

12 (286)
Декабрь 2018
Год издания: 23-ий

В этом номере:

2 Пресс-служба: День Ангела
настоятеля

3 Из жизни Кронштадтских
садов

4 Пресс-служба: С юбилеем,
кинофестиваль!

7 Мороженое: История. Факты
Рецепты

8 Православный календарь:
Зимнее чудо.

9 Семейное чтение:
Православные рассказы для
детей

10 Страницы истории: 165 лет
Битве при Синопе

11 Объявления: Рождественская
Елка, Школа, Подписка 2019

12 Объявления

Адрес редакции:
13 Conway Street,
Dandenong South, 3175

Тел: (03) 9793 5955
Факс: (03) 9706 3298

Редакционная коллегия:
Прот. Михаил Протопопов,
Светлана Мороз

ЦЕРКОВНО-ПРИХОДСКОЙ СОВЕТ БОГОРОДИЦЕ-УСПЕНСКОГО ПРИХОДА В ДАНДЕНОНГЕ

созывает

ОБЩЕЕ ГОДОВОЕ СОБРАНИЕ

всех прихожан

в воскресенье 2 декабря 2018 г. в 11 часов дня

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Выборы счетчиков
2. Выборы помощника председателя
3. Выборы редакционной коллегии
4. Доклад настоятеля прихода
5. Доклад старосты
6. Отчет казначея
7. Отчет заведующего киоском
8. Отчет сестричества о деятельности и финансах
9. Отчет по Русскому общественному центру
10. Отчет по приходской школе
11. Заключение ревизора по отчетам
12. Утверждение сметы на 2019 год
13. Отчеты по государственным программам: "Защита детей", "О безопасности на предприятиях", "Прохождение правил (соответствий), включая требования о конфиденциальности"
14. Выборы секретаря прихода
15. Выборы казначея прихода
16. Выборы до 5-ти членов Приходского совета
17. Текущие дела

При недостаточном кворуме собравшихся к назначенному часу - собрание переносится на один час и будет считаться правомочным при любом количестве присутствующих членов прихода. Составление явочного листа и проверка правомочия собрания будет проводиться до его официального открытия.

Начало Божественной Литургии в 8.30 ч. утра.

Приходской совет обращается ко всем членам прихода с просьбой уплатить членские взносы за 2017 г. и погасить предыдущие задолженности

Жизнь Вашего прихода в Ваших руках!

ДЕНЬ АНГЕЛА НАСТОЯТЕЛЯ БОГОРОДИЦЕ-УСПЕНСКОГО ХРАМА

21 ноября Церковь празднует Собор Архистратига Михаила и прочих Небесных сил бесплотных. В этот день свое тезоименитство отмечает настоятель нашего храма митр. протоиерей Михаил Протопопов.

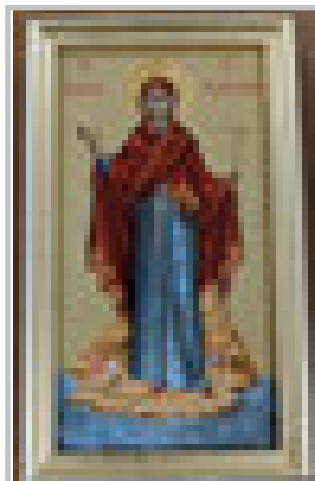
За богослужением пел хор храма под управлением регента Леониллы Алексеевой. Настоятелю в этот день сослужили иерей Алексей Жуков, диакон Павел Бакшеев и прислужники, а среди них был еще один именованный - внук настоятеля Михаил Элия.

По окончании литургии староста Богородице-Успенского прихода Николай Школа от лица сестричества, хора, клира и прихожан поздравил и выразил глубокую признательность дорогому отцу - настоятелю за искреннюю заботу о пастве, прихожанах и постоянную работу по благоустройству храма.

Закончились торжества праздничным обедом, который преподнесло в подарок сестричество прихода. После сказанных теплых слов и пожеланий в адрес о. Михаила хор и прихожане соборно исполнили настоятелю многолетие и преподнесли праздничный торт. В ответном слове, батюшка сердечно поблагодарил прихожан и сестричество за теплое отношение.

Среди гостей был композитор и исполнитель православных песен из России Валерий Малышев. Накануне в приходе состоялся его концерт, посвященный Царю Страстотерпцу Николаю и его семье. По окончании концерта в подарок о. Михаилу он преподнес икону Богородицы «Игуменья

Афона». Валерий рассказал, что, когда в последний раз он посетил Киево-Печерскую Лавру, ему подарили четыре доски от гроба преподобного гробкопателя Марка с просьбой написать иконы и раздать добрым христианам. Так одна из икон оказалась в Австралии и была подарена нашему настоятелю. В честь именинника за трапезой певец также исполнил свои любимые духовные песни.



PS: Никто не хотел расходиться, но о. Михаил спешил в аэропорт... Он был приглашен Российским МИДом в Сеул (Южная Корея) для участия в конференции «Соотечественники» с докладом о взаимодействии Русской Православной Церкви с соотечественниками в Австралии.

