

ЦИТАТЫ СЕРАФИМА САРОВСКОГО

Отведи грех, и болезни отойдут, ибо они нам даются за грехи.

И хлебом обожраться можно.

Можно причаститься на земле и остаться непричастенным на Небе.

Кто переносит болезнь с терпением и благодарением, тому вменяется она вместо подвига или даже более.

Паче поста и молитвы — есть послушание, то есть труд.

Нет хуже греха, и ничего нет ужаснее и пагубнее духа уныния.

Истинная вера не может быть без дел: кто истинно верует, тот непременно имеет и дела.

Если бы человек знал, что Господь приготовил ему в царствии небесном, он готов был бы всю жизнь просидеть в яме с червями.

От радости человек может что угодно совершить, от внутренней натуги — ничег Мир лежит во зле, мы должны знать об этом, помнить это, преодолевать насколько возможно.

Живущих с тобой в мире пусть будут тысячи, но тайну свою открывай из тысячи одному.

НЕСЛУЧАЙНАЯ СЛУЧАЙНОСТЬ



Ещё Бенедикт Спиноза утверждал: «В природе вещей нет ничего случайного, существует лишь необходимость, обусловленная законами природы. Случайность же происходит там, где мы чего-то не знаем».

А ещё до него, приводя свои пять доказательств бытия Божия, Фома Аквинский говорил, что случайностей в мире вообще нет, ибо абсолютно всё подчиняется определённым законам. Не приходит осень после зимы, не заходит в конце жизни и человек в утробу матери. Представить себе, что гармония мира — следствие случая, а миропорядок невольное порождение хаоса — то же самое, что доказывать, как рассыпавшиеся в типографии буквы случайно соединились в текст большой британской энциклопедии. К чему это?

Летом 2009 года на поезде из Санкт-Петербурга отправлялся я в Чехию. Так как ещё с детства, бывая в городе на Неве, почти каждый раз, посещаю Александрово-Невскую лавру, я не стал изменять традиции. Вступив в тёмный и прохладный собор лавры, я поставил свечи к мощам князя Александра, ковчегу с частицей мощей моего небесного покровителя Алексия Человека Божия, и собирался уже уходить.

Внимание моё привлёк старый монах с благородным лицом, сидящий в кресле, спиной к алтарю. В соборе было немногочисленно. Какая-то женщина, опустившись на колени перед монахом, исповедовала ему грехи свои. Как уже сказано, я было направил стопы своя к выходу, но решил, что хорошо бы взять благословение у священника на путешествие. К тому же, я вспомнил один недавний грех и решил его исповедать.

Старец сидел совершенно один, но не скучал. Он, казалось, был погружён то ли в раздумье, то ли в молитву. Я, встав на колени, исповедался ему, и попросил благословения на поездку.

— А куда ты едешь?

— В Чехию. В основном, в Прагу.

— А в Карловы Вары не поедешь?

— В моих планах это есть, — сказал я и подумал, что старец сейчас

посоветует мне найти там какую-нибудь святыню. Однако дальнейшие его слова меня сильно удивили.

— Там, в Карловых Варах, продаётся такая вода... жидкость, в общем, лечебная, знаешь, для лица очень хорошо. Освежает. Купи мне.

Признаться, я был в замешательстве, но пообещал. Старец благословил и сказал:

— Не найдёшь меня в храме, отнеси на проходную, братья передадут.

Почти две недели был я в Чехии, но в Карловы Вары не поехал — что там какая-то минеральная вода по сравнению с красавицей Прагой, замками Богемии и прочим. Однако, помня об обещании, данному старцу, попросил знакомого, как раз отправлявшегося на карловарский курорт, купить «жидкость для лица». Он привёз мне не её, а крем, более того, женский, такой же, какой я приобрёл в Праге для родственниц, сказав, что никакой там специальной жидкости для лица нет. Признаться, я был печален.

В лавру я на обратном пути не заехал — не было времени, да и обещание не выполнил. Как звали старого монаха, я не знал.

Через два года по телевизору я увидел передачу, в которой рассказывалось о блаженной кончине духовника Александрово-Невской лавры архимандрита Елеазара. Оказывается, этот духоносный старец, чья жизнь и деятельность отмечены па триаршими наградами, которого сам Владимир (Котляров), митрополит Санкт-Петербургский и Ладоский, избрал своим духовником, и был тот самый старый монах, просьбу которого я не выполнил. Он очень проникновенно смотрел с экрана прямо мне в душу. Как вдохновенно рассказывали об отце Елеазаре его духовные чада, иноки лавры, священнослужители! Я глубоко со жалел о том, что наша встреча с ним была такой... своеобразной.

