



Шампиньоны да белый амур

КАК ПРАЗДНОВАТЬ НОВЫЙ ГОД ВЕРУЮЩИМ

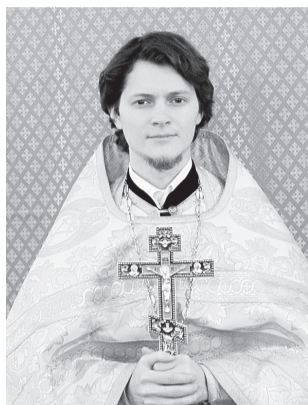
Продолжается Рождественский пост, который продлится до 7 января. Пост — время ограничений. Значит ли это, что верующим надо отказаться от празднования Нового года? С этим вопросом наш корреспондент обратилась к отцу Александру ЗИНОВКИНУ, священнику храма Святителя Петра, митрополита Московского, на Роменской (на фото).

— ЕСЛИ МЫ обратимся к истокам празднования Нового года, который считается сейчас светским праздником, то увидим, что еще в библейские времена праздновался День священного собрания — аналог Нового года. Считалось, что если Бог сотворил светила, то он сотворил и определенный порядок движения этих светил, которому они следуют в течение года. Когда заканчивается год, тогда происходит торжественное вступление всей природы в новый. То есть Новый год — это, по сути, религиозный праздник. В нашем храме мы каждый год 31 декабря совершаем молебен: благодарим Бога за уходящий год и просим помощи Божьей для нашего народа, для нас самих, наших семей, чтобы вступить с чистым сердцем в новый год.

Но как же все-таки сочетать пост и празднование Нового года? Когда я служил диаконом в Париже в православной церкви, относящейся к Корсунской епархии Московского патриархата, я наблюдал такой феномен: там есть русские эмигранты, которые очень строго чтут и исполняют православные русские традиции. А есть иностранцы, которые обратились в православие, стали священниками и образовали вокруг себя православные общины. Так вот, некоторые из них празднуют Рождество Христово в ногу с католиками, то есть по новому стилю — 25 декабря, и таким образом проблема рождествен-

ского поста разрешается.

А у нас пост продолжается. Согласно православному уставу, существует некая иерархия поста: самый строгий пост предполагает отсутствие всякой вареной пищи — сухоядение, менее строгий допускает вкушение вареной пищи, затем можно добавить елей — растительное масло, следующее послабление — можно вклю-



чить в пищу вино, а после этого рыбу. Рыба — это наибольшее послабление, которое разрешается во время поста. В этом году христиане могут вкушать рыбу в Новый год.

Я, как и многие, буду праздновать Новый год и благодарить Бога: в уходящем году у меня родился сын. Мы уже нарядили елку. А 31 декабря я приготовлю для своей семьи вкусный ужин. Сейчас я часто готовлю сам, так как хочу по возможности как можно больше помогать своей супруге — матушке. Главным блюдом на столе будет рыба: белый амур, запеченный в духовке.

БЕЛЫЙ АМУР ЗАПЕЧЕННЫЙ. РЕЦЕПТ ОТ ОТЦА АЛЕКСАНДРА

Рыбу почистить, промыть. Натереть солью. Приготовить соус: натертый чеснок смешать с оливковым маслом, зеленью, молотым перцем. Пропорции — по вкусу, главное, чтобы соуса хватило смазать всю рыбу. Затем положить внутрь рыбы ломтики лимона и луковицы. Заворачиваем рыбу в фольгу и помещаем ее в духовку минут на 20 — 25. Рыба готова, можно выкладывать ее на блюдо и подавать на стол. Рыба очень вкусная, мало костей и мясо нежное. Еще совет от отца Александра: на столе должно быть больше фруктов. В это время как раз в теплых странах созревают цитрусовые, поэтому они свежие, в них пока что сохраняются все витамины.



РЕЦЕПТЫ НОВОГОДНИХ ПОСТНЫХ БЛЮД ОТ ПРИХОЖАН ХРАМА СВЯТИТЕЛЯ ПЕТРА, МИТРОПОЛИТА МОСКОВСКОГО, НА РОМЕНСКОЙ

Салат постный новогодний

Ингредиенты: 2 картофелины, одна средней величины морковь, 2 соленых огурца, 1 небольшая красная свекла, 30 г консервированной фасоли, 1 ч. л. меда натурального, 1 ч. л. сока лимона, 1 ст. л. соевого соуса, 10 г растительного масла, 10 г соли, 1 г молотой смеси перцев.

Моем картофель и выкладываем на дно кастрюли. Заливаем холодной водой и варим в течение 20 минут. Воду сливаем, клубни картофеля охлаждаем. Очищаем от кожуры. Натираем на мелкой терке, выкладываем ровным слоем на блюдо. Морковь промываем, выкладываем в небольшую кастрюльку и заливаем водой, чтобы она слегка покрывала овощ. Варим до полной готовности примерно 20 минут. При варке морковь не солим, можно добавить немного сахара.



Отваренную морковь охлаждаем, очищаем от кожуры, натираем на мелкой терке. Выкладываем ровным слоем поверх картофеля.