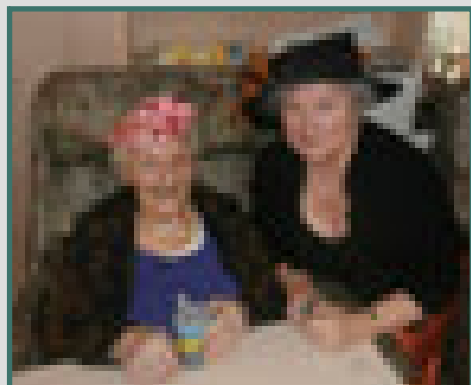
Мы еще раз поздравляем о. Михаила с праздником и желаем ему всего самого наилучшего в этой жизни и Божией помощи на возделывании нивы Христовой. Многая Лета Вам, дорогой наш батюшка! Храни Вас Господь!



Новости "Кронштадтских садов"

Программа Activities

Дамский день в Кронштадтских садах



Кубок Мельбурна-Oak's Day

Кубок Мельбурна - самый значимый вторник в Австралии. День «забега, когда вся нация замирает». Еще Марк Твен назвал этот праздник «самым настоящим народным фестивалем Австралии» и сказал, что «размах этого события и то, как он привлекает к себе целую страну, поистине поразителен».

Каждый год миллионы людей в Австралии бросают всё в три часа дня в первый вторник ноября и смотрят или слушают забег на центральном ипподроме. Парламент делает перерыв в заседании. Сотни тысяч жителей страны стекаются к ипподрому в самых лучших и оригинальных нарядах. Фестиваль правит городом да и всей страной.

Австралия - единственная страна, где лошадиные скачки признаны государственным выходным. Как самый престижный забег на две мили в мире ежегодный Кубок Мельбурна спортивное и светское событие, ставшее уже национальным символом и одной из крупнейших достопримечательностей штата Виктория.

Дамы обычно... нет, всегда, кроме наряда, подбирают себе шляпку или шляпу. С годами традиция шляп превратилась в целое искусство. «Мода на ипподроме» (Fashion on the Field) - теперь уже традиционное событие. Начинается оно в субботу на Кубок Дерби (Derby Cup), а победители оглашаются в четверг после Кубка Мельбурна на Оакс День (Oak's Day), или дамский день.

Вот и у нас в "Кронштадтских садах" к дамскому дню готовились все насельницы и сотрудницы. Самой старшей из них было 104 года. Прошел он, как всегда, задорно и красочно. Жюри было очень трудно выбрать победительниц.

С ЮБИЛЕЕМ, КИНОФЕСТИВАЛЬ



9 ноября в кинотеатре АСМІ, в самом центре Мельбурна, прошло открытие юбилейного фестиваля российского кино «Русское возрождение». В этом году фестивалю исполняется 15 лет.

Гости съезжались на торж

Естественное открытие, где их встречали волонтеры фестиваля и девушки из организации «Русский кокошник в Австралии». Красочные сарафаны, кокошники с множеством тонких деталей, солнечные улыбки девушек не оставляли никакого сомнения в том, что событие сегодня в кинотеатре именно русское.

К гостям вышел символ фестиваля «Русское возрождение» симпатичный медведь Мишка и с радостью фотографировался с желающими.

С приветственной речью в самом кинозале выступил директор фестиваля Николай Максимов, а Ирина Ануфриева, Русское этническое представительство штата Виктория, объявила фестиваль открытым.

Девушки в русских нарядах с кокошниками с хлебом-солью для почетных гостей, талантливые и самобытные участницы ансамбля народной песни «Карусель», медведь Мишка и юные волонтеры фестиваля создали поистине праздничную атмосферу на сцене кинозала.

Гостям открытия фестиваля был представлен видеоролик о восстановлении студии «Ленфильм». На экране за какие-то секунды прокрутилась жизнь киностудии длиной почти в век. Мелькали знакомые многим места, фрагменты из известных фильмов и лица любимых актеров. Замечательно, что студии дано второе дыхание. Мы будем ждать новых работ с гербом «Ленфильм».

Открыл показы фестиваля фильм «Тренер», в котором известный актер Данила Козловский сыграл главную роль и выступил в качестве режиссера. Фильм просто необыкновенный: яркий, добрый, живой и нужный. Его запросто можно смотреть всей семьей.

В программе фестиваля еще много разных фильмов: от старых и известных, таких как «Летят журавли» и «Полосатый рейс», до новых «Тренер», «Ночная смена», «Проводник», «Селфи» и даже сказки «Последний богатырь». Программа

юбилейного фестиваля насыщенная и разная. Фильмы прошли в двух кинотеатрах Мельбурна: АСМІ на площади Федерации и Classic Cinema в Элстернвик.

После показа фильма гостей ожидала шумная, задорная, яркая по-настоящему русская вечеринка. Слушали песни и выступления различных музыкальных коллективов и солистов, любовались на танцы «Русичей», общались и веселились до утра.

