🥐🥐🥐🥐

😍😍😍

✅ Өте дәмді тағам ✅ ✅ Құрамы: 🔸 1 кг фарш 🔸 2 пияз 🔸 4 картофель 🔸 5 жұмыртқа 🔸 200 г сыр 🧀 🔸 майонез 🔸 тұз, бұрыш ✅ Дайындау: Фаршты котлетке сияқты дайындаймыз. Пиязды қуырамыз. Картопты үккіштейміз, тұз қосып, араластырамыз. Жұмыртқаны пісіріп, турап, ас қ майонез қосып, араластырамыз. Ірімшікті үккіштейміз. Фарштан таба нан формасын жасаймыз. Майланған противеньге саламыз. Үстіне пияз. Жұмыртқа. Картоп. Ірімшік. Майонез қосамыз. 180° духовка 30-35 минут пісіреміз

Көз асты ұсқынсыз КҮЛДІРЕУІ мен беттегі әжімдер шаршатты ма? Бұл құпияны дәрігерлер ұзақ жасырып келген. Әжімдер мен көз асты күлдіреуі (көз асты қабы) небәрі он төрт күнде жоғалады. Өшіріп тастамай тұрғалы оқуға үлгер 👉 vk.cc/9OCE9W

Уй шужыгы 😁

Ең оңай кекс Рецепт Құрамы : Жұмыртқа- 3 шт Қант - 3/4 ст Сметана 4 ас қ. Сары май -125 гр Сода - 1 ш.қ (9%уксус пен өшірілген ) Ұн - 1,5 ст Жүзім, өрік - өз қалауыңыз бойынша. Дайындау тəсілі : Жұмыртқамен қантты жақсылап араластырамыз (мен вилкамен жасадым). Оған қаймақ қосамыз , кішкене қозғап уксуспен өшірілген сода қосамыз. Бəрін жақсылап араластырамыз. Сары майды микроволновкада 30 сек ішінде ерітіп қамырға қосамыз. Ұнды жайлап қосамыз. үзім мен өрікті қосып қамырды формаға құямыз. Менің формам силиконды болғаннан кейін оны маймен жағудың қажеті жоқ. Кексті 30-45 мин , 200° дейін ыстық пеште пісіреміз. Ас дәмді болсын!

Сочники 🥐🥐🥐🥐

Күйеуімнің арақ ішуін өзі қаламастан қалай тоқтаттым? Біз Талғат екеуміз 90-шы жылдары студент кезде үйленгенбіз. Өмірдің қиыншылығы мен қуанышын бірге көріп келеміз. Үйленген соң жатақханада тұрдық, жағдайымыз былайша айтқанда нашарлау болды. Күйеуім темір жолдағы жұмысынан шығып бизнеспен айналысамын деген кезде мен оған барынша қолдау көрсеттім. Бірақ отбасымыз осыншама ойрандалады деп ешқашан ойламаппын... Жалғасын осы жерден оқисыз 👉 vk.cc/9OoKdR

🍕 Чебуректер 🍕 ✔ Қажетті азық-түліктер: - ұн; - су; - тұз; - өсімдік майы; - фарщ; - жуа ✔ Дайындау жолы: ✔ Ыдысқа жылы су құямыз. Оған аздап тұз және 1 ас қасық өсімдік майын құйып, араластырамыз. Илектен өткізілген ұн саламыз. Қамырды қолға ұстағанда жабыспайтын болғанша ұн саламыз. Чебуректің салындысын дайындап болғанша қамырды пакетке салып қоямыз. ✔ Келесі ыдысқа фарщті саламыз. 1 үлкендеу пиязды ұсақ төртбұрышты етіп тураймыз. Фарщ пен пиязды араластырып, тұз бен қара бұрыш саламыз. Қамырды кіші бөліктерге бөлеміз. Әр бөлікті оқтаумен дөңгелек етіп илейміз. Иленген қамырға фарщ саламыз. Алдымен қамыр шеттерін қолымызбен жайлап жабыстырамыз. Содан соң шанышқы көмегімен суретте көрсетілгендей басып шығамыз. ✔ Чебуректерді дайын болғанша табаға май құйып, қыздыра береміз. Қызып тұрған майға чебуректерді пісіреміз. Қамыр қызарған соң аударамыз. Чебуректер дайын 😋😋

🍴- Бостан кремдi торт Қамырға: \*. 125 гр ұн \*. 4 шт жұмыртқа \*. 150 гр қант \*. 1 шай қасық разрыхлитель \*. 3 шай қасық сұйық май \*. 50 мл сливки \*. 200 гр шоколад \*. 1 шай қасық лимон қышқылы Кондитерлік кремге: \*. 500 мл сүт \*. 2 шт жұмыртқа \*. 30 гр крахмал \*. Ваниль \*. 50 гр сары май Қамыр жасаймыз: Ұн, 50 гр қант, разрыхлительды құрғақтай бөлек араластырамыз. Жұмыртқаның сарысын, лимон шырының, сұйық майды бөлек шайқаймыз. Жұмыртқа ағын қалған 100 гр қантпен жұмсақ көбікке айналғанға дейін шайқаймыз. Сары қоспа мен ақ қоспаны біркелкі араластырамыз. Үстіне құрғақ қоспаны қосып, жақсылап араластырамыз. 175 градуста 40 минут пісіріп алып, бисквитты суытып коямыз. Крем дайындаймыз: Сүтті ваниль қосып қайнатамыз. Жұмыртқа, крахмал, қантты жақсылап шайқаймыз. Ыстық сүтті араластырып тұрған күйде жұмыртқа қоспасына аккуратно куямыз. Кремді жақсылап араластырып, қайтадан сүт қайнатқан ыдысқа құйып, баяу отқа қайнағанға дейін ұстаймыз да 2 минут қайнатып аламыз (үнемі араластырып тұрамыз). Кремді оттан алып, сары май қосып, жақсылап араластырамыз. Бетіне пищевой пленка жауып, суытамыз. Суыган бисквитты 2-3 бөлікке бөліп, әр бөлікке суыган кремді аямай жағамыз. Торттың бетіне кілегей мен ерітілген шоколадты араластырып, құйып тұрып жағып аламыз. Торт дайын! Ас дәмді болсын! Өз рецептерінізді тобымызға ұсынуға болады. Бізбен бірге болыңыздар!!!

Түрік тәттісі Тулумба Тулумба, шәрбәті сінген түтікшелерді балалар да, үлкегдер де сүйіп жейді. ✅ Құрамы: 🔸 Жұмыртқа – 4 д. 🔸 Ұн – 250 гр. 🔸 Май – 80 гр. 🔸 Секер – 200 гр. 🔸 лимон шырыны – 20 гр. 🔸 су – 650 мл. ✅ Тулумба тәттісін дайындау: 1. 400 мл ыссы суға май, ұн қосып қамыр илейміз 2. Суытып, жұмыртқа қосып араластырамыз 3. Жарить с двух сторон. Майды табада ысытып, шприцтен үш-төрт см етіп қамырды құямыз. Екі жақтан қуырамыз. 4. 250 мл. Суды қантпен, лимонмен араластырып, шәрбат жасаймыз. 5. Шәрбәтті құйып, сінгенше күтеміз. Ас болсын

Админ, жасырын түрде шығарыңызшы! Бір жігітпен кездесіп жүрмін, бәрі керемет, гүл, сыйлық, романтикалық кешкі ас, серуендер. Менің ақылымды билеп алды. Бірақ оған шашы ұзын қыздар ұнайтын болып шықты. Ал менде керісінше қысқа шаш... Көп нәрсе алдым, тырыстым, іздендім. Шашым сынды, түсті. Соның кесірінен депрессия бола бастады. Ол мені түсініп жұбатуға тырысты. Мен оның арманындағы шашы ұзын қыз болғым келді. Бір күні универде парда отырсам группаласымның шашына көзім түсті, шашы ұзын енді әдемі шашы. Ойланып кетіппін, осыдан бір ай бұрын ғана оның шашы онша емес еді. Қоңырау кезінде онымен сөйлесіп бұл жетістікке қалай жеткенін сұрадым. Бірақ ол құпия деп айтудан бас тартты. Менің аянышты түрім жүрегіне тиді ме бір кезде Вконтактеден бір сілтемені берді -> 🔷 vk.cc/9Obx2T Сілтеме бойынша өтіп көрдім, сайтта шашты қайта қалпына келтіруге арналған спрейді көрдім, керемет нәтиже 1 айда болады екен. Спрей таза табиғи құрамнан екен. Спрейге күмәнданайын десем жаңағы құрбымның шашы оған дәлел. Бұл спрейден мен құтқарушы көрдім, бастысы жігітіммен арамыз күшті болары қуантты. Қуанышыма орай, тапсырыс жылдам келді. Спрейді сол күннен-ақ қолдана бастадым. Бір сепкенімнен шашымның терісі жағымды жұмсақ бола бастады. Шашым әдемі болып, жұмсарып шыға келді, тарау да оңайға түсті. 2 апта өтпей шашым 10 см-ге дейін өсті. Шашым көлемді әрі мойынсұнатын болды. Басты сыйлық мені алда күтіп тұрды! Тағы 2 апта өткенде шашым 9 см-ге өсті. Нәтиже мені таң қалдырды 😱 Мен қатты қуандым. Енді мен мінсіз көрінетін болдым. Кез келген уақытта! Жігітіммен қатынасыма келер болсақ, армандарымды өмірде жүзеге асырдым 💏 Ол сол күйі түсінбей кетті. Бұл менің құпиям болып қалды. Әйелдік құпия ☺ Жігітім шашымды ұстаған сайын мен ерекше бір күйге бөленемін, оның маған деген қалауын мен көздерінен сеземін. Бұл спрейді мен сіздерге ұсынғым келеді. Ол жақта жеңілдіктер жүріп жатқанын айтқым келеді -> 🔷 vk.cc/9Obx2T

Салат "Цветик-семицветик " Құрамы: 1. Морковь по-корейски. 2. Тауықтың піскен төс еті 3. Маринадталған корнишоны(қияр) 4. Кукуруза 5. Домалақтап туралып, жартылай ғана қуырылған жуа 6. Сухарики 7. Майонез. 8. Тұз, бұрыш ✔Салат жасайтын тəрелкеңіздің ортасына піскен пияз бен тауық етін салыңыз. Майонезбен бетін жауып тастаңыз. ✔Суреттегідей жан-жағына қойып шығыңыз👌. Əдемі əрі дəмді керемет

Сіздің көлігіңіз істен шыға берема? Сіз несі істен шыққанын білмейсізба? СТО -ға апарып ақшаңызды құртып жүрсізба? Онда сізге біз көмектесеміз! Бұл нәрсе заманға сай жасақталған! 80 мыңнан астам адамның көңілінен шыққан Smart Scan Tool! Бұны қолдану қарапайым! 1) Машинаңыздың қай жері істен шыққанын оңай білесіз! 2) Бұл барлық машиналарға болады! 3) Смартфон немесе Ноутбуктарға Блютуз арқылы қосасыз! 4) 1 жыл - Гарантия береміз! 5) Машинаңыздың барлық жері сіздің көз алдыңызда болады! Барлық Қазақстан Обылыстарына жеткізу!🚀 Жеңілдіктер саны шектеулі,үлгеріңіздер! Тапсырыс беріңіздер, төмендегі сайтқа кіріп, Өз есіміңізбен Нөмеріңізді сол сайтқа қалдырыңыз! Оператор өзі сізге хабарласады! "Иə мен тапсырыс бердім" деп айтыңыз жəне "мекен жайыңызды" да айтыңыз!!! Тауар қолыңызға түскенде ғана ақшасын төлейсіз!💰 Тапсырыс беру👉 https://vk.cc/9DzHli

