

препятствия на твоём пути. И когда совсем плохо - ты молишься о помощи, а когда хорошо - ты благодаришь 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.

5.10. 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 - желтый 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.

Литература:

1. О. Г. Чистяков. [О Пасхальной радости](#)
2. Б. Литтл. [Историчность воскресения: нравственный стержень](#)