

## ИНТЕРВЬЮ

# ПРАЗДНИК ДОЛЖЕН БЫТЬ НАПОЛНЕН ДУХОВНЫМ СМЫСЛОМ

В канун праздников наш корреспондент встретился с настоятелем строящегося храма святых апостолов Петра и Павла иереем Александром Куренковым и попросил ответить на вопросы, касающиеся празднования Нового года и Рождества Христова.

**- Отец Александр, почему сегодня ёлку наряжают к Новому году, а не на Рождество?**

- С петровских времён Новый год стали отмечать на Руси 1 января. Но тогда россияне сначала праздновали Рождество Христова, и Новому году не придавалось такого значения.

В 1918 году после перехода по решению советской власти на григорианский календарь празднование Нового года сместилось на Рождественский пост – время, когда христианами должно говеть и молиться, находясь в духовном сосредоточении.

Советское правительство поначалу не приветствовало празднование Нового года. Но уже к середине 30-х годов его начали широко отмечать, стараясь подменить этим празднование Рождества Христова. К новогодним праздникам стали наряжать ель, на которой восьмиконечную звезду заменили пятиконечной. Исключили из убранства дерева ангелочков и другие религиозные атрибуты. Новый год стал чисто светским праздником.

**- Как должен относиться православный человек к предновогодней суете?**

- Прежде всего, нужно помнить, что праздник должен быть наполнен духовным смыслом. А в новогодних торжествах внешнее великолепие подменяет порой содержание.

Чтобы получить больше прибыли, умелые торговцы окружают этот праздник псевдорелигиозным содержанием, внушают людям, что не стоит скупиться: мол, как Новый год встретишь, так его и проведёшь. Яркая реклама, большие скидки делают своё дело. На подарки и банкеты уходит нередко весь семейный бюджет.

А сколько крещёных россиян, считающих себя православными, «на всякий случай» придержива-

ются восточного календаря, закупая статуэтки лошадей и бронзовых жаб, которым нужно потереть брюшко, чтобы обеспечить себе достаток и богатство. Притом эти люди ходят в храм. Конечно, для православного человека подобное поведение недопустимо, оно

противоречит православному пониманию мироустройства.

Я бы не рекомендовал прихожанам в новогоднюю ночь смотреть телевизор. Идёт Рождественский пост, а на экране призывают к невоздержанности в еде,

## ПОСТРОИМ ХРАМ ВСЕМ МИРОМ

Каждый желающий может внести свой вклад в строительство храма святых апостолов Петра и Павла, перечислив средства по следующим реквизитам:

Местная религиозная организация «Православный приход храма святых апостолов Петра и Павла г. Шелехова Иркутской области Иркутской Епархии Русской Православной Церкви (Московский Патриархат)»,

666035, Иркутская область, г. Шелехов, микрорайон Центральный, д. 1,

ИНН/КПП 3848005717 / 384801001, ОГРН 1123850006500,

БИК 042520607, К/с 30101810900000000607, Р/с 40703810618350025396 ОСБ 8586 Байкальский банк Сбербанка России, г. Иркутск.

Также вы можете приобрести в храме сертификат на шапку из нитротитана, которым будут покрываться купола. Стоимость сертификата – 500 рублей.

употреблению спиртного, пропагандируют распущенность нравов.

Взять даже один из лучших фильмов Эльдара Рязанова «С лёгким паром». Много лет эту комедию показывают в новогоднюю ночь. Но если вдуматься в сюжет, то он окажется не таким уж смешным. Человек напился до такой степени, что не помнит, как оказался в другом городе, в чужой квартире. Он разрушил счастье незнакомых ему людей, заставил страдать близкого человека. Разве это достойное поведение?

**- Вы считаете, что Новый год вообще не нужно отмечать?**

- Почему же? Празднование Нового года не есть преступление, которое нужно пресекать. Я против крайностей. Считаю, что это семейный праздник и его нужно отмечать дома. Не будет греха, если в Новый год за праздничным столом соберутся близкие люди, попьют чай. При об-

противоречит православному пониманию мироустройства.

Взять даже один из лучших фильмов Эльдара Рязанова «С лёгким паром». Много лет эту комедию показывают в новогоднюю ночь. Но если вдуматься в сюжет, то он окажется не таким уж смешным. Человек напился до такой степени, что не помнит, как оказался в другом городе, в чужой квартире. Он разрушил счастье незнакомых ему людей, заставил страдать близкого человека. Разве это достойное поведение?

Поэтому ещё раз хочу подчеркнуть: Новый год и Рождество должны приносить вам не временную безудержную радость, вызванную количеством выпитого спиртного, а радость души. Потому что после первого приходит похмелье, а радость, что даёт Бог,



становится основой наших поступков, мыслей и чувств. Это тот мир, который наполняет душу верующего человека.

**- А обязательно ли в Рождественский сочельник готовить сочиво – кашу из пшеничных или других зёрен с мёдом, сухофруктами и маком?**

- В Рождественский сочельник, 6 января, соблюдается самый строгий пост, когда весь световой день христиане ничего не едят. В этот день в нашем храме утреня литургия пройдёт в 8.30. В 17 часов будет вечерняя предпраздничная служба. И когда на небе появляются первые звезды, можно немного подкрепиться. По традиции главное блюдо – сочиво. Оно не случайно готовится из зёрен, ведь это символ рождения новой жизни. Но я считаю, что в Сочельник подкрепиться можно и чем-нибудь другим, главное, чтобы еда не была слишком обильной. Сегодня, когда возрождаются христианские традиции, самое важное – это духовная сторона праздника. А какие блюда хозяйка поставит на стол, не так значимо. Если она не приготовит традиционного рождественского гуся, праздник всё равно состоится.