Поблагодарить гостей вышла Елена Метленко, которая уже много лет организует проведение фестиваля «Русское возрождение» в Мельбурне. Среди именитых гостей открытия были представители русской общественности, служители церкви, ведущие русской программы радио SBS и команда телепередачи «Русский калейдоскоп Австралии».

Даже при том, что долгожданные звездные гости не доехали до нашего города, открытие фестиваля прошло успешно. Некоторым счастливицам даже достались юбилейные футболки на память. А помнить это событие в Мельбурне будут долго, до «Русского возрождения 2019».

Светлана ТИЩЕНКО

Между тем австралийские кинокритики объявили лучший фильм фестиваля - кинокартина "Лето", режиссер Кирилл Серебренников.



На встрече в Москве:

Д.Козловский, Н.Максимов и

Посол Австралии P.Tesch. Автор фото М.Серый

16 июля 2004 года в Сиднее состоялось открытие первого фестиваля российских фильмов в Австралии «Русское возрождение». Мог ли его основатель и директор Николай Максимов предположить, что вскоре этот кинофестиваль станет самым большим фестивалем российских фильмов за рубежом?

По материалам газеты «Единение»

МОРОЖЕНОЕ ИСТОРИЯ. ФАКТЫ

Мороженое - очень древнее лакомство. История изобретения популярнейшего десерта уходит корнями во времена древнейших цивилизаций Азии Китая и Междуречья. Мороженым восхищались Александр Македонский, Наполеон и Джордж Вашингтон, а запатентовали его сразу несколько человек.

Считается, что история мороженого насчитывает более 5000 лет.



Самые ранние упоминания о мороженом относятся ко временам императора Нерона, который приказал, чтобы ему приносили горный лед и смешивали с фруктовыми добавками, и

китайскому императору Тангу, у которого был свой метод приготовления смесей из льда и молока. Мороженое скорее всего было привезено из Китая в Европу.

По легенде, Марко Поло привез из своего путешествия по Востоку рецепт лакомства, для охлаждения которого использовали не только снег, но и селитру. И с тех пор блюдо, похожее на шербет, непременно присутствовало в меню аристократов. Именно тогда мороженое оказалось в центре интриг: повара хранили рецептуру в строжайшем секрете, а для непосвященных его производство было сродни чуду.

Со временем были разработаны рецепты приготовления льдов, шербетов и молока, которые вошли в моду при итальянских и французских королевских дворах. Даже такой гурман, как Людовик XIV, не отказывался от него. В 1649 году французский кулинар Жерар Тирсен придумал оригинальный рецепт замороженного ванильного крема из молока и сливок. Новинку назвали «неаполитанским мороженым». После этого рецептура ледяного десерта обновлялась постоянно.

А на Руси наструганное замороженное молоко ели в жару еще в древности. В сибирских деревнях и по сей день хозяйки хранят молоко, заморозив его в блюдечках и сложив лед стопкой.

После того, как замороженный десерт попал в Америку, его облюбовали знаменитые американцы. Джордж Вашингтон и Томас Джефферсон подавали его своим гостям. В 1774 году лондонский поставщик продуктов питания Филипп Лензи впервые рекламировал в Нью-Йоркской газете продажу различных сладостей, включая мороженое. Долли Мадисон, жена президента США Джеймса Мадисона,

подала мороженое на инаугурационном баллу своего мужа в 1813.

В Америке первая мороженица открылась в 1776 году.

Методы и технологии

Тот, кто изобрел метод использования льда, смешанного с солью, чтобы снизить и контролировать температуру ингредиентов для приготовления мороженого, сделал важнейший шаг в развитии технологии производства мороженого. Также важно изобретение деревянного ведерка с крутящимися лопастями для промышленного производства мороженого.

Августус Джексон, кондитер из Филадельфии, создал новые рецепты для приготовления мороженого в 1832 году.

Ненси Джонсон - ручная мороженица

В 1843 году англичанка Нэнси Джонсон изобрела ручное устройство для изготовления мороженого и запатентовала его. Но денег на организацию производства нового оборудования ей не хватило. Патент пришлось продать американцам. И тогда в 1851 году в Балтиморе открылся первый завод и была выпущена первая промышленная партия мороженого. И вот уже более 150 лет процесс совершенствования рецептуры и технологий не прекращается ни на один день.



Джакоб Фассел - коммерческое производство

В 1851 году Джакоб Фассел в Балтиморе основал первый коммерческий завод по производству мороженого. Альфред Кралль запатентовал формочку для мороженого и ложку 1 февраля 1897 года.

Механическая заморозка

Угощение стало более легко распространяться и приносить большой доход с вводом механической заморозки и с появлением магазинов для мороженого. В 1926 году Кларенс Вогт изобрел первую успешную коммерческую мороженицу.

Трубочки

Первая трубочка с мороженым была сделана в Америке в 1904 году на Ярмарке св Луиса.

Мягкое мороженое

Британские ученые (в группе которых была молодая Маргарет Тетчер) придумали способ, при котором в мороженое добавляется вдвое больше воздуха, и получается "мягкое" мороженое.

(Окончание на стр 6.)



