



Первоцвет

Февраль-Май
2024 год
№ 16

ЖУРНАЛ КОЛЛЕДЖА «ДОБРАЯ ШКОЛА НА СОЛЬБЕ»

НАШИ ВЫПУСКНИЦЫ

Хоровое дирижирование



Полина Демидова



Настя Королева



Диана Галкина



Аня Савостьянова



Лиза Розова



Даша Агеева



НАСТОЯЩИЙ ПРАЗДНИК

Есть один день в году, забыть о котором просто невозможно, тем более человеку верующему. Пусть этот день каждый год и не попадает на одну и ту же дату, но все знают, когда его ждать. И ждут. С нетерпением, с трепетом и любовью. А встречают с великим ликованием и благоговением. Этот праздник не такой, как все, он близок сердцу каждого, необходим, как свет, как воздух для души. Не важно распустились ли нарциссы за окном и поют птички или лежит снег, в это день люди исполнены тепла и радости. Особенной радости... Пасхальной! Нельзя даже сравнить такие праздники, как День рождения, Новый год, 1-ое сентября, да и любой праздник с днем, когда Христос подарил нам возможность попасть в Царствие Небесное, искупил наши грехи Своей невинной кровью. Спаситель разрушил врата ада и Своей смертью победил смерть. Поспешим возблагодарить Господа Бога за Его премудрый промысел и за такой чудесный праздник – Пасху. За самый важный и настоящий праздник!

Юлия Крюкова





НАСТАВЛЕНИЯ
МАТУШКИ ИГУМЕНИИ
ЕРОТИИДЫ
СТУДЕНТКАМ
КОЛЛЕДЖА

О МОНАШЕСТВЕ

Вы, девочки, присутствовали на историческом событии – монашеском постриге. Это таинство, которое редко кому удается увидеть, потому что, когда происходит постриг, все посторонние должны уйти, чтобы не смущать постригаемых. Но мы приняли вас в свою семью, поэтому многое вам доступно. Вы счастливые. Вот матушки будут молиться за вас и за нас грешных.

Новопостриженная монахиня начинает жизнь с чистого листа. Она полностью отрекается от прошлой жизни, от своих нехороших поступков, нехороших желаний, от всего плохого, что раньше было. Обращаться за молитвой к новопостриженным очень хорошо, у них сильная молитва. Потому что они в этот момент как новорожденные младенцы. А дальше Господь формирует, нужно только желание человека.

Господь очень много дает монахиням, открывает много, слышит больше молитву монашествующих. Почему? Не потому что они святее всех, лучше всех, не будем об этом рассуждать, у каждого своя дорога. Но ради того, что монах приносит обеты Богу перед алтарем, Господь дает обилие благодати. Мать Божия, святые и все небесные силы, ангелы и архангелы, – все обнимают его своей любовью, принимают этого человека, который выразил свое произволение открыто, торжественно, решительно.

Потому самая большая милостыня – помогать женскому монастырю. Не мужскому монастырю, не детям, не строить храмы, а именно помогать монахиням. Всё хорошо, всё Господь принимает, но самая большая милостыня – это именно помогать женскому монастырю, потому что Господь знает и видит, с каким трудом мы монастырь строим, зарабатываем каждую копейку. Намного труднее нам дается обеспечение себя, строительство, защита от всякого зла. Поэтому Господь больше дает благодати тем, кто помогает именно монахиням, защищает их, – это большая милостыня.

Вообще любой монах, монахиня это уже люди, которые приняты во двор Божий. Монастырь – это небо на земле, жилище благодати Божией, – это Божие, не наше, Господь нам дал в управление, и смотрит, как мы к Его имуществу относимся, как здесь себя ведем. Вот мы стараемся, этой мыслью руководствоваться. Вы обратили внимание, что мы стараемся с сестрами сделать, как можно лучше всё, потому что это делается для Господа. У мо-

нахов ничего нет, они все отдают Богу. Нет у них на земле ни домов, ни машин, у них одно только желание – служить Богу, угодить Ему, искать Господа день и ночь, имя Его произносить. Монашествующие – это невесты Христовы. Господь их не дает в обиду никому.

Когда я еще была просто монахиней, не игуменьей монастыря, как-то раз стою на вокзале, надо было ехать по делам. А возле кассы такая большая толпа, люди прямо бьются за эти билеты. Я думаю: «Я же не смогу так толкаться, лезть туда, но мне ведь тоже нужно, Господи помилуй, помоги мне». Встала рядышком к другой кассе с занавешенной шторкой, стою, думаю, что же мне делать. И тут занавеска открывается и меня спрашивает кассир: «Вам куда?». Я говорю, куда, мне дают билет. А рядом люди увидели, что открылась касса, кинулись в мою сторону, а кассир берет и закрывает шторку. Сколько раз такое было!

Дай Бог нашим монахиням неугасающей ревности к Богу, чтобы она никогда не прекращалась, а восходила от силы в силу, пламенела любовью ко Христу, и чтобы от нее загорались многие души. Так и каждый христианин призван светиться пред Богом. В Таинстве Крещения каждый принял благодать Святого Духа. Только мы, к сожалению, оскверняем грехами, омрачаем, отдаляемся от Бога. Но все возможно верующему. В один миг Господь может полностью превратить тебя из самого грешного в святого. В один миг Он может решить все проблемы твои и твоих близких, ответить на любой вопрос. Всё делает вера, всё делает благодать. Нам надо доверять Богу, прилепляться к Нему, где бы мы ни были, и что бы не делали.

Вы, девочки, получаете много милости Божией, прикасаетесь к добру, к красоте, к чистоте. И, конечно, надо, чтобы Господь сподобил вас отдавать. Чтобы пришло то счастливое время, когда, получив такую благодать, вы смогли бы делиться ею с вашими братьями, сестрами, со всеми людьми верующим и неверующим, и разделять с ними любовь во Христе. Всегда надо быть готовыми прийти на помощь, подставить плечо, помолиться за кого-то. Такого человека всегда ждут, любят, он всегда приятен и нужен обществу. Дай Бог, чтобы все вы были очень нужны, чтобы каждую из вас ждали на помощь, чтобы каждая из вас нашла себе такое место, где будет полезной.

Игуменья Еротиида



Как найти свое призвание в жизни?

Я помню, к нам приезжала одна женщина. Она профессор-филолог, сделала много открытий в русском языке как ученый. По ее методике можно было прекрасно выучить русский язык за очень короткое время. Уроки были по 20 минут, домашних заданий она не задавала, дети все осваивали на уроке. И ее тоже спросили, как она выбрала эту профессию. Она сказала, что когда закончила школу, то очень долго не могла определиться куда идти учиться. И тогда мама ее спросила, какой предмет ей легче всего дается в школе? Она ответила, что русский язык с литературой. Мама ей посоветовала на это и идти дальше.

Если ты сам не можешь выбрать, не понимаешь свое призвание, то надо прислушаться к окружающим. Мы часто очень невнимательны и не слушаем того, что нам говорят. В том, что говорят другие иногда открывается очень многое. Господь нам говорит через людей.

По себе скажу. Мне папа предложил идти на учителя, он сам учителем был. Я не захотела, пошла совсем по другому пути. Но все равно вернулась на эту стезю, закончила педагогический. Нельзя от своего призвания отступать. Иначе жизнь поворачивается не так, как она тебе уготована Богом.

Поэтому всегда надо быть внимательным и прислушиваться к советам наставников. И еще надо помолиться перед выбором, читать акафисты святителю Николаю, Матери Божией. Тогда Господь тебе откроет твой путь.

Расскажите о монашеском призвании. Что это такое?

Монашество, конечно, удел избранных. Просто так не станешь монахом, если тебе это не уготовано. И если у тебя возникает мысль о монашестве, она не просто так приходит. Это не простая мысль и приходит она всегда от Бога. Нужно выносить эту мысль, созреть, чтобы принять решение. У кого-то это быстро происходит, особенно в молодости, потому что нет еще каких-то особых обязательств перед миром. Могу сказать, как у меня это было. Мысль зрела у меня долго, потому что были обязательства. И четко было обозначено время моего пути через духоносных старцев, то есть раньше я не могла это сделать даже если торопила события. Все происходит по воли Божией, в свое время. Если должно быстро и скоро, то так и будет, а если надо подождать, значит надо подождать. Это призвание, кого призвали, уклоняться нельзя, потому что от призвания не уклоняются.

Почитайте рассказ Лескова «Очарованный странник». Там очень хорошо описано, что ребенок был посвящен Богу родителями, но уклонялся от этого пути. Он все равно стал монахом в более позднем, взрослом возрасте, хотя ему очень много раз посылались и мысли, и какие-то ситуации, из которых было ясно, что ему надо идти в монастырь. Но он этого не делал. И ему пришлось пройти через много трудностей, потому что он не послушал Бога сразу.



ИНТЕРВЬЮ С
МОНАХИНЕЙ
ПАИСИЕЙ

Как полюбить молиться?

Надо молиться. Чтобы что-то полюбить, надо трудиться над этим. Когда я первый раз взяла Псалтирь в руки, то ничего не понимала, читать не умела по-церковнославянски. Прихожу к батюшке говорю, что я ничего не понимаю, даже читать толком не умею. А он говорит: «А ты читай, и все поймешь, все тебе откроется». Так и произошло, стала читать, и стало открываться, стала подчеркивать те фразы, которые мне открылись и стали ясными и понятными. Все требует труда, и молитвенный труд должен быть. Ведь читаешь книги о подвижниках, о монахах, об афонских старцах, они все трудились, заставляли себя молиться. Один монах себя привязывал за волосы, чтобы не упасть, не уснуть во время молитвы.

Особенно Иисусова молитва. Ее надо постоянно произносить. Сперва вслух. Потом легко будешь произносить ее просто в уме. А если ты заслужишь перед Богом, то Господь тебе даст даже непрестанную молитву, которая будет совершаться без твоего участия.

Часто на службе мысли разбегаются, как оставаться сосредоточенной? Как научиться молиться внимательно?

Все время возвращаться к этому, чтобы мысли не убегали. Особенно тяжело, когда много забот и дел, которые отвлекают тебя от молитвы. Самая внимательная молитва, это когда тебе страшно или горе, или трудности, или чего-то ты очень хочешь, вот тогда идет молитва. Говорят даже: «Как тревога, так до Бога».

Один студент духовной семинарии поехал в горы, чтобы помолиться. Там был домик такой, никого поблизости не было. Молился один день, второй день, а на третий смотрит, в окошке, где ворота, свет появился ночью, как будто машина подъехала и не уезжает. Пойти посмотреть – страшно. И на следующую ночь то же. И на следующую. А утром – никого нет. Начал он усердно молиться каждую ночь. Так молился внимательно, ни о чем другом думать не мог! А потом, когда уже уезжать надо было, то посмотрел, оказалось, что это фонарь включался и светил каждую ночь ему в окно. Приехал домой его спрашивают: «Ну, как помолился?» Он отвечает: «Так молился, как никогда!»

Мысли надо собирать, надо понимать, что ты молишься, нельзя читать механически. Мысль рассеялась, надо ее собрать и начать с того момента, где она рассеялась. Наше невнимание очень нам мешает, надо научиться концентрировать внимание особенно на молитве.

Как справиться с конфликтной ситуацией?

Если возникла конфликтная ситуация с каким-то человеком, надо сразу убирать конфликт. При конфликте нужно тут же снимать ситуацию, если ситуация не снята она может зайти слишком далеко. Надо помолиться, подумать в чем есть твоя вина, подойти к человеку, попросить прощение. Надо самому осознать свою вину. Потому что, если возникла ситуация, — это не значит, что кто-то один виноват. Двое виноваты всегда. Кто-то спровоцировал, кто-то поддался на провокацию. В любом случае ситуацию надо сгладить. Потом могут быть очень негативные последствия. Как сказано: мирись с соперником своим пока ты на пути с ним.

Беседу вели: Анастасия Снегирева, Мария Алеманова, Ульяна Головлева, Елизавета Шмидт, Валентина Точнова



ЖЕНСКОЕ МОНАШЕСКОЕ ОБЛАЧЕНИЕ

Монашество – это особый образ христианского жительства, заключающийся во всецелом посвящении себя на служение Богу.

