



АНАСТАСИЯ СЕМЕНОВА

ПОСТИМСЯ СО ВКУСОМ

Великий пост начинается за 49 дней до Пасхи.

Длится он семь недель. Целью поста является духовная подготовка верующих к встрече великого праздника — Светлого Христова Воскресения.

Заповедь о посте была дана первому человеку Адаму как средство возделать его волю и послушание. Это было средством его духовного восхождения. И совершенствование это должно было произойти через древо, на которое был наложен запрет «не вкушать». Человек не выдержал. Не прошел испытания ни послушанием, ни воздержанием. Те перь этот грех, эта катастрофа, которая произошла с человеком, врачуетсЯ воздержанием и послушанием. Воздержание и есть пост. В самом слове «пост» заключено несколько смыслов. Во-первых, это рубеж, который удерживает человек, несет свою дозорную службу. Ведь пост — это не просто диета. Это время, когда мы занимаемся духовным делом, а пост телесный — это только вспомогательное средство, но не основное. Нельзя пост приравнивать к диете. Мол, «мы на 40 дней становимся вегетарианцами». Пост — это разумная мера в пище, воздержанность, которая помогает стряхнуть с себя бремя плоти и телесности.

Еще в царской России во время Великого поста хозяйки готовили овощные котлеты из картофеля с черносливом, капусты, свеклы, моркови с изюмом, лука, с грибной начинкой. Варили каши: рисовую, перловую, гречневую с луком, грибами, постным маслом. Домашние соленья, овощная икра, постные супы, винегрет входили практически в меню каждого дня. Сейчас ко всему этому прибавилось много других продуктов: соки, замороженные овощи, фрукты, ягоды, продукты из сои, кукурузные хлопья, кондитерские изделия. Пост уже настолько прочно вошел в нашу жизнь, что специальное меню предлагают не только в кафе и ресторанах, но даже в самолетах и поездах.

Кафе «Веранда», которое находится как раз между двумя самыми крупными хабаровскими православными храмами — по ул. Тургенева, предусмотрительно позаботилось о том, чтобы гости могли не только соблюсти все правила и нормы Великого поста, но и порадовать себя новым интересным сочетанием вкусовых качеств обычных и экзотических продуктов. Шеф-повар Владимир Лесив предлагает постный обед, выдержанный в традициях нашего кафе, но в соответствии с требованиями церковных постулатов.

Шеф-повар Владимир Лесив предлагает:

Томатный суп

Это замечательный томатный суп на основе итальянских томатов, консервированных в собственном соку. С добавлением сельдерея, зеленой спаржи, репчатого лука и спелого израильского авокадо. Готовится это блюдо обязательно на оливковом масле с добавлением чеснока.

«Карнавал»

На самом деле пост — это очищение души и плоти. Сближение с Господом. И я считаю, что это не легкий путь человека. Чтобы скрасить ваши будни поста, мне пришла в голову мысль приготовить легкое, красочное и веселое блюдо под названием «Карнавал». Это рис с овощами и шампиньонами. Приготовленный с любовью и простой человеческой добротой.

Фокаччо

В переводе с итальянского это значит «хлеб бедняков». Мука из твердых сортов пшеницы грубого помола, оливковое масло, соль и вода. Также свежий израильский розмарин, который придает этому хлебу необычный вкус и аромат. Поститесь на здоровье, ради здоровья и во благо здоровья ваших родных и близких.



Владимир Лесив,
шеф-повар кафе «Веранда»

Добро пожаловать: ул. Тургенева, 46, 5 этаж.
Тел. 41-57-41