

Вероника Сной, студентка из Университета Любляны, которая этот семестр учится в Казани, продолжает делиться наблюдениями о различиях Словении и Татарстана.

Я не скучаю по словенской кухне, за исключением воды – я вообще люблю разные виды каш, и в России намного дешевле; кроме того я полюбила татарскую выпечку.

Вкусы Италии, Австрии, Венгрии, Балкан

К хорошим напиткам (о которых говорили в прошлом обзоре) всегда идёт вкусная еда. Но с понятием «вкусно» в Словении «напряженка», вернее, с понятиями «вкусное» и «национальное». Словенские блюда очень пёстрые, здесь смешиваются вкусы соседних стран – от итальянской поленты и австрийского штруделя до венгерского гуляша. Это если говорить о «высокой» кухне. Во времена существования Югославии и в 90-х годах в Словению переехало множество народов с Балкан. Сегодня сербы, хорваты и босняки составляют каждый по 2% жителей Словении. Их национальные кухни стали основной словенского «фастфуда». Теперь ты не «настоящий» гражданин Словении, если ты не попробовал бурек, или ещё более словенский вариант, но под влиянием Италии – «пицца бурек» или чевапчичи с айваром на словенском пикнике.

Но честно говоря, в отличие от тоски по словенским напиткам, я по еде не скучаю. Хотя много словенцев не могут жить без традиционного говяжьего бульона (кстати, популярную словенскую музыку с элементами народных инструментов и мелодиями часто называют «говяжья музыка»), или краньской колбасы, которую готовят для словенцев даже в Америке.

0 ценах и возможностях льготного питания

Говоря о российских магазинах: когда я в конце августа прилетела в Москву, мне поразили цены продуктов! Впечатление не изменилось после прибытия в Казань, и пока я просто себе не представляю, как жители города, где среднюю зарплату можно

сравнивать с минимальной зарплатой в Словении, могут покупать продукты по таким ценам.

Я заметила только один «нормальный» момент – соотношение цен.

В Словении каши и чёрный хлеб дороже печенья и белого хлеба, потому что они «полезнее для здоровья», и они стали едой для тех, кто финансово может себе позволить такие расходы и кто, возможно, намерен следить за фигурой.

Для словенских студентов дешевле купить жирный жареный буре́к, чем килограмм ржаного хлеба. Словенское государство следит за тем, чтобы их студенты не были голодными в течение учебного года, и поэтому поддерживает их питание – в определённых буфетах и ресторанах (от фастфуда до китайских, японских, мексиканских ресторанов) студент может заказать блюдо, и государство оплачивает его – даёт около 2,63 евро в день. Поэтому в некоторых местах есть особенные «студенческие меню», где благодаря государственной поддержке можно заполнить всегда пустой студенческий желудок даже бесплатно, обычно буреком или куском пиццы. А килограмм небелого хлеба трудно найти за меньше, чем за 2,5 евро!

Логично в одной стране, а в другой?

Ничего странного, что в Словении всё больше и больше слышно о проблемах с избыточным весом. Надо добавить, что столовых в стране мало, работники обычно обедают в ресторанах или буфетах (более известный в Словении прием пищи это не «обед», а «второй завтрак» – по-словенски «малица»): пообедать можно за 5 евро и выше. Столовые находятся обыкновенно только в общежитиях или недалеко от учебных заведений, поэтому там можно встретить только младшее поколение и каких-либо преподавателей и работников вузов.

Меня удивила выпечка в Казани и татарская кухня – она, конечно, очень вкусная, и, сравнивая со словенской, недорогая, порции довольно большие, она жирная, сладкая,

сделана из белой муки, её продают везде и, по-моему, ей хватает покупателей, но всё-таки я удивляюсь тому, что на улице люди очень тонкие, иногда даже слишком худые! Я этого понять не могу. Может быть, из-за расстояний, которые длиннее, чем в Словении? Или из-за зимнего мороза? Или свою роль сыграл факт, который я уже отметила в блоге о напитках, что почти все кушают сидя?

Вероника Сной, редакция [Include](#)

Источник обложки: <https://commons.wikimedia.org>

Читайте больше материалов на [include.club](#)