



美国三城市七日游

观光游览、购物，Acesse Marketing-罗马尼亚，“美国三城市七日游”的旅游团，随时为您提供快乐的旅程。

旅游行程安排如下：

一．从罗马尼亚出发到达拉斯维加斯的Bellagio酒店，晚上参加公司举办的欢迎晚宴。

第二日早上举行活动仪式，下午拉斯维加斯老城购物观光，目睹著名的音乐喷泉和拉斯维加斯的夜景。

第三日上午到名牌购物中心购物，品尝美国特色的自助海鲜餐。下午回酒店参加盛会闭幕晚宴。

二．第四日到拉斯维加斯著名的大峡谷观光旅游。晚上看美国的古典表演。

第五日在早上启程到洛杉矶-迪士尼乐园观光游览。

第六日观光浏览好莱坞影视城。

三．第七日早上启程到旧金山观光：金门大桥，联合广场。双子丘，渔人码头等景点。

第八日返回罗马尼亚。

联系电话：0726980918



智利首都圣地亚哥和免税区伊基克 十天商务考察团

智力商机无限，就像当年的罗马尼亚，各种商品需求量大，利润可观---

行程安排：从罗马尼亚出发第二天到达智利首都圣地亚哥，第三、四天子圣地亚哥火车站前的零售和批发市场考察，第五日在韩国街的服装批发兼零售市场考察。

第六、七日乘飞机到免税区-伊基克考察，第八日乘飞机回到首都圣地亚哥，第九日观光浏览首都的主要景点和市中心商店。

第十日乘飞机回罗马尼亚。

智力简介：

一．智利是智利共和国的简称（The Republic of Chile），位于南美洲西南部，安第斯山脉西麓。东同阿根廷为邻，北与秘鲁、玻利维亚接壤，西临太平洋，南与南极洲隔海相望，是世界上地形最狭长的国家，国土面积756626平方公里，人口1609.34万（2004年）。

二．伊基克

继续沿海岸北行，就到了伊基克，它位于安托法加斯塔城492公里的地方，从首都圣地亚哥坐飞机需要两个半小时。借助于其广阔的海岸和特有的免税区，这个城市的经济发展相当迅猛。这里的另一个奇观是它的老城区依然可见的历史。过去这个城市曾因盛产硝石而达到经济发展顶峰，后来硝石突然被化学技术所替代，工艺逐渐消失，留给这些城镇的是一些能够证明过去辉煌的幻影。

联系电话：0726980918

罗马尼亚健康和具地方风味的节日佳肴

冬季节日期间是人们休息、给亲人送礼物和饮食作乐的期间。罗马尼亚人过圣诞节和新年时习惯吃一些传统的饭菜，如：肉馅酸菜卷、香肠、肉冻、甜面包等，再配上享有国际盛名的罗马尼亚葡萄酒。不过，在这些产品可以迅速从一个国家运到另一个国家的世界里，我们桌上的饭菜在什么程度上还能说是地地道道的罗马尼亚风味呢？慢食运动的发起者也提出了这些问题。慢食是慢慢做、慢慢吃的，绝不是买来的半成品或匆匆烹任的食品。1986年在意大利产生慢食运动的目标是通过支持传统的、具当地美、促进替代工业化食品的烹饪法。

罗马尼亚慢食运动的代表蒂贝里乌·卡萨乔克介绍说：“慢食运动的哲理在于追回到食物链的源头，在某一时刻你会发现，从一个吃粮，自由放养的母鸡那里收集鸡蛋多重要。归根结底，当地风味是由当地经济生产的原料确定的。我们谈道传统食品，但做肉馅酸菜卷时，我们常常不用罗马尼亚产的猪肉，而使用进口猪肉，这就是我们的风味菜肴“sarmale”（肉馅酸菜卷），但这并不符合慢食的哲理。慢食必需用当地产品来烹饪。如果所有的原料都是进口的，来自其它国家的农产，那就不再有当地风味了。”

像在布加勒斯特这样的大城市，或最近陆续建立了国际网络的大小超市的小城市里很难买到当地配料。不

过，看起来很多罗马尼亚人与其吃超市销售的超加工食品，更愿意吃新鲜食品。下面请听蒂贝里乌·卡萨乔克向大家介绍对一个大型超市的市场调查的结果：“据调查证实，罗马尼亚人更喜欢从农贸市场买水果，而不是从超市买。因为在农贸市场可以找到更多的当地产品。所以罗马尼亚消费者喜欢买当地产的水果和蔬菜。他们宁愿购买新鲜、好吃的罗马尼亚苹果，而不买没有味道的进口苹果。同时，进行此次调查的专家说，在选择香肠肉类制品时，对罗马尼亚购买者来说，最重要的是质量、新鲜和不含食品添加剂。所以，很多罗马尼亚人愿意购买罗马尼亚产的本地的新鲜产品和季节性产品。可惜的是，工业的发展针对的是愿意购买廉价并大量产品的罗马尼亚人。”

为了再次以科学的方法证实罗马尼亚人更喜欢本地产品，罗马尼亚食品消费者协议将本地苹果同从外国进口的苹果进行比较。这次研究是同国家生物食品资源研究与开发机构合作进行的。下面请听罗马尼亚食品消费者协会主席米哈伊·帕纳伊德向大家介绍这次研究的结果：“罗马尼亚食品消费者协会对苹果的研究规模很大，集中在两个主题上：色香味的品尝和生物化学分析。在对来自意大利、波兰和土耳其等国的进口苹果进行监督，并同罗马尼亚沃伊内什蒂的“金黄”和“约拿单”苹果比较

后得出明显的结论是：罗马尼亚苹果比外国苹果要好。罗马尼亚苹果更甜、含有更多的矿物质，营养价值更高。”

在进行生物化学分析后发现，罗马尼亚的“约拿单”苹果比波兰的“约拿单”苹果要甜20%。同时，罗马尼亚“金黄”苹果比意大利的甜22%，比土耳其的甜14%。不过，米哈伊·帕纳伊德指出，尽管有这些数字，并罗马尼亚消费者更喜欢本地苹果，罗马尼亚的收成并不大，虽然有农业潜力。他说：“幸运的是，我们有很好的苹果，不幸的是冬季的贮藏保鲜成了问题。秋天的苹果美观新鲜，但接近春天时苹果就开始干瘪起皱，逐渐失去美形外观，尽管这是用自然方法栽培的。罗马尼亚在这一领域有着巨大的潜力，用苹果的例子可以看出我们实际上占什么位置，有什么潜力。我们目前苹果树种植面积在世界上排在第15位，产量排在第21位。如果在面积上排在第15位，那么在产量上为什么只占第21位呢？这说明生产力不高。”

还应研究的是栽培苹果的条件在什么程度上是生态的，虽然罗马尼亚消费者看起来很相信这些产品。

来源：罗国际广播电台



鸿源超市

MAGAZIN ALIMENTAR CU SPECIFIC CHINEZESC

DR.1-ETAJ 1.TEL: 0788.808.156 0788.808.123

0725.915.818 金先生

鸿源超市：红龙一 一楼（上楼梯后右边）

唐人街C厅41-41号



价格合理！

**各种调料/小吃/干货/海鲜/
速冻食品/大米/年货等等--**