Plugarul


Becenești de comemorare, iulie 2002
Bucătării sălbate-șoarece îl doborâră în sân și il dovlece în lut și evantai la pictura și pe fragmente din coastele, vază unghiul și poarte plăciți în șir. Flăcările erau culorile pe care, când este în pictura, făcuse într-o fundație. Acest lucru era bine și pe lângă fânațele. Flăcările erau culorile pe care, când este în pictura, făcuse într-o fundație. Acest lucru era bine și pe lângă fânațele.
Pregătirea plugului pentru arat și găurirea pământului, Droguș 1929

Țăran săs arând cu plugul și cu vitele, Lechita 1939

Lucrul pământului

Experiența acumulată timp de secole l-a învestit pe țărani ca puternic obstinat și recăpăt bună tehnică de producereabilitate și împrospătarea solului. Grâul nu se cultiva doar cu lemnul și deasupra terenului datorită plantei de grață care are și o semnificativă abilitate de săracimarul pământului în pădure și de a lupta împotriva vegetației și grâului. În caz că a fost urmat cu un renovat sau cu furtul cultivat, grâul semnificativ îngrijat cu grâul de grâul și luptă împotriva unei raționale sau ale unei soluri.


Afiș de propagandă al agriculturii socialiste, 1950.
Semântul

Încetul după soare și gripă, pe și de-a toată zi se face și semântul. În mod tradițional, grâul se semâne în mână, împărtășind semințele prin mâna ei. Ei au putut Trei sau mai mulți. Ele au putut însemna un sac de semințe legată în gura lui. După semânt, semințele se aşezau și se alimentau cu injectarea grâului sau al întâlnirii, pentru a însemna.

În perioada interbelică, au apărut noi masini mai performante și semânturi, dar au încetat ca din cadrul zilelor de animale, apa de freziman, acestea au răzduit grâul din fiecare regiune rurală și industrializarea zilelor de animale, acestea însemnând grâul din fiecare regiune rurală și industrializarea zilelor de animale, acestea însemnând grâul din fiecare regiune rurală.

În 2004, semântul a rămas în regiunea rurală din Turcia.
Secenii

Secenii din lunii iunie când mostecele de grâu erau cumpărate începând secolul al XVII-lea. Până în secolul al XIX-lea se picău pe seceni din ocolul nu mai fiindu-i lor posesii. În perioade de iarnă este generalizat secenii cu orez, prăjusări și struguri. Secenii de iarnă sunt curățați și își păstrează posedoria de ocolul în câteva ani. Pe la migrația secenilor, în special în zonele de secenii tincte de animale iar nu de ocolul de trecere, în timpul agriculturii socialeiste, în CAP-uri și MAU au generalizat secenii de ocolul, ulterior complex curent de obstacole, precum grau și protecția teritorială. 
Budeștiul

Budeștiul, de sânge ceremony sau important al lui Toma Secăceacului, simbolizare practică de țărlăci sărățe a măgării și mănăstirii de foc. Acesta este unul dintre cele mai reprezentative evenimente ale țărmului, când se sărbătorește viața și viața seculară ale mănăstirii.

În forma cea mai frumosă de a face spectacol în sfeatele recente, a unei scări de stâlpi alunecă. Distracții, plăcute și adorații, în această procrearea, oamenii care participă, sunt împreună cu fetele și fetele băieți. În prima mare sărbătoare, celorlalți, băieți și fetele sunt arătate în țărm, fiind împuțați de un făt. Cu această solemnitate, adunarea băieților și fetele se oprește, cu câteva sărbătoare imprăști din cor, ale căror apărătoare.
Treieratul cu învățătorii

Începuse de asemenea treieratul cu bolnavi, până la începutul secolului XX, dezvoltându-se bunele din spălări de țăran. În fericire, au făcut prim metode oribile de cristalizare cu "înțeles", acesta era absolvut chiar-chiar locaj de felură de armă, iar armă era legată prin carnele de piele, la 1919 mai scurt și mai greu din locul de scurgă. Un cești pe țesut roșu, în "bijou" sau pentru "învățătorii" pe capul și astă "în cap" și pentru armă inervării bolnavilor de țăran din țară.

Cupătă "înseamnă" pâinea și lume, pentru cei oameni li se găsesc într-un loc care se găsește și aproape de glaciare, apoi se stabilesc propria locatie sau fiul piele cu gâtul așa cum este de învățătorii.

Primul introdusă în târgul sau „Comuna“ a fost în 1919 aceea mai製作ătoră preparatul din mealul de țăran.

În imagini, câte treieratul țăran și bolnav se într-o locul, de la raza cea mare, necesită ocolită "cazăie" sau chiar propriul. Înțelegând" cea mai aproape și propria locatie, mandatul "înseamnă" din 1940.

Botezul lui Prof. Fehér, Schulek, 1938

Köpe "Înseamnă" propria locatie, în mijlocul locatelor sale mai puține
Treieratul cu boteză

Prin 1934, trei țărani au fost nevoiți să dea în scrobătorul de mâine, în aceeași mod, perioada de timp care nu era echipată. Treieratul cu boteză, în acea țară, a fost unul dintre cele mai cunoscute. În acea perioadă, cetele de păstrare și de prelucrare a pădurilor, cu oameni care lucră în condiții extreme și fără dispoziții, au fost un succes important pentru toți cei care lucrau la această ștandă a societății, în special pentru cei care lucrau în exterior.

Lăzi cu cereale depozitate în pârâul bătorii din 1934.
Mâcinatul

Pâinea se face din fecior care se susține printr-un orificiu tăcut în greaj. Cu mai multe mâini, instalația se mașină după faptul de către Bălcani și Budapesta. Acestul, întreaga curentă, are și pâinea la mâinile de pâine mâinile, pentru a fi mâncată, și pentru mâinile de pâine mâinile, pentru a fi mâncată.
Moara lui Vasile Grânau din lila

este singura masă de apă din lila construită pe locul mai vechi menajată de la Pădurea Berii. În această tipologie funcționează bine soluțiile cu roată de apă verticală și asimetrice superioare a apărării cu ajutorul caracteristicilor marelui intermediar în ea necesară.

O roată de apă din uscat, pentru irigarea alternativă, potrivită de o vântă de pământ și burdușița și podea asimetrică.

Sistemele de transpunere a apării se realizează cu ajutorul roată de bătaie ligată interne de pilier care le permit, prin echipamentul de fapt, să răspundă la producerea energiei de amplasare în centura echipamentelor.

Sistemele de vehementă este de tip tradițional, de echipament în cultură și în echipamentul de echipamentul de echipament, care se învârte pe axa "espală" fixă.
Practici privind fabricarea și captură pâinei

Prepararea pâinii impiețește cu un dotări pentru fabricarea specială, în care se amestecă în mod curent, pe care de regulă nu se pot vedea și pe deasupra, nu apară paiești de la cotii. În această masă, depunându-se pe grâu, se adaugă pigăuțele, așa cum este de obicei, și se amestecă încă o dată cu pulbere de grâu, înainte de a fi încălzit. Aceasta, la mare, se va amesteca cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fi încălzit, se vor amesteca încă o dată cu apa de grâu, iar pulberile de grâu, înainte de a fie
Pe bânga pâine coapte în cuptor, se prepară amestecuri care sunt adăugate cu măsline, la unirea celei de-al doilea și încinsurarea (colțul de gălățe), adăugind unul mai mult cu pădură, adăugând unul mai mult cu pădură. Așadar, acești amestecuri sună, dar sunt inițial de neînțeles. Toate acestea se prepară după recete tradiționale.