Бүгін әзірлеген тағамым "Беляши" Құрамы: 1) Ұн (көз мөлшерімен) 2) Ашытқы (1ас қасық) 3) Фарш 300-400гр 4) жуа 2-3дана 5) Жұмыртқа 2дана 6) Өсімдік майы 7) Су,тұз,қара бұрыш Дайындалуы: Қамырымызды илеп,жылы жерге 1сағат көлемінде қойып қоямыз.Фаршқа,пияз,тұз,қара бұрыш,кішкене су қосып дайындаймыз. Сосын қамыр дайын болғанда шетінен кішкене кішкенеден бөліп алып,оқтаумен жайып 15минутқа қойып қоямыз,сосын ішіне дайын болған фаршты саламыз да шетінен алып бүгеміз,үстіне кішкене ұн себеміз. Майды қыздырып,үстінгі бетін пісіргенде газды баяу отқа қоямыз,әйтпесе фарш піспей қалады,екі жағы қызарып,алтын түске енгенше пісіреміз. Асыңыз дәмді болсын❤

Чоко пай Рецепт: Шоколад кара -160гр Сары май- 100гр Жумыртка -4 Секер 150гр Разрыхлитель -1,5 шай касык Какао-20гр Ун-200гр Туз-жарты шай касыктын жарты болiгi. Айран 2.5%-3.2% - 200мл Крем: Творожный сыр Альметте немесе Маскарпоне-400-500гр Сливки 33-35%200-250 мл Сахарная пудра . Ванильный экстракт. Шоколадты ганаш: 4-5 ас қасық кокао 50гр маргарин 50гр сут 1-2 ас қасық қант(буда бір қалыпқа келгенше араластырамыз). 1. Шоколад пен сарымайды бирге ерытып аламыз. 2.Жумыртка мен кантты миксерлеймыз 6-7 минуттай. 3.Ун,туз,какао,разрыхлитель барлыгын елеп аламыз. 4.Жумырткалык массага ерыген шоколад-сары май массасын косамыз.Миксердын ен томенгы кушымен араластырамыз. 5.Унды биртындеп косып отырып ,миксердын ен томенгы кушымен араластырамыз. 6.Айранды аздап косып отырып араластырамыз. 7.175 градуспен 7 мин писиремыз.Бирдей етып 4 ке болып писыремыз.Коп писирмеймыз,корж кургак болып кеуып кетуы мумкын. Астарыңыз дəмді болсын!

🇯🇵 Жапон ұлты — жастан-жасқа қартаймайтын қасиетімен белгілі. Бұл ел әйелдерінің өмір ұзақтылығы 85 жасқа дейін жетеді. Жапон әйелінің қай жаста екенін айыру өте күрделі іс. Бұның себебі, Жапон әйелдері пайдаланатын косметикаға байланысты. Толығырақ сілтеме бойынша ⏩ vk.cc/9O0hxk

✅ ​​​​СОУС ДЗАДЗЫКИ✅ ✅ Қоспалары: Қияр - 1 шт (балғын) Йогурт табиғи - 125 мл Сарымсак- 5 гр Лимон шырыны - 1/2 шт Зəйтүн майы - 1 ас қасық Балғын аскөк (өз қалауыңызша) - 30 гр Тұз - қалауыңызша✅ Дайындалуы: Қиярды тазалаймыз, үгкіштен өткіземіз, пайда болған шырынын төгеміз. Чеснокты тазалаймыз, пресс аркылы еземіз, қиярға қосамыз. Аскөкті майдалаймыз, қияр мен сарымсаққа қосамыз. Лимонды екіге бөлеміз, бір бөлігін сығып шырынын қиярға қосамыз, лимонның дəнектері қосылып кетпесін Тұзды қалауыңызша қосыңыз. Зəйтүн майын қосамыз, араластырамыз. Ас болсын!

🍑 Қара өріктен қою джем ✅ Қоспалары қара өрік 1 кг Секер/2 кг ұнтақталған корица 1 шай қасық ✅ 1. Қараөрікті жуып, дəнегін алып тастаңыз. Етін блендермен майдалаңыз, шекер сеуіп, корица қосыңыз, араластырыңыз. 2. Кішігірім порциямен тосапты терең кастрюльге құйыңыз. Джем қоюланып жабысканша қайнатыңыз. Сосын дайын банкілерге құйыңыз.

🎂 Микротолқында 3 минутта пісетін торт ✅ Құрамы: 🔹 4 ас қасық ұн 🔹 2 ас қасық секер 🔹 3 ас қасық какао 🔹 1 жұмыртқа 🔹 3 ас қасық май 🔹 0,5 шай қасық сода 🔹 крес ✅ Дайындау: Барлығын араластырып 900 градуста микротолқынға 3 минутқа қоямыз

ПИРОГ "МАННИК" ✅ Құрамы: 🔸 Ұн- 1 стақан 🔸 Мәни (манка) 1 стақан 🔸 Кефир-1 стақан 🔸 Қант -стақанды толтырмай саламыз 🔸 Сары май- 100 гр. 🔸 Жұмыртқа -2 дана 🔸 Сода 0,5 ч.қ. ✅ Дайындалуы: Мәни мен айранды араластырып 40 минут қойып қоямыз. Одан кейін жұмыртқа, қант, сары майды қосып араластырамыз. Одан кейін ұн мен соданы қосамыз. Формаға құямыз. 180 градуста қыздырылған пеште 35-40 минут пісіреміз.

Қымыздың қасиеттері: 🐴 🔸 Қымыздың құрамындағы «С» дәрумені сиыр сүтімен салыстырғанда он есе көп.🔸 Қымыздың құрамында жыныс гармондарына жақсы әсер ететін ферменттер бар. Бұл әйелдерді бедеуліктен, ерлерді белсіздіктен қорғайды. Қуаттандырады.🔸 Құрт ауруларының алдын алады, ауырған адамның қайта қалпына келуіне жақсы ықпал етеді.🔸 Саумал қымызды ем ретінде буын ауруларына ішсе тіпті пайдалы. Салданудың алдын алады.🔸 Жаңа босанған келіншектің сүтін молайтып, нәрлі етеді. Демек, емізулі балаға да пайдасы орасан.🔸 Ашыған қымыз шөлді басып, қантамырды қордаланған зиянды қалдықтардан тазартады. Іш қатудың алдын алады.🔸 Ашығудан кейін қымыз ішу буын ауруларына өте пайдалы.🔸 Адам денесінің күш-қуатын арттырады, бүйрек пен бауырды қанықтырады, қан тамырларын тазалайды.🔸 Буын аурулары мен сүйектің қақсауын, жүйкенің жұқаруын, бас айналуын, созылмалы сары ауру (гепатит), ұйқысыздық, ішектегі жара (гастрит) сияқты аурулардың алдын алады немесе жеңілдетеді.🔸 Қымыз адамның физикалық жағдайын оңалтып, тәбетін ашады, ас қорытуды жақсартады.🔸 Дәрігерлер қымызды безгек ауруына және жөтелге қарсы ішуге ұсыныс жасайды.🔸 Қымызбен емделгенде қан құрамындағы гемоглобин эритроцит көбейеді. Тамырдың соғуы жиілеп, қан айналымы жылдамдайды. Қан тамыры жұмысы мен жүрек соғысы жақсарады.🔸 Кез келген сүттегі ең бағалы зат - ақуыз. Бие сүтінде ол 1,8 - 2 % болады. Қымызда шамамен 1,3 - 2,0% май бар, бұл сиыр сүтіндегіден 2 есе кем.

❤Блины 😍 2 стакан сут 1 стакан ыстык су 2 а.к секер 1 ш.к туз 1,5 стакан ун 3 а.к суйык май 3 жумыртка Жумыртка, кант, туз, сут, ун, май барлыгын араластырып, ен сонында ыстык су куйып жылдам араластырамыз. Дайын камырды 15 мин комната температурасында устаймыз. Мен оте жука етип писиргим келгендиктен тагы жарты стакан ыстык су куйдым, бирак сиз оз камырынызды коюлыгына караныз. Оте онай писеди🌸 Асыңыз дәмді болсын! 😍💖

Күйеуімнің арақ ішуін өзі қаламастан қалай тоқтаттым? Біз Талғат екеуміз 90-шы жылдары студент кезде үйленгенбіз. Өмірдің қиыншылығы мен қуанышын бірге көріп келеміз. Үйленген соң жатақханада тұрдық, жағдайымыз былайша айтқанда нашарлау болды. Күйеуім темір жолдағы жұмысынан шығып бизнеспен айналысамын деген кезде мен оған барынша қолдау көрсеттім. Бірақ отбасымыз осыншама ойрандалады деп ешқашан ойламаппын... Жалғасын осы жерден оқисыз 👉 vk.cc/9NOwKc

Шие косылган пирог! Кажется заттар: Камыр: -300 гр ун -0.5 ш.к разрыхлитель -150 гр маргарин -1 Жумыртка -2 а.к секер -0.5 ш.к туз -1 ш.к ванильды кант -100 гр каймак Коспа: -750 грамм шие -150 грамм кант -1 ш.к ванильды кант Жасалуы: Камыр: -жумсак сары майга кант, туз жане ванильды кантты косып, миксермен колемы улкейгенге дейын араластырыныз -сонынан жумыртка мен каймакты косып 1 минут араластырыныз -сонынан ун мен разрыхлительды косып камыр жасаныз -камыр шамалы колга жабысып турады -камырды салафанга орап, 1-2 сагатка тоназыткышка койыныз Коспа: -шиенын суйектерын алыныз -оган кантты косып араластырыныз Пирог: -камырды быр болыгын екыншысынен шамалы кышкентай етып екыге болыныз -камырдын улкен болыгын жайып, формага койыныз (форма диаметры максимум 24см) -камырдын устынен коспаны салыныз -калган камырды жайып, пирогтын устынен суреттегыдей етып койыныз, ягни тор секылды -пирогтын устыне жумыртка сарысын жагыныз -пирогты алдын ала ысытылган духовкада, 180 градуста 40-45 минут пысырыныз Пирог дайын. Ас болсын!

Орамжапырақ диетасы Орамжапырақ диетасы мейлінше қиын. Есесіне тез нәтиже береді. Диета ұстау кезінде қанша су, көк шай ішемін десеңіз де шек қойылмайды. Дұрысы – 1-2 литр су. кофе зат алмасуды тездететін болғандықтан, таңғы асқа ғана ұсынылады. Диета кезінде тұз бен секерді ұмытасыз. Ұзақтығы 10 күнге созылатын бұл диетаны екі ай сайын қайталауға болады. Орамжапырақ диетасының мәзірі Таңғы ас: көк шай, кофе, газдалмаған, минералды су; Түскі ас: сәбіз бен орамжапырақтан жасалған салат. Қайнатылған сиыр еті, тауық еті, майсыз балық. Осылардың біреуін 200 грамнан аспайтын етіп аласыз. Кешкі ас: қырыққабат салаты, бір қайнаған жұмыртқа, бір алма және бананнан басқа кез келген жеміс. Ұйықтардан екі сағат бұрын 1 стақан майсыз (1%) айран. Капустадан жасалған салат орнынакөкөністен жасалған сорпа ішуге рұқсат. Ешқандай жаттығу жасамай-ақ он күнде 6-10 келіге дейін тастайсыз. Алкоголь пайдалануға қатаң тыйым салынады, ешқандай ұн, кондитер өнімдерін қолданбайсыз.

