



**NEW AMBASSADOR**  
arrives in Kyiv!

# INDIA

## NEWSLETTER

### क्रिस्तायमास मन्वौ



NOVEMBER  
2015

ЛИСТОПАД  
2015

## New Ambassador to Ukraine Joins Kyiv

In the first week of September, Mr. Manoj Kumar Bharti arrived in Kyiv to head the Indian Diplomatic Mission in Ukraine in place of Mr. Rajiv Kumar Chander. Prior to joining Kyiv as Ambassador Extraordinary and Plenipotentiary of the Republic of India to Ukraine, His Excellency served as India's Ambassador to Belarus from May 2011 till September 2015.

After joining the Indian Foreign Service, Ambassador Bharti has also worked in Indian Embassies in Tehran, the Hague, Kathmandu, Ankara and Yangon. He knows many Indian and international languages including Hindi, English, Persian, Nepali, Sanskrit, Urdu and Bengali. His hobbies include reading, playing music and golf. His other interests involve Indian philosophy and new discoveries in physics and astronomy.

On September 17, 2015 the Ambassador of India Mr. Manoj Kumar Bharti presented credentials to the President of Ukraine Petro Poroshenko. In the course of the conversation with Ambassador of the Republic of India, the President emphasised the need to intensify bilateral trade-economic cooperation and invited senior officials of the country to visit Ukraine. The Ambassador, in turn, stressed that India-Ukraine relationships have a significant potential for development.

## Новий Посол Республіки Індія в Україні прибув до Києва

У перший тиждень вересня пан Манодж Кумар Бхарті прибув до Києва, щоб очолити дипломатичне представництво Індії в Україні замість пана Раджива Кумара Чандера. До приїзду в Київ як Надзвичайного і Повноважного Посла Республіки Індія в Україні, Його Високоповажність служив Послом Індії в Білорусі з травня 2011 по вересень 2015 року.

З початком дипломатичної служби, посол Бхарті також працював у Посольствах Індії в Ірані, Нідерландах, Непалі, Турції та М'янмі. Він знає багато індійських і міжнародних мов, включаючи хінді, англійську, перську, санскрит, непальську, урду та бенгалі. Його хобі включають читання, музикування і гольф. Його інші інтереси охоплюють індійську філософію і нові відкриття у фізиці та астрономії.

17 вересня 2015 Посол Індії пан Манодж Кумар Бхарті вручив вірчі грамоти Президенту України Петру Порошенку. У ході бесіди з Послом Республіки Індія, Президент наголосив на необхідності активізації двостороннього торговельно-економічного співробітництва та закликав старших посадових осіб країни відвідати Україну. Посол, у свою чергу, підкреслив, що індійсько-українські відносини мають значний потенціал до зростання.





## Махатма Gandhi Day Celebration

On October 2, 2015 the Embassy marked the birthday of Mahatma Gandhi, which is also recognised by the United Nations as the International Day of Non-Violence, by holding a round-table panel with the students at the Institute of International Relations in Kyiv.

## Святкування Дня Магатми Ганді

2 жовтня Посольство відзначило День народження Магатми Ганді (відомий також як Міжнародний день ненасильства) шляхом проведення круглого столу зі студентами в Інституті міжнародних відносин у Києві.

