

 李松風撰于北京
 乙亥
 李松風撰于北京
 乙亥



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.

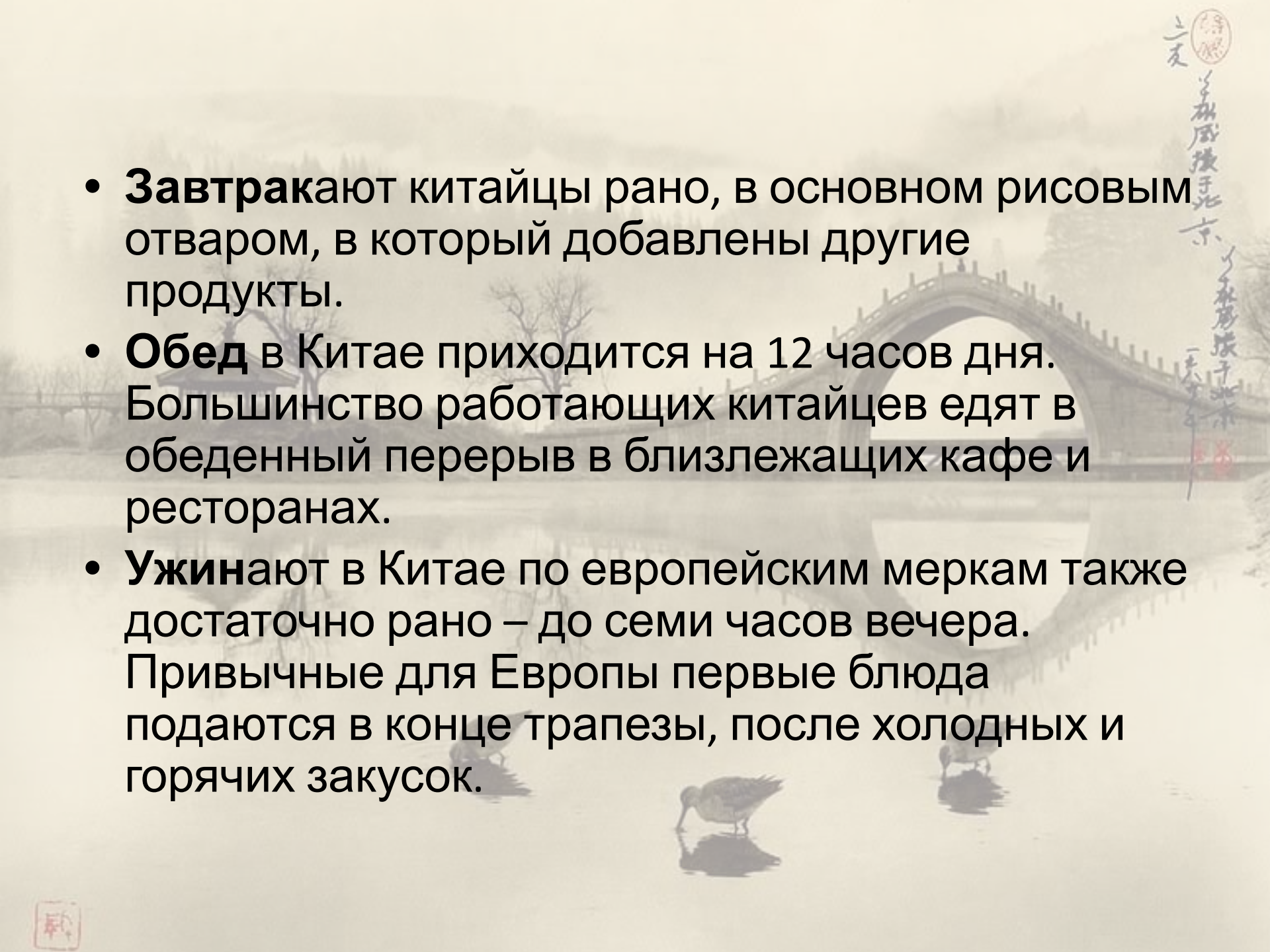


二友
林鳳樓于北京
一六九四年

- 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.



之友
李松風樓于北京
一六六六

- 
- **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.

- 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.



二友
丁未年
風
張子
北京



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



二友
子秋風張子北京
一六六六



- 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.



В Северном Китае его часто заменяют приготовленной на пару лапшой.



二友
（印章）
李秋風撰于北京
（印章）
一六六四年
（印章）

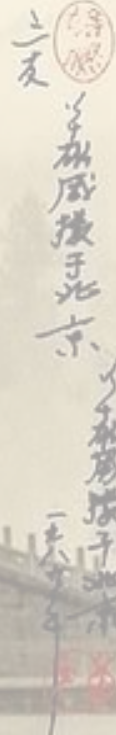


Любая трапеза в Китае начинается с зеленого неслладкого чая. Такое **чаепитие** для китайцев является своего рода ритуалом и имеет название «гунфу-ча».



二友
林廓張子北京
一六八八





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.



二友
林蔭下
張子北
京
一六六六

- 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
 之林風張于北京
 一六六六

- 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.

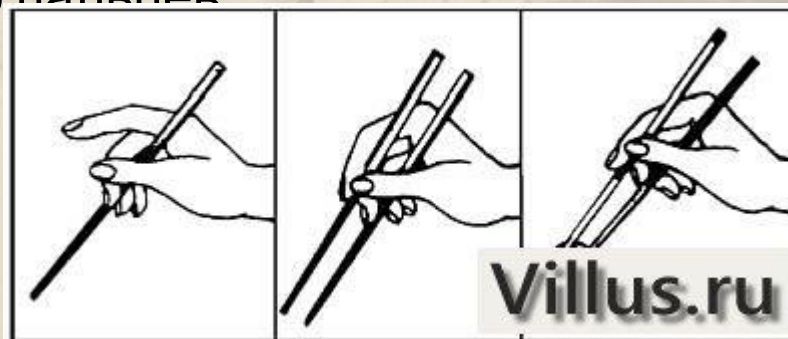


- Так как же держать китайские палочки, чтобы они не выпадали из руки и из них не вываливалась пища?



二友
子林
風樓于北京
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, что бы 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



- **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.



一夫不食
天下
不
安
也
林彪
張子
北京

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

