



1 мая – Пасха, Воскресение Христово

Дорогие уральцы!
Поздравляю вас с Пасхой, светлым Христовым Воскресением!
Это главный праздник православных христиан, который мы всегда встречаем с радостью и воодушевлением. Он наполняет души добром и надеждой, сердца – светом, теплом и любовью, побуждает нас к духовному росту и милосердию.
Православие является одной из основных, наиболее многочисленных по количеству последователей конфессий в нашем многонациональном и многоконфессиональном регионе. Екатеринбургская митрополия вносит весомый вклад в укрепление единства общества, сохранение гражданского мира, формирование высоких нравственных приоритетов, ценностей созидательного труда. Все больше наших земляков ощущают потребность жить в соответствии с принципами христианской морали и православными традициями.
В этом году вследствие сохраняющейся опасности коронавирусной инфекции мы вынужденно продолжаем действие ограничительных мер. Уверен, что забота о близких, об их здоровье и безопасности близка и понятна всем православным уральцам.
Уважаемые жители Свердловской области! Дорогие земляки!
В этот светлый православный праздник от всей души желаю, чтобы в ваших домах и семьях всегда царили вера и лучшее, мир, добро, любовь и счастье.
Пусть каждый день ваш будет наполнен созидательным трудом и истинными ценностями!

Губернатор Свердловской области Е.В. Куйвашев



Сердечно поздравляю вас с праздником Светлого Христова Воскресения, с Пасхой Господней!

В этот день мы празднуем главное событие для каждого из нас, самый большой православный праздник. Мы торжествуем избавление всего человечества от рабства греху и дарование нам жизни и вечного блаженства. С радостью будем приветствовать друг друга, зная, что воскрес Христос плотию Своею и что в этом обетовании и нашего воскресения.

Воскресение Христово – это сила, которая заставляет ликовать всякую тварь и побуждает всякое дыхание славить Господа. Своим Воскресением Господь открыл двери рая для каждого. И каждого Господь зовет на Свой праздник: воздержанных и ленивых, постившихся и не постившихся.

Пусть Христова победа над смертью отзовется и в наших душах благодарностью к Богу, любовью к ближним, преодолением своих грехов! Пусть Пасхальная радость наполнит ваши сердца. От всего сердца желаю вам провести эти праздничные дни в духовной радости, добром здравии и благополучии.

Приглашаю всех вас и ваших близких разделить с нами Пасхальную радость. По обычаю Пасхальное богослужение в храме Святой Троицы города Арамиль начнется Крестным ходом – в ночь с 1 на 2 мая. Начало Пасхального богослужения в 23.15.

Со светлой Пасхой Христовой поздравляю вас, мои дорогие!

Воистину воскрес Христос!

С христианской любовью, настоятель храма во имя Святой Троицы города Арамиль иерей Игорь Константинов

Выбираем продукты к Пасхе

Чтобы свести риск заражения инфекционными кишечными заболеваниями или отравлениями к нулю, необходимо соблюдать простые правила

При выборе продуктов питания необходимо ориентироваться на условия хранения, сроки годности, наличие информации о продукции, указанной в маркировке на упаковке.

Осматриваем внешне

Первое – это упаковка. Она создана не только для привлечения внимания покупателей, но также для сохранности содержимого.

На каждой упаковке должна быть этикетка, со следующими сведениями: наименование продукции, наименование и место нахождения изготовителя, дата изготовления, срок годности, условия хранения, показатели пищевой ценности, состав, в том числе сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов, единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Соблюдаем правила

Далее – условия хранения и срок годности. Все продукты питания должны храниться при температуре и в течение срока годности, установленных изготовителем и указанных на этикетке продукции.

Нужно помнить, что чем свежее яйцо, тем меньше шансов заболеть. Однако даже качественные на вид яйца, если они продаются в местах несанкционированной торговли, могут вызывать заболевание. Не стоит приобретать яйца с загрязненной или поврежденной скорлупой, а мясо и мясопродукты – с наличием постороннего запаха, налета. Перед применением яйца нужно мыть и варить не менее 10 минут от момента полного закипания воды.

Красим безопасно

Если вы решили покрасить пасхальные яйца с помощью специальной краски, следует помнить что это – пищевая добавка, природный или синтетический краситель. На потребительской упаковке красителя должны быть: знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза, инфор-

мация об изготовителе, дата выработки, состав красителя, условия хранения и срок годности.

Самым безопасным способом окрашивания яиц остается окрашивание луковой шелухой.

