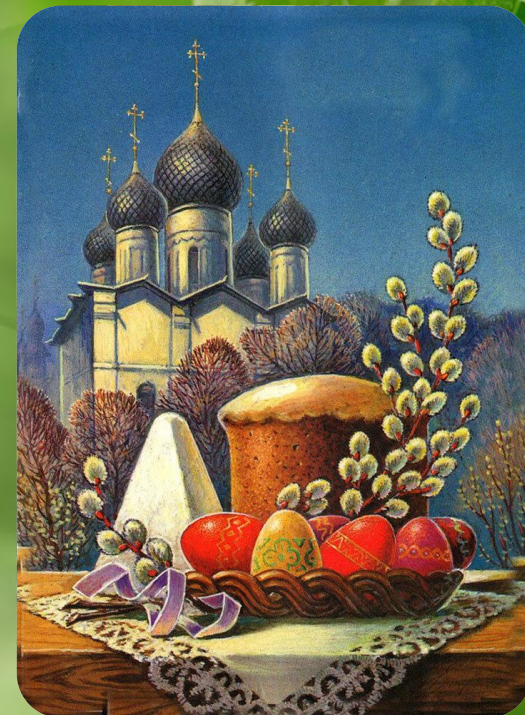


**МБУ «ЦБС Верхнеуслонского муниципального района»
Центральная районная библиотека**



Виртуальная книжная выставка



«ПАСХАЛЬНАЯ РАДОСТЬ»



**Христос воскрес!
Как солнце блещет ярко,
Как неба глубь светла,
Как весело и громко
Гудят колокола!
Немолчно в Божьих
храмах
Поют: «Христос воскрес!»
И звуки дивной песни
Доходят до небес.**

А. Плещеев



ВЕЛИКАЯ ПАСХА



Слово "Пасха" греческого происхождения, которое означает "избавление". Господь воскрес, и люди радуются этому. Жизнь одержала победу над смертью. В этот день вместо обычного приветствия верующие говорят друг другу: "Христос Воскресе!", а в ответ слышат: "Воистину воскрес!".

Церковь празднует Пасху 40 дней – столько же, сколько Христос провел времени вместе с учениками после Своего Воскресения. Первую неделю Пасхи называют Светлой или Пасхальной седмицей.





Суворова, Т. Ю. Пасхальные праздники - радость для души / Т. Ю. Суворова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2006. - 141, [3] с. - (Без проблем). - Библиогр.: с. 142.

Пасха, или Светлое Христово Воскресенье является самым главным христианским праздником, который отмечается с давних времен. В этой книге автор знакомит читателя с историей празднования Пасхи, рассказывает о пасхальных обычаях, пасхальном столе и о многом другом, что касается Великого Праздника.

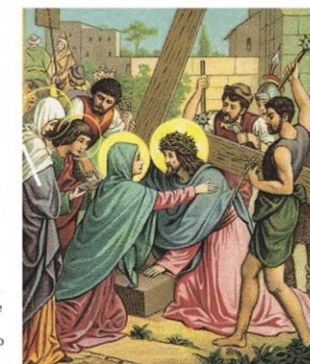
Православная Пасха: история и традиции празднования

Пасха — это главный праздник всего православного мира. Воскресение Христа для человечества делает Пасху самым значительным торжеством среди всех других праздников — Праздником праздников и Торжеством из торжеств. Это день победы жизни над смертью, величайший праздник нашего спасения. По календарю он совпадает с весенним пробуждением природы, с возвращением тепла и солнца.

недоумевали они о сем, вдруг предстали перед ними два мужа в одеждах блистающих. И когда они были в страхе и наклонили лица свои к земле, сказали им: что вы ищете живого между мертвыми? Христиане переняли у иудеев название праздника, но вложили в него новый смысл. Христианская Пасха — это праздник победы над смертью, переход к вечной жизни со Христом — от земли к небу, что восплащат и пасхальные песнопения. Каждый человек, верующий в Бога, получил знак того, что душа наша бессмертна.

