



**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**имени М.В.ЛОМОНОСОВА**

**ФИЛОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЫЧИСЛИТЕЛЬНОЙ МАТЕМАТИКИ И КИБЕРНЕТИКИ**

**ПЕРВЫЙ ОНЛАЙН-ФЕСТИВАЛЬ ДРУЖБЫ**

**Чжан Кай (КНР)**

**Институт права и управления**

**Владивостокского государственного**

**университета экономики и сервиса**

**Образ России в мире**

## **ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

Сегодня в мире существует мода на здоровое питание. Практически каждый человек уделяет большое внимание своему питанию. “Что питательнее и полезнее? Как готовить вкуснее?” – сегодня это популярные вопросы. Честно говоря, я очень люблю мою родную кухню. Сейчас я учусь в России и уже немного познакомился с русской кухней. Мне кажется, что все больше и больше иностранцев обращает внимание на русскую кухню, являющуюся частью мировой кухни. И я увидел, что русские тоже проявляют интерес к китайской кухне. Есть такое мудрое высказывание: «Рай – это старый английский дом, китайская кухня, русская жена и американская зарплата». Мне очень приятен тот факт, что китайская кухня известна и популярна в мире.

119992, Москва, Ленинские горы, 2 корпус гуманитарных факультетов, к. 826.

Телефон: 8 495 939 15 05, E-mail: 2011 [fest@mail.ru](mailto:fest@mail.ru)



**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**имени М.В.ЛОМОНОСОВА**

**ФИЛОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЫЧИСЛИТЕЛЬНОЙ МАТЕМАТИКИ И КИБЕРНЕТИКИ**

## **ПЕРВЫЙ ОНЛАЙН-ФЕСТИВАЛЬ ДРУЖБЫ**

У меня на родине принято считать, что китайская философия влияет на образование и развитие национальной китайской кухни. Философы полагают, что благодаря двум противоположным сторонам «инь» и «ян» мир существует противовесно.

Следуя этому учению, китайские повара хотят найти равновесие на кухне. Для того чтобы осуществить такую мечту, им нужно хорошо сочетать разные вкусы (кислый, сладкий, солёный, ароматный, горький, пресный).

Китайская кухня не только вкусная и полезная, но и лечебная и эстетичная. В китайской кухне всегда используются лук, имбирь, чеснок и морские водоросли. Они полезны для здоровья, а иногда осуществляют и лечебную функцию. Китайская кухня придаёт большое значение здоровью человека. В Китае хорошие повара часто читают медицинскую литературу, для того чтобы блюда были полезными и питательными. Ведь когда больной принимает лекарство, прежде всего он хорошо изучает его свойства. Так и полезное, натуральное питание помогает устранить любой недуг. Эксперты в области здравоохранения дают полезные советы о том, как нужно правильно питаться в соответствии с временем года. Многим китайцам известно выражение: «зимой есть редьку, летом – имбирь». Исходя из этого, в разные сезоны года люди выбирают разные продукты. Весна – начало всего! В питании нужно соблюдать принцип «ян». Лучше побольше есть пряных овощей, чеснок, имбирь и лук-порей. Лето – важное время в году. Китайские повара утверждают, что летом уходят зимние болезни. Поэтому, наверное, летнее питание – важнейшее. Летом лучше есть горькую еду, помогающую очищать организм. Осенью погода сухая и вредная для лёгких. Осенью китайцы стараются употреблять кислую еду, свежие фрукты и овощи. Но лучше почаще есть лук и чеснок.

119992, Москва, Ленинские горы, 2 корпус гуманитарных факультетов, к. 826.

Телефон: 8 495 939 15 05, E-mail: 2011 [fest@mail.ru](mailto:fest@mail.ru)



**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**имени М.В.ЛОМОНОСОВА**

**ФИЛОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЫЧИСЛИТЕЛЬНОЙ МАТЕМАТИКИ И КИБЕРНЕТИКИ**

## **ПЕРВЫЙ ОНЛАЙН-ФЕСТИВАЛЬ ДРУЖБЫ**

Китай – большая территориальная страна, поэтому у китайской кухни есть региональные особенности. Например: на севере Китая люди чаще едят пампушки. А люди, живущие на юге Китая, предпочитают рис. Честно говоря, я не привык к рису, но готовить пампушки сложнее, так что сейчас в России я поневоле ем рис в общежитии.

Для китайских поваров важна и эстетическая привлекательность блюда. В китайских ресторанах везде можно увидеть красиво приготовленные блюда – это настоящие художественные «шедевры», вырезанные поварами из овощей и фруктов, «живые» звери, рыбы, сделанные из муки и др. Причудливые блюда привлекают внимание людей и являются особенностью каждого ресторана.

Конечно, у русской кухни тоже свои особенности. Хотя я учусь в России только год, но уже кое-что знаю о русской кухне. Я хочу поделиться с вами этими познаниями.

До того как я приехал в Россию, из русской еды я знал только чёрный хлеб. Но теперь мне очень нравятся блины, борщ, каши, пирожки. Русские думают, что хлеб, являющийся признаком богатства урожая, и соль, которая отпугивает нечисть, важнейшие блюда в России. Я знаю, что борщ – питательное и вкусное блюдо. В общежитии русские знакомые научили меня готовить борщ, это очень интересно! Они часто меня спрашивают, какие китайские блюда я люблю готовить. А я интересуюсь русскими блюдами, которые готовят они. На мой взгляд, между русской и китайской кухней существует большая разница. И вот что я заметил: у китайской и русской кухни разные «привычки». В Китае такая очередность: сначала суп, потом главное блюдо; а в России сначала холодное блюдо (закуска), потом первое (суп), затем второе блюдо, последнее – сладкое. С точки зрения

119992, Москва, Ленинские горы, 2 корпус гуманитарных факультетов, к. 826.

Телефон: 8 495 939 15 05, E-mail: 2011 [fest@mail.ru](mailto:fest@mail.ru)



**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**имени М.В.ЛОМОНОСОВА**

**ФИЛОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЫЧИСЛИТЕЛЬНОЙ МАТЕМАТИКИ И КИБЕРНЕТИКИ**

## **ПЕРВЫЙ ОНЛАЙН-ФЕСТИВАЛЬ ДРУЖБЫ**

китайцев, есть суп в самом начале трапезы полезно для желудка. Русские любят есть молочные продукты. В Китае есть такая национальность – монголы, живущие в степи и занимающиеся пастушеством, вот они чаще едят такие продукты. Но не все их любят и едят. По-моему, молочные продукты более популярны в России, чем в Китае.

В Китае главное питание – рис и пампушка. А в России, наверное, хлеб и картофель являются традиционным основным питанием. В России, несмотря на то, где люди живут, все едят хлеб (основной продукт). Китай и Россия – большие страны, между ними такая разница. Интересно! Согласны?

Известно, что китайская кухня – представитель восточной кухни. А у русской кухни европейский стиль. В кафе университета популярны пицца, кофе, пирожное и др. А в китайских ресторанах этих продуктов меньше. Я знаю, что во Владивостоке китайская кухня очень популярна. Когда я гуляю по улице или еду на автобусе, часто вижу китайские рестораны.

Таким образом, у русской и китайской кухни свои особенности. И они привлекают людей. Теперь, когда я немного узнал о русской кухне, я пробую готовить эти блюда. Пожелайте мне успехов!