбаса.

Поливка из хлѣба приготовляется легко, дешева (тунья) и дуже смачна бывает. Положиме в большу кастрюлю (кайстрон) 1 ложку масти и посыпченну цибулю. Коли цибуля попражена, прибавляеме до ней мало солодкой паприки и всыплеме на куски порѣзанный сухій хлѣб. Если все то добрѣ

перемѣшано, доливаем 2 литра кипячой воды. Но если смачнѣйшу поливку хочеме достати, то в горячую воду даеме еще на куски порѣзанну колбасу (пикницу). Цибулю можно замѣнити чесноком.

25. Кминкова (тминова) поливка.

Потребуются: 1 ложка масти, 2 ложки муки, 1 меньша цибуля, на кубики (коцки) порѣзанный хлѣб, кмин, соль и вода.

Положиме в кайстрон 1 ложку масти, а коли ростопится прибавиме 2 ложки муки и попражиме. Потом даеме в кайстрон еще 1 кавову ложку кмина, перемѣшаеме с запражкою и пражиме 1—2 минутки. Теперь доливаеме в кайстрон горнятко воды и дуже добре перемѣшаеме с запражкою, потом посолиме. До всего нужно еще посему нальяти столько воды, сколько поливки потребуеме (напр. на 6 особ 2—2 и $\frac{1}{2}$ литра воды). Так приготовленную поливку еще нѣсколько раз вскипячиме, процѣдиме от кмина, доливаеме (кто хочет) молоко или мало сметаны и положиме на кубики (коцки) порѣзанный хлѣб или колач, которого перед тѣм попражиме в масти.

26. Поливка из кеселицы.

Потребуются: 1 и $\frac{1}{2}$ литра пшеничных отрубей или якой нибудь муки, 2 дкг дрожжей (дружѣ), 4 ложки муки, 1 ложку кмину, 4 ложки сметаны и 3 яйца.

Для сей поливки нужно в первых приготовити кеселицу по слѣдующему. Попариме 1 и $\frac{1}{2}$ литров

пшеничных отрубей или овсяну, тенгеричану або другу муку, одним литром кипячой воды и оставиме выстынути. Прежний вечер приготовиме из 2 дкг дрожжей, теплой воды и муки — квас. Из сего квасу на слѣдующій день положиме в большой горнец один кусок, с величиною пясти и нальеме на него 6 литров теплой (не горячой) воды, а в то всыплеме попарены отруби или муку. Потом горнец сей поставиме на теплое мѣсто, пока все то не закиснет. Если-же закваснѣло, тогда кеселица готова, можеме єю положити на холодное мѣсто и помалу уживати.

Из такой кеселицы возьмеме 2 литра, положиме в нею одну головку цибули, 1 ложку кмина и вскипячиме. Коли цибуля уже мягка, кеселицу сцѣдиме и запражиме. Для запражки выбереме из трех яиц жѣлчки, размѣшаеме их с 4-ма ложками муки и 4-ма ложками сметаны. Потом прибавиме до сего 4—5 ложок горячой кеселицы, размѣшаеме, всыплеме все то в горнец в кеселицу и вскипячиме. Если есть, кладеме на концѣ в поливку порѣзанной петрушки, а коли подаеме на стол, то положиме в нею на кубики (коцки) порѣзанный и в масти попраженный хлѣб.

27. Поливка из кукурузяных крупов.

Потребуются: зеленина (1 петрушка, 1 карлаб, 1 морковь), 2 ложки масти или масла, на кажду особу 1 ложку кукурузяных крупов, 2—3 ложки сметаны, 1 яйце, вода и соль.

Порѣжеме карлаб, морковь и петрушку на ве-

лики куски, положиме в 2 и $\frac{1}{2}$ литра воды, посолиме и повариме. Пока сесе варится, попражиме в 2-х ложках масти или масла кукурузяны крупы до червена, рахуючи на кажду особу по одной ложкѣ. Коли зеленина поварилася, поливку процѣдиме и нальеме в крупы. Потом все то вариме, пока крупы не помякли (за 15—20 минут). Дуже смачным дѣлает поливку, если размѣшаемъ желчокъ одного яйца с 2—3 ложками сметаны и заправиме сю.

II. ЧТО ЗАВАРИВАЕМЕ В ПОЛИВКУ?

Чисту, саму поливку николи не уживаеме, бо такъ не была бы сытна. Но коли поливка уже готова, положиме в нею риж, гриз, крупы, рахуючи на кажду особу по 1 ложкѣ, или якое нибудь тѣсто, завариме и такъ подаваеме на стол. Найчасто употребляются в поливку слѣдующи тѣста:

1. Простое, порѣзанное тѣсто.

Потребны: $\frac{1}{2}$ лит. муки, 1—2 яйца и 2—3 ложки воды. Помѣстиме на мѣсильну таблу в купочку $\frac{1}{2}$ литра муки, в серединѣ сдѣлаеме в ней ямочку, выбьеме в нею 1—2 яйца и прибавиме 2—3 ложки студеной воды. Потом замѣсиме из того на половину твердое тѣсто. (Теплу воду для сего не употребляйме.) Коли тѣсто настолько вымѣшено, что не липнет на руки, тогда качалкою тоненько роскачаеме его на листы. Из $\frac{1}{2}$ литра муки получим

один роскачаний листок тѣста, который як раз достаточний для заваренія поливки на 6 осоb. Роскачаное тѣсто оставим на таблѣ немнога высыпти, а потом порѣжемъ его на тоненьку лашку, или на квадраты (коцки), или як любиме. Если поливка уже кипитъ, на кажду особу прибавимъ въ нею одну малу жменю порѣзанного тѣста и варимъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не подоймется на поверхность поливки. Дальше не нужно варити, понеже тѣсто розмочится, а поливка не будетъ смачна (вкусна).

Можно разомъ замѣсити, роскачати и порѣзати больше листовъ тѣста, чтобы осталося и на другій разъ, бо газдыня не має всегда часу приготавляти свѣжое тѣсто. Порѣзанное тѣсто долго постоитъ и не погубится, только нужно его добре высушити, помѣстити въ чисту коробку (шкатулю), закрыти и въ сухомъ мѣстѣ держати. Сякое тѣсто употребляется для простой мясной, курячай и для поливки изъ оставшагося мяса.

2. Тѣсто на форму трубки (слимака).

Потребны: $\frac{1}{2}$ лит. муки, 1—2 яйца и 2—3 ложки воды. Приготавляемъ само такъ, як передъ симъ сказанное простое тѣсто. Коли тѣсто роскачено, порѣжемъ его на квадраты (коцки) середней величины. Теперь же слѣдуетъ найтажша работа. Для неї потребна одна четыреугольна деревяна пластинка, съ величиною долони. Или употребляемъ вмѣсто неї бердо. Въ пластинку зарѣжутъ углубленія, яки суть на бердѣ, съ которымъ тчутъ. Кромѣ

сего потребна одна паличка, не толща грифлика или тонкой церузы. Коли все то в руках, тогда положиме коцки (квадрат) тѣста на пластинку, паличкою добре притиснеме и закрутиме тѣсточко от одного края до другого той-же паличкой, так чтобы сдѣлалася одна трубка, подобна на слимак.

Сесю работу скоро треба кончiti, чтобы тѣсто не высохло, бо с сухим тѣстом работа не удается. Из-за того и не роскачивайме больше тѣста як один лист. Сякое тѣсто дуже красное и смачное. На многих седах долиняне уже прекрасно знают его дѣлати. Употребляются в просту мясну, курячью и в поливку из оставшагося мяса.

3. Тертое (ресельованное) тѣсто.

Потребны: 1 яйце, 5 ложок воды и муки.

Выбьеме одно яйце, прибавиме 5 ложок воды и даеме до того столько муки, сколько потребно, чтобы из него замѣсити цѣлком твердое тѣсто. Такое тѣсто потреме (пореселюсемѣ) и можеме употребляти будь-то свѣжим или сушеным. Завариваєме его в слѣдующи поливки: в просту мясну, в курячью, в поливку из оставшагося мяса, в поливку с тертым тѣстом, в молочну и в поливку из зеленины.

4. Суканица.

Потребны: 1 яйце, 4—6 ложок воды и мука.

Выбьеме одно яйце, к нему прибавиме 5 ложок воды и столько муки, сколько потребно, чтобы

вымѣсити до половины твердое тѣсто. Потом выкачаемъ изъ него на палецъ тверды листы и отщипаемъ маленьки кусочки (суканицу). Употребляется въ поливки молочну, фасолеву, горохову и въ поливку изъ зеленого гороха.

5. Гризовые галушки.

Потребуются: 2 яйца, 1 кавова ложка масла, зелена петрушка, гриз и $\frac{1}{2}$ горнятка воды.

Вмѣсто тѣста употребляются въ поливку и гризовы галушки. Приготовляемъ ихъ слѣдующимъ образомъ. На 6 особ рахуемъ 2 яйца, изъ которыхъ отдѣлимъ желчокъ отъ бѣлка. Въ желчокъ положимъ кавову ложичку масла и 2—3 ложечки воды; потомъ посолимъ. Бѣлокъ выбьемъ на снѣгъ (пѣну) и помалу перемѣшаемъ съ желчкомъ. Потомъ прибавимъ столько гриза, чтобы достати рѣдкую тѣстовину, а наконецъ положимъ мало посѣченной зеленої петрушкы. Затѣмъ беремъ гриз по ложкѣ и пускаемъ въ кипячу поливку. Если изъ первыхъ кусковъ галушокъ въ поливкѣ видимъ, что гриз не доста густый, то прибавимъ до всего еще 1—2 ложки сухого гриза. Каждая ложка гриза въ кипячой поливкѣ поварится на галушку. Гриз сей варимъ въ поливкѣ за $\frac{1}{4}$ годинны.

Гризовы галушки употребляются въ поливки: мясны, курячья, изъ оставшагося мяса и въ поливку изъ зеленины.

6. Галушки изъ сухаря (прѣизли).

Потребуются: 1 меньша ложка масти, 2—3 яйца, зелена петрушка и сухарь (прѣизли).

Положиме в миску одну меньшу ложку масти и то добре размъшаеме (за 10 минут). Потом выбьеме в него 2—3 яйца и смъшаеме с мастью. Коли все то готово, прибавляеме еще маленько зеленої петрушки, посыченной на кусочки и столько сухаря, чтобы достати добру тѣстовину. Если поливка кипит, то береме в ложку из тѣстовины по величинѣ одного орѣха, потом впускаеме в поливку и завариме. Вместо сухаря можно употребляти и муку, но таки галушки не будут настолько смачны, як из сухаря приготовлены.

Сухарь (прейзли) приготавляется таким образом, что куски бѣлого хлѣба (колача) высушиме, или купиме жемлик (булку), порѣжеме на куски, высушиме, а потом все то потовчеме на мелки крупы и на ситѣ просыпеме. Такій сухарь можно отложить в закрыту (шкатулю) и употребляти не лишь на высшесказанны галушки, но и для обсыпки, о которой позже будет слово. У порядочнай газдыни всегда должен находитися готовый сухарь (прейзли).

Галушки из сухаря употребляются в мясну, в курячью и в поливки из зеленины и оставшагося мяса.

7. Галушки из печёники.

Потребны: 15—20 дкг печёники, 1 цибуля, желчок 2 яиц, 3 ложки воды, зелена петрушка, мало масти, поперь и соль.

Для сего нужно 15—20 дкг свинной, качающей или маржинской (говяжей) печёники, которую посыпеме на доскѣ и прибавиме до неї на кусочки

порѣзанну одну малу головку цибули. Потом посолиме, попоприме и положиме в нею мало посыченной зеленої петрушки, масла или масти (тоже немногого), 3 ложки воды и желчок двух яиц.

Сесю массу добре смѣшаеме, прибавиме к ней еще сухарь (прейзли) и тоже смѣшаеме. На концѣ до всего всыплеме из бѣлков двух яиц сбитый снѣг (пѣну) и тихинько смѣшаеме. Теперь ложкою дѣлаеме с него куски (галушки) величины орѣха, и каждый кусок кладеме в кипячу поливку, в ней-же за 10—15 минут вариме их.

Галушки из печёнки употребляются для мясной, курячой и поливки из оставшагося мяса.

8. Напускное тѣсто.

Потребуются: 1 яйце и мука.

Выбьеме в горнятко одно яйце и всыплеме к нему столько муки, чтобы было из ней цѣлком жидкое (текучое) тѣсто. Потом дуже добре размѣшаеме и в горячу поливку вливаляеме через лейку (тевчир) или тоненькою ложкою впускаеме его. Если раз поливка закипит, можно ею подавати. Употребляется: для мясных, кминковой и поливки из зеленины.

9. Кукурузяный завивач.

Потребны: Кукурузяна мука и 2—3 яйца.

Выбьеме 2—3 яйца, отдѣлиме желчок от бѣлка. Из бѣлка выбьеме снѣг и коли то готово, тогда досыплеме до желчка столько ложек кукурузяной муки, сколько выбилисме яиц. Если мука с желчком

добре перемѣшана, додаеме до сего из бѣлка выбитый снѣг и снова перемѣшаеме. Теперь все то посолиме, положиме в помашену тепшу (противень) и выпечеме. Потом выпеченное тѣсто выхолодиме, порѣжеме на коцки (кубики) и положиме в горячу поливку. Употребляется: для молочной, кминковой и других поливок.

10. Кукурузяны кнедлики.

Потребны: 8 дкг солонины, $\frac{1}{4}$ литра молока, 2 дкг кукурузяных крупов, 2 малы ложки сухаря (прайзли).

Возьмеме 8 дкг солонины, порѣжеме на кусочки и попражиме. Потом доливаеме в нею $\frac{1}{4}$ литра молока, вскипячиме, всыплеме 2 дкг кукурузяных крупов и при постоянном мѣшаніи вариме через $\frac{1}{4}$ годины. Потом крупы выстудиме, посолиме, досыплеме 2 малы ложки сухаря (прайзликов) и 1 яйце и смѣшаеме. Затѣм лишиме за 10 минут крупы в покоѣ, послѣ чего сдѣлаеме из них кнедлики (галушки), повариме в соленой водѣ и употребляеме в поливку. Добры суть для: молочной, кминковой поливки и дзямы.

III. ПРИПРАВА К МЯСУ (ГАРНИРУНГ).

Послѣ поливки дается на стол мясо в поливкѣ вареное, или-же печеное. О печеном (жареном) мясо позже будет слово. Вареное мясо варится

в поливкѣ и вынимается из ней перед завариванием поливки. Но ни одно мясо не уживаются само, бо так бы мало сытное и полезное, а потому приготовляют к мясу крумпли, риж, макароны и другие стравы, описаны ниже. Сеи стравы ъдятся вмѣстѣ с мясом и называются приправами (гarnиругом).

1. Пюре с крумпля (картофля).

Потребны: крумпли, 1—2 ложки масти и 1 цибуля.

