expostavros.ru

6+

№10

6 февраля 2019

ВЕСТНИК ФЕСТИВАЛЯ

артос
православный фестиваль

artosfest
artosfest
artosfest
@artosfest

При поддержке Синодального отдела по взаимоотношениям Церкви с обществом и СМИ Московского Патриархата

Фестиваль и выставка-ярмарка «Артос» / 18–24 февраля
КВЦ Сокольники, павильон 2 / с 11:00 до 19:00 / ВХОД СВОБОДНЫЙ

«АРТОС» в 2019 году:

28 мая – 3 июня
20–26 августа
22–28 октября
10–16 декабря

Забытые русские блюда с.4

Кулинарное путешествие с.5

Спасти храм: фотовыставка с.7

Книжный обзор с.8

Встречаем хлебом-солью

Мы завтракаем, обедаем, ужинаем. Перекусываем на ходу бесчисленное количество раз и часто не задумываемся, как сильно влияют на нас эти обычные приемы пищи. Почему в преддверии Великого поста особенно важно задуматься о культуре питания и для чего мы посвящаем очередной фестиваль кулинарным традициям разных народов, размышляет председатель оргкомитета фестиваля «Артос» Алексей Токарев.

Жизнь в большом городе извращает и убивает культуру нашего питания. Мы едим перед телевизором или за просмотром кино, во время переговоров или на бегу. Важнейшая часть жизни, которая во многом определяет нас как личностей, стала всего лишь необходимым фоном жизни. Ее постигла участь музыки, которую слушают, не переставая заниматься другими делами. Но если мы превращаемся в простой механизм по переработке килокалорий, то начинаем напоминать кухонный комбайн или блендер. Да, мы едим для того, чтобы утолить голод, подкрепить силы, улучшить здоровье — это прямое назначение пищи. Но считать, будто этим исчерпывается то, что она нам может дать, все равно что думать: у человека есть тело, но нет души. А это, конечно, не так.

Во время приготовления еды повар не только вкладывает в нее частицу своей души. Одно и то же блюдо получается разным в зависимости от того, для кого приготовлено. Тот, для кого еда создается, словно вдохновляет кулинара, и таким образом он тоже участвует в процессе. Сравните свои ощущения от встречи с друзьями в ресторане, где подают «обезличенную» пищу, и у кого-нибудь дома. При одинаковом насыщении тела душа будет насыщена гораздо полнее от еды, приготовленной специально для тебя. Совместное употребление такой пищи становится обменом энергией между людьми, сближает их. Быть может, именно поэтому во время приема пищи общение становится особенно теплым и глубоким.

Присмотритесь к тому, как человек готовит и принимает пищу, и вы сможете сделать вывод о его душевных качествах, чертах характера. Если он тщательно подбирает продукты для своего блюда, значит, он так же дотошно подходит к работе или делу. Если часто экспериментирует с рецептами, значит, в нем присутствует творческое начало, он открыт новому. Если не станет утолять голод чем попало — скорее всего, еще более серьезно отнесется к выбору спутника жизни, работы, хобби.

Именно поэтому я не перестаю напоминать, что наш фестиваль не просто гастрономический. Мы не ставим себе целью только передать вам набор рецептов или иной полезной информации. Мы хотим вместе прочувствовать эту огромную глубину и важность выстраивания правильной культуры питания. Если человек не чувствует гармонии внутри, можно изменить кулинарные привычки — и это действительно может перевернуть его жизнь. Среди наших экспертов, проводящих мастер-классы, нет тех, кто только хорошо готовит. Каждый из них осмысляет то, что делает, и делится своей философией питания.

Открывая год кулинарным «Артосом», мы словно вторим старинной традиции встречать дорогих гостей хлебом и солью. В этом году у нас будет еще не один фестиваль и немало интересных тем. А пока, дорогой гость, преломи предложенный нами «хлеб». Как всегда, надеюсь, что наш фестиваль даст пищу не только для тела, но и для души. ■

Фото: священник Игорь Палкин

Патриарх Кирилл

Как сегодня хранить православную веру

День интронизации Предстоятеля — общецерковный праздник и особое событие в жизни Святейшего Патриарха Кирилла, посвятившего себя служению Церкви. 1 февраля 2019 года Русская Православная Церковь отметила 10-летие со дня интронизации Патриарха Кирилла. За эти десять лет в жизни Церкви произошли качественные изменения: реорганизация системы церковного управления, создание новых епархий и митрополий, широкий размах просветительской, миссионерской и благотворительной деятельности, молодежной работы.

Моя интронизация состоялась в день памяти святого Марка Эфесского, защитника Православия. Я очень почитаю святителя Марка, который в тяжелейший момент истории Церкви и истории Европы сумел едва ли не в одиночку противостоять очень опасному явлению, которое позже вошло в историю как Ферраро-Флорентийская уния. Святитель Марк был в меньшинстве, но он выступил против огромной ошибки, которую делали другие отцы, не сознававшие, какие последствия могут за этой ошибкой последовать. Он отстоял верность Православию и сохранил течение истории в том виде, в каком мы его знаем, по крайней мере, до XXI века.

