# ГАЗЕТА

Официальная русскоязычная газета Колледжа имени Вильяма и Мэри

Выпуск 45 Ноября 2016-ого г.

## Letter from the Editor

Дорогие читатели,

In this edition of Gazeta, your peers offer advice on topics that range from studying abroad to making the most of your senior year. This issue also contains several cinema related articles, including movie reviews and an interview with the director of *The Russian Woodpecker*. In addition, we are proud to introduce an original Russian crossword puzzle created by our English Editor, Corinne Nordt. Please enjoy this edition of Gazeta, and get ready for the Russian Olympics!

-Eleanor Morrison, Head Editor

## INTERVIEW WITH CHAD GRACIA Бэйли Ор

This past year's W&M Global Film Festival was special for many reasons. Not only did it mark the tenth anniversary of the student-run event, but it also provided an opportunity for RPSS students to view possibly the final theatrical screening of the award-winning 2015 documentary *The Russian Woodpecker*. Before viewing this thrilling, surrealistic, and thought-provoking film, I had the pleasure to interview its director, Chad Gracia, who provided me with background information regarding the film's inception, ruminations on Russo-American parallels, and anecdotes from what he calls "the hardest thing I've ever done in my life."

As Gracia explained in the post-screening Q&A session, The Russian Woodpecker emerged out of a whisper in his ear. More specifically, it began with Gracia's interaction with an eccentric set-designer in Kiev, Fedor Alexandrovich, whose obsessive quest to uncover the truth behind the Chernobyl disaster- and the role played by the eponymous radio signal- is the subject of the film. As Gracia puts it, Alexandrovich "dragged me into his world," a world rife with conspiracy theories, surrealistic dreams, and the omnipresent specter of the Soviet Union. When one watches The Russian Woodpecker, the audience, too, finds themselves drawn into Alexandrovich's psyche; the documentary challenges our rational view of the world in the same way it challenged Gracia's. Whether one accepts Alexandrovich's discoveries as fact or attributes them to a Chernobyl victim's necessity for closure, the film demands reflection.

According to Gracia, the greatest intellectual challenge of the project was creating a concise story out of interviews with former Soviet officials, filmed representations of Alexandrovich's dreams, and the stories of Chernobyl and the Russian Woodpecker. Ultimately, Gracia chose to focus on "[the] journey of a four-year-old irradiated boy to the thirty-year-old man who finally confronts ... his ghosts," upon which "everything fell into place." Filming also came with tangible dangers as well. Artem Ryzhykov, who lends technical wonder to the documentary with his award-winning cinematography and use of hidden cameras, went missing for several days during the 2014 Ukrainian Revolution. When finally contacted, Ryzhykov explained that he had been shot in the pyka, which

Russian-language students understand could mean anything from the hand to the bicep (the latter proved to be the case). Finally, Gracia told me that the most surprising take-away from his project was the realization that "America has become much more like the Soviet Union," particularly in its loss of faith in the truth and susceptibility to conspiracy theories. Indeed, regardless of one's political leanings, distrust in the media has become an undeniable phenomenon.

If you were as intrigued by Gracia's work as I was, you will be pleased to know that he has plenty of ideas for future Russia-related film projects. Filming is currently underway for *Mammoth*, which follows a young girl's quest to revive the wooly mammoth in Siberia, while pre-production has begun on *Sex in the Soviet Union*, a "hybrid-documentary" exploring sexual espionage and the uses and abuses of sex in official Soviet policy.

