



सत्यमेव जयते

INDIA

NEWSLETTER

क्रिस्ताब्दमास पत्रिका



DECEMBER
2013

ГРУДЕНЬ
2013

High-level Meeting in New Delhi

The Fifth Session of the Ukraine-India Inter-Governmental Commission on Trade, Economic, Scientific, Technological, Industrial and Cultural Cooperation (IGC) was held on November 13-14, 2013 in New Delhi. The Ukrainian delegation led by the Minister of Economic Development and Trade of Ukraine, H.E. Mr. Ihor Prasolov participated in the event. Both sides presented detailed information about the current state of Ukrainian-Indian cooperation and future prospects of the development of trade, economic, scientific, technological, industrial and cultural relations. Both sides also noted with satisfaction the growth of trade turnover between two countries that reached USD 3.3 billion in 2012.



The issues of granting market economy status to Ukraine by India, avoidance of mandatory bank guarantee by Ukrainian entities were discussed. The issues of visa simplification regime for Indian businessmen and issues involving Indian pharmaceutical companies in Ukraine was also raised.

Within the framework of the Commission the Minister of trade and economic development of Ukraine H.E. Mr. Ihor Prasolov met the Minister of State for External Affairs, H.E. Mr. E. Ahamed and the Minister of State for Commerce & Industry H.E. Mr. E.M. Sudarsana Natchiappan.

The Ukrainian-Indian Business Forum organised by Chamber of Commerce of Ukraine and FICCI was held on November 14, 2013. National investment projects of Ukraine and the potential of Ukrainian enterprises were presented during the event.

Зустріч високопосадовців у Делі

У м.Нью-Делі 13 листопада відбулось П'яте засідання Міжурядової українсько-індійської комісії по торговельному, економічному, науковому, технічному, промисловому і культурному співробітництву (МУІК), у якому взяла участь делегація України на чолі із Міністром економічного розвитку та торгівлі України Ігорем Прасоловим. Делегації представили розгорнуту інформацію щодо сучасного стану українсько-індійського співробітництва та перспектив розвитку торговельних, економічних, наукових, технічних, промислових та культурних відносин. Сторони із задоволенням відзначили зростання товарообігу між країнами до 3,3 млрд. дол. США у 2012 році.

Сторони обговорили питання визнання Індією ринкового статусу економіки України, скасування необхідності надання банківських гарантій українськими підприємствами. Також порушувались питання щодо спрощення візового режиму для представників індійських ділових кіл, ситуації навколо діяльності окремих індійських фармацевтичних компаній в Україні.

У рамках роботи Комісії Міністр економічного розвитку та торгівлі України І.Прасолов провів зустрічі з Державним міністром закордонних справ Індії Е.Ахамедом та Державним міністром торгівлі та промисловості Індії С.Натчаппаном.



14 листопада також відбувся українсько-індійський бізнес-форум, спільно організований ТПП України та Федерацією ТПП Індії, під час якого пройшли презентації національних інвестиційних проектів України та українських підприємств.

Visiting Delegation from Dnipropetrovsk Region

In accordance with the decisions reached during the state visit of H.E. the President of Ukraine Mr. Viktor Yanukovich to India in December 2012, the delegation of Ukraine headed by the Governor of Dnipropetrovsk Region Mr. Dmytro Kolesnikov visited Bangalore.

Within the framework of the formal events on November 20, 2013 further development of bilateral cooperation was discussed with the Indian side.

The same day representatives of more than sixty Indian enterprises from the State of Karnataka participated in the

Ukrainian-Indian business forum. During the event Ukrainian side presented extended information regarding investment potential of Dnipropetrovs'ka oblast'. In the presence of both delegations the Agreement on cooperation was signed by the President of Dnipropetrovs'k Chamber of Commerce and Industry Mr. Vitalii Zhmurenko and the President of Bangalore Chamber of Industry and Commerce Mr. Harish.



