- 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 пропитывал 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 макароны 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.

Китайцы, согласно тексту, первыми

1) придумали томатный соус 2) придумали блюда из киви 3) стали делать замороженные десерты 4) добавляли ароматизаторы в лед 5) добавили ко льду молоко