

GIRA Inspiration

Gira Inspiration информационный бюллетень
декабрь 2013 г.

Уважаемые дамы и господа!

Надеемся, что истекающий 2013 год был особенно успешным не только для нас, компании «ГИРА», но и для вас. Мы вместе начали множество новых проектов и наши регулярные встречи были и приятными и весьма плодотворными, что укрепило нашу уверенность идти дальше по совместно избранному пути.

Мы хотели бы воспользоваться случаем и сердечно поблагодарить вас за оказанное нам доверие и ваше высокое мнение о торговой марке, продукции и качестве компании «ГИРА». Мы гордимся вашей приверженностью нашей компании, вашей дружбой, а также вашими творческими предложениями и успешным сотрудничеством.

И вот снова настало предрождественское время и вслед за ним скоро наступит Рождество, и мы хотели бы опять поделиться с вами немецкими кулинарными традициями, связанными с Рождеством. Желаем вам удачи и вдохновенья в ваших кулинарных опытах!

Вас ожидают следующие темы:

- «Save the date – Light&Building», Франкфурт на Майне (30 марта 2014 г.- 4 апреля 2014 г.)
- «i»-жилье в Южном Тироле: «Mountain Lodge Tamersc»
- Взгляд на рождественскую кухню – рождественский пирог «Кристштоллен» (Christstollen)
- Рождественские рынки во всем мире
- Что дарить на Рождество? - «Lonely Planet's Beautiful World»
- Новогодние парти в НЬЮ ЙОРКЕ и БЕРЛИНЕ
- На Рождество поедем на солнце: МАВРИКИЙ – «Sofitel So Bel Ombre»

Мы желаем вам в 2014 году радости, здоровья, спокойствия и мира!

А для нашего совместного делового будущего – много успешных проектов, интересных мероприятий и личных встреч!

Ваш
Гидо Шмитц

Руководитель экспортного отдела
по Южной, Центральной и Восточной Европе,
прокурис

Время после праздников — это время до выставки



«Save the date» – с 30 марта до 4 апреля 2014 г. во Франкфурте состоится выставка «Light&Building». Мы рады будем вас приветствовать у стенда нашей компании ГИРА в павильоне 11.1, стенд В16.

«i»-жилье в Южном Тироле: «Mountain Lodge Tamersc»



Во время зимнего отпуска в горах многие люди уже тоже не хотят жить без привычного для них домашнего комфорта. Поэтому, когда один из жителей Тосканы планировал строительство отпускного домика в горах Южного Тироля, он выбрал самое современное инженерно-техническое оборудование для своего идилично расположенного жилища, чего никак не скажешь по внешнему виду самого домика. Все оборудование связано

между собой и управляется системой KNX/EIB, так что дом сам «подстраивается» под пожелание хозяина, а не наоборот. В качестве «центра управления» этой электронной нервной системой используется «HomeServer» компании ГИРА. Проект получил в 2012 году приз «KNX-Award Mensione Speciale».

➤ Узнайте больше об этом объекте

поделиться



Академия Gira



Гира Академия открывает Вам возможность пройти быстрое и целенаправленное повышение квалификации. Сочетание разных учебных методов предоставляет каждому возможность найти самый подходящий для него вариант повышения квалификации. Вы можете учиться в группах в учебном заведении или, например, дома у компьютера. Вы решаете, что Вам подходит лучше

➤ К академии Gira

поделиться



Следите за комьюнити «Гира» на фейсбуке и вы узнаете о торговых выставках, мероприятиях и других актуальных темах, связанных с компанией «Гира» и ее продуктами.

- Россия
- Латвия
- Казахстан
- Украина
- Беларусь

Взгляд на рождественскую кухню



Мы в Германии не представляем Рождества без рождественской елки, жареного гуся и известного на весь мир рождественского пирога «Криштоллен». Многочисленные рецепты для изготовления штоллена передаются в семьях из поколения в поколение. «Штоллен», скорее всего, является рождественским лакомством, имеющим самую старую традицию в Германии. Пирог известен с 1329 года.

Одно точно можно про него сказать — от него пахнет Рождеством!

Вам необходимы следующие ингредиенты для приготовления криштоллена:

50 г дробленого миндаля, 500 г изюма, по 50 г оранжата и цитроната, 50 мл рома, 400 г муки (тип 550), четверть литра молока, 1 кубик свежих дрожжей, 3 суповых ложек меда, 450 г масла, 1 чайная ложка соли, 100 г сырого марципана, половина ванильной палочки, 1 лимон биологического выращивания, 150 г сахарной пудры, мука.

