



सत्यमेव जयते  
EMBAJADA DE LA INDIA  
SANTO DOMINGO

# CONOCE LA INDIA

ENE- FEB 2024 VOL. 01



# SALUDOS DE NUESTRO EMBAJADOR



**S.E. EMBAJADOR RAMU ABBAGANI**

## **SALUDOS DE NUESTRO EMBAJADOR**

Me complace informar a nuestros amigos de la República Dominicana que la Embajada de la India en Santo Domingo ha decidido publicar un Boletín bimensual titulado "Conoce la India".

2. Esta es una primera publicación para los meses de enero - febrero de 2024. Esta publicación incluye acontecimientos importantes en las relaciones entre la India y la República Dominicana, los principales acontecimientos en la India, un artículo sobre el destino turístico de la India, un festival de la India y una receta de cocina india.

3. Como saben, este año es especial para nosotros ya que celebramos 25 años de relaciones diplomáticas entre la India y la República Dominicana. Espero que disfruten de la lectura de esta publicación. Por favor, háganos llegar sus comentarios para seguir mejorando esta publicación.



# ÍNDICE

I. India-R.D.: Relaciones Bilaterales	03
II. Desarrollos importantes en la India	04
III. Descubre la India: Taj Mahal	06
IV. Festivales de la India: Lohri	07
V. La India en tu cocina	08



# RELACIONES BILATERALES INDIA EN R.D.

JAN-FEB 2024.

## FUNERAL EMBAJADOR FRANK HANS DANNENBERG

Tras el lamentable fallecimiento del Embajador Frank Hans Dannenberg el 23 de diciembre de 2023, su excelencia, el Sr. Ramu Abaggani, Embajador de la India, asistió a la firma del libro de condolencias, abierto por el MIREX. El Presidente S.E. Abinader, mediante el decreto 658-23, declaró el 3 de enero de 2024 como día de luto nacional.



## DÍA MUNDIAL DEL HINDI EN UNAPEC

El 10 de enero de 2024, la Embajada, en colaboración con la Universidad APEC (UNAPEC), organizó el acto del Día Mundial del Hindi en las instalaciones de la universidad. En el acto estuvieron presentes el Dr. Franklyn Holguín Haché, Rector de UNAPEC, y otros altos dignatarios de la Universidad. Alrededor de 200 personas asistieron al acto.

El programa incluyó los discursos del Embajador y del Rector de UNAPEC, reconociendo la relevancia del Día Mundial del Hindi y la importancia de promover la lengua y la cultura india.

El acto contó con la interpretación de Bhajan (mantras) en hindi por parte de devotos dominicanos de ISKCON y el recital de poemas del Sr. Guru Soni, de nacionalidad india.

Un grupo de estudiantes de la Universidad recitó poemas sobre los temas de la India, Moksha (liberación), la vida en la India y el Taj Mahal.



## Anuncio becas estudiantiles en la India

El Embajador S.E. Ramu Abbagani asistió al acto el 31 de enero de 2024, donde el Ministerio de Educación Superior, Ciencia y Tecnología (MESCYT), durante la ceremonia de anuncio de becas internacionales del 31 de enero de 2024, proclamó sus Planes de Becas en las tres principales instituciones de educación superior de la India: IIT Delhi, IISc Bangalore e IIM, Bangalore. Es la primera vez que se incluye a India.



# 26 FEBRERO CELEBRACIÓN DÍA DE LA REPÚBLICA DE LA INDIA



El 26 de enero de 2024, en horas de la mañana, la Embajada celebró el 75° Día de la República en sus instalaciones.

El Embajador izó la bandera nacional de la India que fue seguida por la interpretación del Himno Nacional y la lectura del discurso de la Honorable Presidente de la India a la Nación. En su discurso, el Embajador también destacó el progreso de las relaciones bilaterales en el último año y la importancia del año en curso, en el que se cumplen 25 años del establecimiento de relaciones diplomáticas entre India y República Dominicana. La celebración continuó con un breve programa cultural. Alrededor de 60 miembros de la diáspora india y amigos dominicanos asistieron al evento.



En la agenda nocturna se ofreció una Recepción para celebrar el 75° Día de la República de la India y los 25 años de relaciones diplomáticas con República Dominicana.

