



Новоземельские вести

Газета муниципального образования городской округ «Новая Земля»

Выходит с сентября 2004 г.

пятница, 16 января 2015 года

№ 01 (475)

Я крещу вас водою...

Деятнадцатого января православные будут отмечать один из великих церковных праздников - Крещение Господне.



П р а з д н и к Крещения Господня - один из самых древних в христианской Церкви. Его установление относится еще к временам апостолов. Древнее название праздника - "Епифания" (явление), или "Теофания" (Богоявление), также его называли "праздник Светов", "Святые Светы" или просто "Светы", ибо в этот день Бог пришел в мир, чтобы явить ему Свет Неприступный.

Слово "крещаяо", "крещу" в переводе с греческого означает "погружаю в воду". Нельзя понять смысла и важности крещения, не уяснив прежде символического и реального значения воды в Ветхом Завете. Вода - начало жизни, но она же и символ забвения, как водой великого потопа Бог залил грехи и разрушил зло человеческое.

Традиционно в этот день в поселке Бедушья Губа оборудуют купель. Настоятель Свято-Никольского храма иеромонах Гавриил служит молебен, освящая рукотворную Иордань. Потом все желающие могут искупаться в ледяной воде.

Накануне великого праздника мы встретились с настоятелем Свято-Никольского храма, благочинным Арктического округа иеромонахом Гавриилом и попросили ответить на интересующие нас вопросы:



-Н.В.: В чём суть и значение этого великого праздника в жизни православных христиан?

- И.Г.: Деятнадцатого января православные христиане отмечают один из двенадцати главных христианских праздников - Крещение Господне, или Богоявление. Крещение Господне это воспоминание о событии, подробно описанном в Евангелии. Святая Церковь, празднуя Крещение Господне, утверждает нашу веру в высочайшую непостижимую тайну Трех Лиц Единого Божества и научает нас равночестно исповедовать и прославлять Святую Троицу Единую и нераздельную, обличает и разрушает заблуждения древних лжеучителей. Своим погружением в Иордане Спаситель положил начало Таинству крещения - одному из семи главных церковных

Таинств, через которое человек умирает для прежней греховной жизни и заново рождается для жизни во Христе.



-Н.В.: Какова главная идея праздника?

- И.Г.: Явление Бога человеку - главная мысль, которую Церковь положила в основу праздника Богоявления. Богоявление - это торжество людей, к которым пришел их Бог и Создатель. При крещении Господе было явление всех Лиц Святой Троицы: голос Бога Отца свидетельствовал о Сыне, Сын Божий крестился от рук Иоанна в реке Иордан, а Дух Святой в виде голубя сошел на Сына. Событие, совершаемое всего один раз в году на Крещение или Богоявление - великое водосвятие. Чин водосвещения, который совершается в праздник Богоявления,



называется великим по особенной торжественности обряда, проникнутого воспоминанием Крещения Господня, в котором Церковь видит действительное освящение самого естества воды через погружение в нее Бога по плоти.

Великое водосвещение совершается дважды - в самый день Богоявления, а также накануне, в навечерие Богоявления (Крещенский сочельник). По вере людей вода приобретает особые свойства. Она обладает целительной, укрепляющей силой. Но действуют эти свойства только в том случае, если человек принимает её с верой. Причём вера должна быть не только рассудочная: "Я знаю, что Бог есть"! Прежде всего, надо жить по Евангелию, соблюдать заповеди. Как сказано в священном писании: "По вере вашей, будет вам. Какой мерой мерите, такой и вам отмерят". Напрасно ожидать чудес Божьих, сомневаясь в душе в Его промысле. Это касается и крещенского купания: какого-то магического или сверхъестественного значения оно не имеет. Хорошо, если человек, окунаясь в прорубь, делает это с верой и молитвой для

того, чтобы очистить себя от душевной скверны. Если же купание в полынье воспринимается, как некая оккультно-оздоровительная практика либо совершается во имя "спортивного интереса", то духовная польза от такого мероприятия весьма сомнительна.

-Н.В.: Как правильно хранить и использовать святую воду?

