

Китайская кухня



Ученика 4 «б»
класса
Дощечкина
Андрея

山水風樓于北京
一六六六



Китайская кухня - одна из самых экзотических и разнообразных кухонь в мире. Всемирную известность китайской национальной кухне принесло ее разнообразие и твердое убеждение лучших поваров Китая, что есть можно практически все, только надо уметь это правильно готовить. В Китае говорят: «Несъедобного нет, есть плохие повара». Привычные для нас продукты при тщательном приготовлении приобретают новый вкус.



三友
林彪撰于北京
一六六六年



- Китайцы готовят очень быстро, пользуясь пятью способами приготовления пищи: продукты парят и тушат, жарят до полуготовности или готовности, поджаривают, реже варят. Основной вкус, преобладающий в этой национальной кухне, кисло-сладкий. В Китае практически не употребляют молочных продуктов. В рецептуру почти всех блюд входит множество пряных трав (причем в определенном наборе и соотношении), большинство которых являются одновременно и лекарственными. Не удивительно, что в древности профессии повара, лекаря и фармацевта обычно совмещал. В китайской кухне есть общая черта – это сочетание казалось бы абсолютно разных продуктов для приготовления национальных блюд.



之夏
李彬
風樓于北京
一
未
年
子
北
京



- **Завтракают** китайцы рано, в основном рисовым отваром, в который добавлены другие продукты.
- **Обед** в Китае приходится на 12 часов дня. Большинство работающих китайцев едят в обеденный перерыв в близлежащих кафе и ресторанах.
- **Ужинают** в Китае по европейским меркам также достаточно рано – до семи часов вечера. Привычные для Европы первые блюда подаются в конце трапезы, после холодных и горячих закусок.

三友
林廓樓于北京
一六六六



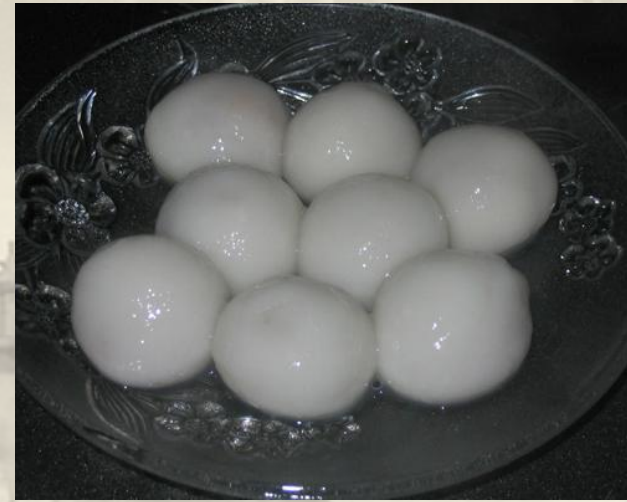
- Самые распространенные мучные изделия в китайской кухне – **пампушки, лапша и пельмени**. Еда на новогоднем столе имеет особый смысл. Название традиционных китайских пельменей – созвучно слову "перемены". Китайский иероглиф "креветка" по звучанию похож на человеческий смех, поэтому это блюдо считается подходящим для праздника. Длинная рисовая лапша символизирует долголетие, а рыба – изобилие.



上
之
友
子
林
風
樓
于
北
京
一
未
年
年
月
日



Основным продуктом Китая является **рис**, который всегда присутствует на столе.



三友
林風樓于北京
二六九年



- На юге страны рис заменяет хлеб, а на севере вместе с рисом употребляют мучные изделия, например пампушки и лепешки. **Варят рис** без соли и подают в пиалах обычно к холодным и горячим закускам, бульонам и соленым овощам.



Handwritten Chinese text in vertical columns, including a red seal at the top and the characters "林廓撰于北京" (Written by Lin Kuo in Beijing).



В Северном Китае его часто заменяют приготовленной на пару лапшой.



二友
林廓撰于北京
一六六六年



- **К уткам в Китае** почти благоговейное отношение. Китайские утки отличаются от европейских. У них очень мясистая задняя часть, широкая мускулистая грудка и толстые ножки. Кроме того, уток кормят по-особому, зерном и имбирем. **Готовят уток**, как правило, целиком. Утиное мясо имеет приятный сладковато-жгучий вкус, и оно нежирное. Блюда из уток - одни из самых любимых у китайцев, они даже воспеты в стихах.



之友
林彪撰于北京
一六六六年



Любая трапеза в Китае начинается с зеленого несладкого чая. Такое **чаепитие** для китайцев является своего рода ритуалом и имеет название «гунфу-ча».



