

КИРОВСКАЯ ГОРОДСКАЯ
ДЕТСКО-ЮНОШЕСКАЯ
БИБЛИОТЕКА

приглашает поучаствовать в
виртуальном путешествии

**ЗАМЕТКИ ТУРИСТА,
ИЛИ, ЗНАКОМЬТЕСЬ,
ИНДИЯ!**



с 4 марта
по 4 апреля

Все подробности в группе Вконтакте
Детско-Юношеская-Библиотека Города-Кировска
<https://vk.com/id468331014>

ВИРТУАЛЬНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

*Путешествуем
по Индии
вместе!*



Таня Бабаева



6 марта в 12:27

#заметкиТуристаИлиЗнакомьтесьИндия

Итак! Номошкар - здравствуйте! Шлем вам большой привет из Калькутты! И немного будничной индийской реальности - люди запросто едут на крышах автобуса, в основном на дальние расстояния.

Романтика!





[Таня Бабаева](#)

[8 марта в 13:42](#)

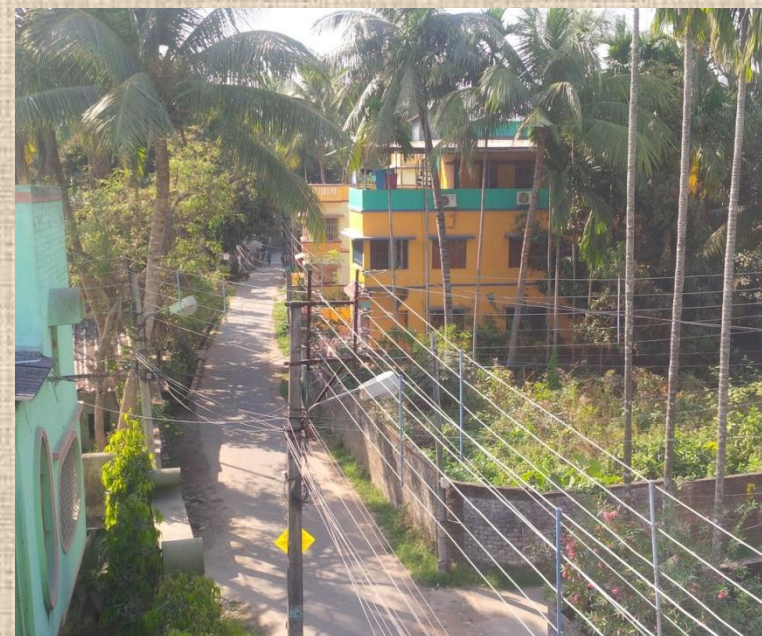
Дорогие женщины! Девушки! Девочки! С праздником вас! Здоровья и женского счастья! Привет из Калькутты от проекта Заметки Туриста_или_Знакомьтесь, Индия! Дарим вам солнечное настроение, яркий колорит и кокосы)))

[Паша Полетаев, 20 марта в 11:16](#)

Привет, Танюша! А в Индии празднуют женский день? И вообще как там относятся к слабому полу? А новый год празднуют в марте?

[Таня Бабаева, 22 марта в 0:01](#)

[Паша](#), привет! В Индии женский день такой же как у нас не празднуют, но у них есть специальные, в основном религиозные праздники именно для женщин. К слабому полу относятся, наверное, с уважением. По поводу Нового года, уточню у Рауля. В том понимании, как празднуем его мы, у них тоже он 31 декабря, только у них нет этих 10 дней праздника. А если ты про начало календарного года, то он в другое время. В Индии живут по лунному календарю. Уточню.



[Таня Бабаева, 17 марта в 23:41](#)

Тёплый привет из Калькутты в рамках проекта [#Знакомьтесь](#), Индия! Вашему вниманию представляем фото из местного зоопарка. Общие впечатления- потрясающие! Целый день можно гулять, смотреть на животных, слушать рычание львицы и перекличку попугаев, сидеть в тенике у озера и наблюдать жирафов. И всё это счастье 20 рупий (это приблизительно и есть 20 рублей).



