

ПОДГОТОВКА НА ПРОСФОРА



ПОЧЕТНА МОЛИТВА

Просфората се прави со молитва. За време на правењето на просфората молете се со Исусовата молитва: „Господи Исусе Христе, Сине Божји, биди милостив кон мене грешниот (грешната)“, а потоа следнава молитва:

„Преблагословен Господи, овој леб што го подготвуваме, нè претставува сите. Ние самите и сиот живот наш Ти го принесуваме, со пониска послушност и целосна посветеност на Тебе. Се принесуваме на Твојот свет олтар преку овој леб, тој да послужи на секој начин што Тебе Ти е угоден да се прослави Твоето царство. Прими го нашиот дар и удостој нè да го примиме поголемиот дар што Ти ќе ни го дадеш откако ќе го осветиш овој леб и ќе ни го дадеш пак назад како Твое скапоцено Тело.“

Така, на светата Литургија просфората ќе стане Телото на нашиот Господ Исус Христос.

Состав:

5,3/4 филцани сеано брашно (5 and 3/4 cups),

2 филцани млека вода (2 cups),

1 лажичка сол,

1 пакетче сув квасец,

Печат

Пожелно е да има икона и запалена свеќа на местото каде се подготвува просфората.

Начин на подготовка:

Квасецот растворете го во еден филцан млека вода и две лажици брашно, на ист начин како при подготовка на обичен леб. Во длабок сад ставете брашно, па во него направете мала вдлабнатина за нараснатиот квасец. Убаво изменајте квасецот со брашното и додадете ја солта. Полека се долева преостанатата вода и брашното, а потоа подолго време месете го тестото па зејќи да биде доволно цврсто и мазно.

Начин на обликување:

Тестото се дели на 4 еднакви делови, кои се рассукуваат и се составуваат по два еднакви дела за една просфора. Потоа, внимателно се втиснува печатот, кој претходно се става во брашно. Додека сето ова го правиме, во себе или тивко ја

изговараме молитвата, со внимание.

Во посебен плех за таа намена, посипан со малку брашно, или пак хартија за печење, се редат просфорите, секоја посебно. Оформените просфори се оставаат да нараснат околу 45 минути со втиснат печат, покриени со крпа. Откако ќе се извади печатот, се боцкаат на надворешната страна од печатот, но никако во средината. Се печат во претходно добро загреана рерна, на тивко (350°F), околу 35 до 40 минути.

Месењето просфори е дел од Светото Предание на Православната Црква кое се пренесува личносно. Значи, правилното месење просфори најдобро се учи од некој којшто веќе тоа го прави или пак во манастир.

СПОМНУВАЊЕ НА ИМИЊАТА

Заедно со Просфората, можете на свештеникот да му донесете список со имања за да бидат спомнати на Проскомидијата и на Литургијата. На една колона да бидат имињата за спомнување на живите, а на друга колона за спомнување на покојните.

Просфората треба да биде донесена в црква во 8:30 часот наутро, доколку се служи Утрена, или во 9:30 часот наутро, пред светата Литургија.

INSTRUCTIONS FOR BAKING PROSFORO FOR THE DIVINE LITURGY

OPENING PRAYER

We start with the Jesus's Prayer: "Lord Jesus Christ, Son of God, have mercy on me a sinner." And then, this prayer:

Dear Lord, this bread that we are baking represents each one of us. We are offering ourselves to You, our very life, in humble obedience and total commitment to You. We place ourselves on Your holy altar through this bread to be used by You in any way that You feel will help enlarge Your kingdom. Accept our gift and make us worthy to receive the greater gift that You will give us when You consecrate this bread and give it back to us as Your Precious Body.

INGREDIENTS

Flour: 5 3/4 cups (sifted)

Warm Water: 2 cups

Salt: 1 teaspoon

Yeast: 1 package dry yeast

Prospora Seal

Icon & Lighted Candle (should be present near baking area)

BAKING INSTRUCTIONS

Dissolve yeast in 1 cup of warm water and let stand in a slightly warm environment for 10 minutes. Add the remaining water, flour, and salt. Knead until smooth (approx. 10 minutes). Divide the dough in 4 (four) pieces and with a dough roller slightly flatten the balls. Then put two pieces together to make one prospora. Place dough in floured cake pans or use parchment paper (do not use grease). Dip the seal in the flour and shake off excess flour from the seal, press the seal firmly in center of bread and leave it on for 45 minutes, covered with towel. Carefully pull the seal straight. Before baking, with a toothpick poke the prospora on the outer side of the seal, but not in the middle.

Bake for approx. 35 - 40 minutes at 350 degrees.

NAMES TO BE COMMEMORATED

Along with the Prospora loaves, you may bring to the priest a list of names of those to be commemorated.

Make two columns on a piece of paper, writing the first names (of the living) in the left column, with the names of the departed in the right column.

The church should receive the baked Prospora loaves prior to the Orthros Service (8:30 AM).

Prepared by,

Father Branko and Presbytera Liljana Postolovski