

Прихожанину храма вручена юбилейная медаль

14 апреля, в канун Антипасхи, епископ Домодедовский Иоанн, управляющий Северо-Восточным Московским викариатством, совершил пасхальные вечерню и утреню в храме Живоначальной Троицы при бывшем приюте Бахрушиных г. Москвы.

По окончании богослужения епископ Иоанн поздравил всех молящихся с праздником Пасхи Господней и, согласно указу Святейшего Патриарха Московского и всея Руси Кирилла, вручил Игорю Григорьевичу Васильеву, ответственному за строительство и реконструкцию храма Живоначальной Троицы при бывшем приюте Бахрушиных г. Москвы, юбилейную медаль «В память 100-летия восстановления Патриаршества в Русской Православной Церкви».







Фото: Д. Назаренко

Всенощное бдение архиерейским

чином накануне Антипасхи

14 апреля, в канун Антипасхи, епископ Домодедовский Иоанн, управляющий Северо-Восточным Московским викариатством, совершил пасхальные вечерню и утреню в храме Живоначальной Троицы при бывшем приюте Бахрушиных г. Москвы.

Епископу Иоанну сослужили: протоиерей Георгий Климов, благочинный храмов Троицкого округа г. Москвы; протоиерей Ростислав Ярема, настоятель храма Живоначальной Троицы при бывшем приюте Бахрушиных г. Москвы; духовенство храма.

Диаконский чин составили: протодиакон Сергей Куранов, клирик храма Тихвинской иконы Божией Матери в Алексеевском г. Москвы; диакон Александр Наумов, клирик храма Живоначальной Троицы при бывшем приюте Бахрушиных г. Москвы.

По окончании богослужения епископ Иоанн, поздравил всех молящихся с праздником Пасхи Господней и, согласно Указу Святейшего Патриарха Московского и всея Руси Кирилла, вручил Игорю Григорьевичу Васильеву, ответственному за строительство и реконструкцию храма Живоначальной Троицы при бывшем приюте Бахрушиных г. Москвы, юбилейную медаль «В память 100-летия восстановления Патриаршества в Русской Православной Церкви».



















Крестные ходы на Пасхальной Седмнице

Светлая Пятница







Светлая Суббота

















Миссионеры храма приняли участие в ежегодной просветительской акции в Великую Субботу

7 апреля 2018 года миссионеры храма Живоначальной Троицы на Алексеевской Николай Корытько и чтец Андрей Тумин приняли участие в ежегодной просветительской акции в Великую Субботу.

Эта акция просветительского характера набирает в последние годы в миссионерском движении в Церкви популярность и является первичным элементом уличной миссии.

Содержание миссионерской акции заключается в раздаче листовок накануне празднования Святой Пасхи и включает в себя первичную разъяснительную работу для тех крещеных, но не воцерковленных людей, которые посещают храм в только в дни великих церковных праздников.

Миссионерские листовки в этом году пополнились и оригинальными пасхальными цветными ленточками.

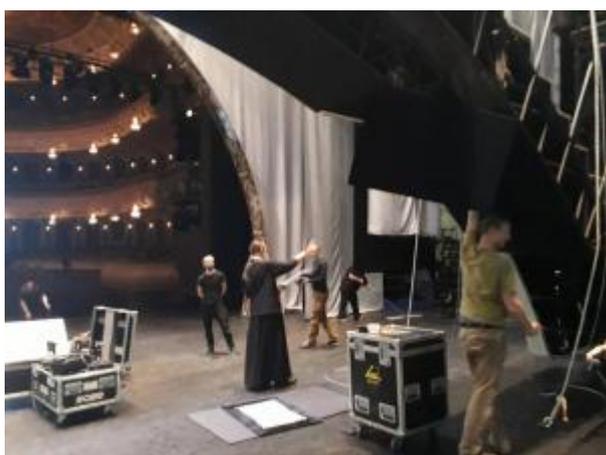
Миссионеры храма раздали и кратко пообщались в Великую субботу более чем с 300 людьми.



Молебен в преддверии гала-спектакля о Князе Владимире

10 апреля на Новой сцене Большого театра состоится гала-спектакль «Князь Владимир Красно Солнышко. Искания о Князе Владимире». По уже доброй традиции отец Ростислав совершил молебен перед началом репетиций и освятил трехтонный мост-декорацию. Спектакль в Москве покажут всего один раз, но на сайте телеканала «Культура» будет показана прямая трансляция спектакля в 19.00.

http://tvkultura.ru/article/show/article_id/241245/







Фотографии: Екатерина Меньшова

Освящение пасхальных куличей

Дорогие братья и сестры!



В церковной лавке храма Живоначальной Троицы при бывшем приюте Бахрушиных, продаются вкусные пасхальные куличи!

Освящение пасхальных куличей и яиц будет совершаться в Великую Субботу (7 апреля) по окончании Божественной Литургии – с 10:00 до 20:00.

