

Essen und Trinken in China

Eine einheitliche chinesische Küche gibt es nicht, denn in einem Land, das so groß wie Europa ist, variiert das Essen je nach Region. Gekostet werden neben Getreidegerichten (Nudeln, Klöße) im (a) und Reis im (b) alle Arten von Gemüse sowie Schweine-, Hühner-, und Geflügelfleisch, in (c) Fisch und andere Meerestiere. Hinzu kommen Produkte aus der (d) wie z.B. Tofu, die für die Eiweißversorgung vor allem der Ärmern wichtig sind. Milchprodukte wie (e) und Käse sind traditionell keine Bestandteile der chinesischen Küche. Mit Vorliebe werden vor allem in (f) auch Zutaten verwendet, die für den europäischen Geschmack eher ungewöhnlich sind wie Käfer, Raupen, Würmer, Schlangen, Ratten und Hunde.

In allen (g) werden die Zutaten fast immer in ganz kleine Stücke geschnitten und in Geschmack, Geruch, Konsistenz und Farben harmonisch aufeinander abgestimmt. Auf der Grundlage der (h) werden die Speisen so zusammengestellt, dass sie entsprechend der Jahreszeit eine bestmögliche gesundheitliche Wirkung haben.

Viel Wert wird auf die (i) der Produkte gelegt. So werden in den Restaurants viele Tiere lebend in Wasserbecken oder Käfigen zur Auswahl bereitgestellt, um sie dann frisch zubereiten zu können. Das wichtigste Getränk in China ist Tee, vor allem (j), der mehrfach aufgegossen überallhin mitgenommen wird. Zu den Mahlzeiten gibt es Limonaden, Bier und auch klare Schnäpse. Gekostet wird in der Regel an runden Tischen und die Gerichte werden auf einer drehbaren Platte in der Mitte angeordnet. Neben den (k) gibt es noch Löffel für die Suppen. Die (l) Tischsitten unterscheiden sich erheblich von den europäischen. So ist es völlig üblich, zu schmatzen, zu schlürfen und mit vollem Mund zu reden oder gar zu rülpsen.

Arbeitsaufträge:

Schreibe den Text sauber in den Heft ab und fülle an den Klammerstellen a bis l die richtigen Begriffe ein.

/ Süden / traditionellen / grüner / Sojabohne / Yin- und Yang-Philosophie / Regionalküchen / Küstennähe / Norden / Joghurt / Südchina / Essstäbchen / Frische /

Essen und Trinken in China

Eine einheitliche chinesische Küche gibt es nicht, denn in einem Land, das so groß wie Europa ist, variiert das Essen je nach Region. Geessen werden neben Getreidegerichten (Nudeln, Klöße) im Norden und Reis im Süden alle Arten von Gemüse sowie Schweine-, Hühner-, und Geflügelfleisch, in Küstennähe Fisch und andere Meerestiere. Hinzu kommen Produkte aus der Sojabohne wie z.B. Tofu, die für die Eiweißversorgung vor allem der Ärmere wichtig sind. Milchprodukte wie Joghurt und Käse sind traditionell keine Bestandteile der chinesischen Küche. Mit Vorliebe werden vor allem in Südchina auch Zutaten verwendet, die für den europäischen Geschmack eher ungewöhnlich sind wie Käfer, Raupen, Würmer, Schlangen, Ratten und Hunde.

In allen Regionalküchen werden die Zutaten fast immer in ganz kleine Stücke geschnitten und in Geschmack, Geruch, Konsistenz und Farben harmonisch aufeinander abgestimmt. Auf der Grundlage der Yin- und Yang-Philosophie werden die Speisen so zusammengestellt, dass sie entsprechend der Jahreszeit eine bestmögliche gesundheitliche Wirkung haben.

Viel Wert wird auf die Frische der Produkte gelegt. So werden in den Restaurants viele Tiere lebend in Wasserbecken oder Käfigen zur Auswahl bereitgestellt, um sie dann frisch zubereiten zu können. Das wichtigste Getränk in China ist Tee, vor allem grüner, der mehrfach aufgegossen überallhin mitgenommen wird. Zu den Mahlzeiten gibt es Limonaden, Bier und auch klare Schnäpse. Geessen wird in der Regel an runden Tischen und die Gerichte werden auf einer drehbaren Platte in der Mitte angeordnet. neben den Esstäbchen gibt es noch Löffel für die Suppen. Die traditionellen Tischsitten unterscheiden sich erheblich von den europäischen. So ist es völlig üblich, zu schmatzen, zu schlürfen und mit vollem Mund zu reden oder gar zu rülpsen.