

1. Древний Китай подарил миру много удивительных вещей, например, бумагу, порох, зонтик и компас. В том, что касается еды, китайцы тоже не отстают: их влияние простирается куда шире чая и палочек. Вот несколько продуктов, которые появились в Китае.

2. Несомненно, японцы довели блюдо из сырой рыбы и риса до совершенства, но идею они позаимствовали в Китае. Задолго до того, как европейцы начали задумываться о свежести рыбы, азиаты уже сохраняли ее, оборачивая приготовленным рисом, маринуя или пропитывая соусом. В результате рыба могла храниться целый год. Так или иначе, а суши, как ни удивительно, все-таки возникли именно здесь, а не в Японии, как думает почти каждый.

3. Это бесконечный спор между итальянцами, китайцами и арабами: где же появилась лапша? Так или иначе, археологи обнаружили миску вермишели, сделанную четыре тысячи лет назад, именно в Китае. Это самый древний артефакт, напоминающий спагетти. Древние макаронеры были сделаны из пшена, что придавало им более плотную текстуру, чем у пшеничных, и позволило сохраняться четыре тысячи лет.

4. Китайцы придумали само слово «кетчуп». Это название для ферментированного рыбного соуса, который был переделан европейцами в томатный. Впервые соус привезли на Запад британцы, они же и придумали использовать помидоры в качестве основного ингредиента. Американцы добавили уксус и сахар, а потом создали широкомасштабное производство, которое и сделало этот продукт популярным по всему миру в девятнадцатом веке.

5. Киви. Эти маленькие мохнатые фрукты родом из Китая, как и персики, апельсины, личи и ревень. В другие страны киви начали поставлять только в начале двадцатого века и называли его долгое время «китайским крыжовником».

6. Замороженные десерты распространены по всему миру, считается, что они возникли в разных странах одновременно. Древние персы и римляне любили ароматизированный лед. Впрочем, китайцы начали добавлять ко льду молоко буйволицы, коровы или козы, добавив в него муку и камфору для аромата. Удивительно, ведь сейчас камфору используют для мазей при простуде. Видимо, десерт был невероятно пахучим.

Вопрос, на который нельзя ответить по содержанию текста

- 1) Какова причина смены названия «китайского крыжовника»?
- 2) Из чего в древности изготавливали макаронеры?
- 3) Какие компоненты использовали китайцы для приготовления мороженого?
- 4) Какие продукты появились в Китае?
- 5) Как камфора связана с производством мороженого?