



Explorez Taïwan Taiwanese Snacks Introduction

Casse-crotes taïwanais 台灣小吃五味盡收 饕客垂涎十指大動

Oyster Omelette 蚵仔煎 (E-a-jian)

Taiwan is an island surrounded by the sea of China. Taiwanese snacks have a lot of seafood products, such as oysters, shrimps, and tacos. Oyster omelette is a famous side dish popularly sold at the night market. Oyster omelette is made of fresh oysters, flour, eggs, and vegetables. You may have it as a meal at a reasonable price.

Braised Food 醬中極品----滷味 (Luwei)

There are many methods of Chinese cooking. raising is putting ingredients into thick gravy and cooking it thoroughly. The most important skill of braising is the recipe of thick gravy and the degree of thoroughness. Whether braised food tastes delicious will depend on the skills of the cook. Vegetables, silk noodles, meats, and whatever you like can be made into braised food.

Pearl Milk Tea 珍珠奶茶 (Zhenzhu-naicha)

The milk tea with black-pearl-like balls is a most savory drink. Both chewable pearls and sweet milk tea are so irresistible. You have more choices of pearl milk tea, with a red bean inside the pearl. Pearl Milk Tea is a real treat never missed by anyone when visiting Taiwan.

Tomatoes on Sticks 酸甜串珠子----糖葫蘆 (Tanghulu)

Tomatoes on Sticks, which are coated with sugar, is one of the Chinese traditional snacks for children. Under the sugar coating, the fruit is a bit sour. Although it is called tomatoes on sticks, there could be a variety of strawberry or plum coated with sugar.

Mosona Jelly 黑色奇蹟----仙草凍 (Xiancao-dong)

Mosona is a sort of Chinese herb. After cooling and congealing, it tastes very silky. In summertime, mosona jelly with syrup and ice becomes a kind of easy-to-find dessert. In wintertime, mosona jelly also can be served hot to keep away from the cold.
(Wu Wen-Hwa · Liu Feng Cheng)

Casse-croûtes taïwanais

Omelette aux huîtres

Taiwan est une île entourée par la mer de Chine. Les casse-croûtes chinois comportent beaucoup de produits de fruits de mer tels que des huîtres, des crevettes, etc. L'omelette aux huîtres est un plat populaire composé d'huîtres fraîches, de farine, d'œufs et de légumes. Vous pouvez la commander pour un repas à un prix raisonnable.

Nourriture braisée

La cuisine chinoise utilise de nombreuses méthodes de cuisson. La cuisson "braisée" consiste faire mijoter longtemps les ingrédients dans une sauce à la viande épaisse. La difficulté la plus importante de la cuisine braisée est de réussir la sauce à la viande épaisse et de réaliser une cuisson complète. La cuisine braisée peut être délicieuse mais cela dépend des talents du cuisinier. Légumes, nouilles chinoises, viande, tous les ingrédients peuvent être cuits à la mode braisée.

Thé au lait aux perles

Le thé au lait avec des perles noires est une boisson des plus savoureuses. La combinaison des perles (de tapioca) qui peuvent se macher et de la douceur du thé au lait rend l'ensemble irresistible. Dans autre recette de thé au lait aux perles, on ajoute aussi des haricots rouges. Le thé au lait aux perles est une petite surprise à ne pas rater lorsqu'on visite Taïwan.

Les tomates sur bâtonnet

Les tomates sur bâtonnet, enrobées de sucre, sont un des casse-croûtes traditionnels pour les petits chinois. Sous la couche de sucre, le fruit est un peu acide. Il existe des variétés, toujours appelées tomates sur bâtonnet, qui sont pourtant faites de fraises ou de prunes enrobées de sucre.

Gelée de mosona

La mosona est une sorte d'herbe chinoise. Après réfrigération et congélation le goût est un peu soyeux. En été, la gelée de mosona avec du syrop et de la glace un un dessert facile à trouver. En hiver, on peut aussi servir la gelée de mosona chaude pour se garder du froid.

(Wu Wen-Hwa, Liu Feng Cheng)



東方香茗經濟要角

Taiwan and Tea.

