§ 1

Enumerace potřebných ingrediencí a jejich hmotnostního množství zní následovně:

- 4kg brambor
- pul kg cibule
- 1 láhev Spreewaldských okurek (naložených)
- 4 balíky mražené zeleniny pod svíčkovou
- 2 plechovky hrášku
- 1 velkou sklenici majonezy helmans
- 4 velká jablka
- 500g šunkového salámu
- 5 vajec

§2

Správný postup přípravy tradičního českého bramborového salátu říká:

a.) Uvaříme brambory ve slupce (40min). Uvaříme také zeleninu (15min).

b.) Nakrájíme na malé kostičky okurky. Vejce uvaříme na tvrdo (6-8min).

c.) Šunkový salám nastrouháme na hrubo na struhadle.

d.) Necháme vychladnout brambory, posleze na to je oloupeme, totéž necháme vychladnout zeleninovou směs a vejce.

e.) Oloupeme jablka a odjádříme je také je na hrubo nastrouháme na struhadle.

f.) Brambory nakrájíme na půlky a prolisujeme je kostičkovým kráječem na bramborový salat.

g.) Vezmeme velkou mísu a všechny ingredience promícháme- přidáme i lák z okurek,kávovou lžičku pepře a dosolíme podle chuti.

§ 3

Účinnost

Tento zákon nabývá účinnosti prvním dnem druhého kalendářního měsíce následujícího po jeho vyhlášení.