

De ce facem pomenire mortilor?

Biserica ii numeste pe cei trecuti in viata de dincolo "adormiti", termen care are intelesul de stare din care te poti trezi. Ea nu vorbeste de trecere intr-o stare de nefiinta, ci de trecere dintr-un mod de existenta in alt mod de existenta.

Hristos ii va darui cuvintului "adormit", intelesul care il asociaza cu invierea.

Cand Mantuitorul ajunge in casa lui Iair, a carui fiica, de numai 12 ani, de abia murise, spune: "Nu plangeti; n-a murit, ci doarme" (Luca: 8,52).

Potrivit Sfintei Scripturi, dupa moarte urmeaza Judecata Particulara, in urma careia omul ajunge sa se impartaseasca fie de fericire, fie de suferinta, stari date de modul vietuirii pe pamant (unit cu Dumnezeu sau despartit de El).

Aceste stari nu sunt definitive, ele dureaza pana la Judecata Universala, cand va avea loc invierea intregului neam omenesc si cand vor avea loc hotararile finale legate de starea de fericire sau suferinta. Noi ortodocsii ne rugam pentru cei morti, pentru ca avem credinta ca prin rugaciunile noastre, sufletul pentru care ne rugam va ajunge la Judecata Universala, intr-o stare mai buna decat aceea cu care s-a despartit de trup.



In ziua de Mosi se savarseste Sfanta Liturghie

La Proskomidie, preotul scoate din prescura miridele pentru morti si le aseaza sub Sfantul Agnet, rostind numele mortilor de pe pomelnicele ce i-au fost aduse. In cadrul [Sfintei Liturghii](#), Agnetul se preface in Trupul si Sangele Domnului. Astfel, miridele (care ii reprezinta pe cei pomeniti), participa la sfintenie prin prezenta lor alaturi de Trupul Lui Hristos de pe Sfantul Disc.

In spatiul romanesc exista 20 de zile de Mosi

Simion Florea Marian mentiona in lucrarea "Trilogia vietii", "ca pe tot parcursul anului, in spatiul romanesc exista 20 de zile de Mosi". Cuvantul "mosi" vine de la "stramosi", si se refera la persoanele trecute la cele vesnice. Cu apelativul "mosi" sunt numiti nu doar mortii, ci si principalele sarbatori ce le sunt consacrate, precum si pomenile facute pentru ei. Din zilele de Mosi amintim: "Mosii de primavara" (de Macinici), "Mosii de vara" (sambata dinaintea Rusaliilor), "Mosii de toamna" (in prima sambata din luna noiembrie), "Mosii de iarna" (sambata dinaintea Duminicii lasatului sec de carne).

Dragii mei va trimit si o **Reteta pentru coliva**

Ingrediente:

500 g grau decortecat sau arpacas, 375 g zahar, aproximativ 250 g nuci curatate, vanilie, coaja rasa de lamaie (optional), o cana si jumătate pesmet din paine alba sau biscuiti daca nu o pregatim in zile de post, zahar pudra (ca sa se acopere coliva), 1 lingurita rasa cu sare, putina cacao si bomboane, pentru ornat coliva.

Instructiuni :

1. Eliminam toate corpurile straine din grau si il spalam in mai multe ape.
2. Punem graul intr-o oala mai mare, peste care turnam apa, ca sa acopere boabele de grau cam de un lat de palma si si-l fierbem cel putin o ora. Trebuie sa amestecam din cand in cand, ca sa nu se prinda.
3. Dam oala jos de pe foc si o acoperim cu un servet curat, apoi o invelim cu o patura, sau ceva gros, ca sa-si mentina caldura cat mai mult.
4. Dupa 4-5 ore, adaugam zaharul si fierbem din nou, pana se leaga. Acum trebuie sa amestecam cu o lingura curata din lemn, ca sa nu se lipeasca de fundul vasului, dand gust neplacut colivei.
5. Dupa ce s-a legat, luam vasul de pe foc si il lasam descoperit, pana ce compozitia s-a racit si o tinem acoperita in frigider pana cand dorim sa finisam coliva.
6. Inlaturam coaja care s-a format, adaugam sarea, vanilia, coaja rasa de lamaie si nucile taiate fin cu cutitul, pisate sau rasnite dupa preferinta.
7. In continuare, amestecam usor toate ingredientele, pana se omogenizeaza.
8. Compozitia o asezam pe un platou curat, ceva mai mare decat o coala de hartie si o modelam uniform pe platou, ca sa capete o forma frumoasa.
9. Deasupra cernem pesmetul, pe care il presam putin cu un carton ca sa fie mai dens si neted, apoi cernem un strat uniform de zahar pudra, gros de cel putin 1 mm (oricum sa acopere bine pesmetul), pe care il presam, ca si pe pesmet.
10. Pentru ornat, putem folosi un sablon facut din carton, care sa reprezinte o cruce, peste care cernem putina cacao. De asemenea, putem folosi diverse bomboane, ca: drajeuri, migdale trase in zahar si altele, dupa preferinta si inspiratia noastra.
11. Curatam bine marginile platoului de pesmetul si de zaharul cazut la cernut.

Coliva este bine s-o pregatim in ajunul zilei cand vrem s-o folosim.

Lumanarea pe care o infigem in coliva, trebuie sa aiba un disc de hartie, pentru

a nu se scurge ceara pe coliva.