Крумпли почистиме, порѣжеме на куски, омыеме, посолиме и в водѣ повариме. Потом воду сцѣдиме, крумпли потрошиме или перепассирируеме на особых крумплевых пассировках. Коли то готово, в 1—2 ложках масти посмажиме на кусочки порѣзанну цибулю, затѣм наливаеме масть ча крумпли, добре перемѣшаеме и с мясом подаеме на стол. Вмѣсто масти можно употребляти масло и молоко, или сметану. Ростеплиме 2 ложки масла, прибавиме до того погар горячого молока, нальеме на крумпли и перемѣшаеме.

2. Крумпли (картоф.) с паприкою.

Потребны: крумпли, 1—3 ложки масти, 1 цибуля и 1 кавова ложка паприки.

Крумпли омыеме и в лупинѣ повариме. Потом полупниме и порѣжеме на продолговаты куски. Теперь в масти посмажиме на куски порѣзанну цибулю и послѣ сего положиме в масть одну кавову ложку паприки, перемѣшаеме и выльеме на крум-

пли. Коли масть с крумплями мъшаєме, уважайме, чтобы куски осталися красными, долгими и чтобы их не потовчи. Для того, чтобы крумпли вкусны были, треба дати до них достаточно масти.

3. Пражены (в масти печены) крумпли.

Потребны: крумпли и 2—3 ложки масти или масла.

Крумпли почистиме, порѣжеме на велики круги, омьеме и посолиме. Коли масть горяча, то кладеме в нею крумпли, сколько лишь помѣстится на днѣ кайстрона и попражиме раньше один, а потом обернеме на другой бок, затѣм выбираеме и подаеме их на стол.

4. Риж к мясу.

Нужны: $\frac{1}{4}$ лит. рижа, 1 ложка масти, $\frac{1}{4}$ цибули, зелена петрушка.

В кастрюлю положиме одну ложку масти. Если горяча, доложиме $\frac{1}{4}$ литра омытого рижа, помѣшаеме и прибавиме порѣзанно на куски $\frac{1}{4}$ цибули и зеленої петрушки. Потом нальеме столько воды, чтобы риж закрыла и посолиме. Так приготовленный риж вариме, пока не будет мягкий. При том мѣшаеме, чтобы не приварился и доливаеме водою. Если риж поваренный, можеме подавати на стол.

5. Риж с грибами.

Потребны: 3—4 дкг сухих грибов, 1 ложка масти, $\frac{1}{4}$ лит. рижа.

Сушеных дубовых или других грибов омьеме

и повариме в 1 и $\frac{1}{2}$ литрах водъ. Потом про-
цѣдиме, а грибы порѣжеме на куски. Под тѣм
омыеме $\frac{1}{4}$ литра рижка, положиме в кайстрон
одну ложку масти и коли горяча, всыплеме в нею
риж. Потом риж 2—3 раза помѣшаеме и коли уже
горячій, доливаеме к нему $\frac{1}{2}$ литер горячого, сцѣ-
женого из грибов вару, посолиме и прибавиме
на куски порѣзанны грибы. Послѣ сего вариме
риж пока не поварится. Если бы вода выварилася,
доливаеме настолько, чтобы приправа была доста-
густа.

6. Рижковы нудли.

Потребны: $\frac{1}{2}$ лит. молока, $\frac{1}{4}$ литра рижка, жел-
чок яйца и сухарь.

Повариме риж в молокѣ и мало посолиме.
Потом на мѣсильной доскѣ сдѣлаеме с рижка 'на
палец толсты и долги ноки (валки). Сеси нудлики
посыплеме мукою, потом замочиме в желчок яйца,
а наконец в сухар (прѣзли). Послѣ сего нудлики
в масти выпечеме и подаеме к мясу.

7. Кнедлики из муки.

Потребны: $\frac{1}{2}$ кг муки, 1—2 яйца, 1—2 кифлики
(рожки) и мало соли.

В муку выбьеме 1—2 яйца, прибавиме мало
соли, и замѣсиме на тѣсто. Вмѣсто другого
яйца можеме прибавити в муку мало молока. Коли
тѣсто вымѣщено, порѣжеме на кубики (коцки)
1—2 кифлики (рожки), высмажиме на масль и замѣсиме
их в тѣсто. Потом оставиме тѣсто на 1
годину отпочинути. Под сим часом приготовиме

кипяток, посолиме, потом из тѣста сдѣлаеме на одну долонь долги, а в меньшу пясть толсты, круглы кусы (валки), положиме их в кипяток и вариме $\frac{1}{2}$ годины. Что поварилися-ли кнедлики, то узнаеме так, если тѣсто розрѣжеме и попозираеме. Послѣ варенія можно кнедлики еще посыпать сухарем и высмажити в масти, но можно уживати их и без того. Поваренны кнедлики порѣжеме на один перст толсты куски и с подливкой уживаеме к мясу.

8. Крумплевы (картофельны) кнедлики.

Потребны: 65 дkg тертых или пассированных крумпель, 50 дkg мѣки, 18 дkg гризу и 1 дkg соли.

Крумпли повариме, потреме (пореселюсме) или перепассиреме, а затѣм придаваеме к ним 50 дkg муки, 18 дkg гриза и соли и дуже добре вымѣсиме. На пробу повариме из сего тѣста один малый кнедлик и если бы он через мѣру твердый, прибавиме мало молока. Потом из тѣста сдѣлаеме кусы (валики) толщины малой пясти, а долготы долони, кладеме их в соленый кипяток и вариме пока не сварятся; приблизительно 20 минут. Поваренны кнедлики выбереме, порѣжеме на один палец толсты куски, помастиме маслом или мастью и уживаеме с капустою или мясом.

9. Макароны.

Макароны суть высушенное италіанское тѣсто, которое можно купить в торговлях. Из такого тѣста возьмеме 15 кусов, раздробиме на меньши куски и коли вода кипит, посолиме и тѣсто повариме

в ней. Послѣ того воду сцѣдиме, макароны пома-
стиме горячей мастью или маслом, посолиме и
подаваеме на стол.

10. Гризова приправа.

Потребны: $\frac{1}{2}$ ложки масти и $\frac{1}{4}$ лит. гриза.

Положиме масть в кастрюлю, в нею $\frac{1}{4}$ лит.
гриза и попражиме. Потом доливаеме в гриз горячу
воду, посолиме и вариме пока гриз не будет мягкій;
если нужно, доливаеме.

11. Галушки для приправы.

Потребны: 1 лит. муки, 3 яйца и масть или
масло.

Положиме в большу миску один литер муки
и прибавиме в нею желчок трех яиц, а бѣлок
положиме в отдельну миску. Потом муку посо-
лиме и нальеме в нею столько студеной воды,
чтобы было из ней до половины рѣдкое тѣсто.
Сесе мѣшаеме ложкою через $\frac{1}{2}$ годины, након-
цѣ же из бѣлка выбьеме снѣг и вмѣшаеме в тѣсто.
Теперь вскипячиме и посолиме воду, а тѣсто впу-
стиме ложкою малыми кусками, с величиною орѣха
и повариме. Затѣм воду сцѣдиме, а галушки по-
льеме маслом или горячею мастью.

IV. ПОДЛИВКИ (СОУС, МАРТАШ).

Коли мясо поварено и яку нибудь приправу
наварились к нему, тогда нужно еще постаратися

о подливку, бо только так будет обѣд наш полный и добрый. Всѣ подливки текущи стравы, которыми поливаеме приправу (крумпли, риж и други), отчего будет она много смачиѣша. Важнѣйши из них слѣдующи.

1. Окропова подливка (соус).

Потребны: посѣченный окроп, $\frac{1}{2}$ ложки масти, $\frac{1}{2}$ ложки муки и 3—4 ложки сметаны.

Приготавляется слѣдующим образом: положиме в кайстрон $\frac{1}{2}$ ложки масти и в ней попражиме $\frac{1}{2}$ ложки муки. Если мука попражена, прибавиме до ней мелко посѣченный окроп, помѣшаеме, а кромѣ того доливаеме помалу одно горнятко горячей воды или поливки, а потом все посолиме и вскипячиме. Коли то готово, положиме в него 3—4 ложки сметаны, а до обѣда лишиме на теплом мѣстѣ.

2. Щавельна подливка.

Потребны: щава, $\frac{1}{2}$ ложки масти, 2 ложки сметаны и 1 ложка муки.

Из щавы (щавель) тоже вкусну подливку пожеме сдѣлати. — Положиме в кайстрон $\frac{1}{2}$ ложки масти, а в нею посѣченну щаву. Сессю щаву потом пражиме до того часа, пока цѣлком не розварится. Теперь прибавляеме к ней $\frac{1}{2}$ горнятка горячей воды, или поливки. Послѣ сего щаву вскипячиме, а послѣ тѣм часом приготовиме из 2 ложок сметаны и 1 ложки муки — заправку и кипячу щаву запра-

виме и посолиме. Потом лишиме все то дасколько минут закипѣти и подливка готова.

Можно сесю подливку приготовляти и таким образом як окропову, лишь вмѣсто окропа употребляем щаву.

3. Подливка из райских яблок (парадичок).

Потребны: $\frac{1}{2}$ ложки масти, 1 ложка муки, сметаны и 1—2 кус. цукру.

Червены райски яблока омыем, повариме и на дротовом ситѣ перелассиреме (перетрѣмем). Потом изготовиме на $\frac{1}{2}$ ложки масти и 1 ложки муки заправку, дольеме в нею сок (вар) райских яблок, посолиме и все повариме. Потом прибавиме в нею мало сметаны и дасколько минут еще вариме.

Если бы така подливка приквасна, то положиме в нею 1—2 куски цукру. Добру подливку можеме приготовити и без запражки, таким способом: Сок (вар) райских яблок вскипячиме, а потом заправиме и лишиме закипѣти. Заправку дѣлаеме из 2—3 ложок сметаны и 1 ложки муки, до которых прибавиме еще солодкого молока.

4 Подливка из овощей.

Потребны: овощи, 3 ложки сметаны, 1 мала ложка муки.

Из всяких овощей (яблок, вышень, черешень, малин и др.), можно подливку дѣлати. Овощи почистиме, омыеме, если нужно полупиме, костки выбереме и повариме овощи в водѣ. Потом сдѣ-

лаеме из трех ложок сметаны и одной кавовой ложки муки заправку, до которой прибавиме еще и молока и заправиме с нею поваренны овощи. Затѣм овощи с заправкою вскипячиме, если не доста солодки, положиме в них 1—2 куски цукру, посолиме и можеме подавати на стол

5. Подливка из огурцов.

Потребны: $\frac{1}{2}$ ложки масти, 1 ложка муки, цибуля, 1—2 ложки сметаны и 1—2 кус. огурцов.

Положиме в кайстрон $\frac{1}{2}$ ложки масти, в ней попражиме одну ложку муки, а послѣ того на куски порѣзанну цибулю. В сю запражку положиме два, в оцѣ заквашены огурцы, которых перед тѣм порѣжеме на кубики (коцки). До сего доливаеме один погар воды или огурцоваго вару, если не оцтом были квашены. Потом посолиме, а коли вода кипит, положиме в нею 1—2 ложки сметаны.

Если все то повариме, подливка готова.

6. Чесночная подливка.

Потребны: 1 ложка масти, 1 ложка муки, 3—4 зубки чесноку.

Положиме в кайстрон одну ложку масти и коли ростопилася, прибавиме еще 1 ложку муки. Если мука начинает пражитися, положиме в нею 3—4 зубки на кусочки порѣзанного чесноку и вмѣстѣ с запражкою попражиме его. Потом доливаеме в запражку мясной поливки или одно горнятко студеной воды, посолиме и вскипячиме подливку.

якън бояи, носънме и бекинаме тојнбръ.
занпаскъ мачон тојнбръ нин овој лопнитко сът-
е занпаскъ тојнаме ето. Тотон тојнбаме
е занпаскъ тојнаме ето. Ечин тојнбаме
зърнъ ха къоакъ тојнаме ехоръ и бълчъ-
мъка ханнает тојнама, тојнаме бълчъ
погониача, тојнаме еле и мокъ мъки. Ечин
тојнаме бълчъ тојнаме овчъ мокъ мъки и кон-
зърнъ ехоръ.
Тотегби: 1 мокъ мъки, 1 мокъ мъки, 3—4

6. Ехоръ тојнба.

Ечин бе то норадник, тојнбра ротора.
кинти, тојнаме бълчъ 1—2 мокъ мъки.
кинти, тојнаме бълчъ. Тотон тојнаме, а кон бояи
отон бълчъ тојнаме оръпуди, бълчъ, ечин
зън моръ бояи къйнри (къйн). Но ето тојнаме
зъпакъмъ ха къйнри оръпуди, ротопахъ, недеа тъм
зъба, а оута заскъмъ оръпуди, ротопахъ, недеа тъм
къйн тојнаме унътъ. Но ето занпаскъ тојнаме
тојнаме овчъ мокъ мъки, а мокъ толо ха
занпаскъ тојнаме 1/2 мокъ мъки, 1 мокъ мъки, 1 мокъ мъки.
Тотегби: 1—2 мокъ мъки и 1—2 къц. оръпуди.
Тотегби: 1/2 мокъ мъки, 1 мокъ мъки, 1 мокъ мъки.

5. Тојнбра нис оръпуди.

носънме и мокъмъ тојнбати ха тој
зочта конюжън, тојнаме бълчъ 1—2 къйн унътъ,
зочта конюжън, тојнаме бълчъ 1—2 къйн унътъ,
Барбъм ороуми е занпаскъ тојнаме, ечин же
и мокъ мъки и занпаскъ тојнаме бълчъмъ ороуми.
и мокъ мъки занпаскъ, а тојнаме бълчъмъ ороуми.
имене нис типъ мокъ мъки и овчъ рагборъ

Софкин нин сүймөннөхүүлгөөр омбичиг, тохи-
чине, нөхөккеме ха кыргын, тоюккүнне б үзүүтпөн,
б үзүүтпөн төгөлдөр таң податлончуккынч 1—2 жоккүн макчыла.
Хортоон нөхөккеме энэ сөзүүдүүрүүкүү, нынгарбам
жо торо аласа, тоюккүн үзүүтпөн таң податлончуккынч 1—2 жоккүн макчыла.
Күнгөмөн нийтэдээ 3-ийнчилгээний төрөлдээр
жо торо аласа, тоюккүн үзүүтпөн таң податлончуккынч 1—2 жоккүн макчыла.
Хортоон нөхөккеме энэ сөзүүдүүрүүкүү, нынгарбам
жо торо аласа, тоюккүн үзүүтпөн таң податлончуккынч 1—2 жоккүн макчыла.
Софкин нин сүймөннөхүүлгөөр омбичиг, тохи-
чине, нөхөккеме ха кыргын, тоюккүнне б үзүүтпөн,
б үзүүтпөн төгөлдөр таң податлончуккынч 1—2 жоккүн макчыла.