История праздника Пасхи

История Пасхи своими корнями уходит в глубокую древность. В ветхозаветные времена Пасха совершалась в память об освобождении евреев от египетского рабства. В названии праздника (евр. Песах — прохождение мимо) содержится указание на конкретное событие, когда ангел Господень, губя первенцев египетских за отказ египетского фараона освободить порабощенных евреев, прошел мимо первенцев израильских. Пасха также знаменовала начало весны и первой жатвы. В этом был духовный символизм праздника. Казнь и воскресение Иисуса Христа из мертвых произошли в Иерусалиме в дни празднования иудейской Пасхи. После чего иудеи стали совершать Пасху как воспоминание о страданиях Спасителя, его распятии и смерти. Евангелия повествуют о том, что в пятницу на Страстной неделе Иисус Христос был распят на кресте и погребен в пещере, расположенной недалеко от места казни. В ночь с субботы на воскресенье Мария Магдалина и две женщины, пришедшие ко гробу, чтобы омыть и умастить благовониями тело Христа, обнаружили, что гроб пуст. «Когда же



Пасха. Красная горка [Текст] : традиции, обряды, рецепты / сост. С. П. Кашин. - Москва : Энтраст Трейдинг, 2015. - 446, [1] с. - (Ваш домашний хранитель).



Очень интересная и познавательная книга. Книга простым языком повествует о том, как следует подготовиться к встрече светлой Пасхи: какие прочитывать заговоры, какие провести обряды, что можно делать, а чего делать не стоит.

и буквы «ХВ» указывают на то, что Христос стал Агнцем, закланным за грехи людей. В прошлом веке иногда пасхальный стол украшался ягнцом, приготовленным из сахара или масла (впрочем, в некоторых местностях было принято подавать на стол и настоящего жареного ягненька).

Для приготовления пасхи необходима пасочница — деревянная сборно-разборная резная форма, состоящая из четырех дощечек. В двух из них имеются ушки, а в двух других — прорези для ушек. Для большей прочности в отверстия ушек вставляются клинышки. На внутренней стороне досок вырезали буквы «ХВ», а также изображения креста, копыя, трости, проросших зерен, ростков, цветков — символов страдания и Воскресения Иисуса Христа. В старые времена на Руси от пасхи отрезали кусочек и хранили его как лекарство. В Белоруссии корки от пасхи сушили, толкли и клали в водку — верили, что это будто бы предохраняло от колдунов. Существовало много разных видов пасхи: и сливочная из сливок, и красная из топленого молока, и пасха на желтках, и розовая пасха с малиновым вареньем, пасха с мукой...

Творог для пасхи должен быть свежим, сухим, однородным. Лучше всего сделать его самим: для этого на 1 кг творога нужно взять 5 л молока, заквасить его любым кисломолочным

продуктом (сметаной, например) и после того, как молоко створожится, поставить его в теплое место для образования творожного кома. Переложить его в салфетку, чтобы стекла вода, а потом под гнет. Его дважды протирают через сито, а уж потом из воздушной творожной массы можно готовить пасху — сырую, заварную или вареную. Нельзя пропускать творог для пасхи через мясорубку, так как творог, протертый через сито, — воздушный, насыщенный воздухом; пропущенный же через мясорубку получается мятым, давленным, вязким. Соответственно и блюда из него будут иметь разный вкус. Для взбивания творожной массы советуем воспользоваться миксером, тогда творог получится воздушный и нежный. В старину творогом называли любое кислое молоко. Весь Великий пост его собирали в деревнях в ожидании праздника. Со временем простокваша уплотнялась, но совсем не так, как при температурном воздействии. Если изучить церковные книги, то становится ясно, что из настоящего, по нашим понятиям, твердого творога пасху никто не делал. Использовали выставшее кислое молоко. Поэтому она и была воздушной, нежной и ароматной.

Сливки для приготовления пасхи должны быть 30 %-ной жирности, сливочное масло — мягкое, пластичное. Изюм надо перебрать, хо-



Жданова, А. С. Календарь народных примет, обычаев и обрядов / А. С. Жданова, М. Д. Островская. - Москва : Мир книги, 2008. - 223 с.

Из этой книги вы узнаете, какие праздники существовали на Руси в дохристианские времена, как наши предки определяли время сева и сбора урожая, сможете рассчитать время наступления очередного православного поста, получите подробную информацию об именах самых известных христианских святых.



