



**Конкурс презентаций
"Интерактивная мозаика"**

Необычное кулинарное путешествие

**Автор :
Зайцева Людмила Александровна
учитель информатики
(первая категория)
ГБОУ СОШ «ОЦ»
с.Тимашево
Самарская область**

Выберите раздел



Живопись



Литература



Музеи



Интересные факты





Музей истории хлебопечения открылся в 1988 году как ведомственный музей объединения «Ленхлебпром». Это единственный в России музей данной тематики и один из самых молодых музеев города. В кассе музея можно приобрести буклеты, значки с символикой музея, фирменные пакеты и другие сувениры. Музей предлагает следующие услуги:

- «Русское чаепитие» с выпечными изделиями городских хлебокомбинатов по предварительным заявкам организаций;
- показ видеофильмов по хлебопечению;
- показ мультфильмов для младших школьников.



МУЗЕЙ МОЛОКА И МОЛОЧНОЕ ПОМЕСТЬЕ – БЕРГХОФ (BERGHOF)

В комплексе Молочного поместья с 2007 года открыл свои двери единственный Музей молока в Латвии. Настоящий музей, посвященный настоящему молоку. Тут можно вспомнить, понять, почувствовать и насладиться – что такое молоко, откуда оно берется и что с ним происходит, пока оно не попадет к нам на стол. Все о молоке от коровьего вымени до стеклянной бутылки или упаковки тетрапак! Экскурсия «Рассказ о молоке» знакомит с историей молочной промышленности в Латвии. В музее можно осмотреть используемую в молочном хозяйстве технику, и становится ясно, как изготавливается сметана и масло.

Один из ценнейших экспонатов музея - дар британской королевы производителям молока в Латвии за лучшее масло, производимое на экспорт, в 30-е годы прошлого века, и коробочка для масла тех лет.

«Млечный путь» вносит настоящее оживление. В начале экскурсии можно ознакомиться с обширной экспозицией, просмотреть 25 – минутный фильм о молочной промышленности и затем – закатать рукава и отправится самим доить корову. Но и это еще не все – от выдоенного молока надо отделить сливки и самим взбить масло. Равнодушным к этому занятию не останется никто!



В голландском городе Алкмар можно посетить **Музей Сыра**. В Голландии более 1,5 млн. сырных производств, включая крошечные домашние цеха. В музее собраны старинные инструменты и приборы, использовавшиеся для изготовления сыра из века в век. Недалеко от музея находится сырный базар, где дегустация сыров проходит каждый день с апреля по сентябрь. Традиционный базар выглядит особо аутентично, благодаря поставщикам сыра в их простых соломенных шляпах и старинным повозками для сыра.

Несколько фактов о голландском сыре:

- сыр изготавливается в Голландии с 200 г. до н.э.;
- традиционно изготовление сыра было женским занятием;
- 60% сыра в Голландии – Гауда;
- сыр Эдем первоначально изготавливался в форме шариков, чтобы легче было перевозить их на кораблях, а иногда сыр использовался в пушках вместо ядер.

Музей колбасок



В столице Германии открылся музей популярного немецкого фаст-фуда — колбаски-карри (Currywurst). Зал музея украшает огромная сосиска в обнимку с картофелем-фри из поролона, а с потолка свисают красные капли кетчупа.

Сидя на диване, сделанном в форме Currywurst, можно посмотреть кино о том, как готовят эти колбаски, понюхать всевозможные специи, потрогать ингредиенты её рецепта и поиграть в забавную компьютерную игру, где игроку предлагается создать Currywurst на скорость.

Currywurst представляет собой жареную колбаску, порезанную на кусочки и приправленную томатным соусом на основе кетчупа с добавлением приправ, главная из которых — карри. Как правило, её подают на простой бумажной тарелке; в качестве гарнира полагается булочка или жареный картофель-фри.



Ежегодно по всей стране продается около 800 миллионов порций Currywurst, из них около 70 миллионов — в Берлине. И это неслучайно: Currywurst считается берлинским изобретением.

Создательницей этой колбаски считают Херту Хойвер — владелицу уличной закусочной в западном районе Берлина Шарлоттенбург.



В одном из старейших зданий Lehde, которое находится на территории гостиничного комплекса Karl-Heinz Starick с усердием коллекционера основал в Германии музей огурцов.

Здесь вы узнаете интересные факты выращивания огурцов и об их подготовке.

У Вас появится уникальная возможность попробовать известные корнишоны Spreewald, приготовленных по королевским рецептам.

В Spreewald известно огромное количество рецептов для огурцов. Каждой семье, проживающей там, известно около 120-150 рецептов.

У каждого фермера есть свой уникальный рецепт, который по его утверждению, придает уникальный и неповторимый вкус.

Музей общественного питания



Музей общественного питания создан в апреле 1977 года по инициативе группы старейших кулинаров Москвы.

В музее представлены стенды лучших предприятий, префектур, административных округов, Межрегиональной ассоциации кулинаров, Ассоциации рестораторов и отельеров, Гильдии шеф-поваров, Федерации барменов, учебных заведений, которые повествуют о жизни кулинарного сообщества город

В музее двенадцать залов. В первом, историческом, выставлены восковые костюмированные фигуры, среди них - слуга петровских времен, лакей дорогого ресторана и уличный продавец сбитня, популярного в народе напитка.



Музей сахара

Открытие **музея сахара** в Берлине не было случайным. Ведь именно в Берлине в 1747 немецкий химик Маргграф обнаружил сахар в свёкле, а последователь Маргграфа Ахард к 1799 изобрёл способ его получения. Также в Берлине в 1867 появился институт сахара. Да и первая промышленная фабрика по производству свекловичного сахара располагалась тоже в Германии.

Музей сахара в Берлине был торжественно открыт 8 мая 1904 года. Музей посвящён истории изготовления и технологии производства сахара. Площадь выставочных экспозиций музея составляет около 450 кв.м.

В настоящее время **музей сахара** входит в состав немецкого технического музея.

