

## **КИТАЙСЬКІ КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ**

Як іноземні студенти, що здобувають вищу освіту в Київському національному університеті технологій та дизайну, ми опановуємо українську мову як засіб навчання й спілкування в країні перебування. Ми відвідуємо обов'язкові заняття з української мови як іноземної, маємо змогу вивчати дисципліну вільного вибору «Цікава українська: розмовний клуб», а також брати участь у засіданнях наукового студентського гуртка «Опановуємо українську: країни та люди» [2]. Завдяки системному навчанню іноземні студенти можуть долучитися до міжнародної конференції як доповідачі та представити освітянській і студентській спільноті певний країнознавчий матеріал. Нашу доповідь присвячено систематизації українською мовою цікавих фактів про китайські кулінарні традиції.

Відомо, що національна китайська кухня різноманітна та користується популярністю у світі. Майстерні кулінари використовують свіжі продукти та майстерно поєднують смаки й аромати. Популярні страви нашої країни мають гострий смак, їх готують досить швидко, а їдять за допомогою спеціальних паличок. Порядок подання страв і за сімейним столом, і в ресторані зазвичай є таким: спочатку гостям пропонують холодні закуски, гарячі страви, рис, який їдять разом з гарячими стравами, а потім і суп. Як можна дізнатися з доступних джерел, китайці традиційно готують певні страви до різноманітних свят, наприклад, рибу, пельмені й рулетики до Нового року тощо [3].

Китайська кухня відома кисло-солодкими стравами та гострими підливами. Люди залюбки їдять і вироби з борошна – локшину, пельмені, равіолі, пиріжки, вироби в клярі. Овочі солять у соєвому соусі, маринують,

варять або підсушують. З-поміж овочів популярні пагони бамбука, стручки квасолі, китайська капуста, картопля, цибуля, томати, перець і шпинат. Широко застосовують у стравах рибу, морепродукти, м'ясо птиці та свинину. Кулінарний символ Китаю – гунбао – страва з обсмажених шматочків курки з баклажанами, морквою, арахісом і перцем чилі. Ще один шедевр кухарів – соковита пекінська качка, яку маринують кілька днів, а запікають до хрусткої скоринки за високої температури [1].

Найулюбленіший гарнір китайської кухні – рис, який смакує з м'ясом, морепродуктами, овочами й соусами. Легенда розповідає, що в давнину люди дізналися про рис від собаки. Ця тварина прибігла до людей і принесла на хвості кілька зерняток. Люди їх посіяли, започаткувавши вирощування цієї продовольчої культури, без якої майже неможливо уявити китайські страви.

Зелений чай є найпоширенішим напоєм в Китаї. Його п'ють без цукру та дуже гарячим.

Китай є однією з найбільших і найдавніших культур світу. Китайське кулінарне мистецтво викликає захоплення у людей, змушує долати значні відстані, щоб спробувати певну страву та ознайомитися з родзинками кухні цього народу. На нашу думку, багата національними традиціями вишукана кулінарна школа Китаю варта уваги, досліджень та інформування про неї.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Просяник Д. (2024). Смак Азії! Які страви китайської кухні потрібно спробувати: добірка. *Вікна*. <https://vikna.tv/styl-zhyttya/yizha/kytajska-kuhnya-stravy-yaki-potribno-sprobuvaty/>.
2. Студентський науковий гурток «Опановуємо українську: країни і люди». (2024). *Київський національний університет технологій та дизайну*. <https://www.knutd.edu.ua/researchwork/stud-nauk-gurt/opanov-ukr/>.
3. Фестиваль весни. Які страви готують для зустрічі Китайського

Нового року Кролика. (2023). *NV*. <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/kitayskiy-noviy-rik-2022-obov-yazkovi-stravi-dlya-zustrichi-svyata-vesni-1-lyutogo-50209824.html>.