

Анастасия, 24 года: «Может я и не соблюдаю все посты и правила, но я верю. Когда каждый день суета и проблемы, хочется верить и жить, зная, что тебя оберегают, а проблемы - это только препятствия на твоём пути. И когда совсем плохо - ты молишься о помощи, а когда хорошо - ты благодарить о милости».

В заключении следует подвести итог. Не будет единого мнения в отношении христианства. Кто-то относится к этому нейтрально, проходя мимо церкви не испытывает сильных чувств, есть и такие, которые косо смотрят в бок религии, связывая её с политическими и экономическими факторами или же те, которые винят религию в своих бедах и несчастьях. Есть люди, которые не пропускают ни одного православного праздника, соблюдают пост и искренне молятся в церквях. А есть и вовсе представители других конфессий, среди которых так же имеются сторонники, противники и настроенные нейтрально люди. Рассуждать о чужих взглядах и мнениях можно бесконечно долго. Но на мой взгляд, все большая часть людей отдаёт себя Вере. В чём же состоит объединение православных людей? Это объединение православной верой, православным пониманием Бога, человека и мира, общим опытом христианской жизни, а на глубинном уровне, конечно, Богом-Троицей: Отцом, Сыном и Святым Духом.

Стасевич А.И., Лойко А.И. Праздник Пасхи. Традиции и обряды

На всей земле люди готовятся к земным праздникам, и тем более нужно готовиться к такому событию, как Пасха. Внутренняя подготовка заключается в борьбе путем покаяния с грехами, осознании и преодолении их. Тогда действительно Пасха - это радость, это награда человеку. Как сказал преподобный Серафим Саровский, любой земной царь в награду своим подданным раздаёт подарки, так и Бог верующим даёт особый, благодатный подарок. Вот такой благодатный подарок от Бога мы получаем в празднике Пасхи.

Праздник Светлого Христова Воскресения, Пасха (в 2013 году пасха отмечается 5 мая), - главное событие года для православных христиан. В ряду всех христианских праздников Пасха Христова есть высочайший, радостнейший и торжественнейший - праздник

праздников и торжество торжеств. С апостольских времен христианская Пасха продолжается семь дней - или восемь, если считать все дни непрерывного празднования Пасхи до понедельника Фомы.

Во время прославления (в продолжение всего светлого семидневного торжества) Пасхи священной и таинственной, Пасхи Христа Избавителя, Пасхи, "двери райские нам отверзающей", в православном храме постоянно открыты Царские врата и не закрываются даже во время причащения священнослужителей. Начиная с первого дня Пасхи и до вечерни праздника Святой Троицы коленопреклонений и земных поклонов не полагается. В богослужбном отношении вся Пасхальная неделя, Светлая седмица, есть как бы один праздничный день: во все дни этой седмицы богослужение бывает то же, что и в первый день, с небольшими отличиями.

Перед началом литургии во дни Пасхальной седмицы и до Отдания Пасхи священнослужители читают вместо "Царю Небесный" - "Христос воскрес" (трижды). Оканчивая светлое торжество Пасхи седмицею, Церковь продолжает его, хотя и с меньшей торжественностью, до праздника Вознесения Господня. В первый день праздника, благословив и освятив пасхи и куличи, верующие идут из храмов домой. Закончен подвиг поста, и люди в знак радостного единения начинают совместные застолья, телесное подкрепление. Прекращая говение, в течение Светлой седмицы все едят благословенные куличи и пасху.

Древние христиане великий праздник Пасхи святости особыми делами благочестия, милости и благотворения. Подражая Господу, Своим Воскресением освободившему нас от уз греха и смерти, благочестивые цари отпирали в пасхальные дни темницы и прощали узников (но не уголовных преступников). Простые христиане в эти дни помогали нищим, сирым и убогим. Брашно (еду), освященную в Пасху, раздавали бедным и тем делали их участниками радости в Светлый праздник.

Радость по поводу Христова Воскресения отражается и в блюдах, подающихся к пасхальному столу. В русской традиции пасхальное угощение готовили не за один день, а в течение почти всей Страстной недели - с понедельника до четверга. В понедельник-вторник раскрашивали яйца, в среду-четверг пекли

куличи, делали пасху, а в субботу освящали пасхальные яства в церкви. Блюда с освященными куличами, пасхой, яйцами всегда ставили в центре праздничного стола.