В музее представлены несколько постоянных экспозиций – происхождение и выращивание сахарного тростника; производство сахара из сахарной свеклы; производство спирта из сахара; развитие сахарной промышленности в Пруссии. Отдельные экспозиции посвящены рабству и производству сахара из тростника в колониях.

Среди уникальных экспонатов музея есть мельница для сахарного тростника и сахарная копия Бранденбургских ворот.

По выходным в музее на глазах у публики создают удивительные фигуры из сахара.



Римский музей макарон, Италия

Самым оригинальным музеем Рима считают Музей макарон на площади возле знаменитого фонтана Треви. Все одиннадцать залов музея рассказывают об истории возникновения и развития макаронных изделий. Фотографии и документы раскрывают тот факт, что окончательной версии, кто изобрёл рецепт макарон, до сих пор нет - это могли быть и греки, и арабы, и китайцы. Но итальянцам по праву принадлежит рецепт «сушки» мучных изделий для возможности длительного хранения продукта.

В экспозиции представлены древние машины для приготовления макарон, техника наших дней и даже скалки и сита. Со времени изобретения макаронные изделия обрели невообразимое количество форм и размеров, а так же способов приготовления, от простых до самых необычных. Недаром это одно из самых любимых блюд итальянцев, ведь они всегда знали толк в полезной и вкусной пище. Отдельная часть экспозиции посвящена фотографиям знаменитых людей, которые тоже не отказали себе в удовольствии поесть макарон.

Выберите картину:



Натюрморт с цветами
и фруктами

Завтрак с
ежевичным пирогом

Корзина с фруктами

Похвала селедке

Яблоки и виноград

Натюрморт с драпировкой,
кувшином и вазой для фруктов

Натюрморт с селедкой,
вином и хлебом

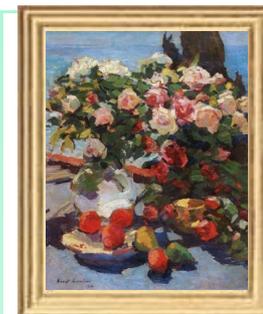
Розы и фрукты

Цветы и фрукты
на рояле

Неприбранный
стол

Девушка с кувшином
Молока

Купчиха за чаем





**Анри Фантен-Латур. Натюрморт с цветами и фруктами. 1865.
Музей Орсе. Париж**



Виллем Клас Хеда «Завтрак с ежевичным пирогом»



Караваджо «Корзина с фруктами»



**Перевод стихотворения, которое
изображено на картине.**

Соленая селедка чистая,
Жирная, толстая и длинная,
Уже без головы,
Аккуратно разрезанная вдоль живота и
спины,
Со снятой кожей.
Внутренности вынуты,
Сырые или жареные на огне,
Не забывать при этом о луке,
И прежде чем вечером поздно
Отправилось на покой солнце,
Съеденные голодным.
И к этому кусок,
Такой же величины, как крестьянский хлеб,
Ржаного хлеба съеден.
Хорошее лекарство Териак не может
Столь достойным похвалы быть. Глоточек,
он очень хорош затем,
Бредского или харлемского пива
Или из делфтских кабаков,
Он делает глотку
Снова подходящей, гладкой и скользкой,
Чтобы утром опять напиться.
И если тебе чертовски плохо
И ты с открытой пастью, зевая, слоняешься,
Он снова может тебя сделать свеженьким и
веселым:)))

Художник Йозеф де Брай «Похвала селедке»



Иван Есаулко

Моне пишет всё, что его поражает –
Реку, луг, вокзал, интерьер или сад, –
И на полотне своём изображает
Всё, что привлекло его ищущий взгляд.

Его натюрморты всегда гармоничны
И тем привлекают и радуют глаз.
Они совершенны, точны, лаконичны
И словно в новинку для нас каждый
раз.

Талант живописца – в том нету
секрета, –
У Клода Моне есть особенный дар!
Здесь всё в натюрморте наполнено
светом,
Естественно, без колдовства или чар.

Прозрачны и сочны бока виноградин,
На скатерть скатились с тарелки они.
И яблоки, спелые, гладкие, рядом –
Возьми их, лишь руку к плодам
протяни!

Тона голубого на скатерти белой,
И голубоваты и воздух, и свет...
Как пишет Моне энергично и смело!
Великий художник и яркий поэт!

Моне Натюрморт. «Яблоки и виноград» 1879 г.