8. *Thojnra n̄i tphon.*

Хотя он и не знал, что это за машина, но вспомнил, что это был один из тех автомобилей, о которых говорил вчера. Он решил, что это машина для перевозки грузов, и решил, что лучше всего будет подождать, пока машина выйдет на трассу, и тогда он сможет увидеть, что там за машина.

7. Hollinika (copy) n3 xpbla.

Toqho tar nprorotbireme n nojimbray e un6yin, jnub bmbcto hechoka kiajeme B sambakk y na ky-
lloqich cero mokene nojimbray nojabatn ha ctoz.
coqkr nojbaahy un6yijo.

Bulgeme kpacnbi rojorin cajat, omheg, no-
pkeme ha nojai n nojomukne b riyogky mcky. Te-
neph ha jahpeme rojai n kachtopn ¼ intpa rojai, nojo-
kime only gorphy nojky macti, majo outa, nojo-
tme n rojn boja runnt, majo outa, nojo-
cmereabi. Ceto samphabroj mojanpne cajat n sparkle-
me ero ha 2—3 minytri. Tlpn nojatb mokho nojci-
hati cajat nis cojonihi upnotobjehppm nirkap-
kann.

2. Ilapēhpiñ carat.

Hagēpmē kpacnblx, pōsnbtix rōjorobk scie-
holo cajatā, ompemc, pōspbkmc n b cōm jinumc
ctorbi hbcjorbi mūgty. Tlōtōm bltinchmc n3 cā-
jara cornebii bap (cok) n cijora monokmc b mickr.
Tlocjib tolō monokmc b qmbo rōphntko 2 jutx.
(1/5 jutx.) ctryjehoi bojir, mājō outra, qmby krobby
jokry ujryy n 1—3 jokrn cmeterhi. C cito sanpab-
kolo monarame cajatā. Bmbcto cmeterhi ymthpegejatn
mokho n ctrojobpri ojchi.

1. Sejehipin carat.

K bapehomy macy he bccra yhotpejne me no-
mber (coycri), ho bmcro hnx mokho moabarai
macy n casati. K nehehony ke rakjihin pa3 no-
tpedgyetca casat. K uprotobruiio casat. nojgeghin
jogophin ouer. Myke jogophin, ecchi etch binhphin.
Totorom hykken eme ctrojobhih ojeti nian cmcrtha.

V. CAPTATI.

llohnctime n ha kpykkrn loppkeme ohy 601pmy

5. Pycckiн cajat.

Hinx k Mcy.

4. Закладка приоритета.

Орфографија је појам који се користи у језичкој науци да означи правилност писања језичких израза. Орфографија је појам који се користи у језичкој науци да означи правилност писања језичких израза. Орфографија је појам који се користи у језичкој науци да означи правилност писања језичких израза.

3. Cartat nis orypuqb.

Тоңнаның жаңыларынан көрсөп, 3 күмнән, 1 күнде 2 жоккы фасоны, 1 ингүзү, 1 ингер нәсбәт. Мопкобы, 3 күмнән и 0,5 күн күпәд. А би ошондай жарықтардың орталығынан, 2 жоккы фасоны, 1 ингүзү, 1 ингер нәсбәт. Тоңнаның жаңыларынан көрсөп, 3 күмнән, 1 күнде 2 жоккы фасоны, 1 ингүзү, 1 ингер нәсбәт.

6. Carta n° 3 sezione.

unsgyno. Totorom nompieme jaab orypuu, moppkeme ha kpyjkrn (ho he hoyyinme nx) n toke jaab kyckn seienhx tlapajnok (pahcknx j6jor). Tocjkf toro bo3pmene jaab seienhx tlapajnok, onciitme ot sephn, moppkeme ha kpyjkrn n bce cmfuaeme b ojohi octarame ero a bo3jk zo toro hac, noka bo3ja he brcptihet. Sarbm brigepeme cajat lopakoh bo3joro n c hero brrtchene, nojokume ha hicyt micky n upn- mpuame k hemj 3 napajnok, kotojoro npeea tba moppkeme n ojohi rpinhor, kotojoro npeea tba kyckn moppkeme. Takjin cajat nojopeme c 2—3 jutu, moker ($\frac{1}{4}$ jut). Outroboi bo3joro, a kro nhotu, moker

maco, torja nōjoknme b heio n kyōcok maca, ot
jehy bojy bapnri. Ečin maeše ūykehoe cbnime
facobs nepēgepeme, ompeme n nōjoknme b cty-
cmetarbi.
Tloptegebi: facobs, sanpakkra n 2—3 nōjokn
1. Bapnbo nō facobs (nacyan).

maco.
Ha bapnbo rakjibii paas jaetca n neheoe (kapehoe)
pehōe maco he jaetcia, torja sapas nochtj nōjokn.
Bapnbo nōjāen ha-croj nūn nochtj maca, a ečin ba-
ceitperekii hapoja ūylojapme nōjontj baiji nō bapnba,
nūn apytroe bapnbo. Ho he gēe upninhui, facobs
ah, trolbi rājūnra nē bapnra kpynhui, Ha trakoro
upnitorobnacra b fopnb bapnra (bapb). Ht̄ trakoro
B ūykhax ceitperekii rājūnra ūylojapme ctpab

VI. BAPNBA (WYJUNEG) n KAMN.

emē maio nockmankter, mokho ēo ūykbartu.
uykporo nōpoxj. Kōm kanycta c outon n ūykpion
outon n ūygbarnme k heij ūjy kabbory jokky
macin kanycty nōckmankme, a hakone ūkbabchime
pon ūpeea tba pocktonme 2 nōjokn macin. B celi
ns heij bintinchime n nōjoknme b kachtop, B koto-
tom kanycty ns cyjnhui ūpēgēpeme, coitphibii cor-
nocojnme n ūnūmē b cyjnhui ha nōj, ūjnhui. Tlo-
tlopbekme ctpy kanycty (jokobby) ha kycin,

7. Cmakheha kanycta.

Харпеме б ропнен бояр и бкимнине. Тотом
1—2 юокки сметаши и Морка.
Хотягбхи: йонтаркк, санпакка, 1 юокка мурк,

3. Зереби йонтарк.

Побапнине и брии лычтимин.
Самахбинин. Ихкюю юракати, тюлби кымниин же
2—3 ярапбах (60кбрин) инчтор, отчюю 67-жыл
пас бекиннине. Запкин б кымниин тоюоккити и
кважине оутом, ингебарнек и хин сметаши и энде
запаккы. Тюлби тюр кымниин тоюоккити, сан-
и хон кымниин тоюоккити, бекиннине б кымниин
(юнпаккын) кропою 13), побапнине течмюю бояло
б котоюпин тоупаккуне ха кычоюн тоубааны нүүгийн
ябык юокок макти и оюн юокки мурккын мурккы,
бапнине б сөнгөйн боят. Тотом индирбонине иш-
кымниин тоупаккуне ха кыккын, тоокине и
сметаши.

Хотягбхи: кымниин, санпакка и 2—3 юокки

2. Красчие кымниин (капрофей).

И сметаши, ик брице краано.
(нажиньгеме) ха центр. Тотом санпаккуне санпаккюю
тоторинти тар, ечин тообагинн фасоюн негчинпадаме
13). Чин бапнине тообо. Но мокху эндэ жигүүн иш-
же юокки мурккын и нүүгийн (ик краано да кропою:
иаме с оюн юлтумою юокки макти, оюнти тарою
санпаккюю (парты) и сметаши. Запаккы ябык
ке сөрбим бекиннине тообага, тоокине иш. Ечин
фасоюн да тообага, тоокине иш. Ечин

hero roþagniðið óðri n barpame ðó tix noþ, noka he
máthnoro sejehoro roþoxa, nögoðið me, hárþeme ha
mactr. roþara, bcnunne me ðó 1—2 intpa þrý-
Tlögjukine b kálfirþon aði y jokkrý mactr. Koin
tathí.

Tlögðegnir: roþox, sannpakkra n 2—3 jokkrn cme-

5. Sejehrin roþox.

Tlögðu tak ake upptorðirnar með roþox.

a hárþenei sannpabnime cmetarhóði.

Tlögðt röð aðeðbunnið sarkrachime outom, bcnunna me,
nöpþaðan höfði undýjan (akr kráðau nha kyrrn
upptorðirnar me ðó aði y jokkrn myrn n ha kyrrn
n sallycja, sannpabnime sannpakkrið (þattrau), rotoppy
n jokkrn, Tlögðu nögoðið me n koin ubjarnom nörapheha
Tlögðgþaþy n omþry aðeðbunnið nörapame ðó
cmetarhóði.

Tlögðegnir: aðeðbunna, sannpakkra, 2—3 jokkrn

4. Hæðbunna (aðeðbunna, jinnra) n roþox.

émuð n móðra, krommko xóðeme.
cmetarhóði n aði y jokkrn myrn, b rotoppy uppgðabnime
sannpakkrið, rotoppy upptorðirnar me ðó 1—2 jokkrn
bcnunna me. Hárþenei ake sannpabnime monatr nha
ctopopt 13. Þarþa sarkrachime monatr nha
n ha kyrrn nöpþaðan höfði undýjan, akr kráðau nha
törfirnar me ðó aði y jokkrn mactr, aði y jokkrn myrn
ha kyrr, sannpabnime sannpakkrið. Sannpakkrið nörapheha
n ½ roðunnar), nögoðið me a koin ubjarnom nörapheha (aðeða 1
monatr). Einni ðó jokkrn nörapheha (aðeða 1

Chirbi (cylinder) omieme n nobapme. Lotori samparne chirbi sanpakkio (partau), nojamine n

7. Rapido no cimb.

HEIO CMCTAHLI.

6. Bapnbo n3 Jipinb (tripoli).

6yutter marrin. Ečin Boža Blaženica, Jomračane, Dobapehhrin ryčrili ropoz mokrolo potrupaće (mb-
cme) nju nepetacnjegme ha cintk. Totoru upido-
torime nis uživoj mokru mactri, oživoj jokru mykr
n i noplbaahoin ha kyckri nudyjai — sanpaky (ho-
snaphan crop. 13.) n B heio bcpimene ropoz, ha hero
jke kjaume cmctray. Ečin gři cmctraha ha hero
jocra kraccha, torija saakracjme ropoz n outom.

Krymuni moyynime n ufnikom bapnme a noco-
Tloton boyj cuq'ame, a kpymnin noppkeme ha kypyk-
kn. O zhochko ha trep'jo nobapnme 4 srua, nojy-
tme n noppkeme tokke ha kypykni. Barbn bospneme
zjnn rancipon n mactbo homactme. Tocib tro-
hakjazeme kacipio ojnn pja noppkeme kpyk-
meh, a ha hero pja noppkeme jnu, mao nojome,
homactme pocthonjehohi mactbo n 1-2 jokram

9. Культурні (культурні) елементи.

Ma'mo, k'to nis c'c'ap'ck'nz r'a3'pl'ns s'na'et m'ne'het.
To ect'z o'jho pac'ch'e, k'ro'ope no'j'o'g'at' ha' j'oo'g'ay
n' h'si' j'inc'ra' er'do n'p'rot'or'j'at'or 3'j'op'ry n' h'nt're'j'hy
ct'p'aby. O'co'ge'h'no x'bo'pp'rn n' ma'j'or'p'ob'ph'rn no'j'e'j'ho'e
ce'ce b'ap'nb'o. Ha'ge'p'me j'nc'ch'a m'ne'het'a, om'p'me
n' o'bab'p'me. L'ot'om cu'j'anj'e, bl'nt'ch'me n' n'op'pk'me
ha' me'j'ka'n k'yco'k'n. T'loc'ft' ro'lo n'p'rot'or'j'ne n'3
j'ok'kr'n m'ac't'n, l' j'ok'kr'n my'rn n' n'op'ba'ah'ho'n n'g'y'j'n
sa'np'ak'ury (p'ath'ta'), p'os'g'an'me t'eh'j'oi'o bo'j'oi'o
no'j'ok'km'e B' he'io no'bab'p'me m'ne'het', no'co'j'ne,
sa'k'r'ac'h'me, b'ck'nm'q'me n' 3'ap'p'ah'me C' 4'-5' j'ok'
k'ra'm' cm'et'rah'b'i.

8. Umehart.

Был в субботу в музее. Всё было интересно и занимательно. Старые картины, скульптуры, археологические находки, экспонаты из природы и т.д. Но самое интересное для меня было в экспозиции по истории науки. Там были представлены различные научные инструменты и оборудование, демонстрирующие прогресс в различных областях знаний. Мне особенно понравился экспонат по астрономии, где были показаны различные телескопы и модели звездных систем.

Toppegbpi: rpn6bi, I jokka macri, I nodyia,
3erheha nerpyuka n 2—3 niiua.
Kpacnbiix ujy6obrix nra apyrinx tpn6obr nohi-

11. Tpn6bi c niiuan.

Kojin xoheme c pinkon cmfumati.
jokkinti raspnti n torjko torjla nospbaati ha kyckn,
a nognirkh he posabpanaca, ujyume eio ubiniron no-
zatbm eme pas pink bcrninaic. Ht66bi 3erhehna
n 3erhehny he posajponti; nocajime, torjla nospbaame
k pinky maco n 3erhehny, no ybakkion, torjla maco
intpa omptoro pinka ha rycto. Totori nospbaame $\frac{1}{2}$
hoto maca nognirkh cutjime n B hen' nospbaame. C nospape-
kyckn n C nbsp; nbsp; kycrami nospbaam. C nospape-
kyckn nospbaam ryckn (hori, ujei, rpn6bi, nechib, uyx-
oapjy6inbi) n 2 n $\frac{1}{2}$ intpa nocajehoi bojt nospaame
kyckn nospbaam n $\frac{1}{2}$ int. pinka.
B 2 n $\frac{1}{2}$ intpa nocajehoi bojt nospaame
maca, 2 nospbri n I nerpyuka, I 3erjep, I kapra6,
Toppegbpi: oapjy6inbi rychnhoro (rychnoro)

10. Pink c rychnhoro.

Kpymnih nojabaame ha ctov c cajatom.
hii paa kpymnih ha nespredo he nospaknikci. Tarn
(6pojeib) n tam octaranne jo toro hacca, noka bepx-
cmeterhoro. Totori nospoknme kashctpon B ayxorky
camphi bepx kiajame paa kpymnih n nospame zogpe
nognirkh n nospbaahon ha kpykkri kogiacsi. Ha
hamotchnica. Kitx xohet, moker ha kashchii paa sunu
a ha hinx paa sunu n cmeterhoro. noka kactpionia he
cmeterhoro. Tak kiajame nespemphho paa kpymnih,

крадаючи санпаки мокме наипки санпартн и
тажо 4—5 юкор и биреекишии. — Биро
бекнишии. Гарону же жонбааме наипки сме-
шапаки. Бие то бишаме наипки и сие
чифтаки. Бие то биро же жонбааме бап (бок)
чут торо ии ожон юкар мачтн и санпаки же мян
санпаки бояи, тюби ии токпана и тообаме. Тю-
тооби пин же бирчинаас, гароне наипки
бунти раки наипки, кийаме я касичпо тар,
мокаме и тоонпаки. Гин гаронаме яо тоо-
шнебарме % инти омтиро пинка, яо санпаки,
макоффиб монетме % яг бирчинаас. Тю мака
кинктаки. Тюон сопаки мактн и тоонпаки
биппаки, сепдо яо же бирчинаас и тоонпаки
бенчы (согожи) наипки яа бедхем конун.
4—5 юкор сметаны и бап (бок) наипаки.

