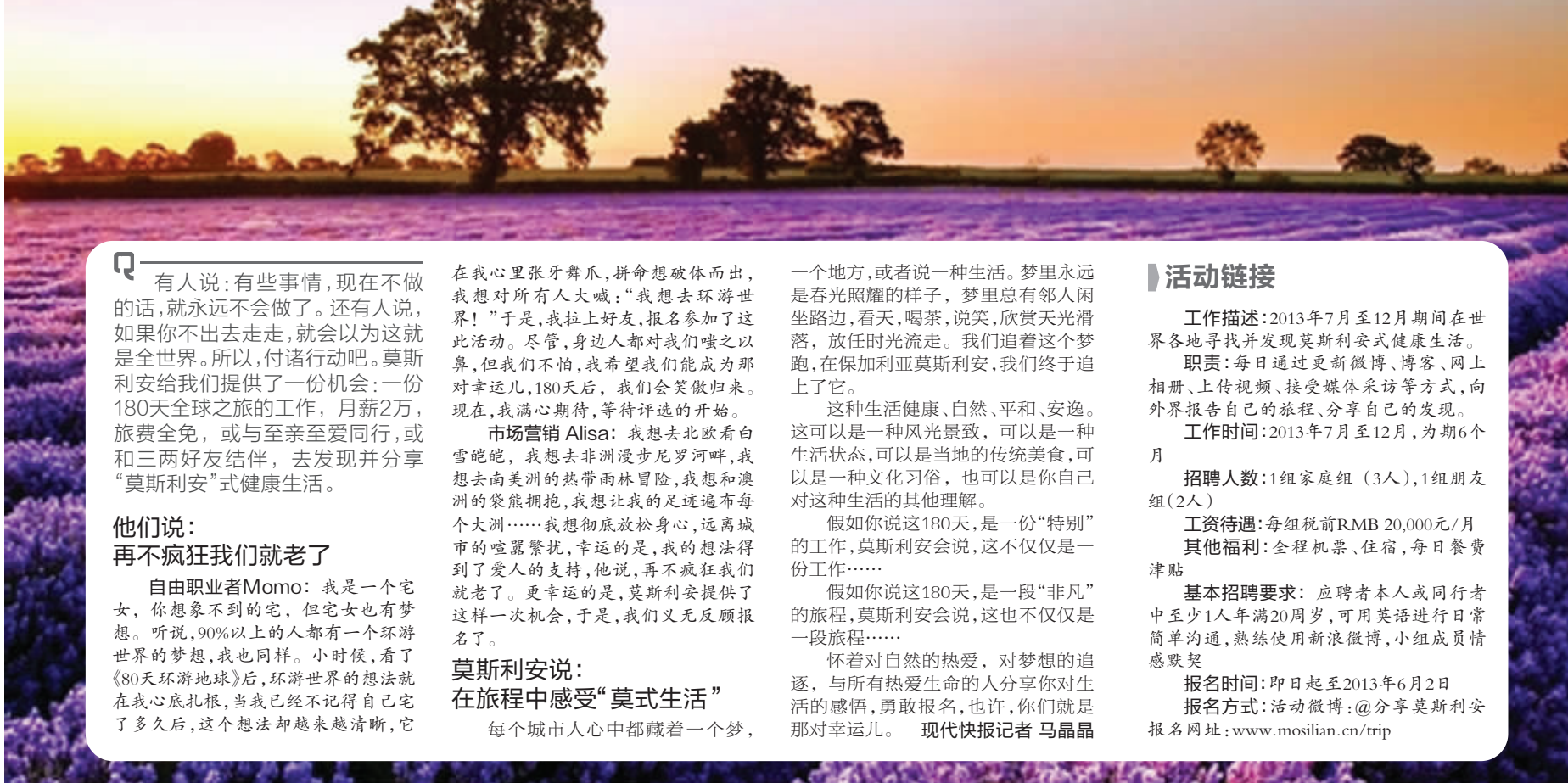


# 180天全球旅行,月薪2万元,旅费全免 再不过上“莫式生活”,我们就呆了



**Q** 有人说:有些事情,现在不说的话,就永远不会做了。还有人说,如果你不出去走走,就会以为这就是全世界。所以,付诸行动吧。莫斯利安给我们提供了一份机会:一份180天全球之旅的工作,月薪2万,旅费全免,或与至亲至爱同行,或和三两好友结伴,去发现并分享“莫斯利安”式健康生活。

