

## СОДЕРЖАНИЕ

## ПОЛИТИКА

Официальный Визит Премьер-министра Индии в Непал.....	2-5
Празднование Дня независимости в Посольстве Индии в Москве .....	6
Танковый биатлон 2014 на полигоне в Алабино.....	7

## ЭКОНОМИКА

Интервью Посла Индии в России редактору Russia & India Report .....	8-10
Хлопчатобумажная промышленность в Индии.....	11
Рост ВВП Индии составит 5% в этом году.....	12

## НАУКА И ТЕХНОЛОГИЯ

Индийский кудесник - Лауреат Филдсовской премии-2014 .....	13
Индийские студенты разработали "SmartCane" для незрячих людей.....	14

## КУЛЬТУРА

Кухня и дипломатия .....	15-19
--------------------------	-------

## ТУРИЗМ

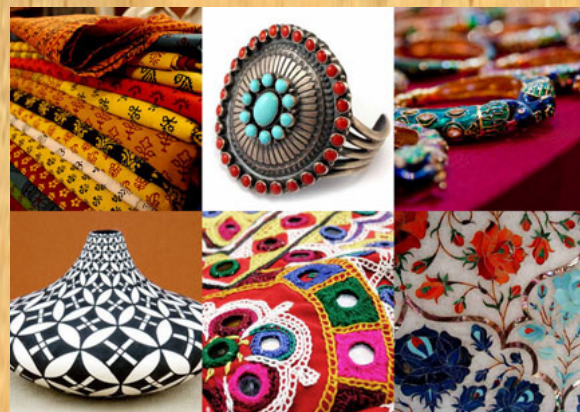
Бенгалуру - город-сад.....	20-23
----------------------------	-------

## ИНДИЙСКАЯ КУХНЯ

Молочный коктейль из манго.....	24
---------------------------------	----

На первой странице обложки: Видхана Соудха - здание Законодательного собрания и Секретариата штата Карнатаки, известное как "неодровидийская" архитектура.

На четвертой странице обложки: Живопись Акбара - слияние персидских и индийских стилей.



**Дорогие читатели,**

Этот номер журнала охватывает такие события, как официальный визит Премьер-министра Индии в Непал, празднование 67-го Дня независимости Индии, участие индийской армии в Танковом биатлоне 2014 на полигоне в Алабино, Интервью Посла Индии в России редактору Russia & India Report. Номер также освещает победу Филдсовской Медали по математике кудесником индийского происхождения.

Будем рады получить ваши предложения/комментарии по содержанию журнала по адресу: [info.moscow@mea.gov.in](mailto:info.moscow@mea.gov.in)

Рахул Шривастава



# Официальный визит Премьер-министра Индии в Непал

**3-4 августа 2014г. по приглашению Премьер-министра Непала Премьер-министр Индии Е.П. г-н Нарендра Моди посетил Непал с официальным визитом.**

## Совместное заявление по итогам официального визита Премьер-министра Индии в Непал.

04 августа 2014г.

1. 3-4 августа 2014г. по приглашению Премьер-министра Непала Е.П. г-на Сушила Коирала Премьер-министр Индии Е.П. г-н Нарендра Моди посетил Непал с официальным визитом. Премьер-министр Индии приехал в сопровождении г-на Аджита Довал, советника по национальной безопасности, г-жи Суджаты Сингх, заместителя министра иностранных дел, а также делегации в составе высокопоставленных должностных лиц правительства Индии и СМИ. Премьер-министр Непала встретил Премьер-министра Индии в аэропорту, где состоялась торжественная церемония приветствия прибывших гостей.

2. Премьер-министр Индии нанес визит почетному президенту Республики Непал д-ру Рам Баран Ядаву. Президент устроил официальный прием в честь Премьер-министра Индии.

3. Премьер-министр Индии выступил с обращением к Учредительному собранию и Парламенту Непала. Перед выступлением он встретился с председателем Учредительного собрания почетным г-ном Субхас Чандра Нембанг.

4. Министр иностранных дел почетный г-н Махендра, премьер-министр Непала г-н Сушила Коирала Бахадур Пандей, лидер главной оппозицион-



Премьер-министр Нарендра Моди и Премьер-министр Непала Сушил Коирала

ной партии Парламента почетный г-н Пушпа Камал Дахал 'Прачанда', председатель Коммунистической партии Непала (КПН), почетный К.П. Шарма Оли и другие политические лидеры, включая членов Непальского Конгресса и партии Мадхеси, а также лидеры непальского бизнес-сообщества нанесли визит Премьер-министру Индии.

5. Премьер-министр Индии встретился с премьер-министром Непала, после чего состоялись переговоры на уровне делегаций. Переговоры проходили в атмосфере тепла и радушия, которые характеризуют тесные дружеские отношения и взаимопонимание между двумя странами. Премьер-министр Непала устроил банкет в честь премьер-министра Индии.

6. Премьер-министры обеих стран выразили удовлетворение уровнем развития отношений между Непалом и Индией, которые охватывают

широкий спектр политических, экономических, социальных и культурных связей, глубоко укоренившихся и на уровне правительства и на уровне народа. Премьер-министры также подчеркнули необходимость дальнейшего изучения путей укрепления субрегионального сотрудничества, в частности в области торговли, транзита, связи и гидроэнергетики. Они подчеркнули необходимость визитов на высшем уровне для развития более тесных и дружественных отношений между двумя странами. Премьер-министр Непала отметил сосредоточенность и приоритет, отдаваемый новым правительством Индии усилению и развитию отношений с соседними странами, что подтверждается в частности, приглашением лидеров СААРК присутствовать на церемонии принятия присяги нового премьер-министра 26 мая. Это дает уникальную возможность для конструктивного диалога на политическом уровне, а также для продвижения регионального сотрудничества в рамках СААРК.

7. Премьер-министр Непала заявил о том, что Учредительное собрание Непала занимается разработкой новой Конституции, которая приведет страну к стабильности и процветанию. По его мнению, Непал избавится от статуса наименее развитой страны к 2022г. Премьер-министр Индии от имени правительства и индийского народа передал наилучшие пожелания непальскому руководству и народу за их смелое решение обнародовать разработки новой Конституции в начале следующего года.

8. Оба премьера с удовольствием вспомнили демократические выборы, состоявшиеся в обеих странах в прошлом году с рекордным участием избирателей, и выразили удовлетворение по поводу успешного исхода голосования, отражающему доверие людей к демократическим ценностям и порядкам. Они подчеркнули необходимость демократических институтов для обеспечения мира, стабильности и развития. Они также подчеркнули, что правительства Индии и Непала пользуются сильной поддержкой избирателей, что создаёт исторические возможности для поднятия двусторонних отношений на более высокий уровень, когда сотрудничество приносит ощутимую прибыль для народов обеих стран.

9. Оба премьера с удовлетворением отметили возобновление работы Объединенного Комитета Непал-Индия на уровне министров иностранных дел и приветствовали итоги третьего совещания, которое состоялось в Катманду 25-26 июля 2014г.

10. Премьер-министры распорядились, чтобы все двусторонние институциональные механизмы сформированные в двустороннем порядке, созывались регулярно, и решения, внедряемые ими, исполнялись в кратчайшие сроки.

11. Правительства обеих стран согласились пересмотреть, скорректировать и усовершенствовать Договор о мире и дружбе 1950г., а также другие двусторонние соглашения. Они приветствовали решение Объединенного Комитета по проведению встречи Секретарей по Иностранному Делам Индии и Непала для обсуждения конкретного предложения по изменению Договора о мире и дружбе 1950г., которое правительство Непала согласилось предоставить в ближайшее время. Обе стороны единогласны в том, что исправленный вариант Договора должен наилучшим образом отражать современные реалии с целью дальнейшего укрепления и расширения многосторонних и глубоко укоренившихся отношений между двумя странами в будущем.