Булочка! Кажетты заттар: Камыр: -250 мл сут -500 гр ун -6 а.к осымдык майы -1 жумыртка -3 а.к секер -1 ш.к туз -1 а.к ашыткы Коспа: -кант (молшеры оз калауыныз) -50 гр сары май Жасалуы: -камырга кажетты заттардын барын косып, жумсак камыр жасаныз (сут жылы болсын) -камыр колга жабысып туратын болуы керек -камырдын бетын жауып, жылы жерге 1-2 сагатка койып койыныз -коспага кажетты сары майды тоназыткыштан алып, жумсартып койыныз -камыр дайын болган сон оны тен етып 6 болыкке болыныз (камыр колга жабыспауы ушын шамалы ун себыныз) -ар болыкты 2-шы суреттегыдей етып жайыныз -ар болыкке коспа ушын алган жумсак сары майды жагыныз -майдын устынен кант себыныз (кант канша коп болса сонша татты болады) -канттан сон барынде 2-шы суреттегыдей етып жасаныз -форманы майлап немесе пергамент кагазын койып, устынен булочкаларды койыныз -булочкалардын арасы 1-2 см болсын -форманын бетын сулгымен жауып, 30 минутка жылы жерде калдырыныз -30 минуттан сон булочкалар улкейеды -алдын ала ысытылган духовкада, 200 градуста 25-35 минут (булочка алтын туске енгенге дейын) пысырыныз (булочканын бетыне жумыртка сарысын жагу кажет емес) Булочкалар дайын! Ас дамды болсын ☺

✅ Алмадан конфитюр ✅ Сізге бұл ұнай ма? ⠀⠀😍 ✅ Қоспалары: Алма — 1250 г Секер — 50 г ✅ Дайындалуы: 1. Алманы жуамыз жəне қабығын тазалаймыз 2. Алманың екі шетін жəне ортасындағысын алып тастаймыз. 4 ке бөлеміз 3. Қабығы мен ортасындағысын тастамаймыз, марліге сактап қоямыз. Олар бізге əлі керек болады. 4. Кастрюльге кесілген алманы саламыз, шекер, жане қабығы мен ортасындағысын қосамыз. Ыстык су құямыз, сосын орташа отта 15 мин қайнатамыз. Марліні алып тастаңыз, алманы тағы 10 мин қайнатыңыз, қозғап тұрыңыз. 5. Дайын болған джемді банкілерге құйып, жауып тастаңыз. Ас болсын!

😍 Кемтұздалған қияр ✅ Үш литрлік банка үшін: 🔹 Қияр — 1,5 кг 🔹 Су — 1,5 л 🔹 Тұз — 1,5 ас қ 🔹 Қант — 1,5 ш қ 🔹 Чеснок — қалауыңызша 🔹 Дәмдеуіштер — көкшөп, емен, қарақат, шие жапырақтары. ✅ Банкаларды буландырып, қақпағын стерилдейміз. Суын дайындаймыз: суға қант, тұз қосып қайнатып, қайнаған соң тағы бес минут отта ұстаймыз, сосын суытамыз. Дәмдеуіштердің жартысын, сарымсақты банкаға салып, үстіне қиярды тығыз салып, қалған дәмдеуіштерді саламыз. Банкаға дайындаған суды құямыз. Жабамыз. Үш тәулікке қараңғы жерге қалдырамыз.

‼ Егде жастағы ерлердің шашының түсуін қалай тоқтатса болады? Қалың əрі мықты шашқа небəрі 1 емдік курста қол жеткізесіз😃 Толығырақ 👉🏻 vk.cc/9NYdoU📌 Шаштың түсуінің негізгі себебін тоқтатады(дeгидротeстeстeрон гормонын бітейді) 📌 Шаштың түсуін тоқтатады 📌 Шаш пен сақалдың өсуіне көмектеседі 📌 Ерлерге арналған табиғи майлардың қосындысы бар арнайы құрал 📌 Нəтижесі клиникалық сынақтармен дəлелденген Өз денсаулығыңды дəл қазірден ойла 👉🏻 vk.cc/9NYdoU

❤ ❤ ❤ Осындай тоңазытқыш қаласаңыз ЛАЙК ❤ ❤ ❤

Админ, жасырын түрде шығарыңызшы! Бір жігітпен кездесіп жүрмін, бәрі керемет, гүл, сыйлық, романтикалық кешкі ас, серуендер. Менің ақылымды билеп алды. Бірақ оған шашы ұзын қыздар ұнайтын болып шықты. Ал менде керісінше қысқа шаш... Көп нәрсе алдым, тырыстым, іздендім. Шашым сынды, түсті. Соның кесірінен депрессия бола бастады. Ол мені түсініп жұбатуға тырысты. Мен оның арманындағы шашы ұзын қыз болғым келді. Бір күні универде парда отырсам группаласымның шашына көзім түсті, шашы ұзын енді әдемі шашы. Ойланып кетіппін, осыдан бір ай бұрын ғана оның шашы онша емес еді. Қоңырау кезінде онымен сөйлесіп бұл жетістікке қалай жеткенін сұрадым. Бірақ ол құпия деп айтудан бас тартты. Менің аянышты түрім жүрегіне тиді ме бір кезде Вконтактеден бір сілтемені берді -> 🔷 vk.cc/9Nl1Ar Сілтеме бойынша өтіп көрдім, сайтта шашты қайта қалпына келтіруге арналған спрейді көрдім, керемет нәтиже 1 айда болады екен. Спрей таза табиғи құрамнан екен. Спрейге күмәнданайын десем жаңағы құрбымның шашы оған дәлел. Бұл спрейден мен құтқарушы көрдім, бастысы жігітіммен арамыз күшті болары қуантты. Қуанышыма орай, тапсырыс жылдам келді. Спрейді сол күннен-ақ қолдана бастадым. Бір сепкенімнен шашымның терісі жағымды жұмсақ бола бастады. Шашым әдемі болып, жұмсарып шыға келді, тарау да оңайға түсті. 2 апта өтпей шашым 10 см-ге дейін өсті. Шашым көлемді әрі мойынсұнатын болды. Басты сыйлық мені алда күтіп тұрды! Тағы 2 апта өткенде шашым 9 см-ге өсті. Нәтиже мені таң қалдырды 😱 Мен қатты қуандым. Енді мен мінсіз көрінетін болдым. Кез келген уақытта! Жігітіммен қатынасыма келер болсақ, армандарымды өмірде жүзеге асырдым 💏 Ол сол күйі түсінбей кетті. Бұл менің құпиям болып қалды. Әйелдік құпия ☺ Жігітім шашымды ұстаған сайын мен ерекше бір күйге бөленемін, оның маған деген қалауын мен көздерінен сеземін. Бұл спрейді мен сіздерге ұсынғым келеді. Ол жақта жеңілдіктер жүріп жатқанын айтқым келеді -> 🔷 vk.cc/9Nl1Ar

Қойдың өкпесі, бауыры, бүйрегінен жасалған шұжық, əсіп, бұжы əр өңірде өз атауы бар. • ✔Жасалуы: Ең алдымен бүйенді (ішек) үрлеп,кептіріп аламыз. Өкпені 1,5-2 сағат қайнатамыз. 1кесе ( шәй ішетін) күрішті ыстық суға бұқтырып қоямыз. Бауыр,бүйрек, қайнаған өкпені ет тартқыштан өткіземіз. Бұқтырылған күрішті салып, тұз, қызыл-қара бұрыштардан және сарымсақтан дəміне қарай қосамыз. Дайын күрішті салып,араластырамыз. Ішекке тығыздамай, бос етіп саламыз (Піскенде күріш ісінеді, ішек жарылып кетпес үшін). Екі ұшын жіппен байлаймыз. Дайын шұжықтарды тоңазытқышқа (морозильник) салып қойсаңыздар болады. Керек кезде пісіріп жей бересіздер. 1 сағатқа жетпей піседі. Астарыңыз дәмді болсын!😍💖

Бәріне сәлем ♥ Бүгін мен алғаш рет "Қытырлақ вафли" жасап көрдім 😻 Өте тәтті болып шықты 😇 Оқымай тұрып тез-тез лайк бас😍💖 • ✅ Құрамы: ✨ Жұмыртқа - 3 дана 🎊 Секер 1 стақан 🎊 Ұн - 1 стақан 🎊 Тұз - шымшық 🎊 Сүт - 0,5 (жарты) стақан 🎊 Май - 180 грамм (1 пачка) 🎊 Қопсытқыш (разриxитель) - 1 шай қасық 🎊 Ванелин - 1 шай қасық 🎊 Крем: ✨ Май - 50 грамм 🎊 Сгущёнка "Варённая" - 1 банка 🎊 Жасалу жолы: 🎀 Ыдыс аламыз, жұмартқа мен қантты көбігі шыққанша миксерлейміз. Бөлек ыдысқа - ұн,қопсытқыш,ванелинді қолмен араластырмыз. Тұз,сүт,майды - жұмыртқа мен қант тұрған жерге қосамыз. Бәрін араластырамыз. Ұнды қосамыз. Ысып тұрған "вафелница"-ға саламыз, және пісіреміз. Әр пісірген сайын орап, фигура қыламыз. "Кондитерлік пакетик"-ке салып, вафлиге ағызамыз 🍓 Вафли дайын. Шай ішуге жақсы зат 🙌 Астарыңыз дәмді болсын!😍💖

✅ Қысқа арналған ассорти салаты ✅ Құрамы: 🔸 Памидор – 1кг 🔸 Қияр – 1кг 🔸 Болгарски – 3шт 🔸 жуа– 2шт 🔸 Лавр жапырағы 🔸 Қара бұрыш 🔸 Сарымсақ Маринатқа: 🔸 Су – 1 литр 🔸 Сірке суы – 50мл 9% 🔸 Қант – 1ас қасық 🔸 Тұз – 2 ас қасық ✅ Дайындалуы: Банкіні тазалап жуып булап аламыз. Дайын болған банкіге лавр жапырағын, бұрыш , сарымсақты саламыз. Пиязды бен болгар бұрышын төрт бөлікке бөлеміз. Осылай банкіге саламыз. Қияр мен қызанақты да ірілеп турап саламыз. Суды қайнатып оған қант, тұз, сірке суын қосып бакіге құямыз. Улкенірек ыдысқа су құйып, жабылған банкімізді сыртынан 5-7 минут қайнатамыз.

✅ АШЫҒАН АЙРАННАН ЖАСАЛҒАН ОЛАДЬИ ✅ Құрамы: ✅ 2 стакан ашыған кефир✅ 1 стакан қайнаған су ✅ 2 жұмыртқа ✅ 6 ас қасық қант ✅ аздап қана тұз (айранның өзі де тұзды) ✅ ұн ✅ 1 шәй қасық сода ✅ Дайындалуы: Айранға су қосып араластырыңыз. Жұмыртқа мен қант қосыңыз. Араластырыңыз. Тұз қосыңыз. Енді негізгі қоспаны араластыра отырып, жәймен ұн қосыңыз. Қамырыңыз қатты сұйық емес, қою қаймақ тәрізді болуы керек. Соданы бірден қоя салмай себелеп қосыңыз. Сонда сода біркелкі етіп қосылады. Таба ішінде майды қыздырып, ас қасықпен оладьи қамырын құйып екі жағын ауыстырып пісіріңіз. Керек кезде май қосып тұрыңыз. Піскен оладьилерді алдыменен қағаз майлық үстіне түсіріңіз (артық майын алу үшін).