Поль Сезанн. Натюрморт с драпировкой, кувшином и вазой для фруктов



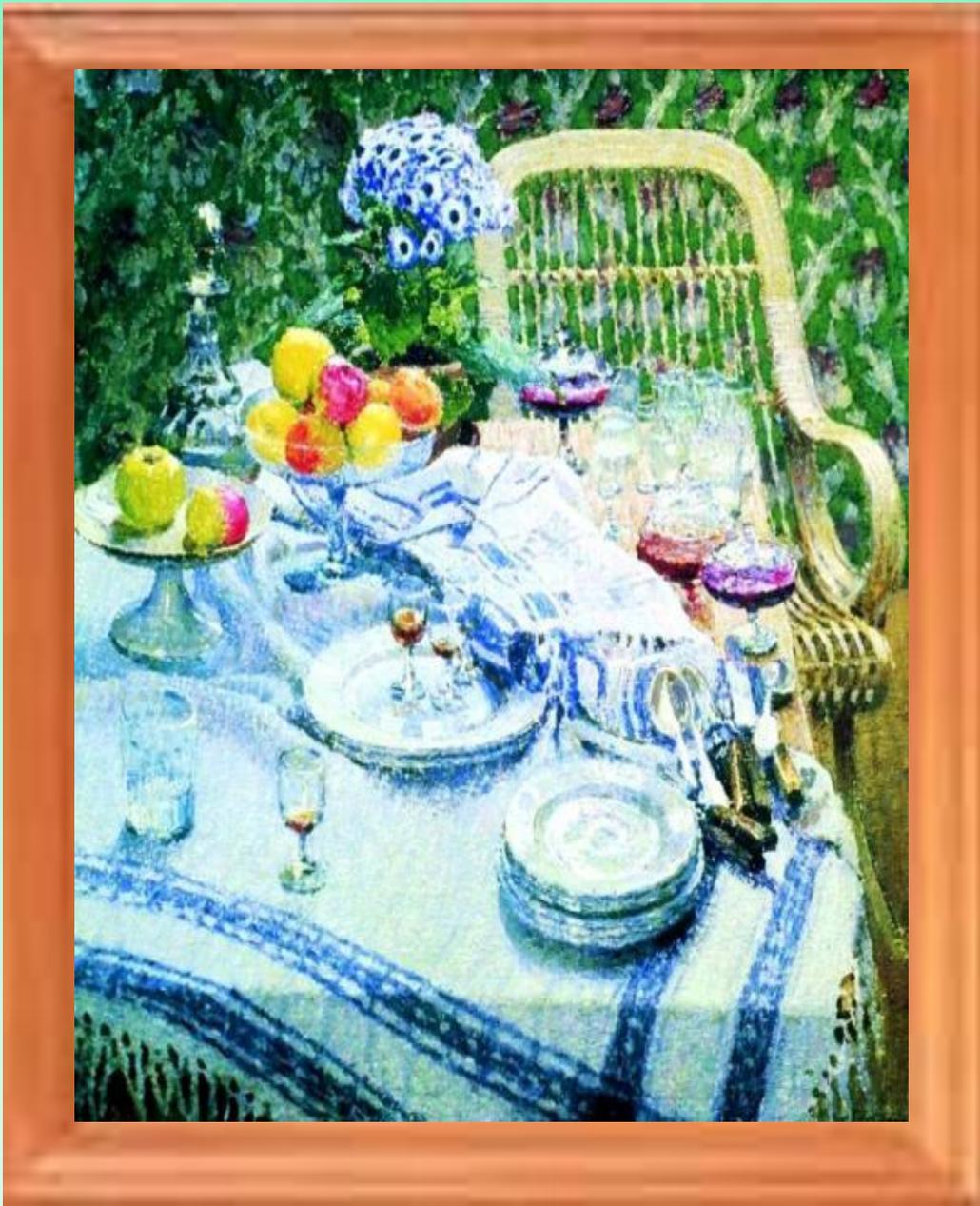
Клас Питер « Натюрморт с селедкой, вином и хлебом»



Розы и фрукты. 1917
Коровин Константин
Алексеевич



Грбарь И.Э. «Цветы и фрукты на рояле»



**Картина Грабаря.
Неприбранный стол**

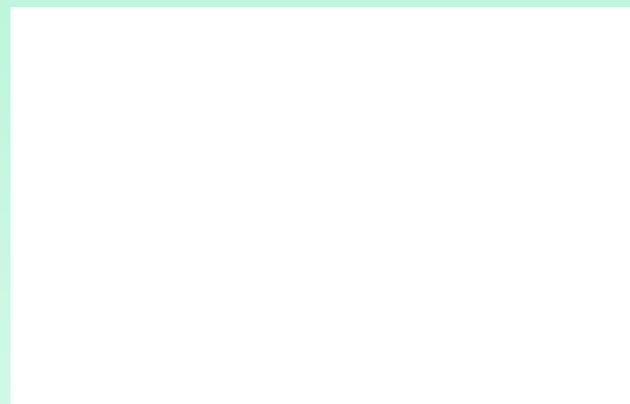
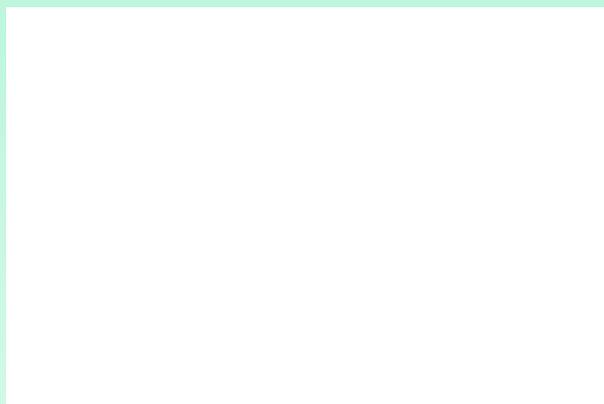
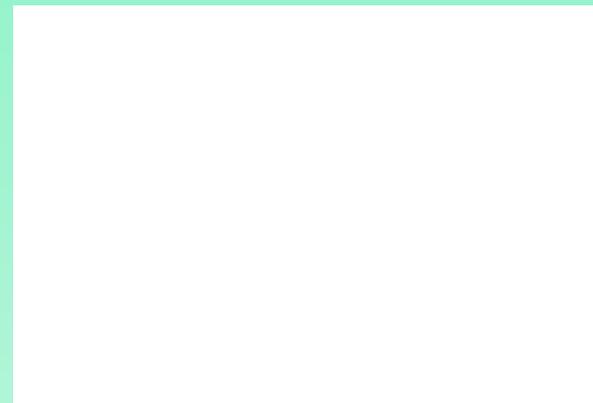
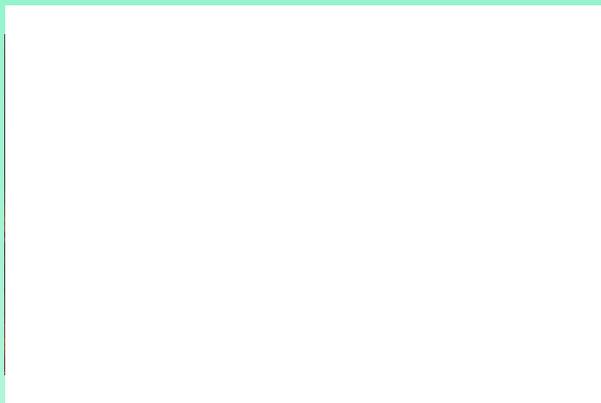
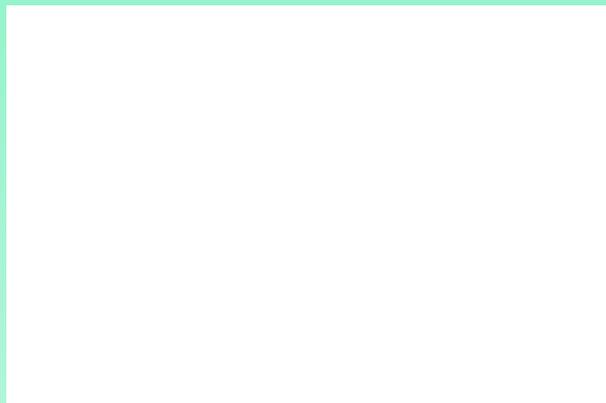


