

Дом Прабхунады

Он построил дом. в котором может жить каждый!..

Здесь были
школьники стр.6-7



Рис «на полном ходу» ● стр.2

Магаджи Татьяна Таран ● стр.3

Сливочное масло ● стр.5

Экскурсия в храм в Днепрпетровске ● стр.6

Сокровище в шкафу ● стр.8

Матаджи Йамуна долгое время готовила для Шрилы Прабхупады, и он часто советовал ей учиться у индийских женщин как готовить те или иные блюда, которые ему очень нравились. Он говорил ей: «Ты должна научиться готовить с неизменным энтузиазмом в любых условиях, будь то в глиняном сарае, или в современной комфортабельной кухне. Учись у этих женщин настроению смирения, они готовят в любых условиях».

Однажды, в 1971 году Шрила Прабхупада с учениками ехал на поезде из Бомбея в Амритсар, он ехал в вагоне первого класса, а ученики – в других вагонах. И Шрила Прабхупада сказал своему слуге: «Что-то я голоден. Пойди скажи Йамуне, чтобы она приготовила рис». Матаджи Йамуна вместе с матаджи Паликой побежали

Рис «на полном ходу»

в вагон-ресторан и стали просить: «Мы должны приготовить рис для нашего духовного учителя».

Им ответили:

– Нет, это запрещено. Здесь нельзя готовить.

– Но наш духовный учитель желает риса! Мы должны удовлетворить его любой ценой! Разве вы не видите наше положение? У нас нет выхода! Если мы не можем служить своему духовному учителю – наша жизнь бесполезна. Вы должны помочь нам!

– Извините, но это не разрешается...

Тогда она сказала:

– Послушайте, если вы не дадите мне кастрюлю и не разрешите готовить, я спрыгну с поезда!

– Ну хорошо, хорошо...

В конце концов, им разрешили. Они приготовили рис и принесли его Шриле Прабхупаде.

Когда он увидел это, его лицо просияло широкой улыбкой, и он сказал: «Вы только посмотрите, мои боги процветания принесли мне рис!».

Эта история говорит о том, что ученик не добьется успеха, пока его вера в гуру не пройдет проверку «огнем и железом». А другой момент – это то, что Кришна удовлетворяет желания Своих преданных в любой ситуации, несмотря ни на что.

Из лекции Бхакти
Вишрамбхи Мадхавы Свами

Вайшнавский календарь

17.10.2010	Вс	Рамачандра Виджайотсава Мадхавачарья	день явления
18.10.2010	Пн	<i>Пашанкуша экадаши</i>	
19.10.2010	Вт	<i>Прервать пост с 07:26 до 10:57</i> Шрила Рагхунатха дас Госвами Шрила Рагхунатха Бхатта Госвами Шри Кришнадас Кавирадж Госвами	день ухода день ухода день ухода
22.10.2010	Пт	Шри Кришна Шарадия Расаятра Шри Мурари Гупта Лакшми пуджа	день ухода
23.10.2010	Сб	Начало четвертого месяца Чатурмасья	пост на урад дал
27.10.2010	Ср	Шрила Нароттам дас Тхакур	день ухода
30.10.2010	Сб	Явление Радха-кунды и Шьяма-кунды	
31.10.2010	Вс	Шри Вирахадра Госани	день явления

Матаджи Татьяна Таран



Матаджи Татьяна Таран и матаджи Инна

Матаджи Татьяна Таран: Как я пришла в сознание Кришны

Примерно в 1991 году мы гуляли с моей подругой и её маленькой дочкой на Крещатике и увидели людей, которые сидели и пели «Харе Кришна» мантру. Мы остановились возле них и Алёна (дочка подруги) сказала: «Мама, дяде надо дать денюжку, он так хорошо и жалобно поёт». А подруга говорит: «Знаешь Алёнушка, он поёт не ради того, чтобы ему дали денюжку, ему и без неё хорошо». И тогда, похоже, Кришна посадил первые семена в сердце каждой из нас.