- И.Г.: Святая вода является великой христианской святыней, поэтому отношение к ней христианина должно быть очень трепетным и благочестивым. Хранить святую воду надо у иконы или рядом с иконой. Для хранения святой воды подойдут любые чистые ёмкости. В случае нужды святая вода выпивается натошак с молитвой. Ею также можно окроплять жилище и предметы. При болях или просто больное место можно помазать святой водой. Если святая вода по



какой-нибудь причине испортилась, её нельзя выливать в раковину или канализацию. Святую воду не выливают на землю. Ее выливают в "непопираемое" место, то есть в то место, по которому не ходят люди (не попирают ногами) и не бегают собаки, поэтому лучше всего будет вернуть её обратно в церковь. Самое важное, святая вода не принесет нам никакой пользы, если мы будем жизнь свою проводить вдали от Бога. Если мы хотим почувствовать Бога в нашей жизни, ощутить Его помощь, Его участие в наших делах, мы должны не только по названию, а и по сути становиться христианами. Быть христианином значит жить по Евангелию: исполнять заповеди Божии, любить Бога и ближних; регулярно участвовать в церковных Таинствах и совершать домашнюю молитву; жить по совести и постоянно работать над исправлением своей души.

-Н.В.: А как вы относитесь к народным крещенским обрядам? Одни крестиками помечают окна и двери, другие в эти дни гадают.

- И.Г.: Рисовать на дверях и окнах крестики церковной свечкой есть традиция безобидная и церковь с ней не спорит. Только всё же совершают обычно это на Страстной седмице вечером Чистого четверга.

А гадания - это откровенная бесовщина. "Да не будет в среде твоей гадателей, прорицателей, чародеев, волхователей", - Библия прямо запрещает богомерзкие действия. Человеку верующему любые гадания чужды.

- Н.В.: Отец Гавриил, спасибо за интересную беседу!

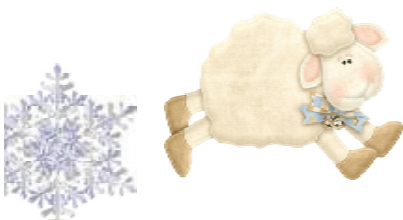


Наш корр.
Руслан КРАВЦОВ
фото автора

Вот и промелькнул, пролетел в один миг долгожданный новогодний калейдоскоп событий, насыщенный радостными впечатлениями и сюрпризами. В первые дни нового года в гарнизонном Доме офицеров были организованы и проведены новогодние представления для юных новоземельцев всех возрастов. К ребятам в гости приходили разные сказочные герои, которые развлекали детишек, как могли - играли, пели песенки, водили хороводы. Силами школы детского творчества "Семицветик" было дано целое театрализованное представление на сцене Дома офицеров, посмотрев которое зрители получили незабываемое ощущение радости, веселья и заряд праздничного настроения!

Все заранее готовились к этому волшебному празднику, предвкушая веселое времяпровождение и ожидая исполнения всех желаний в будущем году. И ожидания полностью себя оправдали, праздник получился замечательный! И это здорово, ведь не зря говорят, как встретишь Новый год, так его и проведешь!

Ну что ж, все елочки зажжены, подарки вручены и Дед Мороз со Снегурочкой отправляются в свой сказочный северный край готовить подарки для ребят к следующему Новому году!





Новоземельские вести



5 № 01 (475)



Солнечный цитрус на вашем столе Чем полезны мандарины?

Мандарин - щедрый подарок южного солнца не только южанам, но и жителям более суровых широт. Этот ароматный оранжевый плод, похожий на шарик с новогодней елки, принадлежит славному семейству цитрусовых и занимает в нем почетное место.

Родом он из Индии, но более двух тысяч лет назад появился в Китае и долгое время доступен был там лишь знати. Только в средние века наслаждаться этими плодами стало дозволено низшим слоям населения. Мандарин здесь был символом богатства, успеха, благополучия. Приходя в гости, китайцы, в знак пожелания хозяевам всех благ, дарили два мандарина. Такое отношение к этому цитрусовому понять можно, ведь он дарит здоровье, а с ним достижимо многое, в том числе успех и благополучие.