Пасхальный стол



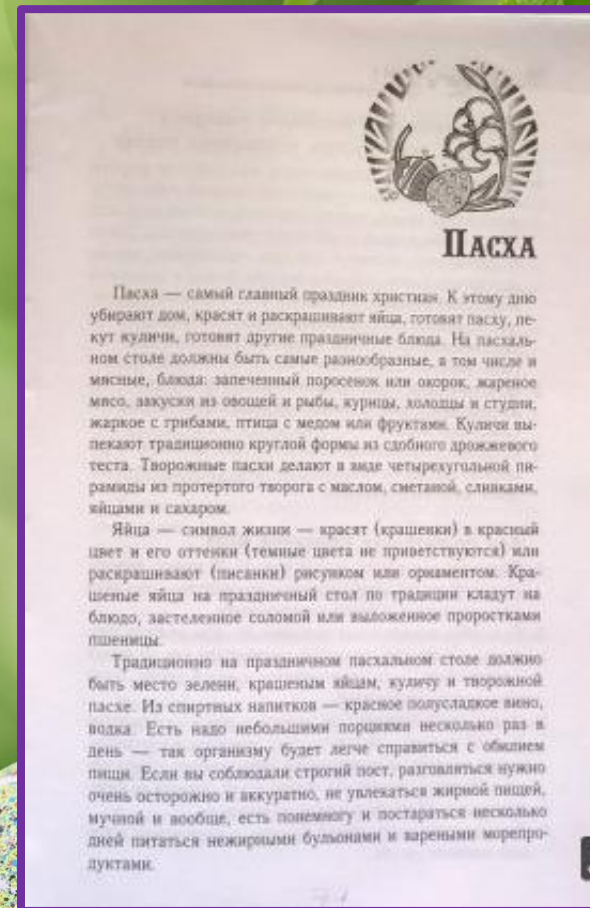
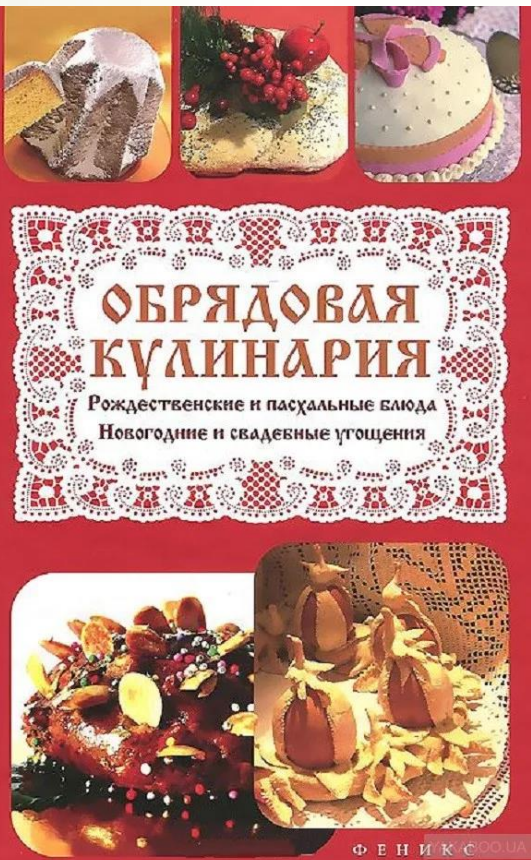
Традиционный для христиан пасхальный стол включает: кулич, творожную пасху и крашеные яйца



Красное яйцо- символ воскресения, символ Пасхи. Так же как из яйца возникла новая жизнь, так мир заново родился через Воскресения Христова.

Обрядовая кулинария [Текст] : рождественские и пасхальные блюда, новогодние и свадебные угощения / Т. В. Плотникова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2014. - 222 с. : табл. - (Золотой фонд). - Библиогр.: с. 220. - На обл. авт. не указан

В этой книге вы найдете рецепты приготовления блюд на православные и семейные праздники. Обрядовые блюда для церковных праздников и популярные рецепты для семейных застолий. Книга поможет разнообразить ваш стол и в праздничные дни Пасхи.



Пасха (творожная пасха, паска) — особое блюдо из творога, которое по русской традиции готовится только один раз в году — на праздник Пасхи.