Рождественская божественная литургия начнётся в нашем храме в ночь с 6 на 7 января в 24.00.

**- Сколько дней празднуется Рождество?**

- Святки, святые дни, продлятся до 19 декабря, Крещения Господня. Это одни из самых весёлых дней в православном календаре,

когда принято ходить друг к другу в гости, петь колядки.

**- Но ведь колядование – это языческая традиция.**

- В советские годы было искажено это понятие, оно стало ассоциироваться с переодеванием в жутких персонажей, которые совершают гадкие поступки. Настоящие же колядки проходят совсем иначе. Что плохого в песнях, прославляющих Христа, которые поют дети? В эти дни каждый православный человек живёт радостным известием, что Бог пришёл спасти мир. Святки – дни прославления Христа, духовной радости. И нет ничего предосудительного в том, что колядующих угощают пирогами, сладостями, дают им монетки. В Рождество и Святки принято одаривать не только колядующих, но и всех страждущих, творить благие дела, как это проповедовал Христос.

**- Отец Александр, каким был для вас уходящий год?**

- Он был благодатным для жизни нашего прихода. Трудно было возобновить остановившуюся стройку. Но сегодня уже сделано немало.

Заметно увеличилось количество прихожан, среди которых есть активные молодые люди. По воскресеньям причащаются по 60-70 человек, что для небольшого молодого города немало. Причём около половины причастников – дети. Духовная жизнь в Шелехове укрепляется, и это отрадно.

**- Поздравьте, пожалуйста, наших читателей.**

- От всего сердца поздравляю вас, дорогие жители города и района, с наступающим Новым годом и праздником Рождества Христова! Желаю вам мира, духовного и телесного здоровья и спасения души!

Хотелось бы, чтобы то веселье, которое охватывает людей во время празднования Нового года, не заслонило перед вашим духовным взором величие и радость пришествия в мир Спасителя. Чтобы и сам праздник был наполнен глубоким духовным осмыслением событий прошедшего года и желанием духовного совершенствования в будущем году.

## ПРАВОСЛАВНАЯ КУХНЯ

### САЛАТ «ПЕТРОВСКИЙ»

(старинный рецепт к Рождеству)

Порезать отварную говядину мелкими кубиками, чернослив – соломкой, добавить шампиньоны, обжаренные на растительном масле, мелко порезанные грецкие орехи, красный репчатый лук, чеснок, зелёное яблоко, порезанное соломкой. Заправить майонезом. На каждую порционную тарелку салат выложить по центру в виде цилиндрической башни (с помощью формы). Края тарелки украсить клубничным соусом: клубнику протереть через сито или взбить в миксере.

### САЛАТ «НЕЖНОСТЬ»

Шампиньоны – 400 г, яйцо куриное – 3 штуки, очищенные креветки – 130 г, ананасы консервированные – 130 г, сыр Пармезан – 80 г, майонез – 200 г, масло растительное – 50 г.

Шампиньоны нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле до готовности. Дать остыть.

Отварить яйца, очистить и потереть на крупной тёрке.

Ананас нарезать кубиками. Креветки разморозить и слить лишнюю воду. Сыр натереть на мелкой тёрке.

Все подготовленные ингредиенты выложить слоями на блюдо. Каждый слой смазать майонезом. На дно выложить жареные грибы, затем натёртое яйцо, креветки и ананасы. Сверху посыпать тёртым сыром.

### ТОРТ «МОНАСТЫРСКАЯ ИЗБА»

Маргарин замороженный – 250 г, мука пшеничная – 450 г, сметана для теста – 200 г и для крема – 500 г, вишня консервированная без косточек – 500 г, сахар – 300 г, масло сливочное – 100 г, орехи молотые – 100 г.



Приготовление крема: взбейте размягчённое масло с сахаром, добавьте в конце сметану и орехи, взбивайте ещё в течение 3-5 минут.

Маргарин натрите на тёрке, смешайте с мукой и добавьте сметану. Тесто хорошо вымесите, разделите на 16 частей и поставьте на 30 минут в холодильник.

Консервированные вишни выложите на сито и дайте стечь соку.

Кусочки теста раскатайте в прямоугольники 20x7 см, по центру выложите лепёшку из вишен. Края защипите, в том числе и боковые. Уложите на противень швом вниз на бумагу для выпечки.

Выпекайте 15 трубочек в предварительно нагретой духовке в течение 7-10 минут, переворачивая. При укладывании нужно мерить длину каждой заготовки линейкой и при необходимости вытягивать или укорачивать полоски. Это необходимо для того, чтобы при оформлении торта «брёвнышки» образовывали ровную торцевую поверхность. Из 16-й части испеките прямоугольное основание торта шириной в 5 трубочек.

Из готовых трубочек сложите «избушку» на основании, промазывая их кремом. Для

этого лепёшку-основу переложите на блюдо и намажьте нетолстым слоем крема. Сверху нужно плотно, одну к одной, уложить 5 полосок. Залить слоем крема и на него уложить 4 трубочки. Опять слой крема – 3 трубочки, слой крема – 2 трубочки, крем – 1 трубочка. Готовый торт можно посыпать крошкой из печенья, толчёными орехами, шоколадом.

Выдержите торт в холодильнике не менее 8 часов.

### ТОРТ-САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ

Понадобится 0.5 кг печени, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки муки, 5 долек чеснока, 1 варёное яйцо, 1 свежее яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 300 г майонеза.

Лук с печенью пропустить через мясорубку, перемешать с сырым яйцом, мукой и солью. Выпекать на сковороде, смазанной маслом тонкие печёночные блины. Собрать торт-салат, промазав каждый слой майонезом. Сверху украсить мелко нарезанным яйцом.