

АЗИАТСКИ КУХНИ И ТРАДИЦИОННИ ХРАНИ

По идея на доц. д-р Марияна Стойновска, дм

Доц. д-р Р.Еникова, дм

Ас.д-р Цв.Виткова

Инспектори по опазване и контрол на общественото здраве,

МУ-Плевен, 2018 г.

Азиатският континент е огромен, необятен както по територия, така и по население от различни раси и различни религии. Различни са и традициите на неговите народи.





МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛОВДИВ
ФАКУЛТЕТ „ОБЩЕСТВЕНО ЗДРАВЕ“
ЦЕНТЪР ЗА ДИСТАНЦИОННО ОБУЧЕНИЕ

Лекция №3

Азиатски кухни и традиционни храни.

Лекционен курс: “Национални диети и традиционни храни”

Доц. д-р Росица Еникова, д.м.

Asia



- Бреговете му мият водите на Тихия океан, Северния ледовит океан, дори Средиземно море. Огромни равнини, пустини, долините на огромни реки, най-високите планински масиви на планетата – Хималаите, Тибет, са в границите на континента. Островните държави на Азия – Япония, Малайзия, Индонезия, допринасят за това разнообразие. Климатът е различен – от суровия арктически Север до тропическите и екваториални островни държави в Тихия океан.

АЗИЯ – НЯКОИ ГЕОГРАФСКИ ДАННИ

- Северната част на Азиатския континент е **Сибир**, който изцяло е част от **Руската федерация**.
- Западната част на Азия се нарича още Мала Азия. Там са и страните на Арабския полуостров и още няколко големи арабски страни. Западната граница е Средиземно море, което мие бреговете на азиатска **Турция, Сирия, Израел и Египет**. На Арабския полуостров са разположени **Ирак, Саудитска Арабия, Обединените арабски емирства, Йемен, Кувейт, Катар, Бахрейн, Оман**. Източната граница на този най-голям в света полуостров е Червено море.
- В Западната континентална част на Азия са **Иран и Афганистан**, а по-на север – **Казахстан, Киргистан, Узбекистан, Таджикистан**.
- В южната част на Азия, граничеща с Тихия океан, е огромният полуостров, зает от **Пакистан** и от **Индия** – страна с второ по брой население в света и на седмо място по територия.
- Другият огромен полуостров в южната част на Азия е Индокитай – зает от страните **Мианмъ (Бирма), Тайланд, Камбоджа, Лаос, Виетнам**, малки части от **Бангладеш и Малайзия**.
- Сравнително по-малък е най-източният полуостров на Азия – Корейският, на който са разположени **Южна и Северна Корея**.
- В сърцето на Азия се намират **Хималаите** – най-високата планина в света. Те са на територията на 5 държави – **Индия, Китай, Пакистан, Непал и Кралство Бутан**. На север от тях се разполага огромната територия на **Тибетското плато**.
- Централната континентална част на Азиатския континент е заета от **Китай** и – северно от него – от древната **Монголия**.
- Островните държави – **Япония, Индонезия, Малайзия**, живеят също при съвсем различни, своеобразни географски и климатични условия.

АЗИЯ – ЗАЩО СА ТАКА РАЗНООБРАЗНИ ТРАДИЦИИТЕ В ХРАНЕНЕТО НА РАЗЛИЧНИТЕ АЗИАТСКИ НАРОДИ?

- Краткият географски преглед ни убеждава, че народите на различните географски региони и страни в Азия живеят при много разнообразни климатични условия и имат достъп до много различни суровинни ресурси.
- Имат значение и религиите, които изповядват народите в различните страни на Азия. Разнообразието се определя и от редица етнически фактори, от расовата принадлежност, от културните, религиозни и цивилизационни специфики.
- Цялото това многообразие на Азиатския континент е решаващо за различията в хранителните традиции на народите, които го населяват.

Китай е огромна страна, с най-многобройното население в света, разполага се в сърцето на Азия, на юг граничи с Хималаите – пакистан, Индия и Непал, и със страните на полуостров Индокитай, на запад – с Казахстан, Киргизия, Таджикистан, Афганистан, на север – с Руската федерация и Монголия, на изток бреговете му мие Тихият океан, като има и сухопътна граница със Северна Корея. В Китай се разполага Тибетското плато, но има и огромни равнинни територии, прорязвани от големи реки. Климатът е от рязко континентален до тропически. Това географско положение и богата природа определят големите суровинни ресурси на страната, в която има всички условия за селскостопанско производство на растителни и животински храни.



КИТАЙ – ТРАДИЦИИ В ХРАНЕНЕТО

- Традиционната зърнена храна на Китай е оризът. Това е гастрономичният символ на Изтока, който е превърнат от диво растение в основна селскостопанска култура именно от китайците преди повече от девет хилядолетия.



- Освен като основна храна, оризът се използва за гарнитура, за производство на оризова юфка, алкохол, дори оцет. От ориз се правят питки, спагети, с него се пълнят птици и подобни на сърми ястия.

- Китайците ядат соя. От нея приготвят соево мляко, тофу – соева извара, и знаменития соев сос. Днес тези храни са преодолели много граници и са модерни в много страни на Европа и Америка.
- Любими зеленчуци в Китай са морковите, броколите, целината, салатите, пъпешът. От Китай е навлязла модата да се ядат кълнове.
- Подправките в китайската кухня са сусамът, чесънът, канелата, анасонът.
- Плодовете са разнообразни, консумират се според сезона.
- Най-важно място в Китай заема месото – от всевъзможни домашни и диви животни, или „всичко, което мърда“. Това включва гръбначните животни, но и много безгръбначни, в това число насекоми, арахноиди, акари.

КИТАЙ – ТРАДИЦИИ В ХРАНЕНЕТО

Някои особености в храненето на китайците:

- Храненето е различно в зависимост от годишните сезони, а в Китай те са пет – пролет, лято, есен, зима и промеждутъчни сезони. Счита се, че определени продукти подготвят организма да понесе определени климатични особености и укрепва определена част от тялото (кожа, кости, мускули, кръв);
- Китайците ядат с дървени пръчици – те са като продължение на пръстите на ръката. Само супата се яде с лъжици, но обезателно – порцеланови. На масата не се сервират вилици и ножове – според Конфуций това са оръжия , чието място не е на трапезата...
- В Китай се яде месо – свинско, говеждо, пилешко. На особена почит е патицата – пригответо по пекински, това ястие е завладяло света. В новогодишното меню задължителна е пържената риба .
- Китайците приготвят разнообразни пелмени и вареники с пълнеж главно от свинско месо и скариди. Традиционни са и палачинките с различен пълнеж – месо, зеленчуци, гъби.
- Деликатес са и някои насекоми, техните ларви и гъсеници:
 - Копринени буби;
 - Скорпиони;
 - Щурци и скакалци;
 - Стоножки;
 - Водни бръмбари.



КИТАЙ – ТРАДИЦИИ В ХРАНЕНОТО

Още особености в храненето на китайците:

Любимите зеленчуци са зелето, морковите, броколите, целината, салатите и горчивият пъпеш.

Подправките са на почит в кулинарната и трапезна практики - любими подправки са:

- Соевият сос
- Сусамът
- Чесънът
- Канелата
- Анасонът

Китайците ядат и десерти. Например – леко запечено тесто с варен крем.



Закуската на китайците е обилна: гъста оризова супа, пелмени, юфка, хлебчета на пара с пълнеж от месо, яйца, спанак, зеленчуци.

Обедът се състои от месни ястия, обилно гарнирани с ядки, бобови сосове, чесново пюре, пипер, чили. Сервират се палачинки със сладък пълнеж или със зеленчуци. В обедното меню влиза и своеобразна „топла салата“ от юфка, пилешко или друго месо, целина и лук.



Вечерята е по-скромна и завършва с чай.

Като правило, обаче, порциите са малки и това прави китайците не така застрашени от затлъстяване.

КИТАЙ – ТРАДИЦИИ В ХРАНЕТО.

