

# 8 апреля — Светлое Христово Воскресенье

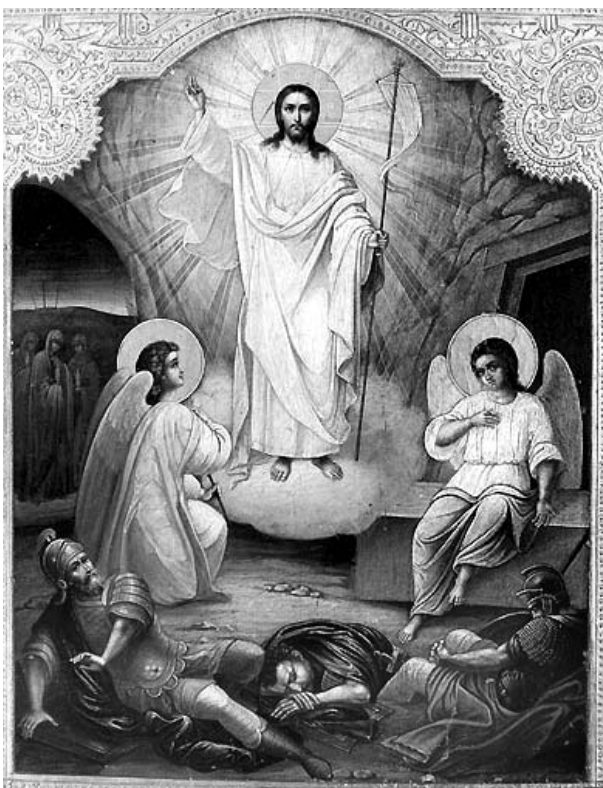
## ПАСХА — ПРАВОСЛАВНОЕ ТОРЖЕСТВО

**Великий пост, время, насыщенное молитвами, покаянием, прощением, самоисправлением, духовным и телесным подвигом, кончается, и настает Пасха, время православного торжества, торжества правой веры.**

В первый день после субботы, рано утром, Иисус Христос воскрес из мертвых. При этом сделалось сильное землетрясение. С неба сошел ангел Господень; вид его был как молния, а одеяние белое как снег. Он отвалил от двери гроба камень и сел на нем.

Воины, стоявшие на страже, от страха попадали на землю и стали как мертвые, а потом, придя в себя, разбежались. Некоторые из них пришли к первосвященникам и рассказали о случившемся. Первосвященники дали им денег и научили говорить, будто ночью, когда они спали, ученики Иисуса Христа пришли и украли Его тело.

Воскресение Христово празднуется в первое воскресенье после первого весеннего полнолуния (между 22 марта/4 апреля и 25 апреля/8 мая).



## ОБЫЧАИ

Пасха празднуется семь дней. На первый день хозяйки остаются дома, а мужчины ходят по домам и поздравляют своих близких и знакомых. Столы всюду накрыты весь день. На столах уже все скоромное (не постное). Обыкновенная еда: на закуску селедка, потом суп, курица, жаркое, ветчина, картошка, салаты, водка, вино и т. п. На сладкое сырная пасха, куличи, торты, компот, чай и кофе. Обычно садятся за стол на полчаса, а потом прощаются, и гость идет к другим знакомым. Обязательно нужно посетить всех родственников, потом хороших знакомых, в особенности старших и пожилых. Обычно подарки в этот день не приносят. На второй день Пасхи полагается, чтобы жены ходили по гостям, а мужья сидели дома, но это не практикуется. В наше время в эти святые дни многие сговариваются и просто ходят друг к другу в гости. Нужно обратить особое внимание на пожилых и одиноких.



