



Visa-upon-arrival
special edition

INDIA

NEWSLETTER

विजयदशमि मन्वा

Для того, щоб оформити туристичну візу
по прильоту до Індії, відвідайте веб-сайт:

<https://indianvisaonline.gov.in/visa/tvoa.html>

DECEMBER
2014

ГРУДЕНЬ
2014

Visa Upon Arrival Facility Launched for Ukrainian Citizens

Українським громадянам відкрито можливість отримання візи по прильоту

Tourist Visa on Arrival (TVoA) is available to Foreigners whose sole objective of visiting India is recreation, sight-seeing, short duration medical treatment, casual business visit, casual visit to meet friends or relatives etc. and not valid for any other purpose/activities. This will allow entry into India within 30 days from the date of approval of ETA and will be valid for 30 days stay in India from the date of arrival in India. The TVoA enabled with ETA cannot be availed more than twice in a calendar year. The facility will be available at 9 International airports in the country namely Delhi, Mumbai, Chennai, Kolkata, Hyderabad, Bengaluru, Thiruvananthapuram, Kochi and Goa.

How to apply for Tourist Visa on Arrival:

1. Go to the web site
<https://indianvisaonline.gov.in/visa/tvoa.html>
2. Fill in TVoA Application Form.
3. Upload digital photo according to the set requirements.
4. Upload scan copy of the first page of Passport according to the set requirements.
5. Please note down the generated Application ID. It will be required for Status Enquiry, ETA Printing and Payment.
6. Pay visa fee online using credit/debit card.

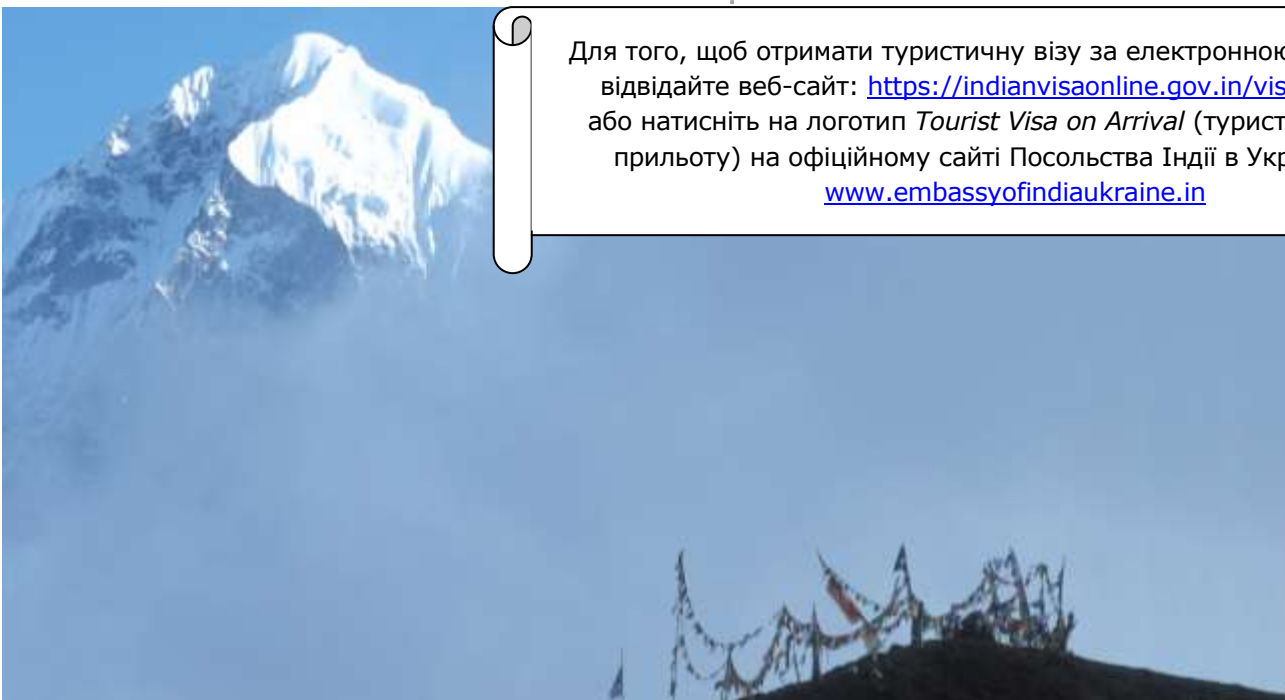
**TVoA fee once submitted is non refundable*