[Иришка Бернада, 18 марта в 11:52](#)

Экзотика! А каких животных можно увидеть на улицах? Особенно интересуют обезьяны. И про культ коров интересно)

[Таня Бабаева, 19 марта в 0:11](#) ответила [Иришке](#)

[Иришка](#), в Калькутте обезьян не встречала. Самые распространённые животные улицы - собаки))) Для них даже в фэйс бук специальная группа есть. Они днем спят, свернувшись, у края дороги. А ночью бегают стаями, сохраняют свою территорию от воров и чужаков. Кошки встречаются редко, но встречаются, т.к. Калькутта портовый город, рыбный город. Традиционный вопрос про слонов. Когда приезжаешь из Индии, многие спрашивают: ну что, видел там слона на улице?) Я тоже не видела)) просто русские думают, что в Индии слоны свободно разгуливают. А иностранцы думают, что в России медведи гуляют) Может, раньше так и было, не спроста ведь думают. Но современная жизнь многое поменяла везде. Что именно интересно про культ коров? Коров, кстати, разгуливающих по Калькутте не видела. В других частях Индии-да, здесь - нет.



[Иришка Бернада, 21 марта в 14:49](#)

Неужели если корова встала посреди дороги её нельзя даже "ласково попросить" отойти?

[Таня Бабаева, 21 марта в 23:52](#)

))) Иришка, конечно можно! И даже не ласково. Сама видела однажды, как водитель рикши пытался отвести корову за рога, тк видимо куда-то спешил. Вообще, как мне показалось, блуждающих коров всё меньше. Современность, глобализация больше бросаются в глаза теперь, чем блуждающие священные животные. Между прочим, говядину хорошо кушают в Индии. Здесь, во-первых, большое количество мусульман. Во-вторых, есть и сами индусы, питающиеся мясом, в том числе «священным»

[Таня Бабаева](#),
[19 марта в 7:33](#)
[#Знакомьтесь](#), Индия!
Продолжаем тему
зоопарка и экзотики))
Сегодня фото птичек.



[Лидия Коровина](#), [20 марта в 11:12](#)

Здравствуйте, Татьяна. Кстати, о птичках! А на каком языке говорят в Калькутте. И как вы общаетесь в семье Рауля?

[Таня Бабаева](#), [20 марта в 20:12](#) ответила [Лидии](#) [Лидия](#), Nomoskar))) Спасибо за Ваш интерес!

Калькутта - это западная Бенгалия. Здесь говорят на бенгальском языке, бангла. В семье Рауля мы общаемся по-разному: родители практически не говорят по-английски, с ними нужно говорить либо на бенгальском, либо на хинди. Я достаточно хорошо понимаю, что говорят, т.к. одно время изучала хинди, а когда приезжала два года назад, то немного здесь же подучила бенгальский. Но говорю очень плохо. Поэтому общение происходит почти на интуитивном уровне: слова, взгляды, жесты. С братом и его женой мы можем говорить по-английски. У дочки проблем нет вообще, она понимает оба языка. Я просила мужа с рождения говорить с ней по-бенгальски.

[Елена Снегирева, 21 марта в 16:29](#)

Привет из Кировска! Таня, а Калькутта вообще туристический город? Встречали ли вы в том же зоопарке русских туристов?

[Елена Снегирева, 21 марта в 16:32](#)

И еще, в какой момент ты поставила точку на лбу (не знаю может у нее есть название правильное), подкрашиваешь каждый день или как? А у Рауля есть такая?



[Таня Бабаева, 21 марта в 23:38](#) ответила [Елене](#)

[Елена](#), привет из Калькутты!)) Да, можно сказать, что туристический. Здесь большое количество достопримечательностей, развлекательных точек, проводится масса культурных мероприятий. Калькутта славится музыкантами. Туристы тоже есть, даже в зоопарке встретила парочка. Среди русских туристов Калькутта не очень популярна. Сюда в основном приезжают русские кришнаиты, тк через Калькутту лежит путь в Маяпур, святое место паломничества для них.

[Таня Бабаева, 21 марта в 23:45](#)

Точка на лбу называется бинди, ставится она в основном замужним женщинам. Изначально рисовалась сидуром (красный такой порошок мелкий) и подкрашивалась каждый день. Теперь "прогресс дошёл" до того, что бинди представляют собой наклейки различных размеров, цветов, со стразами и без. Утром наклеил, вечером-переклеил со лба на зеркало

[Елена Снегирева, 22 марта в 17:26](#)

Таня, а на мужчинах есть "опознавательные знаки" семейного положения? Бинди- обязательное условие или твое желание или дань традициям

[Таня Бабаева, 22 марта в 21:10](#) ответила [Елене](#)

[Елена](#), особых опознавательных знаков на мужчинах нет)) я одела бинди как дань традициям. Здесь это уместно.





[Таня Бабаева, 20 марта в 20:15 #Знакомьтесь](#), Индия!

Встречаем закат на Ганге!

[Дарья Михайлова, 22 марта в 22:34](#)

Привет! Удивилась, честно говоря, увидев фото. Насколько я помню, Ганг очень загрязнен, там проводят всякие ритуалы по сжиганию тел умерших, к примеру, это гигантский переносчик болезней, и не смотря на это, люди пьют воду из него...