* * *

Сегодня хранение веры в духе святого Марка Эфесского означает способность для всех нас — для Патриарха, для епископата, для духовенства, для верующего народа — налагать критерий нашей веры на все, что приходит к нам извне. А что только ни приходит! Каждый день новости, связанные с развитием научно-технического прогресса, — с тем, чтобы человеку было легче что-то делать, чтобы ему нужно было меньше думать, чтобы нажатием кнопки перед ним открывался весь мир, чтобы он чувствовал свое всемогущество. Но пред лицом всех этих новаций, многие из которых несут в себе опасность не только для сохранения веры, но и для будущего рода человеческого, у Церкви должна оставаться способность давать мудрые и спасительные комментарии, в духе веры православной. Это и будет хранение православной веры, а лучше сказать, актуализация нашего Священного Предания по отношению к проблемам, задачам или, как теперь говорят, вызовам современности. ■

Из проповеди 1 февраля 2018 года

В ДЕНЬ ОТКРЫТИЯ ФЕСТИВАЛЯ 18 ФЕВРАЛЯ В 17:00 — ПОКАЗ ДОКУМЕНТАЛЬНОГО ФИЛЬМА «ПАТРИАРХ» О СВЯТЕЙШЕМ ПАТРИАРХЕ КИРИЛЛЕ

Артос: пасхальный хлеб

Всю светлую седмицу в православных храмах можно увидеть большую просфору, лежащую на специальном столике на самом почетном месте, перед открытыми Царскими вратами — это артос. Так называется хлеб на закваске с изображением Креста или Воскресения Христова. Артос в переводе с греческого и означает — «квасной хлеб».

Традиция употребления артоса восходит к апостольским временам. Когда в сороковой день после Воскресения Иисус Христос вознесся на небо, его ученики и последователи находили утешение в воспоминаниях о своем Учителе — они вспоминали каждое Его слово, каждое действие. Собираясь на общую молитву, они, вспоминая Тайную вечерю, причащались Тела и Крови Христовых. Во время общей трапезы ученики по традиции оставляли за столом первое место незримо присутствующему среди них Учителю и полагали на это место хлеб.

Продолжая Апостольскую традицию, первые пастыри Церкви установили традицию в праздник Воскресения Христова полагать в храме хлеб как видимое выражение того, что пострадавший за нас Спаситель сделался для нас истинным хлебом жизни. Артос и сегодня символизирует невидимое присутствие Иисуса Христа в нашей жизни.

Артосы начинают выпекать в дни Великого поста или незадолго до его начала. Сам процесс выпекания мало чем отличается от выпечки обычных просфор и не столько сложен, сколько трудоемок: только сама выпечка продолжается более четырех часов.

Полный технологический цикл выпекания артосов длится 24 часа, выпекают в обычных алюминиевых кастрюлях, обмазанных изнутри воском. Готовность выпеченного хлеба определяют по цвету: тело артоса должно иметь цвет человеческого тела, то есть практически белый с легким желтоватым оттенком.

Готовые артосы убирают в специально отведенное место, где они лежат до Пасхи. Правильно испеченный артос при правильном хранении может храниться несколько месяцев, не теряя своих качеств.

На Пасхальном богослужении после Литургии артос выносят в храм и устанавливают перед Царскими вратами. Священник читает молитвы и окропляет артос святой водой.

18 ФЕВРАЛЯ В 13:30 ПРОЙДЕТ ЛЕКЦИЯ И МАСТЕР-КЛАСС «ХЛЕБНОЕ ПРАВИЛО: ОТ БОРОНЫ ДО ПРОСФОРЫ»

Освященный артос, положенный на специальном столике перед Царскими вратами мы и видим всю светлую седмицу. Каждый день после Литургии с артосом совершается крестный ход вокруг храма и после этого он снова водворяется на свое место.

В светлую субботу после Литургии совершается последний крестный ход и священник совершает чин раздробления артоса. Священник читает специальную заамвонную молитву и копием разрезает тело артоса на небольшие кусочки, которые раздают верующим.

Артос считается одной из святынь Православной Церкви и так же, как и святая вода, обладает особыми свойствами. ф.

Опубликовано в журнале «Фома». Фото Владимира Ештокина

Как празднуют Масленицу в разных странах

Масленица — Сырная седмица — начнется в этом году 4 марта. Церковь не сделала Масленицу своим праздником, но переосмыслила этот период года — дни, предшествующие Великому посту. Именно под влиянием христианства этот языческий праздник стал Масленицей в том виде, котором мы ее знаем уже многие века. Стараниями Церкви Масленица лишилась прежнего языческого значения и превратилась в простую неделю отдыха и веселья. При этом в разных странах у этого праздника есть свой национальный колорит.

фото: Лилит Галстян

В Белоруссии

В субботу перед Масленицей православные поминали умерших, начинали печь блины. В Прощеное воскресенье родственники ходили друг к другу в гости вечером, после службы в храме, устраивали ужин на всю родню. После ужина к хозяину дома по очереди подходили все домочадцы, кланялись и говорили: «Даруй, бацька родны, калі чым саграшыў(-ла) перад табой справай ці языком». Выслушав всех, хозяин кланялся им в ответ и тоже просил прощения.

В Армении

В Армении однодневная Масленица называется Бун Барекендан: «Бун» по-армянски «истина», Барекендан — «доброе житие, радость жизни». Принято готовить богатое угощение, устраивать уличные гулянья.

В субботу перед Истинной Масленицей в Армянской Апостольской Церкви алтарная завеса закрывается на весь период Великого поста и открывается в день Воскресения Христова. В день Масленицы литургию служат за закрытой завесой.

Вечером на Масленицу едят мацун (простоквашу) и катнов (молочную рисовую кашу).

