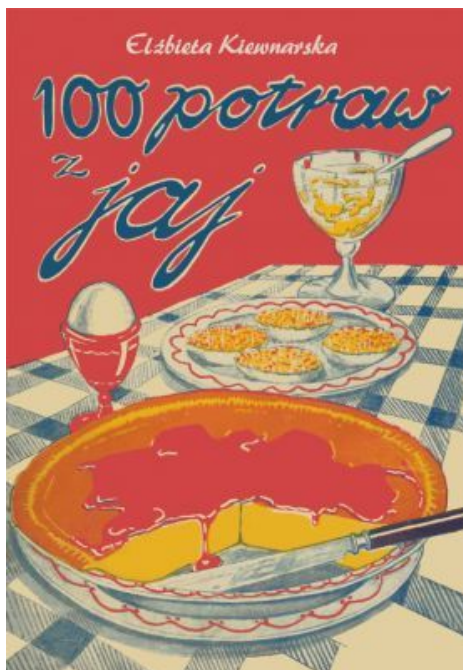


100 potraw z jaj



Cena: 18,00 PLN

Opis słownikowy

Autor	Kiewnarska Elżbieta
Czas dostawy	2-7 dni
Format:	165x240
Oprawa	Miękka
Rok wydania	2019

Opis produktu

100 potraw z jaj - Elżbieta Kiewnarska

Reprint z oryginału z 1928 r. Kolejna książeczka kucharska p. Elżbiety Kiewnarskiej z serii "Życie praktyczne" - wydawnictwa poświęconemu sprawom prowadzenia domu i gospodarstwa kobiecego. Zawarte w niej przepisy są przydatne dla Pań domu- obok dokładnych wskazówek wykonania najprostszych dań, takich jak gotowanie jaja na miękko czy twardo, zawiera przysmaki dla wybrednych gastronomów, jak jajecznicę po Strasbursku itp.

Opis pozycji:

Oprawa miękka, klejona

Ilość stron: 40

ISBN: 978-83-65602-62-6

Galeria

SPIS RZECZY

1. Słowo wstępne	46. Jaka jest mowa i obrzęd
2. Jaka jest mowa	47. Jaka jest mowa
3. Jaka jest mowa	48. Jaka jest mowa
4. Jaka jest mowa	49. Jaka jest mowa
5. Jaka jest mowa	50. Jaka jest mowa
6. Jaka jest mowa	51. Jaka jest mowa
7. Jaka jest mowa	52. Jaka jest mowa
8. Jaka jest mowa	53. Jaka jest mowa
9. Jaka jest mowa	54. Jaka jest mowa
10. Jaka jest mowa	55. Jaka jest mowa
11. Jaka jest mowa	56. Jaka jest mowa
12. Jaka jest mowa	57. Jaka jest mowa
13. Jaka jest mowa	58. Jaka jest mowa
14. Jaka jest mowa	59. Jaka jest mowa
15. Jaka jest mowa	60. Jaka jest mowa
16. Jaka jest mowa	61. Jaka jest mowa
17. Jaka jest mowa	62. Jaka jest mowa
18. Jaka jest mowa	63. Jaka jest mowa
19. Jaka jest mowa	64. Jaka jest mowa
20. Jaka jest mowa	65. Jaka jest mowa
21. Jaka jest mowa	66. Jaka jest mowa
22. Jaka jest mowa	67. Jaka jest mowa
23. Jaka jest mowa	68. Jaka jest mowa
24. Jaka jest mowa	69. Jaka jest mowa
25. Jaka jest mowa	70. Jaka jest mowa
26. Jaka jest mowa	71. Jaka jest mowa
27. Jaka jest mowa	72. Jaka jest mowa
28. Jaka jest mowa	73. Jaka jest mowa
29. Jaka jest mowa	74. Jaka jest mowa
30. Jaka jest mowa	75. Jaka jest mowa
31. Jaka jest mowa	76. Jaka jest mowa
32. Jaka jest mowa	77. Jaka jest mowa
33. Jaka jest mowa	78. Jaka jest mowa
34. Jaka jest mowa	79. Jaka jest mowa
35. Jaka jest mowa	80. Jaka jest mowa
36. Jaka jest mowa	81. Jaka jest mowa
37. Jaka jest mowa	82. Jaka jest mowa
38. Jaka jest mowa	83. Jaka jest mowa
39. Jaka jest mowa	84. Jaka jest mowa
40. Jaka jest mowa	85. Jaka jest mowa
41. Jaka jest mowa	86. Jaka jest mowa
42. Jaka jest mowa	87. Jaka jest mowa
43. Jaka jest mowa	88. Jaka jest mowa
44. Jaka jest mowa	89. Jaka jest mowa
45. Jaka jest mowa	90. Jaka jest mowa

SŁOWO WSTĘPNE

Jaka jest mowa – jest to nie tylko jedno z najważniejszych i najdroższych artykułów spożywczych – są również jednym z najważniejszych, najbardziej rozpowszechnionych. Najłatwiej do przyswożenia, na jednoczesne podażowe materiałem kuchni wysyłać i wykonywać. Jaka jest mowa – co najmniej powiniemy kilkunastokrotnie dziennie i regularnie starać. Zjada je codziennie rano i wieczorem potrawa i w sklepie i biuro, jak również do pracy, gdzie je, lub smacznie sprządać na przykład, lub sprządać, jak również i smacznie, sprządać je w postaci wykonywanych – ciasteczek ciasteczek i ciasteczek i sprządać w sklepie i restauracji. To też to pierwszorzędnie najbardziej mającym wyborne sposoby przygotowania potrawy i jej i przy pomocy jej. Gotuje ją w kuchniach prywatnych, gdzie właśnie znane jest przetwarzanie tylko stosowane jej, jako środka pomocniczego. Samodzielne potrawy i jej ograniczają się zwykle do jej na miękko (prawie zawsze przetworzonych), jej na twarde (często niedogotowanych), jej z masy lub smacznie ze strzyżkami i do niedługo wykonanego omleta i konfiturami.

Do pomocy panom domu ubyłym właśnie te kulinarki. Nie wprawdzie, oczywiście, wyjątkowo, co i jej wykonanie można, daje ona dostateczną ilość danych, aby zaspokoić dążeń wymagania. Obok dokładnych wskazówek wykonania najprostszych potraw, jak gotowanie jej na miękko, na twarde, w kawałkach, posztywnych itp. – zawiera ona przysmak dla wybrednych gastronomów, jak jej zasmażka po Szwajcarsku itp.

Wobec obecnej segmentacji przywozu towarów zagranicznych i obowiązuje nas w obecnej ciężkiej sytuacji ekonomicznej naszego kraju – wskazania dotyczące przygotowania – nie wywołują do żadnej podanej tu kombinacji: otrępy, homarów, krewetek, kawioru itp., ani nawet dodatków tak kosztownych, jak łosoś, (tę gładką) trufel, (krajowe mamy, wprawdzie, lecz w handlu się ich nie spotyka) a jeżeli to i wędliny figurują panom, to wędzanie można go zastąpić otwartym serem krajowym.

Daje tu tylko wyjątkowo potrawy i jej, to jest takie, w których jakkolwiek główna część składowa, (czyli: ciasto, napoje), a nawet tylko wyliczyć wszystkie dane, w których skład jej wchodzi – zamiast kil-