While you may not get a chance to see it in theatres, *The Russian Woodpecker* is available for streaming on Amazon Prime. To receive updates on Gracia's future projects, be sure to check out his official website, http://www.graciafilms.com/ or like the Facebook pages for *Mammoth* and *Sex in the Soviet Union* at the following links, respectively: https://www.facebook.com/MammothMovie/ and https://www.facebook.com/SovietSex/



Director Chad Gracia (left) and Professor Alexander Prokhorov at a Q&A session for Gracia's documentary *The Russian Woodpecker* 

Страница 2 Выпуск 45

## ПРИНЦЕССА-НЕВЕСТА Шарлот Данн

1 The Princess Bride 2 Based on 3 Grandson 4 Pesters 5 Worker/ laborer 6 "as you wish" 7 Earn 8 Ship 9 Captured 10 Never leaves prisoners alive 11 Is kidnapped 12 Fencing 13 Pursues 14 Plot

Мой самый любимый фильм — это «Принцесса-невеста<sup>1</sup>». Первый раз я смотрела этот фильм, когда мне было четыре года. Сейчас я знаю каждое слово фильма, потому что я смотрела его так много раз. «Принцесса-невеста» - это фильмсказка, который сняли в 1987 году по мотивам<sup>2</sup> романа Вилляма Голдмана. В начале фильма дедушка читает книгу «Принцесса-невеста» внуку<sup>3</sup>.

В книге очень красивая девушка, Лютик, живёт на ферме и донимает разными заданиями молодого батрака Уэстли, который работает на ферме. Он только говорит ей: «Как пожелаешь ». Со временем Лютик понимает, что Уэстли любит её, а она любит его. Уэстли уезжает из фермы, чтобы заработать денег на свадьбу. Вскоре после этого Лютик узнает, что корабль Уэстли был захвачен ужасным пиратом Робертом, который

никогда не оставляет пленников в живых<sup>10</sup>.

Через пять лет Лютик соглашается выйти замуж за принца Хампердинка. Но перед свадьбой девушку похищают<sup>11</sup> трое бандитов: сицилийский криминальный гений Виззини, испанский мастер фехтования<sup>12</sup> Иниго Монтойя, а также гигант из Гренландии, Феззик. Их преследует<sup>13</sup> человек в маске и Хампердинк. Человек в маске спасает Лютика от бандитов и Лютик узнает, что он - Уэстли, когда он говорит «как пожелаешь». К сожалению, их захватывает Хампердинк, который хочет жениться на Лютике и убыть Уэстли. Что же они будут делать? Смотрите фильм!

Я очень люблю этот фильм, потому что он смешной и у него очень интересный сюжет  $^{14}$  и отличные актёры.

## МУЗЫКА, КОТОРАЯ ВДОХНОВИЛА<sup>1</sup> МОЁ ДЕТСТВО Айжан МакХейл

1 Inspired 2 Anticipated 3 Entertaining 4 Grow up 5 Up-beat 6 Execution, rendering, performance 7 Founding members 8 Lead singer

Я никогда не ожидала<sup>2</sup>, что песни, которые я слушала в детстве, будут казаться мне такими же интересными и развлекательными<sup>3</sup>, когда я подрасту<sup>4</sup>. Но я ошиблась. Благодаря моей маме, я росла, слушая музыку из России и Казахстана. Моя самая любимая песня детства - это «Зима, Холода» Андрея Губина. Эта песня очень оживленная<sup>5</sup>, но зато текст простой, так что мне было легко запомнить слова. Губин поёт о том, что зимой он не может быть с его любимой, зато весной они снова будут вместе.

Второй певец, который мне нравиться, это Игорь Николаев. Особенно мне понравилась его песня «Пять Причин». Да, мелодия и текст -

грустные, но исполнение песни - замечательное. Мне в детстве повезло, потому что моя семья была на концерте Игоря Николаева в Нью-Йорке. У него голос такой необычный и приятный. Было здорово!

Последняя группа, которая мне нравиться, это группа «А'Студио». Основатели группы<sup>7</sup> - из Казахстана, но ведущий певец<sup>8</sup>, Батырхан Шукенов, ушёл в 2000 году. В 2004 году новая певица Кети Топурия заняла его место. Мне нравятся как старые, так и новые песни этой группы, например, «Улетаю», «Джулия» и «Сезон Дождей». «Улетаю» звучит как сегодняшние поп песни. Другие песни более спокойные. Я рекомендую вам обязательно послушать эти песни и группы!

