

Рождество Христово



Знаки внимания

Любите друг друга!

Рождество – праздник света, любви, добра. Вся атрибутика, которую мы считаем новогодней – это изначально рождественские символы. В советское время не праздновали Рождество, но сейчас идет возрождение традиций, и этот праздник медленно, но прочно поселяется в сердцах людей.

Рождество – семейный праздник. И подарком принято дарить всем членам семьи. Они не должны быть большие, помпезные и дорогие. Это знак внимания и любви близкому человеку. Ребенку – это сладости, игрушки, книжки, краски, фломастеры; подростку – книга, компьютерная игра, аксессуар к телефону; родственникам – какой-то аксессуар одежды – перчатки, варежки, шарф, платок, ремешок, тапочки. Можно подарить кошелек (только не забудьте положить туда монетку), сумочку. Главное, чтобы подарок предназначался только для личного пользования. Хорошим дополнением станет открытка с теплыми поздравлениями. Ну, а если вам надо поздравить малоизвестных людей, то подарите им какие-нибудь милые безделушки – брелки для ключей, маленькое симпатичное полотенце или салфетку с рождественским оформлением, открытки, свечки. И самое главное – никакого негатива. Рождество – праздник любви. Любите друг друга!



С Рождением Иисуса Христа связаны чудесные и необычные события. О них нам рассказывают евангелисты Матфей и Лука. В Вифлееме, куда пришли Дева Мария и Иосиф, собралось множество народу, и свободных мест в гостинице не оказалось. Им пришлось провести ночь за городом, в вертепе, где пастухи укрывали свой скот от грозы. В вертепе (или, по-русски, пещере) и появился на свет Младенец Иисус, которого Мать Божия, спеленав, положила на сено в ясли для скота. (Лк. 2.7).

В это же время на поле близ Вифлеема пастухам явились ангелы с вестью о том, что в мир пришел Спаситель. В знак великой радости о бывшем обетовании Небесное воинство прославило Бога, возглашая всей вселенной: «Слава в вышних Богу, и на земле мир, в человеках благоволение!» (Лк. 2. 14). И пастухи пришли в пещеру поклониться Богомладенцу. Евангелие от Матфея повествует о восточных мудрецах – волхвах, которые увидели воссиявшую в небе новую, необыкновенно яркую звезду. Согласно восточным пророчествам, факт появления звезды означал время пришествия в мир Божьего Сына – Мессии, которого ждал иудейский народ.

Волхвы (предание сохранило их имена): Гаспар, Мельхиор и Валтасар, направились в Иерусалим, чтобы расспросить там, где должно искать Спасителя мира. Прослышав об этом, царь Ирод, правивший в то время Иудеей, взволновался и призвал к себе волхвов. Выведав у них время появления звезды, а значит, и возможный возраст Царя Иудейского, которого он опасался, как соперника своему царствованию, Ирод просил волхвов: «Пойдите, тщательно разведайте о Младенце и, когда найдете, известите меня, чтобы и мне пойти поклониться Ему» (Мф. 2. 8).

Следуя за путеводной звездой, волхвы достигли Вифлеема, где поклонились новорожденному Спасителю, принесли Ему дары от сокровищ Востока: золото, ладан и смирну (миру). Затем, получив от Бога откровение не возвращаться в Иерусалим, другим путем отошли в свою страну. Разгневанный Ирод, обнаружив, что волхвы не послушались его, отправил в Вифлеем солдат с приказом предать смерти всех младенцев мужского пола до двух лет. Евангелие повествует о том, что Иосиф, получив во сне предупреждение об опасности, бежал с Матерью Божией и Младенцем в Египет, где Святое семейство и находилось до смерти Ирода.

Священное Писание, излагающее обстоятельства рождения Иисуса Христа, не указывает год и день свершения великого События. Евангелие от Луки сообщает о рождении Христа во времена римского императора Августа

и правителя Сирии Публия Квириния, который и объявил обязательную перепись населения.

Дева Мария и Иосиф Обручник, происходя из рода царя Давида, должны были явиться на перепись в «город Давидов, называемый Вифлеем» (Лк.2,4), где, по всей вероятности, пребывали их родословные книги. Евангелист Лука уточняет, что речь идет о первой переписи в правление Квириния. Эти сведения, а также некоторые другие изыскания историков, позволяют датировать Рождение Христа 748-м годом от основания Рима, а не 753-м, как это вычислил в VI веке Дионисий Малый, установивший новый порядок мирового летоисчисления. Таким образом, по уточненным оценкам современных историков, Христос родился за 4-5 лет до начала новой эры («от Рождества Христова»).

Первоначально Рождество Христово не праздновалось отдельно вообще, а затем празднование стало совершаться в один день с Крещением Господним (ныне отмечаемым Православной Церковью 6 января по старому и 19 января по новому стилю).