Пасхальный стол [Текст] : готовим, как профессионалы / А. В. Кривцова. - Москва : РИПОЛ Классик, 2014. - 255 с. ; [4] л. : цв. ил.

Пасха – великий православный праздник. Для пасхальной трапезы на стол по традиции подают самые разнообразные разносолы: творожные пасхи, куличи, мясные, рыбные и овощные блюда, всяческие закуски и домашние напитки. На страницах этой книги вы сможете найти множество рецептов блюд для пасхального стола на любой вкус.

Пасха со сгущенным молоком

Пасха со сгущенным молоком

Творог жирный – 600 г
Масло сливочное – 130 г
Сметана жирная – 130 г
Молоко сгущенное – 200 г
Сахар – 0,25 стакана
Ванильный сахар – 1 ч. ложка
Курага – 80 г

- 1 Курагу обдайте кипятком, затем обсушите и мелко нарежьте.
- 2 Творог протрите через сито и перемешайте с размягченным маслом и двумя видами сахара.
- 3 Добавьте сметану, сгущенное молоко и курагу. Вновь перемешайте.
- 4 Форму для пасхи застелите двойным слоем марли. Заполните творожной массой. Накройте деревянной доской и придавите гнетом.
- 5 Уберите пасху в холодильник на сутки.



Великие писатели — о Пасхе



В русском человеке есть особенное участие к празднику Светлого Воскресения. Он это чувствует живей, если ему случится быть в чужой земле. Видя, как повсюду в других странах день этот почти не отличен от других дней — те же всегдашние занятия, та же вседневная жизнь, то же будничное выраженье на лицах, он чувствует грусть и обращается невольно к России... Ему вдруг представится — эта торжественная полночь, этот повсеместный колокольный звон, который как всю землю сливает в один гул, это восклицанье “Христос воскрес!”, которое заменяет в этот день все другие приветствия, этот поцелуй, который только раздается у нас, — и он готов почти воскликнуть:

“Только в одной России празднуется этот день так, как ему следует праздноваться!”