Делегація з Дніпропетровщини відвідує Індію

В контексті домовленостей, досягнутих під час державного візиту Президента України Віктора Януковича до Індії в грудні 2012 року, делегація України на чолі з Губернатором Дніпропетровської області Дмитром Колесніковим здійснила візит до м. Бангалор.

В рамках офіційних заходів 20 листопада цього року сторони обговорили подальші напрямки розвитку двосторонньої співпраці.

Того ж дня відбувся українсько-індійський бізнес-форум, в якому взяли участь більш ніж 60 індійських компаній штату

Карнатака. Українська сторона здійснила презентацію сучасного інвестиційного потенціалу Дніпропетровської області. Під час заходу в присутності української та індійської офіційних делегацій Президент Дніпропетровської ТПП пан В. Жмуренко та Президент ТПП м. Бангалор пан Харіш підписали Угоду про співробітництво.

The Air Gates of Goa Open Wider

The new integrated terminal building at Dabolim international airport was unveiled early December, expanding the capacity of the state-owned airport to handling 2,750 passengers at a time. Union Civil Aviation Minister Ajit Singh inaugurated the new building in the presence of Goa Governor B. V. Wanchoo and Chief Minister Manohar Parrikar.

Повітряні ворота Гоа широко відчинені

Нову будівлю терміналу у складі міжнародного аеропорту Даболим було урочисто відкрито на початку грудня цього року, що дозволило збільшити пропускну здатність державного аеропорту до 2750 пасажирів одночасно. Міністр Союзу цивільної авіації Аджіт Сінгх відкрив нову будівлю в присутності губернатора Гоа Б.В. Ванчу та Головного міністру штату Манохар Паррікара.



"Fascinated by India's Greatness"

In October 2013, I was honored to be a student of the 58th edition of professional courses for foreign diplomats, brilliantly organised by the Diplomatic Service Institute of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of India.

Attending the event for me was very important in the professional sense, since reflections and findings of leading Indian diplomats and scientists on the subject of domestic and foreign policy of India, the challenges of modern society and new developments of international relations is, in my opinion, very interesting and valuable.

Among the historical and architectural sites, I recall our pleasant trip to Agra and Fatehpur Sikri. We also visited the sites of scientific research and production potential of India in Bangalore, Karnataka: *Infosys* and *Hindustan Aeronautics Limited* companies, Indian Space Research Organisation, to name a few.



On November 1, 2013, the Diplomatic Service Institute organised a gala dinner upon completion of the course, providing us with a wonderful opportunity to talk to representatives of foreign diplomatic corps in India. In addition, our colleagues were given a chance to creatively introduce the essence of our native countries in the format of small performances.

I would like to express my sincere gratitude to the Government of India, including Diplomatic Service Institute of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of India and the Embassy of India in Ukraine, for giving me this unique opportunity for close and prolonged acquaintance with the magic of India, its inspiring and hard-working people.

Mrs. Maria Burtseva, Second Secretary,
Ministry of Foreign Affairs of Ukraine

"Нас заворожувала велич Індії"

В жовтні 2013 року я мала честь бути слухачкою 58-х професійних курсів для іноземних дипломатів, блискуче організованих і проведених Інститутом дипломатичної служби Міністерства закордонних справ Республіки Індія.



Відвідання заходу особисто для мене було надзвичайно актуальним у професійному сенсі, оскільки роздуми та висновки провідних індійських дипломатів і вчених на тематику внутрішньої та зовнішньої політики Індії, викликів сучасного суспільства та новітніх тенденцій розвитку міжнародних відносин є, на мою думку, вельми цікавими та цінними.

Серед історичних та архітектурних пам'яток з приємністю згадую відвідання Агри та Фатехпур-Сікрі, а серед об'єктів науково-дослідного та виробничого потенціалу Індії – ознайомлення в Бангалорі (штат Карнатака) з діяльністю компаній "Інфосіс" та "Хіндустан Аеронотікс Лімітед", Індійської космічної науково-дослідної організації тощо.