Дата Рождества – 25 декабря (7 января) принята Церковью с IV века. До семидесятых годов 1-го века подавляющее большинство христиан составляли иудеи, и среди них вопрос о дате рождения Спасителя не поднимался просто потому, что у иудеев вообще не принято было точно знать дни рождения. Ко II-III векам относятся первые попытки установить дату Рождества Христова и отмечать ее как один из главных христианских праздников.

В 337 г. Папа Римский Юлий I утвердил дату 25 декабря как дату Рождества Христова. С тех пор весь христианский мир празднует Рождество 25 декабря (исключение составляет армянская Церковь, которая отмечает Рождество и Крещение Господне как единый праздник Богоявления, 6 января). Русская Православная Церковь также празднует Рождество 25 декабря по юлианскому календарю Церкви, не принявшей реформу Папы Григория XIII.

Праздник Рождества Христова занимает в православной церковной традиции особое

место. Богослужебный устав и церковный календарь подчеркивают особое значение этого праздника тем, что его предваряет продолжительный пост, непосредственно перед праздником становящийся особенно строгим.

По уставу, со 2 января (по новому стилю) не разрешается вкушать рыбу. Эти последние несколько дней перед Рождеством Христовым называются днями предпразднества. Они вводят православных верующих в атмосферу праздника, готовят их к переживанию и осмыс-



лению содержания празднуемого события тем, что во время богослужений в дни предпразднества уже поют некоторые песнопения Рождества Христова, читают каноны, раскрывающие разные стороны грядущего праздника.

За два дня до Рождества в храмах читают евангельские повествования о Рождестве Христовом. Этим рождественским рассказом четыре – по числу канонических Евангелий, но по сокровищу в Евангелии от Иоанна подробности Рождества Христова не передаются, то читаются отрывки из первых трех Евангелий – от Матфея, от Марка и от Луки.

Наконец, день самого строгого поста – канун праздника Рождества Христова, именуемый Навечерием Рождества или Рождественским сочельником. Есть обычай, в знак благоговейного ожидания духовного торжества рождественской ночи, не вкушать в этот день пищу до сумерек, до появления на небе первой звезды, напоминающей о звезде Вифлеемской, приведшей некогда волхвов и пастухов к колыбели Богомладенца Иисуса.

Семейный ужин

Вкушайте с радостью!

В сочельник – вечер накануне Рождества Христова – у православных принято устраивать семейный ужин. Все члены семьи должны вместе украсить дом и накрыть праздничный стол с традиционными блюдами.

*Одним из основных рождественских украшений издавна были свечи: их устанавливали над каминной полкой, украшали ими елку, ставили на праздничный стол. И в наше время Рождественские праздники не обходятся без их уютного тепла и света. Украшая разноцветными свечами стол или елку, мы совершаем старинный обряд: наши предки-язычники верили, что жаркое пламя свечи способно защитить дом от злых духов.

Рождественские венки, составленные из сухих трав, хвойных веток, кружев, свечей, лент и елочных игрушек, придадут праздничному ужину особую торжественность. Венок своей формой символизирует колесо жизни, без начала и конца, и с языческих времен используется как украшение праздников. Такие рождественские венки можно купить в цветочных салонах или сделать своими руками из подручных материалов.

*По уставу Православной Церкви, празднику Рождества предшествует многодневный Рождественский пост, который начинается 28 ноября и длится 40 дней вплоть до 6 января (Филиппов пост).

*Праздничные кушанья в Рождество могут быть самые различные, но обязательно должно быть одно центральное блюдо – гусь, индейка, утка, курица, рыба, запеченные целиком. Блюдо, которое станет символом единства всех собравшихся за праздничным столом.

*Стол в старину посыпали сеном, стелили скатерть, в центре стола ставили блюдо с сочивом и другие блюда, которых должно было быть ровно двенадцать (по числу апостолов).

Рождественский стол отличался обилием закусок. Главное блюдо рождественского стола – гусь с яблоками. Сегодняшняя трапеза немалым также без сладкого: пирогов, булочек. А радивые хозяйки выпекали торт – в виде часов со стрелками, приближающимися к полудню.

На праздничном русском столе были блины, заливное, рыба, студень, молочный поросенок с кашей, жаркое, колядки, медовые пряники, взвары – по возможностям семьи.



Расстегаи отличаются от обычных пирогов главным образом формой – они круглые, с открытой серединой. Выпекают и маленькие расстегаи – как круглые, так и в форме лодочки с открытой серединой. Для начинки используют мясо и яйцо, грибы и рис, рыбу и брынзу. Подают расстегаи как на закуску, так и к мясному, грибному бульону или ухе.

Птица не спешит появляться на рождественском столе. Глубокой ночью в сочельник народ приходит с праздничной службы и, увидев в небе первую звезду, следует к столу. Раньше столы в сочельник засыпали сеном, чтобы люди не забывали о том, в каких условиях праздновалось самое первое Рождество. На сено выставлялись домашние колбасы, холодное, жаркое и молочные поросята. Черед птицы наступал в рождественский обед.

