

**Sodele,
dees isch aber nett,
dass Se a Eisapfanna kauft hend.
Des frait ons!**

Ebbes Wichdigs vor em erschda Gebrauch

Dia Pfanna dend Se dahoim ersch amôl onder hoiß Wasser mit ra Schbülbürschda a weng butza.

Etz muass ma dia Pfanna zersch no eibrenna, bevor ma Brôt-kardoffla macha ka.

Des göht so:

Stellad Se dia Pfanna uff da Herd - ond emmer druff achda, dass Ihra Herdblatta id kloiner isch wia dr Pfannabooda! So.

Nôchad dend Se a Öl oder sonsch irgend a Fett nei, rohe Kardoffelscheiba ond viel Salz dazua!

Guggad Se danôch, dass Se's Fenschdr offa hend oder d'Dunschdabzugshauba laufd - des raucht ganz schea!

Etzd dend Se dia Kardoffelscheiba-Salz-Öl-Mischong ganz guad durchbrôda, emmer môl wieder omdreha - dia Kardoffla sollad richdig schwaaz werda ... ond ruhig a bissle vrkohla! Schiebad Se dia Kardoffla ruhig au a weng am Rand nauf, der soll au id z'kurz komma.

Des Ganze dauerd so zwanzg Minudda lang, oogfähr halt, dann lassad Se dia Kardoffla oder was dafoo ibrig isch, a weng abkiahla und schmeissad's nôch weg - en da Sauakiib'l oder sonschd wo naa ...

Wenn Se etz dia Pfanna mit ma Zeidongsbabier oder ra Kicharolla ausreibat, nôch kennad Se glei druffnaa Brôt-kardoffla macha!

...

d' PFLÄGE

Ganz am Aafang sodd ma ussaron, au dia Griff oder dr Schdiel, am Rand endlang ond da Booda amôl a weng eifetta, oifach a Öl auf a Kichebabier ond rengsrom eireiba. Deggad Se emmer draa, dia Pfanna id mit Schbiamiddel wäscha, oifach no warm ausreiba, des roicht! Dia Pfanna wird von Môl zu Môl besser, se wird au donkler, ma sait Patina dazua. Des Ausbrenna ka ma au nôch ra gewissa Zeid wiederhola, oifach dann, wenn oim dia Pfanna nemme so guat gfallt, wenn Se moinad, dass se's needig hett ond au wenn Se se scho lenger nemme brauchd hend.

Se kennad en denne Pfanna ruhig au schneida, kradza, scherra, mit was au emmer - des gôht guad, jedafall duad des Ihrer Pfanna amôl scho gar nix. Au wenn amôl ebbes neibrenna däd, noch kradzad Se ond scherrad Se so viel Se wellad, mit Hoißwasser ond ra Schbülbürschda isch au emmer guad - aber ohne Schbiamiddel!

Dia Pfanna werrad g'heerig hoiß, deswega ruhig a weng en Strom schbaara ond id so hoch eischaldda, isch besser - sonsch kaa's sei, dass amôl ebbes naabäbdt ond v'rbrennd.

Etz schaffad Se oifach amôl drmit ond wenn ebbes isch, nôch ruafad Se ons oifach aa, mir kennad Ihne dann beschdimmd behilflich sei.

Mir wünschad viel Schbaaß mit derra nuia Errungenschaft, lassad Se sich's guad ganga, bis zom nägschda Môl, danggschee!

EDELROSCHT
DEKOLADEN & CAFÉ

Nicole Preuß-Hummel
ebbes - Schönes für Haus & Garten
Haldenstraße 1, 88422 Oggelshausen
www.edelroscht.de
info@edelroscht.de
Tel. 07582/934243 oder 0171/1982526