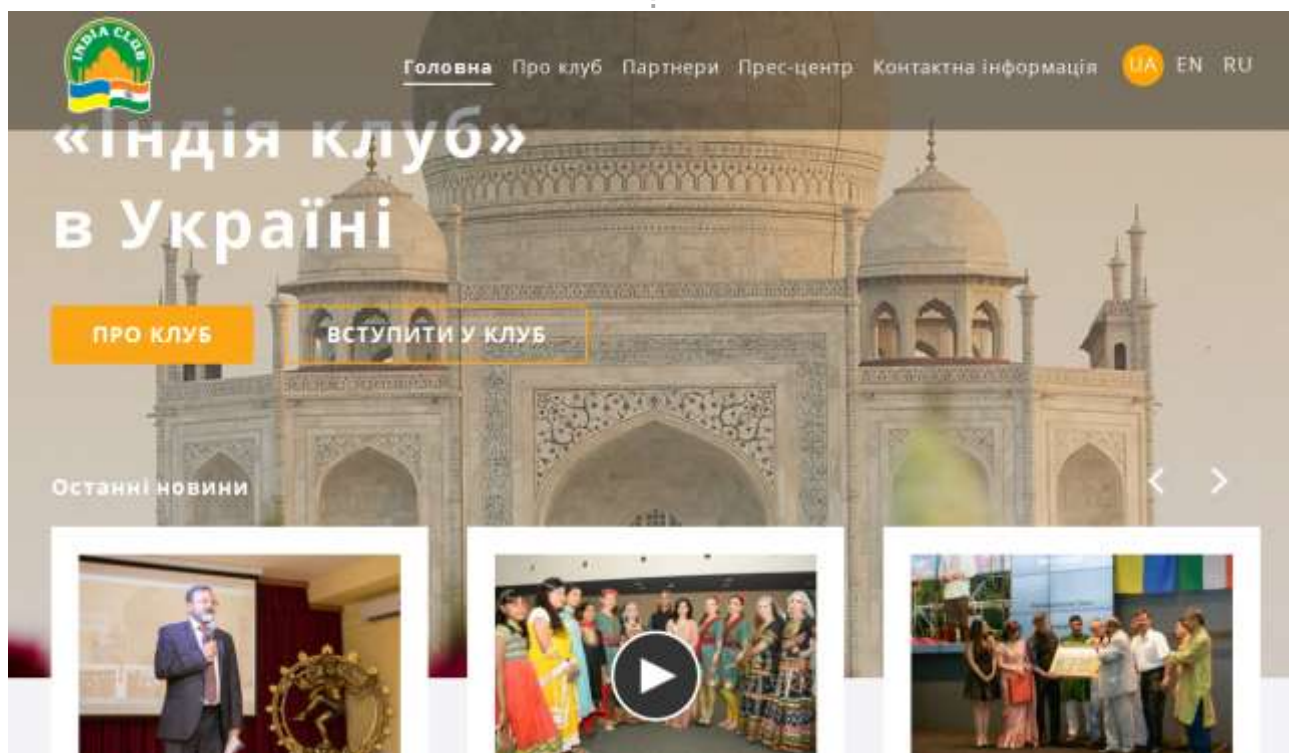


## India Club Website Launch

The launch of India Club (IC) website in October was inaugurated by the Ambassador of India Mr. Manoj Kumar Bharti and IC President Mr. Thamarai Pandian at the Embassy's premises. The website ([www.india-club.com](http://www.india-club.com)) brings the latest updates on India Club activities, aimed at strengthening the ties of Indian diaspora and Ukrainians in Ukraine. It is available in English, Ukrainian and Russian.

## «Індія Клуб» виходить в онлайн

Посол Індії пан Манодж Кумар Бхарті та Президент Клубу пан Тамарай Пандіан в приміщенні Посольства офіційно запустили веб-сайт «Індія Клубу» з жовтня місяця. Зазначений веб-сайт ([www.india-club.com](http://www.india-club.com)) інформує про діяльність Клубу, спрямовану на зміцнення зв'язків індійської діаспори та українців в Україні. Він доступний українською, англійською та російською мовами.



## Third Asian Food and Cultural Festival Opened Up in Kyiv

Embassy of India together with the Embassies of Afghanistan, Indonesia, Iran, Iraq, Japan, Kyrgyzstan, Lebanon, Malaysia, Pakistan, Palestine, South Korea, Turkmenistan, Uzbekistan and Vietnam proudly presented the Oriental exotic and diversity of cuisine and cultural heritage at the 3rd Asian Food and Cultural Festival held at the Kyiv City State Administration on October 18, 2015. Lottery draws were also organised with proceeds from the Festival spent for a charitable cause to help the internally displaced persons.