На заметку

Царские блины

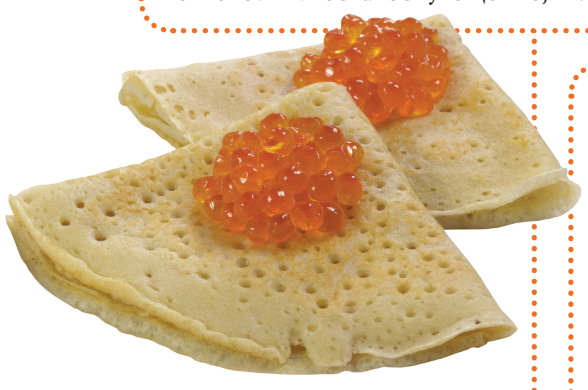
Ингредиенты:

250 г размягченного сливочного масла
150 г муки
300 гр жирных сливок
6 желтков + 2 белка
1 ч. л. сахара
Для подачи: икра

Сливочное масло перемешать с желтками и 1 ч. л. сахара, поставить на лед и взбить пену.

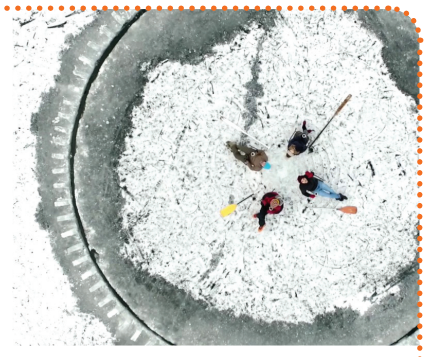
Муку развести с 200 гр сливок, прокипятить, перемешивая, до консистенции теста для блинов, снять с огня.

Добавить смесь масла с желтками и сахаром, взбить, прибавить апельсиновый экстрат, примешать оставшиеся сливки (100 гр) с белками.



Блины печь на небольшой сковороде с маслом с двух сторон; не снимать ножом, а опрокидывать на блюдо. Подавать с икрой.

В Латвии



Латышская Масленица, или Метени — это последний день перед Великим постом, когда устраивают карнавал: наряжаются в народные костюмы, надевают маски и шествуют по улицам, в праздновании участвуют фольклорные ансамбли. Гулянья проходят в рижском Этнографическом музее под открытым небом и Турайдском музее-заповеднике. Интересное масленичное развлечение в Латвии — катание по льду на круге или санной карусели. ф.

Совет священника

Как провести Масленицу?

О том, как лучше провести Сырную седмицу, рассказывает протоиерей Игорь ФОМИН, настоятель храма Александра Невского при МГИМО:

Масленица — народное название, в Церкви мы называем этот период иначе — Мясопустной, или Сырной, седмицей. Это подготовительная неделя перед Великим постом.

На Сырной седмице уже в среду и пятницу мы начинаем читать покаянную молитву преподобного Ефрема Сирина. Кстати, советую включить ее в домашнее молитвенное правило — утром и вечером в эти дни.

В каком-то плане, Масленица — уже начало постного времени. Потому что мы не вкушаем мясо, готовим свое тело к сорока дням строжайшего в году поста.

Самое главное на Масленицу — помнить, что Великий пост не за горами, и в него мы должны войти чистыми. Разбитная, веселая, хмельная Масленица пусть останется частью фольклора, а мы давайте будем радоваться, но светлой, вдумчивой радостью. Это радость о том, что скоро наступит Воскресение Христово — Пасха. И Сырная неделя — не повод для обжорства, а повод задуматься о покаянии. Чем ближе пост, тем сильнее человек смиряет себя, а Бог его возвышает. Соработничество Богу, призвание Божией милости к себе — вот наша цель.

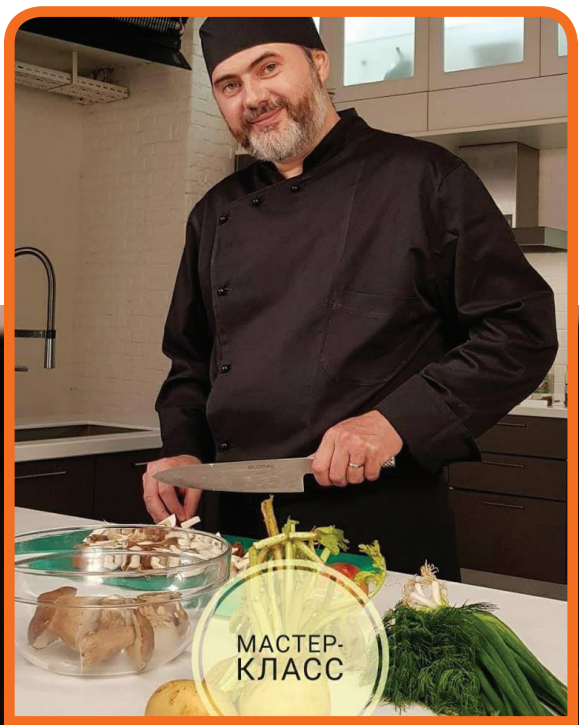
Нет ничего дурного в масленичных гуляниях, если все делать в меру. Есть блины на скорость, конечно, не стоит: ни телу, ни душе это пользы не принесет. А вот если вы будете ходить друг к другу в гости и угощать блинами ближних — совсем другое дело. Поучаствуйте в благотворительной ярмарке, где блинами кормят нуждающихся, бездомных. Это придаст праздничным дням особенное, христианское измерение.