Вообще - надеюсь, не обижу - слышала не самые лестные отзывы о чистоплотности местного населения. К примеру, одна знакомая, которая бывала в Индии по работе, пару раз видела, как вдоль дороги на обочине, не особо стесняясь, справляли, pardon, большую нужду. Боюсь представить, что происходит в самых бедных кварталах, воображение представляет этакую средневековую картинку, где помои выливают прямо на улицу, люди не моются месяцами, экономя на мыле и воде...

[Таня Бабаева, 23 марта в 23:30](#) ответила [Дарье](#)

[Дарья](#), привет! Да, с виду Ганг представляет собой не совсем чистую реку. Но Ганг река очень длинная, и где его исток - горное местечко, там он почище. Я слышала, что учёные исследовали воду Ганга (видимо их тоже поразило, что люди делают буквально всё - купаются, стирают, скидывают пепел, и даже справляют нужду), они обнаружили, что по своему химическому составу эта вода близка к святой воде. Поразительный факт! Конечно, литрами и кружками пить эту воду не надо, но люди пользуются этой водой, как мы пользуемся святой водой. По поводу санитарии и чистоплотности. Сама видела такую же картину. Буквально несколько лет назад такое происходило повсеместно. Теперь всё поменялось. С приходом нового премьера Моди Индия очищается, несколько лет назад была запущена социальная реклама, плюс введены штрафы за справление нужды в общественных местах. По поводу гигиены, я бы не сказала, для любого индуса, даже самого бедного - омовение - важный ритуал в течение дня. Например, в Калькутте одним из вопросов в беседе будет: ну что, ты уже принял душ? Ты помылся? Разница только в том, что одни примут душ дома, в ванной, а другие - прямо на улице, под колонкой, в пруду или в Ганге, например.

[Настя Калашникова](#), [30 марта в 21:32](#) ответила [Тане](#)

[Таня](#), вопрос немного не по теме: в Индии занимаются переработкой мусора? Просто в реку часто попадает много мусора, особенно рядом с большими городами.



[Таня Бабаева](#), [1 апреля в 16:33](#)

Настя, вопрос очень актуальный. В Индии горы мусора, достаточно грязно. Не думаю, что они занимаются переработкой.

[Детско-Юношеская-Библиотека Города-Кировска](#)

[26 марта в 15:19 #заметкиТуристаилиЗнакомьтесьИндия](#)

Привет из Кировска!!!

Соскучились и ждем новостей из Индии. В этот раз вопрос о "небесной кухне". Так пишет об индийской культуре питания журнал "Вокруг света" (№ 4, апрель 2017)

"Острое, горькое и сладкое «счастье» проникло не только на кухни домохозяек. Специями в Индии лечатся, их используют в различных ритуалах".

Что для вашей семьи стало открытием в еде в эту поездку?

Может поделитесь рецептом настоящего индийского фирменного блюда из Калькутты?



[Таня Бабаева, 26 марта в 21:03](#)

Привет из Калькутты! Цитата справедлива)) Для нашей семьи открытий в гастрономической области, пожалуй, не произошло. В целом, об индийской кухне и её разнообразии можно говорить часами. По поводу рецепта - сделаю отдельный пост.

[Паша Полетаев, 29 марта в 22:04](#)

Привет из заснеженного Кировска! Даже не верится, что где-то выше 30 градусов тепла))) Очень хочу узнать, действительно, ли еда такая острая. Можно ли найти туристу привычную для россиянина пищу и дорого ли перекусить в кафе? И готовят ли в Индии супы, как борщ, например

[Таня Бабаева, 30 марта в 21:24](#) ответила [Паше](#)

[Паша](#), привет из жаркой Калькутты! Думаю, что для большинства людей в России индийская пища действительно острая. У каждого человека есть свой порог остроты, этот порог можно повышать, т.е. если ты начинаешь кушать острое, то потом тебе уже не кажется, что это так остро. Чтобы поесть, как и везде, надо знать места. В Индии не так дорого покушать. Причем порция будет очень большая. Есть и места "адаптированные" под туристов. Многие туристы все таки недовольны едой, потому что даже когда ты в кафе просишь не добавлять специи, они все равно могут добавить, ибо по-другому не мыслят. К супам отношение прохладное. Здесь суп заменяется "похлебкой" из чечевицы - дал. Дал смешивается с рисом, чтобы рис не был сухим. Спасибо за ваши вопросы и внимание!

[Таня Бабаева, 26 марта в 23:22](#)

Привет из Калькутты!

