

Китай



Китай (официальное название — Китайская Народная Республика) — социалистическое (коммунистическое) государство в Восточной Азии.



Флаг Китайской Народной Республики



Герб Китайской Народной Республики

Занимает третье место в мире по территории, уступая России и Канаде.



История Китая

Китайская цивилизация — одна из старейших в мире. По утверждениям китайских учёных, её возраст может составлять пять тысяч лет. До XX в. Китаем правили династии императоров. Они объединяли Китай, ввели орошаемое возделывание риса и построили Великую Китайскую стену, чтобы сдержать натиск варваров с севера.



Столица Китая – Пекин



Пекин — экономический, культурный и политический центр Китая.

Крупнейшее по численности населения государство мира — свыше 1,35 млрд. человек.



Население Китая составляет полных 20% мира, т.е каждый пятый человек на планете является жителем Китая.

Китайский язык



Родным языком для 94% населения является китайский.

Китайская письменность использует около 44 тысяч иероглифов, причем, в повседневной жизни употребляется гораздо меньшее их число. Так, чтобы читать газеты, достаточно знать всего 3 тысячи иероглифов, а для знакомства с художественной литературой — около 8 тысяч.



Климат Китая



Сильно различается в разных частях страны в пределах 3-х климатических поясов: умеренного континентального (запад и север) с жарким летом и суровой зимой, субтропического в центральных районах страны и тропического муссонного на южном побережье и островах. Характерной чертой является очень высокая влажность воздуха летом во многих центральных и южных районах.

Средняя температура в северных районах зимой около -7°C (не редкость и -20°C), летом около $+22^{\circ}\text{C}$ и достаточно сухо. В центральной части Китая зимой от 0°C до -5°C , летом - около $+20^{\circ}\text{C}$. В южных районах зимой от $+6^{\circ}\text{C}$ до $+15^{\circ}\text{C}$, летом - выше $+25^{\circ}\text{C}$.

Зимой и осенью часты мощные тайфуны на юге и иссушающие ветры в северной и западной



Экономика Китая Является второй экономикой мира, мировой лидер по производству большинства видов промышленной продукции



Денежная единица Китая — Юань



Сельское хозяйство

Китая



Рис является основной посевной культурой.

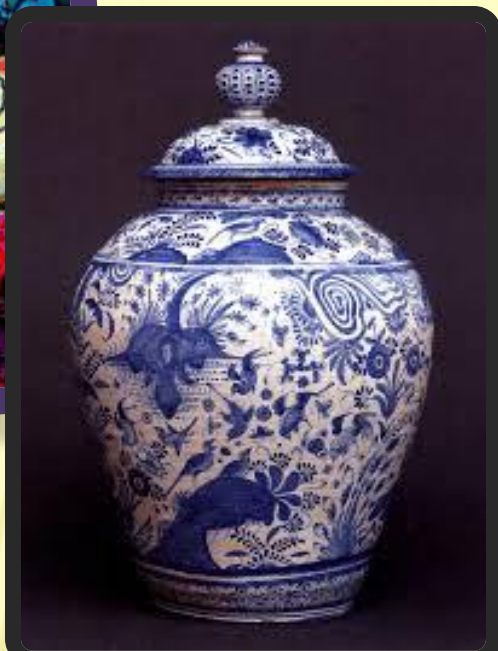
Сельское хозяйство Китая является одним из крупнейших в мире по масштабам производимой продукции. Среди других важных для Китая культур можно назвать пшеницу, кукурузу, просо.



Великие изобретения древнего Китая



Шёлк



Фарфор



Чай



Зонт

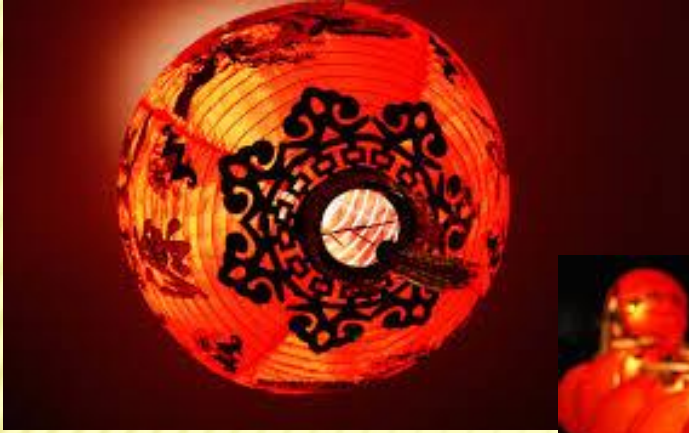


Архитектура Китая



Праздники

Я



Праздник фонарей знаменует собой окончание праздника Весны. В этот день на улицах зажигаются красочные уличные фонари, фейерверки, устраиваются различные представления.

