

Meniu pentru Anul Nou Chinezesc 2017

written by Andreea



Anul Nou Chinezesc se apropie cu pasi vertiginosi, iar eu am de gand sa fiu alaturi de prietenii mei chinezi si sa sarbatoresc si eu aceasta minunata sarbatoare. Despre Anul Nou Chinezesc si semnificatia lui am mai povestit AICI si AICI. Pe data de 28 ianuarie o mare parte din tarile asiatice sarbatoresc venirea anului nou, cel al Anul Cocosului, un an despre care se spune ca este un an al marilor realizari dar doar daca exista munca si straduinta. Eh, om trai si om vedea! :).

Cu aceasta ocazie, pentru sambata am stabilit o intalnire cu prietenii la un restaurant chinezesc, iar pentru duminica am stabilit sa pregatesc acasa o masa cu preparate chinezesti. Si, incercand sa fac o lista care sa multumeasca pe toata lumea, m-am gandit sa fac o postare in care sa va dau si voua niste idei de preparate, poate veti dori si voi sa pregatiti o masa in stil chinezesc cu ocazia acestei sarbatori :).

Ca si starter sau aperitiv va recomand :

Coltunasii chinezesti. Fara ei, nu exista Anul Nou chinezesc. Se prepara in special in zilele de sarbatoare si neaparat nu trebuie sa lipseasca de pe masa, intrucat se spune ca trebuie sa mananci coltunasi ca sa ai o viata prospera.



Prajitura sarata cu ridichi albe, cunoscuta si sub denumirea de Turnip Cake este de asemenea un aperitiv excelent pentru masa de Anul Nou. Poate fi preparata din timp, iar cu putin timp inainte de momentul servirii se prajesc feliile putin in tigaie.



Alune picante cu 5 arome. Desi nu reprezinta in sine un fel de

mancare, in China sunt mereu comandate pe post de aperitiv in restaurante. In plus, preparate acasa au un gust excelent si pot fi consumate si intre mese, ca gustare.



Desi pare ciudata denumirea, Ouale in piele de tigru sunt foarte gustoase si reprezinta o surpriza frumoasa atunci cand sunt servite la masa.



Nu uitati de minunatele Pachetele de primavara! Sunt grozave alaturi de un sos de soia si usturoi!



TAITEII. Despre ei am mai vorbit AICI si AICI. Spuneam ca in ziua de Anul Nou chinezii consuma foarte multi taitei cat mai lungi astfel incat sa aiba o viata lunga si prospera. Cu cat taiteii sunt mai lungi, cu atat si viata lor va fi mai lunga, prin urmare in ziua respectiva taiteii nu trebuie sa se serveasca daca s-au rupt in timpul gatirii.

Supa de taitei cu broccoli este o varianta vegana excelenta.



Ca o varianta alternativa, puteti alege Supa de taitei cu creveti



De asemenea, puteti incerca delicioasa supa de coltunasi cu carne.



Ca fel principal, puteti opta pentru niste delicioase Costite chinezești de porc intr-un sos dulce si lipicios.



Daca nu mancati carne de porc si preferati puiul, atunci va sugerez acest Pui cu ciuperci shiitake! O sa va placa nespuse de mult!



De asemenea, daca preferati carnea de vita, va sugerez Vita cu ceapa si ardei verde.



Sau Vita cu ardei si broccoli.



Pentru o varianta vegana puteti opta pentru Vinete cu tofu in stil Sichuan. Reprezinta o alternativa excelenta pentru carne.



Tot pentru stilul vegan, dar nu numai puteti alege Deliciul lui Buddha, o combinatie savuroasa de legume si sos!



In fine, in lista gasiti mult mai multe idei de preparate, voi va puteti alege ce va face cu ochiul. :).

Pentru desert (daca mai puteti si asa ceva ☐), va recomand cu drag Galustele cu pasta de susan negru, caci sunt un desert specific sarbatorilor de iarna in traditia chineza.



Mai aveti si varianta de Turtite cu dovleac si pasta de fasole rosie.



De asemenea, puteti prepara din timp Budinca de tapioca cu ce fructe doriti voi, eu am preparat-o vara si am pus zmeura, acum iarna, va sugerez sa puneti niste mango caci se gaseste, sau chiar fructe din compot.



Sau mai puteti pregati din timp niste delicioase Fursecuri cu arahide. Rezista mult timp, insa dispar repede de pe masa :).



Cam acestea sunt propunerile mele pentru meniul chinezesc. Daca va tenteaza ceva de aici, va rog sa-mi spuneti si de asemenea sa-mi povestiti ce impresie v-au lasat.

La multi ani de Anul Nou Chinezesc! ☐