Восточная Бенгалия, штат, столица которого и есть Калькутта, славится по всей Индии своими сладостями. Как большой любитель сладкого, могу заявить, что сладости действительно очень вкусные, разновидностей очень много. Основа - молоко, молочные продукты, творог. К посту прилагаю, как выглядит витрина лавки со сладостями и картинку самой известной сладости - расгуллы. Сладости кушают по разным поводам. Идут в гости - несут сладости, хотят отметить событие - сладости, и т.д. Сладости можно и без повода кушать на десерт. К сожалению, на сегодняшний день в Калькутте, многие старинные лавки сладостей закрываются. Глобализация затронула и эту область. Люди перестают кушать сладости и поддерживать тем самым их производителей. Теперь модно кушать не сладости, а торты и пирожные (пробовала, не вкусно вообще) или мороженное. Бенгальцы, кроме сладостей, кушают много риса и рыбы. Завтра хотела поделится рецептом блюда, которое мне очень нравится. Оно из картофеля. Но потом вспомнила, что туда идёт много специй и тамаринд, который вы вряд ли найдёте в Кировске. Поэтому поделюсь рецептом, который проще.



[Настя Калашникова](#), [30 марта в 12:36](#)

Сладости выглядят интересно - а из чего они сделаны? Например, эти шарики на втором фото?

[Таня Бабаева](#), [30 марта в 20:25](#) ответила [Насте](#)

[Настя](#), большинство сладостей в Калькутте имеют молочно-творожную основу. Та вторая сладость на фото расгулла, или правильнее, рошгулла (рош - сок, гулла - шар) грубо говоря, творожный шарик в сахарном сиропе, который тает во рту! Ням! Сладости вкуснейшие! Я даже готова перестать есть шоколад и кушать только сладости))



[Настя Калашникова](#), [30 марта в 21:24](#) ответила [Тане](#)

А сухофрукты (используют ли?) какие используют для создания Сладостей?



[Таня Бабаева](#), [30 марта в 22:38](#)

Настя, в разных штатах разные сладости. Разница как раз в том, из чего они и как сделаны. Вот в Бенгалии в основном молочные сладости и они "мокрые" как правило, т.е. в каком-нибудь сиропе. В других штатах очень часто встречаются "сухие" сладости на основе бесана (нутовой муки). Очень мне нравится ещё "сухая" сладость сон папри. Чем-то на нашу халву похожа. Делаются всевозможные ладду - сухие шарики из нутовой муки и гхи (топленого масла). Сухофрукты навряд ли будут использоваться, хотя, например в такой сладости как паеш или кхир (рисовая и вермишелевая кашка молочная) будет использоваться изюм. Чаще в сладостях могут использоваться "живые" фрукты. Вспомнила, как одно время обедались вкуснейшее сладостью из засахаренного ананаса - муррабу. Сухофрукты для сладостей скорее используют "наши вегитарианцы", те, кто живут в России. Они из сухофруктов часто делают ладду.

[Таня Бабаева](#), [28 марта в 11:39](#)

Привет из Калькутты! Делюсь рецептом блюда, оно не совсем бенгальское, скорее в бенгальском стиле, но с русским акцентом)) Как уже упоминала, бенгальцы большие любители рыбы и риса. Если бы они готовили наше блюдо, то взяли бы рыбу под названием Хильса. А мы возьмём её русскую сестру - селёдку, по вкусу они похожи. Итак.

Ингредиенты:

Сельдь свежая - 1-2 шт

Масло раст. - 1-2 ст.л.

Горчица дижонская - 1 ст.л.

Семена горчицы (желательно черные)

Куркума - 1 ч.л.



Готовим:

1. Рыбу помыть, очистить внутренности, убрать плавники, порезать небольшими кусочками.
2. Маринуем рыбу: берём миску, складываем кусочки рыбы, добавляем соль, куркуму, семена горчицы, горчицу дижонскую, масло растительное. Хорошо все перемешиваем, чтобы рыба была пропитана маринадом и жидкость была. Если надо, добавьте масла или горчицы. Оставьте миску с маринованной рыбой в холодильнике на 10-15 мин.
3. Займёмся гарниром: возьмём рис длинозерновой (желательно, не пропаренный и не золотистый). Промываем рис в сотейнике или кастрюле, в которой будете его варить. Заливаем водой 1:2 (на 100 гр риса 200 мл воды). Добавляем немного растительного масла.
4. Достали рыбу из холодильника, переложили маринованные кусочки рыбы и жидкость в фольгу (можно фольгу в 2 слоя для прочности сложить). Закрутили фольгу так, чтобы у вас получился как будто бы мешочек, чтобы жидкость не выливалась.
5. Теперь поставьте сотейник с рисом на плиту, сверху положите селёдку в фольге. Крышкой пока не накрываем. Вода закипит, накрываем крышкой, ставим на самый медленный огонь. 15-20 мин, по готовности риса, ваше блюдо готово.
6. Достаем фольгу с селёдкой. Разворачиваем фольгу и добавляем мелконарезанную кинзу, если нет, можно без неё обойтись. Раскладываем рис по тарелкам. Сверху сельдь, поливаем маринадом. Дальше бенгальцы бы отделили сельдь от костей, смешали бы всё с рисом и кушали бы руками. Как будут кушать русские, не знаю)) Приятного аппетита!