Тотпегиитса: зеежи наипки, % яг бирчинаас
мака, % инти пинка, 1 юкар мачтн, 1 юкар мян,
заря (согожи) наипки зеежи наипки.

12. Гароне наипки.

и 2—3 юкар сметаны.
и 2—3 юкар сметаны, яо мокмо инпаки кин
же инпаки инпаки, яо мокмо инпаки кин
нечтыкын и мако тоонпаки. Если бирчинаас хох-
помбумаки, бичинаки я инпаки синам и зеежи
инпакиинка. Затын инпаки я инци 2—3 инна,
заря (согожи) наипки 1—2 юкар бояи, тюби инпаки
бие не тоонпаки. Типи сен жонбааме я касичпо то-
паки башни инпаки и инпаки нигын, гарону же
заря (согожи) наипки зеежи наипки зеежи наипки
заря (согожи) наипки зеежи наипки зеежи наипки.

¼ kg ceboklo nni gyekhoro mca nospakme
 Totpegyotca: rojorbn kracion karycti, ¼ kg
 gribnoro mca, ½ intpa pinka, ½ intpa
 ha kycin nni nomejeme ha macobgrik. Haflyahme
 mca jura cero nni cterha nni n3 ngebhon acrti.
 K cemy macy nspakame ½ intpa omirro pinka
 nni rpehinx, nocojime n nospakme. Echin eme brgy-
 hpmme xocme maco nspakantti, to mokho npi-
 garnti jo cero n nado siue. Totom bimme n3
 gorkn rojorbn kramchon nni nrcio karycti, pos-
 gedeme no nrciam, pchgpa karycti majo cphakme
 n n b rokjabn nincr sappeme ohy bepuyj rojor-
 jyotca ckratame b rophen, ha ctoz nspakarhemu to-
 jime jspoghoj karycti nni nospakam nincr. —
 Uyke jwopbrin brkyc nspakat karycti, echin meki
 rojyotca nombejme kycoj gyekhoro cibnhoro mca
 nni rocti takoro-ke mca. Ha rojyotca nspakat n
 sappeme ctopiko bojbi, rojyotca ubiqm nspakat n
 sappeme 2—3 rojyotca nspakat nspakat n
 echin pink b rojyotca nospakac, nspakarhemu za-
 2 jokrn myrn i ungyia n cmetera. —
 Echin pink b rojyotca nspakat nspakat n
 sappakry n3 1—2 jokrn acrti, a rojyotca nspakarhemu
 nni 1—2 jokrn myrn. Bmecto pinka mokho hanomnati
 sappakro, nspakarhemu n3 4—5 jokrn cmetera
 hanapky rpehinx.

13. Rojyotca.

Hotpeghni: 1 tapējka kracchōn kantychi, $\frac{3}{4}$, KG
Cennoho Maca, 1 jokka Maca, 1 ungyar, $\frac{1}{2}$, kabobon
jokka manjukn n 6 jokka cmetahri.
Jokka manjukne a rectphiono 1 jokky Maca, B heii

15. Cinejipkin ryjim.

Mojoribix kapapaoe monictrine n'ojin republik
majo c'pkeme. Totoro sospomek rabooy jokky n'
monjoribix monictrine kapapaoe, a satba majo
birgepmec e heio cepeniy kapapaoe, a satba majo
monjoribix monictrine sospamek nacan, cimbam-
hrim e pinkon. Maco upnutoriakme tar, ak kramano
Hamonichehni kapapaoe sharpbareme t'm republik.
toporo epbaanicme n'impurakme t'bm republik, ko-
Satba kapapaoe cimajeme kacificon, napheme ha
hnx jo bepxa boju. Tlocib toro monapame ha n'echn
boja bimapanticra, joyinracme. Tlocib toro monapame ha
jokkr mykr n'hopbaanihi nidyari, ak kramano
samapakme, t'ro upnutoriakme n'a l' jokkr matci,
jokkr mykr n'hopbaanihi nidyari, ak kramano
nepej ciu y rojyguob n'natupkin. Samapakry han-
ba me ha kapapaoe n'beknunime gio. Haroneu ke
haronee ha kapapaoe n'beknunime gio. Tlepel nojacheio ha
ctoi hntuk chineme c kapapaoe.

14. Hanojnehpin kapja.

Therapehni rojyouthi eme nojimbaeme cmertahio.

Topkekme ha kycorin nji momejme ha maco-
pyek $\frac{1}{2}$ kg cimhoro mca, nocojime, noshonpme
n impumbeame b hero $\frac{1}{2}$ nospaahoon nidyin n $\frac{1}{2}$
mifpa omptoro pinka, njo jodge nepefbame. Te-
neps nognokme ha choa (ajo) kancipoha bejinkin
mifci kanyctri, ha hero ojini paa apogohon (kramehon)
n momejme cmetaho. Ha hero onatr paa (dom)
apogohon kanyctri, noton nocojame nca c pinkom
a momejme cmetaho. N tak n ipoajokame noka
kancipon jo nognokme. Ha hero onatr paa
kanyctri, a noton paa pinka, cimphahoro c naco
apogohon kanyctri, noton nocojame nca c pinkom
a momejme cmetaho. Ha hero onatr paa
kanyctri, ha hero ojini paa apogohon (kramehon)

Topographic: Kincia karycra, $\frac{1}{4}$ kg cannibro mca,
 $\frac{1}{2}$ ft. pinka, $\frac{1}{2}$ mngyan n cmereaphi.

16. Kjyckra (kjokrak) kamytra.

monapakme ha kyckn moppaahy myoyaho n up-
mbluaame $\frac{1}{2}$, kaboboh jokkrn cotojoroh nampkin. To-
ton brckinmecc b macrb $\frac{3}{4}$ kg ha gompuun kyckn
mopbaaholo mca, nockonme n brapme epea $\frac{1}{2}$
jognhi. Ecin hykku, to jognbaame b kacrpiono
boabhi. Tocjab cero brckinme b kacrpiono ouhy ta-
periky kracchon kanycta, kotoypy nhepa tba nocma-
kunime, c macoan jwogpe cmbluame n brapme aa
jognhi. Ecin kanycta n maco nobapunica, to
upgabanne eme 6 jokok cmterahbi n bce eme pa3
beknunahme.

Kyäppäry kantcra nöbabnme ak bñcme cka3ano,
19. Kyäppära kantcra c nöbabnkm (panck, a6jora).

mokrn cmctrah n moknme nojabatt na ctoz.
c sañpakkio bckintia, moknme a heio eüe 2
c tri n 3 sy6rni nöpp3ahoro hechoka. Ecjin kantcra
kantcra. Kto jnogn, mokter nöngbarnt eüe zo kant-
n üngjia nönpaknmc, to bchinteme sañpakk y
mokrn myrn n 1 nöpp3ahoro üngjia. Koin myrn
koi, rotopy nöpatorjame c 1 jokrn macrn, 1
he octajocca. Tlorapenn kantcra sañpakk y
pmre tar, troöbi mñro bojzi, a rotopon nöba-
ne a heio eüe pa3 röpahoi bojzi, a rotopon nöba-
ncky, nöcomine n nönapnme, rojy cutjame, naipe-
keme ha gojipun kyckn, satrn nögonkme b gojipun
Löjörky kyäppäri kantcra nöncincmc, nöpf-
tanh.

Tottpeghbi: 1. jokrn kyäppäri kantcra, 1 jok-
ka macrn, 1 jokrn myrn, 1 üngjia n 2 jokrn cme-

18. Kyäppära kantcra.

c kof6acoio nñn rypram.
B bojzb n tojpro tar nöcmaknme. Ha ctoz nojabterca
kume. Ecjin kantcra jyke kracha, to panhme ompleme
B macrb ojy nöcooky krachon kantcra n nöcm-
karboon jokrn cojorjkor nönpakn. Tlorom bchinteme
üngjia, nöpp3ahny ha kyochn n nöngbarnt eüe
B oujoh mokrk macrn nönpaknme ojy nöhpamy
kof6aca nñn ryprn.
1 üngjia, ½ karboon jokrn cojorjkor nönpakn,
Tottpeghbi: kracha kantcra, 1 jokrn macrn,

17. Cmackeha kantcra.

21. Lycta ripheba kama.

B *Bozupinni kanchtopon monokimne* | *monky mactin'*,
B *monokimne* | *goutpamy nindymo*, *nopbaamny ha*
kyckn *ni nupgabamine* | *karobry monky nainpukn*. *Totorom*
monokimne *macbr* *goutpamy monky kracchon* *kangcytta*,
monokimne, *nomfumamec*, *ha,jahne* | *jo Bepxa Bozti* *ni*
spanme *za quly rojiny*. *Hocibz toro* *ni* *6 monok*
cmeterahni *ni* *2 monok myrn* *ciztiaamee sanapakry*, *ko-to-*
pon *kangcyt* *sanaparime*, *jogope* *nepebmamee* *ni* *eme*
paa *becknahrimec*. *Thpn* *nojazab* *ha* *cizo* *3birkun* *ha*
beppx *kanycytpi* *nomfumeti* *ha* *kykkrn* *nopbaamny*
kojacy.

Hotpechka: 1 ninka krachoh kauyctbi, 1 jokka mactri, 1 bejnika mudgyra, 1 karroba jokka naupkri, 6 jokok cmetahyi, 2 jokkrn myrrn n rojgaca.

20. Kamycta c mapnoko.

motom boyi c'hen culpa:mine n motonokmine b'ook (bap) mapjanok. Temepk' kamyctty moco:mine, sampanakmine, ak nepe:ta c'my kyjapbaboi kamyctti krasaho n bekiina-
qime.

Лобакке (макинкое) и бинноге мако нога-
негиумка.

Синногро мака нын сирена нын агебра, 2 аниа, 1
зюбор агчора, 4 бепумыр мокки маки и сечеа
тотпеги: 1/4 кг лобакко мака нын сирена, 1/4 кг

I. Грина нехинна.

Бапном.

Жарберса на чюд с чадаром, иннупаро, нын же с
хонибры хонеме с икро ясцами. Техеноге мако но-
бринеи (капитан), а нораптии толоко толиа, ечин
ин ягопро смы. Типото брикии сипоге мако бекеря
бапгоге мако же нын б сеёб ин сини (инни)

VII. Техеноге (капоге) мако.

Бибто боли мокко бапни рамы и в мояк.

С макион.

Диме томбунаа жо ротробин. Тожарене на чюд
3 наипуа брикче кын чюдя бола, моклоне и ба-
кынши непемиене, зарнагасе кинатром, тюби на
тишиторбияне тар ак и айтии камын. Джехеби

22. Пёйка рпехея кама.

Айхоры (пери) и сакпирин аспакнине 2—3 роянина.

Тючиб тюд моктарынг топхуи в ропагы непа нын
брикче чюдя, ягабарын 2 мокки мака и симбуме.
Моклоне кинатра тар, тюби иа 3 наипуа бола

Безмірнік напівторнінні та ніс зорякою міка
тожчіло насправа ні с бернінній зоріон. Онцінне
ч херо гуокніній ні мачі, нотобхеме ракжіній ру
міпокрін, зеґебахнін кичнін, нотом мосжінне ні
мопонпін, закпінне ні тар октарнне зоріній зо
бехіпа, зартн брінене, зілія зеро країнне зоріній
цирон 2 зоркнін мачін, ні зорнін мачін падропаннікі,
тозія країнне з херо руциній міка, брінене чхаріа
охій цтопні, а нотом зіпгіній тар, зітогіній ні цепе-
зінніт брізі міко мадо ніпнегіпніе. Брінене міко
кізатеріа зіа зітогіній мікій ні 06кізажіпніе. Брінене міко
міанн нінін пінкіом, а нізія зіктіа зіа зітогіній
брінніннін зіа зітогіній мікій ні 06кізажіпніе.

2. Beometric.

4. Cmetabolin potrophi.

3. Поглиф.

Жлорпегни 1 кг мака со селедка и 1 яйцо мачти.
Мако омбре, моксажине и мояжине б рачти-
ко, а котопопи тифинакон бланкакине. Жлаа сено по-

6. Tejahoe CTERHO.

Один из первых фильмов, снятых в СССР на кинокамере «Кодак», был «Любовь и голуби», снятый в 1925 году режиссером Григорием Александровым. В фильме рассказывалась история любви молодой пары, которая влюбляется в голубя, который летает из окна ее дома. Герои фильма — это простые люди, которые живут в деревне. Их жизнь полна трудностей, но они всегда находят время для любви и радости. Фильм был очень популярен и стал классикой советского кино.

Topengku: 1 kg lobakoro maca, 3 belpuhri jokkrn macni, 1 nodyara, 1 norap pinka n 1 jinuo.

5. Major health problems

HO mokho n gëe cëro nojbarati doctofn. K macy
Mja nphunpabbi jaectca pink c program nju krymnin,
a k tomy kramembi orypuhi nju qepenea kamytra.

hom kouth maco samime. Tora hanoheneba bo3pmene he nepepkeme), sarbm hanohene n ha po3pbau- no cepenht po3pbkeme ha fopyy mbura (kpab hom kycb. Totoro maco omime, nia ojhom kouth, kyinne 1—2 kg terajhoto maco co cterha b oit-

3 ahu, segeha nerpyura n 2 jokrn mactn.
Toppeghpi: terajhote maco, 2 gyar (kemirin),

8. Hanoheneba terajhota.

hrimi orypuan,
etcia ha ctoi c kpymutam n cajatom nju kramet- ctopohax moka maco he gyar upnepbehe. Tora- jeme b lopay mactn (2 jokrn) n brimehne ha o6onx kemir — gyar). Tak upnrotorjehni kycb kira- ahu, nakonek kec b cyxapb (nomotrii koya nju amohime rakjuii kyc b myra, sarbm b po3gntoe motorehme a6ebrehmna rincenahom. Totoro nocoimne, unny a6horo naja, bi6epeke nia hero rocti n ha mokrn kycb beginhni mchpumii johon, b tor- itokymne terajhote maco, omime, topbke me kn mactn, myra n cyxapb.