1 листопада 2013 року Інститут дипломатичної служби організував урочистий захід, присвячений завершенню курсів, відкривши прекрасну можливість поспілкуватися з представниками іноземного дипломатичного корпусу в Індії. Окрім того, нам із колегами була надана можливість проявити креатив і представити невеличку концертну програму, в номерах якої ми спробували донести до глядачів дух рідних країн.

Хочу висловити щирю вдячність Уряду Індії, зокрема, Інституту дипломатичної служби МЗС Індії та Посольству Республіки Індія в Україні, за надану мені унікальну можливість зблизька та протягом доволі тривалого часу знайомитися з чарівною Індією, її натхненим і працелюбним народом.

Марія Бурцева, другий секретар,
Міністерство закордонних справ України

Joining the Indian Embassy for Internship

When our Hindi group was offered an internship opportunity in the Embassy of India, I have gladly accepted it, because working in organisations of this level is often out of reach for common students who study foreign languages.

One December Monday, I together with my co-student started our internship at the Embassy. On the onset, I was involved in preparations for the Christmas Charity Bazaar. We were then instructed on the visa issuance process. And I was the one to process the visa for my teacher! Then I spent a few days at the reception, which made me feel like I am a real secretary. I also helped the administrative department with letter translations, one-off duties, etc. It has been a short time for me to realise that the time of my internship has come to an end. Over these few weeks I have met a number of good people and made new friends, practiced Hindi with native speakers and sampled traditional Indian food, found new sources of information about India and simply had a great time.

My only wish is, to have the internships of this kind more often and for a longer time!

Ms. Iona Nicolaeva, 3 year student
Faculty of Oriental Studies (Department of Near and Middle Eastern Languages and Civilizations)
Kyiv National Linguistic University

До Посольства Індії - на практику!

Коли нашій групі з вивчення гінді запропонували пройти практику в Посольстві Республіки Індія, я з радістю погодилася, адже попрацювати в організаціях такого рівня вдається далеко не всім студентам, які вивчають іноземні мови.

Одного грудневого понеділка ми з однокурсницею прийшли до Посольства на практику. Перші дні я брала участь у підготовці до благодійного різдвяного ярмарку. Нас навчили, як правильно оформляти візи. Я навіть робила візу своєму викладачеві. Потім кілька днів я провела на рецепції і встигла відчути себе справжнім секретарем. Також я допомагала адміністративному департаменту із перекладами листів, виконанням разових доручень тощо. Озирнутися не встигла, як час моєї практики дійшов кінця. За ці пару тижнів я познайомилася з хорошими людьми та знайшла собі нових друзів, поспілкувалася з носіями мови гінді та спробувала традиційну індійську їжу, дізналася нові джерела інформації про Індію та чудово провела час.

Тож побажання у мене єдине: щоб на практику відправляли частіше і сама практика тривала довше!

Ілона Ніколаєва, студентка 3 курсу
Факультету сходознавства (кафедра мов і цивілізацій Близького та Середнього Сходу)
Київського Національного Лінгвістичного Університету





Celebrations of Christmas Festival begin on the eve of Christmas on 24th of December and continue till New Year's Day. Christians across the country mark the birth of Lord Jesus Christ on Christmas Day by participating in special masses organised in churches. In several parts of India, especially in metropolitan cities like Delhi, Mumbai, Bangalore and Chennai, Christmas Festival has assumed secular overtones and is joyfully celebrated by people of all religions and communities. Christmas Day called *Bada Din* (Big Day) in Hindi is a national holiday in India and people from all religions join their Christian friends to make the most of the joyous celebrations.

In Christian households, preparations for Christmas begin at least a month in advance. People get their homes whitewashed to give it a fresh new look. Ladies start preparations for the traditional Christmas cake which is anxiously awaited not just by the entire family but also by the neighbours! Hectic shopping activity takes place as everyone buys new clothes for the festival. Christmas gifts are also bought for friends, relatives and kids in the family. Biggest festival for Christians is also the time for family reunions. People staying in different cities for job or higher studies rush back to their homes to celebrate Christmas with their near and dear ones.

