

Инструкции по изготовлению просфор

Духовное значение просфоры

- 1. Приготовление теста*
- 2. Изготовление маленьких просфор для вынимания частиц*
- 3. Изготовление малых агничных просфор*
- 4. Изготовление служебных просфор*
- 5. Выпечка просфор*
- 6. Приготовление хлебов для литии*
- 7. Общие правила техники безопасности на просфорне*

Духовное значение просфоры

Просфора (*греч. – приношение*) – это круглый хлеб из пшеничной, без примесей, муки, заквашенной дрожжами. Просфора состоит из двух частей, которые изготавливаются из теста отдельно одна от другой и затем соединяются вместе, приликая одна к другой. На верхней части ставится печать, изображающая четырехконечный равносторонний крест с надписями над перекладиной креста ИС и ХС (Иисус Христос), под перекладиной НИ КА (*греч. – победа*). Просфора, приготовленная из муки от зерен бесчисленного множества колосьев, означает и человеческое естество, состоящее из множества элементов природы, и человечество в целом, состоящее из множества людей.



При этом нижняя часть просфоры соответствует земному (плотскому) составу человека и человечества; верхняя часть с печатью соответствует духовному началу в человеке и человечестве, в котором запечатлен образ Божий и таинственно присутствует Дух Божий. Божие присутствие и духовное начало пронизывают собою все естество человека и человечества, что при изготовлении просфор отобразается добавлением святой воды и дрожжей в воду. Святая вода знаменует при этом благодать Божию, а дрожжи – животворящую силу Духа Святого, дающую жизнь всякому созданию. Это соответствует словам Спасителя о духовной жизни, стремящейся к Царству Небесному, которую Он уподобляет закваске, положенной в муку, благодаря чему постепенно поднимается все тесто.

Разделение просфоры на две части видимым образом обозначает это невидимое разделение естества человека на плоть (мука и вода) и душу (дрожжи и святая вода), находящиеся в неразрывном, но и неслитном единстве, почему и изготавливаются верхняя и нижняя части просфоры отдельно одна от другой, но затем соединяются так, что становятся одним целым.

Печать на верхней части просфоры обозначает видимым образом невидимую печать образа Божия, проникающего все естество человека и являющегося высшим началом в нем. Такое устройство просфоры соответствует устройству человечества до грехопадения и природе Господа Иисуса Христа, восстановившего в Себе это нарушенное грехопадением устройство. Просфора поэтому является также знаменем Господа Иисуса Христа, соединившего в Себе Божественную и человеческую природу.

Просфора делается круглой в знак вечности Христа и человечества во Христе, вообще в знак того, что человек сотворен для вечной жизни. Нетрудно видеть, что просфора знаменует также творение Божие в единстве небесной и земной областей бытия и небесную и земную Полноту Церкви Христовой.



Просфора, являясь символом обо-
женной твари, может приобретать
разные значения в зависимости от
хода богослужения, знаменуя со-
бою и отдельного человека, и все
человечество в целом. Когда из
первой служебной просфоры выре-
зывается четверочастный агнец, то
это одновременно символизирует и
рождение Иисуса Христа из пре-
чистого чрева Девы Марии, и отде-
ление безгрешного и очищенного
Божественным естеством челове-

ского естества Иисуса Христа от среды грешного человечества, от среды мира сего, от земной жизни. Это отделение было произведено посредством злобы самих людей, преследовавшей Христа от рождения и приведшей Его к крестной смерти. В связи с этим находится то, что агнец вырезывается копием.

Мудрость устройства просфоры позволяет ей быть и символом Церкви, и восстанавливаемой в ней через причастие Христу Богозданной человеческой природы. Просфоры в основном являются знаменем обо-
женной твари, знаменем Церкви, как вечного Царства Божия, частицей которого стремится стать человек, приносящий просфору, и чего он желает тем, за кого вынуты из нее частицы.

