

# ЗАВЕДЕНИЯ



# Санкт-Петербургский музей хлеба





**Рецепт черного хлеба,  
выпекавшегося  
на ленинградских хлебозаводах  
В ноябре-декабре 1941 г.**

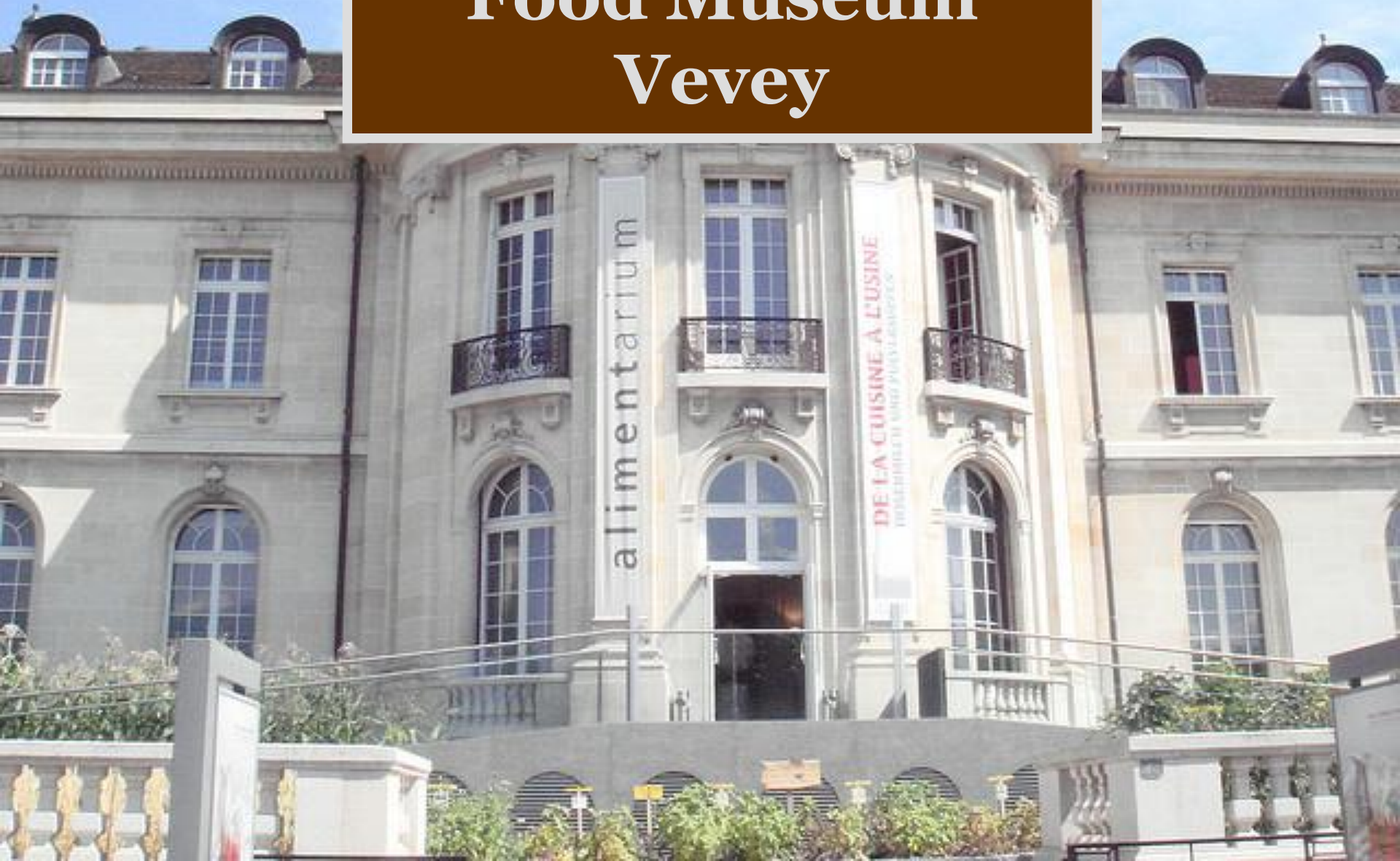
*Мука ржаная обойная* - 57%  
*Мука пшеница* - 30%  
*Жмых подсолнечный* - 10%  
*Соль ржаной  
нефальсифицируемой* - 3%  
*Соль* - 2%  
*от обжарки теста.*

Рецепт составлен на основе рецепта  
применяемого Санкт-Петербургским  
Филиалом ГУИД (См. 1941)  
Коллекционный архив Музея истории  
Санкт-Петербурга.



**Хлеб, выпекаемый по Ленинградскому рецепту  
Bread baked according to the recipe of the time of the blockade**

# Alimentarium Food Museum Vevey





**Classic Maggi Vendor Bike**

# Bacterias and Microorganisms from Your Yoghurt!











Il y a 100 ans  
Vor 100 Jahren  
100 years ago

Aujourd'hui  
Heute  
Today

**Our Food  
Yesterday  
and Today**

À L'USIN  
mentaire en Su

# Bread Musée de l'alimentation







**Turkey food porn: Kemer**



Curry

Poivre

Sel

Poivre

Menthe

Paprika  
douce

Sumak

Cumin

Canella

Piment





**Нужен ли  
телевизор в  
ванной отеля?  
Оцените его  
полезность.**



# The Cat Cafes of Tokyo

















**Evening traffic, Bangkok**



# Royal Dragon Restaurant





**Крупнейший в мире**



**Что везти  
из Вены?**



## **Товары- комплементы**

**К камамберу хорошо подавать  
деревенский хлеб, хлеб с  
орехами или изюмом, грецкие  
орехи, фундук, виноград, яблоки.  
Традиционно запивают камамбер  
нормандским сидром или  
кальвадосом.**



**Что везти  
из Испании?**







К тому, чтобы стать хамоном, свинью готовят с детства. Поросенка потчуют специальным кормом, и от того, каким именно, зависит качество готового продукта. Если это обычный фураж, то хамон будет называться себо (**jamón de cebo**) — это самый простой и недорогой его вид.

Следующая разновидность — хамон ресебо (**jamón resebo**): для того чтобы его получить, свинью откармливают фуражом только во взрослом возрасте, а в младенчестве угощают деликатесными желудями. И наконец, самый дорогой и престижный вид — хамон де бейота (**jamón de bellota**). Такой готовят из свињи-аристократа, которая питается желудями от рождения и до того момента, как дорастает до чести стать украшением испанского стола.

INBF cards  
We Prefer  
MasterCard

巴厘海鮮市場



RESTORAN  
BALI  
HAI

Seafood Market

"IF IT SWIMS WE HAVE IT"



**Bali Hai Seafood Market**



新貨上市



大头虾



FRESH WATER PRAWN  
RM 13.00 (100gm)