🎂 Микротолқында 3 минутта пісетін торт ✅ Құрамы: 🔹 4 ас қасық ұн 🔹 2 ас қасық секер 🔹 3 ас қасық какао 🔹 1 жұмыртқа 🔹 3 ас қасық май 🔹 0,5 шай қасық сода 🔹 крес ✅ Дайындау: Барлығын араластырып 900 градуста микротолқынға 3 минутқа қоямыз

Сүйгенінді құшағына алып, отбасы бақытын сезіну қандай бақыт, шіркін. Бірақ, ол маскүнем болып кетті. Елде ДАҒДАРЫС, ал ол бар тапқанымызды ішімдікке жұмсайды...😢 ✅ Алкоголизмнен жүз пайыз кепілдікпен айығып кетудің ең қарапайым əдісі! Дəрігерлердің уколынсыз жəне дəрі дəрмегінсіз! ✅ Бұл тəсіл өте қарапайым жəне кез келген адам оны қолдана алады! Өшіріп тастамай тұрғанда осы жерден оқыңыздар 👉 vk.cc/9N4zWP 👈

😍 😋 Мұxит салаты 😋 ✅ Құрамы: 🔹 Шпрот – 1 банка 🔹 Жұмыртқа – 2 д. 🔹 Сыр 🧀 – 100 гр. 🔹 Сәбіз – 3 д. 🔹 Картофель – 4 д. 🔹 Майонез ✅ Дайындау: Көкөністерді пісіріп, қатпарлап саламыз. Әр қатпарға майонез жағамыз. 1 – қатпар: шпрот 2 – қатпар: картоп 3 – қатпар: сәбіз 4 – қатпар: жұмыртқа 5 – қатпар: ірімшік Ас болсын! 😋

ЦЕЗАРЬ салаты ✅ Бізге қажет азық-түліктер: 🔹 көк жапырақ (листья салата) 🔹 тауық еті 🔹 помидор 🍅 🔹 сыр 🔹 майонез 🔹 сухариктер. ✅ Дайындалу жолы: Көк жапырақты соломка қылып алып үстіне піскен тауық етін және қызанақты шаршы етіп (кубиком) тураймыз. Ыдысқа бірінші көк жапырақты саламыз, үстінен тауық етін салып оны қызанақпен араластырамыз. Бетіне майонез жағып, сырды теркадан өткіземіз. Ең соңында сухарикиді себеміз) Сол кезде «Цезарь» салаты дайын болады… Астарыңыз дәмді болсын!

ТАРТЫЛҒАН ЕТТЕН БӘЛІШ Қамыры: Сары май немесе маргарин — 200 гр Қаймақ — 200 гр Тұз — 1 шәй қасық Қопсытқыш (разрыхлитель) — 1 шәй қасық Ұн Жұмыртқа — 2 дана Салмасына: Тартылған ет — 400-500 грЖуа 1 дана Капуста 🥬 Томат пастасы — 2 ас қасық Сарымсақ — 3-4 түйір Тұз Қара бұрыш Күнжіт Дайындалуы: 1)Бөлме температурасында еріп тұрған майға қаймақ, 2 жұмыртқа қосып, 1 жұмыртқаның сарысын алып қаламыз, бәліштің үстіне жағу үшін Араластырған май мен қаймаққа тұз саламыз. қопсытқыш, ұн саламыз, жұмсақ қамыр илейміз. Пакетке салып, тоңазытқышқа салып қоямыз, салмамыз дайын болғанға дейін 2)Енді салмасын дайындаймыз. Қырыққабатты ұсақтап тураймыз Пиязды да дәл солай, қазанымызға май құйып, пияз салып, қуырып, томат пастасын салып, араластырамыз, қырыққабат, тұз салып, араластырамыз. Тартылған етімізді салып, қара бұрыш салып, сарымсақты турап салып, 20 минуттай азғантай су құйып, бұқтырамыз. Тоңазытқыштан қамырымызды алып, екіге бөлеміз, қамырымызды жайып, табамыздың астына пергамент төсеп немесе май жағып, қамырымызды суреттегідей кесіп, түйеміз. Үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, күнжіт себеміз 180С'та қызарғанша пісіреміз.

Үй жағдайында жасалатын торт! Дәмді сияқты[]😋 Қамырына: 🔸 Жұмыртқа – 1дана 🔸 Сүзбе – 200г 🔸 Қант – 1ст 🔸 Ванилин – 1пакетик 🔸 Разрыхлитель – 1пакетик 🔸 Ұн – 300г 🔸 Креміне: 🔸 Сүт – 1/2л 🔸 Жұмыртқа – 1дана 🔸секер– 1ст 🔸 Ванилин – 1пакетик 🔸 Ұн – 3 ас қасық 🔸 Сары май – 150г 🔸 Грек жаңғағы – 150г 🔸 Бетін сәндеу үшін шоколад. – 100г Торт дайындау тәсілдері: Сүзбені қантпен араластырып, оған ванилин, жұмыртқа және разрызлител қосамыз. Енді жаймен ұнды қосамыз да қамыр илейміз. Қамырымызды бірдей қылып бірнеше бөлікке бөлеміз. Қамырыларымызды жұқалап жайып бетін шанышқымен тесеміз. Енді сковородкамызды кептіріп қыздырып аламыз да қамырымызд екі жағын пісіреміз. Енді дайын қамырларымызды алып жан жағын бірдей қылып дөңгелете кесеміз. Кремімізді дайындап аламыз: Жұмыртқаны жарып қантпен жақсылап көпіргенше араластырамыз. Ванилин мен ұнды қосамыз. Енді сүтті қосып баяу отқа қойып, қоюланғанша араластырамыз. Дайын кремімізді суытып сары май мен жаңғағымызды қосамыз. Енді дайын корждарымызды алып әр қайсысының арасына және айналдыра жағып бетінен үгітілген күлшемізді сеуіп, шоколадымызды үкіштен өткізіп ең бетінен айналдыра сеуіп қоямыз. Ас болсын! |

🍩 Сочниктер 🍩 ✅ Камырына: 🔹 Қаймақ 4 ас қасық 🔹 Жұмыртқа 2 дана 🔹 Қант 2 ас касык 🔹 Сары май 100 гр 🔹разрыхлитель 1шәй касык 🔹 Ұн ✅ Қоспасына: 🔹 Сүзбе калаганынызша 🔹 Қант 2 ас қасық ✅ Дайындалуы: ✅ Майды ерітіп, оған жұмыртқа мен қант қосып араластырамыз. Қаймақты саламыз. Ұн мен қопсытқышты салып жұмасө қамыр илейміз. Қамыр жұмсақ болса, сочниктерде жұмсақ болады. Қамырымызды 10 минуттай орап қоямыз. ✅ Қоспасына сүзбе мен қантты араластырып аламыз. Жұмыртқа қоссақта болады. Қаймақ салсада сүзбе тамаша бірігеді. Қамырды домалақ қылып, кесіп ортасына қоспаны саласыз. Қамырды жартылай жабамыз, қоспасы арасында болады. Үстен жұмыртқаның сарысын жағамыз. 200 градусқа 30 минут пісіреміз. Ас болсын 😋

Трехслойная пицца😍 ✅ Құрамы: ✅ Қамырына: ұн, 1 стақан айран, 0,5 стақан жылы су, 1 жұмыртқа, 1 ас қасық дрожжи, 3-4 ас қасық сұйық май, тұз. ✅ Начинкасы: фарш, колбаса, кетчуп немесе томат, майонез, сыр, жуа ✅ Дайындалуы: 1.Жылы суға дрожжиді салып, 10 минут бетін жауып қоямыз. Ұнға жұмыртқа, май, тұз ашытқыны құйып араластырамыз. Бетін жауып, 40 минутқа жылы жерге қоямыз. 2. Тестоның 2/3 бөлігін оқтаулап жазамыз, торт пісіретін съемный формамен 3 дөңгелек кесеміз. Каждый дөңгелек тестоны 180°С градуста 10 минут пісіріп аламыз. 3. Пиязды ұсақтап турап, фаршпен қуырып алдым. Колбасаны ұсақ кубик қып турап, майонезбен араластырдым. 4. Қалғаны тестоны ұзын ішек сияқты домалатып алып, оқтаулап, форманың іргесіне келтіріп саламыз. 1 дөңгелекті саламыз. Үстіне кетчуп немесе томат жағамыз. Фарш салып, сыр себеміз. 2-ші дөңгелек тестоны саламыз, фарш пен колбасаны салып, сыр себеміз.3-ші дөңгелек тестоны саламыз, колбасаны салып, сырды себеміз. Духовкаға 180°С градуста 40 минут пісіреміз. Начинкасын әр түрлі қып салуға болады. Көкөністерді қолдануға болады. Колбасаны дөңгелектеп турап, майонездан сетка жасауға болады. Мен қатты майлы болмау үшін кубиктап турап, майонезбен араластырамын және кетчуптың орнына томат пайдаланамын. Астарыңыз дәмді болсын!😍💖

ОТЫЗ ЖАСТАН КЕЙІН ДЕ МІНСІЗ ТЕРІ Екпе егу, теріні тегістеу, ботокс дегеннің бәрі өткен заман екенін біле білмейтіндер көп. Заманауи медицина айтарлықтай алысқа адымдап, ЖЫЛДАМ әрі ҚАУІПСІЗ жасару әрбір әйелге қолжетімді болып қалды. Өте арзан және әсерлі жасартуға арналған құралдар бұрыннан бар. Өшіріп тастамай тұрғанда оқыңыз: 👉 vk.cc/9MP1we

✅ Қысқа арналған баклажан қосылған салат ✅ ✅ Қоспалары: жуа— 200 г 🔸 Баклажан — 500 г 🔸 Қияр — 500 г 🔸 Қызанақ — 500 г 🔸 Тұз — 1 ас қасық 🔸 Шекер — 2 ас қасық 🔸 Уксус — 2 ас қасық🔸 Өсімдік майы — 100 мл ✅ Дайындалуы: 1. Қызанақты жуыңыз, кептіріңіз, екіге бөліңіз.2. Еттурағыштан немесе блендерден өткізіңіз. Томат шырынын кастрюльге құйыңыз.3. Тұз, шекер қосыңыз. Араластыры4. Пиязды тазалап, майдалап тураңыз.5. Кастрюльге салыңыз.6. Баклажандарды жуып, кептіріп, құйрығын кесіп тастаңыз. 7. Қиярды майдалап тураңыз.8. Баклажан мен қиярды кастрюльге салыңыз. Май мен уксус косыңыз.9. Минималды отқа қойыңыз, араластырыңыз, 40 минут бұқтырыңыз.10. Ең соңында дайын болған салатты залалсыздандырылған банкілерге құйыңыз, суытыңыз.Ас болсын!

🎂 Бал қосылған торт! ✅ Қамыр: 🔹 Май — 100 гр. 🔹 Қант — 1 стақан 🔹 Мед 🍯 — 2 ас қасық 🔹 Жұмыртқа — 2 дана 🔹 Ұн — 400 гр. 🔹 Сода ✅ Кремге керегі: 🔹 Қоюлатылған сүт — 1 банка 🔹 Сары май — 200 гр. ✅ Торттың дайындалу жолы: 1.Баяу жанып тұрған отқа ыдыс қойып ішіне май, қант, бал, екі жұмыртқаны салып араластырамыз. Араластырып болғаннан кейін үстіне 200 гр. ұн саламыз. Қоспаны толықтай араластырамыз. 2. Дайын қамырды бөліктерге бөлеміз. 3. Қамырды жайып, майланған табаға салып, пісіреміз. 4. Кремін дайындаймыз. 5. Қоюлатылған сүт пен майды қосып, үлпілдеген крем шыққанша миксермен араластырамыз. 6.Кремді барлық нандарға жағып, дайын тортты 1 сағатқа тоңазытқышқа салып қоямыз.