Вся монашеская одежда имеет символическое значение. Особенно примечателен черный цвет – это символ покаяния, отречения от мира, смерти для греха и сосредоточенности на духовной жизни.

Послушницы ходят в подряснике и платке, повязанном на лоб, или в апостольнике.

Одежда инокини – подрясник, апостольник, ряса и скуфья.

Монахини кроме всего этого носят параман и мантию.

А одежда **схимонахини** отличается наличием куколя с аналавом.

Подрясник — это платье с длинными узкими рукавами и застроченной складкой спереди. Носится с поясом. Используется не только при богослужении, но и вне его. На богослужениях и в повседневном употреблении подрясник должен быть черного цвета, а на отдыхе и в домашних условиях может быть других цветов.

Апостольник - представляет собой головной платок с вырезом для лица, ниспадающий на плечи и покрывающий равномерно грудь и спину. Происходит от древнего женского головного убора мафория, который можно увидеть на иконах Пресвятой Богородицы. В Русской Православной Церкви апостольник является обязательным головным убором монахинь. Традиционный цвет апостольника — черный. На некоторых послушаниях, например, на кухне или в просфорной, можно носить белый апостольник.

Ряса - длинная до пят верхняя одежда, просторная, с широкими рукавами. В чине

монашеского пострига ряса называется "ризой веселия и радования". Это одеяние означает непрестанную духовную радость, которую приобретает монах благодаря стяжанию благодати Святого Духа.

Скуфья (скуфейка) – небольшая черная шапочка с заостренным верхом. Складки сверху образуют крест. Носится поверх апостольника.

Параман – принадлежность облачения монаха и монахини в виде небольшого квадратного плата с изображением восьмиконечного креста и надписями. Носится под одеждой на четырех шнурах, пришитых по углам таким образом, что плат оказывается на спине, а шнуры держат на груди деревянный крест. Параман напоминает о кресте, который взял на себя монах, пожелав следовать за Христом.

Мантия — накидка, представляющая собой широкое, длинное, ниспадающее до земли одеяние без рукавов. В чине пострига мантия именуется "ризой спасения" или "одеждой нетления и чистоты". На мантии 40 складок по числу дней поста и искушения Спасителя в пустыне, что должно напоминать о необходимости поста и духовной борьбы.

Клобук — это головной убор, который символизирует терновый венец Иисуса Христа. Состоит из **камилавки** (усеченного цилиндра) и **наметки** - покрывала из шелка или шифона, прикрепленного к камилавке. В чине пострига клобук именуется "шлемом спасения".

Схимонахини носят вместо клобука **куколь** – это объемный капюшон, к которому прикрепляется крестообразная накидка - **аналав** с со словами молитвы.

Катерина Данилова



ЗА КУЛИСАМИ
СКЛАДСКОГО
МИРА
ИНТЕРВЬЮ С
МОНАХИНЕЙ
ДОСИФЕЕЙ



Какое у вас послушание?

Я работаю на складах: строительном, продуктовом, бытовом. Моя задача принимать поступающие вещи, материалы, продукты, разбирать их, выдавать и вести учет.

-Как долго вы несете это послушание?

Почти с самого моего прихода в монастырь, около 16 лет. Конечно, кроме этого послушания меня ставили и на другие, но в итоге возвращали обратно. Кроме складов я занимаюсь заправкой машин, которые работают в монастыре, техники, например, тракторов.

Что вы почувствовали, когда вас первый раз поставили на это послушание?

Я приняла это как волю Божию. В монастыре без Бога ничего не бывает. А Господь лучше знает, кому, что полезно, кому какое место больше подходит.

Интересно Вам это послушание?

Кому-то оно может показаться скучным, но на самом деле, если вникнуть в процесс, то оказывается, что все не так просто, а очень даже ответственно и интересно.

Чем вы занимаетесь здесь в течении дня?

Я прихожу сюда сразу после сестринского правила, открываю ворота. К 8 часам приходят рабочие, получают необходимые инструменты и материалы под роспись. Когда есть свободное время, я делаю учет в компьютере, заполняю документы. Перед выдачей вещей со склада проходит целый ряд действий. Пишется заявка, затем подписывается у начальника подразделения, а после отправляется на склад. Если заказанное есть в наличии, то выдается, если нет, то отправляется на закупку.

Возникают ли у Вас какие-то проблемы, конфликты на послушании?

Бывают недопонимания по поставленной задаче, иногда нарушения правил. Речь идет о

дисциплине, которая должна присутствовать в любом деле. Неприятные ситуации случаются, когда рабочие самовольно изменяют правила, то есть от непослушания.

Как вы поступаете в таких ситуациях?

Честно говоря, я не знаю, как правильно поступать в таких ситуациях, потому что бывает, что на компромисс люди не идут, а спорить я не могу. Тогда обращаюсь с молитвой к Богу, и ситуация разрешается сама собой, с Божией помощью.

Что в Вашем послушании самое трудное?

Наверное, когда поздно вечером привозят большой груз без предупреждения. Проблема заключается в том, что это происходит неожиданно, и необходимое для размещения место на складе не подготовлено.

А что самое интересное?

Интересно, когда из беспорядка делаешь порядок. А еще тут животные есть. Были кошки, котята. А теперь собачонок появился.

А Вы одна здесь работаете? Кто-то помогает?

Рабочие помогают делать тяжелую работу. Осенью девочки приходили немного помогли картошку перебрать. А по большей части своими силами.

С какими мыслями Вы приступаете к послушанию?

С хорошими, конечно. Если ты возьмешься за работу с плохими мыслями, то все пойдет под откос. Молиться надо. Иисусову молитву читать, и Господь поможет.

В чем монастырь больше всего нуждается?

У нас с инструментом проблемы, потому что часто ломается, выходит из строя. И, конечно, всегда нужны строительные материа-

лы. Монастырь строится, везде идет ремонт. Нужно много материалов, они дорогие.

Что Вы больше всего любите и цените в монастыре?

Труд Матушки, она заботится и любит нас всех как мама, столько несет переживаний. За Матушку надо молиться, потому что ей тяжело, она должна обеспечивать весь монастырь: и стройку, и жизнь здесь, и девочек школы и колледжа, и сестер.

Расскажите, каким был монастырь, когда Вы сюда приехали?

Я приехала в 2005 году. Матушка тогда показывала нам план, какой будет монастырь, и нам казалась, что мы до этого не доживем, не



верилось, что такое возможно, что будут стены вокруг и столько храмов. Тогда был только корпус Ксении блаженной, Успенский храм, Петра и Павла и Никольский только строился. У стены, где сейчас керамическая мастерская, всего один этаж был построен, а где школа, и храм святителя Спиридона – только фундамент делали. Со стороны Троицкого и Варваринского вообще ничего не было. К речке был обрыв. Мы говорили, что будем уже старенькими, когда стены сомкнутся.

В Петра и Павла была гостиница, а все сестры жили в корпусе Ксении блаженной. Здесь находились все послушания, кухня, трапезные для всех. Когда делали заготовки на зиму, то как зайдешь в корпус, вдоль стен до самого потолка стояли коробки с помидорами. Мы их солили.

Вы приехали в первое время, когда еще не все было устроено. Вам не хотелось вернуться домой?

Да нет, домой мне не хотелось. Если сделаешь шаг, решишься служить Богу, то назад уже не надо смотреть, надо претерпеть, какие бы трудности ни встретились на пути. Главное не опускать руки. Первое время будут трудности и помыслы разные, и болезни, и печаль. Враг старается всеми силами выжить монаха из монастыря. Так он и будет стараться до конца дней.

Есть один рассказ у святых отцов. Князь бесовский собрал своих бесов и спрашивает одного из них:

- Ты что сделал?

Тот ответил:

- Я развязал войну. Столько-то людей погибло.

- За сколько ты это сделал?

- За тридцать дней.

- За столько дней ты сделал так мало! – И велел наказать его.

Спрашивает другого:

- А ты что сделал?

- Я воздвиг бурю на море. Потопил корабли, и множество людей погибло.

- За сколько времени ты это сделал?

- За двадцать?

- Ты плохо поработал, - и его велел наказать.

Спрашивает другого:

- Ты что сделал?

- Я свадьбу расстроил, возбудил ссору, гости убивали друг друга, погиб даже сам жених.

За сколько дней ты это сделал?

- За десять.

И его тоже наказал.

Пришел к нему еще один бес. Он спрашивает его:

- Ты откуда?

- Из пустыни?

- Что ты сделал?

- Я там 40 лет боролся с одним монахом и, наконец, добился, чтобы он оставил монашество.

Тогда дьявол встал, начал обнимать того беса, посадил его на свой трон и надел ему на голову свой венец.

То есть как только ты перешагнешь порог монастыря, то враг будет с первого же дня стараться вытащить тебя оттуда, поэтому важно об этом помнить и не поддаваться искушениям.

*Беседу вели: Анна Зорина,
Юлия Приходько, Александра Реброва*



ВЫСТАВКА В ИВАНОВО



15 февраля студентки конструкторы с педагогами и сестрами монастыря посетили Иваново, город, прославившийся своими текстильными фабриками. Мы узнали много нового про зарождение текстильной промышленности в России и про человека, внесшего в это значительный вклад. За один день мы посетили три уникальных места, а именно: музей промышленности и искусства, музей ивановского ситца и выставку «Мода народу. От ситца до дивана».

Музей промышленности и искусства был создан еще в 1912 году и до настоящего времени сохранился в своем первоначальном виде. Его создателем был фабрикант и меценат Дмитрий Геннадьевич Бурьлин. В детстве его дед Диодор Андреевич привил ему любовь к коллекционированию. Началось все с собирания монет, а закончилось основанием большого музея. Раньше он назывался краеведческим, так как там собрана масса экспонатов из разных стран, но все же текстильная промышленность преобладает.

В музее мы увидели коллекции монет, медалей, книг, в том числе религиозных, иконы, кадила, чаши тонкой ювелирной работы. Немалое внима-

ние Дмитрий Бурюлин уделял военному делу, в залах музея собрано холодное и огнестрельное оружие, пушки из разных стран, доспехи и военная форма. Несколько залов были посвящены произведениям искусства и истории. Огромная картина «Владимир и Рогнеда», различные портреты известных промышленников, а также популярные в то время посмертные маски знаменитых писателей и полководцев, которые заменяли фотографии, например, маски А.С. Пушкина, Н.В. Гоголя, А.В. Суворова и др. Особенно запомнились картины, напечатанные на ткани, они настолько детализированы, что их можно спутать с фотографией!

Дмитрий Геннадьевич перешел из старообрядцев в православную веру и очень почитал святого Луку Крымского и его жизнь. Он был меценатом, занимался благотворительностью, жертвовал одежду в детские дома и выделял средства на развитие своего города.

Музей ивановского ситца полностью был посвящен текстильному делу. Его тоже создал Дмитрий Бурюлин. Здание, в котором находится музей, ранее было их семейным домом. Здесь мы узнали о происхождении ситца, развитии ткачества, печати принтов на ткани. В музее были представлены приспособления и устройства того времени: ткацкие станки, манеры. Модные женские платья и мужские костюмы восхищали своей красотой и изяществом. Мы увидели даже священнические



фелони. Сама печать на ткани производилась с помощью дощечек с рисунком или пластин с определенным рельефом – это и есть манеры.

Главной целью нашей поездки было открытие выставки «Мода народу. От ситца до дивана», в которой мы приняли участие, представив русские народные костюмы разных губерний с деталями ручной и машинной вышивки. Организаторы выставки постарались донести до посетителей, что современная одежда с традиционными элементами – это модно и красиво. Наши работы останутся на выставке до мая.

Выставка проходит в арт-пространстве железнодорожного вокзала. Это достопримечательность города Иваново. Здесь расположена выставка, посвященная Вячеславу Зайцеву. Иваново – родина известного модельера. Именно здесь он начал свой творческий путь.

Благодаря этой поездке мы узнали много нового о значимости нашей профессии и возможностях, которые она открывает.