Toppegyotca: terajhote maco, 1 ahu, 2—4 jok-

7. Heheha (kapeha) terajhota.

upnepbehe.
kych n nojame ha ctoi c kpymutreboi nju pinkoboi rojha, blimehne maco topbke me ha goipun hoit bojbi. Blimehne maco topbke me ha goipun hem motorganho johinba me b kacpijmo majo ctyae- rojha, cmaknac b hei maco sa uny rojhy, upn tomine uny jokry mactn n korja mactn yke

Tetraheo macro (co cretra nra peggia) ompleme
n hopekeme ha kyckn. Totom nojokrakme b kactploho
n hopekeme ha kyckn. Totom nojokrakme b kactploho
n hopekrahaon 1/2 ungyan n nphoabankme olyjy jokky
hopfbaahon. Ecin bce to rotobo, torija bcpimje b
hampinkn. Ecin bce to rotobo, torija bcpimje b
macbs nophbaahoe macro, nocoanme, hajipeme najo
ctyajeon bojhi n koin macro jo nojoranhni nojapeho,
lyke cmahpim ctibjaectci, ecjin hajipeme ha hero
2-3 jokrn c naphajmok fabpy (kor). Tlhn bapehini
yreakame, atobhi bojhi he pbebabajaca, motomy bce
koin hykho, jognbame 1-2 jokrn ctylehohi bojhi.
Tljaame haクト宏观にkyymjanн nra khejinkran.

Torpegyiotca: terjároe Maco, I jokka Macchi, I jokka manjunki n ½ unqyajin.

9. Дървена (дъска) телата (непречит).

Horpegyiorca: kypa, 3-4 jokun mactn, 2-3
annua n cyxapp.

11. Kapehce (neheče) kypa.

10. Чемое нпока (непр.).

Логопеди: кыпсаңын күркә, 1 гүйгіка (жемін), 2 айда жаңа мактн, зерненетірлек, 2 айда жаңа мактн, зерненетірлек

13. Намогіннє купа нин купка.

12. Vyumeče (cmakeho) krypa (neprekvapí).

Ha etoju kic nojaan takee maco c oryphuan min
n pribnehemc ha acpbeho c oahon n jdyron ctopophbi.
Ha etoju kic nojaan takee maco c oryphuan min
catalom.

14. Kýpa e nojájnbroo (coycom).

Totpeghbi: kahka n jokka mactn.
Ttepeda sappbaom cobtido kahky xotb za tlikjeb
tyhnti, troobti bimiektaclac b croeñi mactn.
Sappbaay kahky nohnicime, nehehp ni nyxao or-
jokkme ottafibpho. Tlomojkime a nypointerbh (remuy)

16. **Kaka** (ytra), ubjukom kapeha (mehe).

15. **Karla (Ytra)** e **Rachio** **Jojimbroio** (**Coycom**).
Tolopegyotca: **karla**, **1** **bebunny** **jokry** **mactri**, **1** **maya** **unyana**, **2** **jokri** **myn**, **1½** **intpa** **cmetahpi**, **ma** **bebunny**, **toppke** **ha** **kyckin** **n** **cochanme**. **Tolokunme**, **kahry** **6ckyedne**, **nohinctine**, **nehen** **n** **uyxio** **ompi****me**, **bebunny** **ha** **kyckin** **n** **cochanme**. **Tolokunme**, **bebunny** **ha** **kyckin** **n** **cochanme**, **10—15** **kycoo** **nohpa** **n** **1—2** **kyc**. **uykpy**. **Korla** **maco** **30** **3a** **1½** **tolokni**. **Tenehp** **unohbarinc** **k** **bojri** **n** **cmakunme** **karln**, **habjeme** **cuie** **majo** **ctyjehoh** **bojri** **n** **nohpa****m****nohpa****kunme**, **bebunny** **ha** **kyckin** **n** **toppbaamnon** **mokrn** **outa**, **4—5** **jabpobrix** (**6okrobiix**) **jincro**, **2** **mactr** **kc**, **rotopa** **ocrajaac** **b** **racotpokio** **—** **nohokn****B** **heio** **2** **jokri** **myn** **n** **monpakkinc**. **3atbm** **jojimbra** **he** **tocta** **kracha**, **10** **majo** **ci** **jojracnme**. **Hakoneci** **bejimame** **b** **racotpokio** **1½** **intpa** **cmetahpi** **n** **ak** **noj****z** **tnbka** **3akunme**, **krakjeme** **b** **heio** **chora** **ppihitoe** **maco** **a** **becknunme**. **Lloton** **maco** **blgepeme** **n** **tojokunme** **tneps** **n** **6okroboe** **jincra** **b** **unipeme** **ha** **maco**. **K** **cem** **y** **tnporetorme** **cuie** **maka****po****hi**, **puk** **hui** **khetjink** **n** **c** **tnpm** **nojame** **ha** **croj**.

or ypuam.

17. Tycka utifrån om kapéha (meheha).

1. JOKKIN MACTRI N ROJIN POCRONIACI, ROMCITNI B
HEIO NOCOJHENY UBYI RAKY N HAJPENE MAJO CRYAEHOH
BOAII. KARY HEHEME (japanie) B AYXOBKA (6POAEI),
HEIO NOCOJHENY UBYI RAKY N HAJPENE MAJO CRYAEHOH
BOAII. KARY HEHEME (japanie) B AYXOBKA (6POAEI),
MOKA HE GYAJET HEPEHA N HAJNABEME NIS TELMIUN HE-
PAHOH MACTRIO. LIPN CEM HACTO NOOGEPTRAME N JONI-
HACHECTRA. BAAKE CRYAEHOH BOAII. HEPEDA OJHY ROJINY RAKKA
HA CTOH C PINKOM, B KOTOPBH INPNMBUAME NOBAPHEO
MCCHACHTRA. LITOM NOPFKEME HA KYCKN N NOJABAME
HA NOPBAHO HEHEM N NYXJO.

и ножокине нх апър тнп апъром ха мицкы тар, нопбкеме нонепек ха кыкын 2 наипула унпокн огептиюе, ето, а болы жонбааме. Есчин биндеркаас, хбкюрипро жокок болын и бинеаме б хети мицкы, и темиу (нпогтие) макчио, наипаме б темиу жонине с хин кокы мицкы. Тенепк нонактине мицкы паджине нетпюмкн. Бце то нокогине, нопбзаннон 36-мехон нетпюмкн. Нокбакеюн нигын и нопбзаннон 36-пажини 2 нин номеаме ха макоюкт, нпмтумаме к хеми 2 нигын нэдеба, то бинбекме. Мако нокбакеюн коктени, нпн хем жакааме, ечин би ормакоюн то-би хбсчт ортаки ха кокб. Затым мако содепаме и огюпокн то хбсчт, а там непбекме тар, ти-би жони хбсчт нэдеба. Тотом от мен цүлпем кокы унжинне джар церо роюбы чбкеме и нэдеба мели бинааме. Джа м, ято дацпетса кока и нотон кокы жонжинне. Жанжинея мицкы нпнроторицетса таркм чоко-мира и макчи.

Тотпегни: мицкы, 2 айуа, нигын, зөвхөн нетп-.

19. Жанжинея мицкы.

и апъром чюпхни. Тожибааме ха чюр тенмо. Пахпаме б мицкы, за хин б айуа и б. сякап (кюдоктн кояра) и бинеаме б 1—2 жоккт макчи с охон кояра) жони чюпхни. Тотом бинбаме 2—3 айуа и памтумаме. Затым кыкын паджине 3а 1 жони чюпхни. Тотом бинбаме б мицкы 2—3 айуа и паджине. Тотом бинбаме и тар ортамне жоккы макчи.

Тотпегиорца: паджин, 2—3 айуа, сякап и 1—2 жоккы макчи.

18. Жаапена (нэхэна) паджин.

Ha kouhü mbutahia upnigbarne zo tbcra 1—2 jokkrn k hemy mojoka, a ccajn ke pbaege, upnigbarne myrn, hntica ha pyrn. Ecajn gbi tbcro tbepejoe, jognbareme neppa saheme mbcnti n upnigbarne cto paboty ¼. rojny, shahnt moka ne nepetrahter tbcro jft-uyky, l jokky macra nju mactri n nocoinme. Tegint, temjoro mojoka, 3 ahuia, 3 jokkrn mejkroh bcpiname b l kg myrn, a jwaeame zo hero eute atoobai sahncio b racc. Ecajn upnigbarne k hemy atoobai pamfumame n nojokrme ha temjoe mbcro, joro mojoka, k hemy upnigbarne 2 jokkrn myrn, gora jopnime rophatko, haripeme b hero ¼. jntpa tem-
Tokynime 4 jkg cbpkix upnokkeñ, nojokrme bnhia.
1 jokkr mactri, l jntep mojoka n 1—2 jokkrn cyxoro
Ttropghpi: l kg myrn, 4 jkg upnokkeñ, 3 ahuia,

I. Ttpctpbi gahnk.

Tbcronhpi nojahraca ha kouhü ofbja nju behepn, ofbja n behepn.
nojekke hanum napjorun ayake ojngorienhi. N he
jognkupi oni ortcyttobootan hn c ojnhoro jiyuharo
behepn. V hac tbcronhpi nmhot berinkoe shahneie,
Tbcronhpi nojahraca ha kouhü ofbja nju

VII. TBCRONHPI (INPOOKHPI).

ak b pigt cratun. Haroneu nojahrace myky ton
mactri, b kotoopii bapnacca n nojahrace ha ctoi c
kpymaniam nju pinkom.

Clip (Trespor). Bosapame micky clipa, bchimme b 6outpy nicy n jolope nepemfcmne. Bligeme b hero 1—2 illua, 4—5 jok. homotoro ujry, 4—5 jok. cmteranu, 1—2 jokkri oxyoro sunha n noconime. Ecan bce to nepemfcmne, mokme posmarn ha poskarehene tbclo n sarkyntu B gahnk. Ho mokho importobrnti c hero n jeneurnk tak, qto poskarehene tbclo beginke tbclo, aka ectb temuna n nojoknme ha jno temub. Ttorom posmakena ha hem clip, b

gyakorlo binia n posambincine b hem parahontpho. Sa-
mbluanhce tbcito nojokunme ha temjoe mfcro, tbcito
bliknchjo. Tlocift toro montcrtnme ero ha mfcnchby
jocky n posakhati nia ganhnn. Ho jiai ganhkorb nyakkio
ganhkorb xoheme na hero uehn. Cikoe tbcito ykn-
ero posakhati n hanohinti gorato cipom, makom,
kotopke nake onnichah. Tlocit tbcito sakkytntme n
ganhkorb, nohndjion (jerbabon) n adjyljinn abjaman,
kotopke nake onnichah. Tlocit tbcito sakkytntme n
ganhkorb, nohndjion (jerbabon) n adjyljinn abjaman,
macphio, a ha bepxy nom33ati tbcito kethron suna.
Echin e gojapme mykr xoheme koraia uehn, ipo-
ceme mykr a kopato, posamohime a tenjow motorkt
japokknn n brjkpmame nxi b mykr, kotooy czabtame
b mykr. Tlocit nypmblame k japoekkan maijo mykr,
monbcrtnme kopato ha temjoe mfcro, noka rabc
he 3arkncher. A jaapme motcyuname tak, ak bimue
k mykr b takon nypmoplui, ak bjiro cra3aho. Ha-
mohnhienia jiai ganhkorb upnrotobrjame no crfajyo-
wemy.

познакоме то тбто и науки мне.
Мамаев (Жеребцо) Борис Марко Поповић
 јеме б ренуб (упорнеби) тар, а к грашадо бриле,
 (унтпон) која нинја копници (кјпјаки). Банкар ни-
 јембутан — кројиши — и немиро јимохори
 ход тбто и сабриме тбто б банк. Моктер б опахи-
 тора опахи брихомогиже, познакоме да посакаш-
 бце то ће јоћта рицре, башне еше японце. Током
 саљачет. Затим јојокиме б херо опахи и ечин ги
 4—5 јојок јукви и башне јо тва ног, юка ће
 ки кјоочки. Тотом ћеме б 1/2 ропнитка ћоји-
 опахи. Опахи познакоме нинја моторијеме да мери-
 и бриничеме.
 кеме да посакашадо тбто, сакритеје да ганик
 и мајо башне. Тотом мај окојојиме, позма-
 јекоп гријатица, бечијеме б херо мај, смешаме
 твој јукви, јоћде бекинијиме и који ханнает
 ћеме 1/2 ропнитка ћоји, 4 бепнитка јојок мајо-
 мај. Кјиниме 1/4 мајаја маки. Б кастијоји
 60 јоћтајет кејтапхи упнбркје.
 Бринећеће тбто ће острвијеме јоји б ренуб,
 Острвијеме јубајетаја камо тар, а к грашадо бриле,
 њочијеме на јукви и копнијам (кјпјаки). —
 и љопбашади да кјекији љопнажади јојон. Тотом
 јојико бмбто ћипа крајеме да тбто љонијеми
 камо тар љупноторијеме и љенемуки с јојоками,
 и бријепме наје.
 њеме. Да љонуб љопбакме тбто да кјекији (којки)
 љупнажаде бијакијо, познакоме љекијаком алија и би-
 љотопији јојокији љупнажади и љочијемо љопона

яапиине рицн. Тючк тюо нюокнине б касцпн
 кратерѣ (crater), нючнаннинъ мюкою, тюгбі энде
 бппїкеме кырнан кын и поэзокнине ха, иңтою
 тюгбі тбето же җиарнин. Барын фомою ның җиарн
 наеме ха тюжини һонмуро һатпана յзыжадиине,
 и сбезжы ҝаяжаро нин пыкюо похондпн ооска-
 мбнчкы յюккү мюкою, ха нею бенчиме тбето,
 таб һепә օйы тюжини 3акнчет. Тенгеп нючнине
 һимбүннине тбето нюокнине ха тенжие мбето,
 тенжиро мюока, а ечин пбаже, нюхарнаме мюкин.
 Ечин нын мбнчнин тбето ғытroe, յонжабаме маджо
 койн тбето үккे же иңнине ха пыкк нин мюкин.
 нюхарнаме тюжини օйы тюжини, то етш тар жоюо,
 кюн, һо үйүнне пыкман. Чын падоры нюхарнаме
 мюкин, ҝасац и 3амбнине. Мюкою мбнчн и յок-
 (иे посочоничнро), 3/4 үнтпа тенжиро мюока, ма-
 гуте б мюкин 2 ҝояжин мөнжиро үйрүп, 1 ҝояжин макта
 чылб и токк нюхарнаме к мюкк. Қонак ғеро ғааме
 брилбеме көржюк с 5 ани, а с 6 брилб ғааме
 мюкин, ҹүтиәмек то өсгөжинк мюкин анык, 8 нею
 8 маджие көптиро нин 60 түрү мюкин бенчиме 1 ҝи
 ҹапоккын ҹапкын, то ҝасац қызог 3акнчет. Ечин
 үйрүп и һомбтнине һопна ха тенжие мбето. Ечин
 1 ҹелүннине тенжиро мюока, ½ ҝояжин мюкин, маджо
 жиме 8 ½ ҹинтобое һопнатко, 8 нею һашнаме
 иңжаме 4 ҹык ҹапоккын. ҹапоккын. Ҳа 1 ҝи мюкин
 түгөхпүр ҹеткә мюкин ҹапкын ҹапкын, 1 ҝи
 ҹапоккын ҹапкын (фарн) 60 түрү յүйнин, то-
 5—6 ҝырн һонда и мегрии үйрүп.
 Тюпегијитка: 1 ҝи мюкин, 4 ҹык ҹапоккын, 5 ани,
 1 ҝояжин макта, 3/4 ҹ. мюока, 1/2—3/4 үнтпа макта,
 иңжаме 4 ҹык ҹапоккын. ҹапоккын. Ҳа 1 ҝи мюкин
 түгөхпүр ҹеткә мюкин ҹапкын ҹапкын. 1 ҝи
 ҹапоккын ҹапкын (фарн).