La Primera Dama de República Dominicana, S.E. Sra. Raquel Arbaje fue la invitada de honor, acompañada por figuras notables como el Sr. Joel Santos, Ministro de la Presidencia; el Sr. Franklin García Fermín, Ministro de Educación Superior; Rubén Silie, Viceministro de Asuntos Multilaterales del MIREX; el Sr. Carlos De La Mota, Viceministro para las Comunidades Dominicanas en el Exterior del MIREX; y el Sr. Ernesto Florián Pérez, Viceministro de Asuntos Militares, Ministerio de Defensa, así como miembros de la comunidad diplomática y miembros de la comunidad india.

El programa fue seguido de las palabras del S.E Ramu Abbagani y del Viceministro de Asuntos Multilaterales del MIREX, así como de un breve espectáculo de danza cultural india a cargo de una artista local. Los invitados degustaron un menú de comida 100% india, lo que contribuyó a la apreciación general de la velada.



# RELACIONES BILATERALES INDIA-R.D.

JAN-FEB 2024.

## SEMINARIO: HACIENDO NEGOCIOS CON LA INDIA

En colaboración con el Ministerio de Relaciones Exteriores, fue organizado en la Cámara de Comercio y Producción en Santo Domingo el 17 de enero de 2024.

Los invitados de honor del evento fueron el Sr. Hugo Rivera Fernández, Viceministro para Asuntos Económicos y Cooperación Internacional del MIREX y el Sr. Jorge Morales Paulino, Viceministro de Industria Comercio y Pequeñas Industrias del Gobierno de la República Dominicana.

El evento incluyó las palabras de los invitados de honor y de S.E. Ramu Abbagani, así como una presentación virtual a cargo de la representante de Invest India. En el mismo orden se contó con el intercambio de experiencias de empresarios dominicanos que visitaron la India.



## HOMENAJE ANIVERSARIO FALLECIMIENTO DE MAHATMA GANDHI

El 30 de enero de 2024, el Embajador, su excelencia, el Sr. Ramu Abbagani, acompañado por el Sr. Arup Saha, rindió homenaje a Mahatma Gandhi en el 76 Aniversario de Muerte en la pacífica Plaza Mahatma Gandhi, ubicada en la Ave. José Contreras, Distrito Nacional.

## IMAGEN DE LA RUEDA KONARK EN AUTOBUSES DOMINICANOS

Se realizó la promoción del Estado de Punjab y Odisha de la India mediante la publicación de las imágenes del Templo Dorado y el Templo del Sol de Konark en la parte trasera de los autobuses de propiedad estatal en Santo Domingo durante diciembre de 2023 - febrero de 2024.



# DESARROLLOS IMPORTANTES

## ENFOQUE INDIA

### *"India revela astronautas para primera misión tripulada al espacio en 2025"*

La India ha revelado una lista corta de pilotos de la fuerza aérea seleccionados para su primera misión de vuelo espacial tripulado. El primer ministro S.E Sr. Narendra Modi presentó a los cuatro "astronautas designados" en el Centro Espacial Vikram Sarabhai en Kerala el pasado 27 de febrero de 2024.



Los individuos seleccionados, incluidos el Capitán de Grupo Prasanth Balakrishnan Nair, el Capitán de Grupo Ajit Krishnan, el Capitán de Grupo Angad Pratap y el Comandante de Ala Shubhanshu Shukla, están recibiendo entrenamiento en las instalaciones de entrenamiento de astronautas de la Organización de Investigación Espacial de la India (ISRO) en Bengaluru.

### *"India será la tercera economía mundial en 2027"*

El periódico Jefferies predice que India se convertirá en la tercera economía más grande del mundo para 2027, gracias a su constante crecimiento del PIB, una geopolítica favorable, una creciente capitalización de mercado, reformas continuas y una sólida cultura empresarial. El analista Mahesh Nandurkar señala que en los últimos 10 años, el PIB de India ha crecido a un ritmo del 7% anual, alcanzando los 3,6 billones de dólares, y se espera que alcance los 5 billones de dólares para 2027, superando a Japón y Alemania.



### *"El crecimiento del 3er trimestre del 2023 se eleva al 8.4% gracias al sector manufacturero; el PIB del ejercicio fiscal de 2004 llega al 7.6%"*

El crecimiento económico de la India aceleró al 8.4% en el trimestre octubre-diciembre de 2023, impulsado por un fuerte desempeño en la industria manufacturera, minería y construcción. El sector manufacturero experimentó un crecimiento de dos dígitos del 11.6%, en comparación con una contracción del 4.8% del año anterior. La explotación de minas y canteras también registró un aumento del 7.5% en el tercer trimestre. Según la segunda estimación anticipada de las cuentas nacionales, la Oficina Nacional de Estadísticas (ONE) estableció el crecimiento del país en el 7.6% para el año fiscal 2023-24.