Можно поставить вместе с детьми спектакль — театрализованную или кукольную постановку про Петрушку, про Колобка. Если в этой затее поучаствуют не только дети, но и папа, бабушки и дедушки, это вообще станет настоящей сказкотерапией. Такую Масленицу дети запомнят на всю жизнь. ф.

20 ФЕВРАЛЯ В 16:00
ПРОТОИЕРЕЙ ИГОРЬ ФОМИН ВСТРЕТИТСЯ С ГОСТЯМИ ФЕСТИВАЛЯ «АРТОС»

Забытые русские блюда

Когда говорят о традиционной русской кухне, вспоминают блины со сметаной или икрой, щи, морс… и на этом фантазия обычно заканчивается. Кто-то еще вспомнит такое экзотическое название, как тюря. Так чем же питались наши предки?



«МИФЫ И ПРАВДА О РУССКОЙ КУХНЕ»: КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС ЭКСПЕРТА ПО МОНАСТЫРСКОЙ КУХНЕ ОЛЕГА ОЛЬХОВА — 23 ФЕВРАЛЯ В 13:00

ТЮРЯ

— блюдо из подсоленной холодной воды с кусочками хлеба и репчатым луком. Тюря была привычным постным кушаньем.

ПОЛЕВКА

— похлебка из ржаной муки, точнее, из заквашенного ржаного теста, которое называли расчиной. В горшке кипятили воду, затем добавляли соль, репчатый лук, расчину и «заколачивали» колотовкой (мутовкой) до состояния жидкого пюре. Полевку заправляли сушеными грибами или какой-нибудь рыбой, вяленой или соленой.

СЛАДКАЯ РЖАНАЯ СОЛОДУХА

— жидкое блюдо из ржаного солода, но в отличие от обычной похлебки оно имеет кисло-сладкий вкус. В глиняном горшке кипятили воду, охлаждали до комнатной температуры, засыпали солод и перемешивали, чтобы не было комков. Горшок ставили на припечек, и пока печь топилась, солодуха стояла в тепле. Процесс заканчивали, когда солодуха становилась ощутимо сладкой. Потом горшок переставляли с припечка в печь и доводили до кипения.

Вынув из печи, быстро охлаждали, добавляли корочку ржаного хлеба, прикрывали сверху рушником и ставили почти готовую солодуху в теплое место — ей осталось настояться и слегка закиснуть, чтобы приобрести свой характерный хлебный кисло-сладкий вкус, медовый аромат и розоватый цвет. Солодуху разливали по мискам в конце трапезы, ели ложками.

КУЛАГА

— еще одно блюдо из ржаного солода, но в отличие от солодухи кулага гораздо гуще, ее даже можно резать ножом. Цвет — от золотисто-розоватого до темно-коричневого, вкус — кисло-сладкий, аромат – медовый. Приготовление кулаги, как и солодухи, основывается на ферментативном превращении крахмала в глюкозу. «Финальным аккордом» процесса приготовления кулаги становится запекание в печи.

ТОЛОКНО

готовили из обжаренного овса. Мука, полученная из такого зерна, уже не образовывала клейковину, но зато быстро загустевала. Толокно замешивали на охлажденной кипяченой воде, приправленной солью. Оно было любимым лакомством и развлечением для детей — из загустевшего толокна дети лепили фигурки, которые потом ели. ■

Рецепт от Олега Ольхова

Гороховый кисель

Старинное русское блюдо — гороховый кисель — по сути, не напиток, а холодная закуска, можно сказать, что это гороховый студень. Лучше готовить кисель из гороховой муки, но можно использовать и сухой дробленый горох.

НЕОБХОДИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:
дробленый горох — 200 г, соль.

Горох замочить в холодной воде на 2 часа, воду слить. Сварить густую гороховую кашу, добавив 600-800 мл воды. При этом горох должен полностью развариться.

Для однородности гороховую кашу можно дополнительно измельчить блендером. Кашу посолить, выложить в форму, убрать в холодильник.

В дни Великого поста, когда на трапезе благословляется елей, можно подать гороховый кисель с жареным луком, полив сверху конопляным или нерафинированным подсолнечным маслом. ■

Кулинарное путешествие: Гостинцы из паломничества

Что привезти из паломничества своим родственникам и знакомым? Образок почитаемого святого, четки из монастыря, открытки с фотографиями храмов — все это может стать поводом к разговору о впечатлениях и духовных переживаниях, сопровождающих паломничество. А еще — какое-нибудь необычное блюдо из тех мест, которые вы посетили. Куда отправимся и что привезем близким?

Псково-Печерский монастырь

Фото: А.Санин

Знаменитая своими «Богом зданными» пещерами и многовековой историей обитель была основана в 1473 году. У нее уникальная история: монастырь неоднократно переживал набеги и разорение от ливонцев, его игумен святой Корнилий пострадал от гнева Иоанна Грозного и был убит, но при этом в XX веке монастырь не был закрыт и здесь даже в советские годы сохранялась монашеская традиция. С этой обителью связано имя почитаемого старца — нашего современника отца Иоанна (Крестьянкина).

Что попробовать и привезти:
Жители Пскова всегда любили блюда из снетка — эту небольшую рыбку жарят, сушат, варят и запекают. Говорят, незабываемым можно сделать суп, если в него покрошить несколько таких рыб, даже сушеных.

