

# «Пасхальные радости»

урок православия



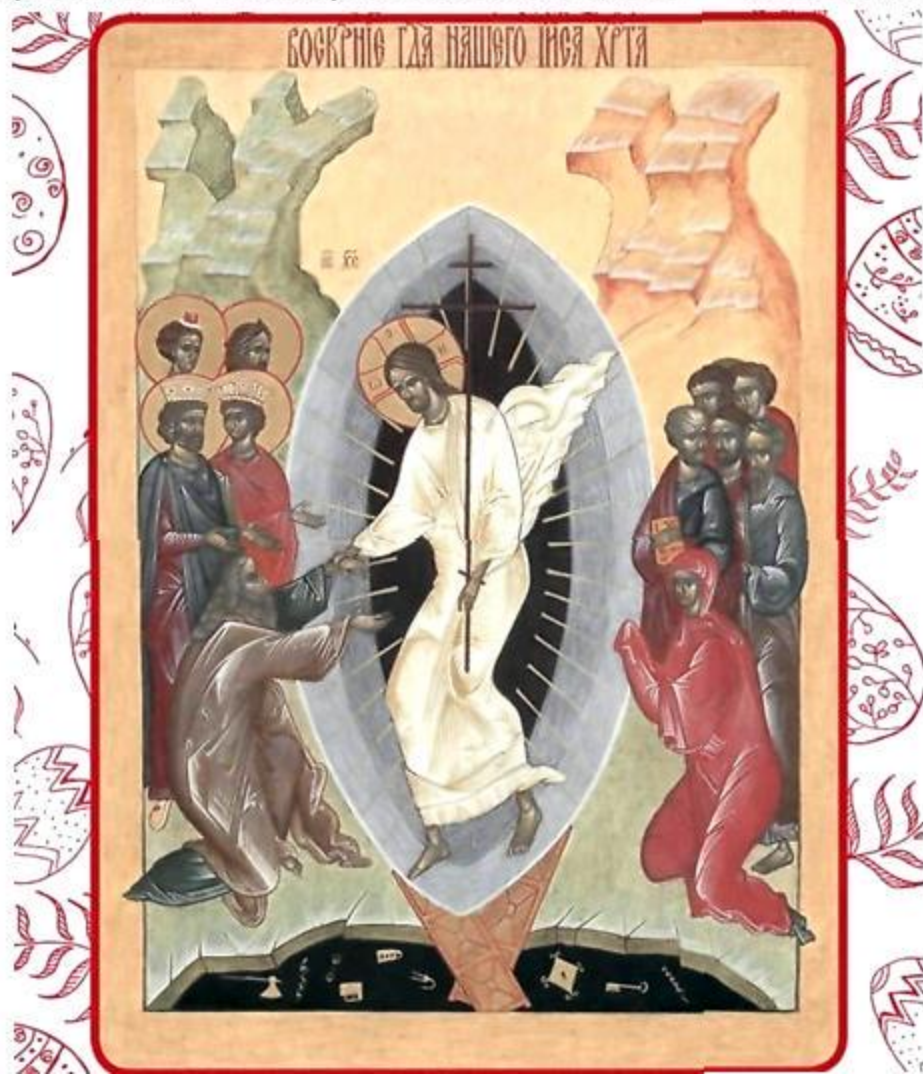
**Пасха** — главный праздник всего церковного года, смысловый центр православного календаря. **Пасха** — это **праздник Воскресения Христова**.

Это переходящий праздник, его дата меняется год от года и зависит от лунно-солнечного календаря. В 2022 году отмечается **24 апреля**. Праздник не принадлежит к числу двенадцати двунадесятих праздников, а стоит как бы над их кругом, потому что его значение по-настоящему уникально.



На Пасху мы вспоминаем о событиях, описанные в **Новом Завете** всеми четырьмя евангелистами — Матфеем, Марком, Лукой и Иоанном. Четыре Евангелия рассказывают о **днях Страстной седмицы и Воскресении Христовом**.

В пятницу Страстной седмицы — Страстную, или Великую, пятницу — Спаситель был распят на кресте. Ученики похоронили Его в гроте — пещере, которая находилась рядом с Голгофой, горой, где совершались казни — распятия.



