

# FILIPINAS Y HONG KONG



**Filipinas esta ubicado dentro de lo denominado cinturón de fuego del Pacifico, al oeste podemos ver el mar de la China Meridional, con todas estas exactitudes ya podemos encontrar de seguro este lugar.**

**Dentro de Filipinas existen 3 divisiones geográficas las cuales están conformadas de Luzón, Bisayas y Mindanao, la capital principal es Manila, aunque no es la provincia que tiene mayor número de habitantes.**



# Historia de Filipinas

Tiene una población estimada en más de 94 millones de habitantes;<sup>5</sup> 12 Filipinas es el 12.º país más poblado del mundo, sin considerar los 11 millones de filipinos que viven en el extranjero. Muestra una gran cantidad de influencias culturales y razas que se asentaron y se asentaron en el archipiélago. Existen varias teorías sobre los orígenes de los primeros habitantes de las islas. Landa Jocano sugiere que los antepasados de los filipinos actuales surgieron y se desarrollaron localmente. Por su parte, la teoría del origen isleño de Wilhelm Solheim postula que el poblamiento del archipiélago se dio a través de las rutas de comercio que provenían de la zona de Sonda alrededor de los años 48 000 a 5000 a. C., en vez de una migración a gran escala.<sup>36</sup> Gracias a sus condiciones geográficas y a la biodiversidad existente en el archipiélago, Filipinas cuenta con múltiples parques naturales que sirven como su principal atractivo turístico. La industria del turismo comenzó a desarrollarse desde la década de 1970. Sin embargo, debido a los conflictos existentes en el país, no fue sino hasta finales del siguiente decenio el turismo que comenzó a formar parte importante del desarrollo económico local.<sup>153</sup> Desde entonces, el turismo se encuentra en constante crecimiento, y se estima que para 2016 generará más de 7,4 millones de empleos, 18,8 % de la fuerza de trabajo, y aportará entre 8 y 9 % del PIB nacional. principalmente la parte antigua de la ciudad;<sup>153</sup> Boracay, nombrada la mejor isla del mundo por la revista Travel + Leisure,<sup>156</sup> la Isla de Corón, famosa por los naufragios japoneses de la Segunda Guerra Mundial y el buceo;<sup>157</sup> el río subterráneo de Puerto Princesa, declarado como una de las siete maravillas de la naturaleza;<sup>158</sup> las terrazas de arroz de las Cordilleras Filipinas, declaradas Patrimonio de la Humanidad por la Unesco;<sup>152</sup> Vigan, otro sitio Patrimonio de la Humanidad caracterizado por su arquitectura colonial;<sup>159</sup> los festivales de las ciudades de Cebú y Davao, entre muchos otros

# Flora y fauna

Las selvas y las extensas costas son el hogar de una amplia gama de aves, plantas, animales y criaturas marinas.<sup>9</sup> Filipinas es uno de los diez países con mayor diversidad biológica, con uno de los índices más altos de biodiversidad por unidad de superficie —hasta 1736 especies por cada 100 km<sup>2</sup>—. <sup>10</sup> <sup>11</sup> <sup>12</sup> <sup>4</sup> Se pueden encontrar alrededor de 1100 especies de vertebrados terrestres, incluyendo más de 100 especies de mamíferos y 170 especies de aves que se cree que no existen en otro lugar.<sup>125</sup> Entre las especies endémicas destacan el tamarao de Mindoro, el venado manchado de Bisayas, el ciervo-ratón filipino, el jabalí de las Bisayas, el lémur volador filipino y varias especies de murciélagos



# Gastronomía

Es un conjunto de costumbres culinarias asociados a los habitantes de Filipinas, esta cocina se encuentra influenciada tanto por la cocinas del sureste asiático como por la cocina española debido a tres siglos de colonización hispana por regla general los filipinos tradicionalmente tiene tres comidas al día. almusal (desayuno en filipino conocido como almuerzo en Filipinas) tanghalian (almuerzo en filipino conocido como comida en Filipinas) y hapunan (cena en Filipinas, más un aperitivo en la tarde de nominada merienda).



### \*Métodos de cocción

Se a dejado notar en la preparación de ciertos alimentos mediante coccion agua, al vapor, o al asado. Estos métodos se aplican a un amplio rango de alimentos que van que van desde de el carabao (bufalo de agua) vaca, pollo y cerdo pasado por mariscos, pescados, moluscos, etc.