1. КИТАЙСКИ ЯСТΙΑ, ПРИЕМЛИВИ ЗА ЕВРОПЕЙСКИЯ ВКУС

Китайски оризови спагети



Пържени яйца с домати



Риба на скара



Пилешко със зеленчуци



Свинско месо в кисел карамелен сос



Скариди със зеленчуци



КИТАЙ – ТРАДИЦИИ В ХРАНЕТО

2. КИТАЙСКИ ЯСТΙΑ, НЕПРИЕМЛИВИ ЗА ЕВРОПЕЙСКИЯ ВКУС

Тофу



Нещо неизвестно



Кокоши крака



Оризова супа



Варени яйца в черен оцет



Царевични кренвирши



КИТАЙ – ТРАДИЦИИ В ХРАНЕТО

3. КИТАЙСКИ ДЕЛИКАТЕСИ, ТВЪРДЕ ЕКЗОТИЧНИ ЗА ЕВРОПЕЙСКИЯ ВКУС

Насекоми – комплексно меню



Деликатес – малки костенурки



Деликатес - ларви



Деликатес - личинки



Деликатес - ларви

Деликатес - бръмбари



ОСОБЕНИ ХРАНИТЕЛНИ НАВИЦИ НА КИТАЙЦИТЕ

Китайците не ядат мляко. Не ядат и сирена и други млечни храни. Хранителните дефицити от това се компенсират с морски продукти.



При китайците много силно е изразена непоносимостта към млечната захар, дължаща се на липсата на ензима β -галактозидаза. Това е характерно за народите от жълтата раса.

Глобализацията внесе в Китай заквасените млечни продукти, съдържащи благородни млечно - кисели бактерии, подпомагащи усвояването на лактозата и по този начин допринасящи за поносимостта на населението към млякото.

Китай днес строи заводи за заквасени млечни продукти, като най-голям успех имат производството на българско кисело мляко и българските закваски.

Китайците по традиция не ядат:

- Шоколад
- Хляб с масло
- Пържени картофи
- Майонеза
- Млечни продукти (сирене)

Освен насекоми, китайците ядат много особени храни:

- Плавници на акула
- Дребни гризачи
- „Хилядолетно“ яйце
- Гъше яйце със зрял ембрион
- Лястовичи гнезда
- Пържени пачи глави
- Тофу с особен (неприятен) мирис

От плодовете най-много се ядат ябълки, но има и много екзотични плодове, особени и непознати за нас, някои от които с неприятен мирис – като този с бодлите.



КИТАЙСКИЯТ ЧАЙ

Китай е родината на чая. Чайният храст се е появил преди около 4700 години. Преданието гласи, че един китайски светец заспал неволно по време на молитва. Разгневен на себе си, той отрязал клепачите си, за да не заспива никога повече. А клепачите, попаднали на земята и от тях израсло чайното дърво. В следствие то е било изнесено и в Индия и други страни, включително и в Австралия. Европа познава и оценява по достойнство чая през 17-18 век.

Днес чайните ритуали са разпространени и имат особено значение не само в Китай, но и в стара Европа, и в Япония, и в Русия... Запарването и поднасянето на чая са истинско изкуство.

Днес са познати много видове чай: черен, бял, жълт, червен, зелен, улун, пуер и други. Те се различават според сорта, технологията на събиране на чайния лист, сушенето, ферментацията и други. Вкусът и биологично активните вещества на всеки вид са строго специфични.

Червен китайски чай



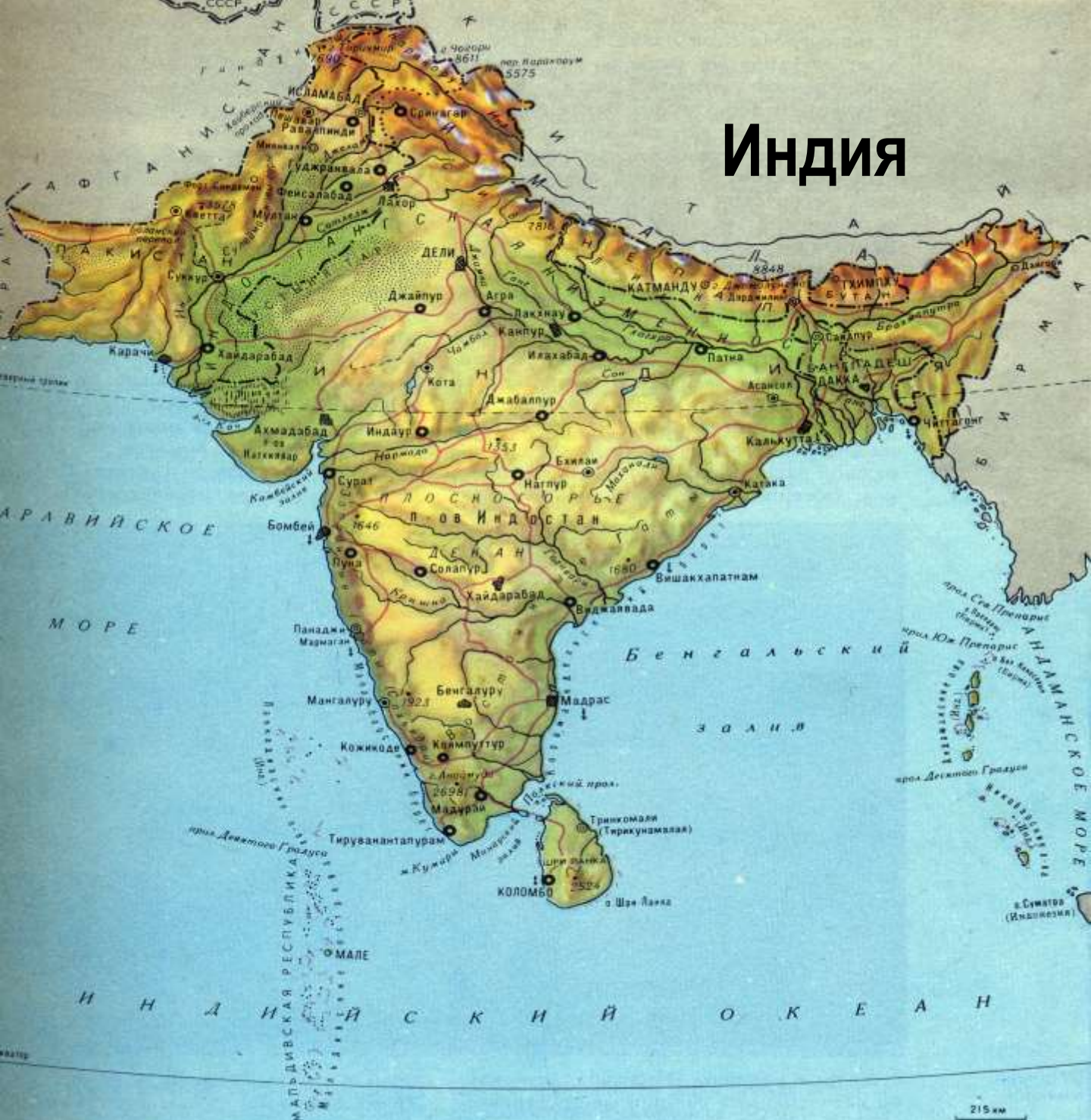
Зелен китайски чай



Черен чай - листа



Индия



ИНДИЯ Е ОГРОМНА СТРАНА, ВТОРА В СВЕТА ПО БРОЙ НА НАСЕЛЕНИЕТО. ТЯ Е ПОЛУОСТРОВ, ЧИТО БРЕГОВЕ МИЕ ТИХИЯТ (ИНДИЙСКИ) ОКЕАН, НА СЕВЕР СА ВЕЛИЧЕСТВЕНИТЕ ХИМАЛАИ. ДВЕ ДОЛИНИ НА ПЪЛНОВОДНИТЕ РЕКИ ИНД И ГАНГ ПРОРЯЗВАТ СЕВЕРНИТЕ Й ПРОСТРАНСТВА. РЕЛЕФЪТ Е РАЗНООБРАЗЕН, КЛИМАТЪТ СЪЩО. ИМА МНОГО ПЛОДОРОДНИ ЗЕМИ. ОКЕАНЪТ, РЕКИТЕ, КЛИМАТЪТ, РЕЛЕФЪТ СА ОПРЕДЕЛЯЩИ ЗА ХРАНИТЕЛНИТЕ РЕСУРСИ НА СТРАНАТА.

ТРАДИЦИОННАТА КУХНЯ НА ИНДИЯ

Тази обширна по територия страна с изобилие от народности, традиции, религии и култури не би могла да бъде с единна традиционна национална кухня. От многото народи и религии влияние върху кулинарните традиции са оказали главно индуизмът и мюсулманството.