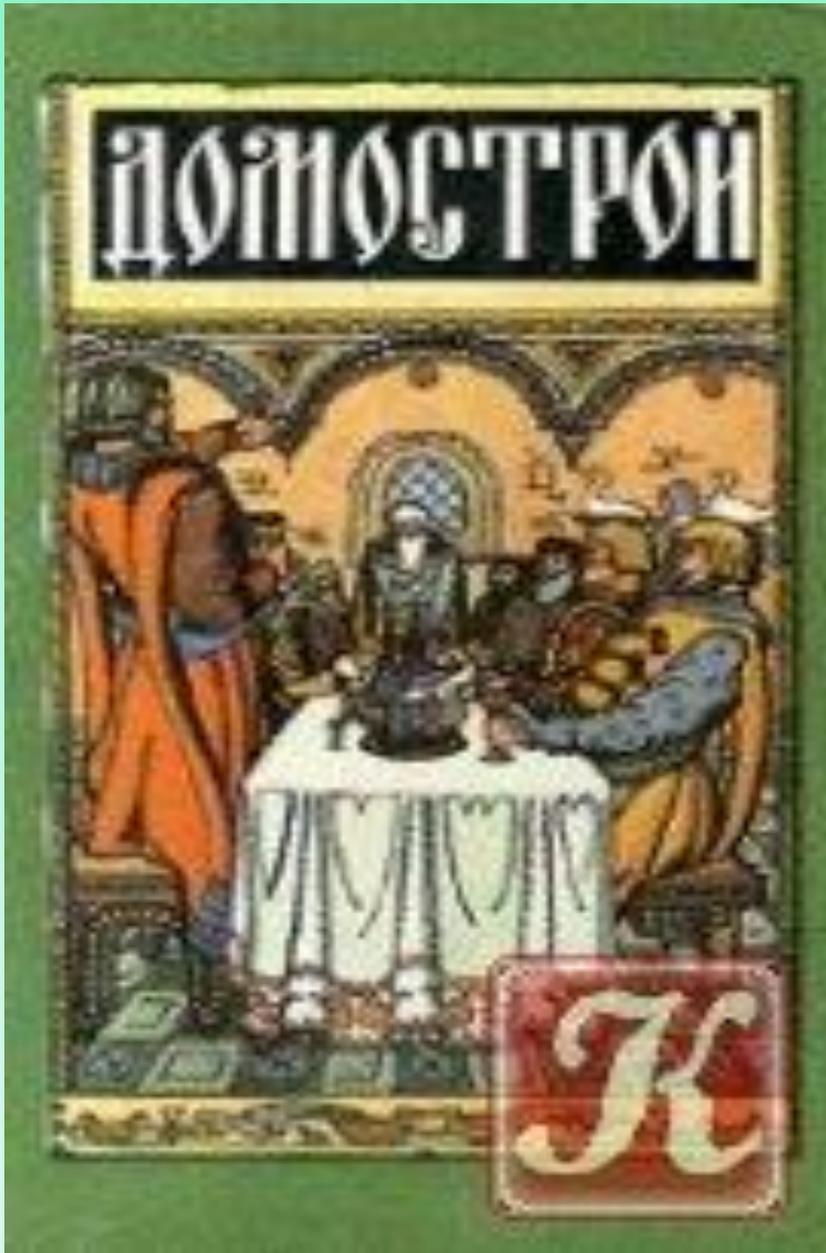
**Ян Вермеер
«Девушка с кувшином
молока»**



**Борис Кустодиев
«Купчиха за чаем»**

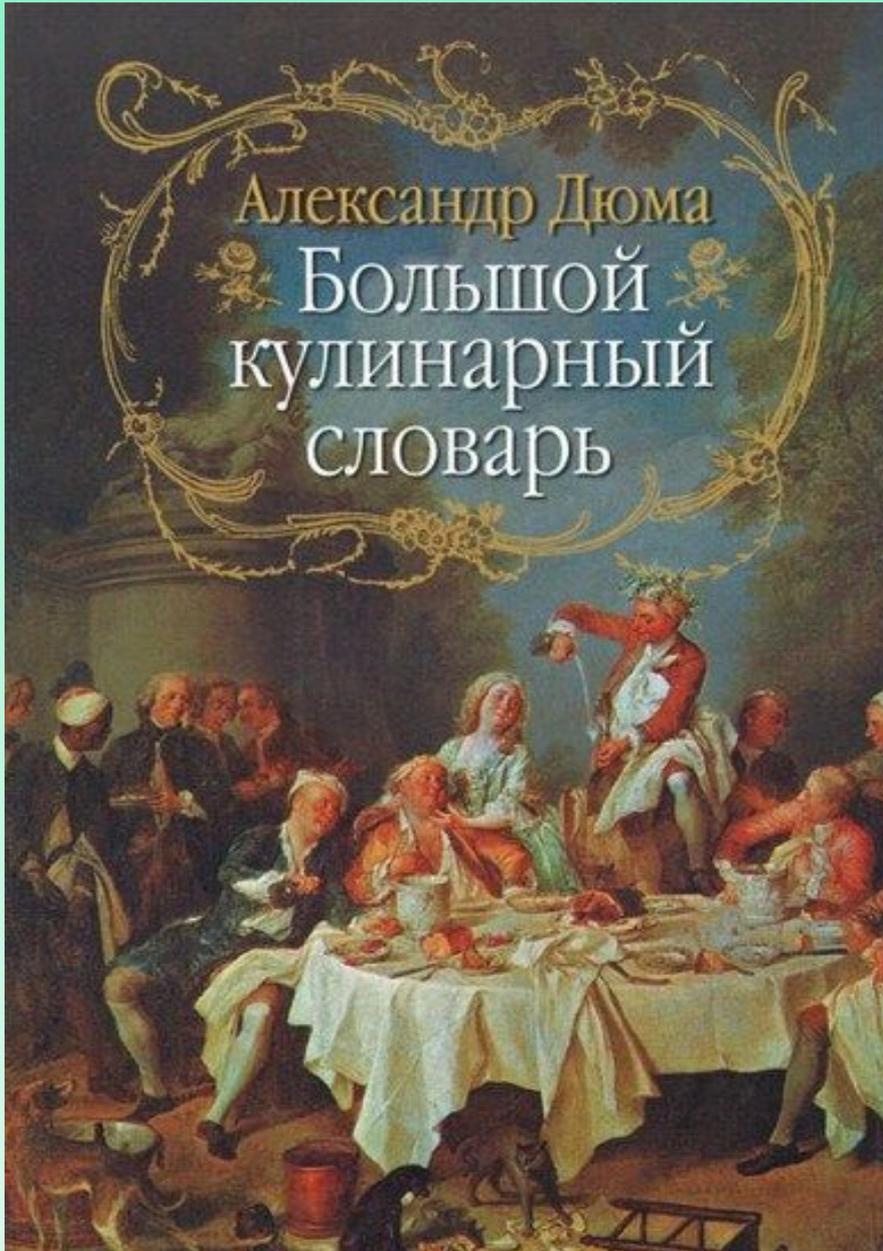
Выберите произведение:





