

В СФУ в преддверии китайского Нового года устроили пельмень-встречу для студентов из Китая и России

В этом году китайский Новый год в Поднебесной отмечают с 10 по 24 февраля, для жителей Китая — это важный семейный праздник. Для студентов Сибирского федерального университета из КНР, кто не уехал отмечать праздник домой, в Институте торговли и сферы услуг СФУ устроили встречу с лепкой пельменей и дегустацией приготовленного блюда.



Для посиделок российские и китайские студенты СФУ собрались 8 февраля в учебном классе кафедры технологии и организации общественного питания Института торговли и сферы услуг (ИТиСУ). В День российской науки студенты изучали науку технологичной лепки пельменей. Для дружеского соревнования преподаватели кафедры приготовили три вида фарша для пельменей: обычный мясной, с белокочанной и квашеной капустой и пекинской капустой.

«В Китае, как и в России, есть традиция перед Новым годом всей семьёй лепить пельмени. Начинки могут быть разные. Мы добавляем больше овощей, а ещё китайские пельмени больше, чем российские», — рассказала **Хань Цици** студентка 1-го курса СФУ.

Главным наставником по лепке стала Ольга Евтухова, доцент кафедры технологии и организации общественного питания СФУ, а помощником тем, кто ещё не до конца освоил русский язык, — Екатерина Степась, преподаватель китайского языка ИТиСУ.

«Ничто так не объединяет людей, как еда, а пельмени — блюдо известное как в России, так и в Китае. Есть разные технологии лепки, разные начинки. Так, в Китае кроме мяса, в пельмени могут добавлять креветки, овощи», — говорит **Ольга Евтухова**, доцент кафедры технологии организации общественного питания СФУ.



В самом начале студенты ИТиСУ показали китайским однокашникам два вида раскатки теста, и работа закипела. Для многих студентов из Китая пельмень-встреча стала первым неформальным праздником в стенах вуза. Если лепить пельмени профессионально умели не все, то продегустировать то, что приготовили студенты, согласился каждый, и тут культурные предпочтения в еде стали заметны. Если российские студенты предпочитали к пельменям сметану, то китайские ребята выбрали традиционно — соевый соус. К пельменям гостеприимные преподаватели ИТиСУ приготовили и традиционные российские закуски: квашеную капусту, солёные огурцы и помидоры, а также черный хлеб. Соревнование, конечно, оказалось символическим, в конце победила дружба.

В конце почти семейной встречи все поблагодарили Институт за радушный приём и пообещали забегать на такие посиделки ещё.

[Пресс-служба СФУ](#), 9 февраля 2024 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/28507>