Не следует употреблять яйца в сыром виде, яйца всмятку или в виде глазуньи.

Покупаем в упаковке

Второй основной пасхальный продукт – это кулич. Их лучше покупать в упакованном виде. Если кулич покрыт глазурью, то она должна лежать ровно, без подтеков, пузырей, трещин. Поверхность кулича должна быть сухой. На разрезе он должен быть мягким, золотисто-желтого цвета. Не допускаются пригорелости, какие-то посторонние прилипания. Кулич – это не скоропортящийся пищевой продукт, сроки хранения у него такие же, как и у любых других хлебобулочных изделий, то есть при комнатной температуре.

Проверяем состав

Молочную продукцию нужно выбирать особенно тщательно. Если выбираете творог, нужно смотреть на-

звание продукта на упаковке, так как законодательство разрешает производить, помимо творога, творожный продукт, где молочные компоненты заменены на немолочные. Это может быть заменитель молочного белка или заменитель молочного жира. Состав заменителя молочного жира – это различные растительные масла – и подсолнечное, и рапсовое масло, часто смесь масел. Это же касается и сливочного масла. Молочные продукты должны реализовываться только в упакованном виде и храниться в условиях холодильников при температуре не выше +6 градусов.

Не покупайте продукты на стихийных рынках, у частных лиц, которые не могут подтвердить их качество и безопасность.

Если же вы предпочитаете покупать продукцию у физического лица на рынке, то обязательно должна быть информация о том, что продукт проверен ветеринарной лабораторией, а также информация о наименовании продукта, дате изготовления и адресе изготовителя.

Роспотребнадзор России

Сама природа дарит цвет

Пасхальные яйца можно окрасить очень красиво, используя только натуральные красители

Все необходимые для этого процесса ингредиенты вы легко найдете у себя на кухне или в ближайшем магазине.

Берем, что есть

Итак, в качестве природных красителей для яиц можно использовать любые овощи, фрукты, ягоды и даже зелень и приправы, обладающие пигментом, который может окрасить пасхальные яйца. Наибольшей популярностью пользуются: краснокочанная капуста, свекла, кофе, листья шпината и крапивы, куркума, паприка, зеленый чай,

каркаде, ягоды черники и клюквы.

Природные красители, конечно, не дадут такого яркого оттенка, как химические, но зато они абсолютно безвредны и способны окрасить яйца в очень нежные и красивые цвета.

Следуем правилам

Существует два способа покрасить яйца.

Согласно первому, для приготовления красителя овощи и фрукты нужно порезать и варить в течение 30 минут. Пропорции – весьма произвольные. Все за-

висит от того, какой оттенок вам больше нравится. Затем сварить яйца в красящем растворе в течение 10 минут (вода должна полностью покрывать яйца). Для более насыщенного цвета можно увеличить время варки.

Второй способ – покрасить уже вареные яйца, тогда сначала нужно сделать красящий раствор (прокипятить с водой овощи, фрукты или специи), а после – покрасить в нем яйцо. Минимальное время окраски – полчаса, но можно продержать и всю ночь.

Выбираем цвет

Крепко заваренный черный чай окрасит пасхальные яйца – в цвета от золотистого до шоколадного – в зависимости от крепости чая и времени окрашивания. С помощью кофе яйца можно окрасить в различные шоколадные оттенки.

Желтый цвет яиц получается в том случае, если отварить их в воде с добавлением луковой шелухи, моркови, семян тмина или ромашки. Более интенсивный цвет получается на желтых



или коричневых яйцах. Ромашка дает нежный желтый цвет, ее можно отварить и процедить или варить яйца вместе с пакетиками ромашки аптечной.

Оранжевый – это сок апельсиновой цедры, сок мандариновой цедры, паприка, сок красной моркови.

Коричневый – березовые листья, черный чай, кофе.

Красно-кирпичный – луковая кожура.

Красный, красновато-малиновый – отвар коры вишни или веток вишни.

Розовые и сиреневые оттен-

ки – черника, брусника, клюква (замороженные или в виде сока), малина, смородина, вишня, краснокочанная капуста.

Зеленый – сушеный шпинат, петрушка, крапива, плющ, отвар черники

Виноградный сок придаст вашим пасхальным яйцам нежный лавандовый оттенок.

Голубой, фиолетовый – черника, брусника или голубика (ягода должна быть замороженной с прошлого года). Ягоды бузины, листья краснокочанной капусты – отвар будет красным, но яйца окрасятся в синий цвет.