



## ЗАРУБЕЖНАЯ ПРАКТИКА

# Расширяя границы



Недавно в тайландском городе Бангкок Татарстанская ассоциация медицинских студентов в составе четырех официальных представителей нашего университета - Булата Зиганшина, Михаила Мавликеева, Ксении Сметанниковой и Константина Березина - приняла участие в очередной Генеральной Ассамблее Международной Федерации Ассоциаций Медицинских Студентов (МФАМС). Об этом и рассказал нашей редакции **БУЛАТ ЗИГАНШИН:**

- Пребывание студентов на Генеральной Ассамблее - это, прежде всего, работа, которая начиналась рано утром и заканчивалась иногда глубокой ночью! У нас хорошая возможность познакомиться с международной организацией учебного процесса, научной деятельности и медицинской практики, а также усовершенствовать свои знания иностранных языков. В этом году наша орга-

низация вступила в новый для нас комитет, в котором обсуждались вопросы здравоохранения. В ходе работы комитета обсуждались проблемы и перспективы альтернативной медицины, которая традиционно является центральной темой Ассамблеи. Не менее энергично дискуссия проходила по вопросам о борьбе с алкоголизмом и табакокурением, и КГМУ принял активное участие в ней.

Церемония открытия Ассамблеи проходила в главном церемониальном зале отеля Рама Гарденс. Этот Всемирный форум открыла Принцесса Таиланда, профессор медицины Хулабхорн Махидол, которая является директором крупного научно-исследовательского медицинского института.

Почти за 60-летнюю историю своего существования МФАМС является самой крупной студенческой организацией в мире. Она имеет официальное признание ООН. В этом году общая численность студентов, принявших участие в Генеральной Ассамб-

лее почти из 100 стран мира, составила около тысячи делегатов. При этом подавляющее большинство - это студенты-медики.

Традиционно напряженно прошли заседания в Комитетах по профессиональному и научному обмену. В фокусе внимания находились вопросы качества обменов, осуществление контроля за прохождением практики студентами и ведение необходимой для нее документации. Следует отметить, что Татарстанская Ассоциация и КГМУ одними из первых приняли дневник летней международной практики, позволивший значительно упростить процедуру сдачи зачета. В большинстве ВУЗов такая документация находится в стадии разработки.

Татарстанская Ассоциация Медицинских Студентов активно провела весеннюю встречу медицинских студентов, результатом которой явилось подписание договора на проведение практики на базе КГМУ 23-мя иностранными студентами.

## Клуб интересных встреч



Настало время подводить итоги работы и клубу интернациональной дружбы КГМУ. В этом учебном году в нем прошло много интересных мероприятий, о которых нам хочется рассказать...

Его работа началась осенью - в октябре прошлого года. Первым мероприятием был вечер, посвященный истории, традициям и культуре российских городов. В заседании принимали участие студенты, приехавшие из Индии, Афганистана, Пакистана, Ирака и

других стран. Яркую незабываемую презентацию своих городов провели Г. Алиуллова (г. Ульяновск); К. Грибова (г. Чебоксары); Д. Загидуллин, С. Кинжаева (г. Нефтекамск); А. Ваделов, Х. Цуров (Ингушетия); Г. Мурадинова (г. Набережные Челны); Т. Казимирова (Черемшанский район). Казань представляли А. Закирова, К. Кириллова и др.

Авторскими кулинарными шедеврами угощали И. Давыдова и А. Елизарова. Участников вечера порадовали и номера музыкального факультета

ТГПУ. Исполнялись татарские песни под гитару и попури из русских народных песен. Члены клуба имели возможность задать вопросы присутствовавшему на вечере гостю, проректору по международной деятельности А. У. Зиганшину.

Останется в памяти и мартовское заседание клуба, посвященное двум важнейшим событиям - Дню Защитника Отечества и Международному женскому дню. В этом вечере принимали участие доцент Е. С. Кошпаева и старший преподаватель кафедры латинского языка А. Г. Гайфуллина.

15 мая планируется расширенное заседание клуба, посвященное 65-летию Победы нашей страны во второй мировой войне. Вуки победителей расскажут о жестокости фашизма, героическом подвиге народов СССР, а также о патриотизме советских солдат и работников тыла.

Клуб интернациональной дружбы дает возможность российским и иностранным студентам ближе познакомиться с историей и традициями друг друга, обмениваться телефонами и адресами, а главное, завести друзей. В конце каждого вечера проводятся чаепития, игры танцы, шарады и вручения призов. Приходите к нам, и вы обретете новое интересное общение и станете представителями единой интернациональной семьи под названием "Клуб интернациональной дружбы".

**Айсу Гайфуллина,  
Фарук Мохаммад**

## НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

## Бирьяни, или цыпленок по-индийски

Индия - страна с экзотической и загадочной культурой. Кухня этой страны очень разнообразна. В течение многих столетий поселенцы Индии вносили свои коррективы в неё. Жители Индии придают пище особое значение. О любимом блюде большинства индусов, бирьяни, сегодня рассказывает студент второго курса лечебного факультета **ПИЙУШ БАМНОДКАР**



**Ингредиенты:** растительное масло 1 ст.л., 1 луковица среднего размера, 80г (1/3 банки) пасты бирьяни, 200г риса басмати, 250г овощей, 300мл воды, 100г томатов, 1 ст.л. нарезанных листьев кинзы.

