

Zahrodnikec pjekarnja w Chrósćicach / Bäckerei Zahrodnik, Crostwitz

1. Krótka rozprawa / Kurzbericht

W Zahrodnikec pjekarni w Chrósćicach

Serbski pjekar Florian Zahrodnik stawa wšědnje w nocy w 1.30 hodź. Druhdy započnje pak tež hižo wječor do toho w 23 hodź. džělać.

Zahrodnikec pjekarnja w Chrósćicach wobsteji z lěta 1989. Kaž mi knjez Zahrodnik zdžěli, trjebaš za tute powołanje dobre znamki w matematice, sporće, chemiji a biologiji. Jako pjekar zasłužiš něhdže 1500 eurow wob měsac.

W Zahrodnikec pjekarni pjeku něhdže 5 družinow chłěba a 10 družinow całtow. Na sobotach pjeku něhdže 4000 całtow. W pjekarni džěla 7 přistajenych.

Jako pjekar džělaš wšědnje 8 hodžinow, druhdy tež 12 hodžinow. W tutym powołanju směš jara kreatiwny być.

W Chrósćan pjekarni pjeku tež speciality, kaž na přikład burski tykanc. Jako so woprašach, zwotkel swoje recepty za pječwa maja, praji knjez Zahrodnik, zo sej je wšitcy zhromadnje wumysla.

W tutej pjekarni njetrjebaja holcy a žony žadyn wosebity škit na włosy.

Mi je so w Zahrodnikec pjekarni jara lubiło a bych sej derje předstajić móhł, zo přizjewju so tule na šulerski praktikum.

Florian Hentschel, 8. lětnik, Serbska wyša šula Worklecy

***Nadrobniše informacije wo wukubłanju pjekarja čitaće w mapje pola firmy:
Zelnakec pjekarnja, Pančicy.***