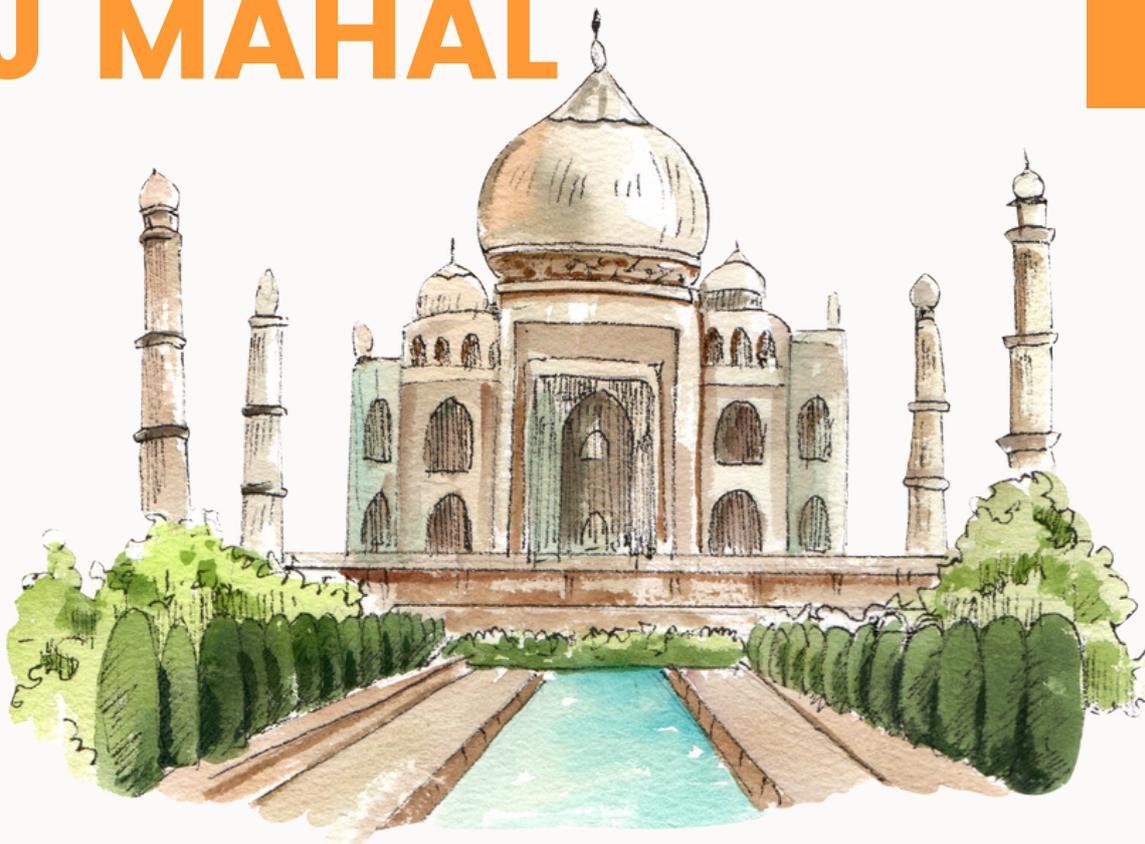
### *"Embraer y Mahindra colaboran en el avión de transporte C-390 en India"*



Embraer Defensa & Seguridad y Mahindra han acordado colaborar en la adquisición del avión C-390 Millennium por parte de la Fuerza Aérea India. Buscan identificar los pasos futuros del programa MTA y desarrollar un plan de industrialización en India. Vinod Sahay de Mahindra destaca la excelencia del C-390 y su potencial para fortalecer la capacidad operativa de la Fuerza Aérea India. La colaboración pretende llevar la última tecnología en aviones de transporte militar a India y explorar su potencial como centro regional para el C-390.

