

ICOANA

Dragi copii, știați că primele icoane au fost icoane cu îngeri? Ele au fost făcute la porunca lui Dumnezeu de Profetul Moise și au fost aşezate pe pereții Cortului Sfânt (locul lor de rugăciune atunci) și deasupra Sfântului Chivot.

La început au fost doar icoane cu îngeri pentru că nimeni nu văzuse pe Dumnezeu, dar îngerii se arătaseră oamenilor de multe ori. Abia atunci când a venit pe pământ Iisus Hristos, Sfântul Evanghelist Luca a pictat primele icoane cu Mântuitorul Hristos și cu Maica Domnului.

Icoanele sunt un *dar* pe care Dumnezeu ni l-a făcut pentru ca să ne fie mai ușor să ne rugăm și pentru a ne aduce aminte mereu despre El. Icoanele sunt ca și semnele de circulație. Toată lumea știe atunci când vede o „zebră” pictată pe asfalt că pe acolo se poate trece strada. Tot aşa, de câte ori vedem o icoană ne aducem aminte că Dumnezeu ne iubește și este alături de noi.



Frescă, Mănăstirea Voroneț

Este important să știm că nu lemnul, hârtia sau sticla din care sunt făcute icoanele ne rezolvă nouă problemele, ci mila lui Dumnezeu care se coboară asupra noastră în urma rugăciunii. Icoana este fereastra prin care îl privim pe Dumnezeu, pe Maica Domnului sau Sfinți și ne rugăm mai ușor. Este necesar însă să aducem cinstire icoanei, deoarece Dumnezeu i-a cerut lui Moise ca în fața icoanelor cu îngeri să aducă tămâieri și să aprindă candele. Nici Moise însă nu se ruga icoanelor, ci lui Dumnezeu.

Icoana este imaginea (prototipul) care ne vorbește despre Împărăția lui Dumnezeu. Aureola sfinților este simbolul luminii lui Dumnezeu, lumină care ne luminează calea prin această viață și ne va învăluи deplin atunci când vom trece în rai.

Părintele Gabriel Herea, Pătrăuți

Prăjitura elevilor silitori

Ingrediente: 1 cănă de inteligență, 2 căni de trudă, 2 căni de perseverență, 1 pahar de voință, grija părintească, exigența profesorilor, 2 măsuri de rugăciune, 2 căni nădejde, 1 cană bunăcuiință, răbdare și respect după puțință, pudră de smerenie.

Mod de preparare:

Într-un vas bine îngrijit se pun truda, perseverența și inteligența, se amestecă bine adăugând câte un pic de voință până se încorporează întreaga cantitate. Se obține un aluat consistent pe care îl amestecăm cu grija părintească și exigența profesorilor bine pregătiți. Se adaugă o măsură de rugăciune și apoi se lasă la dospit.

Se așează aluatul în tava tapetată cu răbdare și se lasă la copt în focul testelor și examenelor. Coca e gata când emană aroma specifică de lecție bine învățată.

În acest timp se face o glazură din nădejdea în Dumnezeu, bunăcuiință, răbdare și respect. Glazura se intinde uniform peste coca rumenită, se presară pudră de smerenie și se ornează cât mai frumos cu rugăciunea de mulțumire.

Servire: Se recomandă servirea în timpul anului școlar, mai ales în momentele când simțim că delăsarea ne cuprinde. Se poate servi și ca desert în vacanță.

Teofana Pascariu, cl. a VII-a și Alexandru Pascariu, cl. a VI-a, Iaslovăț

Rețeta secretă a bunicii

Toată vară bunica și-a răsfățat nepoții cu multe deserturi delicioase. Maria i-a cerut bunicii rețeta desertului ei preferat cu gând să încerce și ea, dar bunica i-a dat o rețetă codificată. Puteți să o ajutați pe Maria să decodifice rețeta?

Ingrediente: 2 căni (Luca 13,21), 2 căni (Evrei 5,13), 2 ouă, 50 ml (Iacob 5,14), 1 linguriță (Coloseni 4,6), și pentru umplut (Marcu 1,6), mirodenii după preferință.

Mod de preparare: Se pun toate ingredientele într-un castron, se amestecă până nu mai sunt cocoloașe și se lasă 30 minute la frigider. După aceea se scoate compozitia și se mai adaugă puțină (Faptele Apostolilor 1,5) cât este nevoie pentru a se mai subția aluatul (la frigider aluatul se mai îngroașă), după care se prăjesc în tigaie și apoi se umplu.