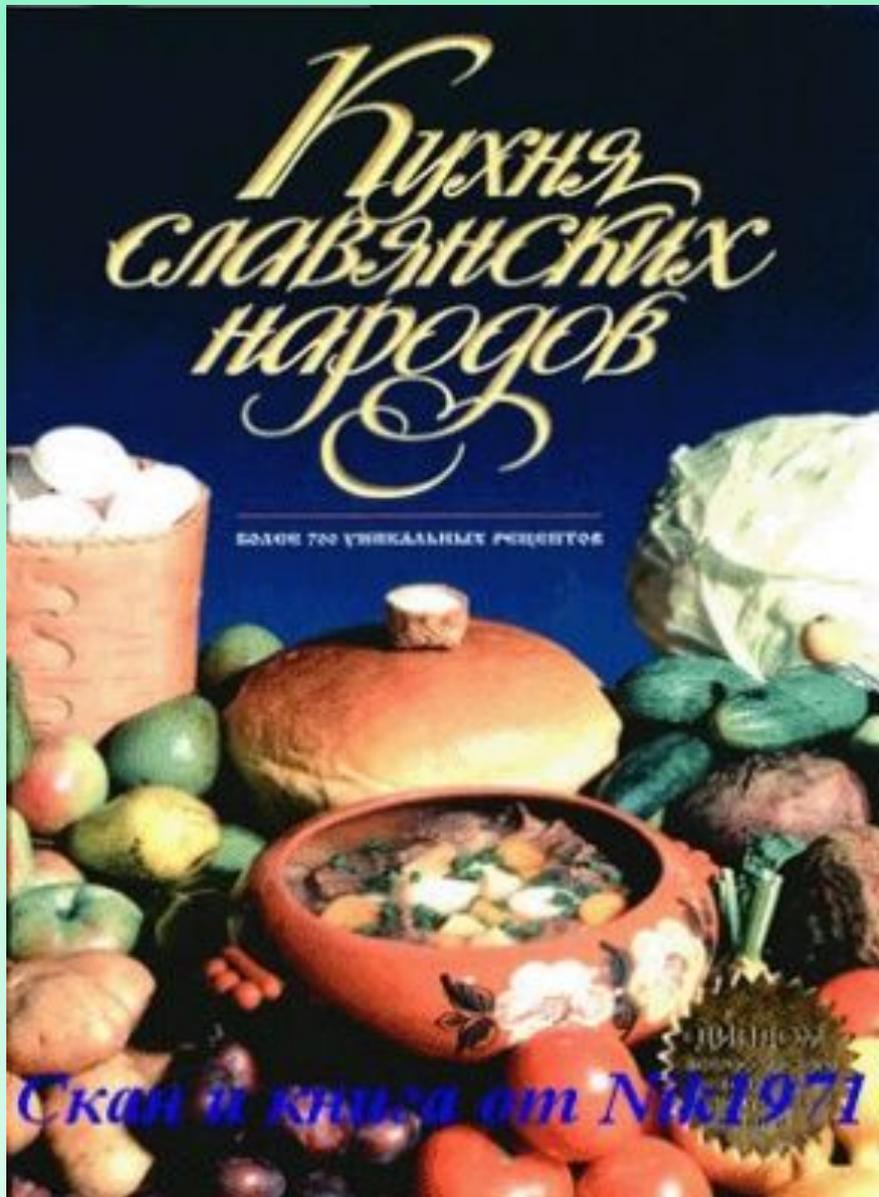
«Домострой» - редкий памятник древнерусской культуры. Авторство приписывают попу Сильвестру. Книга раскрывает многие правила поведения в семье: как детей воспитывать, как обнову справить, стол для гостя накрыть и убогого не обидеть.

... А толко у мужа в год все припасено, и ржи и пшеницы и овса и гречи, и толокна, и всякие запасы и ячмени солоду гороху и конопля, и в пост всякие ествы переменяся по вся дни делают сами жена с слугами и семья сыта и прохладна, и гостя употчивают без убытка, а которои ествы будет похочет постнои и то делает масло конопляное и заспа все дома и мука и всякие пироги и всякие блины делает и соцни, и трубицы и всякие каши, и лапши гороховые, и цыженом горох, и зобонец, и кундумцы и варенои, и соковые ествы пироги з блинцы, и з грибы, и с рыжики, и з груздями и с макам и с кашею и с репою и с капустою, и с чим Бог послал, или орешки в соку...



Франция была всегда законодательницей моды не только по части косметики, но и еды. Во Франции не едят что попало и как попало. Поэтому не удивительно, что выдающийся писатель Александр Дюма, историк, общественный деятель, был ещё и блестящим знатоком кулинарного искусства и поваром.