Приготовление

1. Облить дробленый миндаль кипятком и оставить на 10 минут. Облить изюм, оранжат и цитронат ромом и перемешать.
2. Переместить миндаль в сито и добавить туда размоченные в роме сухофрукты и перемешать.
3. Изготовить предварительное тесто из 200 г муки, теплого молока, раздробленных дрожжей и меда путем перемешивания и напудрить сверху одной ложкой муки. Оставить стоять в теплом месте, пока поверхность не раскроется.
4. Добавить остаток муки, 200 г масла в хлопьях, тертый марципан, извлеченную из палочки ваниль, тертую лимонную корку, размоченные в роме сухофрукты – в тесто и размешивать 8 минут, лучше при помощи кухонного комбайна или подобного прибора. Накрывать тесто и оставить на 1 час в теплом месте, пока оно не удвоилось в объеме.
5. Обработать тесто на плоской доске, предварительно посыпанной мукой. Потом положить на бумагу для выпечки.
6. Включить духовку и разогреть до 200 градусов (если духовка с конвекцией, то до 180 градусов, если газовая

– поставить на 4). Потом снизить температуру до 180 градусов (духовку с конвекцией до 160 градусов, газовую – до 3) и оставить в духовке еще на 45 минут. Последние 20 минут стоит накрыть пирог бумагой для выпечки, чтобы он не сделался слишком темным. Растопить остаток масла и тут же намазать им штоollen. Затем посыпать сахарной пудрой, просеянной через сито и оставить охлаждаться. Перед употреблением еще раз густо покрыть слоем сахарной пудры.

Приятного аппетита и с Рождеством Христовым! Рождественский привет из Бергской земли!

- › Видео – изготовление настоящего традиционного дрезденского штоollenа
- › видео - The Chef's Kitchen-Holiday Stollen

поделиться



Рождественские рынки во всем мире

Рождественский рынок в Нюрнберге (Nürnberger Christkindlesmarkt)



Самый известный во всем мире рождественский рынок, конечно же, находится в Германии.

В этом году рождественский рынок в Нюрнберге (Nürnberger Christkindlesmarkt) открывается 29 ноября и закрывается 24 декабря 2013 г. До сочельника рынок каждый год принимает до 2-х миллионов посетителей. В центре рынка стоит большой рождественский вертеп с деревянными вырезанными фигурами. В 180-ти празднично украшенных лавках продают традиционные для таких рынков товары: елочные украшения, вручную изготовленные игрушки, рождественские лакомства, нюрнбергские пряники и, конечно же, известные нюрнбергские жареные сосиски (Nürnberger Rostbratwürstl).

Рождественские рынки очаровывают всех своих посетителей на протяжении нескольких недель перед Рождеством. Эта традиция, начавшаяся в Германии в 1545 году, со временем завоевала не только Европу, но и весь мир.

› Видео о рождественском рынке в Нюрнберге

поделиться



Рождественский рынок в Кракове



Уже несколько лет, как рождественские рынки стали возможны и в Польше, и они привлекают массу посетителей, желающих купить рождественские подарки близким. В ближайшие недели откроются рождественские рынки в Варшаве, Вроцлаве, Гданске и, конечно, самый известный рынок страны – в Кракове, на главной рыночной площади города (Rynek Główny).

На площади средневекового рынка вокруг праздничной рождественской елки, более чем в 60-ти лавках, продаются рождественские украшения, изделия художественного промысла и большой выбор лакомств. Краковский рождественский рынок открывается 28 ноября и закрывается 24 декабря 2013 года.

› Видео о рождественском рынке в Кракове

поделиться



Чикаго



Уже 18 лет в Чикаго устраивают «Christkindlmarket» по немецкому образцу. С 26 ноября и до 24 декабря метрополис на озере Мичиган преобразует площадь «Daley Plaza» в огромный рождественский рынок, на который съезжаются многие торговцы из Германии и Европы, чтобы предлагать свои рождественские товары и лакомства.

➤ Больше информации можете найти [здесь](#)

поделиться



Зальцбург в Австрии предлагает красивейший антураж для своего рождественского рынка это – Зальцбургский собор и крепость Гогензальцбург. Большинство торговцев предлагают там, прежде всего, изделия художественных промыслов, рождественские украшения и бесчисленные кулинарные деликатесы. К тому же и переулки старого города украшены в рождественском стиле и всюду работают лавки, где можно выпить глинтвейн, пунш и рождественский крешен. Традиционный рождественский рынок в Зальцбурге в этом году открывается 21 ноября и закрывается 23 декабря 2013 г.

➤ Видео о рождественском рынке в Зальцбурге

поделиться



Первый снег в столице Финляндии **Хельсинки** обычно выпадает перед Рождеством. Тогда настает время превратить роскошный бульвар Эспанади в рождественский рынок Св. Фомы, который в этом году работает с 7 — 22 декабря 2013 г. Предлагаются изделия художественных промыслов и дизайна и, конечно, согревающий традиционный финский глинтвейн («Glögi»).

➤ Видео - Winter Helsinki & Christmas Helsinki in Finland

Что дарить на Рождество? «Lonely Planet's Beautiful World»



Альбом «Beautiful World» приглашает вас в путешествие по красивейшим местам мира; альбом наполнен уникальными, мастерски выполненными фотографиями, которые тематически контрастируют между собой.

В десяти тематических главах под такими заглавиями, как «Гармония», «Вечность» или «Преображение», мир открывается в новом взгляде и в новых контекстах. Если бы речь шла о музыке, то можно было говорить о ремиксе. Фотографии полностью оправдывают ожидания, заявленные в названии книги: пропущенный сквозь призму совершенной фотографии этот мир в самом деле довольно красивое зрелище.

