

Здравствуйте  
Мама, папа, Таня.

Вы решили написать вам письмо, вроде  
уже давно не писал вам. Жизнь я по ста-  
рану. Новостей никаких нет ни хороших  
ни плохих. На работе тоже ничего особен-  
ного, все живёт однообразной размеренной ти-  
шиной. Только дни и недели, а так переман-  
ничка, ты спрашиваешь чем занимаюсь  
в свободное время, но сама подумай какая  
в армии свободное время. Работает, да не  
сам бывшие дежурства вам и всё разност-  
разно, конечно отвыкаем от цивилиза-  
ции. Едим из котелков (у котелка вода)  
это такое дело уже забыли. Телевизи-  
ра естественно нет. Радио не работает.  
Новости узнаем из газет, когда успе-  
ем почитать, а когда и в туалете  
узнают. Вы только это пока не  
называете "наука и жизнь" и прочитайте тут  
прекрасные рецепты. Привожу не этот год  
еще не пригодились, но не сразу  
можно всё это сделать. Сейчас я  
их напишу!

① Арбузный лёд: Готовят из зрелых, слад-  
ких арбузов. Мякоть плодов измельчают, проти-  
рают через сито, процеживают через два слоя мар-  
ли и ставят на огонь. Тетю порывившуюся при  
закипании сникотом, сок снова процеживают, за-  
тем ставят на медленный огонь и выпаривают  
постоянно помешивая. Когда объем сока уменьши-  
тся в 5-6 раз, проверяют готовность сиропа кан-  
цей (это когда берёт сироп ложкой и он тянется  
или капает). Хранят арбузный лёд в стеклянных  
банках, завязав их чистой тряпкой или  
привешивая закрыв крышками.

## ② Варенье из арбузных корок.

Берут арбуз с толстой кожурой. Зеленой кожурой и красную мякоть удаляют, а белую часть корки нарезают на кубики не более 2 см толщиной и кладут в известковую воду.

Известковая вода: 500 гр гашеной извести растворяют в 3 л литрах воды. Затем отстояив 3 часа, после чего сливают прозрачную воду, процеживают ее через 2 слоя марли и заливают кубики арбуза.

Через 30 мин. воду сливают, а кубики промывают, меняя воду. Затем их опускают в кипяток на 2-5 мин, вынимают, остужают, засыпают количеством сахара и ставят в холодное место на 2-3 часа.

Варят сироп из оставшегося сахара и 2 стакана воды. Горячим сиропом заливают арбузные кубики и оставляют на 8 часов. После этого сироп сливают, снова кипятят и заливают им кубики.

Так делают 3 раза. Затем варят варенье до готовности. За 5 мин. до конца варки добавляют ванилин или лимонную к-ту.

1 кг. арбузных корок, 1,2 кг. сахара, 2 стакана воды, 1 щепотка ванилина, 0,5 чайной ложки лимон. к-ты.

## ③ Цукаты из арбузных корок:

с толстой арбузной корки срезают зеленой кожурой нарезают кубики толщиной или формочкой для печенья, заливают водой и кипятят 10-15 мин, охлаждают холодной водой, сливают воду откинув кубики на друшляк и опускают их в сироп. Варят в несколько приемов по 5-7 мин., довая выстойку.

10-12 часов. За 5 мин. до конца варки добавляют лимон. к-ту откидывают на друшляк дают стечь сиропу. Раскладывают на бумагу и подсушивают. Для хранения цукаты укладывают в банки.

1 кг. арбузных корок, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды, 0,5 ч. л. лим. к-ты.



## 1) Арбузы солёные.

Спелые арбузы моют, удаляют плодоножку, накаливают острой палочкой и складывают в бочку. Кидают подгнивший кружок, груз и зашивают рошалам. Водерживают при  $t +20^{\circ}\text{C}$  2-3 дня. Порвиваются илсеиь удаляют. Хранят их при  $t$  от  $0$  до  $+3^{\circ}\text{C}$ , и концы засолки рассол становится прозрачным или слегка мутным приятного запаха.

10 кг. арбузов, 400-500 гр. соли, 5 л. воды.

Ну вот и всё реценции. Правда они требуют время, но моя интуиция показывает, что получится прекрасные вещи и будет прибавка к нашим семейным изюбленным лакомствам.

Погода у нас стоит тёплая  $+30^{\circ}\text{C}$ . дожди только и не ожидаются. Сейчас уже кончается сезон грибов и выюрада. Польза большого.

А как у вас дела, как здоровье, как дела, как вообще всё. У нас на вернее уже навигация кончилась? Что на горе делаем или там пока занимае. Сколько вареная сварил? Как у тебя у Пашки, уже скоро первая четверть закончилась. Ты мне бо ведем. Заходите в гости или нет? Пашкино письмо я получила постараюсь тоже скоро написать? Правда мне ещё не совсем охладит.

Друзьям и родственникам отдельный привет.

Ну вот вроде и всё. Буду писать писем. На этом закончу письмо

Всех друзей и близких  
Ваш сын

Евгений,

10.10.86.

Есть рецепт свекольного  
марса.

Это хорошо осветляет цвет  
кожи, улучшает  
широко для регуляции пищеварения.

свёкла - 200 гр. сахар - 100 гр., вода -  
1 литр, сок одного лимона.

Свёклу очищают, натертым на мелкой  
тёрке и отжимают сок. Остающуюся  
массу заливают горячей водой, доводят до  
кипения и варят 10-20 мин. В конце варки  
добавляют сахар, лимонный сок и отжа-  
тый свекольный сок. Вкус доводят до  
кипения быстро охлаждают и процежива-  
ют в кубики, наполняют ледом.

Приготовьте, может понравится!

Напишите пожалуйста по этому  
письму или нет. Чтоб я  
знаю.