

# Китайская кухня



Ученика 4 «б»  
класса  
Дощечкина  
Андрея

静  
風  
揚  
于  
北  
京  
一  
未  
年  
春



**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  
林彪  
于北京



- **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



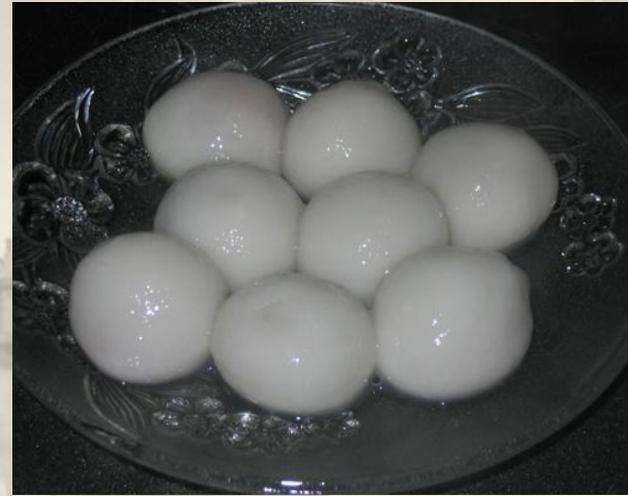
- Самые распространенные мучные изделия в китайской кухне – **пампушки, лапша и пельмени**. Еда на новогоднем столе имеет особый смысл. Название традиционных китайских пельменей – созвучно слову "перемены". Китайский иероглиф "креветка" по звучанию похож на человеческий смех, поэтому это блюдо считается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



上友  
林風樓于北京  
二六  
林風樓于北京  
二六



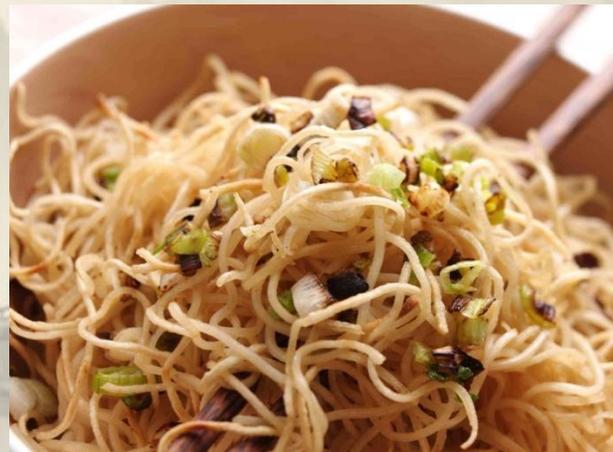
- На юге страны рис заменяет хлеб, а на севере вместе с рисом употребляют мучные изделия, например пампушки и лепешки. **Варят рис** без соли и подают в пиалах обычно к холодным и горячим закускам, бульонам и соленым овощам.



Handwritten Chinese calligraphy on the right side of the page, including a circular seal at the top and vertical text that reads "林彪撰于北京" (Written by Lin Biao in Beijing).



В Северном Китае его часто заменяют приготовленной на пару лапшой.



二友  
林廓撰于北京  
一六六六



- **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  
徐鳳樓于北京  
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  
二〇一五年





- 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  
林彦操于北京  
一六六六年



- 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  
林彪撰于北京  
一六六六年

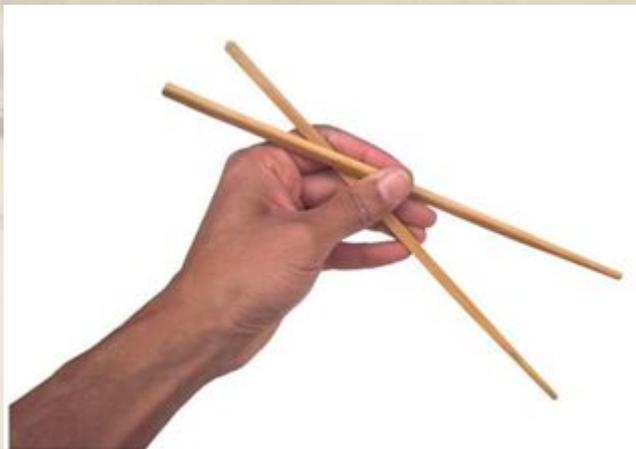


- По внешнему виду китайские палочки могут быть пирамидальной формы, плоские, с толстыми или тонкими концами, а их сечение может быть квадратным, овальным, круглым или с закругленными углами. Различают одноразовые и многоразовые китайские палочки. Многоразовые китайские палочки красят и лакируют, их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



林廓撰于北京  
二〇一五年

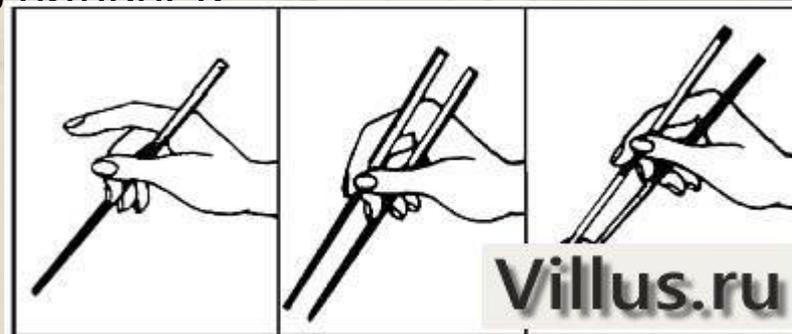
- Так как же держать китайские палочки, чтобы они не выпадали из руки и из них не вываливалась пища?



二友  
林廓撰于北京  
一六六六年



- 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  
李松風撰于北京  
丁未年  
李松風撰于北京



- **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.**