## ОСОБЕННАЯ СЛУЖБА

Праздник начинается Христовым Воскресением, в полночь между Великой субботой и Светлым воскресеньем. Служится особенная торжественная служба — Светлая пасхальная заутреня. Служба начинается в полночь, когда духовенство и прислужники в алтаре начинают петь стихиру тихо, потом все громче и громче, а потом в это пение включается и хор:

**Воскресение Твое, Христе Спасе, Ангели поют на небесах; и нас на земле сподоби чистым сердцем Тебе славить.**

## КРЕСТНЫЙ ХОД

С этим пением начинается крестный ход вокруг храма (три раза) с торжественным звоном в колокола. Во время службы священник снова и снова с радостью приветствует всех молящихся словами: "Христос воскрес" (три раза), и каждый раз молящиеся отвечают: "Воистину воскре-

се". Иногда это приветствие делается на других языках. Во время службы хор часто исполняет:

**Христос воскрес из мертвых, смертью смерть поправ и сущим во гробех живот даровав.**

## СЛОВО ПАСТЫРЯ

В конце заутрени священник читает знаменитое "Слово св. Иоанна Златоуста" (347—407 гг.), которое прекрасно описывает торжество и значение Пасхи. После службы все молящиеся подходят к священнику, который держит в руках крест, целуют крест и христосуются с ним, а потом и друг с другом. Обычно здесь же, возле креста, всем дают красные яички. Заутреня продолжается около полутора часов. После заутрени некоторые уходят домой и разговляются дома со своими родственниками и друзьями.



## СВЕТЛАЯ ПАСХАЛЬНАЯ ЛИТУРГИЯ

В некоторых храмах сразу после заутрени служит Светлая пасхальная литургия, которая продолжается около двух часов. Таким образом, пасхальное богослужение заканчивается после трех часов утра. Во время этой литургии молящиеся, которые говели, исповедовались и причащались во время Страстной недели, могут снова причащаться без исповеди, если за истекшее время никаких больших грехов не было совершено.

## ПРАЗДНИЧНАЯ ТРАПЕЗА

### КАК ОКРАСИТЬ ЯЙЦА



Для окраски яиц лучше всего использовать луковую шелуху, которую собирают заранее. В зависимости от цвета шелухи окраска яиц получается от светло-рыжей до темно-коричневой. Если вы хотите, чтобы цвет был более насыщенным, шелухи надо взять побольше и варить ее около получаса до того, как в отвар опустите яйца.

Чтобы яйца при варке не лопнули, их надо около часа подержать в тепле или при комнатной температуре; при варке в воду можно добавить столовую ложку соли.

В некоторых семьях есть обычай окрашивания яиц в крапинку. Для этого мокрые яйца обваливают в сухом рисе, заворачивают в марлю (концы марли надо плотно завязать ниткой, чтобы рис прилип к яйцу) и далее варят в луковой шелухе обычным способом. Чтобы окрашенные яйца блестели, их вытирают насухо и смазывают подсолнечным маслом.

### КУЛИЧ

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 (одна палочка ванили, десять орешков кардамона или же две капли розового масла). Когда опара подойдет, положить в нее растертые желтки, вбить еще два яйца, влить полстакана чуть разогретого теплого сливочного масла, всыпать шесть стаканов муки, но чтобы тесто не было слишком густым. Выбить тесто хорошо на столе, всыпать в него полтора стакана изюма и дать тесту до утра подойти. Утром подбить еще и дать полежать. Затем положить половину сделанного теста в форму, дать ему подняться до трех четвертей высоты формы и ставить в печь. Из этого

количества теста выйдут два кулича.

**12 стаканов муки, три стакана парного молока, 50 г дрожжей, два стакана сахара, семь яиц, полстакана масла, полтора стакана изюма, чайная ложка соли, душистые приправы.**



### ВАНИЛЬНАЯ ПАСХА

Хорошо спрессованный творог протирают сквозь решето, вливают в него постепенно сливки, смешивают, заворачивают на 12 часов в салфетку, салфетку связывают узлами и подвешивают, чтобы дать стечь образующейся в результате заквашивания сыворотке. Затем в творог всыпают стакан сахара, ваниль (толченую) и все как следует перемешивают. После этого творог кладут в пасочницу, выстланную тонкой тканью, накрывают дощечкой и ставят на полчаса под гнет. Через полчаса пасху осторожно вынимают из пасочницы, освобождают от ткани, ставят на блюдо и сверху украшают искусственным цветком. Такой пасхи должно хватить на шесть — восемь человек.

**600 г творога, три стакана сливок, один стакан сахара и полпалочки ванили.**