

É uma cidade difícil de se viver sem carro, caso você tenha que ir além do CBD e não seja o mesmo.

Viver na linha de trem Bankstown significa se acostumar a ver as três piores palavras no idioma inglês: "Serviço para Substituição do Trem".

Eu não gosto de dirigir. Tornei-me dependente do carro nesta cidade porque como mais você vai da Coogee para Kirribilli, Darlinghurst a Punchbowl Marrickville até Gladessville sem sacrificar metade seu dia? Além disso eu tenho TDAH e acho muito difícil me concentrar antes que seja medicado estava sempre tendo pequenos prangs

Franceses panaderos establecieron récord de baguette más larga del mundo

Las baguettes son un componente destacado de la escena culinaria de Francia. Ahora, los panaderos franceses han establecido el récord de la baguette más larga jamás creada.

Con 140,53 metros de largo (461 pies), supera el récord italiano anterior de 132,62 metros (435 pies y 1 pulgada), que se mantuvo durante casi cinco años, según Guinness World Records.

La larga hogaza se fabricó en público el domingo durante el Espectáculo de la Baguette de Suresnes en la Terraza del Fécheray en la comuna occidental suburbana de Suresnes, cerca de París.

Un juez de Guinness World Records (GWR) estuvo presente para aprobar el récord, según Reuters. Se ha contactado con GWR para obtener más comentarios.

Un equipo de 18 panaderos comenzó a preparar la masa a las 3 a.m. hora local antes de supervisar el proceso de horneado desde las 5 a.m., según un comunicado de prensa de Suresnes. Un horno móvil se diseñó especialmente para la ocasión.

Después de hornear el pan, se cortó una parte de la baguette, se untó con Nutella y se compartió con el público. Otra parte se entregó a la asociación juvenil Celije para que se distribuyera a los sin techo esa noche, según el comunicado de prensa.

"Suresnes está orgulloso de ser testigo de este récord para la baguette más larga del mundo, que celebra un símbolo nacional de nuestra gastronomía y los artesanos que perpetúan su sabiduría", dijo el alcalde de Suresnes, Guillaume Boudy, en el comunicado de prensa.

"Felicitó a los panaderos suresneses que participaron en la elaboración de la baguette y que mantienen las tradiciones de compartir, que son esenciales para la convivencia de nuestra ciudad", agregó Boudy.

Dominique Anract, presidente de la Confederación Nacional Francesa de Panadería y Pastelería, dijo en el comunicado de prensa que "requirió alrededor de 10 horas de trabajo". Agregó: "Un récord para la baguette más larga hecha a mano requiere un verdadero espíritu deportivo colectivo, y en este año de los Juegos Olímpicos, ¡enhorabuena a todos nuestros artesanos panaderos!".

La baguette, un largo, delgado y crujiente pan con cortes poco profundos, es una de las variedades de pan más populares del mundo.

Según las especificaciones oficiales del gobierno francés, las baguettes tradicionales francesas están hechas solo de harina blanca, agua, levadura y sal, tienen cinco cortes de hoja y miden aproximadamente 60 centímetros (23,6 pulgadas) de largo y 5 a 6 centímetros (2 a 2,4 pulgadas) de ancho.

Las baguettes francesas fueron galardonadas con un estatus especial en 2024. El "saber hacer artesanal y cultura de la baguette" fue oficialmente reconocido en la lista del Patrimonio Cultural

Inmaterial de la UNESCO.

El intento de batir el récord de la baguette más larga del mundo tuvo como objetivo homenajear ese patrimonio cultural reconocido, según el comunicado de prensa de Suresnes.

Informa es do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: jetix cassino

Palavras-chave: **jetix cassino - symphonyinn.com**

Data de lan amento de: 2024-09-04