З 27 листопада 2014 року громадяни України мають змогу подати заявку на отримання 30-денної туристичної візи за схемою Електронного дозволу на в'їзд (ETA). Громадяни України зможуть подорожувати до Індії протягом 30 днів з дати отримання туристичної візи за електронною схемою ETA, та перебувати на території Індії протягом 30 днів з дати прибуття. Окремі стійки реєстрації туристів за електронною схемою ETA будуть приймати подорожуючих під час прибуття до Індії. Дана туристична віза передбачає відвідання Індії з метою подорожі, відпочинку, короткострокового медичного лікування, зустрічей з друзями/родичами, неформальні ділових зустрічей, інше. Громадяни, які отримали туристичну візу зможуть здійснювати в'їзд на територію Індії у 9 міжнародних аеропортах (Нью-Делі, Мумбай, Ченнай, Калькутта, Хайдарабад, Тхіруванантхапурам, Бангалор, Кочі та штату Гоа).

Громадяни України зможуть відвідати Індію за електронною схемою ETA не більше двох разів протягом календарного року.

Для отримання віз інших категорій, таких як: бізнес, довгострокова туристична віза, студентська, віза для участі в конференціях, довгострокова медична віза, журналістська віза та інших, будь-ласка, відвідайте веб-сайт Посольства Індії в Україні, Київ:
www.embassyofindiaukraine.in

** Після оплати внесок за схемою ETA не повертається*



Для того, щоб отримати туристичну візу за електронною схемою ETA, відвідайте веб-сайт: <https://indianvisaonline.gov.in/visa/tvoa.html> або натисніть на логотип *Tourist Visa on Arrival* (туристична віза по прильоту) на офіційному сайті Посольства Індії в Україні, Київ:
www.embassyofindiaukraine.in

Diwali, or Deepavali, perhaps the best-known Hindu festival, is celebrated on the new moon night of the Hindu Lunisolar month of Kartika. Diwali is called the festival of lights, and every house is illuminated with lamps and lights. The worship of Lakshmi, the Goddess of wealth, is an important feature of the celebrations. Homes are spring-cleaned and decorated. Celebration is invariably accompanied by the exchange of sweets and the explosion of fireworks. Multi-coloured *rangoli* designs and floral decorations adorn the entrance of most homes.

Diwali is not just a religious festival in India. For many Indians, and indeed, for the country itself, it has deeper economic connotations. The festival is also a significant way for India to showcase its culture to the world and enhance the value of its cultural currency. For most Indian families, Diwali is the high-point of the year. A five-day long festival, the preparations for which start weeks or even months earlier, Diwali signifies a spending fervour like no other!



But although the modern lifestyle has translated Diwali, and nearly every other festival across the world, into a consumerist retail party, Diwali has a strong spiritual meaning as well that endures to this day. The festival of lights marks the victory of good over evil and signifies the pursuit of the inner light of knowledge inside each one of us. It is a vow Indian families renew every year, when they perform the ritual *pooja*, to work towards purity, cleanliness, knowledge, happiness and prosperity... Both physical and metaphysical!

Дівалі, також відомий як Діпавалі, є одним з найбільших свят Індії, що відзначається в першу ніч молодого місяця на початку місяця Картік за Індійським місячним календарем. Дівалі у народі ще називають фестивалем вогнів, оскільки вночі кожен будиночок сяє вогнями від запалених ламп та свічок. Поклоніння Лакшмі, богині багатства, є важливою частиною урочистостей. Будинки прибираються, оновлюються і прикрашаються. Святкування незмінно супроводжується обміном солодощами та вибухами феєрверків. Вхід більшості з будинків прикрашають різнокольоровим орнаментом *ранголі* із квітів або природніх барвників.



