

Зюзинцам посоветовали освящать куличи дома

16.04.2020

По благословию патриарха Московского и Всея Руси Кирилла верующие могут освятить праздничные куличи самостоятельно дома.

Русская православная церковь призвала москвичей воздержаться от посещения храмов в связи с угрозой распространения COVID-19.

- В условиях распространения коронавирусной инфекции, учитывая, что у многих прихожан не будет возможности лично посетить храмы в день Пасхи, по благословию святейшего патриарха Московского и всея Руси Кирилла, верующие, оставшиеся дома, могут совершить благословение куличей дома, - говорится в сообщении рабочей группы при патриархе.

Горожан могут освятить не только куличи, но и яйца, и пасху. В РПЦ рассказали, как сделать это дома самостоятельно.

- Для этого следует перед праздничной трапезой трижды пропеть тропарь «Христос воскрес из мертвых, смертию смерть поправ, и сущим во гробех живот даровав». Затем окропить еду освященной водой (если она есть) со словами: "Во имя Отца и Сына и Святого Духа. Аминь", - говорится в материале.

Напоминаем, в этом году главный христианский праздник Воскресение Христово отмечается 19 апреля. Из-за пандемии богослужения в московских храмах с 13 по 19 апреля пройдут без участия прихожан. Исключение составляют только священники, служители храмов и специалисты, занимающиеся трансляцией службы. Уточняется, что предпасхальные и пасхальные дни богаты обычаями и традициями. В «чистый» четверг принято купаться (желательно в холодной воде, которая, по мнению верующих, «смывает болезни») и убираться дома. А в пятницу – печь куличи. Рецепты для готовки самые разнообразные. Например, можно приготовить цитрусовый пасхальный хлеб.

- Для этого нужно растопить сливочное масло (150 г), взбить миксером яйца (4 шт.) с сахаром (250 г) до получения пышной массы. Потом вылить кефир и все размешать. Затем просеять муку (400 г), добавить разрыхлитель (10 г) и щепотку соли. Все это тщательно перемешать. После чего натереть лимонную цедру и вымесить тесто. Далее нагреть духовку до 180 °С. Тесто перелить в форму для кулича и выпекать 50 минут. Надо помнить, что самый главный и основной секрет рецепта – это хорошее настроение, с которым готовится блюдо, - говорится в материале.

Адрес страницы: <http://zuzino.mos.ru/presscenter/news/detail/8839323.html>

[Управа района Зюзино города Москвы](#)