

Kuchnia chińska:Chiny, jakich nie znacie

Na lipcowych warsztatach Akademii Smaku Siemens ponownie zasmakujemy egzotycznej kuchni - tym razem będzie to kuchnia chińska. Nawet najbardziej wybredni smakosze znajdą w niej coś dla siebie. Fuzja smaków i aromatów, a wszystko to pod czujnym okiem naszej ekspertki - Haiyan Li. Pochodzi ona z Chin, z prowincji Hebei. Ma 29 lat. Od dwóch lat mieszka i pracuje w Warszawie. Tajników kuchni chińskiej uczyła się od mamy zbierając wiele tradycyjnych, domowych receptur. Przez kilka lat pracowała też z wujkiem – wspaniałym kucharzem. Haiyan Li specjalizuje się w tradycyjnych przysmakach kuchni chińskiej ze szczyptą nowoczesności. Na co dzień prowadzi cieszącą się popularnością warsztaty i pokazy gotowania. Kuchnia chińska jest uwielbiana na całym świecie za swoją różnorodność, bogactwo smaków, jest też niezwykle atrakcyjna wizualnie. Charakterystyczne składniki używane w kuchni chińskiej to tofu, sos sojowy, pieprz syczuański, sos hoisin, sos ostrygowy, ocet ryżowy. Ulubionym mięsem jest wołowina, ale z uwagi na cenę często jest zastępowana wieprzowiną i drobiem. Popularne są także ryby i owoce morza. Na południu oczywistym dodatkiem do potraw jest ryż (zazwyczaj gotowany na parze), na północy natomiast królują makarony i pierożki. Kuchnia chińska jest bardzo zróżnicowana - wszystko zależy od regionu oraz produktów, które w nim występują. Najważniejsza jest świeżość i wysoka jakość składników, z których przyrządzamy danie. Słodki, kwaśny, gorzki, ostry i słony. To pięć podstawowych smaków, które kuchnia chińska w niezwykle sposób potrafi ze sobą łączyć. Wydaje się Wam bardzo odległa, tajemnicza i skomplikowana? Nic bardziej mylnego! To kuchnia bardzo prosta, a do tego niezwykle zdrowa. Zarówno miłośnicy mięsa, jak i wegetarianie znajdą w niej dania dla siebie. "Wystarczy, że kupisz podstawowe składniki i je ugotujesz" - powtarzała na warsztatach Akademii Smaku Siemens nasza ekspertka Haiyan Li specjalizująca się w tradycyjnych daniach kuchni chińskiej. Młoda pasjonatka gotowania pochodząca z Chin chętnie dzieliła się z uczestnikami warsztatów swoją wiedzą, pokazała też krok po kroku, jak przygotować pięć dań ze swojego kraju. Na pytanie, dlaczego wybrała akurat te, odpowiedziała, że są proste, smaczne i zdrowe. I to właśnie doskonale opisuje kuchnię chińską. Chińską ucztę rozpoczęliśmy od sałatki z bakłażana, która jest bardzo popularna w północnym regionie Chin. Ciekawe jest w niej to, że można ją podawać i na ciepło, i na zimno – to my decydujemy, ponieważ nie traci ona na walorach smakowych. Później, na rozgrzanie żołądków, przygotowaliśmy zupę, a właściwie bulion z mięsnymi kulkami. Po niej kolej przyszła na makaron, który był aromatyczno-pikantny dzięki dodatkowi sosów: sojowego jasnego, ostrego sosu sambal, ostrygowego oraz sezamu. Jako gwiazda menu wystąpiły, długo oczekiwane przez wszystkich, chińskie pierożki. Delikatny mus na bazie mleczka kokosowego i soku z pomarańczy podany w ciekawy sposób zakończył to niezwykle smaczne lipcowe spotkanie.