Казань православная

Фото: Flickr_Ekaterina Didkovskaya

Православные святыни — одна из важнейших красок яркой картины жизни столицы Татарстана Казани, месте явления одной из наиболее почитаемых икон Богородицы. Одним из древнейших храмов города является Благовещенский собор на территории Казанского Кремля. Здесь в детстве крестили будущего певца Федора Шаляпина. Уникальная отдельно стоящая колокольня Богоявленского собора достигает огромной высоты — 74 метра; на втором этаже действует храм, а еще выше оборудована смотровая площадка, откуда видны все уголки города.

Что попробовать и привезти:
Национальный татарский десерт чак-чак — маленькие шарики или брусочки из теста, пропитанные медом.

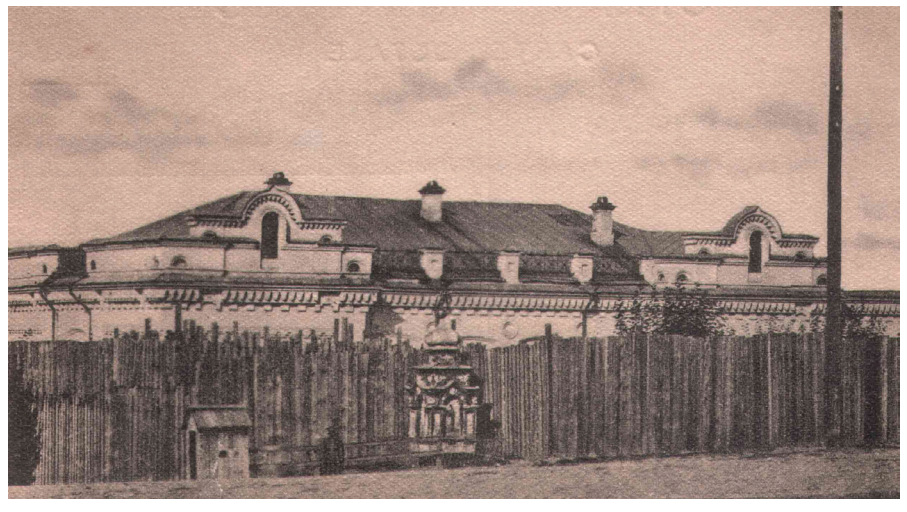
Муромские обители

Фото: Владимира Епифокина

Множество людей приезжают в Муром, чтобы поклониться мощам покровителей христианского брака благоверных Петра и Февронии — святыни пребывают в Свято-Троицком женском монастыре. Но стоит остановиться здесь подольше, чтобы увидеть множество старинных храмов и монастырей: Спасо-Преображенский мужской монастырь, Благовещенскую мужскую обитель. И село Карачарово — родину былинного богатыря и православного святого преподобного Илии Муромца на окраине Мурома.

Что попробовать и привезти:
Знаменитый тертый муромский калач, который запечатлен даже на гербе города. «Тертым калачом» называют человека, сумевшего выйти целым из множества жизненных переделок. В прямом же смысле речь идет о необычной технологии замешивания теста — его очень долго мнут вручную, на очень холодной поверхности или даже на льду. Благодаря этому калач выпекается очень пышным, с пористой структурой.

«Царский» город на Урале



Екатеринбург прочно связан с историей мученической кончины Царской семьи в доме Ипатьева, на месте которого сейчас стоит Храм-на-крови. Место за городской чертой, где убийцы постарались уничтожить останки царственных страстотерпцев, сейчас известно всем как Ганина яма. Построенный там монастырь собирает множество паломников.

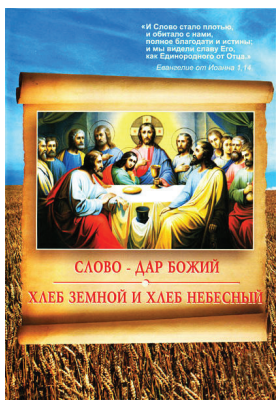
Что попробовать и привезти:
Уральский пирог. Главный его секрет — в начинке. Для нее используется только что пойманная сырая мелкая рыба, яйца, рис, картофель, грибы и лук в различных сочетаниях.

КиноАртос

Фильмом «Патриарх» откроется фестивальная кинопрограмма 18 февраля в 17:00

Фильм повествует о Святейшем Патриархе Кирилле — человеке, вся жизнь которого, начиная с раннего детства, оказалась подготовкой к тому служению, которое он совершает сейчас. Его собственный жизненный опыт в соединении с опытом его отца и деда охватывает историю Русской Православной Церкви XX века, историю борьбы за веру, гонений и возрождения.

19 февраля в 13:00 предлагаем посмотреть фильм «Хлеб земной и Хлеб небесный»



Хлеб — древнейший продукт и мы готовим его сейчас почти так же, как делали это в старину. Хлеб земной дает силу, но есть и небесный, тот, о котором мы вспоминаем в молитве, дарованной нам Самим Господом Иисусом Христом: «... хлеб наш насущный даждь нам днесь...» Хлеб с небес — это Хлеб евхаристический, который нам преподается в Таинстве, установленном Иисусом Христом на Тайной Вечере.

Почему в Евхаристии православные используют квасной хлеб, как выпекают просфоры, почему верхняя их часть называется «небо», что символизируют вода и закваска? Какую «закваску должен замешать» в своей жизни человек для содействия делу Божьему в нас? На эти вопросы дадут священники в фильме, снятом при поддержке Информационного агентства Белорусской Православной Церкви.

