

Kukon kuumennusohje

Jos kukkos piäs kylymenemmään, nii vastapaestetun tuntuseks suat sen tällä keinon:

Laeta kukko tinapaperinnee uuniin, joka on kuumennettuna 150°c.

Hehkuta nuin tunti/kilo ja kyllähän se nokkas haestaa millon kieltä kutkutava tuoksu alakaa leijuva tuvassa -sillon se on tuas valamista naatittavaks.

LEIPOMOLIIKE IRENE PARTANEN OY

Inkilänmäenkatu 19, 70340 Kuopio

www.irenepartanen.fi

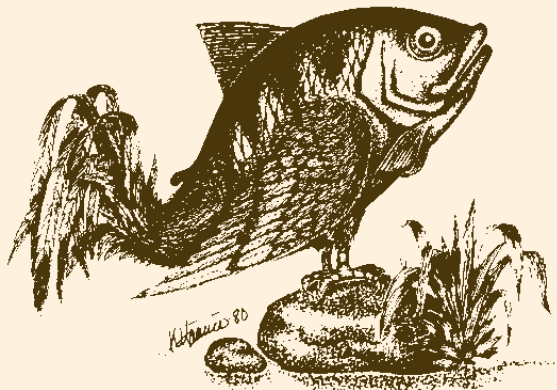
Seuraa myyjien liikkeitä facebookissa:

www.facebook.com/leipomoirenepartanen/

Myynti/markkinointi

Jarmo Komulainen 040 556 0011

Janne Komulainen 050 370 4979

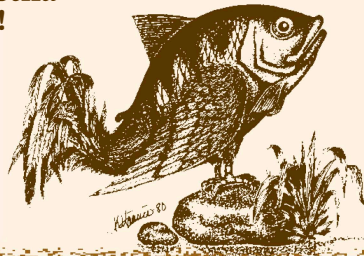


IRENE PARTASEN

**Kalakukon
naatintaohje**

Kalakukon naatintaohje

1. Avvoo paketti
2. Poesta kiäreet
3. Ota asseeks iso vehti
4. Ja pien huarukka
5. Paa eväs ettees topakalle pöyvälle (ei sua täristä)
6. Hätistä muut loetommalle (voep räeskyvä)
7. Iso vehti kärki eillä keskelle kukon selekee ja leikkoo nylykyttämällä eistaas kämmenes kokonen aakko
8. Nosta lämpäre kättees, paa voeta piälle ja huijjaata iäntä kohti
9. Se ol´ kuorta särpimeks
10. Huokase ja raahotu, ota huarukka ja kato kukon sissään
11. Näläkäs on jo tolokuton, etkä sisällöstä sua selevee - niikö?!
12. Usko poes, eissäs on herkkuva: se mössö on aetoo perinteisellä reseptillä luajittuva savolaesta pikkelssijä



- oekeeta ahvenkalloo kyylyki kylessä toesta killoo ja joka välissä sitä ihteessä eli ison punasilimäpossun kyylykee (heleketin hyvvee läskijä, tolokuttoman nuukasti lihho)

13. Paa rotteesit lassii, silimäs kii ja lyö huarukkas syvälle hyvvään

14. Jottaen saet kuitennii, kaeketi se on syötävän hyvvee... Piä kuitennii silimäs kii (varo, ettet tökkee nennäs) Avvoo suus ja laeta lasti maeskuttimmee

15. Suus kii, huarukka poes

16. Elä uattele, vuan naati

17. Koeta piättee... nimittäen kummasta tykkeet enemmän - kalasta vae kukosta!

18. Elä hättäile, usko vua: hyvvee se ol´!

19. Anna huarukan heiluva, ruotoja ei tarvihe pelätä

20. Huokase vällyi, rööhtäse ja anna himon yltyvä!

Voie tokkiisa!
Jos jäe näläkä, nii alota alusta!