12. Оба Премьера подчеркнули необходимость принятия окончательного решения по вопросам, касающимся границы между Непалом и Индией. Они приветствовали формирование Пограничной Рабочей Группы (ПРГ) для проведения строительных, реставрационных и ремонтных работ на пограничных столбах, в том числе, для очистки "ничейных" участков территории, и решения других технических задач. Они также приветствовали решение Объединенного Комитета поручить Секретарям по Иностранному Делам урегулирование неразрешенных пограничных вопросов, включая раздел территорий Калапани (Kalapani) и Суста (Susta), с получением технической помощи Пограничной Рабочей Группы. Индийская сторона подчеркнула необходимость скорейшего подписания согласованной обеими сторонами карты с изображением 98% пограничной полосы со всеми необходимыми условными обозначениями. Непальская сторона выразила желание урегулировать все неразрешенные вопросы, касающиеся границы

между двумя странами.

13. Премьер-министры обеих стран приветствовали решение о создании Группы Видных Деятелей по Индийско-Непальским Отношениям (ГВД-ИНО) для того, чтобы изучить совокупность индийско-непальских отношений с точки зрения независимого, неправительственного эксперта и предложить меры по дальнейшему расширению и укреплению тесных и многосторонних отношений между двумя странами. Они распорядились об ускорении формирования ГВД-ИНО в пределах компетенции.

14. Оба премьера с удовлетворением отметили высокий уровень сотрудничества в сфере безопасности. Они также поручили компетентным органам Индии и Непала проследить за тем, чтобы открытая граница, которая облегчает перемещение людей между странами и является уникальной особенностью двусторонних отношениях между Непалом и Индией, не была использована недобросовестными группами людей, представляющих угрозу безопасности для обеих сторон. Непал и Индия не позволят использовать свои территории друг против друг. Оба Премьера заинтересованы в ускорении подписания Меморандума о полицейской Академии. Обе стороны договорились в кратчайшие сроки подготовить тексты договора об экстрадиции и соглашения об оказании взаимной юридической помощи.

15. Правительство Индии объявило об открытии льготной кредитной линии в размере \$ 1 млрд



Нарендра Моди и Сушил Коирала

для развития инфраструктуры и осуществления энергетических проектов, что является приоритетным согласно официальному заявлению правительства Непала.

16. Премьер-министр Индии посетил храм Пашупатинатх и подарил 2500 кг. древесины сандалового дерева его служителям. Правительство Индии также сообщило о предоставлении денежного гранта на строительство Dharamshala (дом для паломников) при храме Пашупатинатх, которое начнется в скором времени. Правительство Индии предложило свою помощь в сохранении и реставрации старых памятников и обеспечении санитарии и гигиены объектов в комплексе храма Пашупатинатх.

17. Правительство Индии предложило свою помощь в развитии Джанакпура, Бараха Чхетра и Лумбини, включая соединение Лумбини с Буддийскими районами Индии на основе конкретных предложений от правительства Непала.

18. Правительство Индии объявило об увеличении количества мест от 180 до 150 в рамках учебно-образовательных программ ИТЭС (ИТЕС) и План Коломбо для обучения непальских студентов и специалистов в различных учебных заведениях Индии. Правительство Индии также предложило студентам, обучающимся в университетах Непала краткосрочные образовательные курсы, включающие в себя учебно-ознакомительные поездки в ведущих ВУЗах Индии, а именно в университетах Банарас, Колката и Дели в рамках программы сотрудничества в сфере образования между Непалом и Индией (Nepal – Bharat Maitri Shiksha Karyakram).

19. Премьер-министры обеих стран засвидетельствовали подписание соглашения, заключенного путем обмена письмами,

о круге полномочий Комитета по Управлению Проектом Панчешвар. Согласно их договоренности, в течение 6 месяцев будет определен состав Комитета, а также составлен технический проект развития Панчешвара, тогда как реализацию самого проекта планируется начать в течение одного года. Обе стороны также подписали Меморандум о сотрудничестве в области лечения зоба и о сотрудничестве между индийскими и непальскими телевизионными компаниями.

20. Премьер-министры обеих стран поручили уполномоченным органам завершить в течение 45 дней переговоры по подписанию Соглашения по развитию проекта (PDA) между Инвестиционным Советом Непала и индийской компанией ДжМР Групп (GMR Group). Предметом этого соглашения является разработка гидроэнергетического проекта Upper Karnali. Было также отдано поручение завершить переговоры по заключению соглашения в сфере торговли в энергетическом секторе в течение 45 дней. Они выразили желание как можно раньше заключить три соглашения по развитию других проектов, а именно Arun III, Upper Marsyangdi и Tamakoshi III. Они подчеркнули, что развитие проектов такого масштаба станет основным катализатором для развития масштабного гидроэнергетического потенциала Непала.

21. По просьбе непальской стороны Индия заверила Непал в своей готовности оказать помощь в строительстве моста с многополосной проезжей частью через реку Махакали в город Махендранагар. Это позволит наладить движение транспорта вдоль восточно-западной автомагистрали через реку Махакали и установить жизненно важные торговые и транзитные связи между отдаленными западными районами



**Премьер-министр Нарендра Моди и председатель UCPN Пушпа Камал Дахал Прачанда**

Непала и индийскими городами штата Уттар-Прадеш, Дели и Уттаракханд. Индийская сторона пообещала рассмотреть вопрос о строительстве мостов, доступных для движения автотранспорта на пограничных пунктах в Джхулагхате и Дарчуле.

22. Правительство Непала обратилось с просьбой помочь в завершении строительства автомагистрали Mid Hill на восточном секторе, а именно (Чивабхавиньянг-Ганешчоук, 61км, Джорсал-Тамор-Санкранти, 35км, Санкранти-Мянглунг, 68 км, Бходжпур-Диктел, 88 км, Халешу-Хилепани, 40 км, Гхурми-Кхуркот, 60 км). Правительство Индии согласилось рассмотреть эту просьбу.

23. Оба премьера выразили удовлетворение по поводу продолжающегося сотрудничества в области обороны. В этом контексте, непальская сторона обратилась к премьер-министру Индии с просьбой отменить пошлину на покупку оборонной продукции из Индии, которую Правительство Непала должно выплачивать по состоянию на сегодняшний день.

24. Премьер-министры выразили беспокойство по поводу медленного темпа внедрения нескольких проектов по двусторонним экономическим сотрудничествам и поручили компетентным органам ускорить выполнения



текущих и предстоящих проектов в кратчайшие сроки.

25. Оба Премьера уполномочили компетентных органов ускорить строительство почтовых и подъездных дорог (Тераи), а также завершить первый этап их строительства в короткие сроки. Кроме того, они отметили, что второй этап строительства дорог необходимо начать в течение года. Индийская сторона согласилась рассмотреть просьбу правительства Непала в оказании финансовой помощи при реализации второго этапа проекта, который будет осуществлен непальской стороной.

26. Оба Премьера намерены работать над завершением и подписанием пересмотренного Соглашения о железнодорожном сообщении, Соглашения об автотранспортном сообщении, Коммерческого и Транзитного Векселя, а также Соглашения о привлечении и защите инвестиций (BIPPA).

27. Оба Премьера поручили компетентным органам ускорить строительство приграничной железной дороги на всех пяти согласованных пограничных пунктах и четырех постах комплексной проверки (ICPs), что будет способствовать развитию приграничной торговли и транзитных перевозок, а также позволит оптимизировать импорт/экспорт товаров и услуг между Непалом и странами третьего мира.

28. Непальская сторона обратилась с просьбой и индийская сторона дала свое согласие принять проект по строительству нефтепровода Rahaul-Amlekhgunj на первом этапе и проложить его до Катманду на следующем этапе, чтобы обеспечить транспортировку нефтепродуктов.