## РЕЦЕНЗИЯ НА ФИЛЬМ «ПОИСКИ ОГНЯ»

Эллиот Доли

1 Ouest for Fire 2 Director 3 Paleolithic; ~26 million -10,000 years ago 4 Displays 5 Scientific 6 Attempts 7 Science fiction 8 Tribe 9 To lose 10 Experience 11 Achieved 12 Faced with 13 Seemed to be 14 Curiosity

Во время рождественских каникул -благодаря рекомендации моего друга -- я посмотрел фильм «Поиски огня<sup>1</sup>». Это - французский фильм, премьера которого была в 1981 году. Жан-Жак Анно был режиссёром<sup>2</sup> фильма. Сюжет фильма происходит в палеолитической<sup>3</sup> Европе отображает<sup>4</sup> жизнь примитивных людей. Из-за того, что события фильма происходят в палеолитическую эпоху, это - спекулятивный фильм, который не изображает фактические события. Несмотря на то, фильм использует научную<sup>5</sup> информацию для того, попытаться6 изобразить чтобы правильно. Из-за этого я не уверен, как описать жанр фильма. С одной стороны, он о прошлом, поэтому он может быть исторической драмой, но с другой стороны, он о фантастике в единстве с научными идеями о палеолитической жизни, и

поэтому, возможно, этот фильм относиться к научной фантастике $^7$ . В любом случае, это хороший фильм.

История начинается, когда племя<sup>8</sup> теряет<sup>9</sup> свой огонь. Из-за того, что никто не может развести огонь, три члена племени идут на "поиски огня". Во время их поисков они испытывают<sup>10</sup> много трудностей, но также добиваются<sup>11</sup> успехов. Они сталкиваются<sup>12</sup> с большими кошками и племенами врагов, но они также находят незнакомцев, которые дают им новую технологию и культуру. Дух героев мне был интересным. Не было никакого диалога в фильме, потому что у них не было языка. Несмотря на это, мне было интересно смотреть фильм, потому что герои казались<sup>13</sup> похожими на людей сегодня из-за их любопытства<sup>14</sup> к миру.

Выпуск 45 Страница 5

## РЕЦЕПТ: ЖАРЕНЫЙ РИС С КУРИЦЕЙ

#### Вика Трумбл

В моей семье едят много блюд из азиатской кухни. В основном я заказываю "жареный рис с курицей", потому что это - одно из моих самых любимых блюд в мире. Но заказывать это блюдо каждый раз — дорого, поэтому я хотела научиться его готовить.

http://www.averiecooks.com/2016/02/easy-better-takeout-chicken-fried-rice.html#

#### Ингредиенты:

- 2 столовые ложки кунжутного масла (Sesame Oil)
- 2 столовые ложки канолы или растительного масла (Canola or Vegetable Oil)
- <sup>3</sup>/<sub>4</sub> до 1 фунта куриных грудок, без костей и кожи. Нарезать их на ½-дюймовые части (3/4 to 1 pound boneless skinless chicken breasts, diced into 1/2-inch pieces)
- 1 1/2 чашки замороженного горошка и порезанной кубиками моркови (1 1/2 cups frozen peas and diced carrots blend)
- 3 головки зеленого лука. Порезать тонкими кольцами (3 green onions, trimmed and sliced into thin rounds)

От 2 до 3 зубчиков чеснока. Мелко порезать его. (2

to 3 garlic cloves, finely minced)

3 больших яйца, слегка взбить (3 large eggs, lightly beaten)

4 чашки вареного риса (4 cups cooked rice)

От 3 до 4 столовых ложек соевого соуса (3-4 tablespoons of Soy Sauce)

#### Инструкции:

Добавьте<sup>1</sup> масло и курицу в большую кастрюлю<sup>2</sup>, варите в течении 3-5 минут.

Добавьте горошек, морковь, лук и варите около 2 минут, или пока овощи не начнут смягчаться. Перемешивайте с перерывами.

Добавьте чеснок, варите в течение 1 минуты.

Поместите овощи на одну сторону сковороды, а на другую - добавьте яйцо и готовьте до скремблирования

(Scrambled)

Добавьте курицу и залейте соевым соусом равномерно по всему содержимому<sup>3</sup>. Наслаждайтесь!