Индуистите не ядат говеждо месо, а мюсюлманите – свинско. Така в страната най-популярни остават овнешкото, козето и птичето месо.

Върху днешната индийска кухня голямо влияние е оказала империята на персийските династии, наричани Велики Моголи (16 – 18 век). Великите Моголи са донесли в страната огромните кръгли котли, поставяни върху жарава, в които и днес в Индия пекат питки и месо – печките „тандур“.

По-късно в Индия са навлезли и някои европейски нововъведения, например внесен е червеният пипер чили (Португалия), създадена е културата на пиене на чай (Англия), от Франция идват багетите и кроасаните.



ТАНДУР

ТРАДИЦИОННАТА КУХНЯ НА ИНДИЯ

В кухнята на Северна Индия (където населението е предимно мюсюлманско) се готвят много месни ястия – кебап, роганджош, бирияни. Пече се хляб под формата на питки.



Кухнята на Южна Индия е богата на зеленчукови ястия. Те са много интересни : задушеното „бхиджия“, пълнената с картофи палачинка „доса“, пресни оризови питки „идли“ и др. Кокосът се използва не само за десерти, но и като основна съставка на сосове, например кокосово кърри. В Южна Индия се използва много повече ориз.

Общо и за Севера, и за Юга на Индия е ястието „дал“. Готви се както от най-бедните, така и от най-богатите семейства и е ежедневна храна във всеки щат, за всяка каста. Представлява гъста супа, по-скоро яхния от жълта или червена леща, богато овкусена със зеленчуци и подправки и сервирана или с пшеничена питка или с ориз.



Дал се приготвя и от други бобови, особено от индусите – вегетарианци. Вегетарианството е много разпространено. Религиозни поверия обявяват месото за „нечисто“, а заедно с него – и лука и чесъна.

ТРАДИЦИОННАТА КУХНЯ НА ИНДИЯ

Западното крайбрежие на Индия е царството на рибата и на морските деликатеси – омари, крабове, гигантски скариди, за голяма радост на туристите.



Населението на Източното крайбрежие на Индия лови много риба в океана, но по-обикновени видове (сардина, скумрия, риба тон) и не фаворизира рибната кухня. Ловят се и много дребни видове риба, която се пържи или задушва.



ПОДПРАВКИТЕ В ТРАДИЦИОННАТА КУХНЯ НА ИНДИЯ

Подправките в индийската кухня традиционно са много разнообразни и имат огромно значение – не само за вкуса и аромата на храната, но и като естествен антисептик в горещия и влажен климат на страната, в която и днес поради бедност не във всеки дом има хладилник.

Единствената екзотична за Индия подправка е внесеният от Португалия преди векове лют червен пипер, трайно навлязал в индийската кухня.

Традиционните индийски ястия изискват сложни смеси от подправки, наричани „масала“ – най-популярната в индийската кухня дума. В домашното хранене домакините сами правят смесите, влагайки личен вкус и творчество. На пазара се продават готови видове масала – за чай, за определени ястия.

Количествата влагани в ястията подправки са необичайно много за европейския вкус. Силни аромати, остър и лютив вкус са естествени в индийската кухня.



ПОДПРАВКИТЕ В ТРАДИЦИОННАТА КУХНЯ НА ИНДИЯ

Асафетида

Жълт прах - подправка, която се получава от втвърдения млечен сок на растението Ферула. Вкусът и мирисът са силни, резки, горчиви.



Използва се като подправка в индийската, афганистанска, пакистанска, иранска кухни за ястия от бобови, ориз, месо, хлебни изделия. Добре се съчетава с кимиона, кумина, с чили, джинджифил, куркума, фенхел.



Кардамон

Представява дребни шушулки с овална форма, в които има черни или бежови семенца. Подправката е с остро-сладък вкус и мирис с цитрусови и камфорни нотки.



Използва се в сладкиши, в печива, но и в ястия от месо, ориз и риба. Кардамонът е част от смесените подправки „къри“ и „гарам масала“. Добавя се в чай, сладоледи, десерти, млечни коктейли.

Сминд (див копър, резене)

Външно прилича на кумин или кимион, ароматът е силен, остър, напомня анасона.



ПОДПРАВКИТЕ В ТРАДИЦИОННАТА КУХНЯ НА ИНДИЯ

Чили

Червеният пипер чили оглавява списъка на подправките в Индия. В Индия той е много лют, но щедро се ръси от готвачите.



Кумин

Той всъщност е индийски кимион. Продълговатите му дребни зърна се смилат и добавят в къри или в ястията. Там могат да се влагат и целите зърна. Има остър свеж вкус и аромат.



Кориандър

Зелената маса на подправката се използва в салати и зеленчукови ястия. Семената се изсушават и стриват на прах. Ароматът на зелената част и на семената коренно се различават.



Използва се в сладкиши, в печива, но и в ястия от месо, ориз и риба. Кориандърът е част от смесените подправки „къри“ и „гарам масала“.

ПОДПРАВКИТЕ В ТРАДИЦИОННАТА КУХНЯ НА ИНДИЯ

Пажитник (*Trigonélla*)

Растението е от семейство бобови. Семената се използват в индийската кухня като подправка към месни ястия и сиренарството. Използва се и в смесите от подправки за покриване на сурово-сушени месни ролета и за къри. Съдържа витамините А, Е, РР,С и фолиева киселина.



Манго

Недозрял плод манго се нарязва, изсушава и стрива на прах със сладко-кисел вкус като подправка за десерти и пикантни сосове.



Синап (горчица)

Подправката е известна и се използва не само в индийската кухня.



Мускатно орехче

В Индия мускатното орехче се настъргва директно в готовото ястие, за да не губи аромат. Подходящо е за млечни напитки, десерти и зеленчукови ястия. Много добре хармонира със спанак и с тиква.



ПОДПРАВКИТЕ В ТРАДИЦИОННАТА КУХНЯ НА ИНДИЯ

Шафран (сафранин)

Най-скъпата в света, наречена кралицата на подправките. Индия, щатът Кашмир е лидер в отглеждането на цветето крокус, чиито пестици се използват като подправка. Сафранинът се използва за ароматизиране на напитки, на десерти и на ориз.



Тамаринд

Това са едрите шушулки на специално дърво. Вътрешната мека част се накисва във вода, която придобива специфичен кисел вкус. Водата се използва за приготвяне на маринади и къри.



Куркума

Най-популярната в Индия подправка. Тя е прашец от смлян корен на растение от рода на джинджифила. Има ярко жълт цвят и остър аромат. Природен антисептик.



Джинджифил

В Индия се използват и пресен, и сушен джинджифил. Той е част от смесите масала. Подходящ е за месни и рибни ястия. Популярен е също чайът с джинджифил – добро средство от простуда.



НЯКОЛКО ИНТЕРЕСНИ ИНДИЙСКИ ЯСТИА, ПРИЕМЛИВИ ЗА ЕВРОПЕЙСКИЯ ВКУС

Палак Панир. Вкусно ястие от спанак и индийско твърдо сирене панир. Невероятно нежно на вкус – парченца сирене в нежно-сметанен спаначен сос.



Алу Гоби. Картофи с цветно зеле, с подправки и малко други зеленчуци – лук, моркови, домати. Поднася се с ориз или със знаменитите индийски питки-чапати.



НЯКОЛКО ИНТЕРЕСНИ ИНДИЙСКИ ЯСТИА, ПРИЕМЛИВИ ЗА ЕВРОПЕЙСКИЯ ВКУС

Малай-кофта. Топки от картофи и сирене панир, пържени във фритюрник в сметанов сос, с подправки и ядки.



Навратан-корма. Означава „деветте скъпоценности“. Ястието традиционно се приготвя от 9 съставки – зеленчуци в сметанов сос с ядки.



НЯКОЛКО ИНТЕРЕСНИ ИНДИЙСКИ ЯСТИА, ПРИЕМЛИВИ ЗА ЕВРОПЕЙСКИЯ ВКУС

Бириани. Ястието може да се нарече „индийски пилаф“. Приготвя си от ориза „басмати“ в специален дебелостенен съд с мазнината гхи, добавят се зеленчуци и подправки – кардамон, сафранин, канела, джинджифил, каранфил, кумин и други.