Декабрь

По всем вопросам работы программы НАСС и НСР Вы можете обращаться к менеджеру программы Марии Элии или к ее помощницам Павлине Ханиной, Ирине Малышевой

по тел.:

В мире мудрых мыслей

Не жалеете о том, что стареете - многим в этом было отказано. Жизнь даётся всем, старость - избранным.....

Ольга Аросьева

Я отвечаю за то, что говорю, но не отвечаю за то, что вы слышите....

Оскар Уайльд

Относись ко всему с позитивом. Если Вас кто-то послал - почувствуйте себя посланником

Никогда не оборачивайтесь назад. Там все без изменений.

Уважать или не уважать человека - твоё дело. Относиться уважительно - твоё воспитание.

Полезная информация

Новая эра

В 1990-х годах появилось более густое мороженое высочайшего класса. К этой категории относятся Ben and Jerry's, Beechdean и Haagen-Dazs. Кстати, Рубен Маттус придумал свое мороженое еще в 1960 году и назвал его Haagen-Dazs, поскольку оно звучит по-датски.

Россия

В России народ издавна употреблял свои виды мороженого, благо в студеные зимы не было недостатка в "хладагентах" для заморозки лакомств. Еще в Киевской Руси у нас подавали мелко наструганное замороженное молоко. В сибирских деревнях и по сей день хозяйки хранят молоко, заморозив его в блюдечках и... сложив лед стопкой. Во многих деревнях на масленицу изготовлялась смесь из замороженного творога, сметаны, изюма и сахара.

В "европейском" варианте мороженое появилось у нас в середине XVIII века и сразу завоевало большую популярность. Так, граф Литта, посланник Мальтийского ордена в России, впоследствии принявший российское подданство, питался практически одним мороженым. Говорят, даже перед смертью, причастившись, он приказал подать ему десять порций лучшего мороженого: "В раю такого не будет".

Мороженое любили не только в среде простого народа, оно было широко представлено в меню при дворах Петра III и Екатерины II. Сама технология получения мороженого в те времена была довольно таки примитивна и позволяла получать незначительное количество продукта.

В мемуарах XIX века можно встретить восторженные воспоминания о том, какой эффект производил на публику десерт «Везувий на Монблане» (мороженое обливали ромом или коньяком и поджигали) или красочные развалины античного храма, выполненные из мороженого разных цветов. Создавая эти шедевры, кондитеры по многу часов мерзли на морозе, а «жили» лакомства считанные минуты, поскольку моментально начинали плавиться от жара печей и свечей.

Только в XIX веке в России появилась первая машина для приготовления мороженого. промышленное производство мороженого у нас зародилось лишь в начале 30-х годов прошлого века.

Теперь конкретные цифры. Самое жирное мороженое пломбир, его жирность в среднем 1215%.

Оно названо в честь французского города Пломбьер, где якобы его изобрели. Якобы потому что во Франции пломбир делают из английского миндального крема с добавлением взбитых сливок и засахаренных фруктов, настоянных на вишневой водке. У нас, конечно, пломбир попроще, но все равно самое жирное и калорийное мороженое.

Далее сливочное, с содержанием жира 8-10%, потом молочное, в котором жира еще меньше, всего 2,83,5%. В плодово-ягодном мороженом и фруктовом льде молочных жиров нет, ведь их делают из свежих и замороженных фруктов и ягод, из пюре, натуральных соков, повидла и джемов.

НАШИ РЕЦЕПТЫ

Мороженое пломбир "Вкус детства"

Ингредиенты:

молоко (3.2 жирность) - 300 мл, сливки - 250 г, молоко сухое - 35 г, сахар 90 г, кукурузный крахмал - 10 г, сахар ванильный - 1 пакетик

Рецепт приготовления:

1. В кастрюльке перемешать сухое молоко, обычный и ванильный сахар.
2. Влить 250 мл молока, размешать и довести смесь до кипения.
3. В отдельной емкости смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом.
4. Добавить в кипящую молочную смесь и варить крем несколько минут до загустения. Полностью охладить.

Полезная информация

5. Холодные сливки взбить до мягких пиков.
6. Венчиком смешать обе массы.
7. Вылить мороженое на противень и поставить в морозильную камеру. Каждые 30 минут мороженое нужно перемешивать деревянной ложкой или взбивать блендером, чтобы избежать кристаллизации.
8. Через 5-6 часов мороженое будет готово.



Постный десерт: банановое мороженое с шоколадным соусом

Для приготовления десерта выбирайте только спелые бананы.

Ингредиенты:

Для мороженого:

3 замороженных банана, ложка лимонного сока

Для соуса:

50 г шоколада с 70% какао, ложка меда или кленового сиропа, щепотка молотой корицы, щепотка соли, горсть поджаренных орехов

Рецепт приготовления:

1. Спелые бананы почистите, нарежьте кружочками и заморозьте.
2. Замороженный банан и сок лимона смешайте в кухонном комбайне или блендере до получения однородного крема.

Совет: Если ваш блендер недостаточно мощный, поддержите замороженные бананы при комнатной температуре в течение 15 минут, чтобы они немного подтаяли, и только потом взбивайте.

