Диакон Дионисий Щербаков с супругой Дарьей и дочерью Пелагеей

«Праздник с Богом в душе»

Диакон Дионисий Щербаков рассказал, как его семья готовится к Светлому Христову Воскресению

Пасху предваряет длительный 40-дневный пост. Последняя неделя, предшествующая Пасхе, — это еще и время, когда нужно подготовиться к светлому Христову Воскресению. Какие традиции необходимо соблюдать и на чем стоит сконцентрировать внимание, рассказали супруги — диакон Дионисий и матушка Дарья.

Вместе учились

Отец Дионисий служит диаконом в Казанском храме. Матушка Дарья сейчас находится в декретном отпуске и занимается воспитанием дочери Пелагеи.

— Мы учились на одном курсе на пастырском факультете Воронежской духовной семинарии, — рассказал отец Дионисий Щербаков. — Поженились, еще будучи студентами.

Матушка Дарья выросла в семье священника. Отец Сергий всегда был и до сих пор является для нее примером для подражания.

— Папа не сразу ступил на эту стезю, — рассказала Дарья Щербакова. — У него была другая, мирская, работа. Он выбрал путь служения Богу в зрелом возрасте. Родители на тот момент уже воспитывали троих детей.

Сейчас у Дарьи уже пятеро братьев и сестер. Сама Дарья и ее сестра Елизавета вышли замуж за священнослужителей.

— Я вырос в семье заводчан, — рассказал отец Дионисий. — Мои родители значительную часть своей жизни проработали на авиаремонтном заводе, но я выбрал для себя другой путь. То, что хочу стать священником, я решил, когда учился в шестом классе.

12-летнего мальчика вдохновило посещение одной из пасхальных служб. Отец Дионисий, а тогда просто шестиклассник Денис, увидел, как его сверстник в церковном облачении помогал проводить службу.

— Я понял, что тоже хочу служить в церкви, и решил заняться своим духовным становлением, — рассказал отец Дионисий.

Подготовка к Пасхе

В семье Дарьи и диакона Дионисия Щербаковых, как и положено христианам, соблюдают православные традиции и следуют непреложным канонам. Супруги рассказали, как необходимо правильно готовиться к Пасхе, что нужно учесть в первую очередь.

— Пасху предваряют длительный 40-дневный пост и Страстная Седмица, — рассказал отец Дионисий. — Конечно, как и положено христианам, пост мы соблюдаем. Для наших читателей стоит отметить, что существуют определенные послабления в посте, которые верующий может обсудить со своим духовником.

Послабления возможны для детей, беременных и кормящих женщин, а также для тех, кто болеет или имеет иные житейские тяготы. Важно понимать, что пост по своей сути не диета.

— Отказ от продуктов животного происхождения не является как таковой целью поста, но необходим, чтобы голова была светлой и можно было посвятить свои мысли Богу, — отметил отец Дионисий. — В это время воздержание полезно не только в еде. Стоит отказаться от бесконечного листания ленты в соцсетях или просмотра бесполезных передач по телевизору.

Заключительную неделю поста верующие называют Страстной Седмицей. Каждый день этой седмицы посвящен воспоминаниям о последних днях земной жизни Спасителя, Его страданиях, распятии, крестной смерти и погребении.

— Мне как священнослужителю в первую очередь хочется призвать верующих к тому, чтобы дни Страстной Седмицы не проходили праздно, — отметил отец Дионисий. — Нужно понимать, что если мы проигнорируем богослужебную, духовную сторону ее событий, то и праздник Пасхи для нас будет лишь набором традиций и выходным днем.

Желательно в это время ежедневно приходить на службу в храм. Если каждодневное присутствие на богослужении невозможно, то нужно обязательно посетить хотя бы богослужение Великого Четверга, посвященное Тайной Вечере, а также службу Великой Пятницы с выносом плащаницы — богослужение, за которым вспоминают события страданий Христовых.

— Храм — это место, где исцеляется душа, поэтому важно не просто прийти и безучастно простоять в ожидании окончания службы, — отметил отец Дионисий Щербаков. — Нужно причаститься Христовых Таин и принести покаяние на исповеди.

