

Lesena merica za Krpanovo sol

A measuring spoon for Krpan salt

Holzläöffel für das Krpan-Salz

Cucchiaio dosatore in legno per il sale Krpan

Dragi moji!

Tale merica za Krpanovo sol je 100 % preverjena za pravilno soljenje goveje juhe. Še boljšo varianto pa je poznala moja tašča.

Njena mama jo je podučila: »Mimi, na mizo daj solnico pa naj si vsak sam dosoli, kolikor mu paše! Dosoliš vedno lahko, odzameš pa bolj težko!« Pri Kadečih v Loškem Potoku so imeli vedno prav osoljeno juho. Pa dober tek! In srečo pri soljenju!

P.S.: Ako imaš bolj lojevo meso dodaj jušni zelenjavi še krhelj bolj trpkega jabolka. Ta prevzame neprijeten vonj.



My dears!

This measuring spoon for Krpan salt is 100 % tested for properly seasoning beef soup.

My mother-in-law, however, had an even better solution.

She was taught by her mother: »Mimi, put the saltshaker on the table and let everyone season to their liking! You know, you can always add extra salt, but good luck removing it!« And so the soup at the house »pri Kadečih« in Loški Potok was always seasoned just right. Enjoy! And good luck with seasoning!

P. S.: If the meat your're using is relatively fatty, add a slice of a tart apple to your soup vegetables. The apple will take over the unpleasant smell.



Hallo, ihr Lieben!

Dieses Massläöffelchen für Krpan-Salz ist 100 % geeignet für richtiges Salzen von Rindsuppe. Meine Schwiegermutter kannte aber noch eine bessere Variante.

Die Mutter sagte zu Mimi: Mimi, bring den Salzstreuer auf den Tisch und jeder kann auf Wunsch nachsalzen! Nachsalzen kann man ja immer, wegnehmen ist es ein bisschen schwieriger! Bei der Familie »Pri Kadečih« in Loški Potok war die Suppe immer genau richtig gesalzt. Guten Appetit und viel Glück beim Salzen!

P.S.: Wenn das Fleisch ein bisschen Talg enthält, gib noch ein Stück bitteren Apfel dazu. Dieses nimmt unangenehmen Geruch an.



Miei cari!

Il presente cucchiaino per il sale Krpan è 100 % verificato per salare correttamente il vostro brodo di manzo. Però, la mia suocera conosceva una soluzione ancora migliore.

Sua madre la insegnò: »Mimi, metti la saliera sul tavolo, e che ognuno metta il sale a proprio piacimento! Sai, uno può sempre aggiungere il sale, però toglierlo è un po' difficile.« La zuppa della famiglia »pri Kadečih« a Loški Potok fu sempre perfettamente salata. E buon appetito! E in bocca al lupo col salare!

P.S.: Se hai la carne un po' più grassa, aggiungi alla verdura del brodo anche un spicchio di una mela un po' aspra. Questa toglierà l'odore sgradevole.

Grb. To sem jaz!

1. **MOJ** največji uspeh v življenju!
2. **KAJ ZARES** dobro delam?
3. Področje, kjer SEM zadovoljna/en.
Področje, kjer NISEM zadovoljna/en.
4. Opiši en svoj srečen dan.
5. Oseba, ki jo najbolj spoštujem in cenim!
6. Kako bi živel/a, če bi vedel/a, da imaš samo še eno leto življenja pred seboj?

MOJ ŽIVLJENSKI MOTO

Martina Hribar

Ravne na Blokah 12, SI-1385 Nova vas, GSM: 051 228 575

E-naslov: martinahribar4@gmail.com

TRR: SI56 9020 0201 1445 356 Poštna banka Slovenije, d.d.

Forum: Modelarji.com (Jadralna šola Bloke)