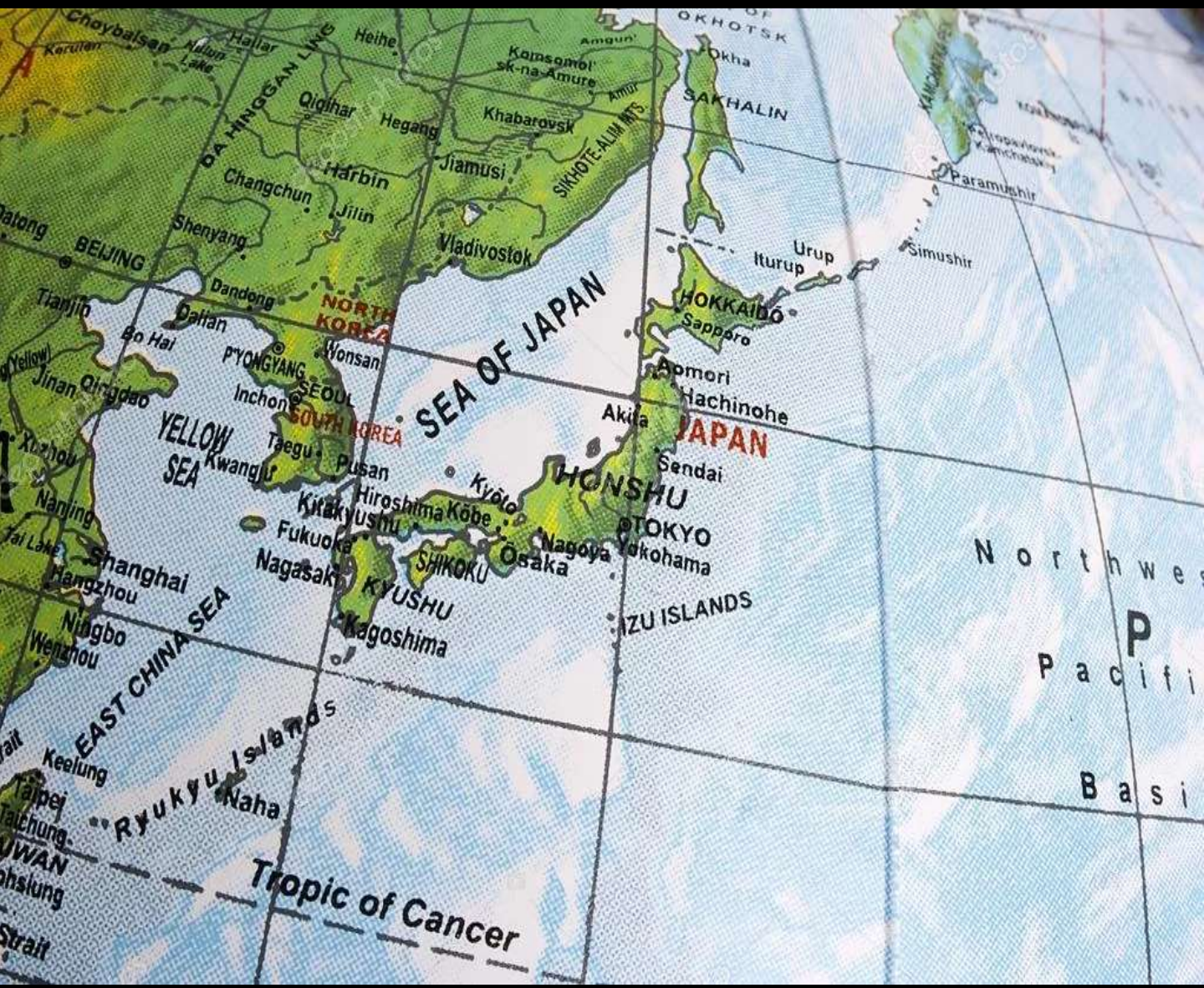


Райта. В известен смисъл ястието напомня нашия таратор. Подходящо е за горещините. Състои се от заквасено мляко, курд или йогурт, и зеленчуци – домати, краставици, чушки, зелени подправки (мента).



КУХНЯТА НА ЯПОНИЯ

Япония или „Страната на изгряващото слънце“ е островна държава, разположена на изток от Азиатския континент във водите на Тихия океан. Големите японски острови са: Хокайдо, Хонсю, Шикоку, Кюсю, Фукуока и множество по-малки острови. Япония има пряка морска връзка с Русия, Китай, Северна и Южна Корея. Територията ѝ не е голяма – 378 км². Високо развита икономически страна, с висок жизнен стандарт, с работлив народ, използващ всяка педя земя. Земетресения и активни вулкани периодично водят до бедствия, но населението се справя и продължава напред.



КУХНЯТА НА ЯПОНИЯ

ПРИНЦИПИТЕ И ПРАВИЛАТА НА ТРАДИЦИОННОТО ХРАНЕНЕ НА ЯПОНЦИТЕ:



Японската кухня е комплексен подход за постигане на съчетаване на хранителните вещества в естетична хармония. Нейните принципи са:

5 цвята : бял, червен, жълт, зелен, черен.

5 вкуса : солен, кисел, сладък, горчив, пикантен.

5 начина на готвене : варене, пържене, на пара, грил, салата.

5 чувства : вкус, обоняние, зрение, слух, осезание.

Според каноните на японската философия на трапезата се поставят само най-качествените и добри продукти.

Главната цел на всеки готвач е да опази полезните свойства и първоначалния вкус на морските дарове и на природата.

Правилото е: да се открие уникалното във вкуса на всеки продукт, но с минимално използване на подправки и вкусови добавки.

Каква е тайната на храненето на японците, които са народ с удивително дълголетие, пълноценен живот, пълен с енергия и радост?

Традиционната кухня на японците е удивителна със своите:

- Разнообразие;
- Балансираност.

Философията на японската кухня е, че всеки детайл има значение:

- Културата на сервиране - всеки предмет на трапезата има своето място и предназначение;
- Всяко ястие се яде по точно определен начин;
- Основен прибор за хранене са пръчиците „хаси“ – те допринасят за добро храносмилане, тъй като загребват малки порции храна.

КУХНЯТА НА ЯПОНИЯ



КАКВО ЯДАТ ЯПОНЦИТЕ:

Японците като нация на дълголетниците имат извънредно привлекателен и богат подбор на храни в ежедневието. Те демонстрират на практика ползата от употребата на натурални продукти:

- Те обичат риба и като жители на морска страна имат необичайно богат избор – сьомга, тон, змиорка, скумрия, рибата фугу и още много видове
- Голям е дялът на морските продукти като краб, скариди, морски таралежи, миди, калмари, октоподи и други
- Оризът. Удивително е, че японците не се нуждаят от картофи, на тяхно място е оризът
- С особена популярност се ползват соята и продуктите от нея – тофу, соев сос, мисо, нато

- Юфката в Япония е различна: от пшеница я правят с яйца (рамен) и без яйца (удон); от брашно от елда правят юфката соба; от бобово нишесте – стъклена юфка; разбира се и чудесната оризова юфка
- Морските водорасли също са част от ежедневно меню
- Фасулът за японците е източник на белтъци
- Японците ядат месо в умерени количества, отдавайки предпочитанията си на говеждото и свинското
- Японците обичат и се радват на зеленчуците, като предпочитат краставици, моркови, аспержи, зеле, репичките дайкон, бамбукови кълнове.
- Подправките са сансай, васаби, джинджифил, сисодо. Готвачът не поставя подправки в ястията – това прави японецът на трапезата.

Важно е да се знае, че и готвенето у японците е по своему – употребявайки много от продуктите в суров или полусуров вид, подлагайки ги на минимална термична обработка и добавяйки минимални количества вкусови вещества и подправки.

ЕДНА ТРАДИЦИОННА ЯПОНСКА ПОДПРАВКА

ВАСАБИ



Подправката васаби е оригинална, счита се за много ценна и е много скъпа. Тя присъства почти във всички традиционни японски храни. Легендата разказва, че в 1396 година жителите на Сидзуоки поднесли растението васаби на бъдещия шогун, който го харесал и разпространил в цяла Япония.

Истинското растение васаби (хонвасаби) расте само в Япония при особени условия : в течаща вода и при температура от 10°C до 17°C. То представлява многогодишен тревист вид от рода *Eutrema*, корените на който се използват в японската кухня и в най-голяма степен за риба и рибни ястия. Известно е още като „японски хрян“, макар че не прилича на известния ни пикантен корен.