Schools run by Christian missionaries celebrate Christmas by organising nativity plays which depict the birth of Jesus Christ. Carols, songs and dramas make these celebrations even more joyful. Even non-Christian students enthusiastically participate in such celebrations.

Святкові урочистості розпочинаються напередодні Різдва в ніч на 25 грудня і тривають до Нового року. Християни по всій країні відзначають народження Господа Ісуса Христа, беручи участь у різдвяних службах, організованих у церквах. В декотрих частинах Індії, особливо в таких крупних містах як Делі, Мумбаї, Бангалор і Ченнай, Різдвяний фестиваль носить певний світській підтекст та радо святкується людьми незалежно від їхнього віросповідання та соціального статусу. Різдво, також відоме як "Великий день" ("Бада дін" на хінді), є національним святом Індії, що об'єднує усю багаторелігійну громаду країни довкола одного з найбільших християнських свят.

Підготовка до Різдва у християн починається принаймні за місяць. Будинки прибираються та біляться, а після того прикрашаються. Жінки готують традиційний різдвяний торт, на який з нетерпінням очікують вся родина разом із сусідами! Неспокійні часи наступають для магазинів одягу, коли люди скуповуються напередодні різдвяного фестивалю. Також купляються в достатній кількості подарунки для дітей, родичів та друзів. Християнське свято є часом об'єднання родини за одним столом. Люди, які змушені через роботу або навчання мешкати в іншому місті, повертаються назад до батьківського будинку, щоб відсвяткувати Різдво в колі близьких та рідних.



Школи, де працюють християнські місіонери, організують невеличкі вистави, що зображають народження Ісуса Христа. Колядки, пісні та вертепи роблять святкування Різдва ще більш радісним. Студенти нехристиянського віросповідання з ентузіазмом беруть участь у таких урочистостях.

How to Make Rum Fuitcake (serves 3-4)

Ingredients:

for soaking:

- 1 cup of rum
- ½ cup seedless dates
- ¼ cup almonds
- ¼ cup cashews
- 5-6 glazed red cherries
- 1 tbsp tutti frutti
- 1 tbsp chopped candied orange peel
- ¼ cup golden raisins
- ¼ cup sultanas
- 4-5 halved walnuts, chopped
- 1 tbsp chopped candied ginger

for the cake:

- 2 cups all purpose flour
- a pinch of salt
- ½ tsp baking soda
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp instant coffee
- ¼ tsp cinnamon powder
- ¼ tsp nutmeg powder
- ½ cup + 2 tbsp brown sugar
- ¾ cup oil
- 2 tbsp yogurt dissolved in 1 tbsp water
- ½ cup milk
- 1 tsp vanilla extract
- 1 tbsp cacao nibs (optional)



(c) *Image courtesy:*

www.vegrecipesofindia.com

www.happywink.org

www.mfa.gov.ua

www.flickr.com

Instructions:

1. Chop the dates, almonds, cashews, walnuts, glazed cherries, candied orange peels, candied ginger.
2. In a bowl or jar, soak the chopped dry fruits as well the tutti frutti, raisins and sultanas in red wine.
3. Cover and keep this bowl or jar in a cool dry place.
4. Sieve the all purpose flour/maida with salt, baking soda and baking powder. add cinnamon powder, grated nutmeg and instant coffee. Mix well.
5. Stir 1 table spoon of water in 2 table spoons of yogurt till smooth.
6. Now add the soaked dry fruits mixture, cacao nibs, brown sugar, yogurt and water mixture, oil, milk and vanilla essence.
7. Fold the wet ingredients into the dry ingredients.
8. Pour the batter in a greased or butter paper lined cake pan of 6 to 7 inches diameter.
9. Bake the eggless Christmas rum fruit cake in a preheated oven for 200°C for about 50 minutes to 1 hour or till a toothpick inserted in the cake comes out clean.
10. Keep the cake in the middle rack with both the top and bottom heating elements of the oven on.
11. If the top of the cake gets to brown quickly, then cover the top with aluminium foil or butter paper.
12. When the wine fruit cake is still hot, remove the cake from the pan and cool on a wire rack.
13. When the cake is completely cooled, wrap the cake in an aluminium foil or cling film and allow the Christmas rum fruit cake to mature for 2-3 days before serving.
14. The cake can be easily kept at room temperature for 2-3 days.

