

# Китайская кухня



詩  
松風樓于北京  
一  
松風樓于北京  
一  
未  
年

Ученика 4 «б»  
класса  
Дощечкина  
Андрея



**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



之友  
羊柳風樓于北京  
羊柳風樓于北京  
一志于年



- 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  
千秋風樓于北京  
千秋風樓于北京  
千秋風樓于北京  
千秋風樓于北京



- **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.



之友  
羊秋風樓于北京  
羊秋風樓于北京  
一志于年



- 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.

二更  
羊柳風樓于北京  
二更  
羊柳風樓于北京  
二更  
羊柳風樓于北京



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



之友  
（印章）  
秋风漫于北京  
（印章）  
秋风漫于北京  
（印章）  
（印章）



- 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.



冬  
夏  
秋  
風  
樓  
于  
北  
京  
一  
志  
于  
年  
月  
日

В Северном Китае его часто заменяют приготовленной на пару лапшой.



之友  
（印章）  
秋风楼于北京  
（印章）  
秋风楼于北京  
（印章）  
（印章）





- **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.



三  
一  
二  
三  
四  
五  
六  
七  
八  
九  
十  
十一  
十二  
十三  
十四  
十五  
十六  
十七  
十八  
十九  
二十  
二十一  
二十二  
二十三  
二十四  
二十五  
二十六  
二十七  
二十八  
二十九  
三十  
三十一  
三十二  
三十三  
三十四  
三十五  
三十六  
三十七  
三十八  
三十九  
四十  
四十一  
四十二  
四十三  
四十四  
四十五  
四十六  
四十七  
四十八  
四十九  
五十  
五十一  
五十二  
五十三  
五十四  
五十五  
五十六  
五十七  
五十八  
五十九  
六十  
六十一  
六十二  
六十三  
六十四  
六十五  
六十六  
六十七  
六十八  
六十九  
七十  
七十一  
七十二  
七十三  
七十四  
七十五  
七十六  
七十七  
七十八  
七十九  
八十  
八十一  
八十二  
八十三  
八十四  
八十五  
八十六  
八十七  
八十八  
八十九  
九十  
九十一  
九十二  
九十三  
九十四  
九十五  
九十六  
九十七  
九十八  
九十九  
一百



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



之友  
以秋風撰于北京  
以秋風撰于北京  
一夫于年





之友  
羊林風樓于北京  
羊林風樓于北京  
一夫一妻



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.



之夏  
風  
樓  
于  
北  
京  
之  
秋



- 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.



一  
二  
三  
四  
五  
六  
七  
八  
九  
十  
十一  
十二  
十三  
十四  
十五  
十六  
十七  
十八  
十九  
二十  
二十一  
二十二  
二十三  
二十四  
二十五  
二十六  
二十七  
二十八  
二十九  
三十  
三十一  
三十二  
三十三  
三十四  
三十五  
三十六  
三十七  
三十八  
三十九  
四十  
四十一  
四十二  
四十三  
四十四  
四十五  
四十六  
四十七  
四十八  
四十九  
五十  
五十一  
五十二  
五十三  
五十四  
五十五  
五十六  
五十七  
五十八  
五十九  
六十  
六十一  
六十二  
六十三  
六十四  
六十五  
六十六  
六十七  
六十八  
六十九  
七十  
七十一  
七十二  
七十三  
七十四  
七十五  
七十六  
七十七  
七十八  
七十九  
八十  
八十一  
八十二  
八十三  
八十四  
八十五  
八十六  
八十七  
八十八  
八十九  
九十  
九十一  
九十二  
九十三  
九十四  
九十五  
九十六  
九十七  
九十八  
九十九  
一百



- 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  
羊柳風樓于北京  
羊柳風樓于北京  
羊柳風樓于北京  
羊柳風樓于北京  
羊柳風樓于北京  
羊柳風樓于北京



- 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.



Handwritten Chinese calligraphy on the right side of the page, including a circular seal at the top and vertical text that reads "中国风楼于北京" (Chinese style tower in Beijing).



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

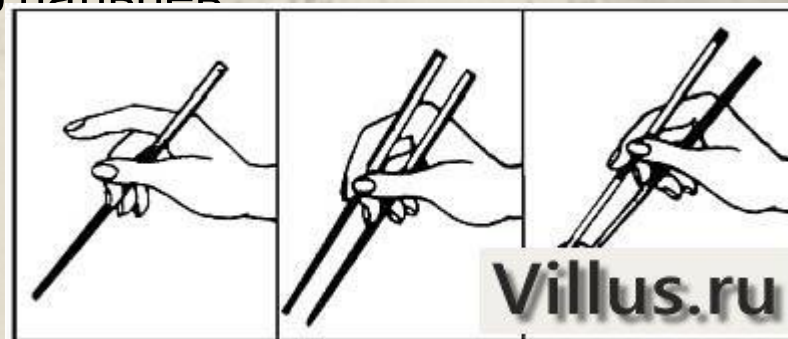


二友  
（印章）  
羊柳風樓于北京  
（印章）  
羊柳風樓于北京  
（印章）  
二友





- 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  
手藝  
風樓  
于  
北  
京  
手藝  
樓  
于  
北  
京  
法  
律  
師  
法  
律  
師



- **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 a circular seal at the top, followed by several lines of characters, and a red seal at the bottom.



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