## Фестиваль азіатської кухні та культури втретє завітав до Києва

Посольство Індії разом з Посольствами Афганістану, В'єтнаму Індонезії, Ірану, Іраку, Киргизстану, Лівану, Малайзії, Пакистану, Палестини, Південної Кореї, Туркменістану, Узбекистану та Японії з гордістю представили східну екзотику, різноманітність смаків та культурної спадщини на третьому «Фестивалі азіатської кухні та культури» який відбувся 18 жовтня у Київській міській державній адміністрації. Окрім того, було влаштовано благодійну лотерею, виручені кошти з якої були спрямовані на потреби тимчасово переміщених осіб.



## ITEC Day Celebrated in October

Every year, the Ministry of External Affairs, Government of India conducts training courses in India under the Indian Technical and Economic Cooperation (ITEC) Programme for participants from over 160 countries across the world. On occasion of ITEC Day celebrations, the Ambassador of India Mr. Manoj Kumar Bharti has invited the ITEC Alumni from Ukraine to share their experiences during the reception at the Embassy on October 13, 2015.

## Посольство святкує День ITEC

Щороку Міністерство закордонних справ Уряду Індії в рамках програми Індійського технічного та економічного співробітництва (ITEC) проводить навчальні курси в Індії для учасників з понад 160 країн зі всього світу. З нагоди святкування Дня ITEC, 13 жовтня Посол Індії пан Манодж Кумар Бхарті запросив випускників програми від України, щоб вони поділилися своїми враженнями та досвідом під час прийому в Посольстві.





## Evening of Indian Dance

On October 24, the Embassy together with "Silk Way" Oriental Dance Studio hosted the evening of Indian Classical Dance with special guest coming from India, Pratibha Jena Singh, a renowned Odissi artist.



## Вечір індійського танцю

Посольство спільно зі Студією східного танцю "Шовковий шлях" провели 24 жовтня вечір індійського класичного танцю на честь Гуру Сурендра Натх Джени за участі його дочки Пратібха Джени Сінгх, відомої танцівниці *одісі*.



## Hindi Class Launched at Embassy

The Embassy has started Free Hindi language classes from October 10, 2015 at its Chancery premises (20-B Maxima Berlinskogo Street, Kyiv). The classes are held every Saturday from 11:00-13:00 hours, depending on the number of students. Interested students may call the Embassy (044-4686661) for more details. Please bring along with you one copy of your Passport for the purpose of enrolment.

## Безкоштовні заняття з мови гінді

Посольство відкрило безкоштовні заняття з мови гінді, які з 10 жовтня проводяться щосуботи з 11:00 до 13:00 (в залежності від кількості студентів) за наступною адресою: вул. М.Берлінського 20-Б, Київ. За більш докладною інформацією, зателефонуйте до Посольства (044-4686661) та, будь ласка, принесіть з собою копію першої сторінки вашого паспорта для відвідування занять.



Perhaps the best-known Hindu festival, Diwali, is celebrated on the new moon night of the Hindu lunar 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... Physical and metaphysical one.



Дівалі є одним з найбільших свят Індії, що відзначається в першу ніч молодого місяця на початку місяця Картіка за індуїстським 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. Він 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.



I will remember the day when I first saw the performance of *bharatanatyam* dance. It was about 7 years ago. It was a dance called «Pushpanjali» staged by the «Nakshatra» theatre under the direction of Anna Smirnova. By that time, I have visited India and was fond of Indian culture, but never seen any classical Indian dance before, coming to the concert by accident. Although I did not understand the meaning of what happened on stage, I remember precisely the myriad of emotions that filled me from music and the movements.

Right after the concert, to my surprise, I did not turn to learn *bharatanatyam*, but dreamed about doing it instead. Honestly speaking, I was unsure if I could master the dance like other girls did. But the feeling of joy after the show was lingering on, making me eventually turn up at «Nakshatra» to start my trainings.

It turned out a very hard thing to do for me. Some girls at the Theatre, it seems, have a natural ability to pick up the moves, but for me, learning *bharatanatyam* proved to be a real challenge. I struggled for the next two years, almost quitting at some point. But then, one girl from my group told me: "The training may give you hard feelings. These can be compared to the effect of compressed spring. When constrained to a maximum, the moment will come for the spring to straighten up. And everything will work out". The symbolic phrase worked well on me. Step by step, I started to dance.



