

Все о хлебе: от зернышка до булочки |

Author: Архивы, [Архивы](#) , 07.11.2007.

Кто не любит теплого мягкого хлеба? А если еще его предлагают разных сортов, да еще в виде булочек и круассанов, да еще при этом детям есть, чем заняться, это же просто сказка!

Деревушка Echellens - в пяти минутах езды от Лозанны. Если вы едете на машине из Женевы, то сверните на Lausanne-Crissier и следуйте указателям. За 3 км до места начнут появляться панно, сообщающие, что вы приближаетесь к «Дому пшеницы и хлеба». Вот сюда-то вам и надо.

Что это за заведение ? С одной стороны это булочная-кондитерская со своей пекарней плюс кафе, где можно насладиться бранчем исключительно из местных продуктов: сыра, колбасок, оригинальных йогуртов и, конечно, свежайшей выпечки.

А если вы приехали с детьми и после еды мечтаете спокойно выпить, то отправьте их знакомиться с музеем, расположенным в том же здании. Каждому ребенку выдадут вопросник и карандаш, а симпатичный персонаж Зернышко проведет их по всей экспозиции, представляющей историю хлеба как историю человечества.

Этот «педагогический маршрут» рассчитан на детей от 5 до 12 лет, но и взрослые откроют для себя много нового. Знаете ли вы, например, что ел пещерный человек в качестве гарнира к котлете из мамонта? Или что означает на иврите название города Вефлеем? Или как в древности получали муку?

В отличие от прочих музеев, здесь все можно потрогать и даже попытаться поднять пуд муки!

В одном из залов музея выставлена уникальная коллекция традиционных костюмов кантона Во, а в другом - всевозможные игрушечные сельскохозяйственные машины, причем с некоторыми из них можно поиграть.

Среди развлечений еще и возможность самому испечь хлеб, но об этом лучше договориться заранее, позвонив по телефону 021 881 50 71.

Приятного аппетита!

[Женева](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/vse-o-hlebe-ot-zernyshka-do-bulochki>