29. Непальская сторона в процессе переговоров уделила достаточно внимания торговому дефициту, с которым она сталкивается напрямую в торговых отношениях с Индией. Она

предложила ряд мер по устранению этого дефицита: увеличение индийских инвестиций (FDI), смягчение нетарифных мер, включая стандарты SPS для агропромышленной продукции, помощь в разработке продукта, смягчение процедуры проверки происхождения для обеспечения беспешлиного доступа к непальской продукции, взаимное признание стандартов, оценка соответствия и аккредитация. Непальская сторона подчеркнула, что компенсационная пошлина (CVD), которая взимается индийскими властями на непальский экспорт, включая такие товары, как готовая одежда, медные изделия, изделия из латуни, столовые приборы, Kattha и на другие виды продукции оказывают негативное воздействие на экспорт ключевых товаров, поставляемых из Непала в Индию, и предложила индийской стороне снять эту пошлину. Непальская сторона также обратилась с просьбой снять количественные ограничения (QRS) относительно четырех видов непальской экспортной продукции, а именно растительных жиров, изделий из меди, акриловой пряжи и оксид цинка. Индийская сторона обещала рассмотреть просьбы непальской стороны. Индийская сторона также подтвердила, что проблема торгового дефицита может быть разрешена путем развития гидроэнергетики в Непале и экспорта излишков электроэнергии в Индию.

30. Осознавая жизненную важность транзитных прав Непала, оба Премьера договорились принять дополнительные меры, как, например, заключение Договора о транзите, упрощение транзитных процедур и обеспечение оперативности транзитных перевозок. Они намерены завершить обсуждение и приступить к реализации режимов транзитной перевозки грузов в ближайшее время.

31. Непальская сторона обратилась с просьбой к Индии разрешить размещение трех допол-

нительных пункта нагнетания воздушного дутья на территории Джанакпура, Бхайрахава и Непалгундже, а также приграничные прямые маршруты для обеспечения прямых рейсов между региональными аэропортами Покхара-Бхайрахава-Лакхнау. Это позволит сэкономить время и затраты для перевозки авиапассажиров, а также улучшить воздушное сообщение между Индией и Непалом. Оба Премьера уполномочили соответствующих органов встретиться в течение 6 месяцев и разрешить вопросы, касающиеся соглашения о воздушном сообщении.

32. Оба Премьера поручили компетентным органам ускорить работы, связанные с развитием приграничных линий передач, согласованных в ходе Совместной комиссии.

33. По просьбе непальской стороны, правительство Индии согласилось рассмотреть вопрос о проведении ремонтных работ канала накачки воды и ирригационной системы на западном побережье реки Коши, а также восстановления системы западного канала Гандак с системой подъема для дополнительного орошения непальской земли. Непальская сторона представит детали проектов.

34. Премьер-министр Индии выразил соболезнования по поводу трагической гибели людей, вызванной массовыми оползнями в районе Синдхупалчоук на этой неделе в Непале. Обе стороны договорились усилить координацию и консультации для решения проблем по вопросам наводнений и затоплений.

35. Премьер-министр Индии пригласил премьер-министра Непала приехать с официальным визитом в Индию в удобное для него время. Премьер-министр Непала принял приглашение. Дата визита будет согласована и передана по дипломатическим каналам.

# Празднование Дня независимости в Посольстве Индии в Москве

15 августа 2014г. в Посольстве Индии в Москве праздновался 67-й День независимости Индии. Около 500 индийских граждан и российских друзей Индии посетили это мероприятие. Посол Индии в Российской Федерации. Е.П. г-н П.С. Рагхаван поднял индийский Национальный флаг на территории Посольства. После исполнения Государственного гимна Индии Посол зачитал собравшейся публике Обращение Президента Индии, адресованное индийскому народу, и выступил с короткой речью перед гостями праздника.

В своем выступлении Посол обратил особое внимание на привилегированное стратегическое партнерство между Индией и Россией, которое распространяется на все сферы сотрудничества в области политики, экономики, обороны, ядерной и космической энергии, образования, науки и технологий, а также культуры. В сегодняшних условиях обе страны



Выступление Посла

уделяют большое внимание вопросам дальнейшего укрепления экономического сотрудничества, образовательных и научно-исследовательских связей и туристических обменов. Именно в этих областях есть огромный потенциал развития.

В рамках подготовки к Ежегодному Саммиту между президентом России и индийским премьер-министром в Нью-Дели, который состоится в 2014 году, обе стороны прилагают все усилия, чтобы текущие проекты сотрудничества при-

несли весомые плоды, а также стараются выявить новые области для развития взаимодействия в будущем. Посол обратился к представителям индийской общины с призывом принять участие в работе в данном направлении в целях усиления двухсторонних отношений между Индией и Россией.

Празднование Дня независимости Индии прошло также в офисах Генерального Консульства Индии в Санкт-Петербурге и Владивостоке, а также в других уголках России.



Посол принимает почетный караул



Выступление индийских школьников



# "Танковый биатлон 2014" на полигоне в Алабино

Команда из 4-х индийских танковых экипажей приняла участие в международных соревнованиях "Танковый биатлон-2014", которые проходили с 4 по 16 августа 2014г. на подмосковном полигоне в Алабино (в 60 км от Москвы). Чемпионат был открыт 4 августа 2014г. министром Обороны РФ г-ном Сергеем Шойгу.

На международных соревнованиях приняли участие команды из 4 танковых экипажей из 12 стран, а именно из Анголы, Армении, Белоруссии, Китая, Индии, Казахстана, Киргизии, Кувейта, Монголии, России, Сербии и Венесуэлы. Все участники международного Чемпионата были обеспечены российскими танками Т-72Б, а Китай участвовал с собственными танками Т-96А.

Участники соревновались в мастерстве вождения танков и меткости стрельбы, в то время как танк преодолевал препятствия и открывал огонь по мишеням в виде вражеских танков, вертолетов и противотанковых оружий. 36 танкистов приняли участие на различных этапах соревнований. 4 лучшие команды участвовали в финале.



Команда индийских участников в Танковом биатлоне 2014



## Интервью Посла Индии в России редактору "India & Russia Report"



Посол П.С.Рагхаван

Константин Фетс

14 августа 2014г.

**Какое влияние на двусторонние отношения, по вашему мнению, будет иметь визит Владимира Путина в Индию в декабре?**

Мы с нетерпением ждем предстоящий визит Его Превосходительства Президента России в Индию. Когда наш премьер-министр встретился с президентом на саммите БРИКС в прошлом месяце, он сказал, что новое правительство Индии будет успешно работать с Россией, чтобы поднять наши двусторонние отношения на новый уровень. В рамках подготовки к визиту обе стороны работают над расширением наших текущих проектов сотрудничества и определением новых направлений сотрудничества на будущее. Мы уверены в том, что в ходе этого визита лидеры обеих стран подробно изложат свое

видение курса нашего двустороннего сотрудничества в течение следующего десятилетия.

**На какие направления российско-индийского сотрудничества Вы уделяете больше внимания?**

Специальное и привилегированное стратегическое партнерство между нашими двумя странами охватывает практически весь спектр человеческой деятельности: политику, экономику, оборону, энергетику, исследование космоса, образование, науку и технику, а также сферу культуры. Наше интенсивное взаимодействие в этих сферах требует от дипломатов и должностных лиц правительства обеих стран быть постоянно готовым к любым неожиданностям. В сегодняшних условиях обе страны уделяют большое внимание вопросам дальнейшего укрепления экономического сотрудничества, образовательных и научно-исследовательских связей и ту-

ристических обменов. Именно в этих областях есть огромный потенциал развития.

**В прошлом году была создана Рабочая группа по двусторонним приоритетным инвестиционным проектам. Существуют ли реальные результаты, которые могли бы стимулировать сотрудничества в сфере торговли и инвестиции между Россией и Индией?**

У нас есть ряд инвестиционных проектов на стадии обсуждения в таких областях, как автомобилестроение, фармацевтика, угля, удобрений, энергии и стали. Мы готовимся к индийско-российской межправительственной комиссии по экономическому сотрудничеству и ожидаем не только ускорения прогресса в реализации текущих проектов, но и выявления новых возможностей для расширения как торговых, так и инвестиционных обменов. Наше новое правительство Индии стремится к созданию более благоприятных условий для иностранных инвесторов и в значительной мере к стимулированию производственного сектора. Большие перспективы намечаются в совместном производстве машин, оборудования и продукции согласно современным требованиям в Индии не только для обеспечения индийского рынка, но и для их поставки на российский рынок.