Буквально на днях, 10 марта сего года, я искал на бескрайних просторах интернета информацию об одной святыне и совершенно случайно наткнулся на сообщение: «Сегодня — 3 года со дня преставления архимандрита Елеазара...» Хорошо, что я сидел в кресле, иначе ноги бы подкосились! Что вы на это скажете те? Единственный раз встретиться со светильником жизни христианской, к которому стремились многие за духовным советом, но не у всех получалось — слишком много было страждущих, ничего у него не спросить, мало того, не выполнить обещание, но получить от старца такие вот приветы... Конечно, я в очередной раз испросил прощения за невыполненную просьбу, помолился за упокой его души в надежде, что этот праведник и за меня замолвит словечко в горнем мире, ведь мы связаны теперь с ним навечно. А вы говорите — случайность...



ПАСХАЛЬНАЯ ТРАПЕЗА

В полночь с Великой субботы на день Воскресения Христова заканчивается Великий пост, самый строгий пост в церковном году. Весь день Великой субботы в православных церквях освящают традиционные пасхальные блюда: куличи, творожные пасхи, крашенные яйца. После ночной пасхальной службы верующие приходят домой и разговляются. Разговение — это первая праздничная трапеза после окончания поста.

На Пасху в храмах освящается артос — квасной хлеб. На службе субботы Светлой седмицы его раздают верующим для хранения дома. Артос можно вкушать натощак при болезни. Это особый хлеб, предназначенный только для молитвенного вкушения, в нем нет никакой сдобы, никаких ароматических веществ и добавок.

Пасхальный кулич по своей форме как раз напоминает артос. В его приготовлении хозяйки могут проявить все свое мастерство. Воздушный, сдобный, ароматный, кулич является символом Пасхи, центром праздничной трапезы.

На Руси с древних веков было принято делать пасхальные угощения не только для себя, но дарить их друг другу. Например, раскрашенные вареные яйца.

Существует предание, которое объясняет происхождение обычной раскрасить яйца в красный цвет. Согласно этому преданию, святая Мария Магдалина принесла в подарок императору Тиберию яйцо — символ Воскресения Христова. Но засомневался и сказал: как яйцо из белого не становится красным, так и покойники не воскресают из мертвых. И яйцо в ту же минуту стало красным.

Сейчас хозяйки красят яйца в разные цвета, даже искусно расписывают их целыми картинками. И все-таки в память о чуде всегда делают несколько красных яичек, для этого чаще всего красят яйца луковой шелухой, она дает густой красно-коричневый цвет.

Творожная пасха, или народному «паска», — еще одно традиционное пасхальное блюдо. Его готовят из творога по разным рецептам, от простых до сложных. Сверху на пасхе ставят печать — буквы «ХВ», или выкладывают буквы орехами или цукатами.

Куличи и творожные пасочки — непременно угощение в Светлое Христово Воскресенье.

За время Великого поста в русском доме накапливались запасы творога, коровьего масла, так называемые молочные скопы. Именно такие скопы позволяли приготовить к Празднику богатое, сдобное лакомство — куличи и пасочки.

ТЕСТО ДЛЯ КУЛИЧЕЙ

Куличное тесто чаще всего готовят по опарному способу.

Опару замешивают на теплом молоке, добавляя и вымешивая муку до консистенции жидкой сметаны. Дрожжей (свежих или прессованных — самых свежих) следует брать от 30 до 40 граммов на 500 мл молока. После выстойки опары добавляют остаток муки, стертые с сахаром желтки, коньяк, мелко раз-

молотые пряности. И вымешивают, небыстро и тщательно, постепенно добавляя растопленное масло. Перед самым концом замеса добавляют изюм с цукатами.

Поднимается куличное тесто в теплом месте, с двумя обминками. После заполнения форм — небольшая выстойка. В результате тесто должно подняться в форме не более, чем на 2/3 ее высоты. Выпекают в зависимости от величины кулича, проверяя готовность сухой лучинкой.

Готовые куличи очень аккуратно вынимают их из духовки, ставят на стол и закрывают салфеткой или полотенцем до остывания.

Если куличи высокие, их лучше остужать «в лежачем положении» — на боку, подложив полотенце. И несколько раз перекачивать с бока на бок, чтобы не было вмятин.

Полностью остывшие куличи украшают глазурью. Самая простая и незамысловатая глазурь: один яичный белок, взбитый со стаканом сахарной пудры. На незастывшую глазурь можно выложить узор или буквы «ХВ» (что означает «Христос Воскресе!») из орехов или цукатов. Ну или посыпать его модной блестящей кондитерской крошкой, продающейся ныне в любом универсальном магазине.