### Способ приготовления:

Мелко нарежьте лук и обжаривайте его до приобретения золотистого цвета. Затем отложите его в сторону и минуты три обжаривайте мелко порубленные овощи, предварительно заправив их пастой карри бирьяни.

В тщательно промытый рис добавьте томаты. Получившуюся смесь залейте водой, накройте крышкой и доведите до кипения. Убавьте пламя и оставьте рис с томатами томиться на медленном огне еще 10 - 12 мин. до полного приготовления.

Теперь займитесь подготовкой цыпленка. Предварительно обжарьте мелко нарезанный лук, имбирь и чеснок. Когда смесь приобретет светло-коричневый оттенок, можно отправлять на сковороду нарезанного ломтиками цыпленка в специях. Спустя 15 минут его нужно залить небольшим количеством воды и готовить еще 45 минут. Наконец, на заключительном этапе приготовления в казан средних размеров выкладывайте слоями рис, лук и ломтики цыпленка в соус. Получившееся блюдо поставьте на слабый огонь и доведите до готовности в течение 5 минут. Цыпленка можно подавать, украсив листьями кориандра или кинзой. Приятного аппетита!

**Малика Махиянова**

## СВАДЬБА

## Когда о сватовстве не может быть и речи

**Свадебное торжество является самым ярким событием в жизни человека. Ведь где еще увидишь такое ликование родных и близких. Где, как не на ней, ты выдержишь дорогие твоему народу традиции. О том, как празднуют этот чудесный праздник в Калмыкии, когда сохраняют традиции, рассказывает студент 1 курса ЛЕЧЕБНОГО ФАКУЛЬТЕТА АЛДАР БАСАНГОВ.**

По традиции, прежде чем засватать девушку из чужого дальнего хотона (калмыцкого аула), родители жениха посылали туда "разведчика". Его задача - познакомиться с родителями девушки, разузнать исподволь, в каком состоянии их хозяйство, каков авторитет этой семьи.

Но главное - он, во что бы то ни стало, должен был, увидев девушку, постараться в результате собственных наблюдений определить ее характер: груба она или вежлива, урюма или жизнерадостна, трудолюбива или ленива. "Разведчик" в кибитку родителей девушки попадает как бы случайно, дескать, ищет он отбившегося от табуна коня: "Не видели ли, люди добрые?" Такой гость просится на ночлег, а утром, проснувшись на рассвете, притворяется еще спящим и тихонько наблюдает за девушкой. Если она встает раньше всех и, быстро приведя себя в порядок, сбегает за водой, а потом поможет матери подоить корову и управится по хозяйству, значит, она трудолюбива, да к тому же уважает родителей. Хорошая хозяйка будет! А если девушка к тому же вежлива, умеет находчиво и умно ответить на несколько вопросов, заданных ей как бы между прочим тем самым "разведчиком", то можно сказать, что вопрос о сватовстве уже решен. Если же девушка встает позже матери, ходит сонная и неприветливая, позевывает и ни к чему не прикладывает рук - о сватовстве не может быть и речи.

К свадьбе готовятся, как и у всех народов, весьма тщательно и достаточно долго. Приготовление раньше тянулось до года, а то и до двух лет. За это время обе стороны обговаривают, кто и что будет готовить для молодой семьи. Родители жениха готовили остоу кибитки со всеми войлочными покрытиями и различными к ней приспособлениями. А родители невесты в свою очередь - всю необходимую для дома обстановку: кровати,

сундуки, утюг, шкатулки, всевозможную утварь, ковры, узорные ширдыки, постельные принадлежности, красивую тесьму, которая опоясывает кибитку снаружи. В период предсвадебной подготовки в хотоне невесты проводятся вечеринки для юношей и девушек. На этих вечеринках исполняются различные танцы и обрядовые песни, которых у нашего народа множество. Они могут тянуться вплоть до самой свадьбы, так как почти каждый день невесту приглашали поочередно и родственники, и близкие, одаривая ее и угощая подруг и родных. Девушка, в свою очередь, одаривала своих друзей: девушкам дарят платки, юношам - расшитые кисеты и кошельки. После окончания всех приготовлений начиналась долгожданная свадьба, по-калмыцки - хорм.

На свадьбу шли все - и приглашенные, и не приглашенные, как говорится, "на свадьбу даже череп катится". И каждый, кто приходил, должен был остаться до полного угощения.

И вот в хотон невесты отправляются гости - не менее двадцати человек, в основном - мужчины. Они везут условленное количество мяса, аراكы, лакомств. Родители невесты уже готовы к приему гостей. Гости приезжают днем, до заката солнца, и остаются на всю ночь, стараясь не заснуть, чтобы не проспать то время на заре, когда еще чуть видны кожные узоры на ладони и когда надо будет увозить невесту в дом жениха.

Две пожилые женщины шли к невесте в кибитку новобрачных. Здесь они расплетают ее девичью косу (отныне она будет носить две косы с шивердыками), надевают на молодую женскую одежду. Затем женщины приводят в кибитку жениха. Молодые остаются наедине.

Утром невесту приглашают в кибитку свекра и свекрови. Здесь она варит им чай и первую пиалу подносит свекру. Тот произносит благопожелание и дает невестке новое имя, а пиалу возвращает ей, но уже с деньгами. Родные невесты одаривают родителей жениха привезенными подарками.

Несколько дней длится свадебный пир. Прощаясь, родители жениха также преподносят подарки всем гостям, сопроводившим невесту, ни для кого не делаю исключения. На этом свадебная церемония заканчивается. И начинается жизнь новой семьи.

**Алсу Арсланова**