**Есть ли какой-либо прогресс в развитии экономического сотрудничества между Индией и Евразийским Экономическим Союзом России, Беларуси и Казахстана?**



У нас традиционно тесные отношения с Россией, а также с Белоруссией и Казахстаном. В торгово-экономическом сотрудничестве Индии со всеми тремя странами наблюдается позитивная динамика. Мы считаем, что более тесное взаимодействие между Индией и Евразийским Таможенным союзом, которое вскоре станет Евразийским Экономическим Союзом будет выгодным для всех сторон. Это поможет добиться качественного скачка в развитии экономического сотрудничества между нашими странами. Мы уже начали диалог по поводу рассмотрения всех аспектов этого взаимодействия для того, чтобы определить дальнейший курс совместных действий.

**По Вашему мнению, как скоро станет возможным осуществление взаимных расчетов между Россией и Индией в рублях и рупиях?**

В начавшееся время на двустороннем уровне ведется обсуждение вопросов, касающихся торговли в национальных валютах. Эта инициатива позволит значительно увеличить объем товарооборота между нашими странами. Наши Центральные банки в последнее время создали совместную рабочую группу, чтобы выработать условия для работы по данному вопросу. Нам хотелось бы увидеть досрочное решение этого вопроса. Между экспортно-импортным банком Индии (EXIM Bank) и Внешэкономбанком были проведены переговоры по заключению гарантийного соглашения о сотрудничестве, на основании которого они будут выдавать кредиты в местной валюте индийским и российским компаниям, стремящимся инвестировать в Индию и Россию. Эта договоренность может увели-

чить взаимные инвестиции.

**Рассматриваете ли вы наложенные санкции западных стран в отношении России как возможность для более тесного сотрудничества друг с другом? В каких областях?**

Мне бы не хотелось рассматривать сотрудничество в области торговли и экономики между Индией и Россией через призму внешних отношений. У нас есть огромные возможности в двустороннем порядке, которые мы должны использовать. Области сотрудничества, которые я уже упомянул, сами по себе необходимы и представляют собой большой взаимный интерес. Конечно, я подтверждаю, что Индия не является участником каких-либо санкций в отношении России. Что касается наших коммерческих структур, они заинтересованы в расширении двусторонней торговли.

**Как продвигается осуществление плана по сотрудничеству в области атомной энергетики между Индией и Россией? Можно ли ожидать заключение новых соглашений по строительству АЭС в разных частях Индии?**

Наше сотрудничество в области атомной энергетики достигло хороших результатов и крепнет с каждым днем. Мощность первого энергоблока атомной электростанции "Куданкулам 1000 МВт" при помощи участия российской стороны достигла 100% показателя. Работа над вторым энергоблоком идет весьма успешно. В настоящее время подписано соглашение между Индией и Россией по третьему и четвертому энергоблокам. Мы также обсуждаем ряд других вопросов о сотрудничестве в области атомной энергетики.

**В этом году есть много**

**перспектив для укрепления сотрудничества между нашими странами в сфере обороны: в июле прошли морские учения "Индра", в сентябре-октябре состоятся наземные учения "Индры". Как Вы думаете, знаменует ли это качественную новизну российско-индийского оборонного партнерства?**

Наше сотрудничество в области обороны характеризуется чрезвычайным непостоянством, мы постоянно находимся в поиске новых горизонтов. Мы стали свидетелем успешного преобразования нашего оборонного сотрудничества от отношения в качестве "продавец-покупатель" во взаимодействие при проведении исследований, разработок и производства передовых оборонных систем. Проект ракеты Брамос является выдающимся примером этой новой модели отношений. Россия и Индия тесно сотрудничают в совместной разработке истребителей пятого поколения и многоцелевого транспортного самолета для наших Вооруженных Сил. Ряд других проектов находятся еще на стадии обсуждения для определения дальнейших направлений развития нашего сотрудничества в области обороны. Наши недавние совместные военно-морские учения на российском Дальневосточном побережье являются еще одним подтверждением тесной дружбы и доверия между вооруженными силами обеих стран. Подобные совместные учения между нашими армиями и ВВС также планируются в ближайшее время. Вы, наверное, знаете, что индийская армия в настоящее время принимает участие в международных соревнованиях "Танковый биатлон-2014", организованное российской армией на полиго-

не в Алабино.

**Во время своей недавней поездки во Владивосток Вы отметили высокие стандарты образования Дальневосточного университета и сказали, что хотели бы расширить сотрудничество этой области между обеими странами. На Ваш взгляд, какие шаги могли бы способствовать обмену студентами между Индией и Россией, и какие проблемы необходимо преодолеть?**

Вы правы. Я был весьма впечатлен Дальневосточным федеральным университетом - его красивыми кампусами и тем, как он движется к своей цели стать одним из лучших учебных заведений Индии. Я видел аналогичные разработки в Санкт-Петербургском государственном университете, Казанском федеральном университете и Московском государственном университете. Этот опыт не был использован должным образом в Индии, и, следовательно, наши образовательные учреждения не находятся на желаемом уровне. Индия и Россия начали ряд совместных исследовательских проектов в области науки и техники, объединяющие университеты обеих стран. Мы должны разработать больше программ по обмену студентами и преподавательским составом, а также выделить стипендии для обучения в аспирантуре и докторантуре. Несколько тысяч индийских студентов изучают медицину в России. Мы бы могли во много раз увеличить этот показатель, если бы дали возможность зарубежным студентам воспользоваться образовательным и научно-исследовательским потенциалом по естественнонаучным и инженерным дисциплинам, особенно в тех случаях, когда курс пре-

подаётся на английском языке. Наш премьер-министр также отметил идею, которую мы сейчас рассматриваем: создать больше возможностей для преподавания русского языка в Индии для того, чтобы индийские студенты могли поступать в высшие учебные заведения России в будущем. Мы также рассматриваем вопросы материально-технического характера, которые влияют на прием индийских студентов в российские вузы. Это включает в себя создание более легких условий для получения визы, определение роли подрядчиков и т.п..

**Вы упомянули о необходимости посещения различных российских регионов и использование их потенциала для сотрудничества. Каким образом, по вашему мнению, развитие более тесных связей с российскими регионами может способствовать сотрудничеству между Индией и Россией?**

Я считаю, что установление контакта с разными регионами страны с Индией будет иметь огромное влияние на наше экономическое сотрудничество, на укрепление связей в сфере образования а также на наше взаимодействие в сфере туризма. Я видел это уже в регионах, которые я посетил, и мы планируем расширить эту деятельность. Для достижения этой цели планируется привлечение индийских предпринимателей, представителей средств массовой информации и туристических агентств к участию в этих поездках. Наше Посольство периодически приглашает представителей власти и деловых кругов из разных регионов России, чтобы они выступили с презентацией о перспективах и возможностях сотрудничества перед индийским бизнес сообществом. Мы рады организо-

вать поездку в Индию для правительственных чиновников и представителей деловых кругов из различных регионов России.

**Вы упомянули о развитии туристических обменов между нашими странами. Каким образом, по вашему мнению, можно подтянуть индустрию туризма? Какие вопросы должны быть решены в целях увеличения туристического потока в Россию?**

Туристический обмен между Индией и Россией значительно вырос за последние годы, но хотелось бы, чтобы эта тенденция сохранялась. Мы рады тому, что растет количество российских туристов в Гоа. Хотелось бы предложить российским друзьям ряд других мест в Индии для посещения: пляжи Кералы, холм станции в Гималаях, а также ряд исторических памятников. Около 250.000 российских туристов посетили Индию в прошлом году. Вполне возможно, что эта цифра перевалит за миллион в ближайшем будущем. Air India возобновила свои прямые рейсы между Дели и Москвой в прошлом месяце. Воздушное Сообщение из Центральной и Дальневосточной части России все еще нуждается в улучшении. Мы по мере возможностей стараемся упростить требования для получения индийской визы; мы одновременно работаем с 7 представителями власти в России с целью облегчения процедуры получения российской визы для индийских туристов, чтобы существенно увеличить поток индийских туристов в эту страну. Туризм - это одна из форм соглашения между людьми, которая оказывает благотворное влияние на все другие сектора двусторонних отношений.