В семнадцатом веке дикивинку из Китая завезли в Европу. До России мандарин добрался лишь два столетия спустя. Здесь его начали выращивать в теплицах, а в начале двадцатого века стали массово культивировать в субтропической зоне южных границ Империи. И тогда выяснилось, что у мандарина есть преимущества перед другими цитрусовыми: он неприхотлив, переносит небольшие заморозки, летом выдерживает высокие температуры, не слишком требователен к составу почвы, на которой произрастает.

С тех пор и появилась у нас традиция Новый Год встречать с мандаринами. В совсем еще недалеком прошлом, во времена всеобщего дефицита, купить эти фрукты было непросто, но на новогоднем столе всегда каким-то чудом появлялись мандарины. Как и тысячелетия назад в Китае, они для нас были и остаются символом успеха, благополучия, счастья в наступающем году.

Чем полезен мандарин? Этот плод богат витаминами, минералами, органическими кислотами, сахарами, пектинами, эфирными маслами, гликозидами, фитонцидами, флавоноидами. В составе его наиболее значимы по содержанию следующие витамины: С, А, витамины группы В, а также К, Д. В 100 г мякоти мандарина содержится 30,8 мг витамина С. Для восполнения дневной нормы этого витамина в день достаточно съесть всего лишь 2-4 плода. Богат мандарин и минералами: калий, кальций, магний, фосфор, натрий, железо. Такой состав наделяет небольшой ароматный плод многочисленными полезными свойствами: он укрепляет иммунитет, улучшает работу сердца и сосудов, помогает справиться со стрессами, предотвращает преждевременное старение.

Кроме того, мандарин полезен при остеопозрозе, ревматизме, артрите. Благоприятно сказывается на работе ЖКТ,

помогает при заболеваниях бронхов, улучшает зрение, состояние кожи и волос, защищает от вредного воздействия окружающей среды, является профилактикой атеросклероза и онкологических заболеваний. Важной особенностью его является способность сохранять полезные вещества при длительном хранении. В плодах мандарина не бывает нитратов, лимонная кислота в его составе их разрушает.

Кому полезны мандарины? Мандарины очень полезны при заболеваниях, сопровождающихся высокой температурой, особенно при бронхитах, плевритах, воспалении легких. Длительное употребление этих плодов приносит положительный результат при гипертонии, заболеваниях сердечно-сосудистой системы, при отеках, переутомлении, склонности к депрессиям. Полезны они для укрепления костной и мышечной массы, улучшения состояния пищеварительной системы, для кожи и волос. Всем, у кого нет противопоказаний к употреблению, мандарины полезны.

Кому противопоказаны мандарины? Противопоказаниями к употреблению мандаринов является индивидуальная непереносимость, язвы ЖКТ, обострение гастрита. С осторожностью и понемногу мандарины следует вводить в рацион тем, кто не привык к этим фруктам. Прежде всего это




**Администрация
муниципального образования
городской округ
«Новая Земля»
сердечно поздравляет**

**Абакарову Динару
Гасраталиевну - 20.01**



**Мусину Алию
Исхаковну - 18.01
с Днём РОЖДЕНИЯ!**



А Н О Н С

**В программе
«Новоземельский
меридиан»**

17 января в 19.30

18 января в 11.30 и 19.30

→ на канале «Детский мир» / «Телеклуб»

→ Новогодняя сказка, часть 1

касается детей.

Кто снабжает нас мандаринами? В этом году мандаринами снабжает нас Турция, Абхазия, Марокко и Китай. Абхазские мандарины на нашем рынке - это очень удачный результат импортозамещения.

Как выбрать мандарины? При выборе мандаринов надо знать, что свежий, хороший плод должен быть упругим - слегка поддаваться легкому нажатию и быстро



восстанавливаться, не оставляя следа. Мягким бывает плод, который побывал на морозе, а затем попал в тепло и начал быстро портиться. Если плод мягкий, а кожица неплотно прилегает к мякоти, это может означать, что прежде чем попасть в продажу, он побывал, для увеличения веса, в воде, после чего лишняя влага испарилась и между шкуркой и мякотью образовался зазор. Хорошо, если его вымачивали в чистой воде! Такие плоды лучше не покупать. Плотные, твердые плоды, не продавливающиеся при легком нажатии - это не дефект, эта особенность сорта. Шкурка у этих мандаринов просто "прилеплена" к долькам, без помощи ножа плод очистить трудно.

