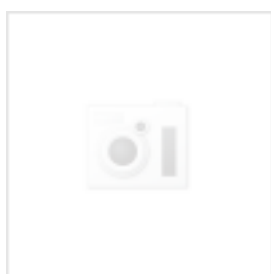


Od Kaszuba



Jest to swojski żytni chleb na zakwasie. Chlebek jest rozczyniany w drewnianym korycie, mieszany na mleku kozim. W korycie wyrabia pod lnianym przykryciem ponad 6 godzin, metodą tradycyjną jak to jeszcze piekły nasze babcie i prababcie. Po wyrośnięciu chlebek ukulany jest w ruloniki i włożony w formy. między czasie wcześniej jest rozpalany piec, i wyrośnięty chleb wkładamy do pieca i czekamy godzinkę na efekty naszej pracy. Gdy się piecze piękny zapach roznosi się po całym gospodarstwie