Приглашаем молодежь поздравить Патриарха с Пасхой!

Дорогие братья и сестры!

8 апреля 2018г. молодежь столицы традиционно соберется в Храме Христа Спасителя, чтобы поздравить Святейшего Патриарха с праздником Пасхи Христовой!

По благословению епископа Домодедовского Иоанна, управляющего Северо-Восточным Московским викариатством, в мероприятии примет участие молодежь Северо-Восточного викариатства. В связи с этим приглашаем молодежный актив прихода для участия в торжественном поздравлении.



Сбор участников и репетиция поздравления начнется в **13.00** на территории Храма Христа Спасителя.

Контактная информация по телефону:

8 903 135 35 06 Мария Косарева, ответственная за молодежную работу.

Фестиваль постной еды в нашем храме

В воскресенье по благословению и.о. настоятеля храма протоиерея Ростислава Яремы состоялся фестиваль постной еды, организованный православным молодежным объединением “Возрождение”.

После совершения Божественной Литургии и воскресной проповеди участники фестиваля постной еды пригласили всех прихожан и гостей храма на дегустацию постных блюд. Активное участие в данном мероприятии приняли воспитанники детской воскресной школы.

Все с удовольствием угощались приготовленными кушаньями и еще раз убеждались – питаться в пост можно вкусно, полезно, а главное – просто, так чтобы больше времени оставалось на пищу духовную и дела милосердия. Все получили приятные гастрономические впечатления.

За активное участие в фестивале постной еды протоиерей Ростислав Ярема наградил памятными подарками участников.











Рецепты, представленные на Фестивале:

Банановые кексы:

Мука – 200 грамм,

Сахар – 100 грамм,

Разрыхлитель – 1 чайная ложка,

Банан – 1-2 штуки,

Яблочный сок – 100 мл,

Растительное масло – 3-4 столовые ложки,

Корица – 1 щепотка.

Картофель, запеченные с грибами:

Морковь, лук и грибы пережариваются на растительном масле.

Половина вымытого и неочищенного картофеля начиняется овощной смесью, запекается в духовке до готовности.

Гречка с овощами:

Отваривается гречневая крупа.

Лук, морковь и помидор пережариваются на растительном масле, добавляется гречка, перемешивается. Подается горячей.

Гречка с овощами и сыром тофу:

В смеси масел подсолнечного и кунжутного обжарить тофу, нарезанный кубиками до золотистого цвета, добавить мелконарезанный чеснок, щепотку сушеного имбиря и мускатного ореха, перемешать, добавить 4-5 ст.л соевого соуса, 1 ст.л тростникового сахара и выдавить немного сока лайма или лимона, минуту потомить и добавить к соусу замоченную на ночь в воде гречку, в конце – перед подачей, добавить базилик.

Паста с брокколи:

Отварить брокколи 3 минуты, поставить охлаждать, в этой же воде отварить несколько картофелин, достать – дать остыть. В этой же воде варим макароны в соответствии с инструкцией. Потом на сковороду наливаем немного подсолнечного и оливкового масел, добавляем все ингредиенты, предварительно порезав картофель и брокколи на удобные для поедания кусочки, мелкопорезанный чеснок, петрушку, базилик и поперчить. Чаще всего приходится при подаче слегка подсолить и сбрызнуть оливковым маслом.

Рулетики с тунцом (крабовыми палочками):

Лаваш промазывается обильно постным майонезом. Сверху посыпается тертыми крабовыми палочками или салатным тунцом. Заворачивается в рулет. Оставляем на время пропитаться.

Салат с кус-кусом:

Кус-кус заваривается кипятком на 5 минут. Режем помидоры, укроп, петрушку, добавляем тертый чеснок, кус-кус, лимонный сок, соль по вкусу. Перемешиваем.

Ржаные хлебцы с пастой из авокадо:

Мягкий авокадо помять вилкой или взбить миксером, добавить мелко порезанные помидоры, лимонный сок, тертый чеснок, соль по вкусу. Хорошо перемешать, подавать с ржаными хлебцами.

Шампиньоны с репчатым луком и укропом.

Две большие луковицы режем и обжариваем на растительном масле на слабом огне до золотистого цвета.

Затем добавляем в обжаренный (пассерованный) лук заранее промытые и нарезанные свежие шампиньоны, солим, перемешиваем и тушим 15-20 минут. Затем добавляем мелко нарезанный укроп.

Картофельное пюре на воде.

Картофель моем, чистим и отвариваем. После закипания солим. Когда картофель станет мягким, сливаем, НО не полностью. Оставляем немного воды на дне кастрюли с картофелем, добавляем

2 столовые ложки растительного масла и немного свежего мелко нарезанного укропа. И взбиваем в блендере до однородной, без комочков массы.

Салат фруктовый. (Можно готовить из разных фруктов).

Два апельсина, два яблока, два банана, 6-7 спелых ягод клубники. Фрукты моем, чистим, режем мелкими кубиками, перемешиваем. Салат готов.