



С Вербным воскресеньем!

Праздник входа Господня в Иерусалим христианская церковь ввела в IV веке, а на Руси он появился в X веке и стал называться Вербным Воскресеньем, поскольку верба имела такое же значение, что и пальмовые ветви. По традициям праздника накануне Вербного Воскресенья в давние времена русские люди ходили к берегам реки ломать вербу, и это был настоящий обряд. Верба всегда освящалась в церкви святой водой, эта традиция сохранилась и до нашего времени.

Расписание богослужений Страстной недели Великого поста в храме с. Сеченова

- 23 апреля – Лазарева суббота. Божественная литургия в храме с. Богатиловки. Начало в 9.00.
- 27 апреля – Великая Среда. Соборование. Исповедь. Причащение. Начало в 8.00. Храм с. Митрополья.
- 28 апреля – Великий Четверг. Воспоминание Тайной Вечери. Исповедь. Литургия. Начало в 8.00.
- 28 апреля – Чтение 12 Евангелий Страстей Христовых. Начало в 17.00.
- 29 апреля – Великая Пятница. Великие часы. Вечерня. Вынос Плащаницы. Начало в 9.00.
- 29 апреля – Великая Пятница. Чин погребения. Крестный ход с Плащаницей. Начало в 17.00.
- 30 апреля – Великая Суббота. Исповедь. Литургия. Начало в 8.00.
- 1 мая – ВОСКРЕСЕНИЕ ХРИСТОВО. ПАСХА.**
Начало с 30 апреля на 1 мая в 00.00ч.

Пасхальные яйца

*Наш петух с ума сошел,
Утром к курочкам зашел
И велел, чтобы они
Яйца к Пасхе нанесли.
Только чтобы не простых,
Чтобы сразу расписных –
Кто в горошек, кто в цветочек,
Кто в зелененький листочек.
Куры наши обалдели,
Петеньку побить хотели.
Петуха в улу зажали,
Очень сильно потрепали.
Верите вы еле-еле,
А петух теперь при деле.
В клювик кисточки он взял
И все яйца расписал.
То в горошек, то в цветочек,
То в зелененький листочек.*

Э. ИЛЯКОВА, с. Ясное

Готовимся к Пасхе

Какая же Пасха без крашеных пасхальных яиц!

Празднование Пасхи продолжается 40 дней, в это время дарят друг другу красивые крашеные пасхальные яйца, пекут куличи и играют в пасхальные игры.

Существует несколько традиционных старинных рецептов окраски яиц натуральными красителями. Хотя к этому светлому дню в магазинах царит изобилие красителей и соблазн окрасить яичко какой-то химией очень велик. Но вкусные пасхальные яйца – это те, что окрашены луковой шелухой.

Мраморные яйца

Готовить очень просто, а яйца приобретают красивый мраморный вид. При окраске мраморных яиц используется луковая шелуха и зеленка, но если зеленка вам не по душе, ее можно не добавлять совсем.

Шелуху от репчатого лука, как можно больше, мелко нарезаем, выкладываем на большое блюдо. Сырые куриные яйца в миске заливаем холодной водой, затем по одному яйцу вынимаем и мокрым обваливаем в измельченной шелухе от лука. Затем каждое яйцо выкладываем на марлю и завязываем в узелок, кончик отрезать. Можно для окраски яиц применить капроновый чулок вместо марли.

Яйца опускаем в кипящую воду, предварительно добавив в нее столовую ложку соли, которая предотвращает растрескивание скорлупы, варить. Затем вливаем зеленку (одной бутылочки хватит на десяток яиц). Варим еще в зеленке 10 минут. Потом яйца вымыть, высушить, протереть ватным диском, смоченным в растительном масле.



Пасхальный кулич

С порции получается очень много куличей, смело делите количество на 2, 3, 4...

1 л топленого молока; 1 кг сахара, 500 г слив. масла, 10 яиц, 3 желтка, 150 г свежих дрожжей. Яйца слегка взбить, масло порезать кусочками, смешать все продукты с теплым молоком и оставить в теплом месте на 8-12 часов (смело оставляйте на ночь). Затем всыпать: 1 ч.л. соли, 200 г запаренного изюма, 2-3 пакетика ванильного сахара, 2 ст.л. коньяка, примерно 2,5 кг муки. Вымешивать мягкое, вязкое тесто,



макая руки в подсолнечное масло. Поставить на расстойку на час-полтора, пока оно не увеличится вдвое. Накладывать 1/3 часть формочек, подождать, пока подойдет почти до краев, и выпекать при температуре 180° до готовности. Верх остывших куличей смазать глазурью, украсить.

Пасха королевская

Творога – 3 кг; сливочного масла – 2,5 стакана; сметаны густой – 250 г; яиц – 6 штук; сахара – 1 кг; ванили – 1,5 палочки; цукатов – 250 г; коринки (изюм) – 100 г.

Взять хорошего, свежего творога, положить его в салфетку, завязать ее концы, придавить каким-нибудь прессом (не очень тяжелым) и так оставить на сутки. На следующий день творог этот протереть сквозь сито. Сложить в каменную чашку, протереть туда же свежие сырые яйца, положить мелкого сахара, 1/2 палочки толченой ванили, распущенного сливочного масла, хорошей густой сметаны, рубленых цукатов, ошпаренной и просушенной коринки. Все это хорошенько вымешать. Затем взбить в густую пену хорошие густые сливки (одну бутылку), перемешать как можно осторожнее все вместе и выложить в приготовленную форму, обложенную марлей. Положив нетяжелый пресс, оставить так не более как на 5 или 7 часов. Снять пресс и выложить из формы пасху на тарелку или блюдо, украсить фруктами по своему усмотрению.



