Passage noodles 23 –

Ramen noodles might be best known in the U.S. as a cheap staple for college students, but the history of the noodles-and-broth dish pre-dates the instant grocery store version. Countless variations of ramen noodles exist in Japan–many served in restaurants, where the wheat-flour noodles are made fresh and served with a variety of broths and toppings. The inexpensive meal in a bowl is the national dish of Japan.

قد تكون أشهى المعكرونة رامين في الولايات المتحدة باعتبارها الركيزة الرخيصة لطلاب الجامعات، ولكن تاريخ طبق المعكرونة والمرق ما قبل تواجد النسخة البقالة الفورية. هناك عدد لا يحصى من أشكال المعكرونة رامين موجودة في اليابان – خدم العديد منهم في المطاعم، حيث يتم تصنيع المكرونة طحين القمح الطازجة وتقدم مع مجموعة متنوعة من مرق والطبقة. وجبة غير مكلفة في وعاء هو الطبق الوطني لليابان.

Each bowl of ramen—essentially a large, deep bowl of noodle soup—includes a hefty(large) portion of chewy noodles, broth made usually from soy sauce but sometimes with miso or pork stock, and toppings such as egg, fish cake, mushrooms, scallion, ginger, sprouts or other meat or vegetables.

كل وعاء من رامين — أساسا وعاء عميق كبير من حساء المعكرونة — يتضمن ضخمة (كبيرة) جزء من الشعرية والمطاطية، مرق مصنوعة عادة من صلصة الصويا ولكن في بعض الأحيان مع ميسو أو لحم الخنزير الأسهم، والطبقة مثل البيض، كعكة السمك، الفطر، البصل الأخضر، الزنجبيل، براعم أو غيرها من اللحوم أو الخضروات.

Ramen is eaten noodles first. Then people eat the broth with a large, flat-bottomed spoon. Some people add pepper flakes or hot sauce to the bowl while eating.

يؤكل رامين الشعرية أولا. ثم يأكل الناس المرق مع ملعقة كبيرة مسطحة القاع. يضيف بعض الناس رقائق الفلفل أو الصلصة الحارة إلى الوعاء أثناء تناول الطعام.

Most histories trace the origins of ramen noodles to China. The Japanese adopted the the Chinese word ,” a version oframendish in the 19th century and started calling it “for the noodles. Ramen noodles were time-consuming to make, expensive and something of a delicacy until the mid-20th century.

معظم تاريخ تتبع أصول رامين الشعرية إلى الصين. واعتمد اليابانيون الكلمة الصينية “نسخة من فرامنديش في القرن التاسع عشر وبدأوا يطلقونها” على المعكرونة. كانت رامين الشعرية تستغرق وقتا طويلا لجعل، مكلفة وشيء من حساسية حتى منتصف القرن 20th.

Because of its relatively cheap ingredients, ramen became a popular staple in post-WWII Japan. Eventually, it was voted the country’s national dish. Ramenyas, or noodles houses, sprouted throughout Japanese cities, and the style of broth or type of toppings varied among region. Ramen is also sold from street carts, in chain restaurants and even vending machines.

وبسبب مكوناتها الرخيصة نسبيا، أصبحت رامين مادة أساسية في اليابان بعد الحرب العالمية الثانية. في نهاية المطاف، تم التصويت عليه الطبق الوطني للبلاد. راميناس، أو المنازل الشعرية، انتشرت في جميع أنحاء المدن اليابانية، وأسلوب مرق أو نوع من الطبقة متنوعة في المنطقة. تباع رامين أيضا من عربات الشوارع، في سلسلة مطاعم وحتى آلات البيع.

In 1958, the owner of Japanese company Nissin Foods, Momofuku Ando, decided to produce instant noodles made by deep-frying ramen noodles. With the distinctive block of curly noodles and a flavor packet (shrimp, chicken, beef, etc.), instant ramen makes a salty but filling meal or snack. Noodles and a flavor packet are sold in cups or bowls, and are inexpensive when bought on sale or by the case. Nissin’s Top Ramen often costs less than 20 cents a packet. Add boiling water to the noodles to soften them, stir in the flavor packet, let the whole thing sit for a minute or two, then eat.

في عام 1958، قرر صاحب شركة يابانية نيسين فودز، موموفوكو أندو، إنتاج المكرونة سريعة التحضير التي أدلى بها المعكرونة رامين عميقة القلي. مع كتلة مميزة من المعكرونة مجعد وحزمة نكهة (الروبيان والدجاج ولحم البقر، وما إلى ذلك)، رامين لحظة يجعل المالحة ولكن ملء وجبة أو وجبة خفيفة. يتم بيع المعكرونة وحزمة نكهة في الكؤوس أو الأطباق، وغير مكلفة عند شراؤها على بيع أو من قبل القضية. وغالبا ما يكلف رامين أعلى نيسين أقل من 20 سنتا حزمة. إضافة الماء المغلي إلى الشعرية لتليين لهم، وإثارة في حزمة نكهة، والسماح للكل شيء الجلوس لمدة دقيقة أو اثنتين، ثم تناول الطعام.

Instant ramen’s popularity has grown beyond Japan and the U.S.; in southeast Asia and the Middle East, ramen comes in flavors like marsala, curry, cheese and tom yam. In the early 2000s, ramenyas, or traditional Japanese ramen restaurants, became popular in New York, Los Angeles, and European cities.

**شعبية رامين الفورية نمت خارج اليابان والولايات المتحدة. في جنوب شرق آسيا والشرق الأوسط، يأتي رامين في نكهات مثل المرسلة والكاري والجبن وتوم اليام. في أوائل 2000s، رامينيس، أو التقليدية رامين المطاعم اليابانية، أصبحت شعبية في نيويورك، لوس انجليس، والمدن الأوروبية.**

**1-D /2-B/ 3- A/ 4-D/ 5- A**

**Questions**

1. **Until the mid-20th century, Ramen noodles were:**
2. cheap for students
3. not popular
4. used by Japanese only
5. expensive and take a long time to prepare
6. **The underlined word “ ramen” is:**
7. a Japanese word meaning broth
8. a Chinese word meaning noodles
9. an American word meaning cheese
10. a European word meaning noodles houses
11. **The Japanese company Nissin Foods made ramen noodles:**
12. easy to prepare
13. more expensive
14. difficult to prepare
15. have only shrimp and chicken
16. **Which of the following statements is false?**
17. Ramen noodles origin is China.
18. Ramen noodles are eaten with different toppings.
19. Momofuku Ando was the owner of the Nissin Food company.
20. Instant ramen’s popularity has grown in many countries except the Middle East.
21. **The best title for the passage could be:**
22. Ramen Noodles: Development and Popularity
23. Nissin Noodles Company
24. How Noodles are Made
25. How Noodles are Eaten

— — — — — — — — —