

Ydielbasy ob pieremni, lub gotownis.
Materijot obrobno miebny jakiego wywar sie ob
ob wyrobu pielbas meko nych siebonych mieso,
sie z tona bulki i ilosci 20 olej no, 1 kg mieso
przygotow, nego na pielbasy. Do tego obolaje sie
jeszcze 2-3 jaj, calych ubitych na piono mały szep
ptę (pot) ubitych bulki spoki cytrynowej i pot
srebranki smaku wygotowanego z miesa i rosai
Do materijotm wymieszaniami te na pycha sie mo,
pielbas, sie pnieprajajac w pot metrow by pielbasy
nie pępały, miebyły zbył olure, no stopnie miez
sie je i gotuje lub smarzy.

Kiszkę, posztetowa 3/4 kg watroby parzonej
3/4 kupałontu, niedogotowanego. Podgarte smacz z
watrobę, pnieleci na, masyner i pnieforonaci
piner zito obolaje ob tego 1/4 kg gotowanej i popra-
jonej w obrobno, postep stonimpr obrobny z blony
i pnieforonany miary 2 tona i osmarowane bulki
2-3 jaj, calych 1/4 l tłuszczu pnie smaczony z
sebulka. Z pniepraco na, karisty kg masy obaje
sie 16 gr soli 4 gr pieprzu, obrobine (maki) ołotr
mieszpotonej i obprawie ob smaku. Do materij
tych wymieszaniami nowie na, sie kiszkę prostą
25-30 cm. zaspiło, sie lub masy i gotuje na ma-
luzym ogonie przez pot gotowiny. Do ugotowa-
nia wyjmujecie sp i upłoko, ob zimnej wodzie, no stop
pnie wyjmujecie sie i upłoko, pojeotny na stonicy.

(Solceson - obbre ugotowane)

Kiszkę, na, trobowno, - 1/4 kg tridny mieso spomo-
nej byla biaki pnieleci, sie na, mas szynce i pniefor-
sony pnie zito. Do tego obolaje sie tky na, miękko
ugotowanego padlopta i pot ptetu plac gotowiny i
pnieleci nych 2 nory 1 jajko ubite na, piono 5 bulki
mowonych i pnieleci nych. Wny skowiem wymieszac
obprawie jak, parlet obaje 1/4 l smalec z sebulka
napetnie jeli to, i gotowic jak, parletow, kiszkę.

Rosliny strzerpone. - do produkcjon biot-
ponych maledzi, jeszere rosliny strzerpone. Posiadaja
one prawie 23% biotki, twarbita sua spoz pare-
ny i krowy, mipsa, niekora ich wesi jest ołotr organum
ob miedostę pnie, brasen, niejest wspaniale, ze wrogl
olu na, na, trudne przyswajanie i trudnostnosc
Sama biotka w tych produkcjach miedostę pnie
wontsie jego jest o 1/3 wontsie biotki mieso lub
mleky. Cechy strpodlino pokommon strzerpowych
jest zolura, dosie blumiko. Przer odporownie przy-
gotowanie pokommon w kuchni dosie tego blumiko
zmniejsza sie i staje kotary, stonany pnie goto-
wone lub mielenie.

Gryby - olura wontsie obrobine biotki na, posiadaja
gryby, gryby, gryby pniepraco ob odporownie
obojz mowiosci wiesziednego wykorystania biotki
w niekorej wesi zostaje ob nie wykopny stone.

Hogbrodowy.

Hogbrodowy sa pochobrenia roslinowego - sama
nolwa rozkazuje ma to z erego skladajz sie wrogl-
nolowy - areojel i woka. Pniekonacie sie otym
mowieny spodijsz, moiproduksy wroglbroadu - jakim
jest eukier / kommel /

Hogbrodowy sa eukromi. Dziel sie na eukry
podstę i krtone. eraj prostym eukrem jest eukier
bunowony i kreinowy wystajajcy pod rzykly postacie
eukru jest on obprueralny i wrogl. Inne
eukry zmajduja sie w roslinach, a postaci stobi eryk-
maki i owoich. Sa one miedostę pnie i wroglie
obprueralne skrodiniki ete mierne musza na
mie drobiti obuje corpusci. W roslinach eukry
zmajduja sie pod postacie obrewnika, ktory jest w
baroko inatych obrewnia stonay ode zato pnieprajaj
za sie z niekoremi nuchu wroglbroadu jeli