Спасибо Матушке, сестрам, преподавателям и нашим дорогим благодетелям за такую замечательную полезную поездку, за вашу любовь и все, что вы делаете для нашего развития!

Анна Костина и Анастасия Костромитина



ВЫСТУПЛЕНИЕ В МИД

11 марта наш хор пригласили выступить в Министерстве иностранных дел, где множество гостей из России и Африки собралось на презентацию фильма режиссера Дарии да Консейсао «Black to USSR».

В этом фильме рассказывалось о многолетних дружеских отношениях, которые соединяют нашу страну и ЮАР. Многие африканцы учились в России и до сих пор с теплотой вспоминают это время. Они любят русскую культуру и спустя долгие-долгие годы еще разговаривают на русском языке и поют песни, не только общеизвестные, вроде «Ой, мороз, мороз!» или «Катюша», но и современные. Они называют Россию своей второй родиной. Ведь именно она помогла их стране в борьбе с нацистами.

В этом фильме и в самом мероприятии принимала участие официальный представитель МИД РФ Мария Захарова. Она со всей душой приняла нас, встретила, как давних друзей. Думаю, эту встречу мы никогда не забудем!

После презентации фильма всех гостей пригласили отметить масленицу по традициям русского народа с песнями и плясками. Здесь выступил наш хор. А дирижировала хором Раиса Геннадьевна Гундяева — преподаватель факультета церковных искусств Санкт-Петербургской Духовной Академии.

Сестры монастыря представили выставку сольбинской керамики и вышивки, которые признаны народными художественными промыслами. Также гости познакомились с русскими народными костюмами, созданными студентками нашего колледжа.

В завершении встречи все ее участники отведали блинов с ароматным иван-чаем.

После этого мы поехали в музей военной формы. Это очень интересный музей, в нем представлена военная форма всех времен, начиная эпохой Петра I и заканчивая костюмом солдата будущего. В этом музее много интерактивных экспонатов, которые можно потрогать, посмотреть и даже послушать.

За этими приключениями мы очень проголодались и отправились в вареничную. Там так вкусно было! А декор и атмосфера советских времен. Было ощущение, как будто мы приехали к бабушке в гости, а она кормит нас жареными домашними варениками.

Огромное спасибо нашему благодетелю Армену, который устроил нам эту замечательную поездку. Спаси Господи нашу дорогую Матушку. Мы очень благодарны, что о нас так заботятся и все делают, чтобы мы стали хорошими специалистами и достойными людьми.

*Елизавета Шмидт и
Валентина Точнова*





КОНКУРС «БЛИННОЕ РАЗДОЛЬЕ»



В нашем колледже мы учимся готовить блюда русской кухни, а также блюда, связанные с православными традициями. Например, на масленичной неделе у нас прошел традиционный блинный конкурс. Благодаря ему мы, первокурсники, смогли немного почувствовать себя настоящими поварами.

Рецепты мы выбирали сами, а помогали нам проработать их наши преподаватели. Мы несколько вечеров учились печь блины. Это оказалось очень увлекательным занятием, тем более, что раньше у нас такого опыта не было. Мы очень старались.

Наша команда приготовила три вида блинов: блинные куколки, панкейки с кремом и блинный торт с матчей, это такой экзотический зеленый чай, благодаря которому блины становятся зеленого цвета.

И вот наступил день конкурса. Членами жюри были: Матушка, Александр Александрович Ковалев, мать Игнатия, наша шеф-повар Елена Ивановна и даже одна студентка 4 курса. Кроме того было много приезжих гостей. Нам надо было не только красиво подать свои блюда, но и рассказать про них так, чтобы другие заинтересовались. Это было не просто.

Когда подошло время подведения итогов, мы очень переживали. Но главное, что грамоты получили все: одни за красивую подачу, другие за пышные блины, третьи за творческое оформление. А нашу команду наградили за самый вкусный блин. Это было так радостно!

Мне очень понравилось, когда члены жюри и гости пробовали наши блюда. Особенно приятно, когда другим нравится то, что ты приготовил.





ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК

В монастыре много интересных послушаний. Наши студентки рассказывают об одном из них – в монастырской пряничной мастерской.

Елизавета Полюхова, 3 курс "Поварское и кондитерское дело":

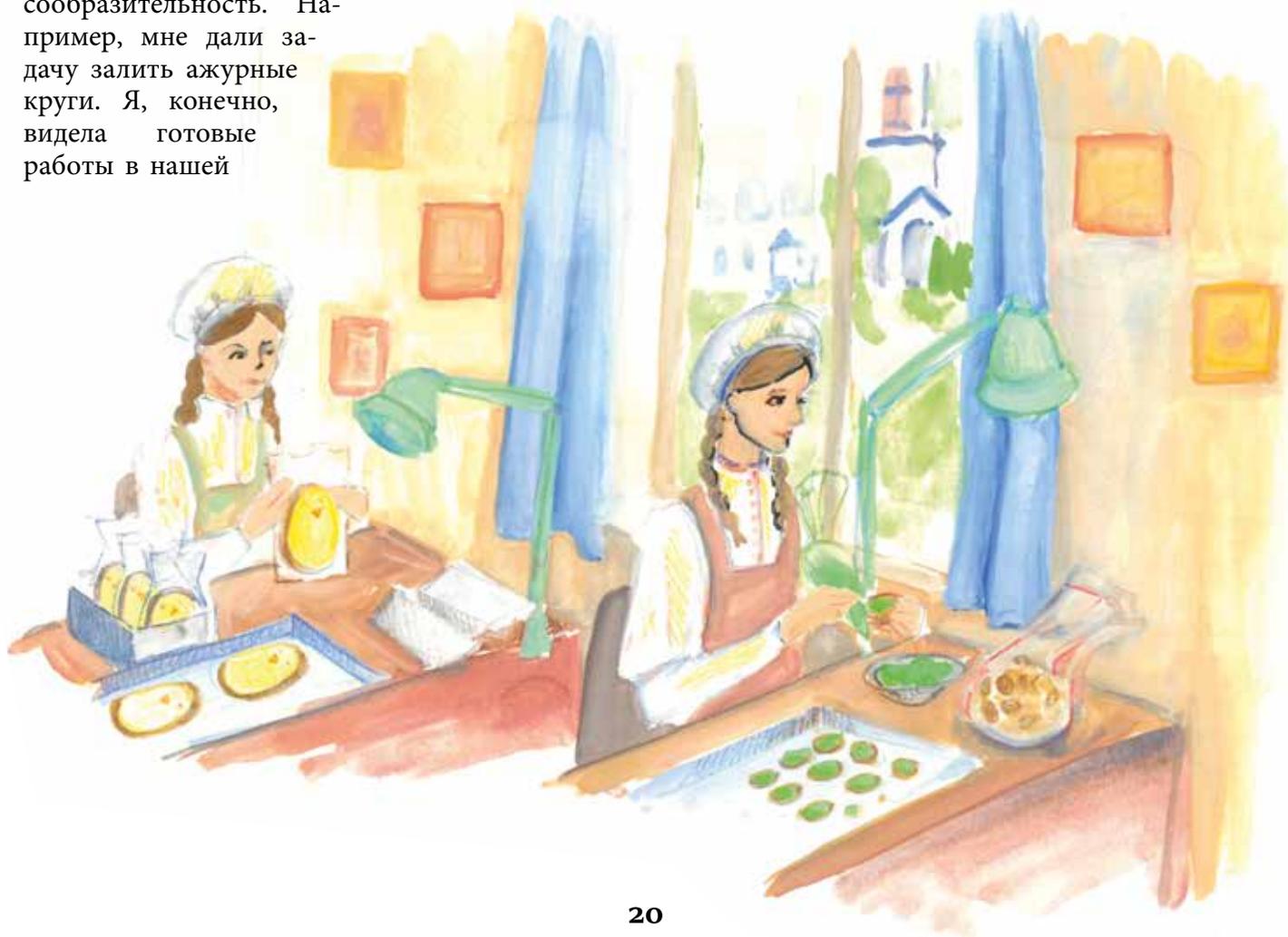
Я хожу на мой взгляд на интереснейшее послушание в монастыре – в пряничную мастерскую. Здесь проходит моя кондитерская практика. Я научилась замешивать тесто, печь пряники и расписывать их. Когда я впервые замешивала тесто, то переборщила с мукой и у меня получился килограммовый кусок муки с яйцами и жженым сахаром. В итоге, мы с однокурсницами распробовали и этот двухкилограммовый гигант, и он исчез всего за пару дней.

Анна Зорина, 2 курс "Поварское и кондитерское дело":

Послушание в пряничной мастерской может показаться легким: сидишь себе расписываешь и упаковываешь пряники. Но на самом деле надо проявлять сноровку и сообразительность. Например, мне дали задачу залить ажурные круги. Я, конечно, видела готовые работы в нашей

монастырской лавке, но никогда не думала, что буду делать их сама. Мне поставили задачу залить глазурью заготовки. С первого взгляда эта задача легкая, но скажу по своему новому опыту, – это было сложно.

Я взяла емкость с глазурью для заливки, большую столовую ложку и самый главный инструмент – зубочистку. Как вы думаете, для чего нужна зубочистка? Не знаете? Она нужна для того, чтобы убирать пузырьки воздуха с глазури. Если их не убрать, пряник получается бугристый, а рисунок на нем станет волнистым. Я упорно убирала пузырьки, с первого раза, конечно, у меня не получилось. Но мне показали, как правильно делать, и ближе к концу послушания я уже стала профи в этом деле.



МОЛОЧНАЯ РЕКА

В первом православном колледже можно научиться всему. Мы приехали осваивать свою профессию, но получили еще много полезных умений. Например, мы никогда бы не подумали, что, поступив на конструирование, моделирование и технологию швейных изделий, научимся готовить сыр, творог и масло. Нас поставили на послушание в молочный цех. Там под руководством мать Агапии мы усердно трудились, узнали много нового и получили незабываемый опыт.

Поначалу помогали с мытьем посуды и уборкой. Затем понемногу стали учиться работать с профессиональным оборудованием, постигали технологию приготовления молочной продукции. Мы готовили 4 вида сыра: белый сыр (его делают по технологии

адыгейского), брынзу, качоту и плавленый сыр. А еще творог, сметану и масло. Нам нравится готовить и открывать для себя что-то новое.

На этом послушании всегда царит спокойная рабочая атмосфера, и даже когда много работы тебя никто не торопит. Мать Агапия не сердится, когда у нас что-то не получается, и с пониманием относится к нашим ошибкам. Иногда она угощает нас чаем и сладостями.

Мы с удовольствием ходим на это послушание и рады вносить свой вклад в общее дело монастыря. Умения, которые мы получаем здесь, могут пригодятся в будущем.

*Надежда Морнева и
Мария Курбачева*



ЧТО ЕДЯТ В ПОСТ?

Бытует мнение, что Великий пост - пора скудной, не особо вкусной пищи, которую не только гостям не подашь, но и самим есть не хочется. На ум приходят одни вареные овощи да пустые щи, а ведь на самом деле постная кухня невероятно разнообразная и вкусная. Сейчас расскажу, какие продукты можно заменить на другие и что добавить в рацион.

Прежде всего ощущается нехватка белка, которого так много в мясе. На помощь приходят бобовые. Это единственный продукт растительного происхождения, в полной мере заменяющий мясо. Фасоль в тех же щах сделает их намного сытнее и вкуснее. На второе отлично пойдут фасоле-вые котлеты и любая каша.

На самом деле овощные супы вкусные, главное сварить ароматный бульон. С этим справятся белые коренья и стебли петрушки с укропом, лавровый лист и душистый перец. Крем супы тоже помогут скрасить трапезу.

Помимо этого, можно и гарнир разнообразить. Вареную картошку протолочь и скатать шарики, их обвалить в панировке, а потом пожарить во фритюре. Домашний фритюр легко устроить из маленькой кастрюли, растительного масла и железного сита. Получается хрустящая корочка, а внутри мягкая картошка.