[Таня Бабаева, 31 марта в 14:33](#)

И снова привет из Калькутты! Побывали тут в гостях, хотела поделится с вами фото, как в Индии кормят гостей. Уже упоминала, что покушать здесь любят, а гостя накормить - святое дело. Есть даже индийская поговорка о том, что гость подобен Богу. Ничего в гостях делать нельзя, только отдыхать и кушать.



[Детско-Юношеская-Библиотека
Города-Кировска, 1 апреля в 11:55](#)

Привет, жаркая Индия и дорогие гости! Такие разносолы! Очень напоминает южное застолье, только у нас на юге мясо во главе стола. Используют ли индийцы столовые приборы (их на фото не видно).

[Таня Бабаева, 1 апреля в 12:50](#)

Привет из Калькутты. Среди этого разносоля мяса нет как раз, потому что мы не едим, но если бы ели, то было бы ещё блюда 2 мясных. По поводу приборов, ни для кого ни секрет, что индусы едят руками. Приборами пользуются крайне редко.

[Детско-Юношеская-Библиотека Города-Кировска, 4 апр в 17:37](#)

4 апреля. Добро пожаловать домой!

Вот и заканчивается проект "Записки туриста, или, знакомьтесь, Индия!". Таня, Рауль и Снежана, спасибо вам огромное за чудесный шанс узнать загадочную и волшебную Индию!!!

Спасибо тем, кто активно участвовал в проекте! Для Вас библиотека подготовила сюрпризы! Индию можно изучать со страниц книг! Мы предлагаем Татьяне выбрать 3 самых активных участников, которые задали, по ее мнению, наиболее интересные вопросы.

Первый получит книгу Радханатха Свами "Путешествие домой"

Второй - книгу Махатма Ганди "Эксперимент с истиной. Афоризмы"

Третий - аудиокнигу "Маугли. Книга джунглей"



[Таня Бабаева, 4 апр в 18:09](#)

Здравствуй, Россия-матушка! Вот мы и дома! Пора наградить участников проекта! Но прежде скажу спасибо всем за интерес и участие!

Книгу Радханатха Свами "Путешествие домой" получает Настя Калашникова

Вторую книгу Махатма Ганди "Эксперимент с истиной. Афоризмы" получает Дарья Михайлова

Аудиокнигу "Маугли. Книга джунглей" присуждаю Елене Снегиревой

[Детско-Юношеская-Библиотека Города-Кировска, 4 апр в 18:15](#)

Ждём всех победителей в библиотеке по адресу Хибиногорская, 36, вопросы по телефону 47-304!

Наши поздравления!!!!

[Елена Снегирева, 4 апреля в 18:59](#)

Ураааа!!!! Таня, спасибо за развернутые ответы на наши вопросы, за фото и Спасибо за приятный сюрприз)))) с возвращением домой!!!

[Дарья Михайлова 4 апреля в 19:25](#)

Вот это сюрприз! Ура!!!! Спасибо огромное!!! С возвращением)

[Настя Калашникова, 4 апреля, в 22:56](#)

Оу! Не ожидала - очень приятно! Благодарю Вас, Татьяна, за познавательную и ценную для меня информацию о Загадочной для меня Индии! И с возвращением Домой!!!!

[Таня Бабаева, 5 апреля в 0:27](#)

Спасибо! Индия провожала на рассвете солнышком)



Детско-Юношеская-
Библиотека Города-Кировска, 9
апреля в 17:54

Награда нашла своих героев!
Спасибо всем участникам!
Всегда рады вас видеть в
стенах библиотеки!



Составитель презентации: Полетаева О.Н., библиотекарь городской детско-юношеской библиотеки-филиала №1 г. Кировска

Использован материал со страницы группы Вконтакте Детско-Юношеская-Библиотека Города-Кировска <https://vk.com/id468331014>

Ответств. – Белая О.М.