Последней книгой, вышедшей из-под пера писателя, был «Большой кулинарный словарь» - около 800 новелл на кулинарные темы. И по сей день эта книга занимает почётное место на кухонной полке у любого просвещённого француза.



Книга «Кухня славянских народов» - плод многолетнего собирательского труда автора Эльмиры Меджитовой . Автор, объехавшего Россию в поисках рецептов русской кухни от Белого моря до предгорий Кавказа, от Великого Новгорода до Тихого океана. В этой книге читатель найдет блюда северных поморов и монастырской кухни, царского стола и дома Л.Н. Толстого; старинные и современные - тверские, костромские, суздальские, псковские, рязанские, московские рецепты - всех не перечесать; историю русской кухни, выдержки из произведений русских классиков, пословицы и поговорки; практические указания и полезные советы. Большинство рецептов проиллюстрированы прекрасными цветными фотографиями, показывающими блюда, их оформление и подачу. Это роскошное подарочное издание - настольная поваренная книга для каждого дня и каждого дома. Приятного аппетита!

В. В. Похлебкин

ЗАНИМАТЕЛЬНАЯ КУЛИНАРИЯ



Вильям Похлебкин был ученым с мировым именем - известный историк-международник, основатель российской скандинавистики, автор монографий по новейшей истории, справочников по истории, геральдике и эмблематике.

Мировую славу Похлебкину принесло увлечение, ставшее делом жизни, - исследование кулинарного искусства. Перу ученого и писателя принадлежит более 50 книг. Среди самых известных работ Похлебкина можно назвать «Кулинарный словарь», «История важнейших пищевых продуктов». О его энциклопедических знаниях свидетельствуют «Словарь международной символики и эмблематики», «История водки», «Великий псевдоним», «Государственный строй Исландии», несколько томов «Внешней политики Руси, России, СССР за 1000 лет». В 1993 году Вильям Похлебкин стал лауреатом премии Ланге Черетто, присуждаемой интернац жюри кулинаров Англии, Франции, Германии и Италии за книги по истории питания.. Перед смертью он успел завершить очередной том «Внешней политики...» – «Татары и Русь», а также книгу «Кухни века».

КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ

АЛЕКСАНДР
ГРИМО ДЕ ЛА РЕНЬЕР

АЛЬМАНАХ
ГУРМАНОВ



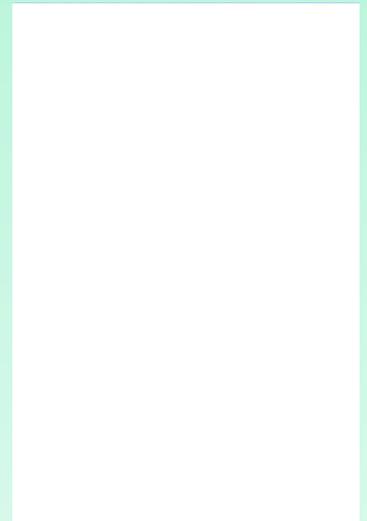
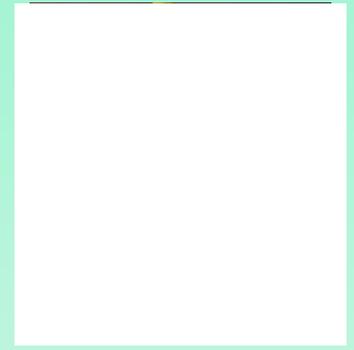
Александр Гримо де Ла Реньер

«Альманах Гурманов» - книга о еде. Но это не сборник рецептов, а скорее путешествие во времени.

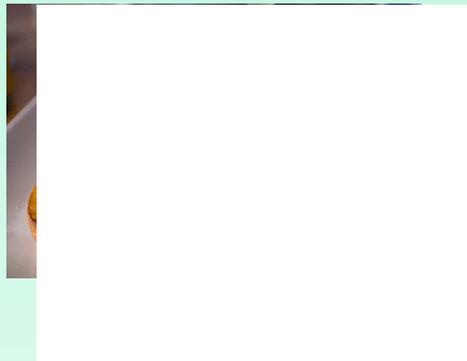
Сочинения французского историка, теоретика и практика вкусной еды Александра Гримо де Ла Реньера дают возможность узнать от осведомленного и остроумного очевидца, как в Париже начала XIX века покупали провизию, готовили кушанья и подавали их на стол, каково было расписание трапез и из чего состоял обед или ужин; сколько бутылок вина выпивали за едой; отчего сыр назывался бисквитом пьяницы; чем старинные завтраки отличались от новомодных «завтраков с вилкой в руке», обед по-дружески от дружеского обеда, а обед-брюнет - от обеда-блондина; как нужно приглашать в гости и как отвечать на приглашение, и еще множество «аппетитных» деталей повседневной жизни гурмана позапрошлого века, которых не узнаешь из других книг.



Бр



Гектор Берлиоз





Жан Ансельм Брийя-Саварен



Пирог «Саварен»

Многие французские блюда носят название «**savarin**» - «**саварен**» . Мало кто знает, что название этих блюд пошло от имени человека, жившего на рубеже XVIII-XIX веков, - Брийя-Саварена.

Удивительно, но Саварен не был ни поваром, ни гастрономом. Брийя - Саварен был философом и юристом. Но перед своей смертью в 1826 году он выпустил свой труд «Психология еды» («Физиология вкуса»).

В этой книге он собрал коллекцию сведений о блюдах и еде: истории и анекдоты о гурманах и гурме, как вымышленные, так и реальные, собственные воспоминания и мысли.

Германия

Накрыли. Весь старонемецкий стол
Найдется здесь, вероятно.
Сердечный привет тебе, свежий салат,
Как пахнешь ты ароматно!
Каштаны с подливкой в капустных листах,
Я в детстве любил не вас ли?
Здорово, моя родная треска,
Как мудро ты плаваешь в масле!
Кто к чувству способен, тому всегда
Аромат его родины дорог.
Я очень люблю копченую сельдь,
И яйца, и жирный творог!
Генрих Гейне



ГЕНРИХ ГЕЙНЕ
(1797—1856)
немецкий поэт



В. С. Филимонов

Биография

В 1817-м назначается новгородским вице-губернатором. В 1819 году был избран почётным членом Московского университета. В 1822-м уходит в отставку и некоторое время живет в Москве, действительный статский советник. В январе 1825 года переехал в Петербург, одно время работал в Министерстве внутренних дел.