# Хлопчатобумажная промышленность в Индии



Хлопок играет важную роль в индийской экономике, поскольку он является основным сырьем в текстильной промышленности Индии. Индия является одним из крупнейших производителей и экспортеров хлопка, пряжи. На индийскую текстильную промышленность приходится около 11% объема промышленного производства, 14% объема производственного сектора экономики, 4% ВВП и 12% от общего объема экспортной выручки. В 2013-14гг. в Индии вырастили около 37 млн. тюков из хлопка (по 170 кг. каждый), благодаря чему эта страна является вторым по величине производителем хлопка в мире.

В 2013-14гг. в Индии производство хлопчатобумажной пряжи увеличилось на 2%. За этот период объем производства ткани на автоматизированных и ручных ткацких станках увеличился на 5% и 6% соответственно.

Крупнейшими центрами хлопчатобумажной промышленности в Индии являются штаты Гуджарат, Махараштра, Андхра-Прадеш, Харьяна, Пенджаб, Мадхья Прадеш, Раджастхан, Карнатака и Тамил-Наду.

## Ключевые рынки и экспорт

В 2011г. на долю Индии приходилось около 4,72% от

мирового производства текстиля и торговли текстильными изделиями.

- В феврале 2013г. общая стоимость текстильной продукции, экспортируемой из Индии, оценивалась в \$ 40 млрд.

- Индия обогнала Италию и Германию и теперь является вторым по величине экспортером текстильной продукции в мире.

- В 2013г. Индия стала третьим по величине поставщиком текстиля и одежды в США, на чью долю приходится около 6.01% от общего объема импорта.

- Китай является крупнейшим импортером хлопка-сырца из Индии. В списке других крупных стран-импортеров хлопка из Индии числятся такие страны, как Бангладеш, Египет, Тайвань, Гонконг и др.

Различные известные иностранные компании и бренды, такие как Carrefour, Gap,

H&M, JC Penney, Levi Strauss, Macy's, Marks & Spencer, Metro Group, Nike, Reebok, Tommy Hilfiger и Wal-Mart также импортируют индийскую текстильную продукцию.

## Совет по стимулированию экспорта хлопчатобумажных изделий

Совет по поддержке экспорта текстильных изделий (TEXPROCIL) принимает участие в национальных и международных мероприятиях для повышения узнаваемости индийских товаров, рекламирует и продвигает индийскую продукцию посредством различных средств массовой информации, таких как, например, журналы мод, индийская хроника, ведущие торговые журналы, а также организует встречи между покупателем и продавцом (BSM), визиты торговых делегаций.



## Рост ВВП Индии составит 5% в этом году



Согласно прогнозу рейтингового агентства Moody's ВВП страны вырастет на 5% в этом году, темп роста ВВП увеличится в 2015г.

"Экономический рост наиболее динамичен в Индии и Индонезии. Для обеих стран мы прогнозируем рост ВВП на уровне 5% в этом году, и в 2015г. увеличится примерно до 5,5-6%", говорится в докладе Mody's.

Прогноз экономического роста в Индии совпал с приходом к власти нового правительства, которое впервые за последние три десятилетия получило большинство голосов на выборах.

Тем не менее, рейтинговое агентство сообщило о том, что темпы роста ВВП

Индии на несколько пунктов ниже, чем до глобального кризиса.

"Для Индии, в частности, прогнозируемый темпы роста ВВП по-прежнему значительно ниже докризисных, и скорее всего не достигнут 7-8% отметки к 2017-18 гг., как планирует новое правительство Индии," говорится в докладе.

Согласно Moody's, что Индия и Индонезия хотели бы, чтобы "рост ВВП носил более устойчивый характер".

В результате глобального замедления экономического роста наряду с вялой внутренней экономической деятельностью, высокими процентными ставками и неподатливой инфляцией, экономический

рост Индии снизился на 5% в течении последних двух лет.

Согласно оценкам правительства в индийской экономике будет наблюдаться рост от 5,4 до 5,9% в этом финансовом году.

После восстановления 2009-10гг. и 2010-11гг. рост ВВП замедлился и в 2012-13гг достиг минимальную за последние 10 лет отметку 4,5%. А в 2013-14гг. этот показатель увеличился до 4,7%.

Новое правительство, которое возглавило в мае, приняло ряд мер для того, чтобы привлечь больше инвестиций и устранить недостатки в инфраструктуре, в частности, для стимулирования экономического роста.



## Индийский кудесник - Лауреат Филдсовской премии-2014

### Йошита Сингх

Манджул Бхаргава, математик индийского происхождения поучил медаль Филдса - известная как "Нобелевская премия по математике".

Бхаргава, профессор Принстонского университета, был одним из четырех победителей, которые были награждены медалью Филдса. Медаль вручается раз в четыре года.

Другой академик индийского происхождения Субхаш Кхот получил премию Рольфа Неванлинны, присуждаемой Международным математическим союзом (IMU) на Международном конгрессе математиков 2014г. в Сеуле.

Бхаргава был удостоен медали Филдса за "разработку новых методов по эллиптическим кривым и теории чисел".

Согласно выдержки из награждения, работа Бхаргава "основана как на глубоком понимании представлений арифметических групп, так и на уникальном сочетании алгебраических и аналитических знаний".

Кхот был награжден премией Неванлинны за его "пророческое определение проблем "Уникальных Игр", также упорство в стремлении понять ее сложность и клю-

чевую роль в исследовании эффективной аппроксимации оптимизационных задач".

Его работа привела к прорывам в разработке алгоритмов и жесткости аппроксимации и работал над новыми и существующими взаимосвязями между вычислительной сложностью, анализом и геометрией.

Кхот является профессором кафедры информатики университета Нью-Йорка (Courant Institute of Mathematical Sciences). Он получил докторскую степень в Принстоне.

Бхаргава родился в 1974г. в Канаде, вырос в США, а также провел много времени в Индии. Он получил докторскую степень в 2001г. в Принстонском университете и стал профессором в 2003г.

Бхаргава имеет несколько наград, включая премии Математической ассоциации Америки Merten Hasse Prize (2003), SASTRA Ramanujan Prize (2005), Теории чисел Американского математического общества the Cole Prize in Number Theory of the American Mathematical Society (2008) и Infosys Prize (2012).

В 2013г. он избран в американскую Национальную



Манджул Бхаргава

академию наук. Медаль Филдса присуждается с 1936г. и премия Неванлинны - с 1982г.

Премия Филдса присуждается на Международном конгрессе математиков, отмечает проделанную работу в области математики и служит поощрением к дальнейшим достижениям. Кандидаты должны быть в возрасте не старше сорока лет.

Премия Рольф Неванлинна присуждается раз в четыре года на Международном конгрессе математиков, за выдающийся вклад в математические аспекты информатики, включая все математические аспекты информатики, в том числе теорию сложности, логику языков программирования, анализ алгоритмов, криптографию, компьютерное видение, распознавание образов, обработку информации и моделирование интеллекта, а также научные вычисления и численный анализ.

# Индийские студенты разработали “SmartCane” для незрячих людей



Соединение двух технологий может порождать удивительные вещи. Студенты Делийского Института Информационных Технологий, безусловно, произвели фурор с новым изобретением SmartCane (“Умная трость”), которая повышает эффективность одного из старейших в мире инструментов - “ходячей трости” - при помощи технологии SONAR, которая используется для передвижения и общения под водой, чтобы помочь слабовидящим людям самостоятельно передвигаться.

Каждый третий незрячий человек в мире живет в Индии (по оценкам их около 15 миллионов). В Индии живут около 2 миллионов незрячих детей, из которых

только 5% получают хоть какое-то образование.