Слід зауважити, що це не просто релігійне свято Індії. Для багатьох індійців та країни загалом Дівалі має більш глибоке економічне підґрунтя. Фестиваль надає змогу Індії продемонструвати решті світу свої культурні надбання та заохотити інших долучитися до неї. Для більшості індійських сімей Дівалі є відправною точкою року. П'ятиденний фестиваль, до якого готуються заздалегідь ледве чи не місяцями, асоціюється з запальним часом витрат та подарунків.

Зважаючи на сучасний спосіб життя, може здаватись, що Дівалі (як і переважна більшість святкувань у світі) зводиться до великого свята споживання. Разом з тим, «фестиваль вогнів» несе духовний зміст, що не втратив актуальності і донині. Він символізує перемогу добра над злом, відбиваючи прагнення до внутрішнього світла, що знаходиться всередині кожного з нас. Під час урочистостей індійські родини рік у рік виконують ритуал *пуджи*, як прагнення до чистоти, знання, щастя та процвітання... Як фізичного, так і ментального.

Diwali lunch

October 25, 2014, on the occasion of Indian Festival of Lights - Diwali, Mrs. Yojna Patel, Deputy Chief of Mission, hosted lunch at "Himalaya" restaurant. Hindi teachers and senior students from Tarasa Shevchenko National University, National Linguistic University and cultural organisations were invited for the function.

Святковий обід з нагоди Дівалі

25 жовтня 2014 року з нагоди святкування індійського свята вогнів Дівалі, пані Йоджна Патель, заступник Голови місії, влаштувала святковий обід в приміщенні ресторану «Гімалаї». На обід було запрошено викладачів мови гінді КНУ ім. Т.Г.Шевченка та Національного лінгвістичного університету, культурні організації та студенти старших курсів.



Indian dance concert

On 27 October 2014, Indian Classical Dance Theatre "Nakshatra" organised concert on the occasion of Diwali. The concert took place at the Red Building of Taras Shevchenko National University in Kyiv.



"Nakshatra" performs Bharatanatyam, classical Indian dance style and was founded by Mrs. Ganna Smirnova in 2004. The program included dance performances, Indian classical music performed by Oleksiy Kabanov and Indian ethnic music by "Prelesta" band led by Mr. Yuriy Botvinkin.



The honourable guests at the concert were Ambassador of India to Ukraine H.E. Rajiv K. Chander, Vice-Rector on Research, Education and International Relations Mr. Petro Bekh, Embassy Officials and other admirers of Indian culture.



Концерт індійського танцю

27 жовтня 2014 року класичний театр індійського танцю «Накшатра» організували концерт на честь святкування Дівалі. Концерт відбувся в Червоному корпусі КНУ ім. Тараса Шевченка.



Студія «Накшатра» була заснована Ганною Смірною в 2004 році та займається індійськими класичними танцями у стилі Бхаратанат'ям. Програма включала танцювальні номери колективу, індійську класичну музику у виконанні Олексія Кабанова та етнічну музику гурту «Прелеста» під керівництвом Юрія Ботвінкіна.



У якості почесних гостей концерт відвідали Посол Індії в Україні Й.В. Раджів Чандер, проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків КНУ ім. Тараса Шевченка Бех Петро Олексійович, співробітники посольства Індії, а також інші шанувальники індійської культури.



Embassy of India to Ukraine in collaboration with the distributor of Indian films "Krasnaya Shapka" organized screenings of films to promote Indian culture in Ukraine. During the period from September to November Embassy of India held three free screenings of Indian film.