В 1837 издал «гастрономическую» поэму «Обед».

«Обед»

Вот, с кулебякою родной,
Кругом подернута янтарной,
Душисто–жирной пеленой
Уха стерляжья на шампанском.
За ней ботвинья с астраханским
Свежепросольным осетром
И с свежей невской лососиной.
Вот с салом борщ, калья с вином,
С желтками красный суп
с дичиной,
Морковной, раковой, грибной,
Рубцы с капустою цветной.
На блюдах длинных, на лотках,
Едва обхваченных рукою,
С заботливою тишиною
Принесены: вот с юных лет
Вскормленный свежей муравою
Быка черкасского хребет,
Огромный, тучный, величавый,
Вот буженины круг большой
С старинной русскою приправой,
Вестфальский окорок сырой,
Окутан жиром, чуть соленый,
Другой, в малаге запеченный.
Говяжьи с трюфлями котлеты,
Как сбитый в снеге, майонез,
За ним пестреют винегреты,
Под хреном блюдо поросят,
Кусок румяной солонины,
Сосисек крупных длинный ряд,
Пирог холодный из дичины.
И все разобрано, едят.
Везде глубокое молчанье.





Бифштекс

«Биф» от английского означает говяжье мясо, «Штекс» это имя немецкого кулинара.

До Штекса никто подобного не готовил. Он брал мякоть говяжьего мяса в толщину 2-2,5 см, бил молотком придавая округлую или яйцевидную форму, присыпал солью и разными пряностями, а затем обжаривал на сливочном масле.

По заказам клиентов он жарил тремя способами:

- а) недожаренный – 7 минут;
- б) среднежаренный – 10 минут;
- в) полностью жаренный – 12 минут.





Шарлотка

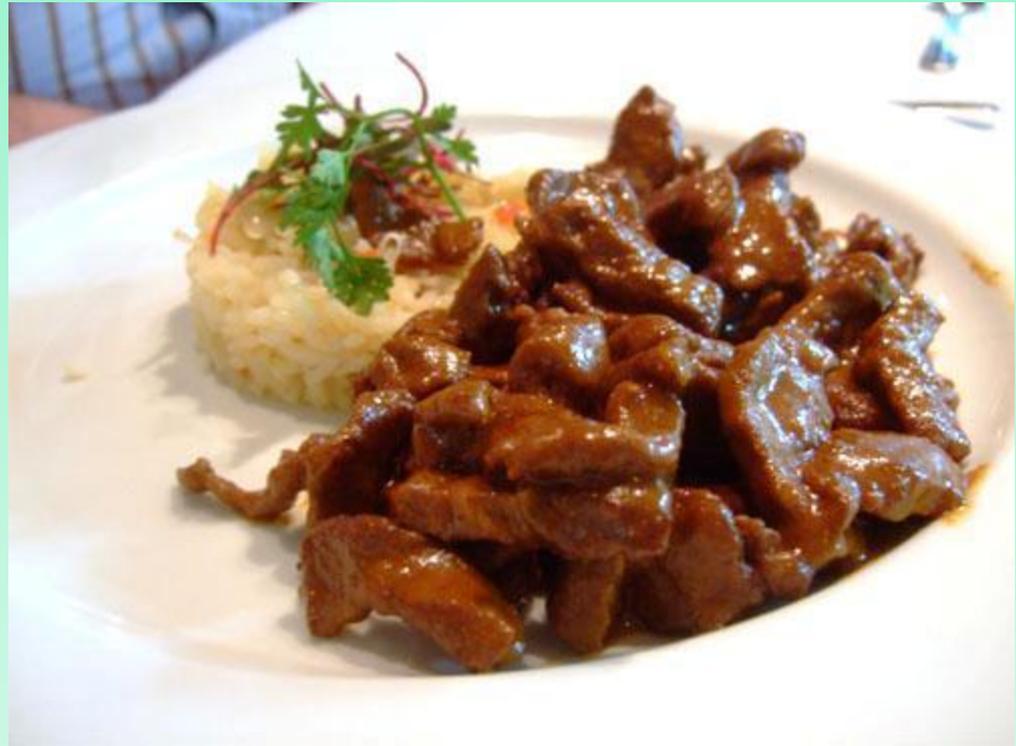
Красивое имя Британского короля Георга III Шарлотты стало просто Шарлоткой в названии пирога, придуманного при дворе её величества.





Бифстрогонов

Это блюдо, которое сотворил в XIX веке известный Московский кулинар Строгонов. Он делил ляжки говяжьего мяса на части толщиной 2 см, отбивая молотком доводил толщину до 5-7 мм. Затем, резал готовые тонкие пласты в соломку поперек. Также обматывал их в соли и пряностях и жарил на сливочном масле, после жарки тушил со сливками (каймаком). При подаче на стол к гарниру ставил картошку, жаренную в каврак.



Сандвичи

Сандвич также имя человека, но уже не творческого повара и не композитора, а игрока казино. Он с утра до вечера проводил время в Парижских казино, и был он очень жадным и привередливым человеком. Однажды играя в карты, он ел мясо, и заметил, что и другие берут и едят его мясо. Он естественно нашумел, на следующий день он ел не мясо, а только хлеб, также на следующий день. Каждый день повар ему подавал только два кусочка хлеба. Никто не понимал как он жил таким образом, все удивлялись. В один из прекрасных дней на прилавках повар продавал блюдо и кричал – «покупайте сандвичи, сандвичи!».

Всех заинтересовало состав блюда. Повар также всем объявил, что рецепт этого блюда принадлежит Сандвичу.