Незрячие люди обычно используют трость, однако традиционная трость не может обнаружить объекты, расположенные выше талии человека. Главным приоритетом для многих исследователей по всему миру было изобретение доступного и простого инструмента, чтобы помочь слабовидящим. Инновации, разработанные студентами Делийского ИИТ, как, например, Рошни, являются многообещающими, но из-за нехватки различных материально-технических средств их крупномасштабное производство невозможно.

Компьютерный инженер индийского Технологи-

ческого института в Дели, профессор Минакши Балакришнан возглавил команду исследователей и студентов с целью разработки SmartCane, которая излучает ультразвуковые волны для обнаружения близлежащих препятствий и вибрирует, чтобы предупредить об этом пользователя. Производство трости было официально запущено в марте прошлого года. SmartCane копирует навыки животных, например, летучих мышей. Они посылают в пространство сонорные волны, которые, отражаясь от различных предметов, позволяют им ориентироваться в окружающей среде. Вибрация гораздо лучше, чем аудио оповещения, потому что услышать звук на шумных улицах невозможно.



## Кухня и дипломатия



### Викас Кханна

Индийская кухня отражает 5000-летнюю историю сосуществования различных сообществ и культур, что привело к разнообразию вкусов и кулинарных традиций. С приходом моголов, британцев и португальцев индийская кухня стала более разнообразной.

Последующее слияние кулинарных традиций привело к появлению такого понятия как "Индийская кухня". Индийская кухня также подразумевает широкое разнообразие способов приготовления пищи. Иногда кажется, что термин "индийская кухня" является ошибочным, так как одни и те же блюда в разных регионах готовятся по-разному.

Индийская кухня также сформировала историю международных отношений; торговля специями между Индией и Европой часто цитируется историками в качестве основ-

ного катализатора вековых открытий Европы. Специи приобретались из Индии и продавались в Европе и Азии. Это также повлияло на традиции приготовления пищи во всем мире, особенно в Юго-Восточной Азии, на Британских островах и в странах Карибского моря.

Как пришельцы повлияли на индийскую кухню, так и она оставила свой отпечаток в кулинарных рецептах зарубежных стран. Отдельные блюда завоевали популярность во всем мире за счет использования в них специй и перца.

### История питания

У древнеиндийской цивилизации не было конкретных пищевых пристрастий. С приходом арийцев примерно в 1500г. до н.э., согласно литературным источникам, преобладали принципы диетического питания. Еда была простой, так как первые

арийцы были наполовину земледельцами и наполовину кочевым народом. Приблизительно с 1000 г. до н.э. после их поселения на плодородной Гангской равнине, пища стала более сложной и замысловатой.

Ячмень и пшеница, по-видимому, стали главными урожаями, возвращенными на их полях, и, следовательно, основным продовольственным товаром. Из зерен пшеницы и ячменя готовили тесто для разных видов выпечки, которая использовалась в качестве еды и подношения богам. Частые упоминания о принесении животных в жертву и описания способов приготовления мяса, указывало на то, что первые арийцы не были вегетарианцами.

По мере роста аграрной экономики, крупный рогатый скот и другие домашние животные стали чаще использоваться в сельском хозяйстве и в произ-

водстве продуктов питания; забой скота для получения мяса становился экономически неэффективным. Это и послужило причиной становления вегетарианства в Индии. С появлением буддизма и джайнизма в 6-м веке до нашей эры доктрины отказа от насилия приобрели религиозную подоплеку, и употребление мяса стало запретным в арийской культуре.

До раннего средневековья вегетарианство было главным принципом питания арийцев; они употребляли зерна, фрукты, овощи и молочные продукты. Благодаря теплomu климату и выращиванию большого количества трав и специй, процесс приготовления пищи стал более сложным. На протяжении двух тысяч лет принципам вегетарианства следовало огромное количество индийских семей, особенно в Северной Индии.

В этот период индийская кухня испытала на себе влияние кулинарных традиций иностранцев, которые приехали в Индию в качестве мигрантов, торговцев и завоевателей, благодаря чему она представляет собой уникальное сочетание различных культур.

Новые вкусовые оттенки появились в индийских блюдах с приездом греческих, римских и арабских торговцев, которые использовали в процессе приготовления пищи много полезных трав и специй, среди которых самым главным являлся шафран.

Еще одним важным аспектом влияния кулинарного мира на индийскую кухню стал кофе, привезенный арабскими купцами. Арабы оставили неизгладимый след в кулинарных традициях Кералы, известных на сегодняшний день под названием "Мусульманская Кух-



ня Кералы (или Мопла). Сирийские арабы-христиане, бежавшие от преследований со стороны мусульман, нашли убежище у короля Кералы и также оставили сильное влияние на кухню Кералы.

Персидские Зороастрийцы были следующими пришельцами в Индию, которые принесли свою кухню, известную под названием "кухня парсов". Некоторые считают, что именно благодаря зороастрийцам в Индии начали готовить бирьяни, прежде чем это блюдо стало популярным среди моголов.

Моголы коренным образом изменили индийскую кухню в виде их пристрастия к изысканным угощениям с обилием сухофруктов и орехов. Их кулинарные традиции впоследствии стали называться кухней империи великих Моголов.

Помидоры, перец чили, и картофель, которые являются основными компонентами сегодняшней индийской кухни, были привезены в Индию португальцами. Португальцы также познакомили индийцев с сахаром-рафинадом, до этого в качестве подсластителей использовали только фрукты и

мед.

Индуистские беженцы из Афганистана привезли с собой традицию приготовления пищи в духовке, благодаря чему в Индии стали готовить совершенно новые блюда - тандури.

Британцы привезли индийцам свою любовь к чаю. С идеальным климатом для выращивания чая Индия быстро вступила в ряды любителей чая в мире. Англичане повлияли не только на разнообразие блюд, но и на этикет приема пищи. Впервые индийцы начали использовать ножи и вилки. Трапезы стали устраивать не на полу, а за обеденным столом.

### Ароматы Индии

Травы и специи или масала (пряности) играют жизненно важную роль в индийской еде. Масала означает "смесь нескольких специй", набор которых индивидуален для разных блюд. Гарам масала является наиболее важной и основной смесью, добавляемой в процессе приготовления индийской пищи. В каждом штате Индии есть своя особая смесь гарам масали.

Роль пряностей и трав, фактически, выходит за рамки



кулинарии. Древние аюрведические тексты предписывают им лечебные и терапевтические свойства. Хотя знания о целебных свойствах трав и пряностей утрачено для большей части молодого поколения, для которого более значимы аромат и палитра вкусов, но факт остается фактом, традиционная мудрость скрывает в себе вековые тайны о пользах трав и специй.

Истории индийских специй более чем 7000 лет. За несколько столетий до того, как были обнаружены Греция и Рим, парусные суда перевозили на борту индийские специи, духи и текстиль в Месопотамию, Аравию и Египет. Это была приманка, которая привела многих мореплавателей к берегам Индии.

Задолго до нашей эры греческие торговцы толпами приезжали на рынки Южной Индии, покупая много дорогих изделий, среди которых были и специи. Считается, что Парфянские войны велись с Римом в основном из-за сохранения открытых торговых путей в Индию. Также известно, что индийские специи и другие традиционные индийские продукты были главной приманкой для крестовых походов и экспедиций на Восток.

Именно в 1492г. н.э. Христофор Колумб открыл Новый Мир. Пять лет спустя под руководством капитана Васко Да Гамы начались поиски новых путей к Азиатским землям со специями. В то время, как Колумб не достиг этой цели, Васко Да Гама преуспел. Корабли привезли груз с пряностями и другими товарами на сумму, которая в 60 раз превосходила стоимость упомянутого путешествия. Успешное путешествие Да Гамы усилило международную борьбу, целью которой было овладеть

контролем над торговлей специями. В течение трех столетий страны Западной Европы - Португалия, Испания, Франция, Голландия и Великобритания - вели кровавые морские войны из-за колоний, где производились специи.