Използва се изсушеният и стрит корен на растението, който притежава много силна миризма. Съдържа изотиоцианати, има антимикробни свойства, поради което подправката при рибата действа и като консервант. Вкусът на подправката е остър, с лютивина, подобна на тази на горчицата.

НЯКОЛКО ТРАДИЦИОННИ ЯПОНСКИ ХРАНИ И ЯСТИА

Суши. По същество представлява елегантно оризово роле с полусурова риба или други морски продукти. Днес са известни хиляди рецепти и дизайнерски оформлениа на изделието, което е модерно в целия свят и се счита за изискан деликатес, включително и у нас.



Соба. Макарони от брашно от елда. Сервират се студени със сос, но понякога с горещ бульон.



НЯКОЛКО ТРАДИЦИОННИ ЯПОНСКИ ХРАНИ И ЯСТИЯ

Тофу. Представява извара от соево мляко, в което се добавят сгъстителни. Разновидностите са много, но могат да бъдат разделени на две групи – твърдо тофу – момен, (съдържа повече белтък и напомня сиренето моцарела) и меко тофу – кинугоси, по консистенция напомня пудинг и са използвани в супи, сосове и десерти.



Мисо. Традиционна японска супа, но с корейски произход. Поставя се на трапезата и за закуска, и за обед, и за вечеря. Приготвя се по над 100 различни рецепти – от ориз със соева паста, от ечемик или пшеница.



НЯКОЛКО ТРАДИЦИОННИ ЯПОНСКИ ХРАНИ И ЯСТИЯ

Такикоми гохан. Ориз, сварен в силен бульон, различно гарниран. В бульона може да има месо, картофи, боб, просо.



Онигири. Японско блюдо от ориз, слепен в триъгълни или кръгли топки. Обикновено топките са с пълнеж и се обвиват в лист сушени водорасли. Пълнежът може да бъде и равномерно смесен в ориза, а вместо обвивка от водорасли се използват листа от салата и дори шунка.

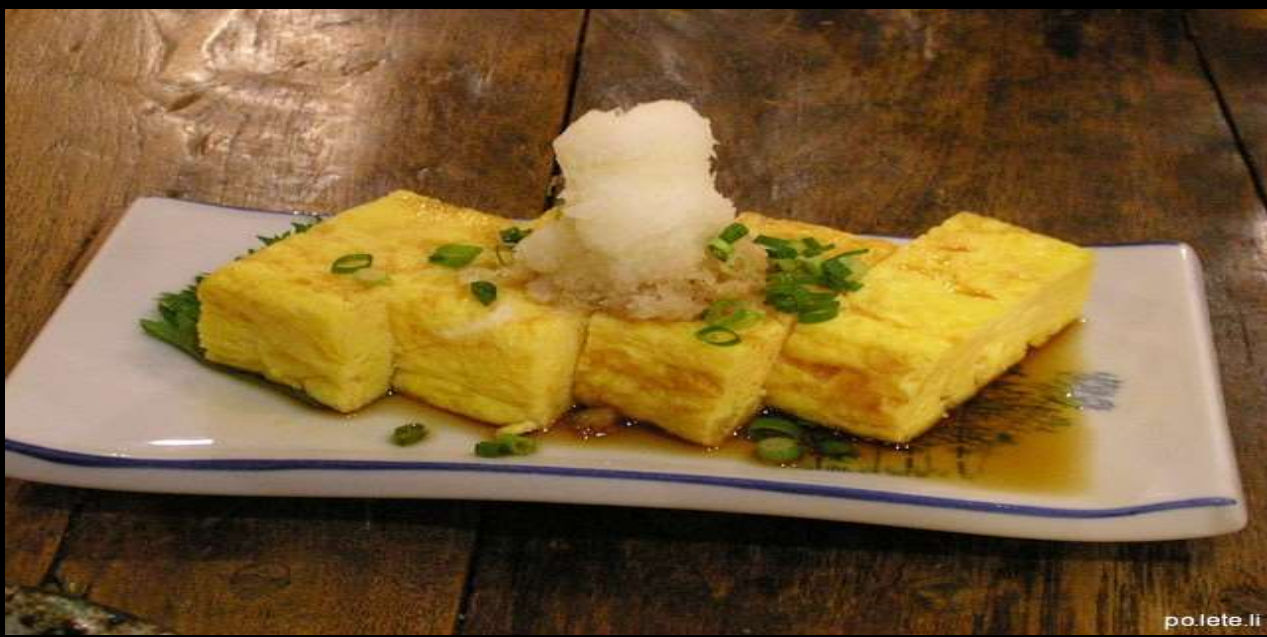


НЯКОЛКО ТРАДИЦИОННИ ЯПОНСКИ ХРАНИ И ЯСТИА

О-хаги. Традиционно японско сладкарско изделие. Пригответни на пара лепкави оризови топки, покрити с паста от боб адзуки.



Тамаго-яки. Любимо японско сладкарско изделие. Вкусът е много сладък. Приготвя се от разбити кокоши яйца, смесени с бульон със захар, соев сос, сол и по избор с други подправки. Сместа се пържи, като няколко пъти се обръща в тигана. Достоянство са приятните на вид кафяви слоеве в изделието.



МЛЯКОТО В ЯПОНИЯ

Млякото и млечните продукти не са традиционни храни за японците. Както и при китайците, населението придобива дефицит на ензима лактаза много рано, непосредствено след кърмаческата възраст и трудно усвоява млякото и млечните продукти. Поради тази физиологична особеност японците са лишени от привилегията да ядат мляко и млечни храни.

С развитието на цивилизационните процеси това отношение към млякото се преосмисля. Преди няколко десетилетия културна Япония се запознава с нашето кисело мляко, с неговите вкусови, хранителни и здравословни достойнства. Не е легенда възхищението от него на японския император и картинното описание на благодарността му, поднасяна всяка сутрин според обичая към изгряващото слънце, за това, че на трапезата в Япония има българско кисело мляко.

С киселото мляко се приемат благородните млечни бактерии, които коригират лактазния дефицит и дават възможност за безпроблемна консумация на мляко във всички възрасти.

И както в Китай, днес и в Япония се произвежда и продава българско кисело мляко с наши български закваски. Това се осъществява от концерната „Мейджи“ в сътрудничество с българския му партньор ЕЛБИ-Булгарикум, създател и хранител на безценната българска колекция от култури на оригиналните бактерии на киселото мляко.



КУХНЯТА НА НАРОДИТЕ НА ИНДОКИТАЙ

Миянмъ (Бирма), Тайланд, Лаос,
Камбоджа, Виетнам



Петте азиатски страни, три от които бивши френски колонии, са със субекваториален климат, в който мусоните имат голямо значение. Водите на Тихия океан мият бреговете на полуострова .

Населението е пъстро, над 70 народности населяват полуострова; неизброими са езиците, вярванията, но обединителното между тях е будизмът. Голямо значение се отдава на духовните практики и телесното здраве.

Освен будизма, всички страни на Индокитай са обединени около общите хранителни източници и традиции. Националната кухня изцяло е под знака на ориза, бамбуковите стъбла и морските продукти.

ПРИМЕРИ ОТ ВИЕТНАМ

– МАЛКО ЕКЗОТИКА

Основна храна във Виетнам е оризът – специални сортове, на закуска, на обед и вечеря задължително присъства купичка с ориз.

Виетнамската кухня към ориза предлага бульони, месо, риба, разнообразни тревни, сосове, омлети, гъби, бамбук, плодове, зеленчуци и др.

Месото е : кокоше, свинско, говеждо, гъше, патешко.

Но виетнамците ядат също : кучешко, котешко, змии, плъхчета, гълъби, врабчета, жаби.

С други думи : всичко, което мърда, може да се яде.

А ето и някои нагледни примери:

Риба:



Жаби:



Пържени плъхчета:



Змия :



Въздържаме се от примери за кучета и котки.

ПРИМЕРИ ОТ ТАЙЛАНД

– МАЛКО ЕКЗОТИКА

Супа Том Ям по тайлански :

Кухнята на Тайланд има много общо с виетнамската и китайската, а любовта към подправките идва от индийската. Местните жители много обичат сладко-киселите ястия, а любимата храна на тайландците са макароните, в които добавят най-различни продукти и соса кърри. И, разбира се, оризът.