Немного о котлетах: их можно сделать практически из любого овоща. Яркие свекольные, нежные луковые, очень необычный вкус у капустных. Причем использовать можно сразу несколько видов овощей: цветная капуста, брокколи и пекинская. Готовить их, как и любые другие полуфабрикаты легко: отварить, в мясорубке прокрутить, муки немного и соли с перцем, в сухарях обвалить да пожарить. Цвет при этом они имеют удивительный: изумрудно-зеленый, будто мрамор.

Очень важно добавлять специи и приправы, тогда любое блюдо заиграет новыми красками. Главное не переборщить, помните, любая специя дает оттенок, но не полный «цвет».

Коровье молоко заменяется на растительное, и вовсе необязательно покупать дорогие пачки «Немолока». Принцип приготовления такого заменителя прост: миндаль, овес, любой орех или зерно заливается водой на ночь (на 100 г литр воды), после измельчается в блендере и процеживается через марлю. И вуаля - молоко готово. Полезный совет: для придания интересного вкуса добавить

чутьочку мускатного ореха. На таком молоке можно делать все: от каши на завтрак, до соуса к гарниру.

Переходим к холодным блюдам. Спаржа прекрасна, как в вареном виде, так и в жареном, а к ней пойдет зеленый горошек. Очень вкусный салат с хрустящими баклажанами. Главная его особенность – средние кубки баклажана, обваленные сначала в крахмале, а после обжаренные во фритюре. Туда же свежие помидоры, зелень и обязательно соус, ведь баклажаны до обжарки мы не солим.

Не забываем и про соленья – прекрасное дополнение к основному блюду. Не только стандартные огурцы да помидоры, а чеснок, сладкий лук и даже авокадо. Его правда хранить долго не получится по двум причинам: продукт быстро портится и еще быстрее съедается. Авокадо в постной кухне вообще продукт универсальный. Вместо обыденного майонеза из аквафабы (вода из-под консервированного горошка) возьмите спелый фрукт. Вкус намного нежнее и цветом порадует. Салат из киноа, свежего огурца, рукколы и авокадо можно уже считать классикой. Лимоном только не забудьте сбрызнуть – так раскроется вкус и аромат.

Шаблон о несъедобности разбили, остался еще один – выглядит постная кухня непрезентабельно.

Ситуация бытовая – на дворе пост, а у ребенка День рождения. Красиво подать блюда помогут свежая зелень, кунжут (в нем можно панировать ли добавлять в соусы), причем в сочетании черного и белого выглядит особенно выигрышно.

Кондитерские изделия тоже обойдутся без животных продуктов. На замену сливок – шантипак (сливки растительного происхождения) а вместо сливочного масла пойдет маргарин. Даже «Наполеон» бывает постным. Более простой вариант – морковные кексы, а для лентяев различные виды желе и варенья.

Морсы и кисели разнообразят напитки. Навероятно вкусный морс из облепихи или смородины. Ягоды берутся свежемороженными, варятся и процеживаются.

В первую и последнюю неделю поста конечно не рекомендуется лакомиться, лучше действительно обойтись вареными овощами, а в среду и пятницу разнообразить рацион простыми супами.

Вот лишь небольшой обзор огромного мира постной кухни.

Елизавета Житарова

КАК ОРГАНИЗОВАТЬ ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Не набивайте холодильник всем подряд. В первую очередь холодильник не должен быть набит лишними продуктами. Есть определенные виды продуктов, которые точно не нужно держать в холодильнике. Это лук, чеснок, морковь, картошка, тропические фрукты, хлеб, консервы, оливковое масло, мед, варенье, шоколад.

Картошка и лук портятся быстрее, когда лежат рядом. Дело в этилене — гормоне растений. Он выделяется в виде газа и вызывает созревание плодов. Одни фрукты и овощи производят больше этилена, другие чувствительнее к его воздействию. Например, лук надо держать отдельно не только от картошки, но и от всех видов продуктов.

Неупакованные овощи и фрукты и овощи храните в предназначенных для этого отделениях холодильника. Чтобы продукты сохраняли аромат и свежесть и не передавали запахи, их следует хранить в плотно закрытой посуде. Если продукты не закрывать, на них быстрее размножаются бактерии, а пища становится невкусной. Мокрые овощи нельзя хранить в железной посуде так как они начинают окисляться.

Правила соблюдения товарного соседства:

- запрещено хранить замороженные и охлажденные продукты вместе;
- нельзя хранить приготовленную продукцию рядом с сырым мясом и рыбой;
- необходимо хранить продукты распределив их по категориям (гастрономия, мясо, овощи, фрукты и т.д.);
- зелень, капусту можно завернуть в пищевую пленку. Зелень можно поставить в стакан с водой;
- яблоки, груши, сливы, красные помидоры могут вызвать ускорение созревания и последующее гниение находящихся рядом плодов;
- цитрусовые следует хранить отдельно от всех других фруктов в сухом месте холодильника.

Правила товарного соседства обязательны для заведений общественного питания. Данные правила также можно применять и в домашнем хозяйстве, это может сохранить про-

дукты дольше.

Учитывайте особенности холодильника

Температура на разных полках холодильника различается. Обычно в двухкамерном холодильнике морозит задняя стенка, а теплый воздух поднимается вверх. В однокамерном устройстве, наоборот, прохладнее сверху, под морозильником. Теплее всего неизменно на дверце.

Соблюдайте эти нехитрые правила и ваши продукты будут храниться дольше:

Дверца холодильника: соусы, напитки, лекарства

Верхняя полка: творог, молоко, сыр, яйца, масло и т.д.

Вторая и третья полки: колбаса, копчености, салаты без заправки, открытые консервы.

Нижняя полка ящики: фрукты, овощи, ягоды.

Говоря о колбасных изделиях, желательно учитывать способ их производства. Быстрее всего портятся вареные изделия - при 0-8 градусов они выдерживают до 3 суток. Полукопченые и варено-копченые деликатесы допустимо держать в комнате до 3 суток, а в холодильнике – не более 10 суток. Дольше всего хранятся сырокопченые колбасы.

Молочные и кисломолочные продукты требуется держать в холодильнике, избегая замораживания (исключение составляет сливочное масло, которое можно размещать в морозилке). Время жизни свежих молока, кефира, простокваши составляет 36 часов, кипяченое молоко выдерживает 3 суток.

Хранение готовой продукции

Многокомпонентные салаты и блюда из овощей без заправок хранятся 24 часа. С добавлением сметаны, майонеза или растительного масла всего несколько часов.

Первые горячие блюда могут постоять дольше. При правильном разогревании продукта (доведение до кипения) микроорганизмы в них разрушаются.

Грамотное хранение пищевых продуктов позволяет не только предотвратить их порчу и продлить срок жизни, но и сохранить биологическую ценность этих продуктов.

Надежда Чернева

ПОВАРСКАЯ ФОРМА

Уповарской формы очень интересная история. Оказывается, что одежда, предназначенная специально для поваров, появилась еще до нашей эры. Тогда повару, поразившему кулинарными талантами своего правителя, было положено носить корону. Она была сшита из ткани. Непосредственно поварская форма, приближенная к современной, появилась в VI веке.

Что входит в комплект спецодежды для повара?

Различают несколько видов рабочей одежды для повара:

- китель, куртка, брюки;
- фартук (туника);
- обувь;
- головные уборы;
- аксессуары (шейный платок или галстук);
- боковое полотенце.

Китель, куртка, брюки

В ресторанах классического стиля китель шеф-повара традиционно двубортный, с воротником-стойкой и рельефами. Вид застежки продиктован удобством: если спереди китель запачкался, что происходит довольно часто при готовке, его можно застегнуть на другую сторону.

В комплект санитарной одежды помощника повара входит куртка с длинными рукавами на плотных манжетах. Низ униформы представлен брюками. И хотя есть вариант женской униформы с юбкой, женщины чаще тоже предпочитают брюки, так как в них комфортнее.

Фартук

Фартук предохраняет одежду от пятен, а тело — от раскаленных брызг. Его покрой никак не регламентирован. Он может располагаться только спереди или опоясывать всего работника. Может иметь вид просторной туники. На фартуке могут присутствовать карманы.

Обувь

Обувь – достаточно удобная и легкая, чтобы активно передвигаться по кухне много часов подряд. Не скользящая, и, конечно, с закрытым укрепленным «носом» от все тех же ножей и кипятка.

Головные уборы

Назначение этой части спецодежды — надежно закрывать волосы, а также показывать отличия работников разных рангов.

Головной убор шеф-повара — колпак. Он и сегодня выглядит так же, как в средние века в Европе, — это берет с высокой тульей, гладкой или драпированной.

Помощник повара носит шапочку в виде цилиндра или поварской берет с низкой тульей, а рядовой кухонный персонал — косынки, банданы, пилотки и кепки.

Аксессуары

Шейный платок или галстук – служили для вытирания пота со лба, теперь же их используют как стильное дополнение к наряду.

Боковое полотенце

Боковое полотенце, которое всегда висит у шефа на поясе, служит совсем не для того, чтобы вытирать руки или стол. Оно работает как прихватка и защита от горячих поверхностей, к которым приходится прикасаться на кухне. Если шеф случайно вытирает об него руки и полотенце намокает, его сразу меняют, поскольку оно теряет защитные свойства.

Основных требований к форме повара три: чистота, комфорт, безопасность.

1. Чистота обеспечивается частой стиркой и дезинфекцией униформы, поэтому материалы должны быть устойчивы к механическим и химическим воздействиям.

2. Требование комфорта подразумевает, что в форме не должно быть жарко, она должна соответствовать размеру работника. Ее покрой — удобный и свободный, не стесняющий движений.

3. Безопасность обеспечивает крой и комплектация поварской спецодежды — наличие длинного рукава или нарукавников, фартука, головных уборов.

Для репутации ресторана или кафе важна также внешняя привлекательность кухонной униформы, ее соответствие стилю бренда, особенно если кухня открытая.

На кухне часто можно встретить повара в

черной поварской форме, многие задаются вопросом, а чем же отличается белая поварская форма от черной? Ответ прост, потому что на черной форме не так сильно заметны загрязнения, как на белой.

Отличие женской и мужской поварской формы.

Головной убор

Называем его именно так, потому что на современной кухне необязательно носить высокий колпак. Главная функция — закрыть волосы, чтоб они не оказались в блюде. С этой ролью отлично справляются береты, шапочки, пилотки, банданы.

Если банданы предпочтительны для современных поваров-мужчин, то в пилотках и беретах привлекательнее выглядят женщины.

Кроме того, головные уборы играют и эстетическую роль. Женщины хотят быть красивыми всегда, а тем более на рабочем месте.

Куртка повара, брюки и фартуки

Мужская и женская поварская одежда очень похожа. Женские модели отличаются лишь плавностью линий и сидят по фигуре благодаря выточкам спереди и сзади.

Обувь

Модели женской и мужской обуви похожи по дизайну, их легко спутать, если не обращать внимания на размеры и на высоту танкетки. У женщин сабо (разновидность обуви, частично или полностью изготовленной из дерева) или клоги (обувь с кожаным верхом на платформе или массивном каблуке из дерева) могут быть выше.

София Боронахина



Гладить или утюжить?

Как будущие специалисты наши девочки на технологии швейных изделий учатся не только практике, но и теории, в том числе и терминологии.

Во время прогулки встретили красивого пушистого кота. Одна из девчонок, присев рядом с ним, воскликнула: «Как же я давно не утюжила котиков!»

Случай в музее

Как-то раз были наши студентки в краеведческом музее. Вся наша туристическая группа в серой форме и белых платках давала понять: приехали воспитанные девушки из монастыря.

В первом же зале нас встретил интересный экспонат. Это был языческий каменный идол плодородия, которому несколько сотен лет поклонялись на этой земле. Естественно, все внимательно слушали экскурсовода. Как вдруг одна из студенток размашисто осенила идола крестным знаменем. Все остальные тут же на нее посмотрели и зашептали:

- Ты что делаешь?
- Она и так треснувшая, сейчас доломаешь и вообще развалится!

Хорошая книга

- Что посоветуете почитать?
- Почитай отца и мать)

Юлия Приходько

СТИХИ



Господь порою открывает,
Как в жизни лучше поступить,
Какой путь душу нам спасает,
И как её не погубить.