Через семь лет один мой знакомый пригласил меня на

праздник Говардхан, который проходил в Военно-морском училище, и мой друг был режиссером-постановщиком этого мероприятия. Далее через несколько лет у меня в руках оказалась визитная карточка храма (наверное, в тот день, много лет назад, на Крещатике кто-то из преданных мне её дал). Я её сберегла, подумав, что вещь важная, выбрасывать не надо. И вот был один случай. Как-то раз я договорилась с подругой о встрече, а когда к ней приехала, её не оказалось дома. Был прохладный и дождливый день, и мне пришлось ждать на улице. От холода я опустила руку в карман и обнаружила «при-

вет от Кришны» – эту самую визитную карточку с Махамантрой. И я давай её читать... сначала по карточке, а потом запомнила, и повторяла её минут тридцать. Ощущение было такое, что это что-то родное и близкое. Потом прошло ещё пару лет, и в 2003 году, в творческом проекте, знакомлюсь с прекрасным человеком Надей Кудрявцевой, которая в ходе нашей беседы посоветовала послушать лекции Аудария Дхамы прабху и рассказала о храме. Так, вскоре 1 января 2004 года я впервые пришла в киевский храм.

Матаджи Светлана Новосад:

Таню знаю около года, с тех пор как она пришла в академию. Я очень ей благодарна за помощь в организации занятий. Её энтузиазм настолько велик, что она даже организовала в университете, в котором работает, факультатив «Основы ведических знаний» и преподаёт детям знания о Ведах. Вообще, всё, что она делает, пропитано верой и любовью.

Матаджи Лиля Кузьменко:

Мне всегда очень интересно общаться с матаджи Таней, так как она человек, обладающий широким кругозором. Она слышащий и понимающий собеседник. У нее есть готовность служить преданным в любом качестве. С большим энтузиазмом и любовью она



Матаджи Лиля Кузьменко

берется за любое служение и очень добросовестно его выполняет. Она все делает так, как будто это делает лично для Кришны и для духовного учителя. От этого она светится счастьем и радостью. Преданным, которые с ней соприкасаются, передается ее настроение служения.

Матаджи Татьяна хороший лидер и организатор. Ее квалификация проявляется в профессиональном подходе к любому делу. И, на мой взгляд, самое главное качество Татьяны заключается в том, что она в каждом человеке искренно пытается увидеть частицу Кришны, с ее индивидуальностью, неповторимостью и уникальностью. И это ее качество наполняет общение сознанием Кришны.

Матаджи Инна Подниколенко:

С Танечкой Таран я познакомилась на занятиях академии. Тогда я и представить себе не могла, насколько это разносторонне развитая личность. Во-первых, матаджи Таня творческий человек. Она

с радостью и большим удовольствием участвует в различных постановках и сценках, особенно на занятиях и студенческих вечерах академии.

Во-вторых, она хороший организатор. Расскажу один случай. Обычно перед субботними занятиями у прабху проходила йога. И как-то после очередного занятия по йоге матаджи Таня организовала дружное вышивание ковров.

Началось все с просьбы: «Прабху, давайте вытресим ковры!». Последовал ответ от прабху-йогов о том, что это необязательно (похоже, им не очень хотелось заниматься пыльными коврами после асан). Тогда Танечка с огромным энтузиазмом произнесла: «Прабху, давайте вытресим ковры, это ведь так весело!». Это был железный аргумент, после которого прабху дружно и весело принялись выполнять служение. Так же искусно Татьяна организует служение матаджи по уборке гуру-кулы после субботних занятий.

В-третьих, Татьяна не только умело организует служение других, а и сама активно занята в служении. Я неоднократно видела её на чистке овощей для воскресного пира и уборке алтарной после прасада.

И вообще Таня Таран отличается открытостью, доброжелательностью, отзывчивостью и готовностью всегда помочь. Этим, на мой взгляд, она и привлекает сердца преданных.

Беседовала Наталья Похилько

Как же получают сливочное масло?

Сначала методом отстаивания из молока получают хорошо нам известные с детства молочные сливки. При сбивании сливок микроскопические жировые шарики, составляющие их основу, теряют свои индивидуальные оболочки, слипаются и образуют сплошную однородную массу, которую мы и называем сливочным маслом. Этот продукт представляет собой концентрат молочного жира (порядка 78–82,5%).

