

**РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
И КИТАЙСКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА:
Диалог культур**

УДК 641.5(510)

Х. Х. Гылыджов

Учреждение образования «Барановичский государственный университет»

КИТАЙСКАЯ КУХНЯ

Я очень рад, что могу познакомить вас с китайской кухней. Разрешите мне представить несколько известных китайских блюд.

Пекинская утка, или утка по-пекински, — одно из самых известных блюд китайской кухни. Пекинская утка стала широко известна еще в древности. Говорят, что первый император династии Мин Китай Чжу Юаньчжан так любил это блюдо, что ел такую утку почти каждый день.

Пекинская утка готовится с мёдом и жарится на дровах вишневого дерева, поэтому очень вкусная. «Цюаньцзюйдэ» — самый популярный ресторан пекинской утки.

Хого — это не просто блюдо, которое в последние годы пользуется огромной популярностью в Китае. Хого — это небольшое событие, при котором на середину большого стола ставится подогреваемый котел с бульоном, вокруг размещают блюда с подготовленными продуктами, готовыми отправиться в котел, а за столом сидят друзья или члены семьи и начинают вместе готовить, есть и общаться. Для приготовления хого можно использовать практически любые продукты: мясо, рыбу, овощи, грибы, тофу, пельмени и т. д.

Еще одно интересное блюдо — «Первый завтрак» в провинции Гуандун. Это лёгкие блюда, которые в китайской традиции чаепития подают к столу вместе с чашкой китайского чая.

Все знают, что китайские южане любят кушать и любят думать о новых видах блюд. Поэтому в провинции Гуандун у первого завтрака есть много видов закуски к чаю — 甜咸. Ресторан, который называется 莲香楼, предлагает очень вкусные закуски. Один из видов закусок — внутренности, фаршированные рисовой лапшой.

Очень интересное блюдо — это «Столетнее яйцо», популярная закуска китайской кухни; представляет собой яйцо, выдержанное несколько месяцев в специальной смеси без воздуха. На самом деле надо не сто лет, а несколько месяцев. Но это очень вкусно.

Рис — главный из основных продуктов китайской кухни. Чаще всего он белый, употребляется в пищу варёным или жареным. Второй популярной продукт — лапша, ее любят северяне. Фирменное блюдо города Шаньси — нарезная широкая лапша.

Мы уже много знаем о чае. Поэтому не будем останавливаться на этом продукте.

Китайские алкогольные напитки появились в глубокой древности. Жёлтое вино производится из риса с древних времён. Оно является одним из самых древних вин в мире. У него есть другое название — «жидкий торт». У него чуть-чуть сладкий вкус. Китайцы пьют жёлтое вино зимой, оно помогает сохранить тепло и не дает простудиться. Кроме того, очень полезно для женщин.

Белое вино — традиционный китайский алкогольный напиток, наиболее близкий русской водке.

Поговорим о том, чем китайцы кушают, — это палочки.

Использование палочек для еды предполагает следование важным правилам: нельзя передавать еду из палочек в палочки, нельзя втыкать палочки вертикально в рис, палочками не двигают тарелки.

Добро пожаловать в Китай! Много вкусного ждёт вас!

УДК 130.2:2

А. Г. Иценко

Учреждение образования «Барановичский государственный университет»

КОНЦЕПЦИЯ «ДИАЛОГА КУЛЬТУР» В ЭПОХУ ГЛОБАЛИЗАЦИИ

Современные тенденции социокультурной ситуации в мире все больше подтверждает правоту мыслителей прошлого века о нарастающей глобализации, когда мир становится, по меткому выражению М. Маклуэна, «глобальной деревней». Несмотря на то, что уже на рубеже XX—XXI веков интеллектуалы и политики