On the occasion of new session of university in Ukraine Embassy organized Indian film show "Student of the Year" on 12 September at the "Oscar" cinema. Before the movie there was cultural programme by Indian dance groups "Sholkovyi put`" and "Sarasvati", followed by welcoming words by His Excellency Ambassador of India Rajiv K. Chander. On 17 October 2014, the Embassy also screened "Zindagi Na Milegi Dobara".



This was followed by another Bollywood film "3 Idiots" on the occasion of Children's Day of India, November 14, 2014 which witnessed maximum number of viewers: the Embassy arranged 3 "Oscar" cinema halls at Gulliver Mall for around 600 people visiting the screening of the film.

Посольство Індії у співпраці з дистриб'ютором індійських фільмів "Красная Шапка" організували покази кінострічок з метою популяризації індійської культури в Україні. В період з вересня по листопад Посольство Індії в Україні провело показ трьох безкоштовних Індійських фільмів.



З нагоди початку нового навчального року відбувся показ комедійного стрічки «Студент року», який відбувся 12 вересня в кінотеатрі «Оскар». Перед початком фільму була організована культурна програма від колективу «Шелковий путь» та «Сарасваті», та вступне слово Посла Індії в Україні Й.В. Раджіва К. Чандера. 17 жовтня 2014 року Посольство також представило фільм «Життя не може бути нудним».



З нагоди святкування дня захисту дитини в Індії, Посольство організувало кінопоказ Болівудського фільму «3 ідіота». Стрічка зібрала максимальну кількість відвідувачів, для яких Посольство підготувало три кінозали кінотеатру «Оскар» у ТРЦ «Гулівер». Показ фільму відвідало близько 600 глядачів.

Ingredients:

- 1 cup cooked long-grain / basmati rice
- 1 cup whole milk
- 1/2 cup heavy cream
- 3/4 cup coconut milk
- 1/4 cup sugar, approximately
- 1/4 teaspoon ground cardamom
- 1/3 cup golden raisins
- 1/3 cup chopped unsalted pistachios

Instructions:

1. In a large nonstick sauté pan over medium heat, combine cooked rice and whole milk. Heat until mixture begins to boil.
2. Decrease heat to low and cook to a simmer, stirring frequently, until mixture begins to thicken, approximately 5 minutes.
3. Increase heat to medium; add heavy cream, coconut milk, sugar, and cardamom. Continue to cook until mixture just begins to thicken again, approximately 5-10 minutes.
4. Once mixture begins to thicken, remove from heat and stir in raisins and pistachios.
5. Transfer the mixture to individual serving dishes or a glass bowl and place plastic wrap directly on the surface of the pudding.
6. Serve chilled or at room temperature.



Інгредієнти:

- 1 склянка відвареного довгозернистого рису або рису басматі
- 1 склянка незбираного молока
- 1/2 склянки вершків
- 3/4 склянки кокосового молока
- приблизно 1/4 склянки цукру
- 1/4 чайної ложки меленого кардамону
- 1/3 склянки родзинок
- 1/3 склянки нарізаних несоланим фісташок

Інструкції:

1. У великій пательні, на середньому вогні, змішати відварений рис і незбиране молоко. Довести до кипіння.
2. Після закипання зменшити вогонь, і постійно помішуючи, варити до поки суміш не почне загусати. Приблизно 5 хв.
3. Збільшити вогонь, додати вершки, кокосове молоко, цукор і кардамон. Варити 5-10 хв.
4. Після того, як суміш знову почне гуснути, зняти з вогню і додати родзинки і фісташки.
5. Перекласти страву в глибоку скляну миску або окремі тарілки і обгорнути їх харчовою плівкою.
6. Подавати охолодженим або кімнатної температури.



(c) *Image courtesy / Фотографії:*

www.vegrecipesofindia.com
www.whatscookingmom.in



22nd Charity Bazaar

Information partner
KyivPost
RESPONSIBLE COMMUNITY FIRST

December 6, 2014
NSK "Olimpiyskiy"
55 Velyka Vasylkivska st.
from 10⁰⁰ to 17⁰⁰
Entrance: 50 UAH



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