Но мы не часто своевольно
Идём не по тому пути,
И очень-очень Богу больно,
Но он не держит «взаперти».

Лишь всячески предупреждает,
Пытаясь пыл наш остудить;
Людей разумных посылает,
Чтобы беду опередить.

Но сердце намертво закрыто,
И разум словно в темноте,
Душа заброшена, разбита;
Зло правит в этой пустоте.

Но если Господа призывы
Мы принимаем не боясь,
То отступают злые силы,
Как будто сходит с тела грязь.

От избытка благодати
Душа ликует и поёт,
Словно за руку Божья Матерь
С любовью бережно ведёт.

Благие мысли, светлый разум,
И сердце, полное любви...
Вдруг станем сожалеть, что сразу
Услышать Бога не смогли.

Анна Акулякова

СОЛЬБИНСКИЙ ПОМОЩНИК ИЗ ЗАГРАНИЦЫ

В этом выпуске я расскажу об одном помощнике на монастырской ферме. Здесь живет прекрасный козел по имени Артист, а породы он нубийской, то есть предки его родом из республики Намибии в Южной Африке.

Вы спрашиваете, чем же козлы могут помогать? А я вам сейчас расскажу. Козел отвечает за все стадо коз, направляет на пастбище, ведет их в загон.

Могу сказать на своем опыте, что козы по-своему умны и находчивы. Дома я часто помогаю родителям по хозяйству, и когда родители делают уборку в загонах для коз, мы выпускаем их погулять на свежем воздухе. А меня обычно просят проследить, чтобы козы не разбежались по всему участку. Я, конечно, набегаюсь за козами, устану и просто сажусь на траву. Тогда ко мне подходит наш козел Миша (помесь нубийца и шами) и начинает тереться своей мордой о мое плечо. Я начинаю его гладить, и все козы, увидев это, тоже подходят ко мне. А когда отец скажет загнать коз, я позову Мишу, он проблеет на своем языке, и все наши козы без проблем пойдут в загон. Животные очень умные, главное, понять их и научиться с ними ладить.

На нашей ферме мы нашли подход к животным и смогли научиться ладить с ними.

Есть разные породы коз. Каждая порода уникальна по-своему. У одной породы уши длинные, у другой ушей почти нет, у третьей породы нет рогов. Все козы разные, также, как и люди. В чем же особенность пород коз?

Вот, например, козы породы шами, их еще называют Дамаская коза, обычно используются для производства молока. Одна коза дает до 4-х литров в день. Эта порода коз выведена на Ближнем Востоке и разводится в Сирии, Ливане и на Кипре.

Шами высотой до 78 см в холке. Взрослый живой вес около 65 ± 5 кг для самок и 75 ± 5 кг для самцов. Козы имеют очень длинные свисающие уши от 27 до 32 см длиной.

Окраска шерсти как правило двухцветная с различными оттенками красновато-коричневого и белого. У самцов с возрастом меняется форма морды. Некоторые хозяева коз обрезают их громоздкие длинные уши, оставляя нелепые квадратные обрубыши.

А теперь расскажу о породе нашего монастырского помощника Артиста.

Нубийская порода – порода мясомолочного (преимущественно молочного) направления. Козы отличаются крупными размерами: до 80 см в холке самки, 85-90 – самцы. Вес животных достигает 80-100 кг, хотя средние показатели – 60-80 кг. При этом у нубиек стройные, сильные, пропорциональные ноги, узкое и длинное туловище, тонкая шея. Свой экстерьер они переняли от предков – горных коз. Помимо длинных, свисающих ушей, животных отличает и их интересный «римский» профиль: горбинка на морде с тяжелыми надбровными дугами и массивным лбом. Козлы носят тонкие и длинные рога, а самки чаще всего комольные. Нубийские козы любопытны и упрямые, находятся в постоянных поисках чего-то. С детьми им лучше не контактировать. Но со взрослыми они очень любят проводить время и привязываются к хозяевам, как собаки, признавая в них вожака стаи. За

человеком нубийки готовы следовать неотступно. И этим рекомендуется пользоваться, воспитывая животных с юного возраста. Если упустить момент, нубийские козы могут вырасти своевольными.

*Елизавета
Полухова*



ВОЗРОЖДЕНИЕ ЗАБЫТОГО - РЮМЕРСКИЙ ПИРОГ

Вот уже Пасха наступила – закончился пост. На праздничном столе в центре внимания кулич, яйца и творожная пасха. Затем различные скоромные блюда. Но в конце XIX – начале XX веков, те, кто могли себе позволить, ставили на пасхальный стол и праздничный рюмерский пирог. Слышали о нем? Он практически исчез из кулинарного мира и найти его трудно.

Несмотря на его непопулярность, это оригинальный шедевр кулинарного искусства, который поразить каждого гостя. На занятиях в колледже мы под руководством преподавателей испекли рюмерский пирог по сохранившимся старинным рецептам.

Он выпекается в особой чугунной форме. Найти ее сейчас очень трудно, но на кухне, вы можете обойтись и без нее. Подойдет форма для кексов диаметром 19 см. В нее выкладываются пирожки слоями. Пирожки обильно смазываются сливочным или растительным маслом для того, чтобы можно было легко отделить пирожок от готового пирога.

Выпечка из отдельных кусков теста встречается в балканской и венгерской кухнях. Отсюда же берет начало американский “monkey bread” и рюмерский пирог. Придумали его в Петербургских ресторанах и кондитерских. История его происхождения утрачена, но рецепт еще нет. Попробуйте его и вы!

Традиционно, пирожки рюмерского пирога, имеют не менее двух начинок. В рецепте их много больше. Можете выбрать свои любимые или разнообразить пирог всеми предложенными начинками. Его можно сделать сладким: с творожной, яблочной, ягодной начинками.



Ингредиенты:

Тесто: мука – 1 кг, молоко – 0,5 л, сметана – 100 г, масло сливочное – 100 г, желток яичный – 4 шт., дрожжи – 35 г, сахар – 10 г, соль по вкусу.

Начинка мясная: фарш из свинины и говядины (50/50_ - 750 г, лук репчатый – 200 г, масло сливочное – 20 г, масло растительное – 20 г, соль по вкусу, перец черный молотый по вкусу.

Начинка куриная: курица филе – 200 г, лук репчатый – 75 г, сыр тертый – 70 г, соль по вкусу.

Начинка рыбная: горбуша – 400 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 150 г, яйцо куриное – 3 шт., петрушка – 50 г, масло растительное – 30 г, соль по вкусу, перец черный молотый по вкусу.

Начинка с яйцом и зеленью: яйцо – 2 шт., лук зеленый – 75 г, соль по вкусу.

Начинка с капустой: капуста белокочанная – 250 г, лук репчатый – 75 г, морковь – 50 г, масло растительное – 30 г, соль по вкусу, перец черный молотый по вкусу.

Начинка картофельная: картофель – 250 г, грибы – 100 г, лук репчатый – 75 г, масло сливочное – 20 г, соль по вкусу, перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления:

Опара. Молоко подогреть, в теплое молоко положить соль, сахар, подготовленные дрожжи. Туда же добавить 300 граммов муки, желтки яиц, все тщательно перемешать и поставить в теплое место для брожения на 1,5-2 часа. В готовую опару добавить теплую сметану, хорошо размягченное масло, оставшуюся муку и тщательно вымесить тесто. Дать ему настояться еще примерно 2 часа. Между этим приготовим начинки.

Начинка мясная. Обжарить лук и морковь на растительном и сливочном масле до готовности. Добавить фарш, соль и перец. Тушить до готовности и довести до вкуса.

Начинка куриная. Отварить филе курицы, нарезать мелким кубиком. Обжарить лук. Все ингредиенты смешать. Добавить соль.

Начинка рыбная. Сварить рыбу. Яйца варить в крутую. Пассеровать мелко нарезанный лук и морковь. Отделить рыбу от костей, покрошить и добавить в пассировку. Посолить и снять с огня. Мелко нарезать петрушку, яйца натереть на крупной терке, перемешать и довести до вкуса.

Начинка с яйцом и зеленью. Сварить яйцо вкрутую. Мелко нарезать зеленый лук. Яйца нарезать мелким кубиком и перемешать с луком, добавить соль.

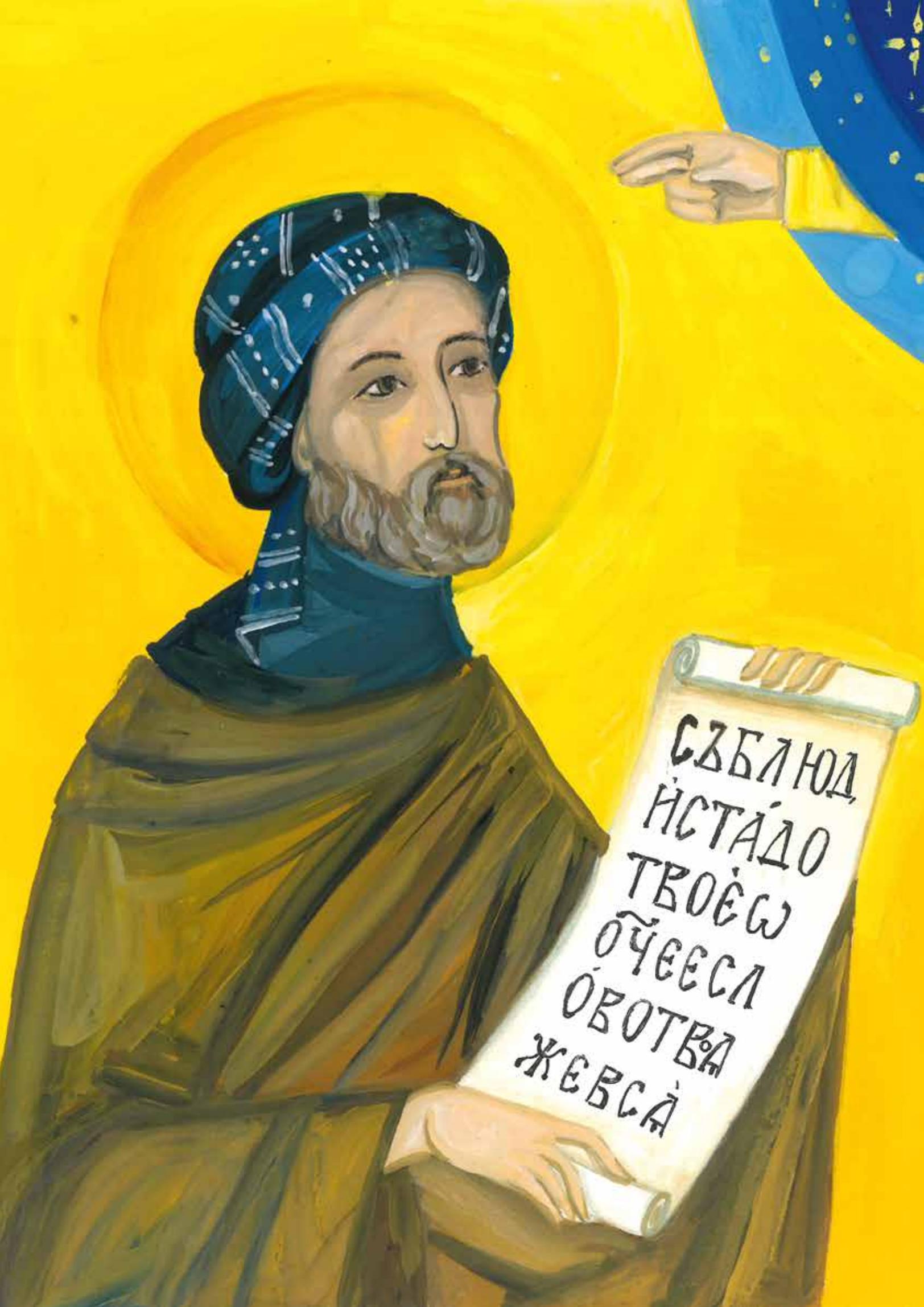
Капустная начинка. Нашинковать капусту соломкой. Лук нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке. Пассеровать лук с морковью, добавить капусту. После появления золотистого цвета у капусты, добавить соль и перец. Когда капуста «отдаст» сок, прикрыть крышкой и периодически перемешивать. Довести до готовности и вкуса.