Ларви на насекоми – дори в пицата:



А ето и някои нагледни примери:

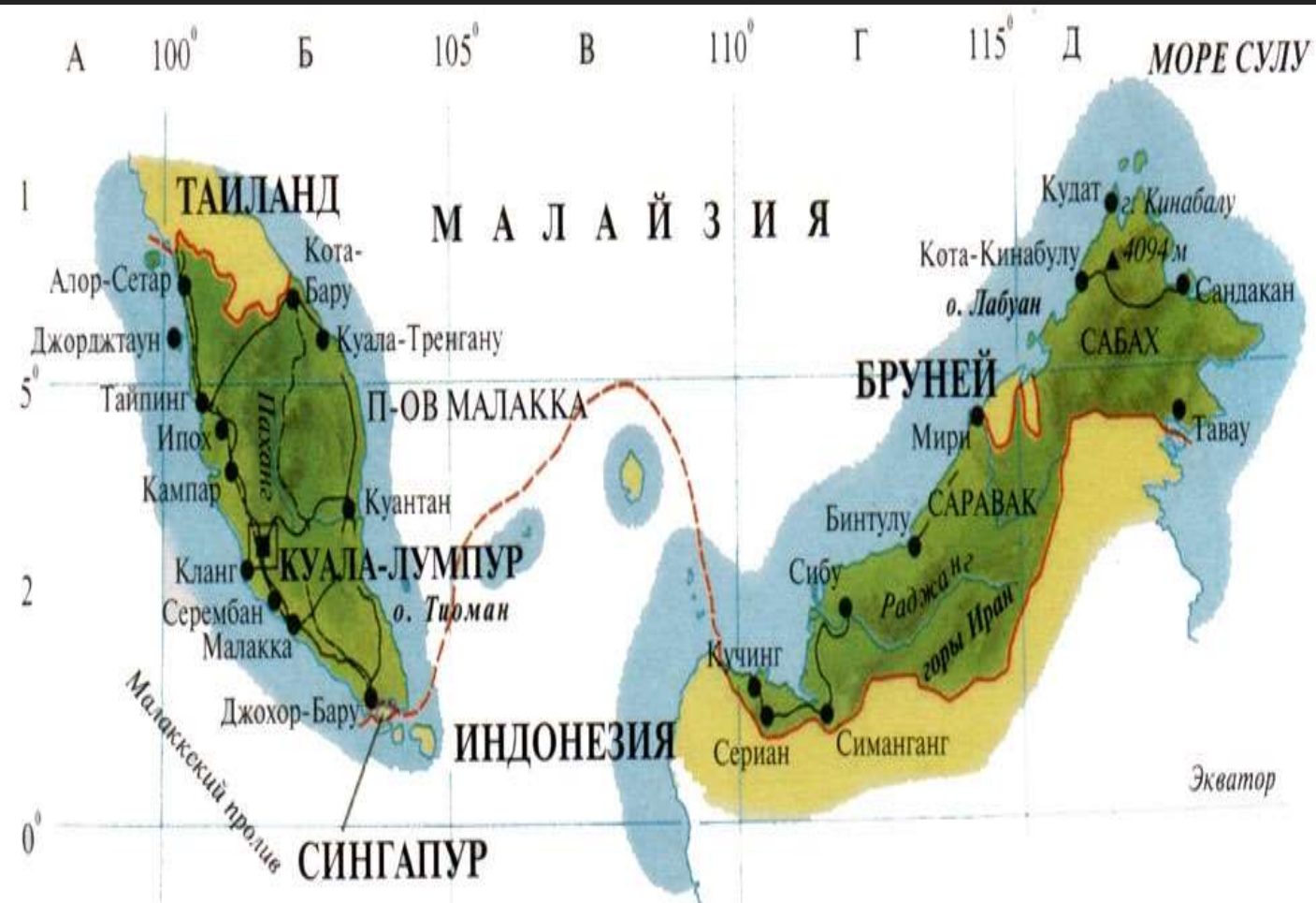
Ориз по тайландски:



А това е една автентична снимка на очевидец – витрина с готови за консумация насекоми (февруари 2018 г.)



КУХНЯТА НА МАЛАЙЗИЯ



Островна държава в Тихия океан, част от територията ѝ е върху Индокитайския полуостров. Климатът е тропически, дори близо до екваториалния. Това определя хранителните ресурси.

В Малайзия няма някаква особена малайзийска кухня. Нейното население е пъстро – индуси, китайци, виетнамци, малайзийци. И кухнята е взела много от националните кухни на тези народи, поради това тя е богата и изключително разнообразна. Основно местните хора ядат ориз и куп различни вариации към него: ориз с пилешко, ориз с къри, ориз с даровете на океана, ориз със зеленчуци.....

Малайзийската кухня е невероятно вкусна, но е леко вредна за здравето. Прекалено силна, с много пържене, грил, подправки, сосове, люти и мазни храни.

ПО-ИНТЕРЕСНИ ТРАДИЦИОННИ МАЛАЙЗИЙСКИ ЯСТΙΑ

Бананови листа

В бананови листа се загъва ориз с всевъзможни добавки – зеленчуци, месно или рибно кърп, мариновани краставички, овнешко, пилешко, гигантски чипсове.



Макарони Санг Кар

Пресни речни скариди в гъст бульон с тънички макарони с яйца.



Бакуте

Свински ребърца, варени дълго на бавен огън с костите с множество треви – подправки – канела, каранфил, копър, чесън и други. Добавят се гъби, карантия, тофу, китайско зеле...



Сате

Обикновено месо - барбекю, обилно подправено с куркума, гарнирано със сос от кешу, лук, домати, краставици и ориз.



ПО-ИНТЕРЕСНИ ТРАДИЦИОННИ МАЛАЙЗИЙСКИ ЯСТИЯ

Наси кандар

Ориз, приготвен по специален, много привлекателен начин. Поливат го със сосовете от ястиетата, към които се подава като гарнитура.



Рис чар сиу

Нанизани на шиш дълги обрезки от свинска плешка, изпечени в пещ или на огън, овкусени с пчелен мед и карамел, със смес от 5 подправки, с тофу, и поливани със соев сос с добавени чили, оцет, чесън.



Пресни речни скариди от Танжунг Туаланг

Двучасово пътешествие от столицата Куала Лумпур до мястото, където се ловят сладководните скариди, си заслужава усилието. Скаридите се приготвят с масло по специален начин.



Наси Лемак (ориз в каймак)

Оризът се приготвя в каймак от кокосово мляко на пара. Загъва се в бананов лист и така се подава като гарнитура към някои основни ястия.



КУХНЯТА В МОНГОЛИЯ



Разположена между Русия и Китай, Монголия се намира в сърцето на Азиатския континент. Релефът ѝ е разнообразен – планини, обширни степи и хълмисти територии, а на юг е пустинята Гоби. Обитател на тази пустиня е гризачът „торбаган“ – подобно на лалугер зверче с ценна кожа. Известно е, че торбаганите в Гоби са природен резервоар на чумната инфекция.

Климатът на Монголия е суров континентален със студени зими с много малко сняг и сухо горещо лято. Слънцето е много ярко. Въздухът е чист и много сух.

Монголската империя се свързва с Чингиз-хан и династията Юан (XIII-XVII век). Религията е будизъм. Днес страната е република.

В исторически план основният поминък е скотовъдството (овце, коне, говеда). Отглеждат се и зеленчуци – картофи, моркови, зеле. Днес за страната голямо значение има добивът на минерални ресурси – мед, молибден, волфрам, злато, уран, калай, въглища. Развиват се и отраслите за преработка на животински продукти – вълна, кожи, кашмир и пр. Има и хранителна промишленост, която, обаче, следва примерите главно на производството на храни в Европа.

В Монголия дълголетниците са много. Правят впечатление изключително здравите зъби на населението в напреднала възраст, което живее при традиционни условия – в юртите. Не на последно място причина за това е особеният начин на хранене. В градовете, в които храненето се европеизира, кариесът е разпространен много широко, включително и сред децата.

КУХНЯТА В МОНГОЛИЯ.