олю<sup>2</sup>, і оло 2 і ться. і

1 Add

2 Pan

3 The contents



## КРОССВОРД Коринн Нордт

#### По горизонтали:

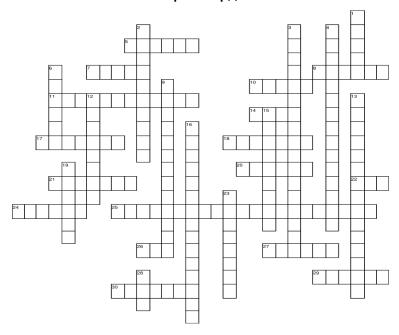
- 5. Не делать в двадцати футах от входа
- 7. Лучший штат в США
- 8. Любимый металл Пушкина
- 10. Глаза, как русская зима
- 11. Когда мы договариваемся
- 14. Пигмент и цветение
- 17. Подруга Путинская
- 18. Не открывать перед гостями
- 20. Оригинальный Кевин
- 21. Теплое домашнее животное
- 22. Сколько лет
- 24. Ни пуха, ни пера!
- 25. Памятники, музеи, парки
- 26. Пьётся, когда вы больны
- 27. Трафик
- 29. Автор «Носа»
- 30. Первый человек в космосе

#### По вертикали:

- 1. Ночной хулиган
- 2. Лучшее общежитие
- 3. Оценка «три»
- 4. Человек, место или вещь
- 6. Баба Яга
- 9. Последний царь
- 12. Имя вашего отца
- 13. Искусство (как картины и скульптуры)

- 15. Вода в воздухе
- 16. Не частный
- 19. Цвет безумия
- 23. Кто-то, кто не может говорить
- 28. Альма-матер Лены и Саши

#### Кроссворд



Выпуск 45 Страница 3

### 20 TIPS AND TRICKS FOR STUDYING ABROAD Коринн Нордт

the RPSS students have been through it all. This will be one of the best experiences of your undergraduate career, if not your life, and using this advice you can help make your study abroad experience more enjoyable, safe, and productive.

- Don't be afraid to try new food! You might never get the chance to try it again and, who knows, you might just love it. You can tell you host family if there is anything you absolutely will not eat, but keep an open mind.
- Carry some cash on you at all times. Your card might get lost, rejected, or eaten by the ATM machine. Additionally, keep a safe supply of emergency cash in your room. If applicable, bring a purse with a zipper and always be mindful of your surroundings. Things, unfortunately, do happen, and being a little more precautious can help save you some serious stress.
- Take care of yourself. Make sure you are eating enough, sleeping enough, and being mindful of your body. If you do have to go to the hospital - like I did - go to the Euro Clinic. It nice, clean, and friendly. 10/10 would faint again.
- Bring Advil. Lots of it. Also, if you happen to be a light sleeper, consider bringing melatonin or a sleep mask to help cope with the White Nights.
- Educate yourself about the particularities of etiquette rules in each place you plan on visiting. Adapt to their culture and be aware that you might offend someone by just being ignorant.
- Don't be afraid to wander alone. Take an afternoon to force yourself to use the language without any help. Some of my best experiences were when I forced myself out without having a safety net.
- 7. On that note, it can be incredibly easy to stay in your English bubble. Try to use Russian as much as possible, 19. Honestly, don't be afraid to skip class. As a first year even among your friends, no matter how hard it is. You are there to learn the language, so use the language.
- Force yourself to have as many simple conversations with strangers as possible. Even if it goes terrible it forces you to learn. Ask for directions and where things are, how much things cost – anything!
- Set the metro map as the background picture on your phone. You usually won't have cell service and this will 20. Have fun! Go sight seeing! Go shopping! Do things you save you.
- 10. Take the bus! I was under the impression that the metro was the fastest way to get around until one day I stepped on a bus and got to the university in half the time. Plus, it's a fun experience.