В ночь с субботы на воскресенье, то есть накануне иудейской Пасхи, Мария Магдалина и другие женщины пришли к пещере, чтобы омыть и умастить благовониями тело казненного Христа. Этим женщин в Церкви принято называть **Женами-мироносицами**. Преданные Господу ученицы обнаружили, что камень, закрывавший вход в пещеру, отвален, а сам гроб пуст. Им явились два Ангела и возвестили Воскресение Христа: «Когда же недоумевали они о сем, вдруг предстали перед ними два мужа в одеждах блистающих. И когда они были в страхе и наклонили лица свои к земле, сказали им: что вы ищете живого между мертвыми?» (Лк 24:4-5).



**Пасхальное приветствие** — обычай, который пошел еще от Апостолов. «Приветствуйте друг друга с целованием святым», - писал Апостол Павел в своем послании к римлянам.

Христосоваться — значит приветствовать друг друга словами: **«Христос воскрес!»** — **«Воистину воскрес!»**, при этом троекратно целуя друг друга в щеки.

Верующие здороваются таким образом начиная с пасхальной ночи и еще сорок дней — до отдания праздника Пасхи, праздника Вознесения Господня. В пасхальную ночь христосование происходит в конце пасхальной утрени.



**Пасхальное яйцо** — обрядовая пища и ритуальный символ в пасхальных обычаях, обрядах и играх. Дарить окрашенные в красный цвет яйца на Пасху — древний обычай. В христианстве яйцо толкуется как символ гроба и воскресения, а красный цвет символизирует для христиан кровь распятого Христа. Помимо того, красный цвет одновременно указывает и «на царское достоинство Спасителя».

Пасхальные яйца красятся не только в красный, но и в иные цвета, а также расписываются. В качестве пасхальных сувениров могут быть использованы яйца не только кур, но и других видов птиц, а также изделия в виде яйца, изготовленные из шоколада и различных других материалов — камня, фарфора, глины, дерева



**Кулич** — символ Пасхи, Воскресения Христова. Это **пасхальный хлеб**, напоминающий нам о Воскресении Христовом. Кулич стал символом праздника Пасхи, традиционным блюдом Пасхальной седмицы, которое готовят православные христиане. После окончания Пасхального богослужения верующие **«разговляются»** и впервые после поста позволяют себе есть не постную пищу. На Пасху — это кулич, неотъемлемая часть Пасхальной трапезы. В Великую субботу Пасхальную трапезу освящают в храме.



# Вареная пасха

## ИНГРЕДИЕНТЫ

0,5 кг хорошего вкусного творога  
150 г сметаны жирностью 30%  
4 яичных желтка  
100 г сахара  
100 г сливочного масла  
1 стручок ванили  
тертая цедра 1 лимона  
75 г изюма  
50 г цукатов из апельсиновых корочек



## Шаг 1

Замочите изюм в отфильтрованной воде на 15 мин. или на 1 ч, в зависимости от сухости изюма. Затем откиньте на дуршлаг и обсушите. Цукаты при необходимости нарежьте небольшими аккуратными кубиками.

## Шаг 2

Протрите творог в кастрюлю через сито для того, чтобы избавиться от комков и мелких крупинки и сделать творог совершенно однородным. Также творог можно два раза пропустить через мясорубку или взбить блендером.

## Шаг 3

Размягчите сливочное масло до комнатной температуры. Разотрите добела или взбейте миксером сахар с желтками и размягченным маслом. У вас должна получиться пышная масса. Затем добавьте в творог сметану и взбейте. Положите масляную массу и опять взбейте.

## Шаг 4

Добавьте в творожную массу семена ванили и протрите ее через сито в небольшую кастрюлю. Поставьте эту кастрюлю на водяную баню – на большую кастрюлю, заполненную на треть слабо кипящей водой. Постоянно перемешивая, прогревайте творожную массу до первых пузырей. Не переставайте помешивать, чтобы масса не расслоилась. Затем снимите кастрюлю с бани.

## Шаг 5

Остудите творожную массу и поставьте на час-два в холодильник, чтобы она немного «схватилась». Добавьте изюм, цукаты и цедру, тщательно перемешайте.

## Шаг 6

Форму для пасхи выстелите изнутри марлей, выложите творожную массу и поставьте сверху небольшой гнет (литровую банку, заполненную водой наполовину), поставьте в холодильник на 3 суток. Поместите форму в глубокую тарелку, чтобы было куда стекать жидкости. Перед по дачей снимите форму и марлю, выложите пасху на праздничное блюдо и поставьте в самый центр яркого пасхального стола.