DESCUBRE INDIA

# TAJ MAHAL

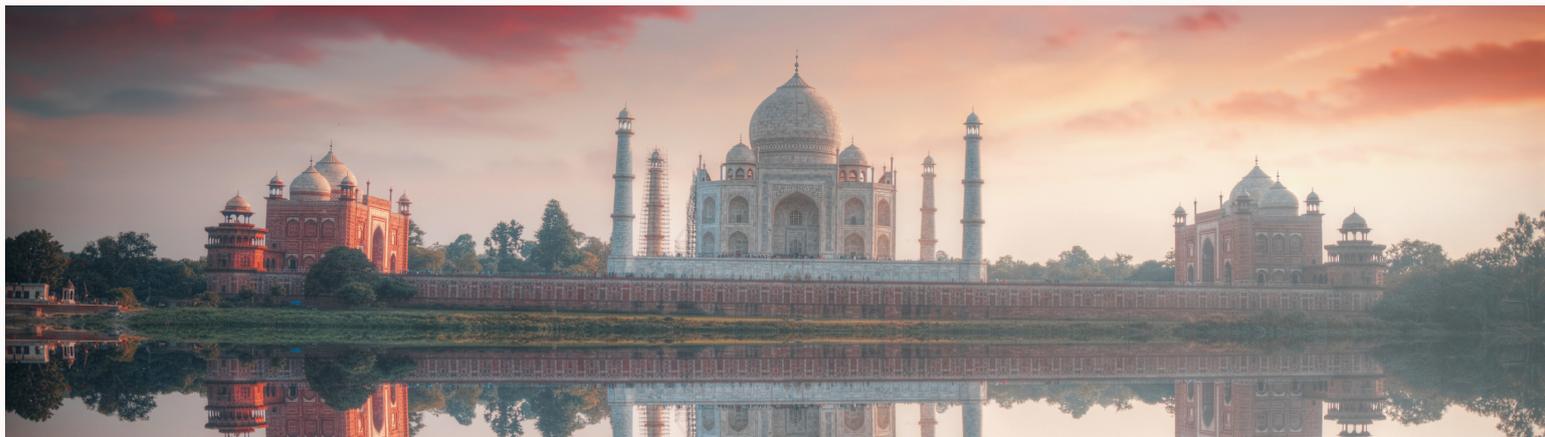


El Taj Mahal es un mausoleo de mármol blanco marfil en la orilla sur del río Yamuna en la ciudad india de Agra. Fue encargado en 1632 por el emperador mogol, Shah Jahan (que reinó desde 1628 hasta 1658), para albergar la tumba de su esposa favorita, Mumtaz Mahal. La tumba es el centro de un complejo de 17 hectáreas (42 acres), que incluye una mezquita y una casa de huéspedes, y está situado en jardines formales rodeados por tres lados por un muro almenado.

La construcción del mausoleo se completó esencialmente en 1643, pero el trabajo continuó en otras fases del proyecto durante otros 10 años. Se cree que el complejo del Taj Mahal se completó en su totalidad en 1653 a un costo estimado en ese momento de alrededor de 32 millones de rupias, que en 2015 serían aproximadamente 52.800 millones de rupias (827 millones de dólares estadounidenses).

El proyecto de construcción empleó a unos 20.000 artesanos bajo la guía de una junta de arquitectos dirigida por el arquitecto de la corte del emperador, Ustad Ahmad Lahauri.

El Taj Mahal fue designado como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1983 por ser "la joya del arte musulmán en India y una de las obras maestras universalmente admiradas del patrimonio mundial". Es considerado por muchos como el mejor ejemplo de arquitectura mogol y un símbolo de la rica historia de la India. El Taj Mahal atrae a 7-8 millones de visitantes al año. En 2007, fue declarado ganador de la iniciativa de las Nuevas 7 Maravillas del Mundo (2000-2007).



# LORHI 2024



## Tradiciones de Lohri.

Es la época festiva del año. Con el invierno casi llegando a su fin y la primavera a punto de abrirse paso, es el momento de disfrutar de los últimos días de frío de este año.

En toda la India se celebra la fiesta de la cosecha. Ya sea Lohri en el Punjab, Uttarayan en Gujarat o Makar Sankranti en Bengala Occidental, la gente disfruta de las festividades y reza al Señor Surya por la prosperidad y la felicidad.

Es el momento en que el sol hace su transición del zodiaco Sagitario al zodiaco Capricornio, de ahí que se le llame Makar Sankranti.

Lohri es uno de los mayores festivales de los estados de Punjab, Haryana, Delhi y algunas partes de Himachal Pradesh. En este día la gente se reúne alrededor del fuego, canta, baila y narra el folclore tradicional. La gente también prepara recetas especiales para el Lohri y disfruta con sus amigos y familiares.