К 1000г. н.э. арабы завоевали долину Инд. Они привезли тмин и кориандр, которые смешивают с индийским перцем, имбирем и куркумой. Спустя столетия эту смесь специй под названием "карри" британские моряки распространили по всему миру. В Индии арабские торговцы закупали от местных торговцев пряностями редкие и экзотические специи Дальнего Востока. Индия предыдущие два тысячелетия распространяла свою культуру на восточных Островах пряностей.

### **Кулинарные традиции**

В различных регионах Индии в виду особенностей местной культуры, географического положения и экономики свои кулинарные традиции. Они также варьируются в зависимости от сезона.

### **Северная Индия**

Кухня Северной Индии, пожалуй, является самой популярной и широко распространенной в ресторанах всего мира. Она характеризуется приготовлением мяса и овощей в тандуре (угольная барбекю), использованием сливок в блюдах из гороха и йогурта в маринадах.

На севере выращивают пшеницу, и поэтому здесь велико разнообразие хлебобулочных изделий - нан, тандури роти, чапати или паратха, которые традиционно употребляют в пищу вместе с другими продуктами этого региона.

Самая известная Север-

ная индийская еда - это кухня империи великих Моголов. Имперская кухня была развита во времена правления империи великих Моголов и по содержанию является невегетарианской. Эта кухня характеризуется использованием йогурта, жареного лука, орехов и шафрана. Здесь можно упомянуть нежные кебабы, сливочные корма с богатыми добавками.

Наиболее заметным элементом кашмирской кухни является баранина, которая насчитывает более 30 сортов. Традиционная кухня Кашмира является почти искусством под названием Вазван, отражая сильное влияние Центральной Азии. Опыт Вазван означает, прежде всего, не вегетарианские блюда, приготовленные из свежих трав и продуктов. Уникальная особенность кашмирской кухни заключается в том, что специи добавляются в блюда в вареном, нежели чем жареном виде, что придает им уникальный и неповторимый вкус и аромат.

Пенджабская кухня не имеет своих отличительных особенностей, т.к. большая часть блюд носит отпечаток кулинарных традиций Центральной Азии и империи великих Моголов. Пенджаб был вратами для мусульманских завоевателей. Наследием Пенджаб является также dhaba-придорожная закусочная, которую часто можно встретить на шоссе. Популярные блюда пенджабской кухни включают Мах ки Даль (маш), Сарсон да саг (листья горчицы) и Макки ди роти (кукурузные лепешки), мясное карри (баранина) наподобие Рогхан Джош и паратха с начинкой.

Кухня Авадхи имеет общие черты с традиционной кухни Персии, Кашмира, Пенджаба и Хайдарабада. Авадх-

ские повара были первыми, кто начал готовить пищу на пару. При приготовлении пищи на пару, компоненты помещают в большую удобную кастрюлю и готовят их на медленном огне, что не требует постоянного внимания и усилий повара. Богатство кухни Авадхи заключается не только в разнообразии кухни, но и в использовании ингредиентов, таких как баранина, сыр и различные специи, включая кардамон и шафран.

### Южная Индия

Традиционными блюдами Южной Индии являются кушанья, приготовленные на сковороде, например, доса (тонкие блинчики из рисовой муки), бульон с тонким ароматом, известным под названием самбар и множество морепродуктов. Регион также известен интенсивным использованием листьев "Кари", тамаринда и кокоса.

В штате Андхра-Прадеш популярна хайдарабадская кухня, которая многое переняла от кухни империи великих Моголов. Богатая и праздная аристократия бывшего государства Низама, а также долгие мирные годы их господства способствовали развитию кулинарных традиций данного региона. Традиционные блюда Хайдарабада включают бирьяни, куриная корма и молочная хурма.

Блюда, которые готовят в Карнатаки, имеют сходства с явствами соседних южных индийских штатов, а также северных штатов Махараштры и Гоа. Кухня Карнатаки сочетает в себе кулинарные традиции Брахмина со строго вегетарианской едой и Курга с блюдами, приготовленными из свинины.

Четтинадская кухня штата Тамил Наду переступила пределы штата, стала извест-

ной во всем мире. Как правило, блюда, горячие и острые, со свежими специями, напоминают типичное меню аристократического общества Четтинада.

Сочетание различных культур в Керале способствовало массовому производству аппетитных деликатесов. Апам (Арам) и тушеное мясо, Улли тхиял (ulli theeyal) и, конечно, употребляемые повсеместно банановые чипсы знакомы многим, однако, в северном регионе штата Кералы или на побережьях Малабар доминирует мусульманская кухня (Moplah). Влияние арабской кухни преобладает во многих блюдах, таких как, например, Алиса, которая готовится из твердой пшеницы и мясной каши. К югу от Центральной части Кералы многие домохозяйки с гордостью используют рецепты приготовления пищи сирийских христиан. Они внесли вклад в кухню Кералы и наиболее известными блюдами были жареная утка, карри из красной рыбы и тушеное мясо.

### Восточная Индия

Для Бенгальской кухни единственно присуща индийская традиция постепенной подачи блюд. Она схожа с современным стилем обслуживания *service a la russe* во французской кухне, когда блюда подаются одно за другим, а не сразу. Для бенгальской кухни большое значение имеет перец вместе с горчичным маслом и, как правило, использование большого количества специй. Кухня отличается разнообразием изысканных вкусов тонких ароматов с акцентом на рыбу, овощи, чечевицу и рис. Свежая сладкая рыба является одним из ее наиболее отличительных особенностей; бенгальцы готовят рыбу многими способами: например, отваривают рыбу на

пару, тушат с овощами и соусом из кокосового молока или горчицы.

Кухня Ория отличается изысканным приготовлением рыб и других морепродуктов со специями. Рыбы и креветки очень популярны.

Пища восточных штатов Индии, таких как Сикким, Манипур, Мегхалая, Мизорам, Ассам, Нагаленд, Манипур меняется существенно из-за географического положения. В ней преобладают элементы тибетской, китайской и даже западной кухни.

### Западная Индия

Кухня Раджастхана весьма разнообразна. С одной стороны, на неё наложила отпечаток любовь королевской семьи к охоте, что дало начало немислимому по своему разнообразию кулинарному искусству. А с другой стороны, вегетарианские традиции Марвара или Джодхпура, в результате чего появились популярные блюда, как хурма, ладду и дал бати.

В Гуджарате большинство населения следует вегетарианству по религиозным соображениям, и поэтому гуджаратская кухня строго вегетарианская. Популярными блюдами этой кухни являются ундхия (запеканка из овощей), патра, хандави (khaandavi) и тхепла (thhepla). Обычно гуджараты отдают предпочтение сладкой еде.

Кухня парсов – это блюда зороастрийской общины Индии - древних персов. Основным блюдом персов является Dhansakh (карамельный лук и коричневый рис), которого подают со смесью чечевицы, овощей и мяса, едят его по воскресеньям, на всех свадьбах и мероприятиях. На кухню Гоа оказала сильное влияние пор-



тугальская община, поскольку этот штат был ранее португальской колонией. Соусы содержат много перца и свежих специй, уксус и кокос. Балсао (Balcao), Хасути (Хасути), Виндалус (Vindaloos), Сорпотел (Sorpotel) и Моехлос (Moehlos) являются центральными блюдами кухни Гоа.

Кухня Малвани/Конкани является стандартной кухней индусов в Конкани штатах Махараштра, Гоа и северных районах западной Карнатаки. Хотя кухня Малвани невегетарианская, но включает в себя много вегетарианских деликатесов. Повара используют большое количество кокоса при приготовлении блюд, и еда, как правило, бывает очень острой. Однако, пища, приготовленная по рецептам "Конканастха брахмина" (Konkanastha Brahmin) пресная на вкус и не содержит мясо.