### ingredientes comunes

Los plátanos, calamondines, pulpa y leche de coco, guayaba, mangos, papayas o piñas proporcionan un toque tropical a muchos platos. También se usan muchas verduras de hojas verdes como la espinaca, la col china, el repollo, la berenjena o las judías verdes. La combinación de tomates, ajos y la cebollas se encuentra en muchos platos. Algunas legumbres como las patatas, zanahorias, el Taro, la mandioca, el ube y el camote, también encuentran su lugar en la cocina filipina. Otras especialidades son el camote y un cierto tipo de plátano llamado saba que puede ser frito y rebozado con azúcar moreno.

### Platillos típicos

El alimentyo básico de filipinas es el arroz. A menudo se prepara al vapor y es servido durate las principales comidas. El arroz sobрте se suele freir con ajos para hcer sinangag que se sirve generalmente en el desayuno junto con un huevo frito y carne cruda o salchichas. El arroz a menudo se mezcla con diferentes salsas o con caldo de otros platos.

# Datos interesantes

El gusto de los filipinos tiene a favorecer, pero sus platillos no son tan picantes como los de sus vecinos . A diferencia de muchos países asiáticos, los filipinos no comen con palillos, si no que utilizan cubiertos orientales. Sin embargo posiblemente debido al que el caldo de arroz sea el principal alimento básico y la popularidad de un gran numero de guisos y platos que se elaboran con arroz, la pareja principal de utensilios en platos que se elaborada con arroz, la pareja principal de utensilios la mesa filipinas es la cuchara y el tenedor, y no el cuchillo y el tenedor la forma tradicional de comer con las manos conocida como kamayan es vista mas manudo en áreas poco urbanizadas

# HONG KONG

Los hallazgos arqueológicos sugieren que ha habido actividad humana en la zona ocupada por Hong Kong durante más de 30 000 años. En Sai Kung y Wong Tei Tung, se han excavado herramientas de piedra de pueblos prehistóricos de la edad de piedra. Las herramientas de piedra de Sai Kung tal vez provengan de una cantera de producción de herramientas. Se han encontrado también grabados religiosos en las islas y zonas costeras, probablemente obras del pueblo che durante el Neolítico. Los hallazgos más recientes del Paleolítico indicarían que Wong Tei Sin (黃地峒) es uno de los asentamientos más antiguos de Hong Kong. Época de la China Imperial (221 a. C. - 1800s)[editar]

El territorio pasó a formar parte de China durante la dinastía Qin (221 a. C. - 206 a. C.), y el área se consolidó bajo Nam Yuet (203 a. C. - 111 a. C.) La evidencia arqueológica indica que la población había crecido desde la dinastía Han (206 a. C. - 220). En la década de 1950, se excavó la tumba en Lei Cheng Uk de la dinastía Han oriental (25 – 220) y los arqueólogos comenzaron a investigar la posibilidad de que hace 2000 años la producción de sal haya sido una actividad económica importante en Hong Kong, aunque todavía no se ha encontrado evidencia concluyente Desde los tiempos de la dinastía Han, Tai Po Hoi, el mar de Tai Po, era un importante puerto de pesca de perlas chino. La actividad alcanzó su pico durante el Southern Han (917 a 971) y continuaron hasta la dinastía Ming (1368 a 1644). Durante la dinastía Tang, la región de Cantón floreció como centro de comercio internacional. La región de Tuen Mun en lo que hoy son los nuevos territorios de Hong Kong era el puerto, base naval, centro de producción de sal y posteriormente centro para la explotación del comercio de perlas. La isla Lantau también era un centro de producción de sal, en el cual se produjeron revueltas de los traficantes y contrabandistas de sal en contra del gobierno.

En 1276 durante la invasión mongol, la corte de la dinastía Song del sur se trasladó a Fujian, y luego a la isla Lantau y posteriormente a lo que hoy en día es Kowloon City, pero Zhao Bing el emperador niño, luego de ser derrotado en la batalla de Yamen, se suicidó ahogándose junto con sus oficiales. Se cree que el valle de Tung Chung, que debe su nombre a un héroe que dio su vida por el emperador, es el sitio en el que se encontraba ubicada la corte. Aún hoy en día se rinde homenaje en Hong Kong a Hau Wong, un oficial del emperador.

La Región Administrativa Especial de Hong Kong está situada en el lado nordeste del delta del Río de las Perlas, y tiene una extensión de 1102 km<sup>2</sup>, repartida entre una parte continental y más de doscientas islas e islotes. El 75 % de esta superficie consta de reservas naturales, mientras que sus siete millones de habitantes residen en el 25 % restante.

El territorio de Hong Kong se puede dividir en tres partes bien diferenciadas:

La isla de Hong Kong (adquirida por el Reino Unido en 1842).

La parte continental de Kowloon al sur de Boundary Street (adquirida por el Reino Unido en 1860, junto con la antigua isla de Stonecutters, hoy unida al continente).