Самый главный праздник в Китае — Китайский
новый год, в дословном переводе называется
Прощание с зимой



Достопримечательности Китая

Великая китайская стена — один из древнейших архитектурных памятников Китая и символ могущества китайской цивилизации.



Национальный костюм

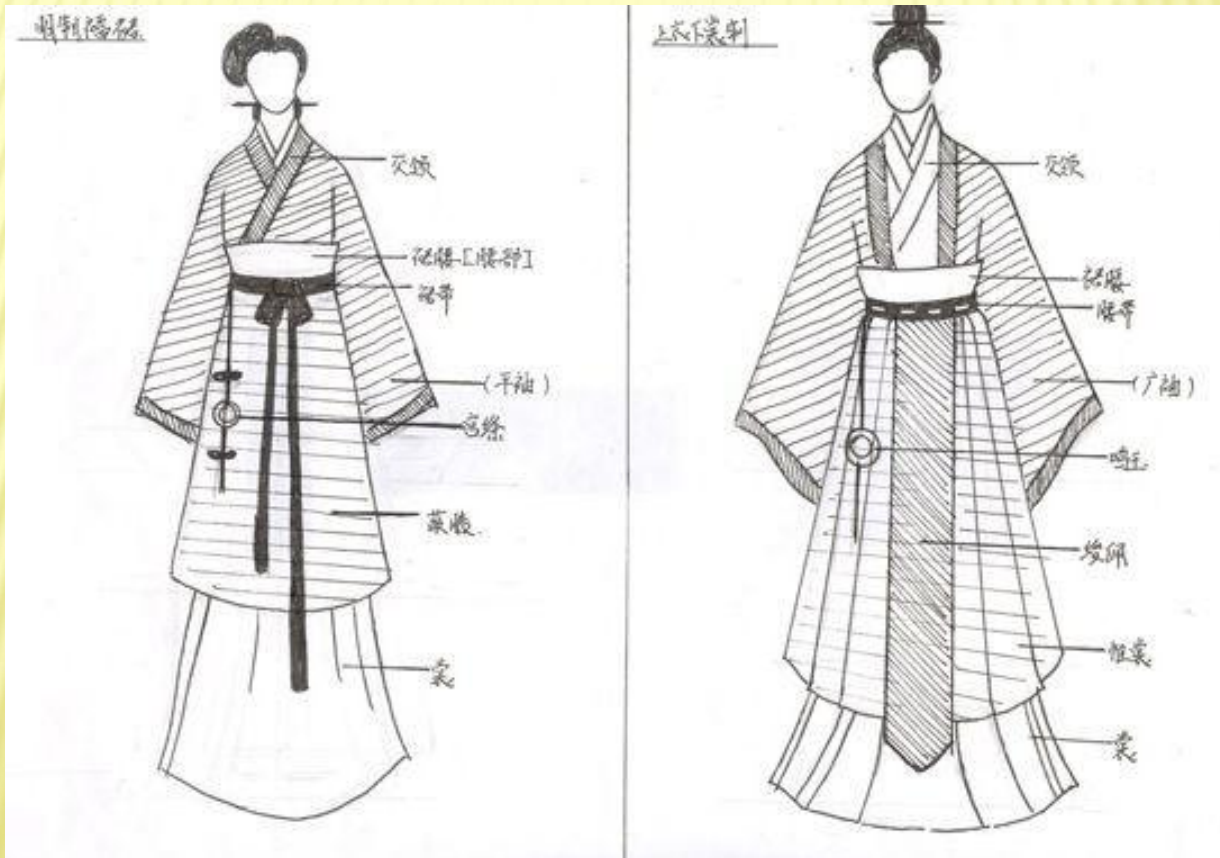


Китай имеет большую славу в мире не только благодаря экономическому чуду, своей уникальной культуре, но и также своеобразному миру моды. Китайские национальные костюмы значительно отличаются как от европейских, так и от, казалось бы близких соседских, азиатских аналогов. В процессе этногенеза, на территории Поднебесной сформировалось около 56 этнических групп. И соответственно каждая из них обладает своим особенным стилем одежды с заметными отличительными особенностями, которые стали результатом влияния культуры, традиций и географической расположенности местности проживания жителей.

Китайские национальные костюмы традиционно богаты на неопишное разнообразие используемых материалов, цвета и кроя. Характерными их элементами являются совершенно ассиметричные застежки, необычная отделка тесьмой и кантами, кимоно, массивные и широкие ремни под названием оби, достаточно колоритная вышивка.



