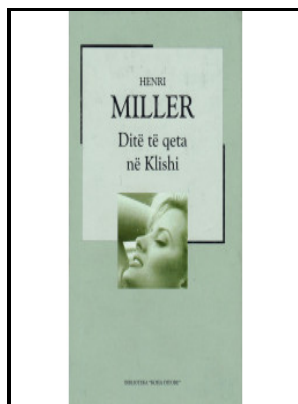


Gllenjka e pare e birres.

Ombra GVG - Dhjetë metodat e provuara shkencërisht, se si të jeni më të lumtur



Description: -

-Gllenjka e pare e birres.

-Gllenjka e pare e birres.

Notes: Original title:La Première gorgée de biere et autres plaisirs minuscules.

This edition was published in -



Filesize: 50.21 MB

Tags: #Pse #nuk #duhet #të #pimë #birrë #nga #shishja #ose #kanaçja?

GLLENJKA E PARË E BIRRËS

Shijojmë ngjyrën, mjalhtë i rremë, diell i ftohtë. Nëse keni vend në frigoriferin tuaj, ky është vendi më i mirë.

Pse nuk duhet të pimë birrë nga shishja ose kanaçja?

Ndaloni të mbronni pikëpamjet tuaja Mos u mundoni që të tjerët të kuptojnë pikëpamjet tuaja, shmangni debatet e pafundme në rrjetet sociale me njerëz që kanë këndvështrime të ndryshme nga ju.

Dhjetë metodat e provuara shkencërisht, se si t'Ë

Hidrolaza katalizon procesin e shpërndarjes së materjeve organike nga shpërbërja e ujit. Shumë nga ata që kishin zgjedhur të shtyjnë datën e darkës, treguan se kishin shijuar këtë ofertë dhe menunë e shijshme më shumë sesa ata që shkuan menjëherë në restorant. Ndonjëherë harrojmë gëzimet e jetës.

Zbulohet fabrika e birrës më e vjetër në botë

Prodhimi i saj sa vinte e shtoej dhe mori përmasa të mëdha. Tretsira e ëmbël pasi të ftohet nga ftohsi pllakor i ipet ajri dhe tharmi dërgohet në para fermentor. Përdoret maja speciale me fermentim të fundmë, rezidente ndaj trysisë dhe që agregon e precipiton mirë.

Si të jeni më të lumtur!

Birra e babilonasve ishte shumë e turbullt dhe e rëndë, megjithatë ata e eksportonin me një sukses deri në Egjipt, i cili ndodhej rreth 1 000 km larg Mbreti i famshëm babilonas Hamurabi, ndërmjet ligjeve të tij kishte përfshirë edhe një ligj për konsumimin dhe përdorimin e birrës.

Njihuni me të mirat e konsumimit të birrës për shëndetin e njeriut

Ata filluan të përdornin njëjtë erëza dhe barëra aromatike, për të rritur cilësinë e birrës. Te filtrimi i birrës duhet të bëhen dy mveshje me kiselgur, ku formohen dy shtresa me trashësi afërsisht të barabarta por me porozitet dhe fortësi të ndryshme. Sumerët e zbuluan rastësisht procesin e

fermentimit, ndoshta nga një copë bukë që u lag dhe u harrua.

Si të jeni më të lumtur, 10 metoda të vërtetuara shkencërisht

Te sistemi i kiselgur filtrave sipërfaqja filtruese ka pore me dimensione të ndryshme. A e dini se konsumimi i rregullt i birrës mund të ndikojë pozitivisht në shëndetin tuaj? Përvojat e reja Ndryshimi i rutinës dhe eksperimentimi i përvojave të reja ju bën të lumtur pasi stimulon aktivitetin e trurit, trajnon kujtesën dhe mban të paprekura aftësitë tona motorike, kjo është ajo që doli nga studimi i kryer, për të vendosur lidhjen midis përvojave të reja dhe emocioneve pozitive.

Shitjet e birrës gjermane, në rënie si asnjëherë më parë

Çka është më e mira, e kemi marrë tashmë.

Related Books

- [Mornings in Florence - being simple studies of Christian art, for English travellers.](#)
- [Inventory in theory and practice - proceedings of the Third International Symposium on Inventories.](#)
- [The husband trap - a novel](#)
- [Spanish painting and the French Romantics.](#)
- [Childhood behaviour and mental health](#)