Документальный фильм «Киево-Печерская лавра. Фотография тысячелетия» ждет гостей нашего кинолектория 20 февраля в 13:00.

Проект рассказывает об истории Киево-Печерской лавры, о судьбе обители в XX веке, и о ее возрождении после восстановления здесь иноческого служения 30 лет назад. Для съемочной группы фильма Киево-Печерская лавра открыла свои двери и показала то, что обычно скрыто от посторонних глаз.

По словам одного из авторов проекта Антона Никитина, в фильме кинематографисты рассказывали о тысячелетней традиции лаврского монашества: «В этой традиции — истоки нашей культуры, духовной жизни, нашей цивилизации. Мы сделали фильм, наполненный историческим содержанием, которое не потеряло своей актуальности. Этот проект — о современности, хотя отсылки в нем идут в тысячелетнюю историю. О том, кто мы есть, и о нашем великом духовном наследии».

24 февраля в 12:30 состоится показ фильмов митрополита Волоколамского Илариона «Таинство Евхаристии», «Исповедь, молитва и пост» из цикла «Человек перед Богом».

Цикл «Человек перед Богом» — это путеводитель по храму для тех, кто хочет зайти в церковь, но не знает, как она устроена, как правильно себя в ней вести и чувствует себя от этого неловко и скованно.

Один из фильмов — «Таинство Евхаристии» — рассказывает, как и для чего совершается Божественная литургия, кто совершил самую первую Евхаристию, каким образом хлеб и вино становятся Телом и Кровью Христа, почему священники и миряне причащаются по-разному. В фильме «Исповедь, молитва и пост» объясняется, для чего установлено это Таинство, как к нему готовиться, зачем нужен духовник и что Церковь считает грехом, говорится о молитве и посте. ■

Неповторимый вкус Востока

«Ближневосточная кухня» — понятие собирательное, потому что Ближний Восток — обширный регион со множеством государств, рас, народов и религий. Его кулинарную историю можно проследить вплоть до зарождения самой цивилизации в Междуречье Тигра и Евфрата.

Для жителей Ближнего Востока важно, чтобы приготовление пищи было легким и быстрым, а само блюдо — простым и вкусным. Кухня стран Восточного Средиземноморья подарила нам такие прекрасные блюда, как кускус, фалафель, плов из булгура, кебабы, долма, хумус, пахлава и соус тахини. Приправленные восточными специями, в комбинации со свежими овощами и пряными травами, популярные ингредиенты — баранина, фасоль и чечевица, пшеница (кускус, булгур), натуральный йогурт, гранатовый сок, баклажаны, перец, лимоны, финики, мед, инжир — все это создает неповторимый вкус Востока.

Здешние повара любят мясо и овощи и не скрывают страсть к фаршировке — они считают, что можно фаршировать почти любые овощи. Самая популярная начинка — рис или другие крупы, с небольшим количеством мяса, специями, иногда кедровыми орешками и изюмом. Ближневосточный рацион отличается обилием свежих овощей, салатов и трав. Мясо обычно рассматривается как приправа, а не основа блюда. Овощи подают и в горячем, и в холодном виде, тушеными в оливковом масле или фаршированными.

Щедро используются зелень и специи: сладкий лук, чеснок, молотый кумин, корица, кориандр, имбирь, мята, чили.

Большинство мясных блюд готовят из баранины, которую нарезают на кусочки для кебаба, из нее делают фарш для фрикаделек и кюфты (колбасок из фарша, приготовленных на шампуре) или кладут в сытные тушеные блюда, такие как марокканский таджин, который славится необычным подбором специй и сочетанием мяса с фруктами.

Мясо, морепродукты и птица, приготовленные на гриле — популярная уличная еда на всем Ближнем Востоке. Такие блюда в разных странах называются по-разному: шиш-кебаб в Турции, сувлаки в Греции, кюфта (кёфта) и шаурма (шаверма) в арабских странах. В качестве «ложки» или съедобной обертки для уличной закуски (мяса и салатов) обычно служат пушистый мягкий хлеб типа турецкого пайда или арабские лепешки пита и хубз.

Что касается кисломолочных продуктов, то среди традиционной ближневосточной еды можно встретить сыры и приготовленный на натуральной закваске из тибетского молочного гриба кефир. Кроме кефира, среди распространенных напитков можно упомянуть чай, хотя городские жители нередко отдают предпочтение кофе. А вот десерт будет одинаков как для городов, так и для сельских поселений — на сладкое обычно подают свежие и сушеные фрукты. ■

ВПЕРВЫЕ НА ФЕСТИВАЛЕ «АРТОС»! 22 ФЕВРАЛЯ В 15:00 — МАСТЕР-КЛАСС БЛИЖНЕВОСТОЧНОЙ КУХНИ

Спасти храм

В России помощь нужна не только людям, но и памятникам культуры и истории, уверена директор благотворительного фонда «Белый Ирис» Ольга Шитова. В 2016 году она основала организацию, занимающуюся спасением сельских храмов — центров деревенской жизни.

«В России очень много сельских храмов, являющихся памятниками истории и культуры, которые находятся на грани полного разрушения. Например, в Тверской и Новгородской областях их около 1000 церквей, в Ярославской — около 3000, во Владимирской — более 250, и так далее. Если не провести восстановительные работы в ближайшее время — скажем, в течение десяти лет, то эти уникальные архитектурные сооружения превратятся в груду камней», — рассказывает Ольга.