➤ [Этот линк даст вам небольшое впечатление о книге](#)

Новогоднее парти в НЬЮ ЙОРКЕ



Где вы будете встречать Новый Год в этом году? Каждый год возникает один и тот же вопрос. Вот два предложения для предстоящего Нового Года 2013-2014.

НЬЮ ЙОРК – это классика для новогоднего парти. Прекрасный момент, когда на площади «Times Square» пробки вылетают из бутылок шампанского и бесчисленное количество людей вместе встречает Новый Год. С приобретением пропуска «Ball Drop Time Square» можно посетить одно из многочисленных парти вокруг площади «Time Square». Пропуск также дает возможность попасть в разные бары и рестораны, откуда можно прямо с центра площади «Times Square» наблюдать за «Ball Drop», который начинается за 60 секунд до Нового Года, без необходимости простоять несколько часов на холоде.

➤ Более подробную информацию вы найдете [здесь](#)

поделиться



Новогоднее парти в БЕРЛИНЕ



И в этом году Берлин приглашает гостей на самое большое в мире новогоднее парти под открытым небом. И снова ожидается более одного миллиона участников этого парти у Бранденбургских ворот, когда под гигантский фейерверк все они будут встречать новый 2014 год.

На протяжении одной праздничной мили – между колонной победы «Siegessäule» и Бранденбургскими воротами многочисленные музыкальные группы и диджеи будут обеспечивать нужное настроение для парти до раннего утра.

Праздник начинается в 18:30, когда художники, музыкальные группы и диджеи приступают к подготовительной программе.

В 21:00 у Бранденбургских ворот начинается программа с живой музыкой «Добро пожаловать 2014 год», а в 00.30 начинается большое новогоднее парти. Одним из главных событий на сцене в этом году будет выступление «Trans-Siberian-Orchestra» с захватывающей программой.

► Видео - Trans-Siberian Orchestra: The Lost Christmas Eve Tour 2013

поделиться



На Рождество поедем на солнце: МАВРИКИЙ – «Sofitel So Bel Ombre»



Философский подход «нетронутая природа встречается со сверхсовременной архитектурой 21 века» нашел свое реальное воплощение, когда гостиничная сеть «Софител» наняла тайландского архитектора Лек Буннанг (Lek Bunnang) и японского дизайнера и стилиста Кэнцо Такада (Kenzo Takada).

Результатом стали 84 белоснежных номера-сюит и 8 вилл, которые буквально приросли к тропической растительности своими круглыми, изогнутыми крышами, напоминающими одновременно и морские раковины и космические капсулы. Архитектурную линию тут можно описать следующим образом: простота, чистота, ясность, что и выражается в плавном, «текущем» стиле и светлых тонах, в которых выдержаны все помещения. Преобладающие цвета это белый, кремовый, оранжевый и светло зеленый. Большие стеклянные стены создают впечатление, что находишься прямо на природе, далеко от ближайших соседей.

Даже обслуживающий персонал смотрится красиво и необычно, ведь стилист Кэнцо придумал не только интерьеры, но и форму для персонала.

- Более подробную информацию найдете [здесь](#)
- Более подробную информацию найдете [здесь](#) (только для смартфона)

поделиться   

Рассылка новостей Gira Inspiration выходит ежеквартально. Если Вы хотите получать эту рассылку регулярно, подпишитесь на бесплатную подписку новостей Gira [здесь](#):

➤ www.gira.com/ru_RU/service/abo/anmelden.html

Если у Вас возникли к нам вопросы или пожелания, мы рады будем помочь Вам:

➤ inspiration@gira.com

Gira Giersiepen GmbH & Co. KG
п/я 12 20
42461 Радеформвальд
Германия

Tel +49 2195-602-0
Fax +49 2195-602-191

Регистрация: участковый суд Кёльна HRA 16352
Лично ответственный участник товарищества: GAV Management GmbH
Регистрационный № в участковом суде Кёльна: HRB 50479
Члены правления: Дирк Гирзипен, Оливер Борхманн, Альфред А. Булитц

www.gira.com
info@gira.com

Правовая информация

Компания Gira тщательно проверяет и актуализирует информацию на своих веб-страницах. Однако, несмотря на нашу тщательную проверку, информация тем временем могла измениться. Поэтому компания Gira не несет никакой ответственности за актуальность, правильность, полноту или качество приведенной информации. Это положение является также действительным для веб-страниц третьих лиц, на которые компания Gira указывает с помощью прямых или не прямых ссылок. Компания Gira не несет ответственность за содержание, правильность и точность содержания веб-страниц, на которые указывают внешние ссылки и которые могут быть доступны с нашего Сайта.

Содержание и структура информационного бюллетеня Gira Inspiration защищены авторскими правами. Размножение информации и данных из бюллетеня и, в особенности, использование текстов, частей текста или графических изображений требует предварительного согласия редакции Gira Inspiration.



Intelligent Building Technology from Gira