Пять хлебов соответствуют тем пяти хлебам, которыми Господь Иисус Христос чудесным образом насытил пять тысяч человек (см.: Мф. 14, 13–21; Мк. 6, 31–44; Лк. 9, 11–17; Ин. 6, 1–14), и пяти просфорам, на которых совершается проскомидия – приготовление к величайшему таинству Евхаристии. В древности лития совершалась в притворе, в основном, по той причине, что здесь стояли люди, которые были лишены возможности причащения. Поэтому освящение для них хлеба, пшеницы, вина и елея вместе с напоминанием о том, что всякое благо исходит от Бога, призвано было напоминать им о таинстве Тела и Крови Христовых, возбуждать стремление стать достойными его в свое время, не лишая этих людей возможности приобщаться благодати Божией хотя бы через вкушение этих освященных видов земных благ. В настоящее время лития также совершается в притворе или ближе к западной стене средней части храма, но смысл ее несколько изменился. Теперь для всех верующих она напоминает о щедротах Божиих, изливающихся на весь мир, и духовно как бы предуготовляет всех верующих к восприятию грядущего таинства Евхаристии.

1. Приготовление теста

На 1 кг муки берется 400 мл воды t° 18–22 $^{\circ}$, 12 гр соли, 3 гр дрожжей.

Необходимое количество муки просеивается через просеиватель муки и засыпается в тестомес. В воде растворяют соль и дрожжи. Включают тестомес и через сито тонкой струей вливают воду в муку. Добавляют немного крещенской воды.

Время замеса теста – примерно 20–25 минут. Готовое тесто не должно прилипать к рукам или быть очень сухим. Останавливают тестомес и проверяют качество теста, если оно суховато, то добавляют немного воды (примерно 50 мл), если жидкое, добавляют муку. Когда тесто готово, то его выкладывают в дежу, приминают руками, покрывают клеенкой и сверху кладут деревянный круг. Время подхода теста при температуре +18–22 $^{\circ}$ C три часа. При понижении комнатной температуры увеличивается время подхода теста.

Подошедшее тесто увеличивается в объеме, на ощупь оно мягкое и рыхлое. Его небольшими частями прокатывают через раскаточную машину до тех пор, пока из теста не выйдет как можно больше воздуха и оно не станет гладким и светлым.



Затем на раскаточной машине делают необходимый зазор между валами (для нижней части малой просфоры – 16–18 мм, для верхней – 10–12 мм). Прокатывают тесто и штангельциркулем измеряют толщину теста.



Если оно готово, то его кладут на клеенку и покрывают сверху, чтобы не сохло. Через 2–3 мин тесто готово к разделке

2. Изготовление маленьких просфор для вынимания частиц



Тесто с двух сторон посыпают мукой и специальной вырезкой нарезают заготовки для нижней части.



С помощью особой печати нижней части просфоры придается нужная форма.



После этого их раскладывают на противни по 60 шт. таким образом, чтобы между ними было равное расстояние. Противень с заготовками слегка смачивают водой и покрывают клеенкой.

Когда нужное количество нижних частей готово, начинают готовить верхнюю часть.

Тесто, раскатанное для верхней части, также натирают мукой и вырезкой меньшего диаметра нарезают заготовки.

Затем накладывают ровно по краям печат с изображением Креста или имени Божией Матери – Мария, и с усилием надавливают, следя при этом, чтобы изображение не было кривым или съехавшим в сторону.

Когда приготовлено нужное количество верхних частей просфоры, их соединяют с нижними. Для этого противень с нижними частями смачивают через распылитель водой так, чтобы он был влажным, но не чрезмерно и не слишком сухим. Верхнюю часть ровно накладывают на нижнюю и слегка прижимают.

Противень с готовыми просфорами прокалывают по центру, одновременно слегка надавливая на верхнюю часть, чтобы из просфоры вышел воздух.

Противни с просфорами ставят в тележку. Когда тележка заполнена, ее отвозят в расстоечный шкаф.

Температура в шкафу должна быть 38°C , влажность – 70%. Просфоры должны расстояться в нем в течение 2 часов \pm 30 мин (в зависимости от качества теста). Когда просфора увеличится в объеме, станет мягкой и не будет липнуть к рукам – она готова к выпечке.