### Праздничные угощения

В Индии, благодаря разнообразию географических особенностей и религий, фестивали отмечаются в течение всего года. Эти фестивали дают людям возможность отведать традиционные деликатесы, специально приготовленные для того или иного мероприятия. Отдельные блюда служат подношением разным богам. К примеру, молочный пудинг, сливочное масло, творог и другие продукты готовятся на празднике Джанмаштами к дню рождения пастуха Кришны, в то время как Модакас из свежего кокосового ореха, региональные разновидности Муруку, Ладду и каджджая считаются фаворитами бога Ганеша. Их приносят в дар во время празднования Ганеш Чатуртхи. Индия славится огромным разнообразием сладостей, так что тот, кто осмелится отве-



дать их, путешествуя с Севера на Юг или с Востока на Запад, будет просто ошеломлен. В то время как разгула, чам чам, сандеш и ладду, гулабджамун, каджу катли популярны в Западной Бенгалии и Северной Индии, в Гуджарате и Раджастане предпочитают мессу, монтар и гхевар.

### Индийская еда по всему миру

Индийские мигранты распространили кулинарные традиции субконтинента во всем мире. Кухня была адаптирована к местным вкусам, а также повлияла на местную кухню. Например, карри популярно во все мире. Индийские блюда тандури, как, например, Чикен Тикка, также любимы многими народами. Индийская кухня на Ближнем Востоке испытала на себе сильное влияние крупной индийской диаспоры. Вековая история торговых отношений и культурных обменов оказали огромное влияние на кулинарные традиции других регионов, ярким примером тому служит блюдо Бирьяни. Оно было привезено персидскими захватчиками в Северную Индию, и с тех пор вошло в рацион империи великих моголов.

Индийская кухня очень популярна в Юго-Восточной Азии, благодаря индуистским и буддистским традициям в регионе. Индийские кулинарные традиции нашли свое отражение в рецептах малазийских блюд, которые пользуются популярностью в Сингапуре. В Сингапуре удачно сочетаются традиционные сингапурские и индийские угощения. Считается, что вегетарианство распространилось в Азии благодаря последователям индуизма и буддизма из Индии.

Чикен Тикка масала была названа "настоящим британским национальным блюдом". Только в 2003г. в Англии и Уэльсе было более 10 000 ресторанов, в которых можно было отведать индийскую еду. Согласно данным британского Агентства по пищевым стандартам, на долю индийской пищевой промышленности в Великобритании приходится 3,2 млрд фунтов.

(Викас Кханна заслуженный индийский шеф-повар, удостоен звезды Мишлен, ресторатор, автор кулинарных книг, режиссер, ведущий ТВ-шоу MasterChef India. Живет в Нью-Йорке).

## Бенгалуру - город-сад

Легенда гласит, что однажды король Вирабалла Виджаянагара заблудился в лесу. Голодным и усталым, он наткнулся на домик в густом лесу, где он встретил пожилую женщину. Когда он попросил у нее еды, то она дала ему вареные бобы ("Бенда Калу" в Карнатаке). По мнению Короля эта скромная пища вкуснее богатой трапезы. В память об этом инциденте, он назвал это место "Бенда Калу Уру" (место вареных бобов).

Бенгалуру является третьим по величине городом в Индии, и центром пятого по величине города Индии. Расположен на плоскогорье Декан, на юге Индии и является столицей южного индийского штата Карнатаки.

Бенгалуру - "Силиконовая долина Индии" - стал ведущим экспортером информационных технологий в Индии. Расположенный на высоте более 3000 футов (914,4 м.) над уровнем моря, он известен

своим приятным климатом в любое время года. Город входит в десятку самых привлекательных для ведения бизнеса городов в мире. Бенгалуру находился под властью Западной династии Ганга, династии Чола и Хойсала до тех пор, пока в 1537г. н.э. правитель вассалов империи Виджаянагар Кемпе Гоуда I не построил на этом месте глиняную крепость современного Бенгалуру. В 1638г. маратхи завоевали и управляли Бенгалуру на протяже



нии почти 50 лет, после чего моголы захватили и продали город Майсурскому Королевству. Позже город перешел в руки Хайдера Али и его сына Типу Султана, которые были захвачены англичанами в ходе четвертой англо-майсурской войны (1799). После этого административный контроль перешёл в руки Махараджи Майсура. Старый город развивался во владениях Майсура и стал столицей княжеского государства Майсура, который существовал в качестве номинального суверенного объекта британского владычества. В 1809 году британцы перенесли свой военный лагерь в Бенгалуру, неподалеку от старого города, и города, которые возникли вокруг него стали частью Британской Индии. После того, как Индия обрела независимость в 1947г. Бенгалуру стал столицей штата Майсур



Офис I-flex в Бенгалуру





Бенгалурский Дворец

и остался столицей вновь образованного нового штата Карнатаки в 1956г. Два городских поселения Бенгалуру - город и военный лагерь, сложившиеся как независимые субъекты были объединены в один городской центр в 1949г. Город Каннада был официально переименован в Бенгалуру в 2006г.

В этом городе размещены крупные технологические организации Индии такие, как Индийская организация космических исследований (ISRO), Infosys и Wipro. Город Бенгалуру, который отличается своим демографическим разнообразием, является главным экономическим и культурным центром, а также вторым из наиболее быстрорастущих городов в Индии. Бенгалуру является родиной

многих мировых учебных заведений и научно-исследовательских институтов таких, как Индийский научный институт (IISc), индийский Институт управления (Бенгалуру) (IIMB), Школа государственного права университета Индии (NLSIU) и Национальный Институт Психического здоровья и Нейронаук (NIMHANS).

Многочисленные принадлежащие государству предприятия тяжелой промышленности, технологические, аэрокосмические телекоммуникационные компании, и оборонные предприятия, такие как Bharat Electronics Limited (BEL), Hindustan Aeronautics Limited (HAL), National Aerospace Laboratories (NAL) расположены в этом городе. Город является центром для кино-

индустрии Каннады.

Будучи растущим столичным городом в развивающейся стране, Бенгалуру неизбежно сталкивается с проблемами экологии, материально-технического и социально-экономического обеспечения. Бенгалуру является четвертым из 15 городов Индии, способствующих пополнению ВВП Индии на 83 миллиардов долларов США.



Парк TCS IT





Центральная библиотека Бенгалуру



Лал баг - Ботанический сад





Внутренний двор дворца Махараджи

## Молочный коктейль из манго

Дассана Амит

**Время приготовления:**

15 минут

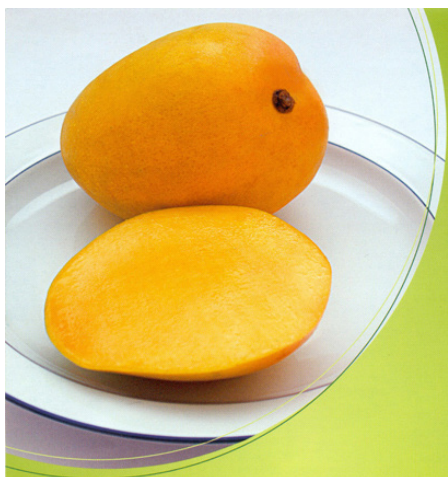
**Количество порций:**

3 стакана

**Освежающий молочный  
коктейль из манго, при-  
правленный шафраном**

**Ингредиенты:**

- 2 манго среднего размера
- 2 чашки миндального мо-  
лока, кешью или коровьего  
молока
- 2 чайной ложки сахара  
или пальмового сахара (по  
желанию)
- 4 маленьких кубика льда  
(по желанию)
- щепотка шафрана (по  
желанию)
- сухофрукты и орехи,  
такие как кешью, миндаль,  
фисташки для украшения  
(по желанию)



**Приготовление:**

1. Вымойте манго и снимите кожицу.
2. Нарезьте мякоть манго на небольшие кусочки.
3. Добавьте мякоть манго и молоко в блендер.
4. Добавьте сахар (можно пальмовый) на свой вкус,  
учитывая сладость манго.
5. Добавьте шафран.
6. Добавьте кубики льда во время приготовления или во  
время подачи коктейля.
7. Смешайте все до получения однородной массы.
8. Украсьте коктейль нарезанными орехами и сухофрук-  
тами.
9. Подайте молочный коктейль из манго, приправив его  
шафраном.