Степень усвоения коровьего масла организмом весьма высока – 90-95%. Свежее (домашнее) коровье масло представляет наилучшую форму жиров, вводимых в организм.

Холестерин, нужен ли он?

Всемирная борьба с холестерином, как показывают результаты современных научных исследований здоровья и продолжительности жизни человека, не принесла особых результатов. Холестерин на самом деле крайне необходим для нормального функционирования целого ряда жизненно важных систем нашего организма: он входит в состав мембран клеток, участвует в синтезе витамина D, желчных кислот и многих гормонов. Уменьшение уровня холестерина в крови ведет к снижению активности нервной системы и мозга.

Натуральное сливочное масло является источником холестерина. Но молочный жир также способствует усвоению кальция, который, в свою очередь, влияет на снижение

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

В ведической культуре гхи (топленое масло) считается жидким золотом. Но, к сожалению, темп современной жизни «большого города» способствует тому, что мы начинаем забывать о целительных свойствах натуральных молочных продуктов, подменяя их суррогатами нынешнего века. В этом номере мы решили напомнить, чем так ценно настоящее сливочное масло.

уровня холестерина и вредных триглицеридов (нейтральных жиров) в крови. А вот некоторые растительные жиры, напротив, подавляют усвоение кальция.

Недавние исследования в Индии показали, что жители севера страны потребляют много молочного жира (в виде топленого масла). А на юге в основном используют растительные жиры и почти не едят сливочное масло. При этом смертность от инфаркта на севере в 15 раз ниже, чем на юге! По мнению медиков, причина этого кроется именно в применении в пищу жиров разных типов.

Чем же хорошо сливочное масло?

1. Оно очень полезно для зрения, волос, кожи, костной и мышечной ткани.

2. Содержит кальций, витамины А, D, E, C, B, стимулирующие синтез витамина B6, который помогает выводить избыток холестерина и содействует развитию полезной микрофлоры кишечника – основы нашего здоровья.

3. Содержит фосфолипиды (строительный материал клеточных мембран) и незаменимые аминокислоты.

4. Масло нормализует пи-

щеварение, заживляет мелкие повреждения желудка и двенадцатиперстной кишки, излечивает некоторые кожные заболевания, простуды, болезни бронхов и легких, и даже такое грозное заболевание, как туберкулез.

5. Благодаря высокой питательности и способности хорошо усваиваться организмом, масло является незаменимым продуктом в рационе ослабленных болезнью людей, беременных и кормящих женщин и детей, предотвращает развитие респираторной аллергии и астмы.

Осторожно, ТУ!

ТУ – это специальные технические условия, которые может разрабатывать каждый производитель для себя с единственным критерием: товар, предлагаемый покупателю, «должен быть безопасен для жизни, здоровья, имущества потребителя и окружающей среды». Для того чтобы снизить себестоимость, а также и цену продукта, производители, идя навстречу клиентам, пользуются разрешенным и самым простым способом: изменяют рецептуру за счет введения недорогих компонентов. Поэтому на витринах мы часто встречаем пачки с названиями типа

«масличко», «маселко», «масло бурбребродное», «масло с пониженным содержанием...» или просто спрэд («сливочный» маргарин).

Для изготовления спрэдов открывается широкая дорога применению вредных технологий и различных некачественных компонентов, вплоть до отходов производства. Особо предприимчивые коммерсанты подмешивают в масла жиры морских млекопитающих рыб. Кроме того, комбинированные масла, как и маргарины, могут подвергаться гидрогенизации, в результате чего изменяется молекулярная структура масла, и возникают измененные молекулы – транс-жиры. Именно они отрицательно влияют на здоровье человека.

Выбор за Вами!