Первоначально было принято красить яйца только в красный цвет, но в наше время полет фантазии этим не ограничивается - может быть, потому что особенное, праздничное настроение создает не только блюдо с разноцветными яйцами, но и сам процесс их раскрашивания. Наши бабушки, не мудрствуя лукаво, красили яйца луковой шелухой. Даже этот, самый простой способ позволяет получить как золотистые оттенки разной интенсивности, так и "мраморный" рисунок, для чего нужно завернуть яйцо в шелуху и обвязать ниткой. Можно покрасить яйца и в отваре сухих трав - например, крапива дает серовато-зеленый, а ромашка - светло - жёлтый цвет. Красить яйца, соблюдая некоторые правила, можно и акварельными красками. Для этого сваренное в течение 8-10 минут яйцо выньте, насухо вытрите, поставьте в фарфоровую или стеклянную рюмку и раскрасьте с помощью кисточки верхнюю половину яйца. Затем переверните окрашенную высохшую часть яйца вниз и окрасьте оставшуюся половину. Важно, чтобы во время крашения яйца были горячими, тогда краска или лак скорее высыхают.

В России существовала художественная традиция изготовления сахарных, шоколадных, деревянных, стеклянных яиц - и даже золотых и серебряных яиц, украшенных драгоценными камнями. Русские "писанки" покрывались затейливыми символическими узорами, на них рисовали пейзажи, жанровые сценки, храмы и иконки. Стоит и вам проявить себя в этом занятии, чтоб праздник вышел по всем правилам. Особую радость такая работа доставит детям. Для росписи с одинаковым успехом можно использовать как белые, так и рыжие яйца, могут пригодиться и готовые наклейки.

По традиции куличи пекут в большом количестве - ведь нужно, чтобы их хватило для угощения всех приходящих в дом гостей. Поэтому на Руси для куличей обычно готовили много теста, тем более, что в большом объеме оно лучше бродит. В отличие от теста для постных пирогов, куда не полагается класть яйца, в куличное тесто кладут много яиц, сливочного масла и сахара. Все эти компоненты позволяют получить очень сдобное тесто, а готовые куличи долго сохраняются не черствея.

Украинцы и белорусы тоже пекут высокий круглый хлеб, на верху которого часто выкладывают из теста крест, а иногда еще какое-нибудь украшение, но называют хлеб не куличом, а пасхой. Тесто для куличей надо буквально выхаживать, лелеять, оберегать от сквозняков, укутывать. Как правило, тесто готовят в ночь с четверга на пятницу, весь день в пятницу пекут, а в ночь с субботы на воскресенье - освящают. Куличи едят всю Пасхальную неделю до Радоницы.

Для выпечки куличей используют специальные высокие цилиндрические формы из толстой жести, но при их отсутствии можно использовать алюминиевые кастрюли объемом 1-1.5 л, но не более, так как в духовке тесто может не пропечься. В старину же куличи выпекали в русской печи в ведерных куличных формах. Готовые куличи богато украшают: глазурями, символическими надписями, орехами, цукатами или цветным сахарным маком и крашеным пшеном. Эта цветная обсыпка - традиционное свойство кулича.

В старину было принято, чтобы в первый день Пасхи хозяйки оставались дома, а мужчины ходили с поздравлениями к своим близким и знакомым. Столы были накрыты весь день и на них уже стояли скоромные (не постные) блюда. Пасхальный стол обычно украшали преимущественно холодные блюда: запеченный барашек, жареная телятина, свиные окорока. Подавать в этот день рыбу было не принято. Обязательным украшением стола был пасхальный барашек, либо сахарный на куличе, либо из сливочного масла на пасхе (существовали специальные формочки-барашки для выпечки и для масла). Пасху и куличи украшали также бумажными цветами, а крашеные яйца укладывали на свежую проросшую зелень овса, пшеницы или специально выращенного кресс-салата. На Светлой седмице обязательно посещали всех родственников и хороших знакомых, особое почтение оказывая пожилым людям.

Бублис К.С., Жоголь Н.Н., Струков К.В. Религиозная толерантность белорусов

Целью нашей работы является выявить, какие конфессии существуют на территории Республики Беларусь, их влияние на общественную жизнь белорусского народа, провести опрос среди