



27 АПРЕЛЯ 2014 Г. - АНТИПАСХА —

ФОМИНО ВОСКРЕСЕНЬЕ

Первое воскресенье после Пасхи в церковном календаре носит название Антипасхи, Фоминой недели, а по народной традиции называется Красной горкой. Название Антипасха означает «вместо Пасхи»: не противопоставление, а обращение к прошедшему празднику, повторение его. С древних времен восьмой день по Пасхе, как окончание Светлой Седмицы, празднуется особо, составляя собой как бы замену Пасхи. Фоминой неделей называется этот день в воспоминание о чуде уверения апостола Фомы.

Крестная смерть Христа произвела на Фому особенно удручающее впечатление: он словно утвердился в убеждении, что утрата Его невозвратна, — отмечает архиепископ Аверкий (Таушев). Упадок духа Фомы был столь велик, что он даже не был с прочими учениками в день воскресения: он, видимо, решил, что уже все кончено, и теперь каждый должен по-прежнему вести свою отдельную, самостоятельную жизнь. На уверения учеников о воскресении Христа он отвечает: «Если не увижу на руках Его ран от гвоздей и не вложу руки моей в ребра Его, не поверю» (Ин. 20, 25). «Вложу руку мою в ребра Его» — из этих слов Фомы видно, что рана, нанесенная Господу воином, была очень глубока.

На восьмой день после Воскресения Господь явился апо-

столу Фоме и, свидетельствуя о том, что был с учениками все время по воскресении, не стал ждать вопросов Фомы, показав ему Свои раны, ответив на его невысказанную просьбу. Уже одно это знание Господом его сомнений должно было поразить Фому. Христос к тому же прибавил: «И не будь неверующим, но верующим», то есть: ты находишься в положении решительном: перед тобой сейчас только две дороги — полной веры и решительного ожесточения духовного. В Евангелии не говорится, осязал ли действительно Фома язвы Господа, но так вера возгорелась в нем ярким пламенем, и он воскликнул: «Господь мой и Бог мой!» Этими словами Фома исповедал не только веру в Воскресение Христова, но и веру в Его Божество.

По Церковному Преданию, святой апостол Фома основал христианские Церкви в Палестине, Месопотамии, Парфии, Эфиопии и Индии, запечатлев проповедь Евангелия мученической смертью. За обращение ко Христу сына и супруги правителя индийского города Мелиапора (Мелипура) он был заключен в темницу, претерпел пытки и, наконец, пронзенный пятью копьями отошел к Господу.

Начиная с Недели о Фоме в православной Церкви после длительного великопостного перерыва возобновляется совершение Таинства Венчания.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ ПАСХАЛЬНЫХ ПРИВЕТСТВИЙ

Христос Воскресе!
— Воистину Воскресе!

Так кратко, братья, но радостно приветствуем мы ныне друг друга. Обычай христиан та-ким образом приветствовать друг друга, или кратко христосоваться, есть обычай древнейший, начавшийся от апостолов. Так Ангел Господень приветствовал жен мироносиц, пришедших первыми к Гробу Господню. Ангел обратил речь к женщинам: «не бойтесь, ибо знаю, что вы ищите Иисуса распятого. Его здесь нет. Он воскрес». Это приветствие Ангел велел нести к ученикам Христовым. И святые мироносицы возвестили все сие одиннадцати и всем прочим. И это известие пронеслось через века и с величайшей радостью произносилось нашими устами. Вторая половина приветствия: Воистину Воскресе! — произошла из уст учеников

Христовых и притом в тот же самый день Воскресения Христова. Очень кстати объяснить вам, братья, и то взаимное целование, которое мы обыкновенно соединяем с приветствием Воскресения Христова. Вспомним, что Спаситель особенно завещал перед Своими страданиями апостолам, а в лице их всем нам, христианам:

Сия есть заповедь моя, да любите друг друга, как я возлюбил вас. (Ин.11.12).

Эту любовь, заповеданную нам Спасителем нашим, мы выражаем ныне видимым, наружным действием — целованием. Кратко приветствие, невелика проповедь, но лучше приветствия нам и придумать нельзя. Приветствуйте же, православные христиане, все и всех сею небесною радостью, возвещайте каждому Воскресение Христова, этот праздник праздников и торжество торжеств! Аминь.

Подготовила Л.ЯНИНА

ПАСХИ И КУЛИЧИ

Творожная пасха имеет форму усеченной пирамиды, что символизирует гроб, в котором совершилось величайшее чудо Воскресения Христова. Поэтому на верхней стороне должны быть буквы «ХВ», означающие приветствие «Христос Воскресе!». На боковых сторонах пасочницы (формы) по традиции делаются изображения креста, копыя, трости, а также ростков и цветов, символизирующих страдания и воскресение Господа нашего Иисуса Христа.

По древнему преданию, Господь Иисус Христос после Своего воскресения приходил к апостолам во время их трапез. Среднее место оставалось не занятым, в середине стола лежал предназначенный Ему хлеб. Имея во время пасхальной трапезы на столе куличи, мы имеем упование, что и в нашем доме невидимо присутствует воскресший Господь.