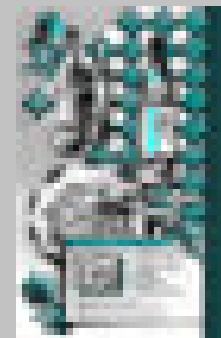
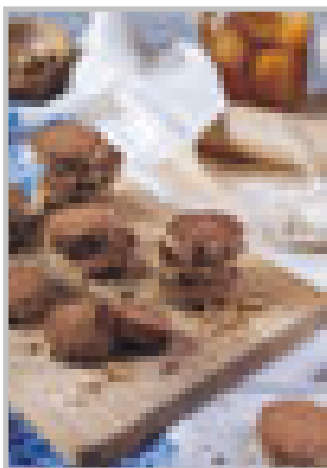
Шоколадно-гречневое печенье

Ингредиенты:

100 г гречневой муки, 160 г пшеничной муки, 1/2 ч л разрыхлителя, 80 г масла, 120 г черного шоколада, 130 г меда, 40 г сметаны, 1 яйцо, щепотка соли, 100-150 г кунжута или грецких орехов для посыпки

Рецепт приготовления:

1. На водяной бане растапливаем масло, шоколад и мед. Размешиваем до однородности и даем остыть.
2. В чаше для замешивания теста перемешиваем гречневую и пшеничную муку, добавляем соль и разрыхлитель.
3. В теплую шоколадно-медовую массу добавляем сметану и яйцо. Размешиваем до однородности и добавляем к сухой смеси с мукой.
4. Замешиваем тесто. Собираем в шар, перекладываем на досочку и формируем руками колбаску. В диаметре она должна быть около 4-5 см. Часто поверхность бывает потрескавшейся, это нормально. Гречневая мука не содержит клейковины, поэтому тесто получается хрупким.
5. Расстилаем пищевую пленку. Она должна быть длиннее нашей заготовки из теста. На пленку насыпаем сырой кунжут или измельченные орехи, выкладываем на них заготовку из теста.
6. Обваливаем нашу колбаску из теста в посыпке и заворачиваем туго в пленку. Кладем в холодильник на 2 часа.
7. Снимаем пленку и нарезаем колбаску из теста ножом, толщиной 0,5 см. Придерживайте рукой тесто при нарезании. Печенье должно иметь ровную и опрятную форму. Так мы формируем печенье.
8. Выкладываем на пергамент и выпекаем до готовности при 175-180 градусах.



Женский клуб
Women's club

Женский клуб
собирается
каждую среду

По всем вопросам
обращаться к

Александре Козулиной
9793 2194.

Ларец духовной мудрости

Если ты любишь человека таким, какой он есть, то ты любишь его. Если ты пытаешься его кардинально менять, то ты любишь себя.

Блаженный
Августин Аврелий

Если мы будем предпочитать всему угождение Богу все доброе рекой потечет к нам..

Будем во всем повиноваться Богу и ни в чем не будем противоречить Ему, хотя бы Его слова показались противоположными нашим мыслям и взглядам. Пусть слово Его управляет нашими мыслями и взглядами.

Мы были бы весьма блаженны, если бы для Бога делали (хотя бы) столько же, сколько делаем для людей из тщеславия, страха или уважения.

Святитель
Иоанн Златоуст

ЗИМНЕЕ ЧУДО



В канун праздника Введения Во Храм Пресвятой Богородицы, в ночь с 3 на 4 декабря, около полуночи, на несколько минут, невзирая на любой мороз, распускаются все вербы.

Перед вами одно из трёх ЕЖЕГОДНО совершаемых силой Божией чудес. Оно совершается в канун Введения

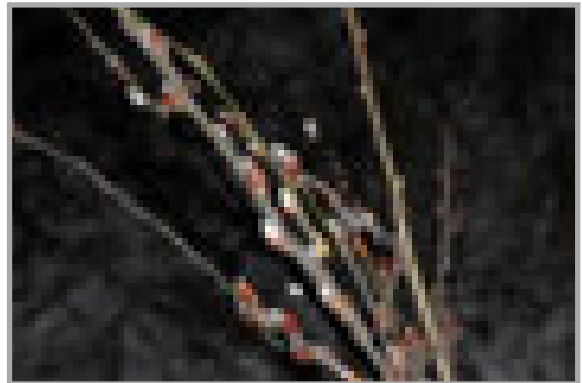
Богородицы Во Храм - праздника, празднуемого Православной Церковью 4 декабря. Чтобы стать свидетелем этого чуда, достаточно просто подойти к любой вербе вечером 3 декабря, за 15 - 20 минут до полуночи.

