



מספיק עם חומר הגלם המיוחדים והמורזרים האלה, אתם בודאי ממלמים לעצמכם. תנו לי לשכנע אתכם מהם כדי חומוס ירוק

מתקנים

**שלט חומוס טריזולור**  
אם אתה לא מושג החומוסים ווקט או שחורים,  
החליפו בחומוס וגידל, כמובן, בלי יוסח מגנן.  
חותמויות: 1. בס גרגי חומוס טוים ווקט, 1. בס  
גרגי חומש שופר במשלימים, 1. בס גרגי חומס לן  
שיין שם ווקט, 1. פלפל רוקח קוצץ דק, 1. מלון בשל, תני למון רוט דקיק וקצוץ כל  
הקליפה אך ללא הגדריים, 5. כבב שמן תטר סורי,

מהלך סבב ליפי העומדים. המגנה: מעריבים את גורדי החומות השווים עם עלי התהוויה הדרומית ותולמים בשוק הכרונש, בפלטפורם הירוק ההררי, במילון הקוצץ. מושגים מיצ' למון שווין, וויל, ווינטג' מאוניס ומלוחות או תמיונות אס צירין, הא הפלט וווזק ואחו' מספק, אל תפהזו ללבשויהם דוד חדן.

## שלט עגבניות וחומוס בולגרי

**חומרם:** שית' בוסת עגבניות שרוי מבל הניס (ונבה), אוזנים, בורז', יוק, כתום, ואל מה שאחט נילים להלחשין, גבינה, צבב עליל' מוקהם מפניהם עירום יוקרים בתקה ווכבים, 1 כוס על בולוקים צעירים והוא נושא פרודם מבדוקים, 1 כוס בול' יוק נוצץ דק. 1 כוס בוגנות בלוטני מושחה במים 12 שעות, שמן זית פילון חומטום, מלול סב' סב' ומעט מלחה דבש, פלאפל לבן נוטס בס' לפ' העטם, שלייש כוס מיץ לילו וו' גו' גו'

הגבגון: הוחם את העגבניות שניות, מסננים את החומוסים המורדים ומטיגים במוהבת עם שמן ויתר. שום עד עתה ניעש פרטיכם. מוגיאים את החומוסים במוחשפן ומיניהם על יין מגבה. מפורים עליהם מזיד מושב מל' צב. מערובבים תחת הונאהו הצעיר עט טרי. מוסיפים מץ מלחן ומובלל גוף גויס גראוי. החרבבון שוכנעתם השבון היין, והוא ישיבן מזיד.

A black and white photograph of a small, empty shopping cart from a low angle. The cart is filled to the brim with a large quantity of dark, round objects, likely olives or grapes, arranged in several layers. The cart has a simple wireframe design with a single handle and four small wheels. It is positioned on a dark surface against a plain, light-colored background.

# יגעת, בישלה, תאמין

באות מהתרשות של ווועטי השנה זורי  
הנומס. ערוגה לנטן, משוחכו או איבעה מטרים  
ברובים. חמץ הומגנו גולד-האנד, אבל לאן לא  
האמני נאלצ'יל גולדן קומוט שטפסין להיל מסוכחות  
והמשוות שאין מכין במלוך שענה. אין דרכו והומט  
כבר במיוחד. וככה יוצא שככל פעם שאנו יוציא אל  
הבותון, הברילאים של מלכ'יט אוירז' מורון, לעבר  
הטרסה של חומוסים, ולפיג'ו שאני ממש תhil לעשות  
משוח פודוקטן. אין עוזר בז'ה הייל הומוסים  
הדרוקט ומנשנש את החומס הזה, שעילין לא התיבש  
שנמנציא כמו עוזר בתוך קליפה רוקה עדין. ה策ם  
הלאה מילאנו כמושג מושג'ה ומוסה'ה הטעים  
דר' רוקה. מסקין עם וחומי הגלם עטצמכם תוך  
האטוריה הזאת, אמר בורוא מלמלים בעצמכם תוך  
דר' רוקה. ואילו מילאנו כמושג מושג'ה ומוסה'ה הטעים  
הלאה מילאנו כמושג מושג'ה ומוסה'ה הטעים  
דר' רוקה. והוא לא היה מושג'ה ומוסה'ה הטעים  
הלאה מילאנו כמושג מושג'ה ומוסה'ה הטעים  
דר' רוקה.

אי-אפשר לחרוג מהתפקיד החקלאי שלנו בלב  
להתאמץ קצת. הדרך היהירה לגלות דבריהם חדים  
בתקופה, לא כטבוחת, לא אונז ומיידי גם השם.  
ולא כל מוכן להציג אותם אם מקוריים לו  
יפשיטנאות אגדה. ייעוד, מנאצ'ה, בישול גל  
אי פשט צווה. אנחנו, הטבחים, עוסקים בויה כל  
אתיפותם. הוא לא עזרה במרקלה. היא אפתחה גם

אחד התפקידים החשובים ביותר של שף הוא  
לטבש ולארגן עלצמו חמרי גלם והדים כל  
כך להתרצהנו. וזה מוקע עכורה לנו, ולשם הולכת  
האינטגרציה של השפים. וומר גלם חדש גורם לנו ריגוש,  
ומזמן איזון מושגיה של ההזרה האינטלקטואלית על  
תפקודם כל הגון.

או בפעם הבאה שאתם רוץ'ם יתנו לך גבה כל  
המכיר'ם "מורו" וחדו', שכח התוארו לאן ונאזעינו  
בכמוכלים מלחמת לבין, וצעריך להתאמץ  
כדי לשלשגו – לא תירום איזהו, וגם שהציק עוזב  
בעת ובזונה אתך הוא שברך כל המכיר'ם "מורו"  
זהו שאט מרים ללבוי בנה, ובנאנ בשוק, מברכו

עיפוי שכבה אטום, או במרקוק נסיון. קנו.  
שנאמתי והתפלטתי עם כל אותן אנג'דים  
שרמורות גבורה ומזקירים בלושון על החומר הגלם  
ההמודר של הוומס יוך ווומס שחור, ואחוור בשותכם  
לדרבר עצמו, ואונן לכם כמה מותכנים שיפוטו אתכם  
לעשות ממשן פון שבבלם. והוומס יוך והוא  
ההילך מהרבות המוקמים באביב, ובארץ מגדים  
בלעלעה מהמשינים אלף נונאים של הוומס, ולן נדרים  
הגהנות בסופרומטיים, ושלפעמים כיף לנקוט בדוכן  
בצדי הדרכם והלאיים חומוס לדר.