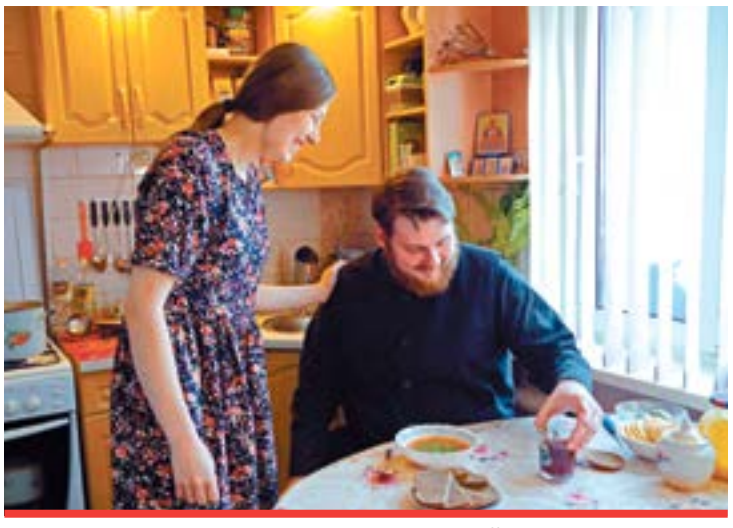
Принято считать, что перед Пасхой в доме и во дворе нужно навести идеальный порядок. И многие хозяйки не покладая рук стремятся выполнить это правило.

— Конечно, нужно стремиться, но не стоит направлять на это все свои силы, — отметила матушка Дарья. — Например, у меня маленький ребенок, и я чисто физически не могу успеть сделать все идеально. Мы должны помнить слова Блаженного Августина: «Если Бог будет на первом месте, то все остальное будет на своем». Эти слова должны быть для нас руководством к расставлению приоритетов во время Страстной Седмицы, чтобы Пасха стала живым праздником, а не одним лишь набором традиций.

Литургия Великой Субботы носит пасхальный характер. В этот день верующие могут освятить пасхальные яства — яйца, куличи, творожную пасху.

В Светлое Христово воскресение служба в храмах идет практически весь день. Начинается она с ночной литургии в ночь с субботы на воскресенье и может длиться до самого утра. В пасхальном богослужении немало особенностей, таких как пасхальный крестный ход, пасхальная утреня и литургия, пронизанная праздничными песнопениями.

— Эта служба отличается особой торжественностью, — рассказал отец Дионисий. — Священнослужители облачаются в красное пасхальное одеяние и приветствуют друг друга и прихожан: «Христос воскресе!» — и слышат в ответ: «Воистину воскресе!».



На обед матушка Дарья приготовила постный борщ

Во главе стола — куличи и крашеные яйца

После длительного поста начинается пасхальное разговение. Верующие готовят разнообразные блюда, но самыми главными символами пасхального стола являются крашеные яйца и куличи.

—Я готовлю кулич по старому бабушкиному рецепту, — рассказала матушка Дарья. — Он всегда получается сдобным и вкусным.

Ингредиенты:

— дрожжи — 50 г,
— мука — 1 кг,
— молоко — 350 мл,
— сливочное масло — 250 г,
— растительное масло — 80 мл,
— яйца — 5 шт.,
— сахар — 300-400 г,
— ванильный сахар — 1 ч. л.,
— соль — щепотка,
— изюм — 150 г,
— цукаты — 150 г.

Способ приготовления

В теплое молоко добавляем дрожжи и сахар. Хорошо размешиваем и оставляем в теплом месте на 15 минут. Когда дрожжи подойдут, нужно налить в большую миску молоко, добавить дрожжи и муку. Затем хорошо перемешать опару. Миску нужно накрыть чистым полотенцем и оставить на 40 минут.

В это время отделить желтки от белков. К желткам добавить щепотку соли, высыпать сахар и ванильный сахар, а затем добавить все это в опару.

Белки взбить до пышной пены. Половину добавить в опару и перемешать.

Когда тесто хорошо поднимется, добавить цукаты и изюм. Заполнить тестом формы на треть, накрыть полотенцем и оставить примерно на час.

Выпекать в духовке при температуре 170-180 градусов. Маленькие куличи — 20-25 минут, большие — 40-60 минут. Готовые куличи остудить и покрыть глазурью из белков.

Елена ШЕРГЕЛЮК,
фото автора и Екатерины ВАДБОЛЬСКОЙ