## 他们说: 再不疯狂我们就老了

**自由职业者Momo:** 我是一个宅女,你想象不到的宅,但宅女也有梦想。听说,90%以上的人都有一个环游世界的梦想,我也同样。小时候,看了《80天环游地球》后,环游世界的想法就在我心底扎根,当我已经不记得自己宅了多久后,这个想法却越来越清晰,它

在我心里张牙舞爪,拼命想破体而出,我想对所有人呐喊:“我想去环游世界!”于是,我拉上好友,报名参加了此次活动。尽管,身边人都对我们嗤之以鼻,但我们不怕,我希望我们能成为那对幸运儿,180天后,我们会笑傲归来。现在,我满心期待,等待评选的开始。

**市场营销 Alisa:** 我想去北欧看白雪皑皑,我想去非洲漫步尼罗河畔,我想去南美洲的热带雨林冒险,我想和澳洲的袋鼠拥抱,我想让我的足迹遍布每个大洲……我想彻底放松身心,远离城市的喧嚣繁忙,幸运的是,我的想法得到了爱人的支持,他说,再不疯狂我们就老了。更幸运的是,莫斯利安提供了这样一次机会,于是,我们又无反顾报名了。

## 莫斯利安说: 在旅程中感受“莫式生活”

每个城市人心中都藏着一个梦,

一个地方,或者说一种生活。梦里永远是春光照耀的样子,梦里总有邻人闲坐路边,看天,喝茶,说笑,欣赏天光滑落,放任时光流逝。我们追着这个梦跑,在保加利亚莫斯利安,我们终于追上了它。