Los Nuevos Territorios, incluida la isla de Lantau (arrendados por un periodo de 99 años en 1899).



# FLORA Y FAUNA

De igual forma se pueden encontrar manglares y una vegetación de pantano. Los suelos fértiles son escasos y los existentes se hallan en la parte continental de los Nuevos Territorios.

Pocos animales salvajes habitan los bosques del territorio: los monos son característicos de Hong Kong, así como algunos ejemplares de zorros y civetas. Pájaros, lagartos, ranas y pequeños mamíferos son algo más abundantes.

# GASTRONOMIA

La cocina de Hong Kong tiene su origen en la fundación como colonia británica en 1841. Poco después de la fundación de la colonia, muchos británicos y mercaderes occidentales junto con chinos procedentes de la cercana Cantón emigraron allí para hacer negocios. Inicialmente gran parte de la sociedad de Hong Kong estaba segregada en expatriados occidentales, una mayoría de obreros chinos coolies, granjeros y pescadores chinos, y mercaderes chinos. La sencilla cocina campesina era rudimentaria comparada con la cocina del Cantón del siglo XIX.

Hábitos alimenticios[editar]

Gente disfrutando de una comida.

La mayoría de las raciones servidas en restaurantes son considerablemente pequeñas para los estándares internacionales, especialmente en comparación con la mayoría de los países occidentales como los Estados Unidos o Canadá. El plato principal suele acompañarse de una generosa ración de hidratos de carbono, como arroz o mein (fideos). La gente suele comer 5 veces al día.<sup>1</sup> La cena se acompaña a menudo de un postre. También se toman aperitivos entre comidas.

Como Hong Kong es de origen cantonés y la mayoría de los chinos de Hong Kong son inmigrantes o descendientes de inmigrantes de las partes hablantes de cantonés de China, la comida es una variante de la gastronomía cantonesa: casi toda la comida casera y gran parte de las servidas fuera, desde restaurantes a panaderías, es cantonesa o está muy influida por la tradición cantonesa. La mayoría de la comida famosa de Hong Kong, como el pastelillo de esposa, el pato asado, el dim sum, el té de hierbas, las recetas de aleta de tiburón y abulón, el pollo escalfado, el pastel de luna y otros son originarios de Cantón, y el dai pai dong fue adoptada de esa ciudad del sur de China. Como en su cocina padre, la cocina cantonesa de Hong Kong admite una amplia variedad de ingredientes, teniendo un sabor ligeramente condimentado. A diferencia de Cantón, los contactos ininterrumpidos que Hong Kong tiene con Occidente la ha hecho más susceptible de influencias occidentales, y ha producido favoritos tales como las tartaletas de huevo o el té con leche al estilo de Hong Kong.

Otros estilos gastronómicos extranjeros son también populares en la región: occidental genérico (auténtico, internacional o al estilo de Hong Kong), italiano, francés, japonés, coreano, tailandés, vietnamita, indio, malayo y singapurés.

Hora del día	Comida
Mañana	Desayuno
Mediodía	Almuerzo
3 de la tarde	Té
Tarde	Cena
A partir de las 10 PM	Siu yeh

## Ingredientes

De forma parecida a la cocina cantonesa de otros lugares, en la cocina de Hong Kong se usan una amplia variedad de ingredientes, estando entre los comunes los siguientes:

Huevo centenario;

huevo de pato en salazón;

col china; pimienta, canela, polvo 5 especias, um gi0on fan,

dientes de dragon,

shiitake;

kai-lan;

judía azuki;

salsa hoisin;

salchicha china;

camarón seco;

conpoy;

azofaifo;

semilla de loto.

## Metodos de cocción

Freir o freimiento.

Freido intenso

Freido seco,

Freido claro

Freido rápido

Freimiento revolviendo

Cocer al vapor

Vapor básico

Ahumado

Asar

Salsa espesas y salsas

# Platillos típicos



Los platillos que no te puedes perder

Pi dan, Hong Kong, China

Pi dan

Huevos de pato, pollo o codorniz preservados en cal viva, arcilla, cenizas y diversos minerales durante varias semanas o incluso meses.



Siu mei, Hong Kong, China

Siu mei

Carnes cubiertas de una sabrosa salsa y asadas en un pincho giratorio.



Shaomai, Hong Kong, China

Shaomai

Fina lámina de masa rellena de carne de cerdo y de camarón picada.

# Datos interesantes

Es uno de las dos región administrativas especiales” de china. La otra es la antigua colonia portuguesa de macao en esta regiones administrativas especiales se aplica el método administrativo conocido como un país, dos sistemas

\*hong Kong cuenta con una estatua de buda mas grande del mundo su tamaño es dos veces la estatua de la libertad