Начинка картофельная: Сделать картофельное пюре, добавить сливочное масло. Мелко нарезать лук с грибами и обжарить до испарения влаги. Перемешать и довести до вкуса.

Приготовление пирожков. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на небольшие кусочки и скатать из них шарики. Затем разделить из них пирожки, начиняя их подготовленными разными фаршами. Уложить пирожки на разделочную доску, смазанную топленым маслом. Окунуть каждый пирожок в растопленное сливочное масло и плотно уложить их слоями в подготовленную форму, чередуя пирожки с разными фаршами. Форму наполнить пирожками примерно на 3/4 высоты, и дать расстояться, убрав пирог в теплое место.

Выпекать пирог в хорошо разогретой духовке, проверять готовность можно заостренной деревянной лучинкой или зубочисткой. Готовый пирог переложить на блюдо и смазать поверхность горячим сливочным маслом.

Александра Полецук



СЗБЛЮД
НСТАДО
ТВОЕС
ОЧЕСА
ОВОТВА
ЖЕВСА

ПРЕПОДОБНЫЙ ИОСИФ ПЕСНОПИСЕЦ

Преподобный Иосиф родился в Сицилии, здесь же провел детские и отроческие годы до переселения в Грецию из-за набегов варваров. На 15-м году жизни он вступил в Солунскую обитель. Здесь, кроме других послушаний, он занимался чтением и списыванием книг. Настоятель и братия убедили его принять сан пресвитера, в котором он продолжал подвиги.

Преподобный Григорий Декаполит выпросил преподобного Иосифа у игумена для совместного миссионерства в Константинополь. В то время император Лев Армянин возобновил иконоборчество. Иосиф был послан в Рим, чтобы известить папу о гонениях, но на пути был схвачен разбойниками, подкупленными императором. Они привезли его на остров Крит, где святой был заключен в темницу. В заточении он провел 6 лет, утешая и окормляя узников.

Господь чудесным образом освободил из заточения Своего избранника. В Рождественскую ночь 820 года преподобный Иосиф удостоился видения святителя Николая Мирликийского, который известил его о смерти гонителя-иконоборца Льва Армянина и о прекращении гонений на святые иконы. Святитель дал преподобному свиток и сказал: "Прими этот свиток и съешь его". В свитке было написано: "Ускори, Щедрый, и потщися яко Милостив на помощь нашу, яко можеш, хотяй". Преподобный прочитал свиток, съел его и сказал: "Коль сладка гортани моему словеса сия". Святитель Николай велел ему пропеть эти слова. После этого оковы сами спали с преподобного, двери темницы отворились, и он свободно вышел из нее и был восхищен на воздух и поставлен близ Константинополя на большой дороге, ведущей в город.

Возвратившись в Константинополь, преподобный создал обитель и перенес в нее мощи апостола Варфоломея, которого горячо возлюбил. Тогда в сердце праведника родилось желание сложить духовные песни апостолу, но, прежде чем приступить, он долго молился, вопрошая о воле Божией.

Преосвященный Филарет Черниговский свидетельствует, что апостол явился преподобному в навечерие памяти своей, возложил ему на грудь Евангелие и сказал: «Да благословит тебя десница Всесильного, песни твои усладят Вселенную». «Просвященный дарами Божиими, он почтил канонами многих святых», - говорится в греческом синопсисе.

В царствование Феофила преподобный Иосиф за почитание икон опять был изгнан до смерти этого императора. Возвращенный в Константинополь царицей Феодорой он был поставлен патриархом Игнатием в сосудохранилище церкви Святой Софии. А

при патриархе Фотии, ему вручилось все церковное строение, и он стал духовником клира. Во многих житиях преподобного Иосифа называют «отцом отцев». За свою праведную жизнь он получил дар прозорливости, с помощью которого многих грешников обратил к покаянию.

Творчество преподобного Иосифа

Основной жанр, над которым работал святой – канон. В печатных служебных книгах их насчитывается около 200, хотя есть информация, что их более 300. Подлинно никто из песнописцев не написал столько священных песен, сколько преподобный Иосиф. Оказывается, Октоих позднего времени принадлежит не только Иоанну Дамаскину, а был дополнен преподобным Иосифом.

О духе и силе песнопений святого также пишет его жизнеописатель Иоанн: «Когда он стал писать стихи, то слух услаждал чудно приятностью звука и поражал сердце силою мысли. Какого рода музыки нет у него?.. Как сладость стиха не исторгается из уст его?.. Писатели, оставив стихотворения другие, из сей одной сокровищницы стали печерпать сокровища для своих песней. Наконец, все народы переводят их на свой язык... Зачем распространяюсь о приятности и сладости, которыми, как благовонными ароматом благоухают поэмы Иосифа? Если кто прочтет жизнь святого, празднуемого какой-либо Церковью, тот сам увидит достоинство песней Иосифа и узнает жизнь прославленного. Не достоин ли бессмертной славы тот, кто достойно и прекрасно прославил святых?!» Феофан, ученик Иосифов замечает, что преподобный просвещенный благодатью, так легко и скоро составлял песни, что казалось, будто он не сочиняет, а только вспоминает старое.

Отдельно хочется отметить трипесенцы Иосифа в Цветной Триоди. Они написаны на краткие выразительные акростихи, соответствующие теме каждой седмицы по Пасхе. Среди тропарей, воспевающих Воскресение Спасителя, есть посвященные Его крестному подвигу.

Иосиф имел извещение от Бога о своей кончине. В 883 году в Великую Пятницу он составил опись всего вверенного ему имущества и отослал патриарху, сам же готовился к исходу своему. Святой преставился в ночь со среды на четверг Светлой седмицы. Один из его друзей увидел, как святые во главе с Богородицею встречали его душу. Это были святые, жизнь и страдания которых преподобный прославил.

Надежда Губарь



ИКОНОГРАФИЯ ВОСКРЕСЕНИЯ ХРИСТОВА

Традиционная православная икона не изображает момент Воскресения Христа. Существует, однако, немало икон, надпись на которых говорит, что перед нами Воскресение Господа нашего Иисуса Христа. В разных церквях могут лежать разные по своему сюжету иконы этого праздника, это часто вызывает недоумение. В одном месте верующий увидит изображение Христа, выходящего из отворенной пещеры. В другом случае перед ним предстанет более сложная композиция, на которой Спаситель выводит людей из ада.

Сошествие Спасителя в места пребывания душ всех умерших людей было продолжением той миссии, ради которой Господь воплотился, стал Человеком, принял страдания, поругания и смерть. Поскольку после грехопадения всякий человек независимо от личного благочестия или греховности направлялся именно в ад, то и Иисус как истинный Человек идет Своей душой туда же. Однако, как истинный Бог Он не только свободен от власти тьмы над Собою, но и Сам имеет власть разрушить адские чертоги, освободив оттуда всех, кто там оказался. Эти ключевые моменты и отображены на иконе Воскресения Христова.

Практически все изображения строятся по таким принципам:

— Фигура Христа расположена в центре, на фоне нескольких окружностей, из нее исходят стилизованные лучи. Все это символизирует небесную славу Спасителя, Его божественное достоинство и могущество. Ведь, согласно учению святых отцов, Господь даже в аду не переставал быть Богом.

— Он держит в руке светлое знамя с изображением креста — знак Его победы над смертью.

— Под ногами Христа зияет черная бездна. На многих иконах среди густой черноты просматривается антропоморфная фигура. Это — сатана, поверженный Спасителем и связанный до дня второго пришествия. Иногда вместе с сатаной иконописцы помещают и других бесов. Бывает и так, что дьявол показан в паре с еще

одним темным субъектом. Это — персонифицированное изображение самого ада, побежденного Христом.

— Примечательно, что ноги Господа не касаются черной пропасти под Ним. Он полностью над нею. Это еще раз подчеркивает, что изображаемое событие происходит не в глубинах ада, а вне его.

— Христос стоит на двух скрещенных продолговатых плитах, а еще ниже разбросаны обломки металлических предметов. Это — створки адских ворот, которые Господь сокрушил Своим могуществом. А обломки — это замки, цепи, засовы, петли и прочие элементы все тех же ворот. Именно так в древности изображались победители и покорители вражеских городов — стоящими на сломанных досках.

— Фон, на котором разворачивается сюжет (если не брать во внимание пропасть под ногами Спасителя), — золотой, желтый, оранжевый или песчаный. Эти цвета символизируют собою царское достоинство Христа, а также неземную, вечную славу Спасителя, Его благодать. Кроме того, фон не просто золотой, а в виде золотых стилизованных скал, которые в иконографии являются символом Небесного Царства. Все перечисленные элементы еще раз указывают, что событие происходит вне ада, на пути к раю.

— Среди людей, которых выводит Христос, прежде всего выделяются Адам и Ева. Они обычно изображены встающими с колен — символ того, что до этого они находились в падшем состоянии, но теперь Господь их восстанавливает в былом величии. Примечательно, что рука Адама, за которую нашего праотца выводит из ада Сам Господь, — обвисшая и слабая. Это тоже символ — символ невозможности спасения без Бога.

Икона «Воскресение — Сошествие во ад», на которую мы смотрели все это время, дает ощущение радости, света, духовного торжества. Но нельзя не отметить, что изображенная на ней победа Христа над смертью и адом, вместе с тем, исполнена гармонии и внутренней тишины.

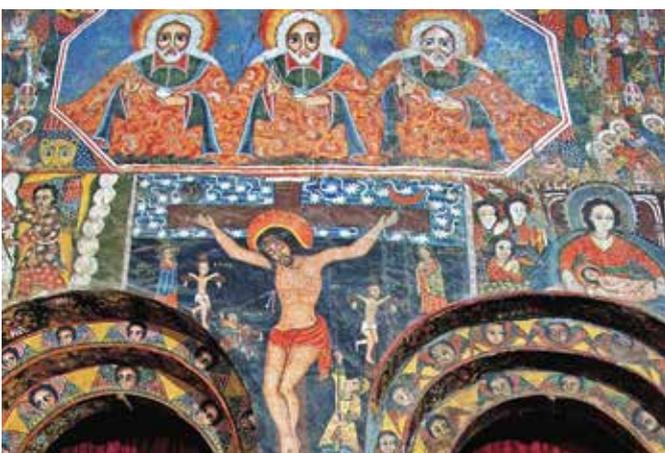
Ульяна Медведева и Надежда Морнева

ПАСХА В ЭФИОПИИ

эфиопская пасха



фрески храма



эфиопский священник

Вы знали, что в Африке есть православная страна, и там тоже празднуют Пасху? Эта страна называется Эфиопия. Апостол Филип проповедовал здесь христианство в I веке. С тех пор в Эфиопии сформировались православные традиции. Так как эта страна находится на другом материке, традиции Восточной Православной Церкви на нее не повлияли. Именно поэтому эфиопская православная культура невероятно уникальна.

Пасху эфиопы называют Фассика. Великий пост у них длится 55 дней. Вербное воскресенье или Хосайна случается в воскресенье перед Пасхой. Этот день знаменует собой начало Страстной недели и отмечает историю, когда народ встречал Иисуса в Иерусалиме. На Хосайну эфиопы носят повязки из пальмовых листьев, которые были постелены под ноги Иисуса.

Пасхальная служба очень длинная, до самого утра. На пасхальное богослужение все эфиопы одевают белую одежду с традиционными орнаментами. Главная особенность пасхальной службы в Эфиопии — литургические танцы, которые исполняют специальные служители Дебтеры. В церковной службе участвуют специальные литургические барабаны, полные символизма. Например, внутри каждого есть три камня, обозначающие Святую Троицу.

Для нас это может казаться странно и даже оскорбительно, но танцы и музыка неотъемлемая часть африканской культуры. Через танец, они выражают свои чувства, поэтому танец мо-



старинная библия на древнеэфиопском языке

жет быть и скорбным. Очень сильна у них традиция литургического песнопения Зем, не привязанного к нотам. Кроме того, гимнография во время богослужения восходит к 6 веку, к гимнам святого Яреда. В полночь символически приносят в жертву курицу, а утром, уже после службы, — ягненка в память о жертвоприношении Авраама.

