Estudiantes españoles aprenden a cocinar comida tradicional rusa en los fogones de la Universidad Federal de Siberia

Estudiantes españoles de la escuela de verano rusa asistieron a una clase de cocina impartida en la Universidad Federal de Siberia.

como afirma la directora del centro de español, **Olga Guével**, En la escuela de verano los estudiantes provenientes de las universidades de Cádiz, Alicante y Granada han obtenido grandes logros con el idioma ruso: *«Esta es la sexta escuela de verano que organizamos, y cada año vienen a la UFS más y más estudiantes. Durante tres semanas, los estudiantes están aprendiendo la lengua rusa y, por supuesto, también la cultura rusa. Decidimos que los pelmenis es un plato sencillo e interesante para que pudieran tratar de hacerlo ellos mismos, y después de enseñar algo típico de nuestra cultura a los estudiantes, que pudieran enseñárselo a sus amigos y familiares para que sea un plato tradicional de la familia y así guardar los recuerdos de Siberia».*

Quienes se encargaron de enseñar a cocinar este plato nacional ruso fueron los graduados del Instituto del Comercio y Economía de la UFS que estudiaron "Tecnología de la producción y la restauración." Les enseñaron cómo hacer bien la masa para pelmenis y ofrecieron dos opciones de relleno: de carne y de pescado. Los españoles hicieron con entusiasmo y no dudaron en preguntar todo aquello que quisieron. Los estudiantes estaban interesados en los secretos de la habilidad culinaria: si había que añadir agua caliente o fría a la masa, o cómo hacer que el lucio picado esté más jugoso. El éxito del taller culinario lo confirmó la degustación posterior: a los españoles les encantaron los pelmenis con ambos rellenos y se los comieron de un abrir y cerrar los ojos.

«Cocinar los pelmenis era muy interesante, porque lo estoy haciendo por primera vez. En general, me encanta la comida rusa: he cocinado kasha, he probado sopas como la solyanka, schi, borsch. Empecé a estudiar ruso en España, y en la SFU estoy en el grupo de continuación. Creo que sin duda vendré a Rusia de nuevo», —aclaró la estudiante de la Universidad de Granada **Celia Valero Barbero**.

«En España, existe un plato similar. También añaden carne y pimienta y lo hacen manualmente. La diferencia es en los ingredientes: es más picante. Y no se cuece, sino que hay que freirlo, — comentó, estudiante de la Universidad de Cádiz**Fran Cantero**. — *Realmente nos encanta Krasnoyarsk. La gente rusa todavía mantiene la tradición, aquí hay un ambiente siberiano. Vosotros tenéis una gran cantidad de costumbres muy originales que distan mucho de las europeas».*

5 agosto 2016

© Universidad Federal Siberiana. Editorial Web: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Dirección de la página Web: https://news.sfu-kras.ru/node/17501