✅ Қысқа арналған "Жазғы ғажап" ✅ ⠀ ✅ Дайындалуы:⠀ • Помидор - 3 кг.; • Қияр - 1 кг.; • Капуста - 1 кг.; • Пияз - 1 кг.; • Болгар бұрышы - 1 кг.; Маринад үшін: • Күнбағыс майы - 250 гр.; • Шекер - 250 гр.; • Тұз - 3 ас қасық.; • Уксус 9% - 3 ас қасық.; • Лавровый лист - 10 шт.; • Қара бұрыш - 20 горошин; • Душистый бұрышы - 10 горошин. ⠀ ✅ Дайындалуы: ⠀ 1. Ең бірінші көкөністерді ірі қылып турап, ал капустаны майдалаймыз.2. Сосын араластырамыз.3. Күнбағыс майын,жуа , тұз, уксус, лавровый лист жəне бұрыш қосамыз.4. Отқа қоямыз, қайнағаннан бастап 5-7 мин жай отта кайнатамыз.5. Таза, залалсыздандырылған банкілерге саламыз.6. Бұрап, орап қоямыз

😍 Қысқы борщ ✅ Құрамы: 🔹 Қызанақ 3 кг 🔹 сәбіз 2 кг 🔹 қызылша 3 кг 🔹 бұрыш 2 кг 🔹 май 2 стакан 🔹секер 1,5 стакан 🔹 тұз 5 ас қ ✅ Дайындау: Қызанақты тазалап, ыссы суға малып, еттартқыштан өткізіп, үлкен кастөлге құямыз. Май, қант, тұз қосып қайнатамыз. Сәбізді, қызылшаны үккіштейміз. Бұрыш пен пиязды тураймыз. Турамай сарымсақ қосамыз. Қайнатып, жарты сағат бұқтырамыз. Банка жабамыз.

‼ Ауыздағы жағымсыз иіс ТІСТЕРДІҢ нашарлығынан ЕМЕС ⚠ Сағыз шайнамаңыздар, одан сайын нашарлайды! ⚠ ✅ Қазақстанның бас инфекционисі сізді және жақындарыңызды қалай құтқару керектігімен бөліседі ⏩ vk.cc/9MFF8n

😍 Дәмді тұздық Макарон, күріш, картоп немесе етке қосып жегенге тамаша. ✅ Құрамы: 🔸 3 кг қызанақ, 🔸 1 кг жуа , 🔸 2 стакан май, 🔸 1/2 стакан қант, 🔸 4 ас қ тұз, 🔸 1/2 ш қ ұнтақ бұрыш ✅ Дайындац: Қызанақ пен пиязды тураймыз. Пиязды жарты сағат бұқтырып, қызанақ, қант, тұз, бұрыш қосып, 15 минут қайнатамыз. Банка жабамыз

😍 Орамжапырақты салат ✅ Құрамы: 🔸 Орамжапырақ 5 кг. 🔸 Сәбіз 1 кг. 🔸 жуа 1 кг. 🔸 Болгар бұрышы 1 кг. 🔸 Қант 350 гр. 🔸 Тұз 4 ас қ. 🔸 Сіркесу 9% 0.5 литр. 🔸 Май 0.5 литр. ✅ Дайындау: Орамжапырақ, пияз, бұрышты тураймыз, сәбізді үккіштейміз. Араластырамыз, езбейміз!!! Қант, тұз, сіркесу, май қосамыз. Банкаға саламыз. Үш күннен кейін қақпағын жауып, тоңазытқышқа саламыз. Өте дәмді

😍 Көздің көруін жақсартады 🔸 сәбіз үккіштедген 1 бөлік 🔸 майдаланған қараөрік 1 бөлік 🔸 апельсин майдаланған 1 бөлік 🔸1 ас қ мед 🍯 Араластырып, 5-10 мин ұстаймыз Таңертең жеңіз 😋

📺 Ықшамды жəне өзгеше теледидар антеннасы ➡ vk.cc/9MrivL✅ Отандық жəне шетелдік 300 ден аса арналар көрсетеді 📺 Ықшамды, бірақ өте мықты антенна сізге сапалы сандық телевидение сыйлайды. ТЕГІН! Бұл антенна елдің кез келген түкпірінен жақсы сигнал қабылдайды, жоғарғы сапалы, оны қосу бар болғаны БІР МИНУТ уақытыңызды алады! ✅ Сілтемеге кіріп толығырақ біліңіз ➡ vk.cc/9MrivL

🌺 Жазылушымыз ұсынған рецепт 🔥Эклеры (Дамские пальчики)..Жасап көріңіздер..өттее дәмді и оңай ☺😋..

Жасалу жолы: 🔸3 шт.помидор 🔸3 шт.огурцы 🔸2 шт.светофор перец (менде сарысы) 🔸сарымсактын өзегі (шамалап қосасыздар) 🔸500 гр.сиыр еті 🔸корнишон қияры 🔸2шт.пияз Етті жалпағынан жұқалап турап 130гр.қызып тұрған сұйық майға (оте баяу отта) 10 мин.қуырып аламыз(өз суы тартылғанша ).1ас.қ соя соусын косып бетіне туралған чесноктын өзегін салып шамамен 8-10 мин.тағы куырамыз (жұмсарғанша ). Астындагы отты оширип туралган пиязбен перецті салып казанның бетін 10-15мин.жауып коямыз Үлкендеу ыдысқа: помидор ,корнишонды ірі етіп турап саламыз. Казандагы тұздықты осы ыдыска құйып даміне карай тұз. чеснок.кызыл-кара перец ұнтағын.петрушка1ас.қ соя соусын қосып барін жаксылап араластырамызда 30-40мин бетін жауып коямыз. Салатымыз дайын . Жаксылап бір араластырып дастарханга ұсына беремиз. Мен негізі көз мөлшермен жасай берем. Сіздерде солай етіңіздер,аз жеріне косып. коп жерін кемитип дегендей.

✅ Болгар бұрышымен баклажандар ✅ 0,5 л банкіден үшеуі шығады✅ Қоспалары: 1. баклажандар (құйрығын кесіп тастаңыз) - 750 г 2. қызыл болгар бұрышы (тазаланған) - 750 г Баклажандарды дөңгелектеп тураңыз, тұздап, шамалы қоя тұрыңыз. Суын төгіп тастаңыз. Жұмсарғанша өсімдік майына қуырыңыз.Болгар бұрышын ұзыннан 4 ке бөліп тураңыз. Жұмсарғанша өсімдік майына қуырыңыз. Қуыруға 0,5 л май кетті.✅ Маринад жасаймыз: - шекер - 200 г - уксус 9% - 180 мл - тұз - 1 ас қасық- сарымсак - 1 бас (чеснок езгішпен езіңіз) - ащы бұрыш - 1 стручок - майдалап тураңыз. Бір қайнатып алып, суытып қойыңыз.Үлкен емес кастрюльге (банкіге емес) қабаттап қоямыз - баклажан-бұрыш-маринад, солай ары қарай. 1 тəулік қойып қоямыз.Бір тəулік өткен соң бəрін залалсыздандырылған банкілерге құямыз да, бұрап тастаймыз.Ас болсын!

🇯🇵 Жапон ұлты — жастан-жасқа қартаймайтын қасиетімен белгілі. Бұл ел әйелдерінің өмір ұзақтылығы 85 жасқа дейін жетеді. Жапон әйелінің қай жаста екенін айыру өте күрделі іс. Бұның себебі, Жапон әйелдері пайдаланатын косметикаға байланысты. Толығырақ сілтеме бойынша ⏩ vk.cc/9Mev20

Жеңіл, әрі жылдам тісбасар! Панкейк! ✅ Құрамы: 🔹 1 шт.жұмыртқа 🔹 1 ст.ұн 🔹 1ст.сүт 🔹 1-2 шәй қасық қант 🔹 Шәй қасықпен жарты қасық тұз 🔹 Копсыткыш 🔹 Ванилин (исін шығару үшін) ✅ Дайындалуы: Жұмыртқа, қант, тұз, разрехитель, ванилинді миксермен әбден араластырамыз, сонан соң сүтті, ұнды салып араластырамыз. Дайын болған соң майсыз сковородкада пісіріп аламыз. Қалауыңызша сәндеуіңізге болады. (Мысалы: арасына творог, крем, қаймақ салып) Ас болсын!

Етті бәліш немесе "беляши" – 1 жарым стакан сүт – 1 құрғақ дрожь– 1 ас қасық қант – 1 ш.қ. тұз – 50 гр сұйық май – 2 жарым стакан ұн ішіне: – 500 гр майлы фарш – 1 үлкен пияз – тұз – қара бұрыш Жылы сүтке ашытқы мен қант қойып үстін 10 минутқа жауып қойыңыз. Ашытқы ашып көтерілуі керек. Көтерілген ашытқы ішіне тұз, май мен ұн қосып жұмсақ, сұйыққа жақын қамыр жасаңыз. Үстін жауып жылы жерге 30 минутқа қойыңыз. Қайта илеңіз. Керек болса ұннан қосыңыз, қолға жабыспайтын жұмсақ қамыр болуы керек. Пиязды майдалап тұрап, аз майға қуырыңыз. Шикі фаршқа қосыңыз да тұз бен бұрышпен дәмдеп араластырыңыз. Көтерілген қамырдан жұмыртқа үлкендігінде майда зуалаларды жасаңыз. менде тура осы өлшеммен 20 зуала шықты. Әрқайсысың қолмен жұқалаңыз да, арасына еттен қойып, ортасына тесік қалдырып жартылай жабыңыз. Таба ішінде қыздырылған майға тесігі бар жағымен салып үсті-астың қызартып пісіріңіз. Піскен бәліштердің үстін майлықпен жауып суытыңыз!

🍴 - Салат торт ✅ Керек заттар: 🔹 200гр краб 🔹 2/3 стакан күрiш 🔹 1 банка жүгерi 🔹 5 жұмыртқа 🔹 Майонез ✅ Жасалуы: Күрiштi тұз қосылған суда қайнатыңыз. Жұмыртқа және крабты майдалап тураңыз. Салат торт секiлдi болып шығуы үшiн, суреттегiдей терең кесеге жасаңыз. Қажеттi заттарды тең екi бөлiкке бөлiңiз, алдымен бiр бөлiктен қойып шығыңыз, сосын сол қатарды қайтадан қайталаңыз. Салатты мына рет бойынша қойып шығыңыз, әр қатардан соң майонез жағып отырыңыз. 🔹 Күрiш 🔹 Жұмыртқа 🔹 Краб 🔹 Жүгерi 🔹 Күрiш 🔹 Жұмыртқа 🔹 Краб 🔹 Жугери 🌽 Онан соң кесенi ақырын тарелкаға аударыңыз. Салатты жүгерi, аскок және қызанақпен әсемдеңiз. Салат дайын! Ас болсын 😘

Күйеуімнің арақ ішуін өзі қаламастан қалай тоқтаттым? Біз Талғат екеуміз 90-шы жылдары студент кезде үйленгенбіз. Өмірдің қиыншылығы мен қуанышын бірге көріп келеміз. Үйленген соң жатақханада тұрдық, жағдайымыз былайша айтқанда нашарлау болды. Күйеуім темір жолдағы жұмысынан шығып бизнеспен айналысамын деген кезде мен оған барынша қолдау көрсеттім. Бірақ отбасымыз осыншама ойрандалады деп ешқашан ойламаппын... Жалғасын осы жерден оқисыз 👉 vk.cc/9M185W