С давних пор китайцы отдавали предпочтение различным кофтам, халатам, штанам и головным уборам. Выбор одежды проходил совсем не случайно. Ведь своеобразная отделка могла стать свидетельством о социальном положении в обществе человека, облаченного в них.



Огромное внимание в Китае принято было уделять расцветке костюмов. Желтые цвета считались императорским. И естественно никто другой, кроме окружающих главу государства, не имел права позволить себе носить одежду такого цвета. Костюмы красного цвета предпочитали люди достаточно зажиточные. Как ни странно, но к траурным цветам принадлежал белый, по этой причине его могли использовать только для пошива нижнего белья. Остальные цвета и оттенки были разрешены к использованию всеми слоями населения.

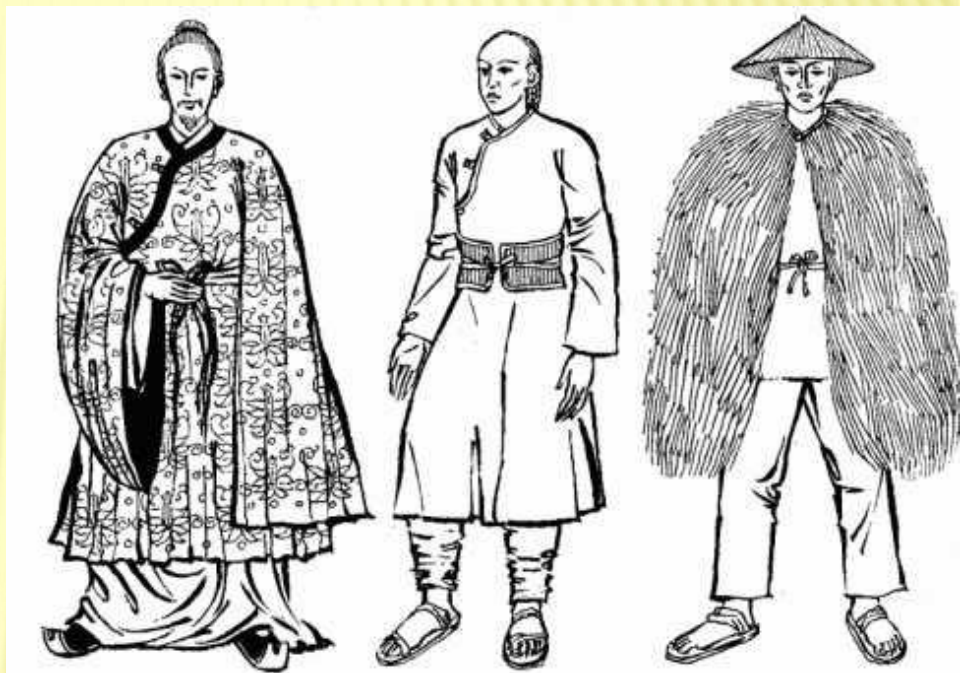


Характерные особенности китайского национального костюма.

Вся традиционная народная китайская одежда делится на три основные группы : летняя, весенне-осенняя и зимняя. Комплекс каждой отдельной группы составляют сезонные разновидности одних и тех же видов одежды, имеющих тот же крой. Отличие же заключается в отсутствии (в летней) или наличии (в весенне-осенней) подкладки и ватной подбивки (в зимней).