КУЛИЧ ПРЯНЫЙ

Рецепт для небольших куличиков, выпекаемых в узких высоких формах, с диаметром не более 12-14 см. На 1 кг муки: 500-600 мл молока, 30 г коньяка, 250 г масла, 10 желтков, 350 г сахара, половина тертого мускатного ореха, 1/2 ч.л. молотых зерен кардамона, 6 круглых почек гвоздики, 1/2 ч.л. молотой корицы, половина чайной ложки измельченной лимонной цедры, соль — 1-2 ч.л.

КУЛИЧ КРУЖЕВНОЙ

Мука — 4 стакана, молоко — 2,5 стакана, масло сливочное — 500 г, яйцо — 10 шт. сахарный песок — 1 стакан, дрожжи — 50 г, соль — 1/2 ч.л.

В этом рецепте белки отделяются от желтков и вводятся в тесто отдельно, взбитыми в стойкую пену, в самом конце его подъема. Смешивать белки с тестом надо очень аккуратно.

ТВОРОЖНЫЕ ПАСХИ

Творожные пасочки называют еще сырными. Вот для них-то и готовили молочные скопы — творог, сливки и сметану. Но для самой лучшей пасочки творог непременно должен быть самым свежим, домашним, жирным и хорошенько отжатым.

Для отжима лучше всего поступить так: завернуть в марлю или тряпочку и выложить на наклонно стоящую доску под груз, чтобы стекла сыворотка.

Затем все делается примерно одинаково: в творог добавляют масло, яйца, сметану, сахар, изюм и прочие вкусности и выкладывают полученную массу в пасочницу — деревянную разборную форму в виде усеченной пирамиды. Пасочницы сейчас делают чаще всего из пластмассы, но деревянные все-таки предпочтительнее. Обычно на стенках пасочниц вырезают буквы

«ХВ», узоры, православные кресты, «копии и трость» — символы страданий и Воскресения Христова, райские лестницы, голубя — образ Святого Духа, и что еще фантазия резчику подсказывает.

По способам приготовления пасхи условно можно разделить на сырые, вареные и печеные.

Сырые пасхи — самые простые и незамысловатые, они не требуют никакого нагревания и запекания.

Все ингредиенты здесь можно просто тщательно перемешать и положить в форму под легкий пресс. Чаще всего прессом служит небольшая банка с водой или что-то похожее и подходящее. А сама форма укладывается в кастрюлю «вверх ногами». Если паста не слишком сухая, лучше будет выложить форму изнутри одним слоем марли. В форме пасха выдерживается от 1 до 3 суток.

Своеты для всех видов пасочек: изюм лучше взять светлый, цукаты — из корок цитрусовых или иные фруктовые.

Желтки пропускают через сито для отделения канатика, взбивают с сахарной пудрой. Если творог «крупинками», протрите его через сито. Сметана — не менее 30% жирности и абсолютно натуральная. Масло для пасхи должно быть размягченным, но не растопленным. Ароматизировать цедрой и натуральным ванильным сахаром.

Вот как можно сделать такой сахар: стручок ванили порубить ножом в крошку и растереть в ступке со стаканом сахарного песка или пудры.

ФИСТАШКОВАЯ ПАСОЧКА

Творог из килограмма жирной сметаны, масла — 150 г, сливки — 500 мл, 4 желтка, 200 г сахарной пудры, 200 г фисташек — очищенных, обжаренных и мелко порубленных.

Творог из сметаны готовится так: за сутки до приготовления сметана выкладывается в марлевый мешочек и отцеживается для стекания избытка сыворотки.

ПАСХА ЦУКАТНАЯ

Творог 1 кг, масло 200 г, сливки 200 мл, сахарная пудра 300 г, 5 желтков, 100 г цукатов, 100 г изюма, 3 ложки ванильного сахара

ШОКОЛАДНАЯ ПАСХА

1 кг творога из 30% сметаны, масла 100 г, 200 мл 35% сливок, 200 г сахарной пудры, 2 желтка, 100-150 г шоколада с содержанием какао-продуктов не менее 75%, половина стакана домашнего цукатов, 2 ложки натурального ванильного сахара.

Творог готовится, как и в предыдущем рецепте. Шоколад растапливается и добавляется при температуре не более 50 градусов. Сливки надо предварительно взбить, ввести их в творог надо в самом конце перемешивания.

В кастрюлю выкладывается творог, сметана, масло, сахар, желтки, все тщательно растирается деревянной ложкой до полной однородности. Затем кастрюля вставляется в большую по размеру кастрюлю с водой, так чтобы донья одной и другой не соприкасались.

А варится такая пасха на водяной бане около часа, при частом помешивании.