В результате отвержения жидких жиров (растительных масел и жиров морских рыб) под воздействием водорода (гидрирование), появился маргарин, в котором ненасыщенные жиры превращаются в некое подобие насыщенных (транс-жиры). Их содержание в натуральных молочных продуктах не более 2%, а в чистом маргарине – может превышать 30%. Поскольку многочисленными независимыми исследованиями установлена связь между высоким содержанием транс-жиров в пище и сердечнососудистыми заболеваниями (атеросклероз, коронарная болезнь и др.), многие диетологи считают маргарин продуктом опасным для нашего здоровья.

Необычное школьное занятие



Уже много лет в днепропетровском храме примерно раз в неделю бхакты встречают школьников. Происходит это обычно в будний день, во время уроков. Детям объясняют философию сознания Кришны, поют с ними киртан, угощают прасадом.

Особенно активно участвует в организации этих экскурсий для детей Враджа Сакха прабху. Интересно, что администрации школ сами проявляют инициативу и приводят своих подопечных на такие прогулки.



После занятия дети получили даршан Божеств и угощения



Все желающие могли задать вопросы и сделать фото с необычным дядей в оранжевой одежде (Враджа Сакха прабху)

Однажды в России 13-летнему мальчику попала в руки одна из книг Шрилы Прабхупады. Его привлекла философия, он пришел в храм, и ему все там понравилось. Преданные дали ему четки и еще несколько книг.

Он заинтересовался еще больше и стал преданным. Он заинтересовался еще больше и стал преданным. Но он не знал, одобрят ли это его родители, поэтому начал практиковать сознания Кришны втайне от них.

Однажды он узнал о том, что в нескольких сотнях миль от Москвы пройдет трехдневный фестиваль. Он очень хотел поехать, и он сказал родителям, что едет с другом на природу. Все книги Прабхупады были спрятаны в его комнате, но если он уедет, родители могли войти туда и найти их. Поэтому

Сокровище в шкафу

он запер их в шкафу. Родители разрешили ему поехать, и он уехал на фестиваль в полной уверенности, что все будет в порядке.

Однако когда он вернулся, никого не было дома, и он обнаружил, что замок в шкафу сломан. Это его очень обеспокоило.

Позже отец сказал ему:

– Почему ты не сказал нам об этих книгах? Все это время мы понятия не имели, что у тебя на уме, но когда ты уехал, мы решили выяснить, что с тобой происходит. Мы открыли шкаф и нашли книги. Мы были очень удивлены, когда

обнаружили так много книг. Потом мы решили выяснить, о чем же эти книги, мы начали читать и читали, читали, читали... Мы оба были счастливы обнаружить эту сокровищницу знаний. Почему ты нам сразу не сказал?

Мальчик был удивлен и счастлив. Он ответил:

– Я думал, вы этого не одобрите.

Отец обнял его и сказал:

– Мы не только одобряем, мы хотим узнать об этом побольше.

Затем он сказал своей жене:

– Нам очень повезло, что наш сын – настоящий святой.

Так они стали преданными.

*Из интернет-конференции
«Book Distribution Nectar»*

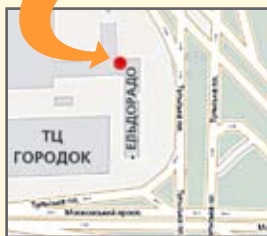
Виджай дас

**НОВОЕ
ВЕГЕТАРИАНСКОЕ
КАФЕ
“ЕСО BUFFET”
НА ПЕТРОВКЕ
(пр. Московский, 23 г)**

Преданные Их Светостей Шри Шри Гаура-Нитай приглашают всех желающих посетить новое вегетарианское кафе.

ВСЕ ПРЕДЛОЖЕНО !

есо
Buffet



Школа-студия индийского классического танца (стиль **Одисси**) объявляет набор в группу для начинающих



Т.: (095) 272-34-04, Оля

Редакция газеты: dom.prabhupady@gmail.com

Тираж 500 экземпляров

1049 подписчиков электронной версии

Над номером работали:
Мукунда-Махаджа А., Максим Гелевера, Расика-рани Д.А., Любовь Молчанова,
Наталья Похилько, Галина Драч, Ольга Глемейда, Ачитуприяд Д.А.
Номер напечатан за пожертвования Нрсимха Стамохи Д.
Распространяется бесплатно