В это время почки вербы обычно покрыты слоем льда, но за 10 - 20 минут до полуночи, они, стремительно набухая и раскрываясь, сбрасывают с себя лёд, издавая хорошо слышимые в ночи щелчки. Чем сильнее мороз, тем громче щелчки. В народе говорят - "верба трещит". Верба начинает распускаться. На некоторых ветках могут даже появиться листочки. А после полуночи (иногда уже через несколько минут) почки начинают закрываться обратно и уменьшаться, и вскоре уже ничего не будет напоминать о чуде, кроме ростков, сбросивших с себя "одежку". Если распущенную ветку сорвать, она таковой и останется. Наутро в храмах можно видеть множество этих веток - их приносят прихожане. Если такую ветку принести домой и поставить в воду, то она будет продолжать распускаться и далее, но уже в своём обычном темпе, - верба распускается примерно две недели.

Чтобы во всём убедиться, достаточно подойти поздним вечером 3 декабря к любой вербе, лучше большой, примерно около 23:30. Событие год от года имеет разную продолжительность, но его кульминация всегда примерно в 23:50. Если оно раньше начинается, то позже заканчивается, и наоборот. В 2001 г. например, вербы были распущенными уже около 10 - 11 вечера и закрылись только на рассвете. А в 1999 г., наоборот, вербы начали распускаться в 23:45, а в 0 часов уже стали закрываться, причём к 0 ч.15 мин. уже ничто не напоминало о прошедшем.

В 2000 г. событие было заснято на плёнку операторами телепередачи "Русский дом" неподалёку от г. Одинцово (пл. Отрадное, Церковь Покрова Божией Матери), и спустя несколько дней показано по Центральному телевидению в программе "Русский дом", которая выходит по четвергам в 19 часов вечера.

!!! В декабре 2002 г. вербы в Подмоскovie распустились ещё днём 3 декабря и не закрывались даже в течение следующего дня, хотя неделя выдалась достаточно холодная, температура днём в пригородах Москвы была 12-15 градусов мороза, ночью опускалась до -20 градусов.



ВВЕДЕНИЕ ВО ХРАМ ПРЕСВЯТОЙ БОГОРОДИЦЫ

История праздника

Святые родители Пречистой Девы, Иоаким и Анна, молитвенно испрашивая у Бога рождение ребёнка, дали обещание - посвятить родившиеся у них дитя на служение Господу. Поэтому, когда Богоотроковице Марии исполнилось три года, святые родители торжественно повели Её в Иерусалимский храм.

Шествие, сопровождавшееся девочками с зажжёнными свечами, с торжественными песнопениями приблизилось к храму. На церковном пороге Деву Марию встретил первосвященник Захария. На его



глазах произошло чудо - трёхлетняя Отроковица Сама, без посторонней помощи, поднялась по высоким, недоступным для ребёнка ступеням лестницы ко входу в храм.

Изумлённый увиденным и по особому внушению Божию первосвященник ввёл Богоотроковицу во Святое святых - самое священное место храма, куда он сам мог заходить лишь один раз в год. Это прообразовало грядущее великое служение Девы Марии делу спасения мира и Её величайшую духовную высоту и чистоту.

Готовясь к исполнению Своего великого служения, Пресвятая Дева пребыла в Иерусалимском храме до пятнадцатилетнего возраста.

Интересно, что именно с праздника Введения во храм Пресвятой Богородицы в православных церквях во время утрени начинают петь «Христос рождается, славите...» Еще долог Рождественский пост, еще не обнаружили волхвы

особую путеводную звезду, еще не уложена на верблюдов поклажа с дорогими подарками Богомладенцу. Еще и Дева Мария не знает о возложенной на Нее великой миссии быть Матерью Спасителя, но Она уже вошла в Иерусалимской храм, уже поднимается по крутым его ступеням. Уже благословляет Ее первосвященник, Духом Святым прозревший наш великий праздник - Введение во храм...

ПРАВОСЛАВНЫЕ РАССКАЗЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ Борис Александрович Ганаго

ХОЧЕШЬ БЫТЬ КОРОЛЁМ?

У витрины клянчит малыш:

- Купи это! Купи это...

Мама послушает, послушает, а потом не выдержит и купит. Принесут новую игрушку домой, ребёнок поиграет немного и забросит ее в угол. А там уже целая гора "купи-купи" валяется.

Идёт по улице бабушка с Алей. Увидит девочка что-нибудь интересное, попросит купить, а бабушка спокойно объяснит:

- Сейчас у нас денежек нет. Только на молоко.

Аля-умница подумает и скажет:

- Ну хорошо, потом.

Потом о своём желании она забудет, а о том, что денежек мало, помнит. И, если ей захочется что-нибудь, сама себе говорит:

-Потом, потом...

Совсем малютка, а своими желаниями управляет.

Однажды король Фридрих, устав от важных дел, вышел на прогулку. На тёмной аллее он столкнулся со слепым.

- Кто ты? - спросил Фридрих.

- Я король! - ответил слепой.

- Король? - удивился монарх. И кем же ты управляешь?

- Собой! - сказал слепой и прошёл мимо.

Фридрих задумался. Может быть, и в самом деле легче повелевать целым государством, чем собой, своими желаниями?

А вот Але это совсем нетрудно. Увидит в витрине красивую игрушку или шоколадку и махнёт ручкой:

- Потом, потом... Разве она не королева?

