

Новый год шагает по планете

Скоро часы пробьют 12 раз, и наступит Новый 2016-й год. А год уходящий для иностранных студентов Политехнического университета стал временем интересных событий, судьбоносных встреч и больших свершений. Кто-то из них даже поменял место жительства и сделал выбор в пользу России. Наверное, каждый человек, в какой бы точке земного шара он ни жил, под Новый год ждет чудес и волшебства. Для каждого из нас судьба готовит подарки и сюрпризы, главное – не переставать мечтать и всегда верить только в добро. А для новогоднего настроения всех политехников – эти теплые поздравления от наших иностранных студентов!



Новогодний привет из Англии – от настоящего гражданина мира



Студент подготовительного отделения ИМОП Игорь Малахов родился в Латвии и долгое время жил в Англии, но всегда мечтал учиться в Санкт-Петербургском политехническом университете. Новый год Игорь будет встречать вместе с близкими и друзьями в Англии, а всем студентам и преподавателям Политеха он передает новогодний привет:

«Что ждет меня дома? Красивая ель, праздничный стол и душевные посиделки у камина. Новый год объединяет людей и дарит всем отличное настроение. Маленькие и взрослые с нетерпением ждут в гости Санта Клауса. Но в новогоднюю ночь здесь, в Лондоне, обязательно будут и русские, которые зажгут бенгальские огни и прокричат знакомое с детства: «С Новым годом! С новым счастьем!». И если очень постараться, то на Трафальгарской площади можно даже встретить Снегурочку (Улыбается.).

Я желаю вам, чтобы 2016 год стал успешным во всех отношениях. Чтобы сохранились искренние чувства и добрые дела, красота человеческих отношений и любовь. Желаю всем гармонии и счастья. С наступающим Новым годом!».



Рецепт классического рождественского Штоллена из Германии - от студентов Гуманитарного института

Вы когда-нибудь пробовали настоящий рождественский немецкий кекс – Christstollen? Его рецептом с нами поделились студенты Гуманитарного института СПбПУ. Не так давно ребята [вернулись из поездки в Ганновер](#), и привезли оттуда секрет приготовления традиционного рождественского лакомства.

Для приготовления Штоллена нам понадобится: 150 гр. изюма, 75 гр. цитрусовой цедры, 150 гр. орехов, 4 ст. л. рома, 100 мл. молока, 50 гр. сахара, 1 пакетик сухих дрожжей, 450 гр. муки, 125 гр. топленого сливочного масла, 5 яичных желтков, 10 гр. ванилина, 1/2 ст. л. соли. Для пропитки: 100 гр. растопленного сливочного масла, 100 гр. сахарной пудры.

Начинаем выпекать: изюм, лимонную цедру, орехи и ром нужно перемешать в миске, накрыть пищевой пленкой, проткнуть пленку кончиком ножа и готовить в микроволновке 5 мин. Затем соединить молоко, сахар, дрожжи и 5 ст. л. муки в большой посуде и перемешать. Накрываем салфеткой и оставляем в теплом месте на 20 мин. После добавляем оставшуюся муку, масло и желтки в молоко и замешиваем тесто. Не забываем про фрукты, ваниль, лимонную цедру и соль. Нужно еще раз вымесить тесто, накрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. После этого раскатать тесто в форме небольшого овала и выпекать кекс 1 час. Когда Christstollen будет готов – достать из духовки, смазать 1/4 растопленного масла и посыпать сахарной пудрой. Подают кекс холодным к чаю или кофе. И не забудьте добавить хорошее настроение!

Такой кекс наверняка понравится студенту 1 курса магистратуры ИММиТ СПбПУ Корнелиусу Шпрее, который приехал к нам из Лейпцига. На родине Корнелиуса к традициям празднования Рождества и Нового года относятся с особым вниманием. Улицы и площади немецких городов всегда нарядные, а местные жители и туристы с удовольствием проводят предрождественские вечера в уютных кафе и ресторанах.

«Настоящий праздник всегда ждет дома, – рассказывает Корнелиус. – Окна, украшенные гирляндами, как будто приглашают в гости – поприветствовать гостеприимных хозяев и подарить им милые рождественские сюрпризы. На рождественской ярмарке можно найти все, что душе угодно! Подарки со смыслом и от души всегда остаются в сердце, их бережно достают из коробки, чтобы показать детям и вспомнить счастливые мгновения Рождества. Я поздравляю вас с наступающим Новым годом и Рождеством! Желаю, чтобы исполнилось все задуманное. Мечтайте, любите и помогайте друг другу! С праздником!».

Как встретить российский Новый год по-китайски?

В 2016 году китайский Новый год отмечается 8 февраля, но студентка Цзянсунского педагогического университета Вэнь Вэнь, приехавшая учиться по проекту Китайско-Российского института, обязательно будет встречать и наш, российский Новый год. Она уже приготовила подарки своим друзьям и знакомым. Вэнь Вэнь планирует встречать праздник в яркой и нарядной

одежде, а жилище украсить живыми цветами и наполнить вазы для фруктов мандаринами, символизирующими солнечную энергию и достаток.

В Китае принято дарить парные подарки, помогающие достичь гармонии и счастья. Вэнь Вэнь считает, что настоящая радость – это гулять с друзьями по празднично украшенному Петербургу. Но девушка говорит и о том, что важно проявить уважение и любовь к старшему поколению – в праздничные дни обязательно найти возможность пообщаться с родными и близкими:

«Нужно обязательно поздравить семью, всех, кого вы любите. Не забудьте про волшебные подарки для детей – поверьте, их улыбки и веселый смех станут для вас самым запоминающимся моментом! Подарите родным свое тепло и любовь, даже если они находятся за тысячи километров от вас».

Тепло - не только от африканских подарков!



Студентка бакалавриата ИММиТ Диату Клара Лелу Муанда приехала в Санкт-Петербург из Анголы. Новый год в Южной Африке – это яркий праздник музыки и фееричных танцев. В ночь на 1 января на улицах городов проходят народные гуляния, все обмениваются подарками, а яркие огни как будто зовут в новую жизнь. Клара очень любит этот праздник и желает всем: «Доброго и веселого Нового года! Пусть он принесет вам много радости и позитива, верных друзей и правильных решений. И конечно, море солнца! Даже в дождливый и холодный день можно почувствовать его тепло и поделиться этим теплом со всем миром!».

**Сотрудники Управления международного сотрудничества
присоединяются ко всем поздравлениям!**

С наступающим Новым годом и Рождеством! Мира и добра вашим близким, друзьям, коллегам и партнерам! Светлых мгновений и ярких дней, наполненных оптимизмом, любовью и верой только в лучшее!

Материал подготовлен Управлением международного сотрудничества

Дата публикации: 2015.12.31

[>>Перейти к новости](#)

[>>Перейти ко всем новостям](#)