

СВЯТАЯ
ПАСХА



За неделю до Пасхи в воскресенье празднуется праздник, иначе называемый Вербным воскресением.



В этот день, согласно Евангелию, Иисус въехал в ворота Иерусалима., множество народа встречали въезжающего в город Иисуса



Празднование Вербного воскресенья совершается за неделю до Пасхи

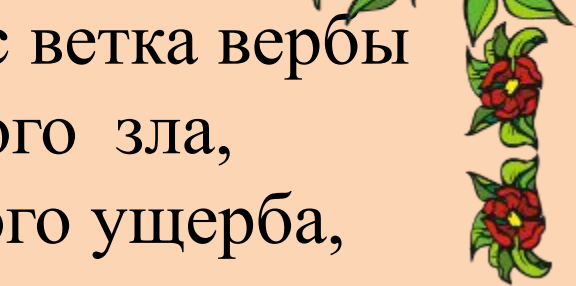
. В этот день совершается освящение пальмовых ветвей




Почему же именно "вербного", а не какого-то другого?

Вербе
приписывалась
магическая сила.

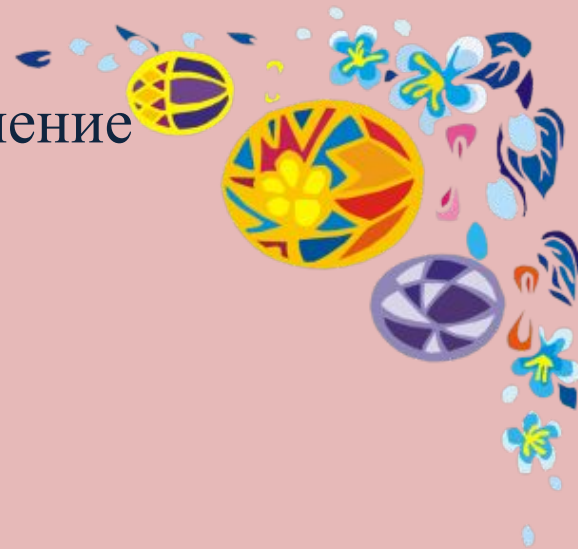




Сохрани нас ветка вербы
От нечаянного зла,
От сердечного ущерба,
От печального чела.
Сохрани нас от напасти.
Наговоров, колдовства.
Сохрани для нас взаимность,
наши души пожалей,
Как хранишь от стужи зимней
Завязь собственных ветвей.....



Освященную в этот день вербу хранят в течение
целого года.



Пасха

это главный праздник
христианского мира.





Но и без веры, только на
примере!

Его поступки проживут
века!