3. Изготовление малых агничных просфор



1) Из отлежавшегося раскатанного теста толщиной 26-28 мм нарезают прямоугольные заготовки.



4) Ставят на ребро так, чтобы сверху была сторона без шва.



2) Одну сторону смачивают водой.



5) Затем заготовке придают округлую форму стягивая края вниз.



3) Заготовку склеивают, складывая пополам.



Лишнее тесто обрезают.



Придают заготовке форму нужную для нижней части, склеивают края, переворачивают и прокалывают.



Заполненный сотейник с нижними частями накрывают смоченной водой крышкой и ставят в расстойник при той же t° и влажности, что и малые просфоры (38 $^{\circ}$ C и 70% влажности).

4. Изготовление служебных просфор



1) Для нижней части просфоры вырезаются кружки теста диаметром 60 мм и толщиной 26-28 мм.



3) Затем, надавив на образовавшуюся верхнюю часть, осторожно убирают ее внутрь.



2) Смочив заготовку с одной стороны при помощи распылителя водой, продавливают в ней небольшое углубление и начинают вращать ее постепенно стягивая края внутрь до тех пор, пока они не соединятся вместе.



4) После этого заготовку выравнивают придавая ей правильную форму.



5) Затем делают верхние части. Тесто толщиной 18-20 мм нарезают на заготовки и печатью для агничных просфор выдавливают изображение Креста.



6) Готовые верхние части раскладывают на деревянный щит, прокалывают, слегка смачивают водой, накрывают и ставят в теплое место (на расстоечный шкаф) для подхода.

Подошедшие нижние части служебных просфор смачивают и на них ровно накладывают верхние части. Накрывают крышкой и ставят в разогретую печь. Выпекать лучше на медленном огне, чтобы просфоры хорошо пропеклись и не потемнели. Во время выпечки следят, чтобы они набрали нужный цвет, и убирают появляющиеся пузыри.

Готовые просфоры вынимают из печи и оставляют остывать с закрытой крышкой 10-15 мин. Затем просфоры выкладывают печатью вниз и укрывают мешковиной. Сотейники нагревают, очищают и натирают воском.

5. Выпечка просфор

Печь прогревают в течение 30-35 мин в первую смену и в течение 15-20 минут во вторую, т. к. печи еще не полностью остыли. В прогретую камеру печи осторожно ставят противни с просфорами. Включают терморегуляторы на заданную температуру и подливают 100-200 мл воды в устройство для поддержания влажности. Когда просфоры начинают желтеть, нужно выключить терморегулятор, вынуть противень и поставить его внутрь камеры другой стороной. Когда просфоры наберут нужный цвет и пропекутся, их вынимают из печи. Испеченные просфоры высыпают в специальный шкаф с лотками. Противни, пока они не остыли, очищают от нагара и натирают воском.



6. Приготовление хлебов для литии

Хлеба для освящения на литию готовят таким же образом, что и нижние части просфор.

Большие хлеба на литию, предназначенные для раздачи, готовят таким образом: кусок просфорного теста раскатывают до толщины 35-40 мм, укладывают в сотейник, прокалывают, накрывают влажной крышкой и ставят в расстоечный шкаф на такое время, что и просфоры.

Подошедший хлеб ставят в разогретую печь. Через 10 мин печь выключают и хлеба оставляют на 1,5 часа в печи. Пропекшиеся хлеба вынимают из печи, они должны остыть под крышкой в течение 15 мин. Хлеба вынимают, обворачивают материей, сотейники нагревают и протирают воском.



7. Общие правила техники безопасности на просфорне

1. Просфорнику нужно быть внимательным при выполнении послушания, так как рассеянность часто бывает причиной производственных травм.

2. Лицам, не прошедшим специального инструктажа, запрещается приступать к работе на тестомесильной и раскаточной машинах, и на электрических печах.

3. Мытье полов и оборудования производится при обесточенном эл. оборудовании.

4. Если в работающих раскаточных машинах, тестомесе или мукопросеивателе возникают посторонние шумы, то об этом сообщают ответственному слесарю.

5. Все неисправности, связанные с электричеством, запрещается устранять самим, о них нужно сообщить электрику.