Taiwan et le thé

Tea plays a very important role in east-Asian culture, and rooted in Chinese and Japanese daily life. In Taiwan, tea is as important as some other crops.

During agriculture times, the plains in Taiwan grow rice and sugarcane; tea trees and Camphor trees are planted on the hill. The northern part of Taiwan is mountainous, and it was developed late. The reason that its population growth and development surpassed the situation in southern part of Taiwan was closely linked to tea planting. In the 19th century, tea was the most money-making product among exports.

Before the middle of 20th century, tea was the main export product of Taiwan. Owing to the transformation of our economy, people in Taiwan got into the habit of drinking tea. Therefore, tea is now offered for local consumption. These days, tea trees can be found on the hills around 100-2000 m high in northern and central Taiwan. During harvest time, groups of workers pick up tea leaves by hand because high quality tea leaves cannot be picked up by machine. Every leaf should be picked up by hand.

Traditionally, East Asian people have the habit of drinking green tea. Oolong Tea is the most popular in Taiwan and the smell is very fresh, and the taste of sweetness retains in the mouth. JingHsuen is a kind of tea that smells like milk. East Beauty smells like honey just because the leaves are bitten by worms while growing.

Chinese tea is different from English tea. After this introduction, you may want to try some tea if you get any chances to drop by a tea shop in Taiwan.

Le thé joue un rôle très important dans la culture de l'Asie orientale. Il est enraciné dans la vie quotidienne en Chine et au Japon. A Taïwan, la culture du thé est aussi importante que les autres cultures.

A la saison des cultures, le riz et la canne à sucre poussent dans les plaines de Taïwan; les arbres à thé et les arbres à camphre poussent sur les collines. La partie nord de Taïwan est montagneuse, et elle a connu un développement plus tardif. Mais c'est à cause de la culture du thé que la croissance de sa population et son développement économique ont surpassé ceux de la partie méridionale de l'île. Au XIXe siècle, le thé était le produit le plus rentable parmi toutes les exportations.

Jusqu'au milieu du XXe siècle, le thé était la principale exportation de Taïwan. Les habitants de Taïwan, qui devaient au thé la transformation de leur économie, prirent l'habitude de le boire. C'est pourquoi le thé est désormais consommé localement. De nos jours, on peut trouver des arbres à thé sur les collines dans le nord et le centre de Taïwan. Au moment de la récolte, des groupes d'ouvriers ramassent les feuilles de thé à la main parce que les feuilles de thé de grande qualité ne peuvent pas être récoltées à la machine. On doit cueillir les feuilles de thé une à une, à la main.

Traditionnellement, les peuples d'Asie orientale ont l'habitude de boire du thé vert. Le thé Oolong Tea est le plus populaire à Taïwan. Son odeur est très fraîche et la douceur du goût reste dans la bouche. JingHsuen est une sorte de thé qui sent comme le lait. East Beauty a l'odeur du miel simplement parce que les feuilles sont mordues par des vers pendant leur croissance.

Le thé chinois est différent du thé anglais. Après cette présentation, vous aimerez peut-être goûter notre thé si vous avez la chance de rencontrer un salon de thé à Taïwan.



Editor-in-Chief

Lauraence Chang (Rep. of China)

Managing Editor

Porfu Chen (Rep. of China)

Editor

Jenny Chiu

Editor (English)

Joyce Yang (Rep. of China)

Editor (French)

Lin Zhemin (Rep. of China)

Writers and Reporters

Hanna (Rep. of China)

Karine Hung (Rep. of China)

Miffy Wang (Rep. of China)

Yuan Ling Liaw (Rep. of China)

Hsu Chin Lien (Rep. of China)

Photographers

Rod Lien (Rep. of China)

Jeff Chang (Rep. of China)

e-paper Editor

Marsha Lo (Rep. of China)

World Scout Bureau

Luz Taray (Editorial)

Victor Ortega (Photography)

Dominique Benard (French Translation)

"What's Moot Doing" is the logo of the media center of 12th WSM. Watch the realtime news and get the paper at the restaurant everyday at Linkou & DongHwa. Or, Check up our news website at

<http://news.moot2004.org>



World Organization of the Scout Movement
Organisation Mondiale du Mouvement Scout

www.scout.org

