



16 апреля отмечается День Святой Пасхи – Светлое Христово Воскресение. Это древнейший и самый почитаемый христианский праздник, который знаменует победу добра над злом, жизни над смертью, и, конечно, его неотъемлемые атрибуты – ароматные куличи, пахнущие ванилью сладкие пасхи и яркие крашеные яйца – знакомы каждому из нас. В семье Анны Осиповой чтят православные традиции, при этом Пасха для угличанки, её мужа и детишек – одно из важнейших событий года.

– Сколько себя помню, этот светлый праздник всегда отмечали в нашем доме, – признаётся Анна. – Мы с мамой пекли куличи, красили яйца, а потом освящали их в церкви. За пасхальным столом собиралась вся семья. В детстве это был один из моих любимых праздников. В то время я ещё и невероятно много читала, в том числе религиозной литературы. Из книг я больше узнала о Пасхе и о православии в целом. Благодаря всему этому постепенно пришла к вере. Уважение к православным традициям, в частности к пасхальным, я прививаю и сыновьям, причём считаю, что сделать это можно только своим собственным примером.

По словам Анны Осиповой, её дети «растут в храме». Она вместе с ними регулярно ходит в церковь царевича Димитрия «на поле». Вот уже пятый год старший сын – десятилетний Александр – с удовольствием посещает воскресную школу при ней, где

учат доброму отношению к окружающим и православному пониманию мира, рассказывают о житие святых и о Боге. Млад-ший же Аркадий бывает здесь пока только «в гостях», потому что ещё мал, но уже тоже тянется к знаниям. А сегодня ребята в радостном ожидании Светлого Воскресения, к которому вовсю готовятся.



Каждый год в пасхальную не-делю воспитанники воскресной школы показывают празднич-ный концерт, так что сейчас идут последние репетиции. Дети представят спектакль по сказке «Цветик-семицветик» на пас-хальный лад, причём маленький Аркаша впервые примет участие в представлении вместе с опыт-ным братом, отчего он в полном восторге. Также ребятам пред-стоит выступить с пасхальным концертом и в доме престарелых.

– Я в воскресной школе пре-подаю рукоделие и второй год помогаю воспитанникам делать сувениры для благотвори-тельной пасхальной ярмарки при храме, которую очень ждут его прихожане, – говорит Анна.

– Они приходят в церковь ос-вящать праздничные яства и приобретают что-то на память за пожертвования. Так мы дарим людям тепло наших рук.

В светлый и добрый праздник никто не должен остаться без подарка. Заботливая мама с сыновьями уже подготовила по-здравления для малышей Дома детства, а ещё они планируют сделать игрушки для благотвори-тельной ярмарки «Дарю добро!», вырученные средства от которой пойдут на лечение мальчика. Ну и, конечно, нельзя забывать и о самых близких. А что может быть лучше пасхального подарочка, созданного своими руками? Так что работа идёт уже полным хо-дом, всем членам семьи нашлось занятие: Аркадий старательно рисует открытки, Саша с увле-чением шьёт сувениры, а Анна и её муж Роман стараются во всём помочь детям.



До Светлого Христова Вос-кресения остались считанные дни – пора и о пасхальном столе подумать. На кухне руководит, конечно, мама, но домочад-цы не упускают возможность внести свой посильный вклад в готовку.

– Я пеку куличи, Аркаша украшает их глазурью и конди-терской посыпкой, а Александр занимается пасхальными яйца-ми, – поясняет Анна Осипова. – Обычно я крашу их по тра-диции луковой шелухой – так они приобретают вкус, но в про-шлом году старший сын попро-бовал применить специальные красители, и ему понравилось. Используем мы и наклейки для яиц, которые собираемся дарить. Творожную же пасху мы делаем с супругом – чтобы хорошенько перетереть творог, нужна сила. Ну, а в субботу, как положено, всей семьёй понесём эти угоще-ния освящать в церковь. Дети такого события не пропускают.

Самое главное торжество, зна-менующее начало Пасхи, – праздничное богослужение –

совершается в храмах в ночь с субботы на воскресенье. Анна и Саша всегда ходят на эту службу в свою, ставшую уже за столько лет родной, церковь царевича Димитрия «на поле». Младший сын пока остаётся с папой дома, так как ещё мал, но, когда под-растёт, обязательно отправится с остальными. Неотъемлемая часть пасхальной службы – Крестный ход вокруг храма, и если мама присоединяется к нему как прихожанка, то Алек-сандр вот уже несколько лет уча-ствует в нём как пономарь церк-ви. Он идёт в облачении и несёт икону или Евангелие. Аркадий с отцом бывают на дневном ше-ствии в Спасо-Преображенском соборе, если позволяет погода.

– Пасха – праздник семейный, поэтому за столом, украшенным свечами и фигурками анге-лов, обычно собираются самые близкие – я, мой муж, дети и бабушки, – говорит угличанка. – Бывает, приглашаем крёстных. Помимо традиционных празд-ничных угощений – символов Пасхи, я предлагаю родным и интересные салаты, которые люблю по-особенному украшать. Например, в прошлом году это блюдо было выполнено в виде цыплёнка в скорлупе, на этот раз планирую сделать его в виде курочки. И на этом праздник не заканчивается. Впереди ещё целая пасхальная неделя. В это время мы навещаем друзей и родственников, с которыми при встрече христосуемся и обме-ниваемся крашеными яйцами. Это доставляет нашим ребятам особое удовольствие.

Наталья ОВЧИННИКОВА

Фото Анны Осиповой

Пасхальный кулич символизирует Божие присутствие в мире и в человеческой жизни. Его сладость, сдоба, красота выражают заботу Господа о всяком человеческом существе, Его сострадание и милосердие к людям.

Творожная сладкая пасха является прообразом Царства Небесного. Её вкусные составляющие – как бы сладости райской жизни.

Красный цвет пасхального яйца символизирует страдания Христа и возрождение новой жизни.

РЕЦЕПТ ТВОРОЖНОЙ ПАСХИ ОТ АННЫ

1. Сначала надо перетереть творог. Можно это сделать при помощи деревянной ложки, сита или миксера. Если творог без комочков, то его перетирать не надо.
2. Сухофрукты залейте кипятком, подержите немного, затем слейте и просушите.
3. Добавьте в творог сахарную пудру, ванилин, сметану, взбейте миксером. Сахар мы не используем, потому что в пасхе могут чувствоваться сахарные крупинки.
4. Массу перемешайте с сухофруктами.
5. Приготовьте пасочницу или другую ёмкость (подойдет миска, ведёрко, новый цветочный горшок), застелите её сложенной вдвое или втрое марлей.
6. Переложите творожную массу. Марлю заверните. Сверху поставьте донышко и пресс – банку с водой, например. Поставьте пасху в холодильник на ночь или на 10 часов.
7. По истечении указанного времени пасху переверните на тарелку и подавайте.

«Угличанин» №14 (518) от 12.04.2017 года

{comments on}{loadposition yandex-knopka}