Н. В. Гоголь

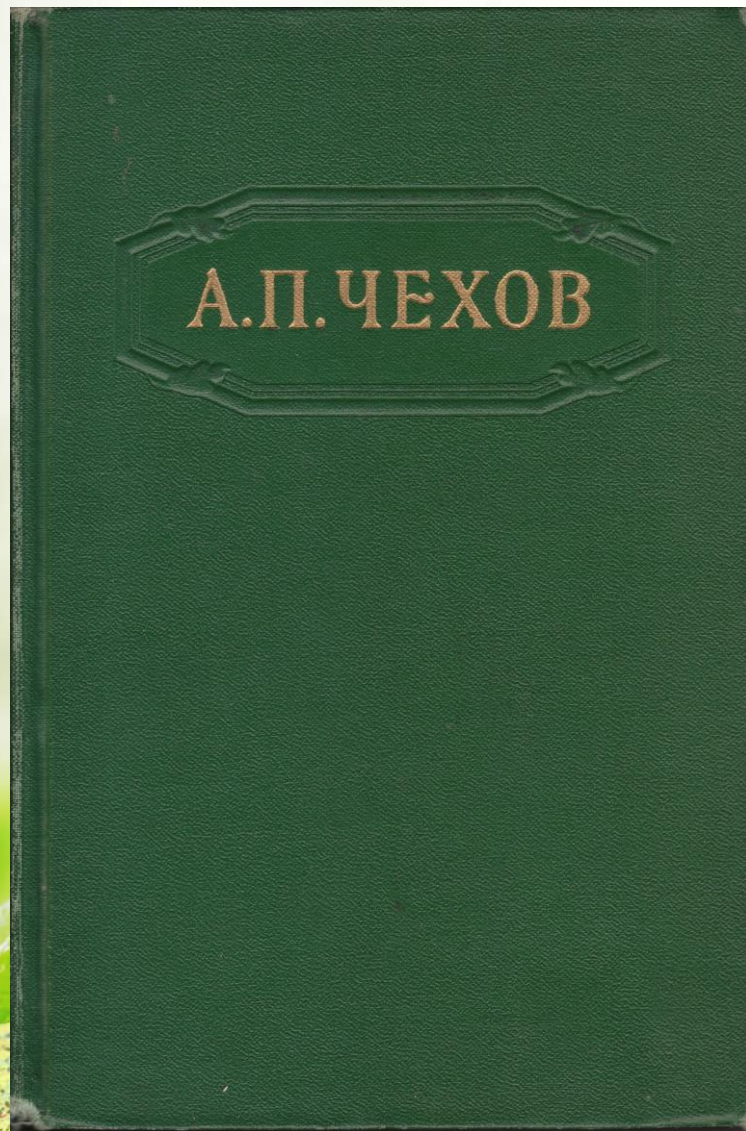




Короленко В.Г. Старый звонарь / В. Г. Короленко ; сост., авт. послесл. Н. М. Любимов ; худож. С. И. Брынза. - Москва : Советская Россия, 1982. - 336 с.

Владимир Галактионович Короленко (1853-1921) - русский писатель, журналист, общественный деятель. В его рассказе читателю открывается нелёгкий, полный скорби путь старого звонаря, от детских радостей и надежд до последнего дня. На Праздник Воскресения Христова, ставший итогом всей его судьбы, колокола под его руками звучат по-пасхальному радостно, возглашая, что Христос победил смерть и верующий в Него не умирает, а переходит из жизни земной в Жизнь Вечную.





Чехов А.П. Собрание сочинений: в 12-ти т.: Т.6. – М.: «Правда»

Рассказ «Письмо» в полной мере удовлетворяет концепции жанра. Христово Воскресение бросает новый свет на житейские неурядицы дьякона Любимова и отца Афанасия; прощение и умиротворение разливается в их душах — жизнь оказывается милосерднее гневного обличительного письма, которое было написано под диктовку благочинного отца Федора Орлова. В конце концов дьякон задумался о том, чему призван пасхальный рассказ:
"Думалось одно лишь хорошее, теплое грустное, о чем можно думать, не утомляясь, хоть всю жизнь".

Леонид Андреев



Баргамот и Гараська



Андреев, Л. Н. Баргамот и Гараська. Рассказы и очерки / Л. Н. Андреев. — Москва : 1989. — 228 с.

Леонид Андреев в рассказе «Баргамот и Гараська» показал нравственное пробуждение души полицейского Баргамота именно в день Светлого Христова Воскресения. Подобное «воскрешение» тем более удивительно, что душа главного героя рассказа, «сдавленная толстыми стенами, была погружена в богатырский сон» на протяжении многих лет. Что же заставило проснуться, ожить дремавшее нравственное чувство? Оказывается, Божественное слово «Христос Воскрес» способно совершать чудеса и с такими толстокожими людьми, каким был Баргамот.

