



# Nacionalne gastronomije

Osnovne karakteristike

Gastronomije Kine



Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent

1



2



## PITANJA

1. Po čemu su karakteristične gastronomiske regije Kine?
2. Koje namirnice su karakteristične za kinesku kuhinju?
3. Koja karakteristična jela se pripremaju u Kini?
4. Koje vrste povrća se koriste i koja jela se pripremaju od njih u Kini?
5. Koje vrste mesa se koriste i koja jela se pripremaju u Kini?
6. Koji sosovi i začini su karakteristični za kinesku kuhinju?
7. Kakve navike u ishrani imaju Kinezi?
8. Koji deserti se pripremaju u Kini i od čega?
9. Koje vrste pića su karakteristična za Kinu?
10. Šta je to Huoguo?

3



### 1. Po čemu su karakteristične gastronomiske regije Kine?



4. Regionalne kuhinje:
- Severna (Pekinška kuhinja),
  - Kontinentalna ili zapadna (Sečuanska kuhinja),
  - Morska ili istočna (Šangajska kuhinja),
  - Južna (Kantonska kuhinja).

- po klimi, namirnicama i začinima;
- zajedničko: ukus – slatko, slano, oporo ili gorko;
- razlika način pripreme: prženo, pečeno, bareno, dinstano.

4

## 2. Koje namirnice su karakteristične za kinesku kuhinju?



5

## 3. Koja karakteristična jela se pripremaju u Kini?



6

#### 4. Koje vrste povrća se koriste i koja jela se pripremaju od njih u Kini?



7

#### 5. Koje vrste mesa se koriste i koja jela se pripremaju u Kini?



8

## 6. Koji sosovi i začini su karakteristični za kinesku kuhinju?



- datira još od 2000 god. p.n.e.,
- soja sos od 1300 god. p.n.e.,
- Soja sos = ferm. sojinog zrna,

Vrste:

- Sos od ostriga,
- Sos od ribe,
- Soja sos,
- Hoisin sos,
- Slatki sos od pasulja.



Koren đumbira



Sušene kineske pečurke



Mladi beli luk i beli luk



Anis



Cimet

9

## 7. Kakve navike u ishrani imaju

Kinezi?



### Užina:

- sever – okrugla lepinja (huo shao) sa slanom tursijom,
- jug – sitna ili slatka slana peciva (dim sum),
- na selu – testenina sa i bez supa.

### Doručak:

- sever – pšenični rezanci ili hleb na pari sa supom od jaja, kukurizni griz i čaj;
- drugi delovi – pirinčane kaše ili rezanci, prženi hlebni štapići i čaj.

Večera – pirinač uz 2 do 4 priloga, supa, prženo povrće i meso.



Na severu - pšenična testenina ili lepinja

RUČAK

Na jugu – pirinčana testenina ili običan pirinač

10

## 8. Koji deserti se pripremaju u Kini i od čega?



**Mesečev kolač** – priprema se u tankoj kori sa različitim nadevom a ukrašeno je simbolima



**Tangyuan** - pirinčane kuglice, sa ili bez nadeva, u slatkom sirupu



**Nian gao** – „rice cake“ kolač od pirinčanog brašna koji se priprema za Novu godinu

11

## 9. Koje vrste pića su karakteristična za Kinu?



**Kaoliang Liquor** – destilat od sirkla



**Hua Diao Jiu** – žuto vino;  
**Fujian** – lepljivo pirinčano piće;  
**San Hua (tri cveta)** – pirinčani destilat poznat mirisu na začinsko bilje.

12

## 10. Šta je to Huoguo (Vruć lonac)?



- konzumira u Pandongu, severna Kina;
- topotna obrada za konzumente;
- fondi set, električni vok ili tiganje,
- komadi mesa veoma takno,
- gastronomска animacija.

13



*Hvala na  
pažnji!!!*

Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent



14