

UNA VUELTA AL MUNDO

EN TIEMPOS DE CUARENTENA



by

NU
BA
MÉXICO

En estos momentos en donde la crisis del **Covid-19** tiene a todo el mundo guardado en casa, viajar no es una opción. Sin embargo hemos preparado para ti esta guía hecha por nuestros travel advisors, donde podrás aprender sobre distintas culturas desde la comodidad de tu hogar.

4 CHINA | CHINA

Por: Sara Bucio



China, es el país más poblado del mundo, con 1,395 millones de habitantes

China es gobernado por el Partido Comunista

Con una superficie de 9 596 960 km², China es el tercer país más extenso del planeta por superficie terrestre detrás de Rusia y Canadá.

La civilización china, una de las más antiguas del mundo, floreció en la fértil cuenca del río Amarillo. Durante milenios su sistema político se basó en monarquías hereditarias, conocidas como dinastías.



CIUDAD CAPITAL

Beijin

CIUDADES MÁS VISITADAS

Beijing, Shanghai, Xi'an, Hangzhou, Chengdu.



VISADO

Si se requiere.



IDIOMA

Chino Mandarín.



RELIGIÓN

Sus religiones predominantes son el **budismo** y la **religión tradicional china** que, en muchos casos, son practicadas conjuntamente.



PROPUESTA DE VESTIMENTA

El Hanfu para la mujer china era una prenda similar al kimono japonés, con una falda estrecha y una túnica ancha con mangas largas. Los colores de este tipo de traje chino solían ser siempre claros y brillantes para las mujeres y más oscuros u opacos para los hombres chinos.



MANERA DE LLEGAR

Conectando de México, lo más fácil es por los Ángeles. Para los que decidan no transitar por USA, podrían volar por Seúl o Tokio.



MONEDA

Yuan



PELÍCULA O LIBRO

Película para niños:
Mulán (película de Disney)
Películas para adultos:
Seven Years in Tibet



ACTIVIDADES DE INTERÉS

1. La Gran Muralla China
2. La Ciudad Prohibida
3. Visitar los Guerreros de Terracota en el Mausoleo de Qin Shi Huang
4. Palacio de Verano
5. Templo del Cielo



¿SABÍAS QUE?

1. En la cultura china, el color rojo es el color tradicional del pueblo. También se considera que trae fortuna, por lo que se utiliza ampliamente en celebraciones y para decoraciones de todo tipo.
2. El papel higiénico se inventó en China, pero inicialmente era solo para uso del emperador.
3. La pronunciación de cuatro (四 sì) es similar a la pronunciación de la muerte (死 sǐ). Por esta razón, no se suele usar el cuarto piso en los edificios, se saltea del 3 al 5.





PLATILLOS TÍPICOS

1. POLLO KUNG PAO

Este plato procedente de la región de Sichuan es uno de los más picantes de la gastronomía china. La razón: la gran cantidad de pimienta y chiles que lleva.

2. CHOP SUEY

Su nombre significa literalmente "trozos mezclados" y consiste en cocinar diferentes tipos de carne con verduras (tipo apio y pimiento) en un wok. Suele acompañarse con arroz cocido.

3. DUMPLINGS

Especie de empanadillas de masa fina rellenas de carne picada o verduras que se sellan con los dedos. Se pueden cocinar de varias maneras: fritos o hervidos. Y para acompañar: salsa de soya y vinagre o salsa picante.

LINK INTERESANTE

TOUR VIRTUAL DE LA GRAN MURALLA CHINA

Ingresa al link y podrás disfrutar de la majestuosidad de la Muralla China
en un recorrido virtual 360°

[Muralla China 360°]



RECETA FÁCIL

POLLO KUNG PAO

INGREDIENTES

- *Sal al gusto*
- *Arroz para acompañar*
- *2 cucharadas de jengibre picado*
- *3 dientes de ajo machacados*
- *1/4 de taza de cebollín*
- *1 taza de cebolla verde*
- *Huajiao (pimiento rojo chino)*
- *Chile de árbol al gusto*
- *Aceite vegetal*
- *2 tazas de cacahuates picados y freídos*
- *Harina*
- *1 taza de caldo de carne*
- *1/4 de taza de vinagre*
- *1/2 taza de azúcar*
- *1 taza de vino blanco*

MANERA DE HACERSE:

1. Cubrir el pollo con harina, combina la mitad de la soya con el vino blanco, integra el pollo y deja marinar 20 minutos.
2. Revuelve el azúcar, la soya restante, el vinagre, el caldo de la carne, harina, sal y reserva.
3. Calienta aceite y fríe los chiles con el tomate, agrega el pollo, la cebolla verde, el ajo, el jengibre y el cebollín.
4. Integra la mezcla de azúcar, baja el fuego y por último agrega los cacahuates; cocina un par de segundos y sirve con arroz.





NO TE PIERDAS EL PRÓXIMO DESTINO.

Síguenos en:



Nuba México
@gruponubamexico
#nubamexico

www.nubamexico.com