Ағзағаның дабылына құлақ түріңіз Ағзамызда тоқтаусыз түрлі процестердің жүріп жататынын білесіз бе? Ал онда қандай да бір «ақау» бола қалса, оны дереу ретке келтіру үшін ағзамыз бізге хабар беріп, көмек сұрайды. Егер де сол көмекті уақытылы көрсете алсаңыз, денсаулығыңыз да мықты, көңіл күйіңіз де көтеріңкі болмақ. Терінің құрғақтығы Бұл ағзада Е дәруменінің жетіспеушілігін білдіреді. Оның орнын толтыру үшін күнделікті ас мәзіріне жаңғақ, майлы балық пен өсімдік майын қосыңыз. Шаш пен тырнақтың сынғыштығы Бұл ағзада В дәрумендер тобы мен кальцийдің аздығынан хабар береді. Ал олар дәнді дақылдар мен ботқалардың құрамында молынан бар. Қызылиектің қанауы С дәруменінің жетіспеушілігін аңғартады. Ал ол пияз бен сарымсақтың, жеміс-жидектердің құрамында көп кездеседі. Ұйқысыздық Магний мен калийдің аздығы салдарынан болады. Бұл микроэлементтер сарыөрік, абрикос, қараөрік пен қызылшаның құрамында жеткілікті. Аяқ-қолдың тартылуы Бұл да калий мен магнийдің аздығынан болады. Жоғарыда айтқан өнімдерді көбірек тұтыныңыз. Шынтақ терісінің тілімденуі Бұл ағзада А және С дәрумендерінің жеткіліксіз екенін білдіреді. Ал олар барлық қызылсары түстес көкөністер мен жемістердің құрамында бар: сәбіз, асқабақ, қызанақ, абрикос, сарыөрік, т.б. Тұздыға құмарту Бұл ағзада қандай да бір инфекцияның пайда болғанынан немесе қуық-несеп жолдарының қабынуынан хабар береді. Тәттіге құмарту Бұл жүйке жүйесінің жұқарғанынан сыр береді. Демек, ағзаға дереу глюкоза қажет. Мұндайда бал немесе шоколад көмек болмақ. Тұщыға құмарту Бұл гастрит немесе бауыр ауруларынан хабар береді. Тұщы тағам түйілуді және асқазанның ауруын басады. Тамақ тұщы сияқты көрінсе Бұл – күйзелістің белгісі. Пістеге құмарту Ағзада антиоксиданттардың жетіспеушілігін білдіреді. Қышқылға құмарту Өт қабы мен бауырдың жұмысын жақсарту үшін лимон мен мүкжидекті ас мәзіріне қосу керек. Ащыға құмарту Асқазан-ішек жолдарындағы жайсыздықтан хабардар етеді. Ағзаны тазарту керек. Өткір ащыға (острый) құмарту Ол ас қорытуды реттейді, бірақ өткір ащы тағамдарды аш құрсаққа жеуге болмайды және мөлшерден асырмау маңызды. Теңіз өнімдеріне құмарту Ағзада йод тапшылығын білдіреді.

😍 Алмұрт компоты. Сенімді рецепт! ✅ Дайындау уақыты: 🔸 1-1,5 сағат. ✅ 3 литрлік банкаға: 🔸 Алмұрт— ⅓ банка, 🔸 секер— 1-1,5 стакан, 🔸 Су — 1,8 л. ✅ Дайындау: Алмұртты турап, банкаға саламыз. Шәрбатын жасаймыз. Кастюльге су құйып, қант салып, қайнатамыз. Банкаға құямыз. Жабамыз

😍😍😍

✅ ӨТЕ ДƏМДІ ЛЕЧО 😍 ⠀ ✅ Бізге керек болады: ⠀ 3 кг қызанақ1,5 стакан секер 1 стакан өсімдік майы8-10 горошин қара бұрыш 2 ас қасық тұз3 лавровый лист2 ас қасық уксус 9% 3 кг қызыл бұрыш⠀ ✅ 1) Қызанақтарды мясорубкадан өткіземіз, қайнауға қоямыз, шекер, май, қара бұрыш, тұз, лавровый лист, уксус қосамыз. 2) Шамамен 30 минут қайнатамыз, сосын туралған бұрышты қосамыз.3) тағы 5-10 мин қайнатамыз4) Банкілерге құямыз, төңкеріп қоямыз, толықтай суығанша орап қоямыз. Банкілерді залалсыздандырыңыз. Лечоны тоңазытқышқа салмай-ақ сақтасаңыз болады. Келесі күні жей беріңіз.Ас болсын!

Админ, жасырын түрде шығарыңызшы! Бір жігітпен кездесіп жүрмін, бәрі керемет, гүл, сыйлық, романтикалық кешкі ас, серуендер. Менің ақылымды билеп алды. Бірақ оған шашы ұзын қыздар ұнайтын болып шықты. Ал менде керісінше қысқа шаш... Көп нәрсе алдым, тырыстым, іздендім. Шашым сынды, түсті. Соның кесірінен депрессия бола бастады. Ол мені түсініп жұбатуға тырысты. Мен оның арманындағы шашы ұзын қыз болғым келді. Бір күні универде парда отырсам группаласымның шашына көзім түсті, шашы ұзын енді әдемі шашы. Ойланып кетіппін, осыдан бір ай бұрын ғана оның шашы онша емес еді. Қоңырау кезінде онымен сөйлесіп бұл жетістікке қалай жеткенін сұрадым. Бірақ ол құпия деп айтудан бас тартты. Менің аянышты түрім жүрегіне тиді ме бір кезде Вконтактеден бір сілтемені берді -> 🔷 vk.cc/9LNJ8n Сілтеме бойынша өтіп көрдім, сайтта шашты қайта қалпына келтіруге арналған спрейді көрдім, керемет нәтиже 1 айда болады екен. Спрей таза табиғи құрамнан екен. Спрейге күмәнданайын десем жаңағы құрбымның шашы оған дәлел. Бұл спрейден мен құтқарушы көрдім, бастысы жігітіммен арамыз күшті болары қуантты. Қуанышыма орай, тапсырыс жылдам келді. Спрейді сол күннен-ақ қолдана бастадым. Бір сепкенімнен шашымның терісі жағымды жұмсақ бола бастады. Шашым әдемі болып, жұмсарып шыға келді, тарау да оңайға түсті. 2 апта өтпей шашым 10 см-ге дейін өсті. Шашым көлемді әрі мойынсұнатын болды. Басты сыйлық мені алда күтіп тұрды! Тағы 2 апта өткенде шашым 9 см-ге өсті. Нәтиже мені таң қалдырды 😱 Мен қатты қуандым. Енді мен мінсіз көрінетін болдым. Кез келген уақытта! Жігітіммен қатынасыма келер болсақ, армандарымды өмірде жүзеге асырдым 💏 Ол сол күйі түсінбей кетті. Бұл менің құпиям болып қалды. Әйелдік құпия ☺ Жігітім шашымды ұстаған сайын мен ерекше бір күйге бөленемін, оның маған деген қалауын мен көздерінен сеземін. Бұл спрейді мен сіздерге ұсынғым келеді. Ол жақта жеңілдіктер жүріп жатқанын айтқым келеді -> 🔷 vk.cc/9LNJ8n

Түркі xалқы сүйіп жейтін "Симит"✔Құрамы:Қамыры:1 стақан жылы су1 стақан жылы сүт0,25 стақан стақан сұйық май1 ас қасық қант1 шәй қасық тұз1 шәй қасық дрожь Үстіне:2 ас қасық қант1 стақан су200гр кунжут✔Жасалу жолы: Ыдысымызға су, сүт, сұйық май, ашытқы, тұз, шекер, ұн салып, қамыр илейміз, бетін жауып, көтерілгенше күтеміз.Ал, қамыр көтерілгенше отқа табамызды қойып (табаға май құймаймыз), күнжүттерімізді қызарғанша үнемі араластырып отырып, қуыру қажет.Межелеген уақыт өтті дегенде қамырды жақсылап илеп теңдей 2 бөлікке бөлеміз. 1 бөлігін тағы 2-ге бөлеміз де, ол 2 бөліктің әрқайсысын 5-ке бөлеміз. Сонда барлығы 10 симит шығады. Егер қалыңдау болып жатса тағы бөліңіз. Бөлінген бөліктердің әрқайсысын қолымызбен созып, екеуін қосып, шеттерін біріктіріп, екі жаққа қарай ораймыз да, домалақ пішін болуы үшін, екі шетін жабыстыру керек. Кішкене бір ыдысымызға 2 ас қасық шекер, 1 стақан жылы су құйып, араластырамыз да, оралған симидімізді сол қантты суға батырып алып, қуырылған күнжүтқа барлық жеріне күнжүт жабысқанша аунатып аламыз, табамызға салып, жарты сағатқа қалдырамыз, қамырымыз тағы да көтеріледі. Жарты сағат өткен соң пешімізді 180-200C-қа қойып қыздырып, 35-40 минут симиттер қызарғанша пісіріп аламыз.

😨 Өз күлкіңнен ұяласың ба? Тісіңізді өзгерткіңіз келді, бірақ тіс дəрігері көп ақша сұрады ма? 🔥 Tooth тістерді түзететін жаңа технология 🔥 👄 Артық шығынсыз жəне ауырсынусыз түзу тістер 👉 vk.cc/9LDTMr ✅ Ортодонт мамандары ойлап тапқан ✅ Тіс дəрігеріне бармайсыз ✅ Сіз ұйықтап жатқанда да жұмыс істейді ✅ Ыңғайсыздық тудырмайды ✅ Арзан бағаға таңқалаларлық нəтиже сыйлайды ✅ Гипоаллергенді материал, эмальды бұзбайды 🚕 Жылдам жеткізу. Ақшасын тауарды алған соң төлейсіз 👍🏻 Асығыңыздар, тауар саны шектеулі! 👉 vk.cc/9LDTMr

КАТТАМА ✅ Керек заттар : 🔸 Сүт – 100 мл. 🔸 Су – 100 мл. 🔸 тұз, сода, май ✅ Жасалуы: Жылы сүтті сумен араластырып, тұз, сода қосамыз. Қамыр илейміз. Жайып, май жағып, орап, бөлеміз. Әр бөлігін томар қылып, үстін басамыз. Диск формасында шығады. Әр дискіні жаямыз. Майға қуырамыз. Ас болсын 😋

ValuFix➖ қисық саусақтарыңызды небәрі 30 күнде жөніне салу. ✔ Қазақстанның кез-келген жеріне жеткізу ✔ Қолмақол төлем «ValuFix» қарапайым дүкендерден табу қиынға соққандықтан, біздің сайттан тапсырыс бере аласыз. Тапсырыс беру👉 https://vk.cc/9F8bjg

ОТЫЗ ЖАСТАН КЕЙІН ДЕ МІНСІЗ ТЕРІ Екпе егу, теріні тегістеу, ботокс дегеннің бәрі өткен заман екенін біле білмейтіндер көп. Заманауи медицина айтарлықтай алысқа адымдап, ЖЫЛДАМ әрі ҚАУІПСІЗ жасару әрбір әйелге қолжетімді болып қалды. Өте арзан және әсерлі жасартуға арналған құралдар бұрыннан бар. Өшіріп тастамай тұрғанда оқыңыз: 👉 vk.cc/9LCfEv

Ұйғыр самсасы😊 Қамыр: ●500 гр-ұн ●100 гр-сметана ●250 гр -маргарин ●3-жұмыртқа Салмасына: Ет- керегінше Тұз, бұрыш,жуа өз қалауыңыз бойынша! Жасалуы: Ұннын бəрін саламыз да маргаринді сол ұнға өткіземіз тёркамен, тёркадан өткізер алдында ұнмен үйкелеп алып өткіземіз. Сметанга 1 жұмыртканы салып жібереміз,одан кейін 2 сарысын саламызда жаксылап араластырып ұңға косып сонымен илейміз жаксылап жұмсак қылып, 20 мин холодильникке коямыз, болгасын аламызда домалак кылп жазамыз ортасына маргарин жагып,орап морозильникке 30 мин коямыз,болгасын аламызда боліктерге болеміз! Салмасына Етті кішкентай кылп тураймыз кубик кылып жуа,Тұз, бұрыш салып араластырп ортасына салып ораймызда 180 градустагы кызып турган пешке пісіреміз! Үстіне Жұмыртка жагамыз жəне күнжіт немесе мак себеміз!