Este año, Lohri se celebró el 14 de enero.

Durante el Lohri, la gente enciende una hoguera y arroja al fuego palomitas de maíz, cacahuets y semillas de sésamo. Se distribuye el tradicional prasad entre la gente.

La gente baila, canta y narra historias de valentía y coraje. Ese día se preparan platos tradicionales de Lohri como sarson da saag, makki ki roti, gajak y rewaris. Los niños van de puerta en puerta por el barrio y cantan canciones de Lohri y recogen dulces y palomitas de maíz de todo el mundo.



# Double Ka Meetha



## Pasos

1. En primer lugar, tome 3 rebanadas de pan de molde (pan grande) y córtelas en 4 triángulos o rectángulos.
2. Cuando la base esté dorada, dar la vuelta a cada una de ellas. Tuesta las rebanadas de pan por tandas.
3. Tostar hasta que la segunda cara esté dorada y volver a darle la vuelta. también se puede freír el pan. También puede untar el pan con ghee y luego tostarlo.
4. En la misma tawa o sartén, calentar 1 cucharadita de ghee. Añadir 8 almendras.
5. A continuación, añadir 8 anacardos y de 10 a 12 pistachos

## Para el Jarabe

Ahora en un bol, coger  $\frac{1}{2}$  taza de leche condensada azucarada.

Añadir 1,5 tazas de leche y mezclar muy bien para que la leche condensada se disuelva en la leche.

Añadir  $\frac{3}{4}$  cucharadita de cardamomo en polvo y azafrán. Cocer a fuego lento hasta que la mezcla esté templada. No es necesario hervir ni calentar demasiado. Deja que se caliente.

Mantener la cacerola hacia abajo o se puede mantener la cacerola en el quemador y apagar la llama.

## Ensamblado

Disponer las rebanadas de pan en una capa sobre la mezcla de leche.

A continuación, haga una segunda capa con las rebanadas de pan. Añadir las almendras fritas, los anacardos y los pistachos sobre el pan. Si utiliza pasas, añádalas una vez que el doble ka meetha esté hecho. Rocíe 1 cucharadita de agua de rosas por encima. Vuelva a poner la sartén en el fuego.

Cocer a fuego lento hasta que las rebanadas de pan absorban la leche. Utilice una sartén de fondo grueso y pesado, ya que de lo contrario la leche podría quemarse en el fondo.

Cuando la leche se haya absorbido, apague el fuego.

Es una delicia real mogolai de pan frito dorado cocido a fuego lento en una aromática leche espesa cremosa y rica. Delicadamente perfumado con cardamomo, azafrán y agua de rosas. Prepárelo en la cocina o en el horno con esta sencilla receta.

## Ingredientes

- 4 rebanadas de pan de molde - pan blanco, multicereales, integral o integral.
- 2, a 4 cucharadas de Ghee para tostar el pan
- 01/2 taza de leche condensada azucarada
- 2 tazas de leche
- 1 cucharadita de cardamomo en polvo
- pizca de hebras de azafrán (kesar)
- 1 cucharadita de Ghee para freír los frutos secos
- 10 almendras (badam)
- 10 anacardos (kaju)
- 13, a 16 pistachos (pista)
- 1 cucharadita de agua de rosas (opcional)



Incredible India  
[www.incredibleindia.org](http://www.incredibleindia.org)



Creditos Meriç Dağlı  
Amber, Jaipur, Rajasthan, India



सत्यमेव जयते  
EMBAJADA DE LA INDIA  
SANTO DOMINGO

## PARA SUS CONSULTAS DE NEGOCIOS, ESCRÍBANOS:

**Mr. Ramu Abbagani**  
Embajador

Amb.santodomingo@mea.gov.in

**Mrs. Latika Grover**  
Segundo Secretario (Cons & Com)

Com.sdomingo@mea.gov.in

**Ms. Rosa Donastorg**  
Marketing Assistant

indembassydr2@gmail.com

**Publique sus consultas de negocios en:**

**India Business Portal:**

<https://www.indianbusinessportal.i>



**Para obtener una visa India, visite**

**India Regular Visa:**

<https://indianvisaonline.gov.in/visa/>

**India E-visa:**

<https://indianvisaonline.gov.in/evisa/tvoa.html>