ВОВА И ЗМЕЙ

Бабушка часто читала Володе про Адама и Еву, про то, какая в раю была жизнь удивительная, как Бог мир создавал и как из земли первого человека сделал.

Володя потом сам попробовал в песочнице слепить человечка, но что-то у него не получилось. А бабушкины рассказы были такие интересные. Разве сравнишь их с мультиками.

Любил мальчик слушать и про животных: как в раю волк с ягнёнком дружили, как звери людей понимали и слушались их. Попробовал и он кошкой покомандовать, но та почему-то удрала подальше. Но больше всего Володе нравился рассказ о том, как змей уговорил Еву запретный плод отведать.

Бабушка говорила:

- Это же про тебя написано.

Ну никак не мог понять мальчик, почему эта история

про него. Бабушка сравнивала запретный плод со светофором. В раю всюду зелёный цвет горит, а на запретном плоде красный. Но причём здесь он? Он на красный свет дорогу не переходит.

Однажды пошли они с бабушкой в магазин. Увидел Вова, как одна старушка денежку уронила. Он незаметно поднял её, на секунду задумался, а потом вернул находку старушке. Та ойкнула, поблагодарила и даже поклонилась мальчику. Видно, ей деньги очень нужны были.

Когда они вышли из магазина, Вова признался бабушке:

- Мне так хотелось эту денежку себе взять. Я давно мечтаю солдатиков купить. А потом вспомнил заповедь "не укради". Вот и решил отдать.

Бабушка погладила его по голове и сказала:

- Это тебя змей соблазнял, нашёптывал, чтобы ты найденные деньги себе взял. А ты его победил!

ДЕНЬ ВОИНСКОЙ СЛАВЫ РОССИИ. ПОБЕДА РУССКОЙ ЭСКАДРЫ ПОД КОМАНДОВАНИЕМ П.С. НАХИМОВА НАД ТУРЕЦКОЙ ЭСКАДРОЙ У МЫСА СИНОП - 165 ЛЕТ



А.П. Боголюбов

"Синопский бой 18 ноября 1853 года"

В этот день, 1 декабря 1853 года русская эскадра под командованием выдающегося флотоводца Павла Степановича Нахимова одержала блестящую победу над турецким флотом.

Сражение произошло в Синопской бухте (северное побережье Турции). Подстрекаемая Англией и Францией Турция, открыв военные действия против России в 1853 году, положила начало Восточной (Крымской) войне 1853-1856 гг. В ноябре 1853 года турецкая эскадра под командованием Осман-паши вышла из Стамбула и встала на рейд в Синопе, готовясь к высадке десанта в районе Сухум-Кале (Сухуми) и Поти.

Русская эскадра под командованием вице-адмирала П.С.Нахимова, узнав о расположении турок, заблокировала их эскадру с моря. Поскольку турецкая эскадра в открытом море могла быть усилена кораблями англо-французского флота, стоявшего в бухте Бешик-Кертез, в проливе Дарданеллы, Нахимов решил атаковать и разгромить ее непосредственно в базе. Его замысел сводился к тому, чтобы быстро ввести на Синопский рейд свои корабли, поставить их на якорь и решительно атаковать противника с короткой дистанции. В одном из первых своих приказов Нахимов объявил, что «в случае встречи с неприятелем, превышающим нас в силах, я атакую его, будучи совершенно уверен, что каждый из нас сделает свое дело».

Синопское морское сражение началось в 12 часов 30 минут и продолжалось до 17 часов. Первыми открыли огонь по русской эскадре, входившей на Синопский рейд, турецкие корабли и береговые батареи. Русские корабли, заняв выгодные позиции и использовав превосходство в артиллерии, открыли ответный огонь. Через полчаса турецкий флагманский корабль «Авни-

Аллах» и фрегат «Фазлы-Аллах», объятые пламенем, выбросились на мель.

Русская эскадра уничтожила 15 кораблей противника и заставила замолчать все его береговые батареи. Только одному пароходу «Таиф», которым командовал английский офицер А.Слейд, советник турецкого флота, удалось бежать. Капитану Слейду помогла паровая машина, против которой парус оказался бессильным.

В этом сражении турки потеряли 15 из 16 кораблей и свыше 3 тысяч человек убитыми и ранеными. В плен было взято около 200 человек, в том числе сам Осман-паша и командиры трех кораблей. Потери русской эскадры составили 37 человек убитых и 235 раненых, некоторые корабли получили повреждения.

Разгром турецкой эскадры в Синопском сражении значительно ослабил морские силы Турции и сорвал ее планы по высадке своих войск на побережье Кавказа. Синопское морское сражение стало последним в истории крупным сражением эпохи парусного флота.

Подводя итоги, Нахимов писал в приказе от 5 декабря 1853 г.: «Истребление турецкого флота в Синопе эскадрой, состоящею под начальством моим, не может не оставить славной страницы в истории Черноморского флота. Изъявляю душевную мою признательность ... господам командирам кораблей и фрегатов за хладнокровное и точное постановление своих судов по данной диспозиции во время сильного неприятельского огня, равно и за непоколебимую их храбростью продолжение самого дела, обращаюсь с признательностью к офицерам за неустрашимое и точное исполнение их своего долга, благодарю команды, которые дрались как львы».