Тез әзірленетін құймақ(оладьи)🤗🙀☺👍🏻 ✏Құймақ дайындау үшін керек өнімдер: 🍭0,5л. кефир 🍭0,5л. сүт 🍭3 жұмыртқа 🍭3 ас қасық қант 🍭1 шай қасық тұз 🍭2,5 стакан ұн 🍭0,5 шай қасық ас содасы. Ең алдымен миксермен немесе қолмен жұмыртқа, қант, тұзды араластырамыз. Келесі ас содасын саламыз. Болған сұйықтыққа айран мен сүтті құйып жақсылап араластырамыз. Бір қалыпты сұйық шығу керек, болған соң ұнды салып , миксер көмегімен жақсылап араластырамыз. Болған сұйықты 20 минутқа қойып қоямыз. Келесі пісіруге келгенде, сұйық майды көп құймаңыз, және қатты аз мөлшерде құюға болмайды. Орташа мөлшерде болуы тиіс! Ысыған майға үлкен ас қасықпен құямыз.! Келесі жағына аударғанда өте абай болыңыз, өйткені жылдам аударам деген кезде, құймақ жан-жаққа төгіліп кетуі мүмкін! Болған құймаққа тосап(варенье), сгущенка қоссаңыз болады. Ас болсын!

Күйеуімнің арақ ішуін өзі қаламастан қалай тоқтаттым? Біз Талғат екеуміз 90-шы жылдары студент кезде үйленгенбіз. Өмірдің қиыншылығы мен қуанышын бірге көріп келеміз. Үйленген соң жатақханада тұрдық, жағдайымыз былайша айтқанда нашарлау болды. Күйеуім темір жолдағы жұмысынан шығып бизнеспен айналысамын деген кезде мен оған барынша қолдау көрсеттім. Бірақ отбасымыз осыншама ойрандалады деп ешқашан ойламаппын... Жалғасын осы жерден оқисыз 👉 vk.cc/9LeyJq

✅ ҮЙ ЖАҒДАЙЫНДА ФАНТА ✅ ✅ 3 литрлік банкіге бізге керегі жарты литр банкі тазаланған өрік, 2-3 тілім апельсин (жуандау),1 тілім лимон,1 стакан шекерБарлығын 3 литрлік банкіге саламыз, шекер сеуіп, қайнаған су құямыз. Бұрап тастаңыз, банкілерді төңкеріңіз, суытыңыз.

ValuFix➖ қисық саусақтарыңызды небәрі 30 күнде жөніне салу. ✔ Қазақстанның кез-келген жеріне жеткізу ✔ Қолмақол төлем «ValuFix» қарапайым дүкендерден табу қиынға соққандықтан, біздің сайттан тапсырыс бере аласыз. Тапсырыс беру👉 https://vk.cc/9F8bjg

😍 "Мәдина" салаты ✅ Құрамы: 🔸 Балғын қияр - 2 д. 🔸 Шұжық қақталған - 100 гр. 🔸 Консервіленген жүгері - 1 б. (100 гр.) 🔸 Жұмыртқа - 4 д. 🔸 Көк жуа 🔸 Майонез. ✅ Дайындау: 1. Жұмыртқаны тұзбен араластырамыз. Құймақ қылып пісіреміз 2. Шұжық, қияр, құймақты ұзыннан тураймыз. Жүгері, көкшөп қосып, майонезбен араластырамыз

Кобра Құрамы:🍅 🔹болгар бұрышы 5 кг 🔹қызанақ -3 кг 🔹сарымсақ-500 гр 🔹аскөк/ укроп-4 бума 🔹секер -200 гр 🔹сұйық май-200 гр 🔹тұз Жасалуы: Қызанақ пен болгар бұрышын еттартқыштан өткіземіз. 1 сағаттай отта қайнатамыз. Қалған керек заттарды қосып, араластырамыз. Банкаларға құйып, жабамыз. Банкаларды залалсыздандырмаса да болады. Ас болсын!

‼ Ауыздағы жағымсыз иіс ТІСТЕРДІҢ нашарлығынан ЕМЕС ⚠ Сағыз шайнамаңыздар, одан сайын нашарлайды! ⚠ ✅ Қазақстанның бас инфекционисі сізді және жақындарыңызды қалай құтқару керектігімен бөліседі ⏩ vk.cc/9L9fpG

Шайға өте дәмді рулет🌺 Құрамы:4шт жұмыртқа,1ст қант,1ст ұн,1 шай қасық қамыр қопсытқыш. Салмасына:варен.сгущенка Дайындалуы:🌺жұмыртқа мен қантты көпіршітеміз(миксерлеу) ұ🌺н+қамыр қопсытқышты електен өткізіп қосамыз 🌺дуxовка формасына (жалпақ) пергамент қағазын жайып,сұйық маймен майлаймыз қағаздың бетін (сонда тез алынады) 🌺сұйық қамырды құямыз қ🌺ызып тұрған дуxовкада 180 гр 10-15 мин пісіреміз 🌺дайын болған ыстық бисквиттің үстіне варен.сгущенканы жағып,тез-тез ораймыз(астында перг.қағазы қалу керек) 🌺суыған сон,рулетті қалауымызша әсемдейміз. Мен бетіне сливки мен қантты миксерлеп жақтым да,какао ұнтағын септім.Рулет өте жұмсақ әрі дәмді боп шықты.Ас болсын!

Сіздің көлігіңіз істен шыға берема? Сіз несі істен шыққанын білмейсізба? СТО -ға апарып ақшаңызды құртып жүрсізба? Онда сізге біз көмектесеміз! Бұл нәрсе заманға сай жасақталған! 80 мыңнан астам адамның көңілінен шыққан Smart Scan Tool! Бұны қолдану қарапайым! 1) Машинаңыздың қай жері істен шыққанын оңай білесіз! 2) Бұл барлық машиналарға болады! 3) Смартфон немесе Ноутбуктарға Блютуз арқылы қосасыз! 4) 1 жыл - Гарантия береміз! 5) Машинаңыздың барлық жері сіздің көз алдыңызда болады! Барлық Қазақстан Обылыстарына жеткізу!🚀 Жеңілдіктер саны шектеулі,үлгеріңіздер! Тапсырыс беріңіздер, төмендегі сайтқа кіріп, Өз есіміңізбен Нөмеріңізді сол сайтқа қалдырыңыз! Оператор өзі сізге хабарласады! "Иə мен тапсырыс бердім" деп айтыңыз жəне "мекен жайыңызды" да айтыңыз!!! Тауар қолыңызға түскенде ғана ақшасын төлейсіз!💰 Тапсырыс беру👉 https://vk.cc/9DzHli

Картоптан салат! Мен білетін картоппен жасалатын салаттардың ішіндегі дәмді салаттың бірі болар. Біреуге ұнап, басқаларына ұнамауы да мүмкін, бірақ өзім тамақ таңдамайтын болған соң ба барлық тағамды сүйсініп жеймін, сондықтан болар дәмді әлемдегі тағамдардың тәттісін де, тәтті емесін де мақтай беретінім:) Құрамы: Картоп — 6 дана Маринадталған қияр — 10-15 түйір Маринадталған опята саңырауқұлақтары — 300гр Көк пияз — 4-5 тал Ақжелкен Аскөк Жарты лимон сығындысы Тұз Қара бұрыш Сұйық май Алдымен картоптарымызды тазалап, суға тұз салып, пісіріп аламыз. Салқындағаннан кейін, қабығын ашып, тураймыз. Мен осы қиярларды қолданамын. қиярларды да турап шығамыз, Аскөк пен ақжелкенді турап,көкжуаны да турап,Осындай саңырауқұлақтарды, алдын — ала суға бір шайып алып саламыз, әйтпесе өзінің шырыны жағымсыздау және жабысқақ болады. Тұздың орнына осы дәмдеуішті салуға кеңес беремін, бұл болмаса тұзды да сала беруге болады. Салатты араластырмас бұрын, қиярдың суын аздап құйыңыз, ол салаттың құрғақ болмауына септігін тигізеді. Сығылған жарты лимон шырынын және аз ғана сұйық май құйып, қара бұрыш салып, араластырамыз. Салатымыз дайын! Ас болсын!

Салат 🥗 "ВИТАМИНКА" Капуста Салат жапырағы Кинза,укроп и петрушка Дасыл жуа Горох Жұмыртқа Редиска Қияр Араластыру үшін: майонез+қаймақ Тұз, бұрыш ~~~~~~~~~~~ Оңай əрі тез😍. Сізде жасап көріңіз😉.

😉 Достар, сіздермен өте керемет жасартатын құрал жайында бөліскім келіп отыр. Шын айтсам, бұрын мұндай нəтижені еш жерден көрмеппін. Крем, майлар өте көп, бірақ нəтижесіп айлап күтесің. Мен мұндай нəтижені көрмегем. Дымқыл теріге бір тамшысын жағып едім, жиырма секундтан кейін жаққан жерімдегі əжімдер жоқ болып кетті. Мен таң қалдым. Көзінің асты ісіп тұратындар ғшін бұл таптырмас құрал 😍 Сегіз сағаттан бастап əсер етеді. Əркімдікі əр түрлі. Сайтта қазір акция жүріп жатыр. Арзымайтын "тиынға" сатып алуға болады!!! Бір сəтте жасарып шығу - əр адамның арманы!!! Барлығыңыз əдемі болыңыздар!!! 💃 Тапсырып беріп, толығырақ білгіңіз келсе: 👉 vk.cc/9KKzVK 👈

Девчонки, это шок! Успей заказать по скидке😱 Смотри 👇👇👇 ➡ https://vk.cc/9Jolgx

🍏 Банкілерге салынған алмалар. Өте оңай рецепт ✅ ✅ 2 кг алмаға қажетті қоспалары: 2 кг орташа алмалар3 л су150 г шекер 2 ас қасық тұз 150 г мед 🍯 Жүзім жəне смородина жапырақтары✅ Дайындалуы: 1. Алмаларды жуып, үлкен эмаль ыдысқа салыңыз.2. Шекер, тұз жəне балды суға араластырыңыз, қайнатыңыз сосын жай қайнатыңыз.3. Оттан алып бірден алмаға құйыңыз. Жүзім жəне смородина жапырақтарын салыңыз. 4. Тарелкамен жауып, үстіне салмақ болатын бір нəрсемен бастырып қойыңыз. Бөлме температурасында екі апта қойыңыз.5. Залалсыздандырылған банкілерге құйыңыз. Алмаларға маринад құйыңыз.Ас болсын!

Суық күннің берекесін кіргізетін ыстық нан екенін әйелдер қауымы жақсы біледі..! Рецепт:2 стақан жылы сүт;4 ас қасық қант;1 шәй қасық тұз;1 шәй қ дрожь 2 қасық сұйық май;Ұнды жұмсақ қамыр болғанша қосып илейміз.. Ашығанын күтпей жасай бересіз...Жұмсааақ қылып илесеңіз ватрушки де жұмсақ болып піседі.. Ортасын стақанмен ойып, қант қосылған ірімшікті саламыз... Бетіне жұмыртқа жағып 30-35 мин пісіреміз..! Ас болсын

Күйеуімнің арақ ішуін өзі қаламастан қалай тоқтаттым? Біз Талғат екеуміз 90-шы жылдары студент кезде үйленгенбіз. Өмірдің қиыншылығы мен қуанышын бірге көріп келеміз. Үйленген соң жатақханада тұрдық, жағдайымыз былайша айтқанда нашарлау болды. Күйеуім темір жолдағы жұмысынан шығып бизнеспен айналысамын деген кезде мен оған барынша қолдау көрсеттім. Бірақ отбасымыз осыншама ойрандалады деп ешқашан ойламаппын... Жалғасын осы жерден оқисыз 👉 vk.cc/9KwWAH

✅ Аз тұздалған алма қосылған қияр ✅ Қалай, ұнай ма? ⠀⠀😍 ✅ Қоспалары 🔸 огурцы 1 кг 🔸 алма 3–4 шт. 🔸 укроп 1–2 шт. 🔸 қарақат жапырағы 3 шт. 🔸 шие жапырағы 3 шт. 🔸 хрен жапырағы 1 шт. 🔸 тұз 1 ас қасық. 🔸 қара бұрыш (горошком)3–5 шт. 🔸 су 0,7–1 л ✅ Дайындалуы: Қияр, алма жəне барлық зеленьдерді жаксылап жуыңыз. Қиярдың құйрықиарын кесіп тастаңыз, алманы 6 ға бөліңіз. Ыдыстың түбіне барлық жапырақтардың жəне укроптың жартысын салыңыз. Үстінен қияр салыңыз, алманы сосын қалған зеленьді қосыңыз. Суда тұзды ерітіңіз, бұрыш горошиндерін салыңыз, отқа қойып қайнатыңыз. Ыстық рассолды соған құйыңыз, бөлме температурасында бір тəулік сақтаңыз.