Любая хозяйка желает знать, что готовить на Рождество. В дни сочельников – Рождественского и Крещенского – принято есть сочиво (отсюда и само название этого вечера). Считается, что есть сочиво принято в подражание посту Даниила и трех отроков, воспоминаемых перед самим праздником Рождества Христова, которые питались от семян земных, чтобы не оскверняться от языческой трапезы.

По законам православной церкви, в Рождественский и Крещенский сочельники трапеза предписана всего один раз – после Божественной Литургии. На трапезе правилими Церкви постановлено «вкушать пищу с елем. Сыра же и подобных ему, и рыб, и никакое дерзнем ясти», то есть, можно есть постную пищу с маслом, но не сыр и рыбу.

Главными блюдами на столе в сочельники бывают сочиво и кутья.

Готовятся они следующим образом:

Сочиво

1,5 стакана зерен пшеницы, 150 г мака, 150 г очищенных грецких орехов, 5 столовых ложек меда.

Очистить зерна пшеницы, отделить от них оболочку и сварить на воде из них жидкую кашу. Подсластить по вкусу. Растереть в ступке мак, тщательно перемешать маковую кашу с медом и добавить в охлажденную кашу.

Кутья

250 г риса, 100 г изюма, 100 г меда.

Рис перебрать и промыть, залить кипятком и варить в кастрюльке с плотно закрытой крышкой 3 минуты на сильном огне, 6 минут – на среднем и 3 – на слабом. Затем еще минут 15 не открывать крышку, чтобы дать рису развариться. Добавить в кашу уже сваренный изюм и подсластить медом.

Коливо (кутья)

250 г зерен пшеницы, 150 г изюма, 150 г инжира, 100 г меда.

В сваренные на воде очищенные от оболочек зерна пшеницы добавить сваренные отдельно перебранные и промытые изюм и инжир, подсластить медом и все перемешать.

Студень

3-килограммовая бульонка (говядина), 1 свиная ножка, 1 большая луковичка, специи.

Мясо промыть, залить холодной водой и оставить на 2–3 часа. Слить воду, промыть мясо еще раз, сложить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь.

После того, как вода закипит, посолить (бульон должен быть слегка солоноватым), снять пену и оставить мясо вариться под крышкой на медленном огне 6 часов. В результате мясо должно отходить от костей, а бульон будет иметь золотистый цвет и клейкообразную консистен-

цию. Вытащить мясо, отделить его от костей и порезать на мелкие кусочки. На дно лотка или блюда положить мелко нарезанный чеснок и уложить на него мясо, чтобы оно не давало чесноку всплыть. Все это залить процеженным бульоном. Дать остыть, а затем поместить в холодильник. Подавать к столу с хреном или горчицей.

Заливная рыба

2 килограмма свежей рыбы, 2 литра воды, 2 луковицы, приправы.

Рыбу почистить, отрезать голову, хвост, плавники, разрезать на куски.

Головы и хвосты положить в кастрюлю, положить пару горошинок черного перца, лавровый лист, несколько морковок, лук, залить водой, посолить и поставить варить на 30 минут, снимая время от времени пену.

Головы и хвосты вынуть из бульона, опустить в него куски рыбы и варить их на медленном огне до готовности минут 10-15. Вынуть из бульона рыбу шумовкой, положить их в форму (специальный лоток). Красиво выложить между кусками рыбы нарезанные кружки вареных яиц, звездочки вареной моркови, ломтики лимона. Процедить бульон и залить им рыбу.

Дать застыть и остынуть, а затем поставить в холодильник. Подавать с хреном.

Гусь с яблоками

Гуся опалить, выпотрошить, отрезать голову и лапки, вымыть и дать обсохнуть. Затем натереть солью и чесноком, брюшко нафаршировать нарезанными на дольки антоновскими яблоками и зашить. Поставить в очень горячую духовку и жарить до тех пор, пока не зарумянится. Тогда огонь убавить и довести гуся до готовности, поливая выделяющимся соком. Достать из духовки, вынуть нитки и выложить на блюдо, украшенное антоновскими яблоками.

Русские пряники

500 г муки, 500 г меда, 1/2 стакана сметаны, 1 стакан молока, 3 яичных желтка, пряности, немного соды.

Смешать муку с пряностями: корицей, мускатным орехом. Добавить – постепенно – мед, сметану, взбитые желтки, слить молоко и хорошо вымесить тесто. Раскатать, но не тонко, и вырезать пряники желаемой формы. Уложить на смазанные маслом противни и выпечь.

По желанию можно украсить орехами, цуккатами, изюмом, черносливом, вареньем.

Подготовила Л. ЛАВРИНЕНКО.