П.С. Нахимов

Объявления

Дорогие читатели!

Напоминаем, что начинается новая подписка на ежемесячный бюллетень **"У НАС"**,

Стоимость годовой подписки на бюллетень – 30 долларов

Повышение цены вызвано повышением цен на почтовые расходы.

Надеемся на Ваше понимание!

по вопросам подписки на бюллетень обращайтесь к Светлане Мороз

по телефону: **9793 5955**

2019 Subscription for "У НАС" \$ 30.00 per year or \$ 15.00 for 6 months

Name _____

Address _____ Postcode _____ Tel.: _____

E-mail: _____

RETURN TO: **RusCare Ltd**
13 Conway Street, Dandenong South 3175

Приходской совет Богородице-Успенского Храма в Данденонге и Приходская школа

Приглашают всех детей и их родителей на

Рождественскую ёлку

По адресу: 164 Kirkham Rd, Dandenong

В программе:

*Рождественское представление,
Дед Мороз и Снегурочка, игры и хоровод,
музыка, танцы и buffet*

Приветствуются новогодние
костюмы!!!

В фое зала Вас будет ждать небольшая ярмарка

Телефон для справок: 0402 448 878 Светлана Мороз

Нужна помощь: 1. Для украшения зала -11 января, в пятницу. 2. Для уборки зала -12 января, после Елки. О времени, просьба, договариваться с организатором Елки Светланой Мороз

**Приходская школа в Данденонге
объявляет
о начале набора школьников
с 4 до 16 лет для занятий
в 2019 году**

Занятия в школе проводятся
по субботам с 9.30 до 1.30 дня
Учебный год начнется 9 февраля

**Адрес школы:
164 Kirkham Rd, Dandenong**

**В школьной программе:
русский язык, литература, география, история, закон
Божий, занятия музыкой**

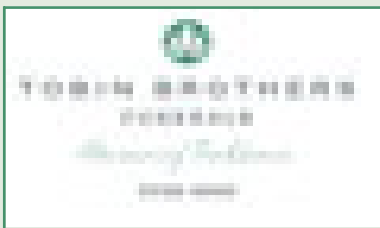
Для записи детей и за дополнительной информацией
просьба обращаться к завучу школы
Валентине Александровне Третьяковой по субботам,
непосредственно в школе, или по телефону 0411417034, а
также можно писать помощнику директора школы
Светлане Мороз: s.moroz@ruscare.com.au

**Протоиерей Михаил Протопопов с семьей
приносят искреннюю благодарность**

Высокопреосвященнейшему митрополиту Илариону,
Преосвященнейшему Епископу Георгию, духовенству Австралийско-Новозеландской епархии и
служащим епархиального управления,
Всечестную игуменью Свято-Иоанновского монастыря в Санкт-Петербурге с сестрами,
а также Государыне Великой Княгине Марии Владимировне и чинам Канцелярии
Российского Императорского Дома,
Предводителю Дворянского собрания в Австралии Графу Д.Н. Де Вуичу,
Чрезвычайному и Полномочному послу Российской Федерации в Австралии
Григорию Семеновичу Логвинову с супругой,
Редакционной коллегии газеты "Единение",
Правлению, служащим и членам РБО им. Св. Прав. Иоанна Кронштадтского,
Правлению, служащим и насельникам «Русской деревни» Братства Святого Креста,
руководителям и членам Организации Российских Юных Разведчиков,
всем друзьям и близким

за их теплые слова сочувствия и молитвенное участие в проводах
нашей матушки, мамы и бабушки
КИРЫ МИХАЙЛОВНЫ ПРОТОПОПОВОЙ
в ее последний земной путь.

С любовью и благодарностью
Михаил Протопопов с семьей



Для проведения похорон по
православному обряду обращаться к
менеджеру филиала в Noble Park
TOM TOBIN

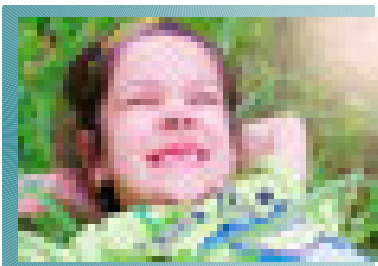
**ALL 32
DENTAL**

НОВАЯ КЛИНИКА

Предлагаем скидки до 50%
на все сервисы, включая протезирование!
ГОВОРИМ по-РУССКИ

Многолетний опыт работы с детьми

03 95585335



Наши контакты:
Ph: 03 95585335

- Фарфоровые коронки, мосты, импланты
- пломбы, полные и частичные протезы
- протезы с мягкой прокладкой
- гибкие протезы без крючков
- Лечение корней, зубных каналов
- лечение и профилактика у детей
- Отбеливание зубов
- Спортивные зубные шины (капы) для детей и взрослых

All 32 Dental clinic. 1136 Heatherton Road, Noble Park, VIC 3174

Email: all32dentalclinic@gmail.com