После службы эфиопские семьи идут домой и разговляются традиционным блюдом Дора вут – это острая тушеная курица с соусом, в состав которого входит большое количество сливочного масла. К обеду забивают телянку и неделю готовят из него вкусные блюда, которыми угощают соседей, родных и друзей.

На Пасху пекут дрожжевой хлеб Дабо и угощают им всех, кто заходит в дом. Хлеб разрезают утром на Пасху после молитвы. Делает это либо священник, либо главный человек в доме.

Эфиопский стол неполноценен без блинчиков Ынджеры. Хозяйки делают их из местной культуры круп тефф. Приготавливают их для любого застолья в течении всего года.

И конечно, никакой праздник не обходится без кофейной церемонии. Как известно, Эфиопия - королева кофе. Оттуда родом самые ценные сорта арабики. В чашечке этого кофе можно распробовать легкую кислинку, приятную горчинку и пряности.

Не смотря на различие традиций все мы празднуем одно величайшее событие – Воскресение Христово. Ведь в этот день воскрес Миссия, взявший на себя грехи всего мира.

*София Остроухова и
Александра Полецук*



дора вут



ынджеры с начинками



тефф



эфиопская служба

УТРЕННИЕ МОЛИТВЫ СКУЧНО ЛИ?

Утро. Солнце игриво постучало в оконце твоей комнаты, и ты только пробудилась от ночного успокоения. Не хочется вылезать с теплой уютной постели, а уж тем более идти на молитву в другой корпус. Немного понудив себя, ты еле поспеваешь к «Царю Небесный». Вот чтец громогласно призывает благословение Спасителя на вступление в новый день, чтобы прожить его как можно лучше. Кажется, нам осталось только вторить Богодухновенным словам, написанными некогда великими святыми. Но тут... «Сегодня на пару нужно не забыть презентацию...», «ой, вчера маме так и не рассказала про прогулку...», «как есть хочется, интересно, что дадут на завтрак...» и другие непонятно откуда пришедшие в голову мысли. Знакомо? Да, оградить свой ум от рассеянности на молитве – большой подвиг.

Во-первых, мы должны понимать, почему мы молимся. Потому что надо? Из чувства долга? «Тогда забудьте это чувство, - советует митрополит Антоний Сурожский. – Забудьте о долге, обязанности пред Богом. Мы все любимы Богом, и Он ожидает от нас, что мы отзовемся сердцем, ожидает ответной любви, а не чувства, что у нас перед Ним те или другие обязанности, потому что Он наш Бог и Господь. Он ожидает, что мы будем счастливы – у нас есть Бог, Который любит нас! Он доказал, что подлинно нас любит, потому что нет большей любви, чем любовь Того, Кто Свою жизнь положил за тех, кто Ему дорог»

Есть в житиях святых рассказ о священнике, который пришел в такой ужас от недостойности христиан своего времени, да и себя самого, что обратился к Богу со словами: «Господи, сколько же ты будешь нас терпеть? Приди и накажи нас по справедливости!» И ему явился Христос и сказал: «Никогда так не молись! Если бы был всего один грешник на земле, Я был бы готов снова стать человеком и умереть на кресте за него, одного – единственного!» Вот каков Бог, к Которому мы обращаемся в молитве».

Да, с большой вероятностью, мелькающие мысли и скука насовсем не убегут от вас, но этого и не требует Спаситель. Вообще, внимательная молитва – это не столько заслуга человека, сколько великий дар Божий, который можно и даже нужно испрашивать у Него. «Если хочешь молиться Богу или Владычице Богородице, или Ангелам и святым и находишь себя холодным, бессильным для искренней молитвы, то призови в помощь Духа Святаго и испроси у него дар молитвы – ибо мы

сами по себе не можем молиться богоугодно, если Дух Святой не вселится в нас и не будет подвигать сердца нашего к молитве», - говорит святой праведный Иоанн Кронштатский.

Во-вторых, мы должны определить для себя, зачем мы молимся, с какой целью. Многие «забегают» в храм поставить свечку, чтобы, например, удачно прошла покупка нового авто или повысили зарплату. Но Господь не золотая рыбка. Если мы на протяжении всего года сбегали с утренних и вечерних молитв, прогуливали службы, то почему тогда начинаем «бомбардировать» Небо во время сессии, важных контрольных и экзаменов? Бог по Своей великой любви, конечно, не будет нас отвергать. Но разве это справедливо?

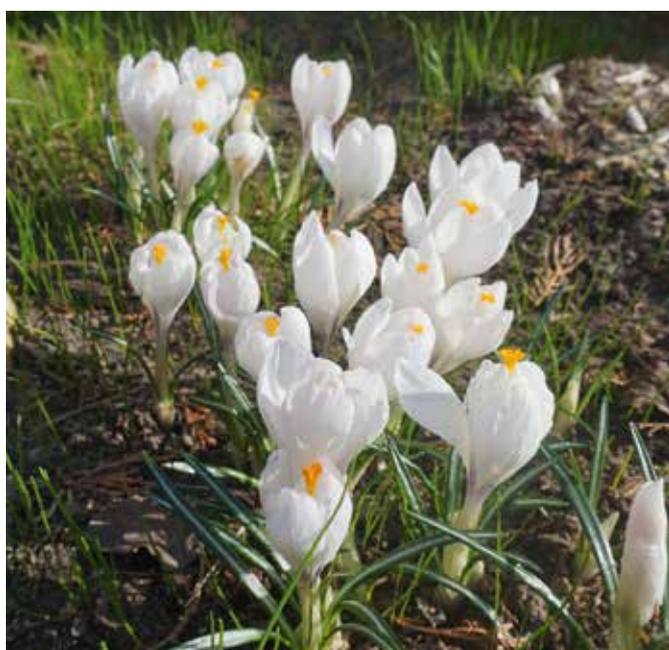
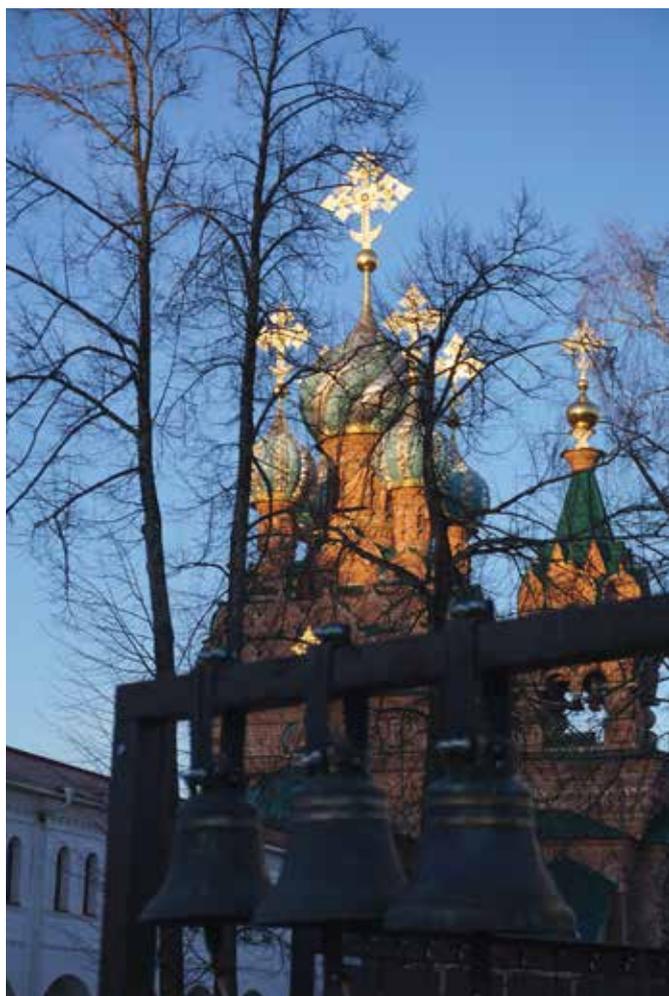
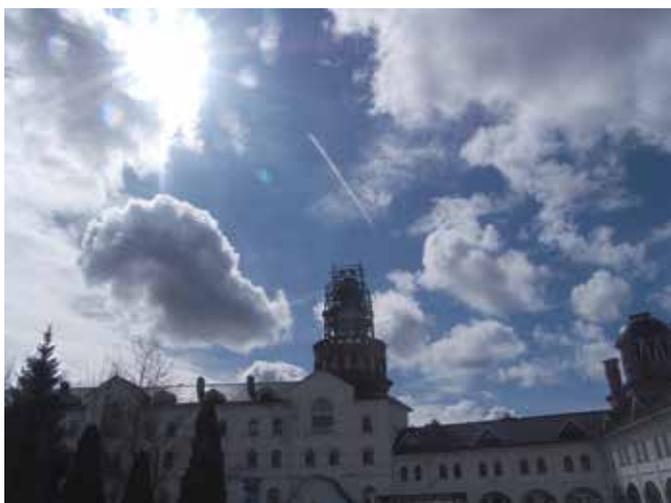
«Если, проснувшись утром, - пишет митрополит Антоний, - мы бы предстали пред Богом со словами: Господи, благослови этот начинающийся день! - и потом осознали, что вступаем в новый день творения, в день, которого никогда прежде не было, в день, который расцветает как неизведанная, бесконечно глубокая возможность! Если бы с помощью Божией мы осознали, что вступаем в этот день, чтобы совершать в нем служение христиан в силе и в славе, которые подразумеваются этим званием, как уважительно, как вдумчиво, с какой любовью мы встречали бы постепенно разгорающийся перед нами день!

Ни одна встреча не была бы случайна, каждый человек на нашем пути, каждое обращение к нам было бы призывом отозваться не так, как мы порой отзываемся только на человеческом уровне, а отозваться со всей глубиной сокровенного сердца человека» (1 Пет 3:4), в самых глубинах которого – все Царство Божие и Сам Бог. И на протяжении этого дня нас не оставляло бы благоговейное чувство, что мы идем через него вместе с Господом».

Итак, утренние молитвы есть не что иное как семя, которое на протяжении всего дня растет, и на закате приносит плод. Митрополит Антоний Сурожский говорит о том, что вставше от сна, «мы вступаем в новый день. Он простирается перед нами словно равнина, покрытая снегом, чистая, не запятнанная, без единого человеческого следа. И Бог говорит: «Иди, вступи в эту совершенную чистоту нового дня, иди по ней, не запятнав ее. Твои следы отпечатаются, но, если они прямые, они продолжат путь, которым смогут проследовать другие люди, они будут путем, в конце которого буду Я».