这种生活健康、自然、平和、安逸。这可以是一种风光景致,可以是一种生活状态,可以是当地的传统美食,可以是一种文化习俗,也可以是你自己对这种生活的其他理解。

假如你说这180天,是一份“特别”的工作,莫斯利安会说,这不仅仅是一份工作……

假如你说这180天,是一段“非凡”的旅程,莫斯利安会说,这也不仅仅是一段旅程……

怀着对自然的热爱,对梦想的追逐,与所有热爱生命的人分享你对生活的感悟,勇敢报名,也许,你们就是那对幸运儿。 现代快报记者 马晶晶

## 活动链接

**工作描述:** 2013年7月至12月期间在世界各地寻找并发现莫斯利安式健康生活。

**职责:** 每日通过更新微博、博客、网上相册、上传视频、接受媒体采访等方式,向外界报告自己的旅程、分享自己的发现。

**工作时间:** 2013年7月至12月,为期6个月

**招聘人数:** 1组家庭组(3人),1组朋友组(2人)

**工资待遇:** 每组税前RMB 20,000元/月

**其他福利:** 全程机票、住宿,每日餐费津贴

**基本招聘要求:** 应聘者本人或同行者中至少1人年满20周岁,可用英语进行日常简单沟通,熟练使用新浪微博,小组成员情感默契

**报名时间:** 即日起至2013年6月2日

**报名方式:** 活动微博:@分享莫斯利安

**报名网址:** www.mosilian.cn/trip

# 舌尖上的南京 有“世界”的味道



**Q** “美食”是旅行的最大乐事,但毕竟旅行时间有限。记者走访1912街区、石鼓路,甚至在一些让人不容易发现的地方,发现其实不出南京,也可以品尝到世界各地的特色美食。欢迎吃货们关注新浪微博@现代快报悦生活,参与互动,推荐你最爱异国料理。

## 日本料理:活杀鳗鱼蒲烧

**出自店铺:** 1912嘉月日本料理  
**推荐原因:** 食材新鲜 原汁原味

遍寻特色的日本料理,其实寿司、芥末都太普通了。这款鳗鱼蒲烧到底有何特点?主厨前田君是位地道的日本大厨,他从日本带来了料理的配方并制定了严格的原料选择标准,让顾客在南京就能吃到原汁原味的日本料理。店长倪先生告诉记者,不同于一般料理店为了追求便捷只选购真空包装的鳗鱼,在客人点餐之后稍许加工就可上桌,而这里的鳗鱼蒲烧完全是选择新鲜的活鳗,均为1.2-1.5斤,大小适中、不嫩不老。同时,制作的工艺也很讲究,先将鳗鱼上火烤制后蒸熟,涂上秘制酱汁后再烤。如此反复,成品的鳗鱼蒲烧比一般店里用真空包装制作的鳗鱼要厚一半,口感更加醇厚。其实,菜肴的酱汁都是配套的,不能以酱汁为主。选用新鲜的食材,即使不用调料,也会有原汁原味的鲜美感。

## 泰式料理:咖喱鱼腩

**出自店铺:** 真知味泰尚房  
**推荐原因:** 菜肴精致 装修独特



活杀鳗鱼蒲烧



咖喱鱼腩

亲戚因为一些原因没去成泰国,但看到这家店的时候,立马惊艳了。赶紧拍了张照留念,我不告诉你这张照片是在南京拍的,你根本不知道。因为店面装修太“泰式”了,就餐环境很好。鱼腩先处理得表面酥软,再用特制的泰国咖喱酱制作,咖喱酱甜甜的,一盘咖喱鱼腩上桌后配上一碗泰国香米饭,是何等的享受。别以为吃泰国菜都很贵,这家泰国菜现在在做活动便宜得让你惊讶。

## 韩国料理:香瓮腌制牛排

**出自店铺:** 庆善园1912店  
**推荐原因:** 口味地道 传统美食

老板和老板娘都是朝鲜族人,长期生活在韩国,对韩国料理颇有研究,于是才在七八年前来南京也开了一家料理店。记者推荐的这款香瓮腌制牛排在其他料理店并不多见,但却是传统的韩国料理。一个香瓮中盛满了鲜嫩的牛排、应季蔬菜、新鲜的蘑菇还有鲜美的虾。所有的食材都是事先腌制过的,牛排的肉香、海鲜的鲜香全部融入到蘑菇和时蔬里,用这个瓮作为餐具来盛放,既能让这些食材的味道相互融合,又能保证鲜香不外泄。在客人烤制的时候既能尝到美味,



香瓮腌制牛排

又可以保持饮食健康、不上火,让人不得不赞叹韩国料理的巧妙搭配。

## 分子料理:液氮巧克力

**出自店铺:** 1912-T-REX CLUB  
**推荐原因:** 香港米其林一星餐厅主厨JOHNNY主打

传说中的分子料理也登陆南京了,享用分子料理也不用再去港澳甚至出国了。分子料理的理论就是大厨利用科技手段做出的食物从外表上可以欺骗食客们的视觉,然而吃下去却是满口的惊喜。简单地说,看到的和吃到的不一样,客人无法预计食物的味道,很神奇吧?比方说,看到的是个球,但是运用物理手段,在上桌的一刹那就会变成各色甜品。据介绍,用这种方法还可以制作漂亮的鱼子酱,但吃到嘴里却发现并不是鱼子,而是柠檬、芒果、青豆等其他可口的美味。利用分子厨艺烹制的食物,不再只是仅仅提供原汁原味的食物,同时让人们在享受美食的同时,获得愉悦、快乐、放松的感受。而此店这款液氮巧克力名为chocolate8,如果你运气够好,JOHNNY会让你现场品尝到这款美味哦!

现代快报记者 昂洁



液氮巧克力