2. Ојајпа (фарн).

1/2—3/4 jintpa mactri n 5—6 ryc. monplo. Thopepb hykkhen jura toro, rogori pharkn he hagdajin b cegc mhorlo mactri; oh mactr cibrate. Koin pharkn bri- rincin, krajeme nra cibreho. Llocitb bragepene c ogoonx tropou na cepreho. Llocitb bragepene c krajeme, krajeme nra ropay mactri, bri- mactri; oh mactr cibrate. Koin pharkn bri- mactri, krajeme nra cibreho. Llocitb bragepene c ogoonx tropou na cepreho. Haibekyuchibinum hebperin hochimme mejirkun uyrpom. Haibekyuchibinum hebperin torija, ecjin temirji.

Thopegyhorca: I jintep mykn, 5 anu, mazhii no- rapank pyly, l jokka mejikoro uyrpy, cmetahri, l/2 jokkri gpoabi, cmetahri, rogori mokho samf- shink pmy, only jokky mejikoro uyrpy, l/2 kaboboh upgabarne only bepuly jokky mactri, only molar- jinhb cabtiaeme arky, a kotoiy biigbene 5 anu, Thopegyhorca ha mifchaby jocky myky, no cep- sotar).

3. Cyax ouraja (hebperin).

1/2—3/4 jintpa mactri n 5—6 ryc. monplo. Thopepb hykkhen jura toro, rogori pharkn he hagdajin b cegc mhorlo mactri; oh mactr cibrate. Koin pharkn bri- rincin, krajeme nra ropay mactri, bri- mactri; oh mactr cibrate. Koin pharkn bri- mactri, krajeme nra cibreho. Llocitb bragepene c ogoonx tropou na cepreho. Llocitb bragepene c krajeme, krajeme nra ropay mactri, bri- mactri; oh mactr cibrate. Koin pharkn bri- mactri, krajeme nra cibreho. Llocitb bragepene c ogoonx tropou na cepreho. Haibekyuchibinum hebperin hochimme mejirkun uyrpom n hojaeme ha toro ha cibrapom.

Topogeyotca: $\frac{1}{3}$ int. Mokra, 1 kg Apokkenn, 3 mokra Mekiro Uyky, Keriñor tpeç sun, Majo çonu n myra Mekiro, 3 mokra Mekiro hero Mokrañme 1 kg Apokkenn, 3 mokra Mekiro hero Mokrañme 1 kg Apokkenn, 3 mokra Mokra, B 2 intpoboe ropia hajpeme $\frac{1}{3}$ int. Mokra, 3 mokra Mekiro Uyky, 3 silla n myra.

5. Jinibi (mārahñtpi).

4. Tapkewin.

Lötspägelyretter: 1/2 kg myrk, 2 äkta äpplekakken, 5 nru, 3 jordnru medjordad uykpy, 2 jordnru macra, 3/4

6. Theehepi kogoskn.

якто руко, що постачає, та які залежності виникають від цього. Важливо пам'ятати, що відносини між державами та їхніми громадами мають багато впливу на стабільність та розвиток суспільства. Тому важливо зробити все можливе, щоб уникнути конфліктів та поганої політики.

Myky nojokunike ha mitsukihy jocky, ha cefe-
juhne cabraeme amry, briibeme b heio 2 illia, ha-
juhne majo bojri n nojokunike. Totom sambochne
n pokkareme tbcro. Echin oho majo nipocoxher, nospb-

Toppeghhi: ½ kg myrk, 2 sruha, 1 Beppuha jokka
Macrin, ¼ l. cipra (tropor), cmetiana.

7. Jharkha (jatua) c cbipom.

hemoro blcoxao, noppkene ero, ho he ha jauky,
craano y jaunu c cipon (ha ctp. 73). Ecjin tbcro
Ns myrn sambcme n pocraame tbcro tak, ak
crbka rarycta n 2 aliua.
Tottpeghri: 1/2 kg myrn, 1 bepuna jokka mactn,

9. Tbcro c rarycto.

cmatai n makom.
tomejeme ha cto. Bmbcro opbxob mokho tbcro no-
jeme cr. Thomamehny jaunu nouyrmne, opbxu
jimur ha tonpme pocraame n a yamn kyckn nopp-
camo tak, ak y jaunu c cipon (ha ctpohb 73),
Tbcro upnrotorjame, nobapmne n nomactme

8. Jaurka (jaunu) c opbxam.

a kro xoqct — ukrapkan.
60-pme ne upnbaruhne, jimp nocraime cipon
upnhepenn. Sartm ke nomactme tbcro, ho cmctahbi
1—2 jokkr cmeterabi n sapmne elo, noka he gyar
brychthiude gyar tbcro, ecjin a macth nojokhme
tbcro n cmeterabio, nim nocraimai ukrapkan. Mhodo
n upnbarume b tbcro. Kto jhogni, mokter nomactin
otxfiphohi mickr jwopje bmnbcme 1/2 intpa cipa
tonnac, bcrimicme b nicio nobaphehne tbcro, a b
kimec b kachppon bepuyu mokky mactn, atobla poc-
ha nobepxhocht baji, cufjime. Ha tor hac nojoo-
b heio jauny, nocraime n ecjin kinnt, broukme
kachppon bojhi, nocraime n ecjin kinnt, broukme
keme ha upnony jauny (jaunu), sartm hanpme b

На майин риийбиче тбето камо тар, ик краандо
(на строопоб 73) ы жаннуб ө спидон. Есди тбето
-покраааме, толуяа рагородо юккюю аа наадуу АДЫР
-от АДЫРАА рагаажеме на неро ыгчилии жеекрап, а то
-том с АДЫРДАА рагаажеме на неро ыгчилии жеекрап, а то
-кипреме. Тенчепб чибыжер наитпүй/ишибина пагота,
-то еттб тбето ороюю жеекрапа интириицеме
-наадуун, иттоюи жюлгэе чибинжюсса ө хинхинн. Гла-
-руену же хонон нин соогохиин коржеком тоопбакме
-тбето на юккюн тар, итогиа б раскюн юккюн хадо-
-жинчек рагаап. Гечин иттигэгээр тбето юккюн
-ижеекрап, ик хонин нин соогохиин коржеком тоопбакме
-ижеекрап. Есди ик хонин нин соогохиин коржеком тоопбакме
-ижеекрап, ик хонин нин соогохиин коржеком тоопбакме
-ижеекрап. Есди ик хонин нин соогохиин коржеком тоопбакме
-ижеекрап, ик хонин нин соогохиин коржеком тоопбакме
-ижеекрап.

Thotpegyetca iše kg mywn, jekrap, bepuma jokka
mactn, uykop n cyxapp.

10. Lipofolin.

а на рукин (крайятии кыкчи). Итоги тоюжине
в кичтапон бедүүгүй жоккү маачи, а кийн почто-
тумакчы, тооңакине б нэхэн калыкты, котоюн непеа-
там нөпбекче на мөржин кычохин, тооңакине илгета-
шынчакчы, тооңакине б нэхэн калыкты, котоюн непеа-
там нөпбекче на мөржин кычохин, тооңакине илгета-

яжеркап нин чиңиң 663 көңгір, тбето құақынбо 3386-
(күн), 8 сәкенінгі қазақтарда қазақтарда қоюқнаме
тбето на тәжірек. Топбекене на 60 жынын қазақтарын
масын, 2 айла, носқаннаме, заманынде н қосқағарын
нан үшіншінаме 1/3 жылда мұрын, белгінін жоккы
нин жарпакнаме (хөпсілдікнаме). К 12 ғодыннан қызы-
яғынан жончынаме, норапнаме, непембакнама
н қызап.

Топбекене: қызынан, 1/3 жыл, мұрын, 1 белгінан
жонка маңаңа нин масын, 2 айла, мәншада 3 нин чиңиң

12. Қоюқнама жербапом нин чиңиңама.

непембакнаме н қоюқнаме на қозы.
а ғодом бекіннаме 8 носқын ға норапнама қоюқнама,
жоккы масын 1 таң жонқын ғасырлары, непембакнама,
куйынаме н қоюқнаме 8 ғаштапон ойын белгінін
арты 15—20 миндет. Есін тбето қабыннақ, болы
жылдық. Тар үшіндерде тбето қабыннақ ғылажаңаме
ногыннаме мұрын 1 қазақтарда қызмет ғылажаңаме
60 жылданда опбұза, қоюқнама ға мәңгілік жоккы,
ғасырларда оғыннаме от тбета қызин ға бекіннама
1/3 жонқын оғыннаме от тбета қызин ға бекіннама
тбето. Тобекті тәле бекіннаме 8 ғолындағы болы,
қоюқнама мұрын, ғолын ғояннан ғе үйкеле түзгө
нің ғарнама блогаме 1/3 ғәтінор ғибадат ғылажаңаме
масын, 4—5 жонқын ғылажаңама ғылажаңама ғылажаңама
ғо ғарнама жеро жекеңін ғылажаңама ғылажаңама ғылажаңама
жонқын масын, 3 жонқын ғылажаңама ғылажаңама ғылажаңама
масын.

Топбекене: белгінан тағамка сиба, 3 айла, 1/3
жонқын масын, 3 жонқын ғылажаңама ғылажаңама ғылажаңама
жонқын масын.

11. Қоюқнама ғылажаңама.

This case was nominate ha bepxy cmetrahoi, a certain
 kime nix b temuy n bpiuehme b ayxobrk (6pajerib).
 tbcro ha takn joutn kycti, aka jouta temua, nojo-
 kpytme ha fopmy gannika. Thenepb bo3peme sarkpytme
 behp (temuy) nomactime, hopepkeme sarkpytme
 kame macrion nini mactipo n bce tbcro hotom sa-
 kocrok), nouyrypmic, nochimine kogniuei, no6pbi-
 abjorin nini chib, nini ke hepeunin, bivunin (6e3
 manepa, poschimine no hem ha kyckin hopebaahbi
 patajincme tbcro ha bejiminy crota n ha tonjuniy
 macrion n haahme pykran nomajui pocibratn. Ecmi
 a cepedany crota, nomactime tenjoi mactipo nini
 ion krateptbi, nochimine mykoi, tbcro nojokimie
 otmoniin. Hotom sarkpeme oujin gojimouin crota 6b.
 pbarin ha 2 nojorinbi n octabairti 3a 1/4. Tonjuniy
 uprotobrjene ne osjorojnta mykn sarkin pasa-
 krojapko kycoob xoheme nis hero njarotbinti. Tbcro,
 jocky. Hotom tbcro poschimine ha ctajapko acrteh,
 bimbulge, tak atrobi he jipunjoca ha pyren n
 y cerlo tbcra camec bakhoe, atrobi jyke atogpe
 temion boabi, atrobi brimfinti c hero pbaikoe tbcro.
 jokky macri, bligeme l ahuo n hanjeme ctajapko
 jukt cabinaem amry, a kotoyp nojokimie becpuyu
 Myky nomactime ha mbenjaphy jocky, a ceped-
 jokka macti, abjorin, chib nini hepeunin n ujkop.
 Hotpegyotca: I jut, mykn, I ahuo, bepuna

13. Cjoeihoe tbcro.

name n cabinaem nis hero kyphk. Takn nojokri
 kiajame satbm b kinntok, hoarapme n nochimine
 cyxapom, rotoporo nefe, tpm nomakunkimce b macti.

Topogeohtca: 3 lopnrtka mykn, 1 rorhrtko

15. ПОСЧИТАЕ ТБСТО.

14. Theobroma Rox.

B ozh y mney nojokume machi nui machi, ojho bingntoe nino n kenhoh aqjoro nina, upmfbuaame i jokky uyydy, myky, nojokume, posmohime upok- kn B 1/8 jnityp tenuom nojokp n roke bcpnime

Thorpeghibi: 7 kg machi nui Macra, 2 nui'a, 1 jokka uypky, $\frac{1}{4}$ kg myrn 1/8 int. mojoka, 1 jokka

16. BYXTA.

Myky, uyrkop n hoposok b nehnoo cimbame
n nojokrume ha mfcnchy jocry. B cepenht mykn
cimbame amky, b heio cimbame 2 bplonti ihua,
hatpeme (hopcejone) roknyu jinmoh (untphoa)
n binjanme nis hero kok. Kpomt tolo nphgabame
elute 2 nojkrn mactn, samfcnke n nphgabame cimb-
ko cmterahy, tloolu myka cimbimaca b tbcro. Lloctib
pyrn. Samfumehoe tbcro soapbkeme ha 2 nojorhni
n pocakame o6t nojorhni ha tary Bejnhy, aka
benika temua. Tenepb o6t nojorhny nojokrume
b nojauhhy n mykojn nocknhy temuy, mowakeme
eo jekrapon nai nocknime mojotrim n nojukrme
kamn, nojukrume n upnkprme apyrm pocaknehbm
tbcrom. Ha bepxy tbcro nocknime kpnctajobim
uykpon n bimhehme b ayxork (Opajetb). Koin
tbcro bimhehme ha hebreo, n3 temun 3apaa bri-
tbcro bepxy n bimhehme ha hebreo, n3 temun 3apaa bri-
tbcro bepxy n bimhehme ha hebreo, n3 temun 3apaa bri-

Hoppegojotca: 1/2 kg myrin, 16 arkgs matin, 10 arkgs

18. Bpartnijarckii pokrni (кифирин).

Brimēkāzānni ubja ha mēcniprōñi jocck cmt-
māame n upnigabarne k hm ctnopko cmētarabi, trojbi
jērko mokho rbcro samfcenti. Ecmi rbcro samfcenti,
pō3ajtāhme ha tpo hacti n koky acch pōckrahame
jānny tbcra poscēme 2 kmēni horeptribx (pēccjpora-
hrrix) jōjok, 2 jōjokk mōjotrix opbboxa, a tokē ctoj-
ko uypky, mōckunne kopunam n sārephme rbcro
c npabba, c ipba n māo c abyx ronbar ha jōjok
jājole teñun. Tenehp teñuy mōactinme, mōctinme
jājole teñun. Tenehp teñuy mōactinme, mōctinme
tak, trojbi jocctai rbcro b jōjohp mūpokoe n
mykoro n c mōmupio mūpokoro hoka mōpctinme
b heio bct tpo rbcra, ha bēpxy mōactinme cmētarabi
n brinēkēme b jyxoibk (6pojebk). Brinēkēme rbcro
nopbckme ha kyckn n nouykpme.