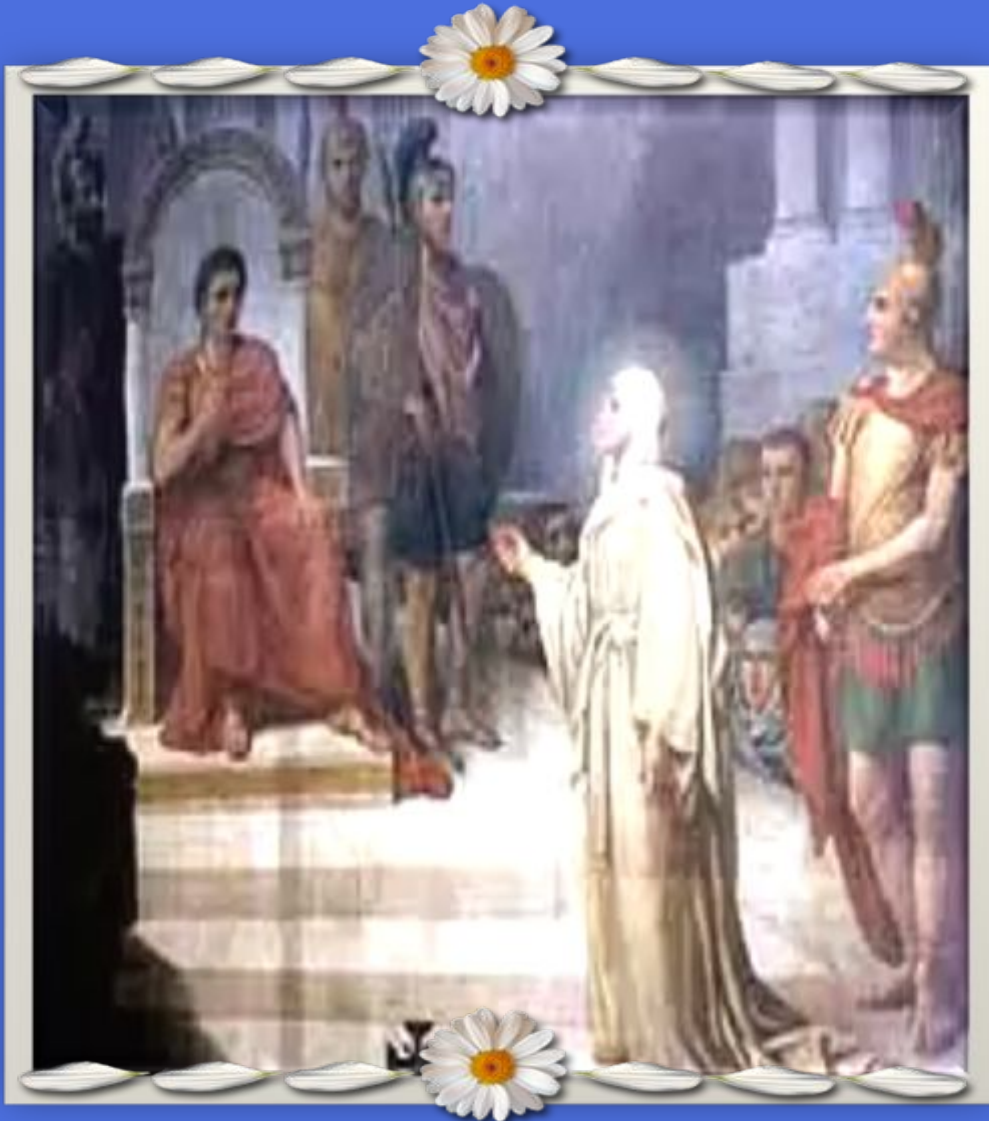
Ведь каждому своею
мерить мерой!

Но тот, кто верит, с тем
Его рука!



Он воскрес Сам и воскресит каждого, кто поверит Ему и будет любить людей так же, как любит Он.



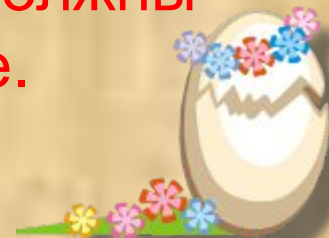


- Этого не может
быть, -
усмехнулся
император. Белое
яйцо у тебя в
руках никогда не
станет алым!

На Пасху принято красить яйца
разными красками,



но среди разноцветных
яиц обязательно должны
быть ярко красные.
Почему?



В праздник Пасхи мы красим яйца

в ярко- жёлтый цвет

ПОЧЕМУ?

цвет солнца,



в зелёный

ПОЧЕМУ ?

цвет весны



Ярко-красный

ПОЧЕМУ ?



– цвет крови Бога, пролитой за нас.

ПАСКА

Как русские называют
обрядовый хлеб ? :

«Кулич».



От какого названия
происходит слово « кулич»
церковного происхождения?



Традиционно как на украинском, молдавском и цыганском языках, так и на южном диалекте русского языка, пасхальный хлебец именуется паской. Соответственно песочные формочки называются пасочками или пасками, а не куличиками как в русских диалектах.

Чем украинская паска отличается от русского кулича?



Кулич или паску украшают узорами из теста — двойными крестами, решётками, веночками.

Паску пекут в Страстную пятницу.

Паски пекут всегда из белой пшеничной муки и только один раз в год — на Пасху. Есть паску можно только после её освящения в церкви, пробовать её до этого считается грехом. Даже хозяйка, вынимая паску из печи, не разламывает и не пробует её, так как это является грубым нарушением традиции



Наши предки использовали несколько способов выполнения узора





Придя домой, а иногда прямо
в храме, устраивают
пасхальный пир.

На столе куличи,
Крашеные яйца,
Пасха,
огонек свечи
- Кушай,
разговляйся!



ХВ



С праздником!



ХВ

**Спасибо за
внимание.**