



# ידע הבשרים

המצפון מייסר אתכם, אבל גם אתם לא רוצים לוותר על מגאל ביום העצמאות? יש פתרונות. נירה ורותי הומניות בשוק הבשר

בריאץ' באתר [haibari.co.il](http://haibari.co.il) אפשר למצוא מגלים נספחים שקיבלו את התקן וכן רישיון נקיות מכיריה מוסדרת.

**meshak arzzi**. הם קוראים לעשי' שלם "עוף צמחוני", אבל נkeh' החתמות הפה ריעשות בתחום הבשר הצמחוני וראו בהם שז' השם הזה בחולט יכול להיות מטעט' ייחד עם ואו, העשויות של meshak arzzi וככ' ליחס טוב ורוחבי גידול. הם לא מקבלים אנטיבiotיק והם גם לא צוריכים אותן, וגם לא גזוניות מודרני גידול, חבר הניראי הזה שנוגנים לעומת כדי שיטחו זהק' ומיעות כהבנה להיוותם שניצל. דוגרי' הזה גם טעים יותר. פרטם באתר [artizi.co.il](http://artizi.co.il).

**תחליפי בשר**. ב'יינדר מיט' ראמפטסיבל פרטס', שתי חבורות אמריקאיות, הציגו בשנים האחרונות להילול מהפה של תפוח, אך רק בתעשיית הבשר אלא גם בככללה העולמית. באמצעות תכנולוגיות שונות הצלינו שתי החבורות לפתח תחליפי בשר שורטם פודר למטרת המקרווי, ולגנום להרחבת דרמתית של שוק תחליפי הבשר. במקום לראות בו נישה צרה ואטמלה לצמחונים שמתגנצעים לטעם, מבו תפואם לאוכל בשר שריצים להם עיט בעריכה שלו. על ידי ויורי הזרק' הזה, שניין וויתר התובנות על השוק, שיוק אנדיביז' וויריה לענקות מוזן מהיר המכון התשתיים לבונגו כלכליות עם צמיחה של אלפי אחוזים.

המשמעות של הצמיחה הזאת הייתה כנראה שהיא של מאות שחקנים יהודים יורייה האות של בשד אלטנטיבי בכל הערם, שmagim לשציג משוחה ששתית הענקיות לא טzielחות. גם באורך שערכיהם ניטוונות בתחום, אלא שבכל מה שאנו קוראים טענו בינויהם היה בטעם הזה של חמלויות של טעם ולא הצלחה לתת את המענה שכינדר מיט' ראמפטסיבל פרטס' הצלחה. עד שכאו' ד'ריליביט' ראלף פארמס' הירושלמי.

**אלך פארםס**. חברה טראטאט ישראלית של בשר אלטנטיבי שוכנה לתשותם לבולטם ובגדך. מדבר באחת

שרכשו גרמה ש'המפעם לא יצא לנו אותו דבר" ונאשים את עצמנו. אנחנו לא אשימים רק בחירה של הבשר אויל.

למניכם מונע עיינות וחומת, כולל מקרם טים, בחילובן, ומופת של יצירותיהם. והם גם טבים וראויים יותר. אם נאם לח' הקרי רוב לשנים שאחריו מקרו אחד או שניים או את כלם לזריבה הרותית שלגון, ניקח חלק במומכתה, בשיוני התפופה כלפי בשר וגמ' בחירוך הכלכלה והעסקים המקומיים. אהלה מטורה, לא!

**חי בריא ומרעה גולן**. חי' בריא' הוא ייומה תפוקת על גידול בש' תפוקים שונים תחת תקן הווטני עתיק. מושכל אתתו התקן הזה ציריך להרכיב תג'ו' ג'ויל טופידים, פרחון, תונה מסוכמת, אמורות ולא תקן וזהבella ימות לא באה' מהשכון בכלל. וגם שיגען אכווי וטפוש' במשאות לא. כל הפרות של יה'ה' שג'ירן חילק מיזות חי' בריא'. הן גולד' גולד' פון, פצ'ר ניר' אליכם, לא חשב מה הם מסוכרים. שג'ירן גונע לפרטות שלו להחובב על שעה של 30 אלף דונם ברמת הגולן. זו רועעת, וזה מליטות, וזה שארות עם העגלים. התפקיד שלו והוא לא להתערב. אם מערכבים בכל זאת וה סימן לכך שימוש השתבש. אולי אפשר להשג'ן את הבשר של טריה' באתר שלום, [miregolan.co.il](http://miregolan.co.il), יש' רשי' ואיפה אפשר להשג'ן את הבשר של חי' רועה שג'ירן מטבב.



ENCHOT SHOMONI MASADA, MUOLAH HUL. SHORUT RIBBON

אנחנו לא הולכים להתייף מה לצחוננות. אנחנו בעצמנו אולי לות בשר, אם כי מעט מטהנו. אבל כמה ימים לפני יום העצמאות וכמה ימים לאחריו הקיימים על ספינות הנשאות בעלי חיים שנתקעו בתעלת סואץ, השבען שאל' גם אtam, מטנו, מהפשים אלטרנטיבות הומניות יותר לבשר שאותם גורדים.

יש אופזיות, אין לא רבת, חלון' רק מטבח' ציאל' שיטומש בחודשים הבאים או בשנים הקרובות, אבל כבר כדי להזכיר אונן, בכבה' לפחות תרעוי בדוק מה מונח לכמ' על הכל' חת', מאיטה' הוא הגע' ושיטפל' בו יפה. נכון, מהרי' הבשר הזה לרוב גבוחים יותר, בטח טאייה מבצע באיזה סוג, אבל זה שהוא כל שלל, גם אם המשמעות היא שנצדוק פותות בשור וויתר יוקט' וקטניות.

לפני שנים הלכנו להרצאה של הקצב האיטלקי המהולל דרי' צ'קיני. על אף מקטיעו, ואולי בעקבם בגלו', צ'קיני הוא מעריצ' אודוק של טרחות. המשפט הכי חשוב בחרצאה ההייא היה שלא הרגים בהמה בפראת' כואת רק בסכיל הסגנון והאנט' ריקטן. לכן שווה למדוד לזריך גםifikים שללא הכרנו מטבח. אבל על הבהמה נהיה רות' הווות שנגנה את חייה בסכיל מובילינו פילות' הצעד' וראשון' של אדר' יכול לעז' שות' ברוך לצירכה' והונגי' יותר של בשר, הוא להתחליל לקלנות את הנחימות הולמים יותר ולשחק ייתם': שייטל', שפץ שייטל', אגונ', שפונרה' ואפלו' אוסובוק. הם בולטים נתהום נפלאים וווע' טעם שבאומן מטבח' את רוכם אפשר להבין גם על האש או לעז' שות' מהם וווטכבי'.

90 אחוז מזבקר הנכבר בארץ יש אפייל' הערכות מחומרות יותר' לא גדר' סי', אלא גנסע לפה, חי או מת. בנוסף' לות' בשאנון' קנים בש' משוחה און' מה יודע', לרוב מאות המשוחות הנורולות, אין לנו מושג אם מה שמונה מולן' ואות פרה' שפינה בת שטונג', פרה' וקנעה' שפימה' להלבן, עגל' צער', מר' קשיש' וחלוה' או שור' בועט' ושריר'. כל אלו יישפיעו משפטות' על הנתה', על פוג' הבישול והטבול והוות' שיתאים' לו. וכן הרבה פעמים עם הבשר האנגמי