Topogeyotca: 30 якъ мъркъ, 10 якъ мъркъ макън, 2 мъркън ужъръ, смъртън, ½ краборън мъркън (коалонкарапоонаръ), 30 якън и опхън.

17. TPCO C 9610KMN.

K APIYTHON MACKB. BCE TO JUOPPE SAMFICMNE H OCTABAMNE
HA 15 POBHIXI HACTCHI, RAKKJY HACTCHI PO3AJSBNAME HA
MAJABII HAJEEN TONKOC TBCIO, HA HERO KE KIRAJCME
JCKRAB HAJI MAK, ADO NOVOMOJOTRI OPBXN, HA FORTOM NOVYK-
PUNE H 3ABPBEKE RAKKJAHII KYCOOK TBCTA HA FOPMY
GANTHKA. HA BEPPXY GYXTY NOVACITME GBJIKOM SHUA,

Myky c mactpio b mactio nepemtamec n joope
uyrpy, 2 jrg apokkech, 1/5 jntpa mojoka, 3 sliua,
opbxn in mak.
Myky c mactpio b mactio nepemtamec n joope
uyrpy, 2 jrg apokkech, 1/5 jntpa mojoka, 3 sliua,
hepecyqemc mekay abyma jorohann, nockif hero
kemjor omjoro sliua, 1/5 jntpa tenjoro mojoka,
b kotoopo posmimce jipokkii n hocoumne. Ecin sli
tbcto ot cerio he joccta ntlroe, to upngobanek r heky
majo cmertanri nnn mojora (2-5 jokor). Temepb
bcce to mbcme jo tba nlop, noka jnheter tbcto ha
pyrn, upngobanekro 3a 1/4 rojnhri. Totom blichin-
porhix kycoo, n3 rakjoro kyca cjtbaame kyjapy,
sartba tbcto poskraame, na cepjejny rakjoro kyckra
kja,je me marky nnn opbxn, a6o jekrapy. Hakoneu
tbcto sharpytine n cjtbaame c hero ofopyy pokka
n octarime otlohnini tbcto 3a 1/4 rojnhri. Tlocraf
cero homakmc pokkrn sliuon n bmeneme b qpo-
jeerb (jyxobrk) noj tbn hacom, rojri tbcto nhercia,
cero poskraame pokkrn sliuon n bmeneme b qpo-
jeerb (jyxobrk) noj tbn hacom, rojri tbcto 3a 1/4 rojnhri. Tlocraf
n octarime otlohnini tbcto 3a 1/4 rojnhri. Tlocraf
(kinfinka). Ceci pokkrn ckrjajeme b homauemey temuy
ganhra (ctopona 66).

19. Emckoncrin xif6.

oþpao. Tojokunke b maþepkiñ kahctpoñ 4 kyçri
yokoray ñia cero upñotoriame crafayioun
hokorajoo.

Tbectro hcnehego, cbçxy n no ñorka nomakme ero
ho b kþyjoo, cocooñ tþpþroñ fopmb, a ecin
crasaño hepcä cñm, tojapko bñnehegc he b temub,
Tþnitoribetca tojho tak, ak ñimurta, ato

21. Tñimurtaþbiñ tapt.

oðhoro kpañ ha aþyroiñ n nöpþkeme ha kyçri.
jocky, nomakme jekrapon, sarkytnme ñimurtañ nñ
Tþron tbectro nñ temub bñreþnme ha mcfñjuy
tbctrobny n ha tñxom orth b gþojejk bñnehegc
b heio bñmijeme n posnpeætjhme upñotoribetca
Tenehp nomacnme n mykroñ nocrñjeme oñhy temuy,
anu ha chþr n nomay cñþmaame c aþyroiñ naccoio.
heped 10 mynyt, ha kohut kee bñoleme gþirk n
hntca, k cemy upñgarinn 6 jokor mykn n mbuaame
bccraja a oñhy ctopyy ¼/ rojñni, noka he bñtca-
bñmijeme b jekrañ 6 jokor uyky n mbuaame
bñoleme 6 anu, ortþtjame jekrañ ot gþtirob,
n jekrap.

Tþrpegbri: 6 anu, 6 jokor uyky, 6 jokor mykn

20. Tñimurta.

Eçin rotobo, nöpþkeme ha kyçri.
nomaueny temuy n upñ tñxom orth jato nñnehegc.
n cyxoe bino. Tenehp tbectro tojokunme tojicra b
eme k hemy ha kyçri nöpþamhi opþxñ, yokoray
ha chþr. Bce to ocrópokho cñþmaame n upñgarinn

Бече то непемтимааме тар, троуби бетимооча
бахунин, 3 мокрн уурып, 2 мокрн мокра и ¼ кыка
алла, 3 мокрн уурып, 2 мокрн мокра и ½ кыка
и бекимнаме. Б аның мінкү мокжине 3 биргінші
Б ропнартың наимене 4 епхөй кари, 2 мокрн уурып
кіпем жаңа сезгің оюнориатса тоң тиғайтумен.

макеме кіпем.

нешекі, биңдініме еро на міңчіліккү жокы и то-
бат. Есін соғомра соғым сұхада, тола топт үкте-
чона и үзіндінің соғомрат үзінша жаңа текте-
хекоржықо жаңа тоңа топт үктеңінің соғомры и
білімдікін, а жаңа тола бояпмене ніңтү соғомры, и
орніт білімдікін. Үзікеке бақын, троуби топт үлде-
білімдікін, мәккү мокжине 6 жаңа топта,
и мүкіндең мокжине 6 жаңа топта, 3 таң мактаме
покін толең мактаме 6 жаңа топта, и оңтү-
мактаме. Нә 6 бақыр и жаңа мокрн пімы и үлде-
мокжин опбоксар и жаңа мокрн пімы и үлде мактаме,
топтанды ½ тоңнан. Тотом білімдікін 6 мокрн то-
кыннан жаңа), а бече то мактаме 6 мінкіп 8 аның
Б көзінің білімдікін 6 мокрн сұхада (мокжинін
сұхада, 6 мокрн мактама опбоксар и 2 мокрн пімы.
Тотоптегін: 6 ин, 6 мокрн уурып, 6 мокрн

22. Топт 6 опбоксам.

макеме топт.

мада оқтабаме білімдікін и тенізде мокжада
кәрбөй мокрн макта, а есін сраңнодас, чимадеме,
шунда бапгейн үлде позамбаме и мокжине оңтү
бече то 3ағында. Тотом біло маккү морапнаме, тоң
мокжада, 4 мокрн уурып и 4 тоңи 6 бақыр, троуби

1. Which statement describes a compound?

Macó, obouj n sejehnna na telenion n cibooj-
xonome nxi a jorali hac coxpanhni or nopen, hanp,
xoheme nxi otmonkutni ha siny, toria tpega obouj
n sejehnny jui toro nprerotorni. Takee nprerotob-
jehe hahibame roncepboratiem. Roncepboratiem mok-
ho paahpmi chocogam a mnehh: obouj bpciyunti,
hjan mojokutni b chipon (paclobp ukyby), b ouet,
cojehpih paclobp, b canunni, min ke noebapenni
obouj sparkhemie b nockyly tak, nrobp bo3ayx k him
he mol npictryinti.

IX. KOHCEPBOAHIE OBOLLEEN N 3EJEHNPHI.

и сопроцессоре. Использование криптографии включает в себя генерацию и проверку цифровых подписей, шифрование и расшифрование данных, а также генерацию и проверку цифровых сертификатов.

ha sny. Peke fijurukn n nojoknke ha nojoknka b cyxoe mbclo he pictura. Tojproko nojor poskpheme ero, bioge- e orla n he jolyjumek a jo hero, noka Boja cobeqm eme acpe 10-15 minyt. Barbm chundme rophen u koin Boja hanter yke knutbi, nockif toro raspmek sarkpiua jo 6/4 aacti; sarkpheme nx jodge pijnikom tom hajipme & rophen ctoiparo Boja, hajoli fijurukn tak, tojobji he bjin gmea ojha koin apyrof. To- nji pahzy, a ha hero nojoknka fijurukn c obouamn oop3am. Ha *china* (jno) ropukra nojoknke hanep **Biraphtn** oboini b fijurukx hykho ctablyotunm

baeme ha oboini rophen. Kotoptaro smal hajje he nojoknka. Cnpon han- jaac, Uja cnpoma tpega biolofatn takin rakhctjon, jato, tojobji kantia bimuktara ha tapcakry he poskre- ukyby, crojpro npeamnacdo. Bce ro raspmek tar me a kinctphon Boja, a ha hero bimuktame crojpro **Cnpon** npputorjatca no ctablyotunm. Ha jape- a rophen n biraphtn, ak crakado hink.

trojbi nojor. Ha koutb rakkly fijuruky krajeme ramethobrii napep tpegea tpm bimomme a Bojt, nepermethobrii napep n kpbiko 3abrikeme. Ted- jehpko canundia, rakkly fijuruky sarkpheme zjono nojoknka fijuruknke c konykrom noka ma- Ha kexx npeemeh nojoknke c konykrom noka ma- ctrojpro cnpoma, tojobji nx jo bepda sarkpiu. Cnpon cch npputorjatca no c 60 jkig ukyby n l intpa Boja. Gru bjin corcbyn cyxu. Tenepp naijeme ha npeemuh Cnjanin npegea tpm jodge ovbeme n biraphtne, yto- bcpda b krmnkn. Ha baraphtnkie ytopegejirume oco- ha cnto, tojobji Boja c hnx ncteka n hacimeme jo

bokeren 33aapnabe me toaho tar, ak obctpnub.
Marinbi n aroati nepegepmeg, nohcnme, hacbrimme
me.

rotobrèche onncaho ha ct. 85).

Hepburn *churni* *saasapraeme* *tohno* *tak*, *ak* *blut-*
hne, *topiko* *aykho* *yarakati*, *rotobi* *chimbi* *he* *grini*
hepectiriba. *Ulogpa* *cytb* *tb*, *rotopbi* *ykke* *nocep-*
rehbin, *ho* *eme* *treppbi*. *Pym* *a* *inx* *he* *krajeme*.

ME, OMPIEME, MOJOKNIME HA CINTO, TROGHI BOJAH CRETJA,
HACHTJEME OBOJU B HICHTI FIJJKUN, B HUX MOJOKNIME
1 KABOBY MOKKY PYMY N 2—3 KYCKN TBO3JUKKOB N
hachtjeme obouji b hicti fijjkun, Cijpton jokkeh dritt
1 KABOBY MOKKY PYMY N 2—3 KYCKN TBO3JUKKOB N
hachtjeme obouji b hicti fijjkun, Cijpton jokkeh dritt
trycbris, upgratorjechnihi c i jntipa Bojati n i kg
uykpy, a ro jocra ha l n 1/2 kg blinieh. Ha Bejd
orouleni poscbimene eme kohnikom hoka casinuita,
zabrikeme rpbuko samohennim B BOJY neprameho-
bym namegea n blinapmc. (Bapheie cipoda n sarrapn-
bahe onicahe picume.)

Ортуул. Бүгдэгээ мөнгөгэхийн, хялбарын ой-
би, энэ олон нийт мөнжине нийтийн баруун
мөнжин, олонд, баруунд, түүхийн харчажме
жилжилтийн 4—5 жилийн хугацаанд
жилжилтийн 4—5 жилийн хугацаанд
жилжилтийн 4—5 жилийн хугацаанд
жилжилтийн 4—5 жилийн хугацаанд

Outon took back home by me partly because he is my son.

2. Задание на автомат.

Bnpn (anba) 3abbapnacra trake, ak n rpywun,
jnnub ha rycrbnue nobapnme cnpot.

Людмила. Наши годы — это счастье любви.
Когда любишь, тебе не страшны никакие преграды, но если тебе придется
всё же разделиться с любимым, то это будет самое страшное испытание.
Но любовь — это сила, которая способна преодолеть любые препятствия.
Спасибо тебе, что ты есть в моей жизни!

Б нинти фијатки, најпаке ја никоја, напро-
тобијенетаро сј 1 је ујкју и на једнај овомејија посажи-
јеме са когнка хокаја гајнува. Тогаш јајуми
зарукме јасонија непраметборија нападем (замо-
хенбим а болији) и блајпне. (Лупроторије чинопа-
и 3абапнебаје онмачо ја трој. 85).

4. Hypnotorjene jerarpa (mapmaja).

3. Orijinalie napajanje.

Ця кобін імпрототипне допомагає миць, що зможуть вирішити проблему навколо генетичного складу. Але це не є підтримкою для всіх. Важливо зробити все можливе, щоб уникнути подальшої еволюції цих хвороб.

*Hanjyume cnihpio pbaati, koin hactynta mo-
yaho (pbahio) hykuo upnrotorinti bct nortpeghri
cpjeacbra n cyjnhri. Tloton harpbeme goipmii rophen
bojhi, noheke tenhy bojy noctoahnho gyjame nortpe-
gojbarin.*

X. YBON (PBAH) CBNPHN.

hyakho maco soraime pas kyumatn. Totoron maco jodge
Ho yarakai'me, toro'ba bce to brychoe brio, jura hero
maco noconime, nonupame n hanpukio nochimene.
intpb bo'ab n brypame bo'ay a maco. Kpont toro
mupunpabme ero. Totorehme hechok, bimohime b 1/2
macyoyek nra nochime takkum hokom, a totom
xyjoe n macthie maco cimbauhno, nomjeme ha
Tintotorehme kogachii. Una kogachii nojigepeme

he gyajer cobcm hictchi, ges bckoro sanaxa.
mujogeho totchim kumak mbe me jo tba nq, noka
C kerryaka cjepehme henichiy koky n

bchonjohime n otjomkime ha xomojhoc mbcro.
ges bckaro sanaxa. Tocchi toro eme pas nq jodge
gyajeo hckojipko pas, noka he gyajer cobcm hictchi,
bo'ab n onibz upo'jokame cykati c cobiio n un-
chora cyhemie kumak. Sarbm bchonjohime nq tenhimo
upmukame ha kpyakkun noppashy nuyjimo n chin
hme, kohn bo'ay brypame, bo'same ontob mao coin,
kmenei coin n hajpame ha hnx tenjoh bo'ay, bchonj-
Totom totchi kumak brypeme, cyhemie nq b 1/2

he gyajer cobcm hictchi n tohruan sk ogojohra.
jocch compheteme c kumak macth n maco, noka
hnx hictchi temjoh bo'ab n c tyuhin hokom hokak ha
Tocchi toro mokokime kumak b cyjiny, hajpame ha
sartbm brypeme n b cyjintb eme pas bchonjohime.
Tyt tohru kumak b temjoh bo'ab jodge brypeme,

japamy pagoty upo'jokame b kyxun.
kyckn, bimopodahime nq bchonjohime temjoh bo'ab,
pbayme kumak ar tochtix, ha jibopt nonge-
hme tohru kumak ar tochtix, ha jibopt nonge-
kumak brypeme, totja yke brytca. Totom otjab-

Kopparika ryprä. Thorapinne a macrothor Botr. 1/4
kg pinka n otužinu 1/4 kg macthoro mca. Koin
mepapuincia paxiojoxjame, moco nocbeme ha kyochki,
cmftame c pinko, upgabarne k hemy 1 ½ jntpa
cypion kpoen n mao ha rounk (kyonki) nospbaanu
boradephoni cojohnni, ecim nykho, cuje nocbume
(kpoer yke cojeha), monomphme n jodpe, ncpemt-
maeme. Totom hanjohmme totchi kumur, kohnink

Lypka *shaynhehha* c *merkmin*, *lozokhme* *b* *topay*
boy cephjuue, *jerkin* (6th-1st *neyyirin*) *cinnin* n 1/4 *kg*
macthoro *mca* n *borabpin*. *Tarkke* *borabpin* 1/4 *kg*
pinka *b* *appyton* *topaky*. *Lotorom* *bce* *maco* *binimicme*
c *losupka*, *biroxojanme*, *jerkin* *onictime* *ot* *jkintor*
n *monerime* *ha* *maccopygrf*, *a* *cepjuue* *n* *maco* *noct-*
qene *ha* *kyoohn*, *Lotorom* *bce* *to* *bcimicme* *b* *biroxijo-*
b *rotopon* *maco* *baophocq*, *nonpaskime* *b* 3—4 *jokkax*
mekhinni *pink*, *haipheme* *k hemy* 1/2 *intpa* *c* *toit* *borin*,
3atbm *pink* *n* *maco* *noctjamine*, *nonupinme* *kyumation*,
macthini *noctbennion* *unbyjuu*, *n* *tokke* *tipngabarime* *r macy*.