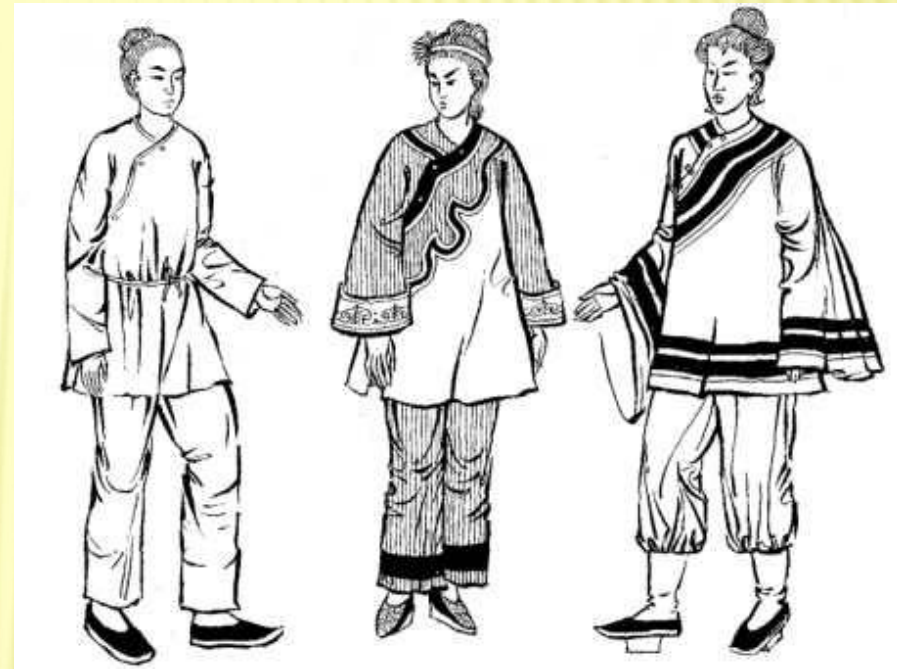
Мужская национальная китайская

одежда
Достаточно строго и лаконична. В теплые летние дни крестьяне носят одежду из тонкой, хлопчатобумажной ткани. Этот повседневный рабочий костюм состоит из нательной рубахи и глухих штанов с достаточно широкой мотней. Штаны подпоясывают широким поясом. В холодное время года комплект дополняет верхняя куртка на подкладке, а в относительно недавнем прошлом и халат. Иногда поверх одевают дождевик из легкой ткани, пропитанной тунговым маслом. Зимняя одежда такого же кроя подбивается ватой и дополняется плотным, ватным халатом или шубой с теплой шапкой того или иного вида.



Женская национальная китайская одежда.

Имела в основном схожий с мужским крой. Она состояла из удлиненной кофты и не достигающих до щиколотки штанов. В южных областях Китая штаны доходили до середины голени и часто имели небольшие разрезы внизу брючин. По низу штанов, если они носились навыпуск, нашивали многоцветные плотные вышивки шелком. Праздничный костюм отличался от повседневного только лучшим видом ткани, а иногда и богатой вышивкой, красочной тесьмой и аппликациями по краю левой полы.



Яблоки в кляре, карамелизованные

Ингредиенты:

Яблоко — 4 шт

Мука пшеничная — 100 г

Вода (холодная) — 100 мл

Масло растительное (для кляра +2 ст.ложки для карамели)

Сахар — 100 г

Яйцо куриное — 1 шт

- 1.Яблоки чистим,удаляем сердцевину,режем на кусочки.
- 2.Муку перемешаем с водой до однородной массы.
- 3.Яйцо взбиваем и соединяем с кляром.
- 4.Масло разогреваем на сковороде. Кусочки яблок окунаем в кляр и выкладываем в масло
- 5.Обжариваем до золотистого цвета.
- 6.Делаем карамель.Две столовых ложки масла разогреваем на сковороде,добавляем в масло сахар..и постоянно помешивая нагреваем до образования карамели.
- 7.В карамель выкладываем яблоки в кляре и аккуратно перемешиваем их с карамелью,так что бы каждый кусочек оделся в карамельную пленку.



Рыба на пару по-китайски



- 1 ч л крупной морской соли или обычной соли
- 1 1/2 ст л имбиря, нарезанного тонкой соломкой
- 3 ст л зеленого лука, мелко нарезанного
- 2 ст л светлого соевого соуса
- 2 ч л темного соевого соуса
- 3 1/2 ст л кунжутного масла
- свежие листья кинзы
- 1 ст л обжаренного чеснока
- бамбуковая пароварка

1

Вымойте рыбу. Равномерно натрите солью. Поместите рыбу на жаропрочное блюдо, посыпьте сверху резанным имбирем.

2

Подготовьте пароварку. Наполните водой. Поместите блюдо на подставку, плотно накройте и доведите до готовности (примерно 5 мин для кусочков филе, 10-12 минут на целую рыбу или толстые куски филе). Рыба должна стать непрозрачной, чуточку расслоиться, но при этом ее поверхность остается влажной.

Китайский яичный суп

1 л куриного бульона, разделить

1/8 ч.л. молотого имбиря

2 ст.л. нарезанного шнитт лука

1/4 ч.л. соли

1 1/2 ст.л. кукурузного крахмала (можно заменить картофельным)

2 яйца

1 желток

1

3/4 стакана куриного бульона вылейте в кастрюлю. Добавьте соль, имбирь и лук, доведите до кипения. В чашке или небольшой миске смешайте бульон и кукурузный крахмал до получения однородной массы. Отложите.

2

В небольшой миске взбейте вилкой яйца и яичный желток. Понемногу вылейте яйцо с помощью вилки в кипящую бульонную смесь. Яйцо должно сразу свариться.

После того, как все яйца будут добавлены, постепенно добавьте смесь из кукурузного крахмала, и варите, пока суп не достигнет нужной вам консистенции.



Спасибо за
внимание!!!