Сейчас у фонда три основных объекта. Самый масштабный проект — восстановление храма 1770 года Казанской иконы Божьей Матери в селе Курба Ярославской области. Судьба села связана с такими известными людьми, как Андрей Курбский, ближайший сподвижник Ивана IV, Меншиков, известный кораблестроитель времен Петра I, свой след оставили и представители знаменитого рода Нарышкиных. Второй храм — это церковь Спаса Нерукотворного Образа села Аксиньино Тульской области 1790 года построенная известным родом Давыдовых. Третий — церковь Николая Чудотворца в селе Гурьево-Воскресенское Старицкого района Тульской области 1874 года.

С 2018 года фонд работает над проектом «Культурный код», который реализуется с использованием гранта Президента РФ на развитие гражданского общества, предоставленного Фондом президентских грантов. Его цель — популяризация сохранения культурного наследия и разработка бюджетной модели оказания помощи по сохранению памятников в русской глубинке. В дальнейшем накопленные знания можно будет применить в любом уголке России.

Чтобы сохранить храмы, фонд проводит субботники по очистке и уборке территории вокруг и внутри храма, ищет собственников, разрабатывает проекты противоаварийных и консервационных работ, организует производственные работы по консервации и реставрации.

С фондом сотрудничают архитекторы, которые выезжают на объекты, осматривают их, исследуют, дают рекомендации. Архитекторы также выдают необходимую документацию для пользователей объектов культурного наследия о том, как проводить работы по их сохранению.

Подробнее о проектах фонда, о том, как стать добровольцем и присоединиться к фонду «Белый Ирис» можно узнать на сайте nasledie-iris.org.

«Сам процесс работы с храмом — непростой, поскольку тем, кто работает с храмом, нужно его прочувствовать, изучить историю. И главное — вокруг этого храма и памятника культурного наследия нужно объединить народ, который живет рядом. Храм на селе всегда являлся основным местом притяжения жителей и его сердцем», — говорит Ольга Шитова. ■

В РАМКАХ ПРОЕКТА «КУЛЬТУРНЫЙ КОД», КОТОРЫЙ РЕАЛИЗУЕТСЯ БЛАГОДАРЯ ПРЕЗИДЕНТСКОМУ ГРАНТУ, СНИМАЮТСЯ ДОКУМЕНТАЛЬНЫЕ ФИЛЬМЫ О СЕЛЬСКИХ ХРАМАХ ЯРОСЛАВСКОЙ, ТУЛЬСКОЙ И РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТЕЙ, ПРОВОДЯТСЯ ФОТОВЫСТАВКИ И БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЕ ПЛЭНЕРЫ. НА ФЕСТИВАЛЕ «АРТОС» ПРЕДСТАВЛЕНА ВЫСТАВКА МОСКОВСКИХ ФОТОГРАФОВ ВЛАДИМИРА ЕШТОКИНА И КОНСТАНТИНА ШОРИНА — СНИМКИ БЫЛИ СДЕЛАНЫ ДЛЯ ПРОЕКТА «КУЛЬТУРНЫЙ КОД» ВО ВРЕМЯ ЭКСПЕДИЦИОННЫХ ПОЕЗДОК ПО СЕЛЬСКИМ ХРАМАМ, А ТАКЖЕ РАБОТЫ ОЛЬГИ ПАПИНОЙ — ФОТОГРАФА ИЗ ВОЛГОГРАДА, КОТОРАЯ СНИМАЛА ХРАМ СПАСА НЕРУКОТВОРНОГО ОБРАЗА В СЕЛЕ АКСИНЬИНО ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ.

Фотографии Владимира Ештокина из цикла «Храмы живы, пока в них звучит молитва»

Музыкальное Варево

19 ФЕВРАЛЯ В 16:00 ВАРВАРА КОТОВА И ГРУППА VAREVO ВЫСТУПЯТ НА ФЕСТИВАЛЕ «АРТОС».

Фолк-проект VAREVO исполняет традиционные русские песни и древнерусские духовные стихи. Музыканты экспериментируют со стилями, по-новому обыгрывая эти мелодии и напевы, создавая современное интересное звучание. Каждый концерт этой группы — не просто набор песен, а история, спектакль, притча и сказка одновременно, это смешение музыкальных стилей и жанров, текстов и мелодий, позволяющий взглянуть на нашу жизнь через наследие предков.

Программа фестиваля «АРТОС»

18 февраля

13:00 Молебен и открытие
13:30 Лекция и мастер-класс «Хлебное правило: от бороны до просфоры»
15:00 «Час священника». Протоиерей Константин Кобелев
17:00 К 10-летию интронизации Предстоятеля Русской Православной Церкви. Документальный фильм «Патриарх»

19 февраля

13:00 КиноАртос. «Хлеб земной и Хлеб небесный»
14:00 Пост с точки зрения монаха и врача. Встреча с монахиней Евфимией (Пащенко)
16:00 Варвара Котова и фолк-группа VAREVO

20 февраля

13:00 КиноАртос. Документальный фильм «Киево-Печерская лавра. Фотография тысячелетия»
14:00 «Традиции русского чаепития. Радость неспешного общения». Мастер-класс и лекция директора чайной фабрики Сергиева Посада Дмитрия Напары
16:00 «Час священника». Духовник православного журнала «ФОМА» протоиерей Игорь Фомин

21 февраля

13:00 Презентация новой книги протоиерея Андрея Ткачева «Великий пост»
16:00 Концерт протоиерея Александра Старостенко