Сіздің көлігіңіз істен шыға берема? Сіз несі істен шыққанын білмейсізба? СТО -ға апарып ақшаңызды құртып жүрсізба? Онда сізге біз көмектесеміз! Бұл нәрсе заманға сай жасақталған! 80 мыңнан астам адамның көңілінен шыққан Smart Scan Tool! Бұны қолдану қарапайым! 1) Машинаңыздың қай жері істен шыққанын оңай білесіз! 2) Бұл барлық машиналарға болады! 3) Смартфон немесе Ноутбуктарға Блютуз арқылы қосасыз! 4) 1 жыл - Гарантия береміз! 5) Машинаңыздың барлық жері сіздің көз алдыңызда болады! Барлық Қазақстан Обылыстарына жеткізу!🚀 Жеңілдіктер саны шектеулі,үлгеріңіздер! Тапсырыс беріңіздер, төмендегі сайтқа кіріп, Өз есіміңізбен Нөмеріңізді сол сайтқа қалдырыңыз! Оператор өзі сізге хабарласады! "Иə мен тапсырыс бердім" деп айтыңыз жəне "мекен жайыңызды" да айтыңыз!!! Тауар қолыңызға түскенде ғана ақшасын төлейсіз!💰 Тапсырыс беру👉 https://vk.cc/9DzHli

😨 Өз күлкіңнен ұяласың ба? Тісіңізді өзгерткіңіз келді, бірақ тіс дəрігері көп ақша сұрады ма? 🔥 Tooth тістерді түзететін жаңа технология 🔥 👄 Артық шығынсыз жəне ауырсынусыз түзу тістер 👉 vk.cc/9KmOoG ✅ Ортодонт мамандары ойлап тапқан ✅ Тіс дəрігеріне бармайсыз ✅ Сіз ұйықтап жатқанда да жұмыс істейді ✅ Ыңғайсыздық тудырмайды ✅ Арзан бағаға таңқалаларлық нəтиже сыйлайды ✅ Гипоаллергенді материал, эмальды бұзбайды 🚕 Жылдам жеткізу. Ақшасын тауарды алған соң төлейсіз 👍🏻 Асығыңыздар, тауар саны шектеулі! 👉 vk.cc/9KmOoG

✅ Көк сливамен жасалған қызанақтар ✅✅ ҚОСПАЛАРЫ: ➡ Кішігірім қызанақтар➡ Көк слива (венгерка) ➡ 1 литрге маринад➡ 0.5 ас қасық тұз➡секер- 100 г. ➡ Алма 6% уксус 1/4 стаканЗалалсыздандырылған банкіге қызанақ пен сливаны араластырып саламыз.Қайнаған су құямыз, қақпағын жабамыз, 20 минут қоя тұрамыз. Суын төгеміз, қайнатамыз, тағы су құямыз, 20 мин қалдырамыз.Үшіншісінде төгіп тастаймыз, тұз, шекер, уксус қосамыз, қайнатамыз, банкілерге құйып жауып тастаймыз.Банкілерді төңкереміз, жылы нəрсемен жауып қоямыз, суытамыз. Салқын жерде сақтаймыз.

Шоколадты печенье Қажетті заттар : 150 гр кант200 гр сары май 2 ш.қ ванильный сахар 1 жұмыртқа 3 ст.л какао 300 - 350 г Ұн 1 ш.қ разх . тест 100 гр шоколад Дайындалуы Сары май, секер, ванильный сахар араластырамыз. Жұмыртқа қосып тағы араластырамыз. Какао қосып тағы араластырамыз. Ұн, разх . тест салып қамыр илейміз. Қамырды жайамыз әрі қарай фотодагыдай 180 градуста 20 минут Шоколадты ерітеміз, шприцтын көмегімен дайын болған печеньенын бетін сәндейміз

🌀 Инь-Ян салаты 🌀 ✅ Инь-Ян салатын дайындауға қажетті азық-түліктер: 🔸 300 гр тауық еті; 🔸 2 қияр; 🔸 3 асқан жұмыртқа; 🔸 300 гр сыр 🧀 🔸 200 гр қара өрік; 🔸 майонез. ✅ 1. Тауықтың етін тураймыз. Туралған тауық етін тәрелкеге салып, үстіне тор етіп майонез жағамыз. Қиярды ұзынша етіп тураймыз. Тәрелкеге туралған қиярымызды қоямыз. Қиярдың үстіне тор етіп майонез жағамыз. Жұмыртқаның сарыуызын үккіштен өткіземіз. ✅ 2. Жұмыртқаның сарыуызын тәрелкеге қоямыз. Ірімшікті де үккіштен өткіземіз. Үккіштен өткізілген ірімшігімізді тәрелкеге қоямыз. Майонез жағамыз. Жұмыртқаның ақуызын ірілеп тураймыз. Қара өрікті ұсақтап тураймыз. ✅ 3. Суретте көрсетілгендей жұмыртқаның ақуызы мен қара өріктен екі дөңгелек жасап қоямыз. Қалған жерін де суретте көрсетілгендей Инь-Ян белгісіне ұқсатып безендіреміз. Жоғарыда көрсетілген қажет азық-түліктер тізімі екі тәрелкеге есептелген. Инь-Ян салаты дайын. Ас болсын! 😋

Админ, жасырын түрде шығарыңызшы! Бір жігітпен кездесіп жүрмін, бәрі керемет, гүл, сыйлық, романтикалық кешкі ас, серуендер. Менің ақылымды билеп алды. Бірақ оған шашы ұзын қыздар ұнайтын болып шықты. Ал менде керісінше қысқа шаш... Көп нәрсе алдым, тырыстым, іздендім. Шашым сынды, түсті. Соның кесірінен депрессия бола бастады. Ол мені түсініп жұбатуға тырысты. Мен оның арманындағы шашы ұзын қыз болғым келді. Бір күні универде парда отырсам группаласымның шашына көзім түсті, шашы ұзын енді әдемі шашы. Ойланып кетіппін, осыдан бір ай бұрын ғана оның шашы онша емес еді. Қоңырау кезінде онымен сөйлесіп бұл жетістікке қалай жеткенін сұрадым. Бірақ ол құпия деп айтудан бас тартты. Менің аянышты түрім жүрегіне тиді ме бір кезде Вконтактеден бір сілтемені берді -> 🔷 vk.cc/9K6fnV Сілтеме бойынша өтіп көрдім, сайтта шашты қайта қалпына келтіруге арналған спрейді көрдім, керемет нәтиже 1 айда болады екен. Спрей таза табиғи құрамнан екен. Спрейге күмәнданайын десем жаңағы құрбымның шашы оған дәлел. Бұл спрейден мен құтқарушы көрдім, бастысы жігітіммен арамыз күшті болары қуантты. Қуанышыма орай, тапсырыс жылдам келді. Спрейді сол күннен-ақ қолдана бастадым. Бір сепкенімнен шашымның терісі жағымды жұмсақ бола бастады. Шашым әдемі болып, жұмсарып шыға келді, тарау да оңайға түсті. 2 апта өтпей шашым 10 см-ге дейін өсті. Шашым көлемді әрі мойынсұнатын болды. Басты сыйлық мені алда күтіп тұрды! Тағы 2 апта өткенде шашым 9 см-ге өсті. Нәтиже мені таң қалдырды 😱 Мен қатты қуандым. Енді мен мінсіз көрінетін болдым. Кез келген уақытта! Жігітіммен қатынасыма келер болсақ, армандарымды өмірде жүзеге асырдым 💏 Ол сол күйі түсінбей кетті. Бұл менің құпиям болып қалды. Әйелдік құпия ☺ Жігітім шашымды ұстаған сайын мен ерекше бір күйге бөленемін, оның маған деген қалауын мен көздерінен сеземін. Бұл спрейді мен сіздерге ұсынғым келеді. Ол жақта жеңілдіктер жүріп жатқанын айтқым келеді -> 🔷 vk.cc/9K6fnV

✅ ҚАЙНАТЫЛМАҒАН АДЖИКА! ✅ Сақтап қойыңыз 📌 ✅ Қоспалары: 🔸 помидор — 4 кг 🔸 болгар бұрышы — 1,5 кг 🔸 чили бұрышы — 3 шт. 🔸 сарымсак — 200 г 🔸 уксус (9%) — 200 мл 🔸 тұз — 2 ас қасық ✅ Дайындалуы: 1. Біз алдымен қызанақты жуамыз, сосын құрғатамыз 2. Болгар бұрышын да қызанақ секілді жуып кептіреміз 3. Енді паприка сабақтарын кесеміз. Бірақ тұқымдар жойылмайды. Және бұл үлкен плюс, өйткені олар аджигаға ерекше дәм береді. 4. Чили бұрышы мен чеснокты дайындап аламыз. 5. Бəрін мясорубкадан өткіземиз, уксус пен тұз қосамыз. 6. Жаксылап араластырып, 1 сағатқа қалдырамыз. 7. Бір сағаттан кейін жаксылап апаластырамыз сосын таза құрғақ банкілерге саламыз.

✅ АРАҚПЕН ЖЕЛІНЕТІН КӨКӨНІС АССОРТИІ✅ Сактап койыңыз 📌 ✅ Қоспалары: 🔸 50 мл арақ жəне уксуса 9% 🔸 6 лавр жапырағы 🔸 4-5 зубчик чеснок 🔸 4 гвоздика, 4 қара жəне душистый бұрышы 🔸 2 ден шие жапырактары, хрен жане бір бау укроп 🔸 2 ас қасықтан тұз жəне шекер 🔸 1 шай қасық кориандра 🔸 қияр, қызанақ, кабачки - үш литрлік банкіге сыйғанша ✅ Дайындалуы: Банкінің түбіне дəмдеуіштердің жартысын саласыз, чеснокты 4 ке бөлесіз. Қияр мен қызанақтың үстіне кабачки мен қалған дəмдеуішті саласыз. Банкіге қайнаған су құясыз, қақпағын жауып, 10 мин қоясыз, сосын суын кастрюльге төгіңіз. Суға шекер, тұз саласыз, қайнатасыз, арақ пен уксус қосасыз, тағы да кайнатасыз, жауып тастайсыз. Ас болсын!

ОТЫЗ ЖАСТАН КЕЙІН ДЕ МІНСІЗ ТЕРІ Екпе егу, теріні тегістеу, ботокс дегеннің бәрі өткен заман екенін біле білмейтіндер көп. Заманауи медицина айтарлықтай алысқа адымдап, ЖЫЛДАМ әрі ҚАУІПСІЗ жасару әрбір әйелге қолжетімді болып қалды. Өте арзан және әсерлі жасартуға арналған құралдар бұрыннан бар. Өшіріп тастамай тұрғанда оқыңыз: 👉 vk.cc/9JSw2x

Окрошка😋😋😋 Рецепт: -3л асу газбен -1,5л кефир -6 жұмыртқа -колбаса 600-700гр -700гр қияр -700гр редиска -600гр картоп -укроп, көк пияз -тұз Картошкамен жұмыртқаны суға пісіріп аламыз. Барлығын соломка немесе кубик етип тураймыз. Жоғарыдағы ингредиенттерді араластырамыз. Ас болсын!