По внешнему виду легко узнать марокканские и китайские мандарины. Абхазские и турецкие внешне почти не отличаются, они близкие родственники. Разницу можно заметить, лишь продегустировав плод. Мандарины из Марокко выделяются ярко-оранжевой окраской. Размер плодов средний, они

сладкие, запах, необычный для цитрусовых - более сладкий, насыщенный, тяжелый. Цены на марокканские мандарины обычно выше, чем на "желтокожие".

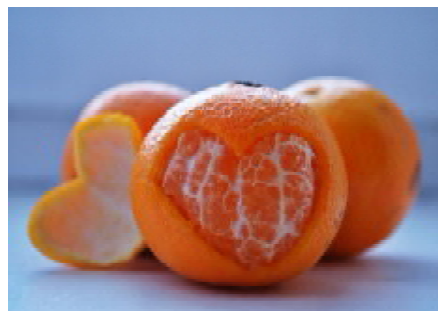
Небольшие, оранжевые, с красным оттенком плоды - это китайские мандарины, на родине их называют танжеринами. Они отменно сладкие. Цвет кожицы у абхазских и турецких мандаринов может быть ярко-желтым или слегка оранжеватым. Они могут быть крупными или небольшими, слегка приплюснутыми или куполообразными, толстокожими или с тонкой кожицей. Но в абхазских мандаринах почти не бывает косточек, дольки не прилегают друг к другу плотно, шкурка очищается легко. Пленка, покрывающая дольки, не бывает слишком плотной, грубой, похожей на целлофан. Абхазские мандарины слаще других "желтокожих".

Количество сахаров в мандарине зависит, прежде всего, от сорта. Важное значение имеет почва и освещенность деревьев. Регулярная подкормка деревьев органическими и минеральными удобрениями делает плоды слаще и крупнее. Употреблять мандарины лучше всего свежими, ну а если их больше, чем можно съесть, используют для варенья, джемов, компотов. Понемногу добавляют в выпечку, фруктовые салаты. Хорошо сочетаются мандарины с морепродуктами, мясными блюдами.

Салат с креветками
Ингредиенты: салат айсберг, мандарины - 4-5 шт., креветки отварные - 250 г, зелень базилика (или любая другая, по вкусу), рубленая - 1 ст. л., 6 перепелиных яиц, немного соли, масло оливковое - 3 ст. л., сок лайма - 1 шт., специи по вкусу, чеснок - 1-2 зубчика.
Приготовление: чеснок разрезать и натереть им емкость для салата. Листья салата, разорванные руками, разложить на дне и присыпать базиликом. Сверху - креветки. На них разложить разрезанные на 2 части дольки мандарина. Между ними - половинки вареных перепелиных яиц. Для заправки смешать оливковое масло с соком лайма, добавить соль, перец. Салат полить заправкой, присыпать специями.

Фруктовый салат
Ингредиенты: 5

мандаринов среднего размера, 1 апельсин, 2 киви, 2 банана, спелая сладкая груша, 300 г клубники, полстакана сухого белого вина, 100 г сахарной пудры, немного ванили.
Приготовление: фрукты промыть, удалить кожицу, разрезать на небольшие кусочки. Клубнику разрезать на 2 части. Все ингредиенты разложить в салатнице, залить белым вином, присыпать сахарной пудрой с ванилью. Минут за 30 до подачи на стол поставить в холодильник.



Сочетайте приятное с полезным, употребляйте мандарины и будьте здоровы!

Подготовлено по материалам интернет портала «Школа жизни RU»

**Учредители:
Администрация
и Совет депутатов
МОГО «Новая Земля»**

Новоземельские вести

№ 01 (475) от 16 января 2015 года
Тираж 200 экз.

**Адрес редакции:
п. Белушья Губа, ул. Советская, дом 16**
тел.: 8(495)514-05-81*1115, 10-93

Редакция не всегда разделяет точку зрения авторов публикаций.
Авторы несут ответственность за достоверность предоставляемых материалов.

Над выпуском работали:

Главный редактор:
И. Шевченко
Корреспонденты:
И. Дубоносов
Р. Кравцов
И. Шевченко

Компьютерная верстка:
Н. Зинчук