Консультация для родителей: «Русские народные праздники» Пасха

После распространения на Руси христианской веры многие языческие обряды сохранились в форме увеселений, обычаев, традиций. Все «официальные» праздники разделялись на великие, средние и малые. Одни отмечались ежегодно в одни и те же дни, другие — ежегодно, но в разные числа месяца. Таким Великим праздником, выпадающим на разные дни, начиная с 22 марта по 25 апреля, бала на Руси Пасха.

Слово *пасха* — еврейское и обозначает «исход», «избавление», «освобождение». Пасха считалась «праздником праздников» и всегда отмечалась торжественно и весело.

Христос воскрес!

Повсюду благовест гудит,
Из всех церквей народ валит.
Заря глядит уже с небес...
Христос воскрес! Христос воскрес!
С полей уж снят покров снегов,
И реки рвутся из оков,
И зеленеет ближний лес...
Христос воскрес! Христос воскрес!
Вот просыпается земля,
И одеваются поля,
Весна идет, полна чудес!
Христос воскрес! Христос воскрес!

А. Майков

В пасхальную ночь в церковь шли все: дома оставались только малые дети да глубокие старики. Около церквей зажигали костры, цветные фонарики. Люди, держа в руках зажжённые свечи, ждали, когда из церквей выйдут священники и начнется крестный ход — обход церкви с крестом, иконами и хоругвями (вертикально свисающие полотнища с изображением Христа и святых, укрепленные на длинных древках). На пасхальной службе всегда читалось поучение святого Иоанна Златоуста. Там есть и такие слова: «Пусть богатые и бедные в этот день радуются друг другом. Прилежные и ленивые — пусть одинаково веселятся. Пусть никто о грехах своих не плачет, потому что в этот день Бог дал людям свое прощение. Пусть никто не боится смерти — всех освободила смерть Христа».

Существует такое предание. Один монах в первую пасхальную ночь зашёл в пещеру, где покоились останки его сподвижников — монахов. Войдя в пещеру, он крикнул: «Отцы и братие! Христос воскрес!» И вдруг по всей пещере эхом произнеслось «Воистину воскрес!». С тех пор традиционным стало пасхальное приветствие: «Христос воскрес», на которое в ответ говорят: «Воистину воскрес».

К особым пасхальным обрядам относится и благословение артоса (по-гречески – «хлеб»). Раньше на этом хлебе обязательно изображался крест или сцена воскресения Христа. Считается, что происхождение этого обычая таково.

На совместных трапезах со своими учениками Христос всегда произносил слова: «Я с вами во все дни». После распятия Христа его место за столом никто не занимал и около него оставляли хлеб. По окончании трапезы говорили: «Христос воскрес». Когда ученики разошлись по странам для проповеди учения Христа, каждый продолжал хранить эту традицию. Так этот обычай сохранился в веках, и теперь лежащий в храме хлеб (артос) служит напоминанием о том, что здесь незримо присутствует Христос. После торжественной проповеди (литургии) артос освящается, разламывается и раздаётся молящимся. И в наши дни сохранился обычай на Пасху печь и освящать куличи.

Вернувшись из церкви ранним утром, люди христосовались и обменивались крашеными яйцами. Красное яйцо — символ Пасхи. По преданию, оно было дано Марией Магдалиной римскому императору Тиберию перед началом своей проповеди. Еще задолго до появления Христа яйцо у древних народов символизировало Вселенную. У славянских народов Пасха связывалась с плодородием земли. Освященному в церкви яйцу приписывались магические свойства: спасение дома от пожара, помощь скотине от болезней, сбережение урожая от града. Перед Пасхой кончался Великий пост, и после этого можно было есть скромную (не пустую) пищу, то есть разговляться. Поэтому праздничный стол был уставлен куличами (домашний артос), всевозможными кушаньями. Каждый, кто приходил в дом, должен был быть накормлен, напоен, обогрет.

В течении всей пасхальной недели на Руси звучал колокольный звон. Любой мог подняться на колокольню и ударить в колокол. На площадях устанавливались качели и карусели, разбивались балаганы. Люди ходили друг к другу в гости, и вся неделя проходила в радостных встречах. Было принято приносить в подарок и обмениваться пасхальными яйцами. Яйца изготавливались и деревенскими умельцами, ювелирными фирмами. Их делали из фарфора, хрусталя, цветного и прозрачного стекла, кости и дерева. В кондитерских продавались шоколадные и сахарные яйца. Яиц надо было заготовить много: для подарков родным и друзьям, для веселых игр. Была, например, популярная такая игра. Делалась горка, под ней ровная площадка, на которой раскладывались разные мелкие игрушки. Каждый мог скатить по горке своё яичко, и если оно задевало какую-либо игрушку, ее получали в подарок. Любили «чокаться» яичками: стукать любым концом соперника. Выигрывает тот, чье яйцо выдержало удар и не треснуло.

Для того чтобы яички на праздничном столе выглядели красиво, за неделю до Пасхи в специальную посуду насыпали землю, сажали в неё пшеничные или овсяные зёрна и ежедневно поливали. К Пасхе поверхность земли покрывалась нежной зеленой травкой, и уложенные в неё цветные яички очень красиво смотрелись.

Во время Пасхи было также принято навещать могилы близких и класть на них красные яички.

А теперь сделаем небольшое отступление и расскажем о самых простых способах окраски яиц в домашних условиях. Для этого можно использовать небольшие лоскутки линяющей материи или цветочную бумагу. В них заворачивают яйцо, затем оборачивают сверху квадратным кусочком льняной ткани; кладут яйцо в воду и, доведя до кипения, варят минут 15. Затем, как обычно, заливают яйца холодной водой. Для получения разных оттенков желто-коричневого цвета используют шелуху лука. Раскрашивают яйца и акварельными красками. Для большей красоты и блеска подсохшие яйца протирают тряпочкой, смоченной в растительном масле.

Кроме крашеных яиц, куличей и пасхи на Руси к празднику пекли очень вкусные булочки — «жаворонки». Для этого замешивали в теплой воде с дрожжами муку, добавляли сахар, постное масло. Когда тесто поднималось, его резали на полоски, каждую раскатывали, чтобы получился маленький валик. Валики заворачивались узлом, одному концу придавалась форма головки с клювиком, а другой подрезали ножом, чтобы получился птичий хвостик. Вставляли две изюминки — глазки, затем булочки посыпались сахаром и ставились печься.