Диана Галкина

ФОТОСТРАНИЧКА

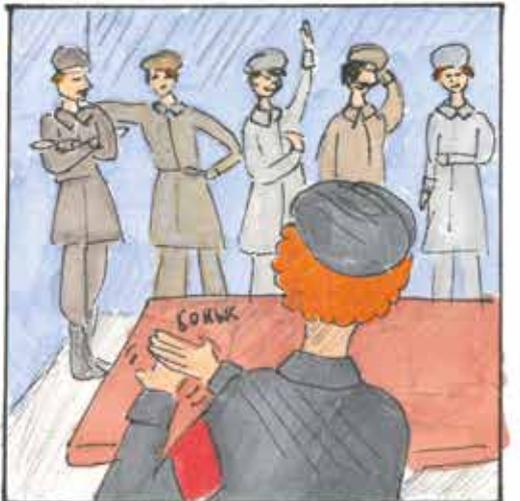


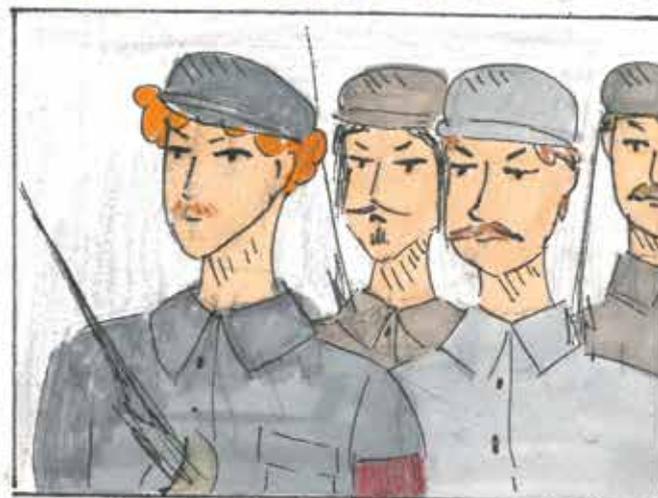
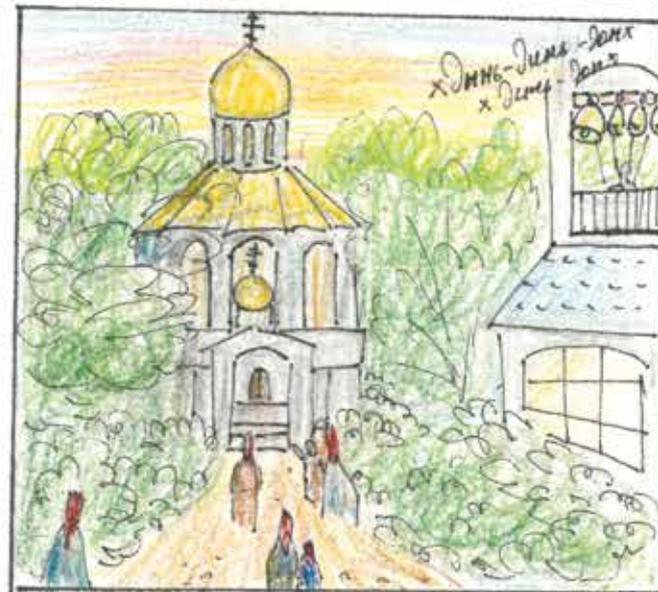
Костина Анна и Медведев Мария

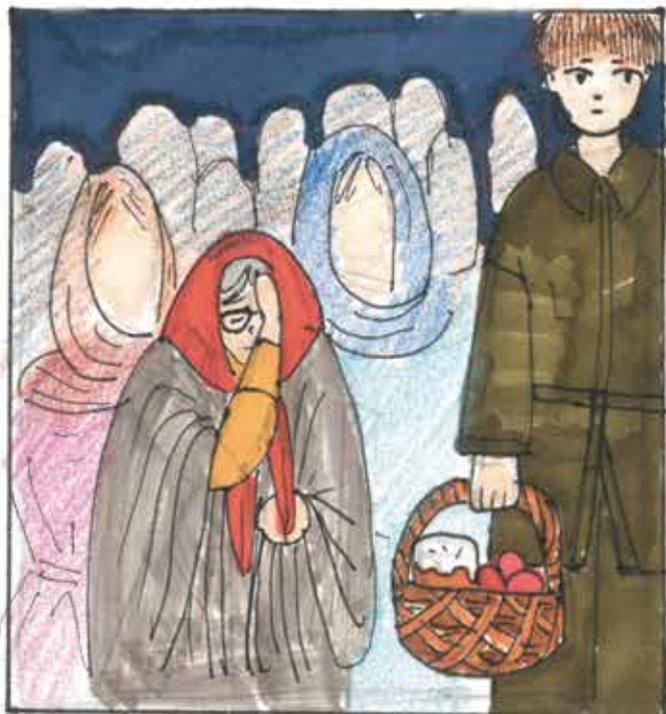
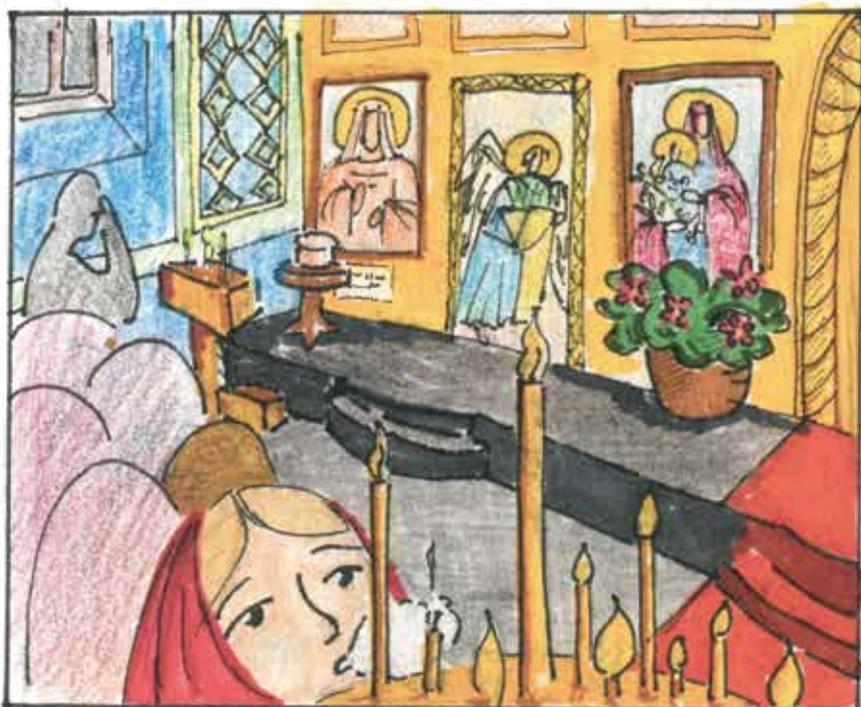


КОМИКС является выдумкой авторов
любые сходства персонажей с реальными людьми
случайны!)

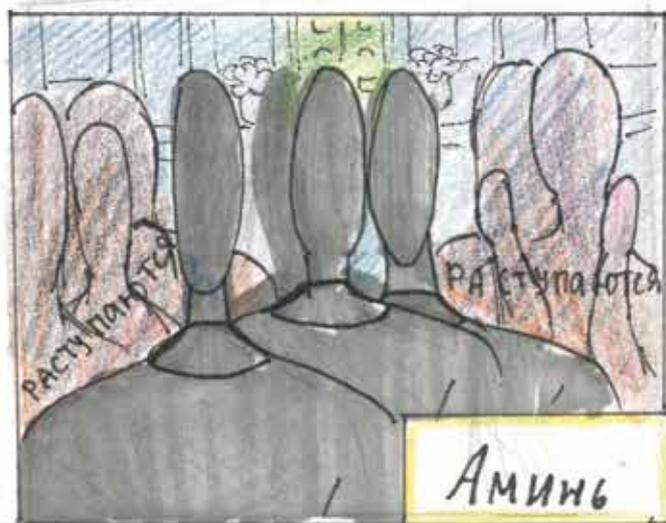








Благословенно Царство
Отца и Сына и Святаго
Духа, ныне и присно
во веки веков.





Освои́м мир и спасе́ни души наших

ВАМ СЮДА НЕЛЬЗЯ

госпо́ди, поми́луй
О́ мире́ все́го
мира, благо-
стоя́нии ...



хвы́стрел х

Хей! Кто стрелял?
За́чем? Отста...
ПРИКАЗА НЕ БЫЛО.



ТАК И ЗНАЛ, ЧТО
ЗА ВАМИ НУЖНО
СЛЕДИТЬ...

священник нам
нужен живым!
В кого вы
стреля...



Алёна?!

товарищ, Мо лотов.
простите пожа...

Простите?
ПРОСТИТЕ!
ДА ВЫ ЧТО-ТО
ПОНИМАЕТЕ?



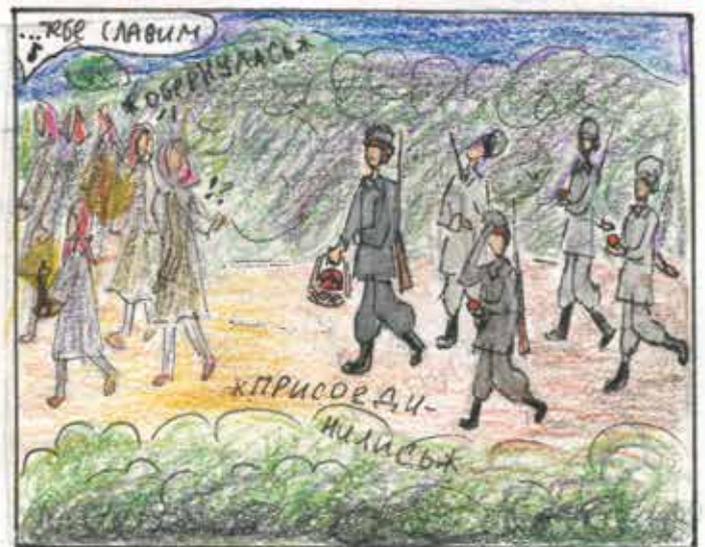
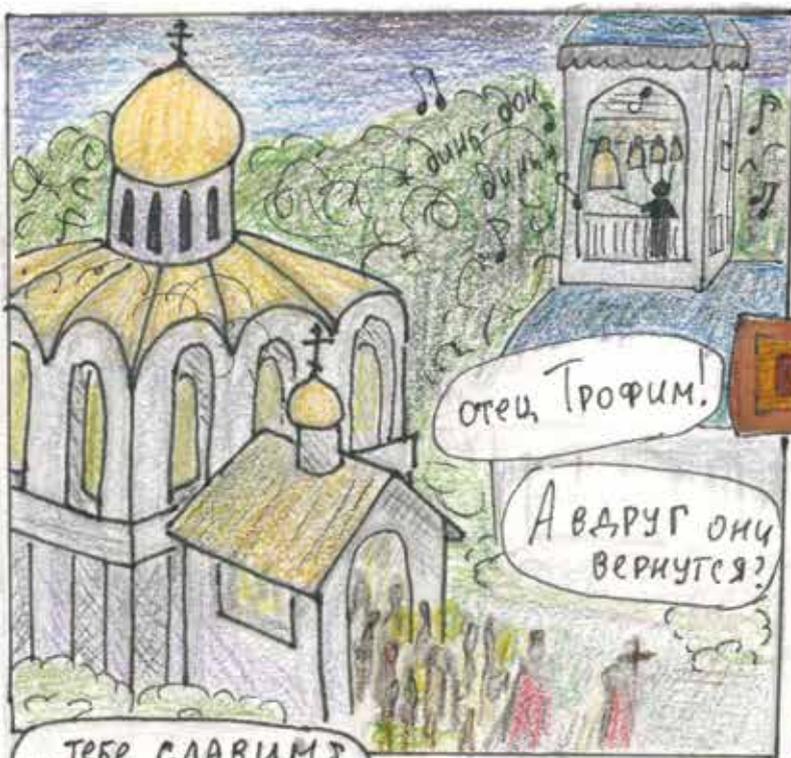
О избави́йся
ма́ от все́й
ско́рби, гнева...



госпо́ди,
поми́луй.



Ты-есть...



Содержание

Настоящий праздник	1
Наставления Матушки игумении Еротииды	2
Интервью с монахиней Паисией	5
Женское монашеское облачение	7
Интервью с монахиней Досифеей	8
Выставка в Иваново	12
Выступление в МИДФ	16
Конкурс «Блинное раздолье»	18
Пряничный домик.....	20
Молочная река	21
Что едят в пост?.....	22
Как организовать хранение продуктов.....	23
Поварская форма.....	24
Сольбинский помощник из заграницы	27
Возрождение забытого – рюмерский пирог	28
Преподобный Иосиф Песнописец	31
Иконография Воскресения Христова	33
Пасха в Эфиопии	34
Утренние молитвы Скучно ли?	36
фото-страничка	37
КОМИКС.....	38

По благословию Настоятельницы Николо-Сольбинского женского монастыря игумении Еротииды

Учредитель: Первый православный колледж

Редактор: монахиня Антония

Художники: К. Загороднева, М. Медведева, В. Гордеева

Комикс: Ю. Приходько, С. Подзолкина

Верстка: А. Костина

Конструирование, моделирование и технология изделий легкофй промышленности



Оля Кукушкина



Ангелина Божок



Даша Джумагулова



Настя Бойчук



Аня Глухарева



Таня Колесникова

Поварское и кондитерское дело



Аня Акулякова