СПОРТ

Самбо

16 апреля в Сергаче (ФОК «Лидер») прошел традиционный турнир по самбо памяти сотрудников полиции, погибших при исполнении служебных обязанностей, – братьев Ужициных.

В этом году турнир блистал наличием борцов из сильнейших школ борьбы Нижегородской области: из Кстовской академии самбо, Нижегородской школы борьбы, а также Лыскова. С самого начала соревнований судейство было односторонним, и ребят из Сеченовской ДЮСШ засуживали как могли, не гнушаясь самыми грязными судейскими приемами. Турнир собрал в общей сложности более 110 борцов. Наша команда юных спортсменов смогла себя достойно показать. В копилке сеченовцев 12 медалей разного ранга и победы над борцами из разных уголков нашей области, что само по себе не может не радовать как родителей, приехавших поддержать своих детей, так и тренера. В весовой категории до 20 кг чемпионом стал М. Абдуллоев, до 41 кг – Д. Пучков; до 30 кг – М. Чурашов, в категории до 35 кг 2 место занял И. Зайцев, до 45 кг второе место у Д. Маврина, до 75 кг – С. Мишанина, до 35 кг – А. Крупнова, в категории до 20 кг 3 место у Е. Горожанцева, до 65 кг – у Д. Красногорова, в категории свыше 50 кг третьим стал Д. Евсеев, до 35 кг – Р. Спильнюк, до 23 кг – Е. Зайцев. Так держать, ребята, не останавливайтесь на достигнутом!

Президентские состязания

Программа «Президентские спортивные состязания» включает в себя соревнования по различным видам спортивных дисциплин.

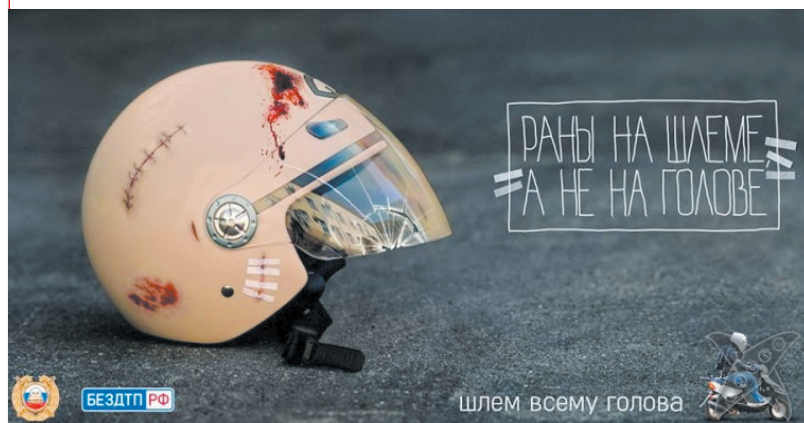
16 апреля команда-победитель муниципального этапа соревнований из Сеченовской средней школы защищала честь нашего района на зональном этапе, который проходил в Лукоянове. 5 команд из различных районов нашей зоны боролись за право стать победителями. Наша команда показала неплохой результат и заняла почетное третье место. Большое спасибо ребятам и учителям физической культуры за проделанную ими работу.

М. ЛУТОХИН

УВАЖАЕМЫЕ МОТОЦИКЛИСТЫ!

Будьте внимательны:

- ехать нужно со включенным светом фары!
- надевайте шлем и защитную экипировку!
- совершенствуйте навыки управления мотоциклом!



P.S: Помните, что вы выбрали опасный вид транспорта, вы и только вы в первую очередь отвечаете за свою жизнь и за жизнь вашего пассажира. Мы в ответе за тех, кто за нашей спиной!

Объем – 2 печатных листа.
Выходит по пятницам.
Время подписания
номеров в печать 21 апреля 2016 г.
по графику в 12.00,
фактически в 15.00.
**Главный редактор
О.Ю. Платонова.**

Адрес редакции и издателя: 607580, Нижегородская область, с. Сеченово, ул. 70 лет Октября, 12, МАУ «Сеченовский РИЦ».
Тел. **5-12-80** — директор-редактор, **5-13-75** — корреспонденты, **5-13-07** — бухгалтерия, факс **8 (831 93) 5-13-07**.
Электронная почта: gazeta_sch@mts-nn.ru, для рекламы: borba_sch@mts-nn.ru. Набор и верстка компьютерные.

Печать офсетная. Газета отпечатана с готового оригинала-макета в ООО «ИПК Мордовия» по адресу: 431816, Республика Мордовия, г. Ардатов, ул. Ленинская, д. 106.

Точка зрения авторов может не совпадать с точкой зрения редакции. Ответственность за достоверность рекламы несут рекламодатели.

Объявления принимаются заблаговременно.

ЦЕНА СВОБОДНАЯ. ИНДЕКС 51289. ТИРАЖ 3174 экземпляра. Ответственный за выпуск Л.М. Шамкова. ЗАКАЗ № 16.

(16+)

Газета зарегистрирована
Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере связи,
информационных технологий
и массовых коммуникаций
по Нижегородской области.
Свидетельство о регистрации
ПИ № ТУ 52-0634 от 6 апреля 2012 г.