Слои салата должны быть неплотными, их не надо утрамбовывать — чтобы соус пропитал салат. Маринованные огурчики нарезаем на тонкие полоски. Верхние полоски оставляем на украшение салата, оставшуюся середину нарезаем мелкими кубиками и выкладываем поверх моркови.

Выбираем небольшую сладкую свеклу. Промываем, отвариваем в течение 30 минут, очищаем и натираем на мелкой терке. Покрываем ею огурчики. Готовим заправку для нашего салата. Для этого смешиваем следующие ингредиенты: мед натуральный, соевый соус, сок лимона, растительное масло, молотую смесь перцев и соль. Салат поливаем соусом и украшаем.

Холодная закуска по-королевски

Ингредиенты: авокадо «королевское» — 3 шт., чеснок — 6 зубчиков, соевый соус — 20 г, помидор — 1 шт., лук красный сладкий — 1 шт., сок лимонный — 3 ст. ложки.

Авокадо очистить, вынуть косточку и размять вилкой до состояния пюре. Помидор и лук нарезать маленькими кубиками. Чеснок натереть. Соединить вместе все ингредиенты, полить соевым соусом и лимонным соком. Подавать закуску сразу же после приготовления, иначе авокадо может потемнеть.



Шампиньоны фаршированные

Ингредиенты: шампиньоны большие — 15 шт., лук белый — 3 шт., перец болгарский — 1 шт., рис — 200 г, горошек консервированный — 40 г, масло постное — 20 мл, соль, травы, специи — по вкусу.

Шампиньоны промойте, срежьте ножки и мелко порежьте. В небольшой кастрюле доведите воду до кипения, всыпьте рис и варите около 15 минут, постоянно помешивая. Откиньте на дуршлаг. Остудите. Лук нарежьте очень мелко. Болгарский перец нарежьте мелкими кубиками. В сковороду влейте масло и обжарьте до мягкости на среднем огне лук, болгарский перец и порезанные ножки шампиньонов. В отдельной миске смешайте рис, жареные овощи и горошек. Посолите и добавьте специи по вкусу. Шляпки шампиньонов нафаршируйте начинкой. Запекайте их в духовке 15 минут при температуре 175 градусов.



Вечерний
ПЕТЕРБУРГ

www.vppress.ru

Учредитель и издатель —
ООО «Издательский дом
«Вечерний Петербург».
Газета зарегистрирована
Управлением Федеральной службы
по надзору
за соблюдением законодательства в
сфере массовых коммуникаций
и охране культурного наследия
по Северо-Западному
федеральному округу.
Свидетельство ПИ № ФС2-7738
от 27.09.05.

Генеральный директор
Михаил ШКОДА

Главный редактор
Константин МИКОВ

Первый заместитель
главного редактора
Игорь ЧЕРЕВКО

Заместитель
главного редактора
(редактор
пятничного выпуска)
Алла КАЗАКЕВИЧ

Заместитель
главного редактора
(редактор сайта)
Алексей ЗУБАРЕВ

Отдел «Город»
Алла РЕПИНА

Отдел информации
Оксана ЕРМОШИНА

Отдел культуры
Зинаида АРСЕНЬЕВА

Отдел спорта
Владислав ПАНФИЛОВ

Подписные индексы
54980 — основной выпуск
(с понедельника по пятницу)
54981 — пятничный выпуск
(с приложениями «Этажерка»
и «Плюс ТВ»)

Рукописи, присланные
в редакцию,
не рецензируются
и не возвращаются.

Товары и услуги, рекламируемые
в этом номере, имеют необходимые
лицензии и сертификаты.
Ответственность за сведения,
публикуемые в рекламных объявлениях,
несет рекламодатель.

По вопросам доставки газеты
обращаться:

«Прессинформ» — тел. 335-97-51;
УФССПб и ЛО (почта) — тел. 314-86-43.



Отпечатано в типографии
ОАО «Первая Образцовая
типография», филиал
«Санкт-Петербургский
газетный комплекс».
198216, Санкт-Петербург,
Ленинский пр., 139.

Тираж — 10 025
Время подписания номера в печать
по графику — 20.00.
Номер подписан в 20.00.
№ заказа 1319

Распространение:

ЗАО «Роспечать», ООО «Метропресс»,
ООО «Союзпечать», Красногвардейское
МРА «Союзпечать»,
ООО «ПРЕССА», ООО «НИКА»,
ООО «Петропресс»,
ООО «Облпресса»,
МУП «Тоснопечать»,
все почтовые отделения Санкт-Петербурга
и Ленинградской области, поезд повышенной
комфортности «Мегаполис»,
ЗАО «Нева-Пресс».

Редакция и издатель:

197101, СПб,
ул. Мира, д. 34, лит. А.
Телефон/факс 334-35-64.
E-mail: gazeta@vppress.ru

Распространение:

телефон 334-35-58,
тел./факс 334-35-57.
Рекламная служба:
телефон 325-39-81
e-mail: reclama@vppress.ru

PR-служба:
телефон 644-50-19

Цена свободная