ИНТЕРЕСНИ ХРАНИТЕЛНИ НАВИЦИ

Монголците са месояден народ. На 2,8 млн население те отглеждат 40 млн глави едър и дребен рогат добитък и коне. Говедата, освен като източник на месо, са източник и на мляко. Местната порода крави е невъзприемчива към бруцелоза. Говедата и в най-сурова зима самостоятелно излизат на пастбищата. Овцете се пасат от мъжете. Страната е много богата и на дивеч – диви кози, сърни от азиатски породи.

Дълбоко насадено в съзнанието религиозно правило е да не се колят млади животни. В Монголия не ядат агнешко и телешко, а само овнешко и говеждо.

Кравето мляко е високомаслено. Каймакът се отделя и изсушава на плочки.

Монголците не доят овцете, но доят кобилите и така в страната на почит е кобилешкото мляко.

Местното население, което живее при традиционни условия в юртите, не познава захарта. Захар на бучки можем да видим само в будисткия иконостас в юртата наред с изсушен на плочки каймак.

Ястията се ядат много горещи.

Монголците не солят храната – само в редки случаи.

На голяма почит е чаят. Пие се силен черен чай, разреден с мляко и с добавена щипка сол, а понякога – краве масло или овчало.

Хляб се яде много малко – традиционни са характерните за Изтока тънки питки.

Плодовете и зеленчуците в Монголия имат второстепенно значение. Плодове, най-често ябълки, се внасят от съседен Китай. От зеленчуците най-популярни са краставиците, зелето, морковите, зеленият лук, които се отглеждат и в страната. По същия начин стои въпросът и с картофите.

МОНГОЛИЯ – ИНТЕРЕСНИ ФАКТИ ЗА ХРАНЕНЕТО



В Монголия има огромни територии с диворастващите бодливи храсти на облепихата – дребен плод с оранжев цвят, изключително богат на витамини и антиоксиданти. Събирането на плода става в късна есен при първото замръзване, когато плодът с помощта на дебели ръкавици се отронва от клончетата на храста. От облепиха в Монголия правят изключително вкусни сокове, но плодът се изнася главно за фармацевтичната и козметична промишлености.

Конете се в Монголия се доят - заквасеното кобилешко мляко се нарича кумис и има висока хранителна и биологична стойност.

Кумисът се заквасва в мехове от обърнати овчи кожи. Пие се или натурален, или подгрят. В неговата микрофлора участват бактериите на нашето кисело мляко и някои специфични дрожди. Една пиала (купичка) кумис ни държи сити цял ден.



КУХНЯТА НА МОНГОЛИЯ. НЯКОИ ХАРАКТЕРНИ ЯСТИА

Манти

Те са много популярни. Представяват гигантски пелмени, варени на пара. Сервират се много горещи. Пълнежът им е кълцано месо, но много сочно, с бульон, който се изпива при отхапване.



Просто - овнешко месо

Овнешкото се поставя в голям леген заедно с костите и се вари дълго във вода върху кръглата печка в монголската юрта. Не се слагат подправки. Колкото е по-тлъсто месото, толкова по-добър е обедът на монголеца.



Цуйван

Месо със сварени и запържени спагети от твърда пшеница. Има версия, че родината на спагетите е Монголия, пренесени са в Италия от Марко Поло.



Овнешка супа

В добре сварения бульон с месото се нарязват сурови зеленчуци – лук, чушка, краставички. Могат да се добавят в бульона и пържени картофки.



ТРАДИЦИОННАТА АРАБСКА КУХНЯ



Бреговете на Арабския полуостров се мият от водите на Арабското море на Тихия океан от югоизток, Червено море от запад, Средиземно море от северозапад и Персийския залив от изток. Заедно с континенталните Иран и Афганистан цялата тази територия се обозначава като „Близкия изток“, населяван от древността до днес с арабските народи. На север полуостровът граничи с Турция.

Разположените на полуострова страни са: Саудитска Арабия, Обединените арабски Емирства, Йемен, Кувейт, Сирия, Ливан, Йордания, Израел, Ирак, Бахрейн, малка част от Египет. Това са страни със стара култура, богати на нефт, но пустинни, с горещ климат, определящ по-сурови и специфични условия за земеделие, а това влияе върху характера на хранителните ресурси и традиции. Господстващата религия е мюсюлманската и това също е от значение за националните кухни.

ТРАДИЦИОННАТА АРАБСКА КУХНЯ

Арабската кухня е присъща не само на страните от Арабския полуостров – тя е характерна също и за страните на Северна Африка – Египет, Алжир, Тунис и Мароко.

Тя е феномен, съществуващ в огромния „арабски континент“, или „арабски свят“, а корените са общата история, култура и религия на народите в тези страни.

Ислямът определя някои фундаментални забрани: свинско месо, кръв и алкохол. Освен това решаващи за суровинните ресурси на тези страни са специфичните климатични условия.

Характерна обща особеност на арабската национална кулинария въз основа на религиозните забрани е използването на овнешко и агнешко, на телешко, козе месо и на птици. А липсата на позитивни емоции от алкохола се компенсират чрез постигането на голямо удоволствие от храната.

От растителните храни значение в арабския свят имат бобовите, оризът, маслините, зеленчуците и плодовете – както пресни, така и сушени. Стафиди, фурми, смокини постоянно присъстват на арабската трапеза.

Особено място заемат яйцата и млечните продукти – киселото мляко (йогуртът) и различните бели сирена, подобни на българското, но и по-особени като например сиренето „халуми“, постоянно присъстват на арабската трапеза.

Подправките в арабската кухня са обилни – червен и черен пипер, канела, ароматични треви.

Използва се масово зехтинът. Хлябът е бял.

Рибата се яде пържена, печена или маринована. Арабите не признават хайвера и съомгата, не ги считат за деликатеси. Населението около Персийския залив лови и използва риба и други морски деликатеси.

В арабската кухня се използват много ядкови плодове и семена – бадем, кешу, нахут (леблебия), динени и тиквени семки и много други.

Присъстват в арабската кухня и маринованите зеленчуци – подобни на нашите туршии.

Сладкарското изкуство е неотменна част от арабския начин на живот.

ПО-ИНТЕРЕСНИ ТРАДИЦИОННИ АРАБСКИ ЯСТИА

Шаурма (дюнер кебап)

Печено месо, загърнато в тънка тестена питка, гарнирано със солени краставички, домати, картофки и чеснов сос. Днес е разпространена в целия свят и се продава по улиците на големите градове..



Салата Табуле

Основните съставки са булгур и магданоз. Добавят се мента, домати, зелен лук и други зелени подправки. Подправя се със зехтин и лимонов сок.



Хумус

Пюре от нахут (леблебия, турски грах), със зехтин, лимонов сок, тахан, сол, чесън.



Салата Фатуш

Това е левантинска салатина, която се прави със запържени парченца хляб, с добавяне на различни зеленчуци, най-често ряпа и домати.



ПО-ИНТЕРЕСНИ ТРАДИЦИОННИ АРАБСКИ ЯСТИА

Месо с ориз Ал Махбус (ОАЕ)



Пилаф



Шишчета



И гарнитурата към тях – ориз и зеленчуци



ПО-ИНТЕРЕСНИ ТРАДИЦИОННИ АРАБСКИ СЛАДОСТИ

Сладки с локум, сушени плодове
и ядки



Sergiy Anisimov | www.8kx.blogspot.com | 2018

Кадаиф с ядки



Фурми с бадем



Реване с малини



Sergiy Anisimov | www.8kx.blogspot.com | 2018

Десерт „Ум Али“

Пудинг от мляко, ядки, кокос,
овесени ядки, стафиди и захар



Sergiy Anisimov | www.8kx.blogspot.com | 2018

ПРАЗНИЧНИ ТРАДИЦИОННИ АРАБСКИ ЯСТИЯ

ПЪЛНЕНА КАМИЛА

Пълнената камила е едно от най-удивителните блюда в Обединените арабски емирства. В елитните семейства е прието това ястие да се приготвя за сватбени тържества. Ястието е вписано в книгата на рекордите на Гинес като едно от най-големите блюда в света.

Основните продукти за печената пълнена камила са : цяла камила, едно агне, 20 кокошки, варени яйца, риба и ориз.