Торт Наполеон





Яйцо Бенедикт - сэндвич с яйцом под соусом. Существует множество версий происхождения этого блюда и множество людей по имени или фамилии Бенедикт пытались присвоить себе авторство. Традиционно наиболее известна версия, по которой брокер Лемюэль Бенедикт, спасаясь с утра от похмелья, заказал в кафе тосты с маслом, вареными яйцами, беконом и голландским соусом. Яйца Бенедикт традиционно подают с коктейлем «Кровавая Мэри» - еще одним традиционно-нью-йоркским изобретением, принадлежащим, по слухам, Джорджу Джесселю.



Обер пользовался любовью и уважением со стороны поваров, которые считали своим долгом посвятить ему какое-нибудь блюдо. Существует по крайней мере двенадцать блюд, названных в честь композитора, но самым известным из них являются «Яйца Обер», появившиеся в «Maison Doree» в 1860 году. В этом блюде присутствует и любимый продукт композитора – мясо цыпленка.

Даниэль Франсуа Обер (1782-1871)



Гектор Берлиоз



«Куриная грудка а ля Берлиоз»

Гектор Берлиоз, который в своих мемуарах писал: «К моей величайшей радости, две мои оперы («Бенвенуто Челлини» и «Беатриса и Бенедикт») созрели, родились и были положены на бумагу под горячий шоколад и пирожные «Кафе де Пари».

Когда «Кафе де Пари» в 1858 году закрылось, Берлиоз перенес свою резиденцию в только что открытый ресторан «Бонфинже». Там, вдохновленный шедеврами шефа «Бонфинже», он написал ораторию «Детство Христа» и свои мемуары.

Спустя много лет после смерти Берлиоза шеф «Кафе де Пари» Казимир Моисон посвятил одно из своих блюд великому клиенту. Оно называется «Куриная грудка а ля Берлиоз».



Джоаккино Россини (1792—1868)

Имя Россини носит множество гастрономических изысков. Некоторые великие повара посвятили маэстро свои истинные шедевры: яйца-пашот а-ля Россини, курица а-ля Россини, филе камбалы а-ля Россини. Есть и посвящение Фигаро, его бессмертному персонажу, – превосходные пирожные, или «пастиччини». А памятником опере «Вильгельм Телль» стал яблочный торт, приготовленный по случаю парижской премьеры и украшенный яблоком, сахарной стрелой и сахарным же арбалетом. Но что самое неожиданное – оперный гений отметился и в современной массовой кухне: в Пезаро, на его родине, подают весьма смелое новшество – пиццу «Россини» с яйцами и майонезом.



Турнедо «Россини» Виноградные улитки «Россини» Паста «Россини»

картинки

http://gidtravel.com/country/russia/Muzey_hleba_dp3566.htmlмузей хлеба

<http://www.latvia.travel/ru/molochnyi-muzei>музей молока

<http://style-travel.kiev.ua/most-delicious-museums-of-the-world/>музей сыра

<http://povarenok.net.ua/news247.html>музей колбасок

http://www.luxogurchik.ru/index/muzej_ogurca_v_lukhovicakh/0-59музей огурцов

http://wowmoscow.net/place/muzei_obshchestvennogo_pitaniyaмузей общественного питания

http://erudit-menu.ru/plugins/dif_news/dif_news.php?0.view.14музей сахара

<http://news.eger.by/myzeu-mura-2013>музей макарон

<http://artlemon.ru/artists/C/claesz-pieter-i2365/>натюрморт

<http://www.art-depot.ru/shop/?action=show&id=5519>девушка с молочником

<http://ru.wikipedia.org/wiki/%CD%E0%F2%FE%F0%EC%EE%F0%F2> - Натюрморт с цветами и фруктами.

http://eng.1september.ru/view_article.php?ID=201000620завтрак с ежевичным пирогом

<http://soft.tr200.biz/?id=206663>-большой Кулинарный словарь

http://goraknig.org/hobbi_i_remesla/?kniga=MTMzODUz-кухня Славянских народов

http://publ.lib.ru/ARCHIVES/P/POHLEBKIN_Vil'yam_Vasil'evich/_Pohlebkin_V.V..html-занимательная кулинария

<http://ru.wikipedia.org/wiki/%CD%E0%F2%FE%F0%EC%EE%F0%F2>

<http://kolybanov.livejournal.com/946814.html>похвала селёдке

<http://www.stihi.ru/2012/08/24/1639>- Моне Натюрморт. Яблоки и виноград.

http://www.arttrans.com.ua/sub/posters/16425/Still_Life_with_Herring_Wine_and_Bread.html- «Натюрморт с селедкой, вином и хлебом»

http://artcyclopedia.ru/rozy_i_frukty_1917-korovin_konstantin_alekseevich.htm - Розы и фрукты.

<http://fabrilia.ru/person/grabar/cvety-i-frukty-na-royale>- «Цветы и фрукты на рояле»

http://www.bibliotekar.ru/k96-Grabar_Igor/10.htmКартина Грабаря: Неприбранный стол

<http://www.softhelp.ru/books/drugie/1/187.htm>книга домохозяйки

<http://yagurme.com/%D1%84%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F/>

ТЕКСТ

http://gidtravel.com/country/russia/Muzey_hleba_dp3566.html
| Музей Хлеба

<http://www.latvia.travel/ru/molochnyi-muzei>
Музей молока

<http://style-travel.kiev.ua/most-delicious-museums-of-the-world/>
Музей сыра

<http://povarenok.net.ua/news247.html>
Музей колбасок

http://www.luxogurchik.ru/index/muzej_ogurca_v_lukhovicakh/0-59
Музей огурцов

http://wowmoscow.net/place/muzei_obshchestvennogo_pitaniya
Музей общественного питания

http://erudit-menu.ru/plugins/dif_news/dif_news.php?0.view.14
Музей сахара

<http://news.eger.by/myzeu-mura-2013>
Музей макарон

<http://brb.silverage.ru/tales/aspbalda.htm>
Сказка о попе и работнике балде

<http://yagurme.com/%D0%B6%D0%B0%D0%BD-%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BC-%D0%B1%D1%80%D0%B8%D0%B9%D1%8F%D1%81%D0%B0%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD.aspx>
Саварен

<http://cookery.liferus.ru/german.htm>
Генрих Гейне