- From Russia, Spain, Prague, Sri Lanka, and beyond, 11. Be aware before going in that it is entirely likely that you will not have Internet access at your homestay (I didn't) or that you might have to pay your host family to use it. Be ready to unplug and be okay with not calling home often. There are modems you can buy, but these only go so far.
  - 12. When packing, understand that laundry is going to be a headache. Even if they do have a washer, it will be small. Laundry facilities do exist, but the price can add up. Pack light, but pack smart.
  - 13. Bring a jacket. Bring an umbrella. Bring rain boots. The term "summer" has a lose definition in Russia.
  - 14. Your hot water will be turned off at some point. You will have two options: shower with cold water or take a bucket shower. Both are unpleasant. This does not mean you shouldn't shower. It's unfortunate that that has to be said.
  - 15. Lower your standards about your homestay. Your bed will most likely be a futon. You most likely won't have Internet. You might not like the food (but you will eat it). This is all part of the charming experience. Learn to love it.
  - 16. Don't complain. Yes, you will be tired. Yes, you will probably get sick. Yes, it is hard. However, there are so many wonderful things you get to experience and if you can toughen up and be optimistic, you will have an exponentially better time and your peers will enjoy your company more.
  - 17. When you inevitably do something bad, like forget to lock the door or leave a mess, get your host mom flowers. She deserves it.
  - 18. Don't be afraid to hang out with your professor. Not just the W&M professor, but your Russian professors as well. Invite them to dinner. Go on field trips. Get to know them and they can better know what you need and want to learn.
  - student on this program I often felt like the class I was in was not my level. One of the days I learned the most Russian was when I skipped class and forced myself to interact with shopkeepers and strangers. To some extent, you know what you need to work on and you are a capable enough person to figure it out. This does not mean skip class to sleep in. This means go out and get a different type of lesson if you need it.
  - wouldn't ordinarily do and force yourself to go out into the city, even if you're exhausted. This is a once and a lifetime chance and you don't want to leave with any regrets.

Выпуск 45 Страница 4

## СОВЕТ ДЛЯ СТАРШЕКУРСНИКОВ Томас Гарсия

Дорогие друзья, здравствуйте! В прошлом семестре я написал очень популярную статью, которая называется «Совет для Первокурсников», и она стала такой успешной, что я сейчас пишу новую статью - «Совет для Старшекурсников»! Я учусь на третьем курсе и даю вам совет о жизни после окончания университета!

Во-первых, найдите работу, которая вам нравится. Если ваша работа вам нравится, вы захотите работать, а не лежать в кровати утром. Когда вы на работе, вы лучше работаете и будете счастливее. На английском есть поговорка: «Если вы делаете то, что вы любите, вы никогда не будете работать». Однако<sup>2</sup> есть другая поговорка<sup>1</sup>: «Если вы делаете то, что вы любите, вы никогда не будете работать, потому что в этой области нет работы»!

Во-вторых, путешествуйте! Ездите в новые 1 Saying, места и испытывайте<sup>3</sup> новые вещи. После того, как вы окончите университет, наступит лучшее время для того, чтобы путешествовать. У вас еще нет детей и, может быть, работы, поэтому вы можете делать то, что вы хотите. Если вы будете пробовать новую еду и слышать новый язык, вы наверняка 4 узнаете больше о себе. Кроме того, вы узнаете много историй, которые все ваши друзья услышать!

Наконец, оставайтесь на связи<sup>5</sup> с вашими университетскими друзьями. Когда вы будете работать, большую роль может сыграть то, кого вы знаете, а не то, что вы знаете. Более того, вы не станете одиноким! Не забывайте знакомиться с новыми людьми! Ни пуха, ни пера!

adage, proverb 2 However 3 Experience, try 5 Surely, certainly 6 Keep in touch

## ИЗГОЙ-ОДИН: ЗВЁЗДНЫЕ ВОЙНЫ МОЁ МНЕНИЕ Джон Хоскинс

Перед началом этого семестра мы с папой ходили в кино, чтобы смотреть фильм «Изгой-один<sup>1</sup>: Звёздные войны». Мы были очень рады, потому что для нас фильмы «Звёздные войны» - очень важные. Но, когда мы ушли из кино, мы не были рады. Этот фильм - не такой уж хороший, как мы надеялись.