Як зробити ромового торта з фруктами (3-4 порції)

Інгредієнти:

Для пропитки:

- 1 чашка рому
- ½ чашки фініків без кісточок
- ¼ чашки мигдалю
- ¼ чашки кеш'ю
- 5-6 глазурованих вишень
- 1 столова ложка суміші сухофруктів
- 1 столова ложка помаранчевої цедри
- ¼ чашки світлих родзинок
- ¼ чашки родзинок-кишмиш
- 4-5 подрібнених волошкових горіхів
- 1 столова ложка нарізаного імбиру

Для торта:

- 2 чашки борошна
- щіпка солі
- ½ столової ложки соди
- 1 столова ложка розпушувачу
- 1 столова ложка швидкорозчинної кави
- ¼ столової ложки порошку кориці
- ¼ столової ложки порошку мускатного горіху
- ½ чашки та 2 столові ложки тростикового цукру
- ¾ чашки олії
- 2 столові ложки йогурту, розведеного у 1 столовій ложці води
- ½ чашки молока
- 1 столова ложка екстракту ванілі
- 1 столова ложка какао



(с) Фотографії:

www.vegrecipesofindia.com

www.happywink.org

www.mfa.gov.ua

www.flickr.com

Інструкції:

1. Подрібнити фініки, мигдаль, кеш'ю, волоські горіхи, вишні, помаранчеву цедру, імбир.
2. Замочити їх у мисці разом з родзинками та сухофруктами ромом.
3. Накрити кришкою і тримати цю ємність в сухому прохолодному місці.
4. Просіяти борошно та змішати з сіллю, содою і розпушувачем для тіста. Додати порошок кориці, тертий мускатний горіх і розчинну каву. Все добре перемішати.
5. Розмішайте 1 столову ложку води в 2 столових ложках йогурту до отримання однорідної маси.
6. Додати до ромової суміші какао, тростниковий цукор, розведений водою йогурт, олію, молоко та екстракт ванілі.
7. Змішати вологі інгредієнти з сухими.
8. Вилийте тісто у змащену маслом або олією ємність, вкриту папером для випікання.
9. Випікайте різдвяного ромового торта в попередньо розігрітій духовці від 50 до 60 хвилин при температурі 200°C.
10. Ємність з тортом має знаходитись посередині печі на однаковій дистанції від ввімкнених верхніх та нижніх нагрівальних елементів.
11. Якщо у верхня частина торта запікається занадто швидко, накрийте її алюмінієвою фольгою або промасленим папером.
12. Коли ромовий торт вже приготувався і поки він ще гарячий, його слід вийняти з ємності для випікання та лишити охолоджуватись.
13. Після його охолодження торт треба загорнути в алюмінієву фольгу або харчову плівку і лишити "дозрівати" протягом 2-3 днів до подачі на стіл.
14. Ромовий торт можна й далі зберігати при кімнатній температурі протягом наступних 2-3 днів.



Embassy of India

20-B, Maxima Berlinskogo Street, Kyiv 01901

Tel: +38(044) 468-6661, 468-6219

Fax: +38(044) 468-6619

Посольство Індії

Київ 01901, вул. Максима Берлінського, 20Б

Тел.: +38(044) 468-6661, 468-6219

Факс: +38(044) 468-6619

www.embassyofindiaukraine.in
india@indianembassy.org.ua
www.facebook.com/IndianembassyUA