

# **LA COCINA NACIONAL DE ESPAÑA Y DE BELARÚS COMO UNO DE LOS MÉTODOS DE LA ATRACCIÓN DE LOS TURISTAS EXTRANJEROS AL PAÍS**

## **НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ ИСПАНИИ И БЕЛАРУСИ КАК ОДИН ИЗ СПОСОБОВ ПРИВЛЕЧЕНИЯ ИНОСТРАННЫХ ТУРИСТОВ В СТРАНУ**

Горальчук Е.С.

Научный руководитель - ст. преподаватель Королько О. В.  
Белорусский национальный технический университет

Hoy cada pueblo tiene su propia gastronomía nacional. La cocina nacional es la parte integrante de la cultura regional. La comida puede decir sobre el espíritu de un pueblo mucho más que otras obras de arquitectura y pintura. Pues el arte de gastronomía conserva las tradiciones y costumbres del pueblo lo que siempre despierta el interés de los extranjeros a este país. Para poder apreciar una u otra cocina nacional, es necesario estar en lugares donde ha aparecido. De tal modo la cultura del país, sobre todo la cocina nacional, son capaces de motivar a la gente a viajar.

Lo que se refiere a la historia de gastronomía española hemos investigado que:

los celtíberos trajeron consigo el trigo,

los fenicios y cartagineses introdujeron las aceitunas y salsas,

los griegos trajeron el vino,

los romanos - el ajo y las setas,

los musulmanes introdujeron las frutas, pescados, el azafrán, la canela y el arroz y muchos otros ingredientes,

entre los productos que llegaron a España de América están los tomates, la vainilla, el chocolate, las legumbres y las patatas, pimentón.

Lo que se refiere a la historia de gastronomía belarusa hemos investigado que: los americanos trajeron maíz, tomates, patata; los iranos – melocotones; los cubanos – melocotones; los idios – té; los georgianos – mandarinas; los ecuatorianos – bananas.

Los platos españoles más típicos son:

En Valencia, la paella.

En el Norte, exquisitos platos de pescado y marisco.

En Asturias es típica la «fabada».

En Castilla, el cocido.

En Andalucía un plato excelente para el verano es el gazpacho.

Entre las bebidas las más populares son el vino en gran abundancia, la sangría, la sidra en el norte y el cava, la horchata, la leche merengada , el mosto, el chocolate español.

Los platos belarusos más típicos son: bolitas de patata, polendvitza, bigus, zrazy, crepés de patatas (drániki), chinchortas, zepelines, babka.

La cocina nacional española es la parte integrante de la cultura nacional. El panorama gastronómico español es tan amplio y variado que en el país día a día, semana a semana y mes a mes se organizan muchísimas fiestas y festejos gastronómicos de toda clase (por ejemplo: Fiesta de la Aceituna, Festival del Arroz con Leche, Fiesta de la castaña, Día de la Tortilla, Fiesta del Pan y del Queso, Día de la haba, Feria de la Miel, Fiesta de la naranja, Feria del atún de Barbate, Fiesta de la cereza, Festival del chorizo y muchos otros.)

Las tradiciones culinarias belarusas están reflejadas en numerosas fiestas y festivales: festivales de patatas, de la miel, del kvas, de manzanas, del pepino, de la leche, de la cerveza, de caramelos, del arándano rojo. Son muy famosos Maslenitza, El día de la cocina belarusa, El festival de la cosecha Dazhinki, el festival culinario «Las delicias de Mótíl», el festival «Las grullas y arándanos rojos del área de Mífor», el festejo «La fiesta de los caramelos» en el pueblo de Ivianets. En el año 2013 en el área de Mínsk se celebró el primer festival del queso.

En España existe una amplia variedad de museos asociados a los productos artesanales que elaboran. Por ejemplo: El Museo del Queso , Museo del Chocolate, El Museo del Vino, El Museo del Turrón, El Museo de la Sidra, El Museo de la Cultura del Vino, El Museo del Arroz, El Museo de la Horchata y de la Chufa, El Museo de la Confitura, El Museo del Jamón.

En Belarús también hay museos gastronómicos. Por ejemplo: El monumento al pepino en Shklov, El monumento al pan en Pínsk, El monumento de la leche condensada en Rogochev.

Como muestran los estudios, los hábitos de alimentación y de la cocina tradicional, dependen de muchos factores, tales como: naturales, culturales e históricos, económicos y religiosos. A lo largo de los siglos se formaban los hábitos y preferencias gastronómicos de ambos pueblos (belaruso y español), que se han convertido en una parte integrante de la cultura nacional.

Resolviendo las tareas puestas hemos llegado a la conclusión:

- La cocina española es muy variada y una de las más ricas del mundo.
- La cocina española es actualmente la segunda comida preferida de los europeos.
- El panorama gastronómico español es amplio y variado.
- La gastronomía es valor seguro por ser cultura.
- La gastronomía española juega un papel potente en la industria turística porque ayuda a despertar el interés de turistas a visitar el país.

- El desarrollo rápido y constante del turismo necesita examinar las peculiaridades de la alimentación de diferentes naciones para despertar el interés turístico a cualquier país.

#### Литература

1. Маркова, Л.Д. Белорусская кухня / Л.Д. Маркова, И.П. Корзун, З. В. Василенко и др.; Под. ред. З.В. Василенко. – Мн.: Ураджай, 1993. – 222 с.
2. Похлёбкин, В.В. Национальные кухни наших народов / В.В. Похлёбкин. – Москва: Центрполиграф. – 2004. – 329с.
3. El libro de la cocina española, gastronomía e historia(Joan Perucho, Néstor Luján Fernández)Ed. Tusquets | Spanish04-2003.
4. La evolución de la alimentación y la gastronomía en España, Ismael Díaz YuberoReal Academia de Gastronomía La Industria Turística, A. J. Norval Tapas: De Royo, Koldo Editorial:Belacqua de Ediciones y publicaciones, S.L.
7. 1080 Recetas de cocina Simone Ortega , Alianza Editorial, 2004.