Во-первых, фильм очень длинный. Он длиться более двух часов. Никто не интересный в фильме. Никто не меняется во время фильма. простой. Легко угадать<sup>3</sup>, что будет происходить дальше.

Я был очень рад, когда я узнал, что Донни Йен, очень популярная кинозвезда<sup>4</sup>, которая играет в фильмах жанра «Кунг-фу», играет в этом фильме, потому что он - очень здоровый и отличный актёр. Но, к сожалению, у него только одна хорошая сцена, в которой он дерётся<sup>5</sup> с разными роботами<sup>6</sup>. Если бы я был директором фильма, я бы хотел, чтобы у него было больше таких сцен, потому что он очень классный.

Но, кроме этого, дело в том, что этот фильм очень похож на четвертый и седьмой фильм. В каждом из этих фильмов есть сирота<sup>7</sup>, которая растет<sup>8</sup> на ферме. Потом она узнает, что она особенная, затем происходят и приключения<sup>9</sup>. Этот рассказ сейчас очень старый. Придумай новые идеи, Дизни!

Я бы не рекомендовал смотреть этот фильм. Это - просто четвёртый фильм, снят в третий раз, поэтому, если вы уже посмотрели четвертый или седьмой, вам не надо их смотреть. Используйте деньги, на которые вы бы пошли в кино на этот фильм, для похода в хороший ресторан. Это лучшая идея.

1 Rogue One 2 Plot 3 Guess 4 Film star 5 Fights 6 Robots 7 Orphan 8 Grows up 9 Adventure

## РУССКИЙ МУЗЫКАЛЬНЫЙ АНСАМБЛЬ (РМА) Габриелла Карни

Вас интересует изучение русской культуры или международная музыка? Я советую вам слушать русскую музыку, особенно народную музыку. У нас в Колледже имени Вильяма и Мэри есть Русский Музыкальный Ансамбль (РМА), в котором музыканты играют на русских народных инструментах, например, на балалайке и домре<sup>1</sup>. Также музыканты этого ансамбля поют и играют на других инструментах, таких как скрипка<sup>2</sup>, гитара, флейта, аккордеон, пианино и бас. Я - музыкант (и президент ансамбля), играю на скрипке и домре и для меня русская музыка - красивая и интересная. Если бы вы хотели узнать больше о ней, об этом

мне курсе, напишите на этот адрес: gmcarney@email.wm.edu. Я с удовольствием отвечу на все ваши вопросы.

В этом семестре у РМА будет несколько концертов и гигов. У нас будут концерты первого апреля в Евеле Зале после Олимпиады русского языка.

1 Balalaika and Domra, traditional Russian stringed instruments 2 Violin

Страница 6 Выпуск 45

### РЕЦЕПТ: КАЛЬЯ (СУП) Тэнли О'Хара

Зима - хорошее время, чтобы готовить суп. Я выбрала этот рецепт супа, потому что моя бабушка готовила его для меня, когда я была ещё ребенком. Source: http://www.russiancuisine.us/node/924

Ингредиенты:

1 фунт<sup>1</sup> куриных грудок, без кожи и костей<sup>2</sup>

1/4 галлона куриного бульона<sup>3</sup>

3,5 унции солёных огурцов

2 чашки рассола<sup>4</sup>

3,5 унции нарезанной петрушки<sup>5</sup>

3 унции пастернака<sup>6</sup>

3,5 унции лука

1 стебель<sup>7</sup> сельдерея

3 столовые ложки<sup>8</sup> растопленного<sup>9</sup> масла

3 столовые ложки муки<sup>10</sup>

Сметана и соль по вкусу

Инструкции:

Вскипятить 11 бульон, положить курицу в него и варить 12 около 20 минут.

Нарезать вареную куриную грудку мелкими

кубиками $^{13}$  и положить её обратно в бульон. Порезать $^{14}$  лук и жарить его с 1 столовой ложкой растопленного масла на протяжении 15 2-4 минут на среднем огне<sup>16</sup>.

