Автор: Администратор
15.04.2012 21:53 - Обновлено 15.04.2012 22:56

Православные христиане всего мира сейчас переживают Страстную седмицу (неделю). Это последняя и самая строгая неделя Великого поста. Еще ее называют Белой или Чистой, потому что в эти семь дней предполагается строгое соблюдение духовной и телесной чистоты. В эту неделю вспоминают страдания, смерть на Кресте и погребение Иисуса Христа. О том, что нужно знать об этих днях, говорит настоятель Владимирского храма города Актобе протоиерей Димитрий Соловьев.

- Страстная седмица - самые ответственные дни перед Пасхой. В Чистый Четверг (название говорит само за себя) в доме должно быть все прибрано, вымыто и готово к Светлому Воскресению. В Великую Пятницу - строжайший пост. Некоторые христиане не вкушают пищу вообще, в знак сопричастности к страданиям Христа.

Очень важная служба проводится в Великую пятницу в храмах. Из алтаря выносится плащаница с изображением погребаемого Господа, и с этой плащаницей совершается

крестный ход вокруг храма. В завершение хода священник с помощником становятся у входа в храм, держа плащаницу над головой, а верующие проходят под ней.

Кстати, в храме святого Владимира плащаница уникальная: ручной работы, расшита золотыми нитками и украшена уральскими самоцветами. Выполнена она по специальному заказу в Ново-Тихвинском женском монастыре в Екатеринбурге. Во Владимирском храме в Страстную Пятницу Богослужение начнется в 14.00, а крестный ход в 16.00. Еще можно посетить точно такое же Богослужение в Свято-Никольском соборе в 11 микрорайоне: служба начнется в 12 часов, а крестный ход - в 14.00.

После крестного хода плащаница будет лежать в центре храма два дня, до Пасхальной Литургии. Приложиться к артефакту необходимо каждому: это наполняет нас верой и надеждой, дает исцеление болящим, благословляет. Обычно прихожане подносят плащанице цветы, которые потом в храме раздаются всем желающим. Цветы имеют чудотворную силу, их заваривают как чай и пьют во исцеление или хранят в доме, как символ веры в Христа. Можно прийти со своим букетом, приложить его к святыне, и у вас будет свой собственный артефакт.

Субботняя служба, последний день Страстной недели, уникальна тем, что максимально открыта: она сосредоточена вокруг плащаницы, и священник в алтарь не заходит. Заносится же святыня в алтарь по окончании полуночной субботней службы в 23.30 и возлагается на престол, где будет возлежать до Вознесения Господня. В ближайшую субботу утренняя служба начнется в 8 часов, а сразу после службы, то есть примерно с 11 часов и до 14, в храме будут освящать приготовленную к празднику снедь: крашеные яйца, куличи.

Ровно в полночь во всех храмах начинается Пасхальная литургия, которая завершится крестным ходом. Длится праздничная служба три часа.

По ее завершении, примерно до 4.30 утра, опять освящаются яйца и куличи. Но Господу важно наше присутствие на праздничной службе: пусть не все три часа, а только некоторое время, насколько хватает здоровья или позволяет время!.. Ведь Он помнит о нас всегда, ни на секунду не оставляет своего бдения, а мы это принимаем как должное, забываем о Божией Милости и не замечаем дарованных чудес.

Воскресная вечерняя служба начнется в 15.30, как и в остальные дни Пасхальной седмицы, утренние же Богослужения - с 8.30.

Сообщаем также, что во вторник Пасхальной недели служители Владимирского храма посетят Дом престарелых, и у вас, уважаемые читатели, есть возможность принять участие в благотворительной акции: можно принести в церковь одежду, гостинцы для подопечных богоугодного заведения.

Новые купола - на средства прихожан

Важное событие переживает приход храма святого равноапостольного князя Владимира: в Вербное воскресение состоялось освящение новых куполов и крестов, приобретенных на средства, пожертвованные прихожанами.

- Инициаторами этого светлого события можно назвать паству: каждый приходящий в церковь покупает свечки, кто-то бросает символическую сумму в ящик, установленный в зале... Вот так, копейка к копейке, за шесть лет собралась приличная сумма, благодаря которой храм будет радовать горожан блеском новых куполов и крестов. Человеческий век короток, а купола, как знак участия православных христиан в общем деле, будут долгие годы сиять позолотой, напоминая Всевышнему о нашей любви, искренности и вере, - рассказывает отец Димитрий, настоятель храма.

Отметим, что 28 и 29 апреля в Свято-Никольском кафедральном соборе состоятся встречи с митрополитом Астанайским и Казахстанским Александром. Владыка планирует лично поздравить прихожан с великим праздником Святого Христова Воскресения - Пасхой. Вместе с ним Актобе посетят еще четыре архиепископа, в том числе Владыка Антоний, архиепископ Уральский и Гурьевский.

на заметку

Пасха

- это блюдо из творога, рецептов которого не так много. В творог можно добавлять любые пряности по вашему вкусу: орехи, изюм, цукаты.

Килограмм творога перетираем через сито. 100 граммов размягченного сливочного масла, взбитого добела с 150 граммами сахара, ванилином и половиной стакана сметаны, вводим в творог и хорошо перемешиваем. Через час добавляем любые сухофрукты, орехи, тщательно вымешиваем и выкладываем в форму, выстланную марлей: прикрываем тарелочкой и кладем под груз на ночь в холодное место. Когда вынете из формы, можно украсить как вам подскажет фантазия.

Удачный кулич

- это сплав кулинарного опыта, семейных традиций, позитивного настроя и маленьких секретов.

Прежде чем раскрыть их, приводим один из множества рецептов теста для куличей:

мука - 600 г, молоко - 1,5 стакана, яйца - 6 шт., сливочное масло - 200 г, сахар - 2 стакана, дрожжи живые - 50 г, соль - 1 щепотка, ванилин, изюм, цукаты, орехи, очищенные от кожуры.

Для глазури: 1 белок, 0,5 стакана сахарной пудры, 1 десертная ложка лимонного сока.

Выпекать в течение 40-60 минут при температуре 180-200 градусов.

А теперь маленькие секреты удачного кулича

1. В кухне должно быть чисто. Выпекать куличи принято в четверг или в субботу.

2. Дрожжевое тесто метеозависимо: боится холода и сквозняков. Духовка должна быть хорошо разогрета.

3. Все продукты нужно достать заранее, они должны иметь одну температуру (комнатную).

4. Для куличей лучше использовать живые (сырые) дрожжи.

5. Просеянная мука дает дополнительное количество пузырьков воздуха в тесте.

6. Вымешивать тесто до той поры, пока оно не будет с легкостью отставать от разделочного стола.

7. Формы надо не только смазать маслом, но и выстелить бумагой.

8. Когда тесто хорошо расстоялось и вы ставите куличи в духовку, помните, что в процессе выпекания оно поднимется еще - в формочке должен быть пространственный запас.

9. Если в нижнюю часть духовки поставить миску с водой, выпечка получится более нежной. А в процессе выпекания ни в коем случае не открывайте духовку.

Над страницей работала Татьяна ВИНОГРАДОВА