Пасха готовится только один раз в году. Для того чтобы пасха получилась вкусной, полагается брать самый свежий творог. Для придания пасхе традиционной формы раньше использовались специальные разборные деревянные формы — пасочницы. Если такой формы в доме нет, можно использовать любую подходящую посуду. В эту посуду выкладывают подготовленную творожную массу в мягкой салфетке и выдерживают некоторое время под прессом на холоде (но не на морозе!). Затем форму опрокидывают, а салфетку осторожно снимают.

ПАСХА ОБЫКНОВЕННАЯ

Творог 3 кг, сливочное масло 200 г, сахарный песок 1 стакан, сметана 1 стакан, соль 2 чайные ложки

Творог выдержать под прессом, протереть через сито, добавить сметану и растертое свежее сливочное масло, соль, сахарный песок, перемешать и выложить в форму. При желании можно добавить ваниль, лимонную цедру или изюм.

ПАСХА ЗАПЕЧЕННАЯ

Творог отжаты и протертый — 1,5 кг яичный желток — 6 шт. масло сливочное — 300 г сахар — 400 г сметана густая — 400 г изюм — 100 г ванилин — 3 г

Масло разотрите с сахаром, добавьте сметану, желтки, творог и разотрите. Введите изюм и ванилин, хорошо перемешайте, выло-

жите в форму. Поставьте пасху на сковороду и запекайте в слабо разогретой духовке в течение 5 часов до красного цвета. Пасху остудите и выложите из формы. Такая пасха хранится дольше обычной.

ПАСХА ЦАРСКАЯ

Творог 1 кг, сливочное масло 250 г, сахарный песок 1,5 стакана, сметана 2 стакана, яйца 2 штуки, миндаль 50 г

Творог выдержать под прессом, отжать и протереть через сито. Добавить сырые яйца, масло, сметану, сложить в кастрюлю, перемешать и поставить на огонь, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. После появления первого пузырька, снять с огня, вынести на холод и продолжать мешать, пока масса не остынет. Затем добавить сахарный песок,

Куличное тесто не любит сквозняков, а любит тепло, поэтому куличи должны подходить в теплом месте при температуре 30-45 градусов.

Форму для выпечки куличей заполняют тестом лишь наполовину, дают подняться до 3/4 высоты формы, а затем ставят в духовку. Готовый к выпечке кулич смазывают яйцом, взбитым с 1 ст. ложкой воды, и маслом, посыпают орешками, крупным сахаром и сухарями.

Чтобы кулич поднялся ровно, перед выпеканием в его середину втыкают деревянную палочку. Через определенное время палочку вынимают. Если она сухая, кулич готов.

Выпекают кулич в увлажненной духовке (для этого в низ ставят емкость с водой) при температуре 200-220 градусов.

Кулич массой меньше 1 кг выпекают 30 минут, массой 1 кг — 45 минут, массой 1,5 кг — 1 час, массой 2 кг — 1,5 часа.

Если кулич начинает сверху пригорать, его прикрывают сухой бумагой. Готовый кулич вынимают из духовки, кладут на бок и оставляют в таком положении, пока дно не остынет.

КУЛИЧ
ПАСХАЛЬНЫЙ

Молоко 3 стакана, мука 12 стаканов, дрожжи 50 г, яйцо 7 штук, сахар-песок 2 стакана, соль 1 чайная ложка, 1/2 стакана топленого сливочного масла; 1,5 стакана изюма, душистые приправы: одна палочка ванили, 10 орешков кардамона или 2 капли розового масла.

Развести опару на трех стаканах молока, шести стаканах муки и дрожжах. Поставить ее в тепло. Растереть пять желтков с двумя стаканами сахара, одной чайной ложкой соли и душистыми приправами. Когда опара подойдет, положить в нее растертые желтки, вбить еще два яйца, влить чуть разогретое топленое сливочное масло, всыпать шесть стаканов муки, но чтобы тесто не было слишком густое. Выбить тесто хорошо на столе, всыпать в него полтора стакана изюма и дать тесту до утра подойти. Утром побить еще и дать полежать. Затем положить половину сделанного теста в форму, дать ему подняться до 3/4 высоты формы и ставить в печь. Данного количества теста хватит на два кулича.

КАК ПОМИНАЮТ УСОПШИХ
В ДНИ ПАСХИ

Многие в праздник Пасхи посещают кладбище, где находятся могилы их близких. К сожалению, в некоторых семьях существует кощунственный обычай сопровождать эти посещения могил своих родных диким пьяным разгулом. Но даже те, кто и не справляют на могилах своих близких языческих пьянственных тризн, столь оскорбительных для всякого христианского чувства, часто не знают, когда в Пасхальные дни можно и нужно поминать усопших.

Первое поминовение усопших совершается на второй седмице, после Фомина воскресенья, во вторник.

Основание для этого поминовения служит, с одной стороны, воспоминание о сошествии Иисуса Христа во ад, соединяемое с Фоминым воскресением, а с другой — разрешение Церковного Устава творить обычное поминовение усопших, начиная с Фомина понедельника. По этому разрешению верующие приходят на могилы своих близких с радостной вестью о Воскресении Христовом, отсюда и сам день поминовения называется Радоницей.