неприменяме и заменяме им токин кинкин. Коти
котибаки ротори, на 1—2 юра нобиаме ии ии
упоряджаймон мбети, ятюби цек с хин заминуши кок.
Хаконен багыаме (котибаки) ии и отокине ии
кызде мбето.

me ha heio takun upemeteri, rojib kjerjior caa-
jocky, cbepxa takke nupkpheme jockoru n nojokn-
tak nobabehhribi, bkhimee nis ropukra, nojoknme ha
kime a ropay rojy n bapnme 1/2 rojnhri. Koin
mtrih kjerjior cbrnph, Lotorom 3auime ero, moj-
nikor, jodpe npefmame n hanouhme majo rbo-
ryckn, nojoknme, nojoknme he ha jyke matri-
atka, nojoknme, bce nockheme ot roctet, bkhimee nis kin-
nobapeho, ato ortcater ot roctet, bkhimee nis kin-
kotopy chimee c cojohnnbi, Koin maco hacjohpko
japik, ojt nojokn, 1/4 kg cojohnnbi n majo koxn,
bajy bapnri. Takke a ropay rojib nobabnme a ropay
cbrnph nojoknme, onbime n nojoknme a ropay
cbrnph cbrnph kjerjior (mat). Lotoroy

ha ctoj bkhimee b mactn.
Bojap, nojoknme a xojohhme macto n nepej nojahieo
a ropay rojib 1/4 rojnhri. Lotorom bkhipe me nykri
kumri neperakeme n hanouhme hm rocteti kumri, Kohnkn
nojoknme n hanouhme hm rocteti kumri, no-
gyja, bce to jodpe npefmame, nojoknme, no-
jokn mactn, a rotopon nojapakeha nockhene un-
pinka, bchimeme b maco, npegarbne jo bero 3—4
pygk, a maco nockheme ha kycojkn. Lotorapnme 1/4 kg
nis rojib n bkhimee, neheh nomereme ha maco-
hyhra) n macthoto maco bkhimee rofumon hactn
Terehpij bkhimee rykra. Terehpij (ophra ne-

ky (kjemink), koin ini tatapkj.
pinka mokme yutpegejatn a rojib posmohennj gy-
Lipej nojoknme a ctoj nojapakeha mactn. Bmacto
hyt, bkhimee n nojoknme a ctyajehe macto.
neperakeme, nobabnme a ropay rojib 20—25 mn-

cyjnhpl.

Lipnotorberieie mactri. Cogohnhy cphkeme c ro-
ckn, joppkeme ha ryckn he topkro cogohnhy, ho n-
cailo, torom riajenc e kcejtibahin rophen, rotoporo
6bitihin amai hictih, he torokotophi. B takom lopuky
tppeme kyckn cogohnhy n caja tak jolro, tora
urkabpk n he 6yayr pymashhmin (upnepbehpi), a mactr
napegeha n b jokrt 6yayr runpti. Tlpn cen mactr
hactro mbwame, troobi he upnepbehpi. Britonjehny
mactr hanjbaeme nijn b girmehni nijn b amajorbi

СИГНАЛИЗАЦИЯ — это система, которая определяет и обрабатывает сигналы, поступающие из различных источников.

Бундса, тип ком мозабогаме гро б ахкокоринкс мб-
грахомо, гроби боза ахкокорина. Тотон
ханненхпин кеяյжор тар оцарине на хоюжном
масрб яо паша н москт боро 1—2 жиа тоюкиме
на апн. Тенепа он сокбм лотобий, ѿкнбаeme ero

ягдес ыктое чирко орбап. (Циромы ыкко орбап
нупубанти, ытоби киаралеу же бир мактаби).
Циромы ыкко орбап иорбай жолтуу
орбаппай жолтуу, мөкөр киачин к макы и кокы са-
ннапи. Циромы ыкко орбап яхом мактаб 3а 3 ро/жини
киянаретка.

СОДЕРЖАНИЕ.

	Стр.
Вступное слово	3
I. Поливки (супы).	
1. Проста, мясна поливка (суп)	6
2. Бѣла мясна поливка	7
3. Курячья поливка	7
4. Питательна поливка для хворых	8
5. Поливка из оставшагося мяса (рагу)	9
6. Поливка гуляш	10
7. Дзяма	10
8. Борщ украинскій	11
9. Борщ польскій	12
10. Поливка из росола	12
11. Поливка из рыбы	13
12. Поливка с яїцами	14
13. Поливка из свѣжих грибов	14
14. Поливка из сушеных грибов	15
15. Поливка с тертым тѣстом	15
16. Молочна поливка	16
17. Крумплева поливка	16
18. Фасолева и горохова поливка	17
19. Поливка из зеленої фасоли (лопаток)	17
20. Поливка из зеленого гороха	18
21. Поливка из зеленины	18
22. Поливка из свѣжих овощей и сушениц	19
23. Поливка из райских яблок	20
24. Поливка из хлѣба	20
25. Кминкова поливка	21
26. Поливка из кеселицы	21
27. Поливка из кукурузяных крупов	22
II. Что завариваем в поливку?	
1. Простое порѣзанное тѣсто	23
2. Тѣсто на форму трубки	24
3. Тертое тѣсто	25
4. Суканица	25
5. Гризовы галушки	26
6. Галушки из сухаря (прѣзли)	26

	Стр.
7. Галушки из печени	27
8. Напускное тѣсто	28
9. Кукурузяный завивач	28
10. Кукурузяны кнедлики	29
III. Приправа к мясу (гарнируинг).	
1. Пюре с кримпля	30
2. Кримпли с паприкою	30
3. Пражены кримпли	31
4. Риж к мясу	31
5. Риж с грибами	31
6. Рижковы нудли	32
7. Кнедлики из муки	32
8. Кримплевы кнѣдлики	33
9. Макароны	33
10. Гризовы приправы	34
11. Галушки для приправы	34
IV. Подливки (соус — марташ).	
1. Окропова подливка	35
2. Щавельна подливка	35
3. Подливка из райских яблок	36
4. Подливка из овощей	36
5. Подливка из огурцов	37
6. Чесночна подливка	37
7. Подливка из хрѣня	38
8. Подливка из грибов	38
V. Салаты.	
1. Зеленый салат	39
2. Пареный салат	39
3. Салат из огурцов	40
4. Заквашены огурцы	40
5. Русский салат	40
6. Салат из зелени	41
7. Смажена капуста	42
VI. Варива (чушпейс) и каши.	
1. Вариво из фасоли	42
2. Квасны кримпли	43
3. Зелены лопатки	43

	Стр.
4. Чечевица и горох	44
5. Зеленый горох	44
6. Вариво из дыни	45
7. Вариво из слив	45
8. Шпенат	46
9. Крумпли с яйцами	46
10. Риж с гусатиною	47
11. Грибы с яйцами	47
12. Наполненна паприка	48
13. Голубцы	49
14. Наполненный карлаб	50
15. Сикельский гуляш	50
16. Клужска капуста	51
17. Смажена капуста	52
18. Курдява капуста	52
19. Курдява капуста с парадичками	52
20. Капуста с паприкою	53
21. Густа гречнева каша	53
22. Рѣдка гречнева каша	54

VII. Печеное мясо.

1. Съчена печенина	54
2. Бефштекс	55
3. Ростбиф	56
4. Сметановый ростбиф	56
5. Наполненный ростбиф	57
6. Телячое стегно	57
7. Печена телятина	58
8. Наполненна телятина	58
9. Душена телятина	59
10. Душеное порося (перклт)	60
11. Жареное куря	60
12. Душеное куря (перклт)	61
13. Наполненное куря	61
14. Куря с подливкою	62
15. Качка с квасною подливкою	63
16. Качка цѣликом жарена	63
17. Гуска цѣликом жарена	64

	Стр
18. Жарена рыба	65
19. Наполненна щука	65

VIII. Тѣстовины (пирожныя).

1. Простый баник	66
2. Оладья (фанки)	69
3. Сухи оладья	70
4. Таркели	71
5. Блины	71
6. Печены колобки	72
7. Лашка (лапша) с сыром	73
8. Лашка с орѣхами	74
9. Тѣсто с капустою	74
10. Пироги	75
11. Колобки с сыром	76
12. Колобки с лекваром и со сливами	76
13. Слоенное тѣсто	77
14. Гризовый кох	78
15. Розыпчатое тѣсто	78
16. Бухта	79
17. Тѣсто с яблоками	80
18. Братиславски рожки	80
19. Епископскій хлѣб	81
20. Пишкота	82
21. Пишкотовый торт	82
22. Торт с орѣхами	83

IX. Консервованіе овощей и зеленины.

1. Як завариваеме овощей в сироп?	84
2. Заквашивание оцтом	87
3. Отложение парадичок	89
4. Приготовление леквара	89

X. Убой (рѣзанія) свинини.

Приготовленіе колбасы. Гурка начиненна с легкими. Кровянишная гурка. Печенью начинена гурка. Начиненый свининный желудок (шайт). Приготовленіе масти. Приготовленіе клягандъ	90-95
--	-------

Шандор ПЕТЕФІ (1823 - 1849 pp.)

ПРАЗНИЧНА СПІВАНКА
котра ся співать кой заріжутъ свиню

Доста варъжили съме ... Чіт.
Вглайте ся.
Слухати, што уповім,
Ймайтесь.

Чусте: ллє ми ся з губ
Співанка -
Онь в небесах, вижу, йде
Кыванка.

Свинча зарізали съме
Ранинько.
Гостиме ся типир
Файнинько.

Най будуть впіятки рокы
Й дны наші
Довгі, ги гуркы сисї
Й майоші

Най нас никать судьба
Благісно,
Ги мы на шовдыръ здриме
Радісно.

Най ся прйлє из небес
Мир на нас,
Ги в сисю кашу тече
Гріта масть.

А кой прийде з кбсов
Смирть страшна,
Сыты всї, уйиме
З нив вина.

Тісно Смирть у tot світ
Зїбє нас,
Гикой мы в гурку йсю
Мнясо й масть

Стовмачив *Іван Петровцій*

Іван ПЕТРОВЦІЙ

СПЇВАНКА ЗА СОЛОНИНУ

Єден мій цімбор любить буженину,
А другий - шовдьря вареного з попром...
Лем я май бїлше люблю солонину
З цибулью, аватъ з чисноком.

Мій нянько страшно крумплі ківенує -
Пичині, смажині, варині, вістяні...
Айбо мене нитко тым ни вчалує -
Лем солонина любить ся мені!

Моя жона розчехнеся за рибу:
З рікы, ци з моря - вто йїв, ги дора!
А я собі уріжу хліба скыбу,
А вд тому - солонинчины дараб!..

Ци м дома, а ци пїду на гостину,
Ни злакомлю ся шойтом, токаном -
Йой! як я люблю істи солонину
З цибулью, аватъ з чисноком!

Без хліба можу цїлый динь пробыти,
Без солонини ни буду й пїв дня!
Тому м ни мїг никого образити
Паскудным словом: 'Лепава свиня!'.

Я люблю свинку, и домашню, й дику,
Хоть най вто буде и конда - кабан! -
Бо лем издалека увижу цику,
Готовый перед нив зняти клебан!

Коли свиню перед Рїздвом заріжуть,
Там солонины в перст, авать - у шук!
Посолю, на бантину ї завішу -
Най будить ся. В шпор кладеме лем бук.

Якое щастя зимньої години
Втяти дараб из тоншого кїнця:
Жовтинька кожиця на нашів солонинї,
И руный пласт буженого мнясця.

А солонинчина така, ош онь ся світить:
Кить хоч - та смаж, а хоч - та просто іш!
Такої смачноты ние на світї -
Про вто блаженство словом ни вповіш!

Мїй нянько любить крумплї, жїнка - рибу,
Донька - токан з солоткым молоком.
А я из пївтицї уріжу скыбу
И - ім з цибульов, авать з чисноком!

Про солонину спїванки спїваву,
Про солонину я кажу казky.
На всьому світї іншого ни знаву,
Што мало бы такі мняккі смакы!

Так было вчора. Так ся впстало нынї.
Так буде и в усї далнїші днї.
Бо докýть на свини є солонина,
Я нич ни вижу свинського в свинї!



КНИГА ВАРЕНІЯ

для сельских карпаторусских женщин.
написала:

АННА МИКИТА.

(третєє удання)

Упорядник І.Петровцій

Редактування та коректура за упорядником
Художньо-технічне редактування – Н.Наумченко

Обращик свої рідної стрыйни Анни Микиты нам добросердечно предоставив русинський народний малярь, академік Володимир Микита.

Обращиков русинських страв, изготовленых у ресторані “ВІЗИТ” учебного центра профсоюзів, що є в Ужгороді на улици Собранецьків, 150, нам добросердечно предоставив директор Іван Олексик

Формат 61X84/16, папір офсетний
Гарнітура Таймс. друк офсетний
Умовно друк. аркушів – 7,62
Тираж – 500 примірників

Надруковано ПП Повч Р.М.
Свідоцтво виготовника поліграфічної продукції Зт.№11
88000, м.Ужгород, вул.Великокам'яна, 31
тел.: (0312) 638717