So, why am I still into dancing? The answer is, *bharatanatyam* teaches me how to feel love, joy, delight and other feelings. In a way, it can be interpreted as spiritual exercise.

**Lena Kostenko**  
«Nakshatra» Theatre



Я дуже добре пам'ятаю той день коли я вперше побачила як танцюють у стилі *бхаратанат'ям*. Це було близько 7 років тому, це був танець «Пушпанджалі» у виконанні театру «Накшатра» під керівництвом Анни Смірної. Хоч тоді я вже захоплювалась індійською культурою та вже бувала в Індії, але до цього ніколи не бачила класичного індійського танцю та і на концерт потрапила, чесно кажучи, випадково. І хоча я зовсім не розуміла сенсу того, що відбувалось, я пам'ятаю, що відчула дуже багато різних емоцій – було таке почуття, що все це мені звідкись знайоме і близьке, – і музика, і рухи.

Дивно, що після перегляду концерту я одразу не пішла вивчати *бхаратанат'ям*, хоча дуже мріяла про це. Відверто кажучи, я дуже боялась і була впевнена, що не зможу навчитися танцювати так, як це роблять інші дівчата. Але те відчуття радості після концерту було так довго у мені, що, зрештою, я наважилась та пішла тренуватися до «Накшатри».

Так, це було дуже складно для мене. До нас у театр приходять різні дівчата і комусь рухи даються легко і невимушено, але для мене *бхаратанат'ям* був справжнім випробуванням. Близько двох років у мене майже нічого не виходило і одного разу навіть виникло бажання покинути тренування, але одного разу я почула від дівчини, що зі мною займалась, таку фразу: «У тренуваннях буває відчуття, коли тобі дуже важко, і ти хочеш покинути. Це відчуття схоже з ефектом стиснутої пружини: якщо тобі дуже важко, то це означає, що скоро пружина має розпрямитися і все має вийти». Ця символічна фраза дуже мене надихнула, і зовсім скоро я почала потроху танцювати.

Отже, чому я танцюю і досі? Тому що *бхаратанат'ям* дає мені можливість постійно вчитися відчувати: любовь, радість, захоплення та інші відчуття. Можливо, це можна назвати тренуванням духовності.

**Олена Костенко**  
танцювальна студія театру «Накшатра»

## "I will never forget you all!"

Within the framework of Indian Technical and Economic Cooperation (ITEC) Programme, I have attended the Gender, Development and Planning Training Course at the National Institute for Entrepreneurship and Small Business Development in Noida, India from 03 of August to 25 of September, 2015.

The Course Programme was designed in a way to stimulate interaction among the participants, encouraging learning from each other's experiences. The intensive learning through experience was blended with structured exercises and skill practice. There were plenty of case studies, role-play and business games, workshops, individual and group assignments, practice sessions in plant visits and field trips.



In classroom, we engaged in group activities, lectures, presentations and discussions. As for me, activities were the most important and interesting part. I have never participated in such things before, which now will help me to develop my skills, and improve myself in my career. Our training included three Summits, when we discussed problems and tried to find solutions, improved our knowledge on different topics, shared experiences with politicians, professors, doctors and even movie stars!

Our study tour included three Indian cities: Jaipur, Agra and Chandigarh. There, we visited organisations, business entities, historical places, shopping centres and local markets. This tour gave us understanding how to grow business from small shop to big enterprise. We opened for ourselves such incredible amazing country as India, its power, its culture, delicious spicy food. And of course we enjoyed shopping!

Special thanks go to our Programme Director, Assistant Director, all professors, teachers, Institute and Hostel staff. Thanks for your support in these 8 weeks. I will never forget you!

**ITEC alumnus Olena Fedorenko**  
Chief Specialist, Ministry of Economic  
Development and Trade of Ukraine

## "Я ніколи вас всіх не забуду!"

З 3 серпня по 25 вересня я проходила навчання в Індії в Національному інституті підприємництва та розвитку малого бізнесу в рамках Програми індійського технічного та економічного співробітництва (ІТЕС).