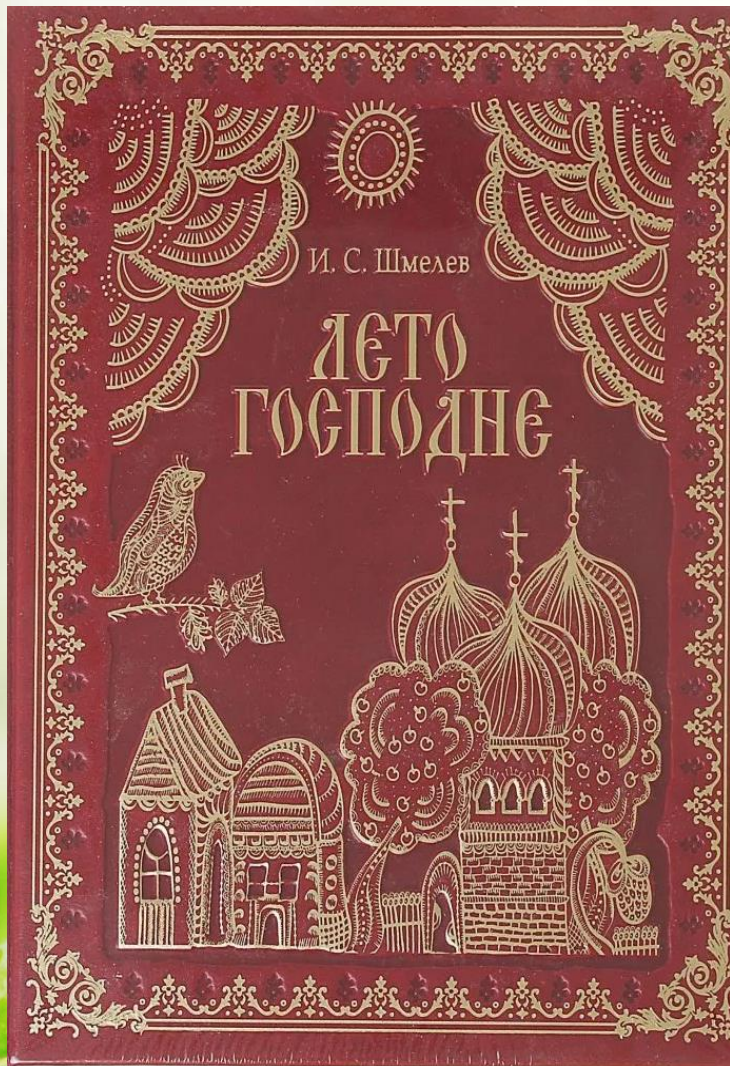




Салтыков-Щедрин М.Е. Сказки/ М.Е. Салтыков-Щедрин. — М.: Дет. лит., 1989. — 175с.:ил.

Воскресший Господь награждает несчастных, судит грешников и показывает им путь к спасению. Прощения не заслуживает только предатель – он осуждён вечно скитаться по земле, презираемый всеми.





Шмелёв И.С. Лето Господне: Праздники. Радости. Скорби. – М.: Сов.Россия, 1988.

«Лето Господне» — чудная книга Ивана Шмелева. Мир глазами ребёнка: полнота радости, присутствие Божье, благой ритм праздников. Работа над романом заняла у писателя около 14 лет. Роман «Лето Господне» — не то, что «было и прошло», а то, что «есть и пребудет... Это сама духовная ткань верующей России. Это — дух нашего народа». Шмелев создал «художественное произведение национального и метафизического значения», запечатлевшее «источники нашей национальной духовной силы»





**С ПРАЗДНИКОМ
СВЕТОЙ ПАСХИ!**

Список использованной литературы

1. Жданова, А. С. Календарь народных примет, обычаев и обрядов / А. С. Жданова, М. Д. Островская. - Москва : Мир книги, 2008. - 223 с
2. Пасхальные угощения [Текст] / [Т. И. Белькова]. - Москва : АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2013. - 15, [1] с.
: цв. ил. - (Хоббитека) (Праздничная мастерская). - Авт. указан в вып. дан.
3. Пасхальный стол [Текст] : готовим, как профессионалы / А. В. Кривцова. - Москва : РИПОЛ Классик, 2014. - 255 с. ; [4] л. : цв. ил.
4. Пасха. Красная горка [Текст] : традиции, обряды, рецепты / сост. С. П. Кашин. - Москва : Энтраст Трейдинг, 2015. - 446, [1] с. - (Ваш домашний хранитель).
5. Суворова, Т. Ю. Пасхальные праздники - радость для души / Т. Ю. Суворова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2006. - 141, [3] с. - (Без проблем). - Библиогр.: с. 142.
6. Короленко В.Г. Старый звонарь / В. Г. Короленко ; сост., авт. послесл. Н. М. Любимов ; худож. С. И. Брынза. - Москва : Советская Россия, 1982. - 336 с.
7. Чехов А.П. Собрание сочинений: в 12-ти т.: Т.6. – М.: «Правда».
8. Андреев, Л. Н. Баргамот и Гараська. Рассказы и очерки / Л. Н. Андреев. — Москва : 1989. — 228 с.
9. Салтыков-Щедрин М.Е. Сказки / М.Е. Салтыков-Щедрин. – М.: Дет. лит., 1989. – 175 с.: ил.
10. Шмелёв И.С. Лето Господне: Праздники. Радости. Скорби. – М.: Сов. Россия, 1988.
11. Интернет ресурсы

<https://yandex.ru/search/?text=%D0%BF%D0%B0%D1%81%D1%85%D0%B0%20%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8&lr=43&clid=2339637-251&win=380>

<http://palomnic.org/oh/lit/>

http://libr-kingisepp.narod.ru/olderfiles/8/OBZOR_pasha.pdf

Выставку подготовила ведущий библиотекарь Плохова Т.А.