ОПАСНОСТИ В ХРАНИТЕ, ХАРАКТЕРНИ ЗА СТРАНИТЕ НА АЗИЯ

Стандартът на огромната част от населението на азиатските страни не е много висок, има много бедност. Изключение са по-богатите класи и касти и голяма част от населението във високо развитите Япония, Китай и Южна Корея. Освен това източните религии и вярвания, както и традициите в начина на хранене също са предпоставка за ограничен риск от свръхконсумация и повишен енергиен внос. Така традициите ограничават масовото разпространение на наднормено тегло и затлъстяване с техните сериозни здравни последици. Повечето източни народи консумират много риба и морски продукти, с което превъзхождат развитите страни на Европа и Северна Америка по прием на незаменими мастни киселини и на белтък с висока биологична стойност.

Източноазиатските островни страни са най-големите производители на палмово масло (Малайзия, Индонезия), но там то се използва в натурален вид и не носи риска от свръхконсумация на наситени мастни киселини и транс-изомери.

Независимо от тези положителни факти в храненето на азиатските народи, глобализацията навлиза във всички страни на континента и измества природосъобразните традиционни навици, като най-сериозно засяга младото поколение.

Съвременните тенденции към свръхенергийно хранене, към модата за „бързо хранене“, характерни за високо развитите страни и водещи до епидемии от хронични социално значими заболявания, се настаняват и в урбанизираните територии на Близкия и Далечния Изток.

ОПАСНОСТИ В ХРАНИТЕ, ХАРАКТЕРНИ ЗА СТРАНИТЕ НА АЗИЯ

БИОЛОГИЧНИ ОПАСНОСТИ

Повечето азиатски страни – Китай, Индия, Пакистан, разположените в полуостровите Индокитай и Арабския страни, както и островните държави на Азия, са в географските ширини на тропика и екватора. Там са характерни високите температури през голямата част от годината. Бедността ограничава цивилизованото използване на хладилни съоръжения. Хигиенната култура на населението е ниска. Това обстоятелство създава риск от неконтролно размножаване на патогенни и условно-патогенни микроорганизми в иначе привлекателните храни и ястия на Изтока. Рискът е от хранителни токсикоинфекции и интоксикации, и то не само за чужденците-туристи, но и за коренното население. Касае се за салмонелози, ентероколити от *E.coli*, *C.perfringens*, *B.cereus*, *Proteus* и много други. Пример са многократно описаните епидемични взривове от *B.cereus*, причинявани от консумацията на варен ориз.

Ниската хигиенна култура е предпоставка за предаване чрез храната на редица чревни инфекции, наричани болести на „мръсните ръце“. Това са например бактериалната дизентерия и хепатит А, болестите на пътешествениците от *E.coli* и редица други.

ОПАСНОСТИ В ХРАНИТЕ, ХАРАКТЕРНИ ЗА СТРАНИТЕ НА АЗИЯ

БИОЛОГИЧНИ ОПАСНОСТИ

Отделно обръщаме внимание на традицията за консумация на сурова или полусурова риба, която се влага в деликатеси като японското суши. Във водите на океана около японските острови често се намират патогенни вибриони и в частност *Vibrio parahaemolyticus*, а това е доказан причинител на стомашно-чревни разстройства, протичащи като токсикоинфекции, които са много характерни за региона.

Друг проблем, свързан с биологичните опасности, са паразитозите. Тяхното разпространение в много азиатски региони е особено интензивно. По хранителен път могат да се предават амебната дизентерия и гиардиазата. Топлите азиатски страни са на първо място по разпространението на тези хелминтози, от които боледуват милиони хора - около 10 % от човечеството.

Актуални опасности, предавани чрез храните, са и хелминтозите от многолетъчни паразити – аскаридозата, ехинококозата, тенидозите и, по всяка вероятност, и хелминтози, непознати на Стария континент.

Във всички случаи пътуващите в азиатските страни следва да бъдат запознати с риска от биологични опасности и да вземат необходимите превантивни мерки по време на целия си престой в тези прекрасни краища на планетата.

ОПАСНОСТИ В ХРАНИТЕ, ХАРАКТЕРНИ ЗА СТРАНИТЕ НА АЗИЯ

ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ

Както във всички страни на света, така и в азиатските страни химичните опасности носят риск за здравето на човека и са свързани предимно с промишлеността – миннодобивна, химическа, металургия, лека промишленост и др. Много големи епидемии от химични отравяния са описани именно в някои от страните на Азия. Ще посочим някои от тях:

- Болестта „Итай-Итай“ („Ох, боли, боли“) е описана и диагностицирана в Япония, префектурата Тояма, в район на минна промишленост за добив на метали и конкретно на кадмий. Отпадните продукти са предизвикали силно замърсяване на водите на реката Дзиндзу, които са служили за поливане на насаждения, за стопански нужди, а рибата от реката – за храна на населението. Местните жители масово са боледували от деформации на скелета, костни фрактури, бъбречни и обменни патологии. Съпътстващи били анемията, белодробните емфиземи, ендокринните разстройства и остеопорозата. След дълги изследвания учените са открили, че причината е именно това кадмиево замърсяване.

ОПАСНОСТИ В ХРАНИТЕ, ХАРАКТЕРНИ ЗА СТРАНИТЕ НА АЗИЯ

ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ

- През 1977 г. също в Япония е описана масова живачна интоксикация на 2800 жители на залива Минамата, замърсен с промишлени отпадъци, съдържащи живачен хлорид от предприятие на концерна Chisso, в което е използван като катализатор. Непосредствената причина е консумацията на риба и морски продукти, улавяни от водите на залива и съдържащи органоживачни съединения и в частност метилживак. Интоксикацията е наречена «Болест на Минамата». Симптомите са били нарушения на двигателните функции, парестезии в крайниците, гадене, повръщане, болки в корема, диария с примеси на кръв, нарушения в говора, зрението и слуха, а в тежките случаи – бъбречна недостатъчност, паралич и нарушения на съзнанието. Описани са и смъртни случаи. Консумацията на морски продукти, замърсени с метилживак, може да доведе до увреждане на плода на бременни жени и повишена заболяемост при децата от неврологични увреждания, включително олигофрения. Такива случаи са описани в Китай, но и в някои страни на Северна и Южна Америка.
- По време на Виетнамско-Камбоджанския конфликт на полуострова Индокитай като биологично оръжие е използван микотоксинът Т-2, известен като «Жълт дъжд», чиито продуценти са плесени от рода *Fusarium*.

ОПАСНОСТИ В ХРАНИТЕ, ХАРАКТЕРНИ ЗА СТРАНИТЕ НА АЗИЯ

ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ

- Токсичен продукт при производството на пластмаси е меламинат. Той предизвиква тежки болестни увреждания. При резорбцията на меламина и циануроновата киселина в кръвта те се концентрират и въздействат в пикочните пътища, запълвайки бъбречните канали. След това кристализират и образуват кръгли жълти кристали, които от своя страна блокират и увреждат бъбречните клетки, изграждащи каналчетата. В резултат на това функциите на бъбреците се увреждат. Могат да се образуват и камъни в пикочния мехур. Тези увреждания могат да доведат до рак на пикочния мехур.
- В периода от края на 90-те и началото на 2000-те години производството и употребата на меламина в Китай рязко са нараснали. Към 2006 г. са произведени и големи излишъци. Китай е най-големият износител на меламина в света. Днес обаче производството на продукта намалява.
- Скандална афера с меламина е възникнала в Китай след добавянето му в детско сухо мляко с цел фалшифициране съдържанието на белтък. След смъртта на 4 кърмачета, причинена от употребата на “обогатени” с меламина детски сухи млека, правителството на Китай е взело строги мерки за ограничаване на тази фалшификация.
- През януари 2009 г. са произнесени тежки присъди за 6 лица, имали отношение към скандала. Двама са получили смъртно наказание, като присъдите са изпълнени.

ОПАСНОСТИ В ХРАНИТЕ, ХАРАКТЕРНИ ЗА СТРАНИТЕ НА АЗИЯ

ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ

Описаните драматични химични интоксикации в големи страни на Азия, за съжаление с много човешки жертви, са дали повод на Световна здравна организация да въведе строги мерки за ограничаване на причините, опасностите и за строго здравно нормиране на токсичните вещества в храните не само на територията на Азия, но за всички страни в света.

Днес и държавите на Азия възприемат принципите на превантивната медицина по отношение на ограничаването на химичните и биологични опасности в храните до нива, не представляващи съществен здравен риск за многолюдното население на континента.



Благодаря за вниманието!