Програма курсу була розроблена таким чином, щоб стимулювати взаємодію між учасниками та заохочувати до вивчення досвіду один одного. Інтенсивне навчання через набутий досвід вдало поєднувалося з практичною частиною. Було організовано чимало тематичних досліджень, рольових та ділових ігор, семінарів, індивідуальних і групових проєктів, виїздів на виробництво тощо.

Під час занять у класній кімнаті, ми виконували групові завдання, приймали участь в дискусіях, готувались до лекцій і презентацій. Мені найбільше сподобались заняття в групах, що дозволило розвинути мої професійні навички та таланти. Наше навчання також включало три Саміти, на яких ми обговорювали проблеми та намагалися знайти рішення, поглиблювали знання з різних тем, ділилися досвідом з політиками, професорами і навіть кінозірками!



Наша навчальна програма включала виїзди до Джайпуру, Агри та Чандігарху. Там, ми відвідали організації, підприємства, історичні місця, торгові центри та місцеві ринки. Це дало нам розуміння того, як розвивається бізнес від невеличкого магазину до крупної корпорації. Ми відкрили для себе неймовірно дивовижну країну, її силу, культуру, смачну гостру їжу. І, звичайно, нам всім сподобався «шоппінг»!

Особлива подяка нашому Директору Програми, Заступнику директора, всім професорам, викладачам, співробітникам Інституту та гуртожитку. Дякую за вашу підтримку за всі ці вісім тижнів. Я ніколи вас не забуду!

**Випускниця ІТЕС Альона Федоренко**  
Головний спеціаліст Міністерства  
економічного розвитку і торгівлі України



## Ingredients:

- 1 cup milk powder
- ¼ cup all purpose flour or maida
- 1 teaspoon of oil or ghee
- a pinch of baking soda
- a pinch of salt (optional)
- 1 to 2 table spoons of yogurt
- a few pistachio or almond slices

## Ingredients (for syrup):

- 2 cups water
- 1.5 cups sugar
- 3-4 green cardamoms, crushed or powdered
- a pinch of saffron/kesar (optional)
- 1 teaspoon of rose water

## Instructions:

1. Mix water, sugar, cardamom and saffron.
2. Keep this sugar solution on fire and cook till you get a syrup consistency.
3. Stir in the rose water and keep aside.
4. Mix the milk powder, flour, soda in a bowl.
5. Add oil or ghee, and keep on adding little of the yogurt to get a soft sticky mixture.
6. Make smooth small balls from the dough.
7. Heat the oil, then reduce the flame to low.
8. Add the balls and fry them stirring often to get even colour.
9. When they become golden, remove them from pan and add to the sugar syrup.
10. Let them soak for at least 1-2 hours.
11. *Gulab jamoon* can be served warm or cold.



(c) *Image courtesy / Фотографії:*  
[www.vegrecipesofindia.com](http://www.vegrecipesofindia.com)  
[www.vedicodyssey.com](http://www.vedicodyssey.com)  
[www.president.gov.ua](http://www.president.gov.ua)  
[www.indianlife.com](http://www.indianlife.com)

## Інгредієнти:

- 1 склянка сухого молочного порошку
- ¼ склянки муки першого гатунку
- 1 чайна ложка олії або очищеного масла
- жменька харчової соди
- жменька солі (за смаком)
- 1 або 2 столові ложки йогурту
- подрібнене насіння фісташок або мигдалю