之友
林廓撰于北京
一未年





茶友
于松风楼于北京
一六六六年



В Китае считается, что пища людям дается небом, вследствие чего китайцам не знакомо понятие "перекусить". Принятие пищи всегда расценивается как момент приобщения к культуре нации. Блюда для трапезы подбираются так, чтобы среди них преобладали жидкие и мягкие кушанья. Трапеза начинается с раскладывания н

Сначала пьют зеленый чай, без сахара и молока. Едят китайцы, не торопясь и понемногу, наслаждаясь процессом. Гостю в знак особого внимания, высшей заботы и уважения принято подкладывать в пиалу угощение своими палочками. Затем переходят к рису, который едят, смешивая верхний слой в пиале с соусом.

В заключение трапезы подается бульон и снова чай, но в него добавляют немного масла. Именно такой состав и порядок считается наиболее благоприятным для пищеварения.



- С незапамятных времен в Китае принято есть при помощи палочек. Во-первых, это удобно: страннику не нужно было носить с собой столовые приборы, поскольку палочки легко вырезались из любого дерева. Во-вторых, полезно: палочками нельзя взять пищи больше, чем можно прожевать.



之友
林廓
于北京
一
未
年



- Первые китайские палочки были изготовлены из бамбука и по внешнему виду напоминали щипцы. Позднее они стали отдельными и такими дошли до нашего времени. Сейчас китайские палочки делают из самых разнообразных материалов: кости, металла, пластмассы и дерева.



之友
林廓撰于北京
一夫于年



- По внешнему виду китайские палочки могут быть пирамидальной формы, плоские, с толстыми или тонкими концами, а их сечение может быть квадратным, овальным, круглым или с закругленными углами. Различают одноразовые и многоразовые китайские палочки. Многоразовые китайские палочки красят и лакируют, их украшают орнаментом, инкрустируют перламутром и металлом.



林廓撰于北京
二〇一五年



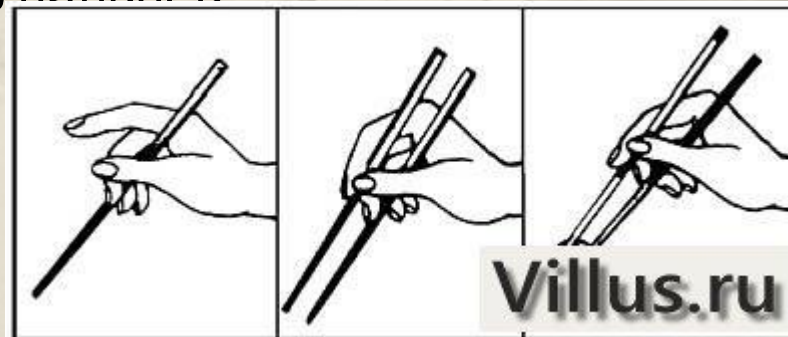
- Так как же держать китайские палочки, чтобы они не выпадали из руки и из них не вываливалась пища?



二友
林風樓于北京
一六六六



- Первым делом необходимо расслабить кисть руки. Мизинец и безымянный пальцы нужно прижать друг к другу, а средний и указательный пальцы немного вытянуть вперед. Первую китайскую палочку необходимо положить в ложбинку между большим и указательным пальцем и плотно прижать ее, при этом нижняя часть палочки должна упираться на третью фалангу безымянного пальца. Вторую китайскую палочку нужно положить так, чтобы она легла на вторую фалангу указательного пальца и третью среднего пальца, а придерживать ее необходимо кончиком большого пальца. Первая китайская палочка всегда остается неподвижной. Двигается только вторая палочка, а движения делаются при помощи среднего и указательного пальцев



之友
李松
松風樓于北京
丁未年
李松



- **Китайскими палочками во время еды нельзя** накалывать еду, передавать пищу другим людям, указывать на что-то, облизывать их, водить ими по тарелке или столу, сжимать их в кулаке - этот жест является угрожающим. Недопустимо втыкать палочки в рис, поскольку по традиции так делают, когда подают еду для мертвых. После окончания трапезы китайские палочки необходимо положить перед тарелкой острыми кончиками налево, нельзя класть палочки на тарелку и сбоку от нее.



Handwritten Chinese calligraphy in vertical columns on the right side of the page. The text includes the characters '北京' (Beijing) and '颐和园' (Summer Palace).



**Пицца должна быть не только
вкусной, но и полезной, а иногда и
лечебной.**