22 февраля

13:00 Мастер-класс греческой кухни. Эллада Лещева-Прокопиду, совет ассоциации «Агапи» при Московском обществе греков
15:00 Мастер-класс ближневосточной кухни. Алексей Токарев, руководитель оргкомитета фестиваля «Артос»
16:30 «Как пельмени стали любимым русским блюдом». Мастер-класс артели братьев Пушкаревых

23 февраля

13:00 «Мифы и правда о русской кухне». Кулинарный мастер-класс Олега Ольхова
15:00 Мастер-класс испанской кухни. Священник Александр Карзан

24 февраля

12:30 КиноАртос. Фильмы митрополита Волоколамского Илариона из цикла «Человек перед Богом»: «Таинство Евхаристии», «Исповедь, молитва и пост»
13:30 «Час священника». Протоиерей Артемий Владимиров

Книжная серия «На путях веры»

В серии литературных портретов вышли книги о художнике Илье Глазунове, писателе Сергее Михалкове и дипломате Виталии Чуркине. В биографии каждый из них раскрывается не только как выдающийся деятель, внесший большой вклад в своей области, но и как человек, идущий по пути веры.

Издательство Московской Патриархии

Книжная полка

Монахиня Евфимия (Пащенко)

Приключения врача или Христианами не рождаются

Легко ли в наши дни основать монастырь? Героине повести «Отравленный Источник» это едва не стоило рассудка, потому что и остров Лихостров, где она поселилась, и сам ее дом находятся под проклятием. И произнес его перед расстрелом последний здешний священник отец Матфей. В этой книге еще три повести, а также рассказы и несколько случаев из медицинской практики автора, который не забывает напоминать, что существуют ангельские силы и темные воинства, что есть греховная смерть и мир истины во Христе.

Издательство «Воскресение»

Протоиерей Андрей Ткачев

Живое слово.
Читать и думать, чтобы остаться человеком

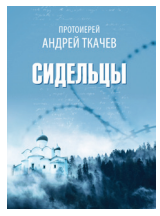
Новая книга известного проповедника — это сборник бесед на избранные части Ветхого Завета. Бесед занимательных, нескучных и поучительных, в стиле публичных проповедей отца Андрея. Автора можно назвать настоящим исследователем Ветхого Завета: он внимателен к мельчайшим деталям, к стилистике текстов ветхозаветных книг, но не ради эстетства, а для того, чтобы глубже высветить их бездонную духовную глубину.

Отца Андрея иногда упрекают в резкости высказываний и суждений, однако отличительной чертой его новой книги можно назвать деликатность по отношению к читателю: опытному пастырю удается не отпугнуть того, кто пока еще неуверенно подбирается к библейской мудрости. Наоборот, автор готов протянуть руку, дать компас и карту, с помощью которых читатель точно не пройдет мимо самых важных, значимых поворотов на пути понимания Библии.

Издательство «Воскресение»

Протоиерей Андрей Ткачев

Сидельцы



На страницах сборника эссе автор раскрывает множество граней понимания феномена неволи, рассуждая о нем с социальной, культурной, исторической и духовной точек зрения.

Отец Андрей предпринимает в «Сидельцах» краткий, но емкий и увлекательный экскурс в мир Библии, евангельских событий, истории и светской литературы. В тюрьмах, отмечает он, сидели многие библейские персонажи: Иосиф Прекрасный, оклеветанный хозяйкой; ветхозаветный пророк Иеремия. Последние дни перед казнью провел в тюрьме Иоанн Предтеча. Под арестом и пытками побывал Сам Спаситель. Тюрьмы, ссылки и лагеря прошли в XX веке многие святые и подвижники.

И делает вывод: «сидельцы» — это не обязательно те, кто находится за забором с колючей проволокой. Существует еще более страшная тюрьма — внутренняя, тюрьма греха. Труднейшая задача взятия этой «внутренней Бастилии» и есть истинная цель человека, называющего себя христианином.

Издательство «Воскресение»

Игумения Таисия (Солопова)

Собрание сочинений в 3 томах

Юбилейное издание, посвященное 175-летию со дня рождения подвижницы конца XIX — начала XX века игумении Таисии — первое наиболее полное на сегодняшний день собрание всех творений настоятельницы Иоанно-Предтеченского Леушинского монастыря, духовной дочери святого праведного Иоанна Кронштадтского, которую еще при жизни называли «игуменией всея Руси». Впервые в одно издание вошли все известные, а также новые уникальные материалы и архивные документы.

Издательство «Общество памяти игумении Таисии»

Подготовлено при участии Синодального отдела по взаимоотношениям Церкви с обществом и СМИ Московского Патриархата.
Издано при поддержке Фонда «Фома Центр» по материалам журнала «Фома».
Газета «Вестник фестиваля «Артос». Выпуск №10 от 06.02.2019 г.
Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ50-02409 76862 от 20.09.2016
Учредитель — Общество с ограниченной ответственностью «Ставрос».
Главный редактор — Токарев А. В.
Адрес редакции: 119331, г. Москва, пр-т Вернадского, д. 29, помещение 1, комната 7
Отпечатано в типографии АО «Прайм Принт Москва».
Время подписания в печать по графику: 18:00. фактически: 18:00
Тираж 10000 экз. Распространяется бесплатно.

6+
артос
православный фестиваль
artosfest
artosfest
artosfest
@artosfest

FOMA.RU

Материалы журнала ФОМА обозначены ф.