## Інгредієнти (для сиропу):

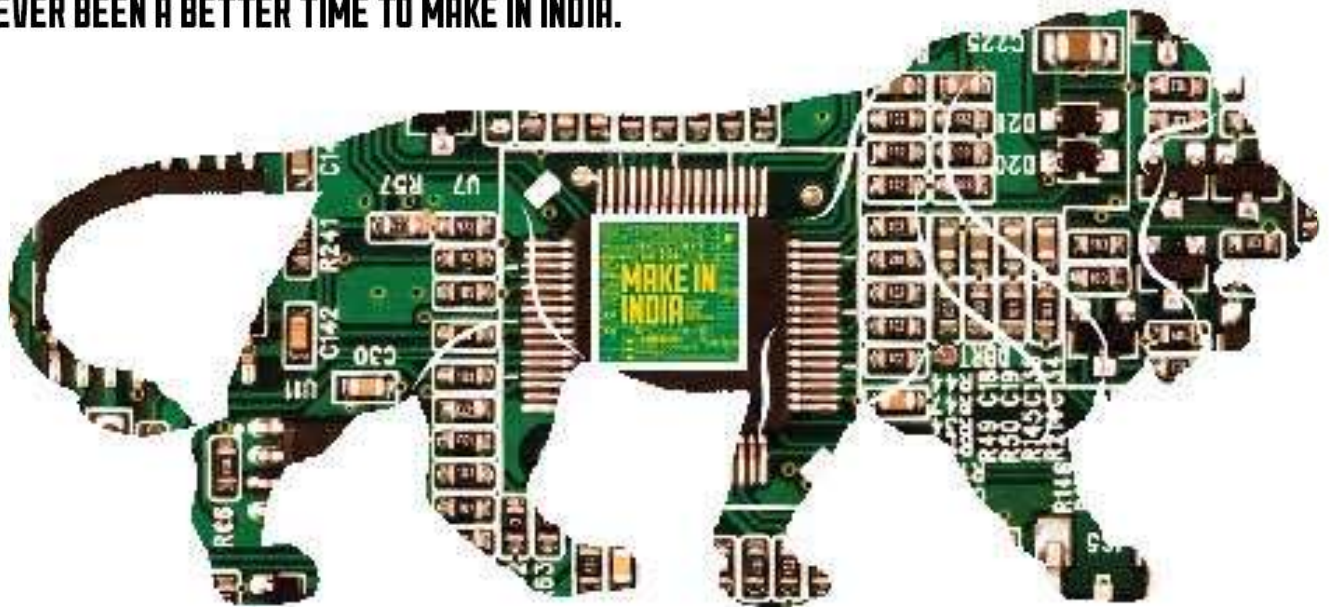
- 2 склянки води
- 1,5 склянки цукру
- 3-4 шт. подрібненого зеленого кардамону
- жменька шафрану (за бажанням)
- 1 чайна ложка трояндової води

## Інструкції:

1. Змішайте воду, цукор, кардамон, шафран.
2. Нагривайте цей солодкий розчин на помірному вогні до отримання сиропу.
3. Додайте трояндову воду і зніміть з вогню.
4. Змішайте сухе молоко, борошно та соду в мисці.
5. Додайте олію (топлене масло) і потроху домішуйте йогурт до отримання м'якої липкої консистенції тіста.
6. Зробіть з нього гладкі кульки.
7. Після розігріву олії на пательні, зменшіть вогонь до мінімуму.
8. Обсмажуйте кульки з тіста на пательні, часто перемішуючи, для отримання рівномірного золотистого кольору.
9. Коли вони стануть повністю золотистими, зніміть їх з плити та покладіть у сироп.
10. Залиште їх так на 1-2 години.
11. Індійські солодощі *гулаб джамун* можна подавати теплими або холодними.



**A MAJOR NEW NATIONAL PROGRAM. DESIGNED TO FACILITATE INVESTMENT.  
FOSTER INNOVATION. ENHANCE SKILL DEVELOPMENT. PROTECT INTELLECTUAL  
PROPERTY. AND BUILD BEST-IN-CLASS MANUFACTURING INFRASTRUCTURE.  
THERE'S NEVER BEEN A BETTER TIME TO MAKE IN INDIA.**



**[www.makeinindia.com](http://www.makeinindia.com)**

**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

[eoikmail@gmail.com](mailto:eoikmail@gmail.com)

[www.embassyofindiaukraine.in](http://www.embassyofindiaukraine.in)

[www.facebook.com/IndiaInUkraine](https://www.facebook.com/IndiaInUkraine)