

Le Dragon Glückskeks

Wissenswertes über das knusprige Süßgebäck

Allgemein

Name:

Glückskeks

Hergestellt in:

Hong Kong



Fakten

- Das typische an einem Glückskeks ist, dass sich in dem knusprigen Süßgebäck ein Papierstreifen mit einem Sinnspruch befindet.
- Ursprünglich kommt der Glückskeks aus Japan, jedoch gibt es hierzu verschiedene Meinungen. Scheinbar haben die Chinesen zu Beginn geheime Nachrichten im traditionellen „moon cake“ versteckt und daraus sind die Glückskekse entstanden.
- Anfangs des 20. Jahrhunderts erschienen sie erstmals an der amerikanischen Westküste durch asiatische Einwanderer.
- Der Teig besteht hauptsächlich aus Mehl, Zucker, Butter oder Öl.
- Die Glückskekse werden oftmals in chinesischen Restaurants zum Tee oder Kaffee serviert. Aber auch bei Firmenfeiern und privaten Feiern wie zum Beispiel bei Hochzeiten oder Silvester werden sie als Glücksbringer verteilt.



Fortune cookie Le Dragon

Facts about the crispy sweet cookie

General

Name:

Fortune cookies

Produced in:

Hong Kong



Facts

- The typical thing about a fortune cookie is that there is a strip of paper with a message inside the crispy sweet pastry.
- The fortune cookie originally comes from Japan, but there are different opinions on this. Apparently, the Chinese initially hid secret messages in moon cakes, which gave rise to fortune cookies.
- They first appeared on the US west coast at the beginning of the 20th century through Asian immigrants.
- The pastry consists mainly of flour, sugar, butter or oil.
- The fortune cookies are often served in Chinese restaurants with tea or coffee. But they are also handed out as lucky charms at company parties and private celebrations for example weddings or New Year's Eve.



Biscuit de bonheur Le Dragon

Bon à savoir sur les biscuits sucrés croquants

Généralités

Nom:

Biscuit de bonheur

Fabriqué en:

Hong Kong



Faits

- La particularité d'un biscuit chinois est qu'il contient une bande de papier avec un message à l'intérieur.
- Le biscuit de bonheur est originaire du Japon, mais les avis divergent à ce sujet. Il semblerait qu'au début, les Chinois aient caché des messages secrets dans les « moon cake », ce qui a donné naissance aux biscuits de bonheur.
- Au début du 20e siècle, ils sont apparus pour la première fois sur la côte ouest des États-Unis grâce à des immigrants asiatiques.
- La pâte est composée principalement de farine, de sucre, de beurre ou d'huile.
- Les biscuits de bonheur sont souvent servis dans les restaurants chinois avec le thé ou le café. Mais ils sont également distribués comme porte-bonheur lors de fêtes d'entreprise ou de fêtes privées, comme par exemple lors d'un mariage ou du Nouvel An.



Biscottini porta fortuna Le Dragon

Fatti interessanti sui biscotti dolci croccanti

Generale

Nome:

Biscotto porta fortuna

Prodotto in:

Hong Kong



I fatti

- La caratteristica tipica del biscotto della fortuna è che il croccante biscotto dolce contiene una biglietto con un messaggio.
- Il biscotto porta fortuna è nato in Giappone, ma le opinioni divergono. Sembra che in origine i cinesi nascondessero messaggi segreti nei «moon cake», dando origine al biscotto porta fortuna.
- Sono comparsi per la prima volta sulla costa occidentale degli Stati Uniti all'inizio del 20° secolo grazie agli immigrati asiatici.
- L'impasto è composto principalmente di farina, zucchero, burro e olio.
- Il biscotto porta fortuna vengono spesso serviti nei ristoranti cinesi con il tè o il caffè. Ma vengono anche distribuiti come portafortuna in occasione di feste aziendali o private, come matrimoni o feste di Capodanno.