Нарезать петрушку и пастернак, а затем добавить их в кастрюлю<sup>17</sup> с курицей и бульоном.

Добавить жареный лук в кастрюлю, перемешать 18. и довести до кипения 19 на маленьком огне.

Растопить<sup>20</sup> 2 столовые ложки сковородке<sup>21</sup>, затем добавить 3 столовые ложки муки, помешивая на слабом огне.

Жарьте муку, пока не появиться ореховый<sup>22</sup> аромат. Затем положите все из сковородки в кастрюлю.

Нарезать солёные огурцы мелкими кубиками и положить их в кастрюлю.

Хорошо перемешать. Кипятить 15 минут на среднем огне.

Затем добавить зелень, специи и рассол (на свой вкус) в кастрюлю и варить еще 1 минуту.

И, наконец, подайте суп со сметаной (1-2 столовые ложки на порцию).

1 Pound 2 Bones 3 Broth

4 Pickle brine 5 Chopped parsley

6 Parsnip 7 Stalk

8 Tablespoons

9 Melted

10 Flour

11 Boil 12 Cook

13 Small cubes

14 Dice

15 Duration 16 Medium heat

17 Saucepan

18 Stir

19 Bring to a boil

20 Melt 21 Frying pan

22 Nutty

#### INTERVIEW WITH DR. IVAN GOMZA

#### Элеанор Моррисон

In November, Dr. Ivan Gomza from Kiev, Ukraine joined the William and Mary community. Dr. Gomza is a political science professor at the National University of Kyiv-Mohyla Academy. He will be with us through mid-May on a Fulbright scholarship, as part of the Fulbright Faculty Development Program. This particular Fulbright program encourages faculty from other countries to become students as they observe how academic courses are taught at universities in the United States. Dr. Gomza is currently surveying several William and Mary courses to see how our college approaches the study of political science in the United States; his course load includes Professor Shellman's Political Violence and Terror class. When he returns to Ukraine, Dr. Gomza intends to adopt some of William and Mary's curriculum and teach similar classes to his students. Dr. Gomza specifically plans to develop a political science survey course in English to be taught at the National University. During his stay in Williamsburg, Dr. Gomza is also analyzing Ukrainian nationalism at the Institute for the Theory and Practice of International Relations (ITPIR).

While a student. Dr. Gomza had interests in both medical and political science. Although Dr. Gomza applied to medical colleges to become a surgeon, he eventually decided to pursue a career in political science. He obtained both bachelor's and master's degrees in political science from the National University of Kyiv-Mohyla Academy and later received his PhD through a joint program with Université Paris X-Nanterre in France. In the future, Dr. Gomza hopes to elaborate on his PhD thesis and write a book on French nationalism. Specifically, he plans to discuss the uses and abuses of the concept of national decay by French nationalists between the Franco-Prussian War (1871) and WWII. Dr. Gomza is fluent in French, English, German, Ukrainian, Russia, and Polish. In addition, he has travelled extensively throughout Europe, including trips to Italy, Germany and Greece.

Overall, Dr. Gomza is enjoying his first visit to the United States. His only complaint is that he is unable to walk from his residence to campus or stores in Williamsburg; in Europe, he travels exclusively on foot. However, Dr. Gomza appreciates the natural surroundings of William and Mary, particularly the greenery in Colonial Williamsburg. Dr. Gomza's general impression of William and Mary students is that they are very similar to his students in Ukraine: nice, active, young people.

#### ABOUT OUR PUBLICATION

Gazeta, the only Russian-language newspaper at William & Mary, is written and produced solely by students who have an interest in Russian language and culture.

Gazeta's apal is to enhance students' understanding of the Russian language by providing a regular opportunity for them to read and write in Russian. Gazeta is published with glossed vocabulary, to ensure that second-year students of Russian can read the newspaper without dependence on a dictionary.

#### **STAFF**

Eleanor Morrison	Head Editor
Vitaliy Humenyuk	Russian Editor
Bailey Orr	English Editor
Corinne Nordt	Archiver
Elaine Xina	Illustrator