17/02/2023

E SHTUNA E SHPIRTRAVE



Meqenëse këtë të shtunë, nesër, pra, dt. 18 shkurt 2023, është e “Shtuna e Shpirtrave”, po japim një informacion përmbledhës rreth Shërbesës së Përshpirtjes – Lutjes përkujtimore për shpirtrat që kanë ndërruar jetë.

PSE LUTEMI PËR ATA QË KANË NDËRRUAR JETË (që kanë fjetur – siç thuhet në gjuhën kishtare)

Lutja për të fjeturit (vdekurit) është lutje për prehjen e shpirtrave të të vdekurve. Personi i vdekur nuk u zhduk si krijesë, por vazhdon të jetojë në një formë tjetër. Ai vazhdon të jetojë shpirtërisht sepse shpirti i njeriut nuk vdes, ai është i përjetshëm. Kështu lutja për ta bëhet ndihmë dhe ndërmjetim i ofruar nga ne për llogari të tyre drejtuar Perëndisë mëshirues dhe njeridashës. Kjo lutje shfaqet si shprehje e dashurisë sonë të krishterë. Megjithëse ata nuk janë tashmë pranë nesh trupërisht, ne vazhdojmë t’i duam ata. Ne ndjejmë një nevojë të brendshme që të mbajmë të gjallë marrëdhëniet që kemi krijuar me ta. Marrëdhëniet e dashurisë fitojnë mbi vdekjen, e kapërcejnë atë. Prandaj Kisha na inkurajon që të vazhdojmë të shprehim

dashurinë tonë për vëllezërit e fjetur përmes shërbesave dhe lutjeve përkujtimore.
Shërbesat përkujtimore, të cilat pranojnë realitetin e vdekjes si dhe realitetin e ngjalljes por edhe të jetës së përjetshme, luajnë një rol jetik në edukimin e njerëzve (të rritur e fëmijë) për të përballuar çdo lloj dhimbjeje, në rrugë të krishterë dhe konstruktive.
Ndonëse përvjetori i vdekjes së një njeriu të dashur është vërtet i dhimbshëm, Kisha na ndihmon ta përballojmë këtë dhimbje, duke na inkurajuar.
SHËRBESAT PËRKUJTIMORE
Shërbesat përkujtimore kryhen në kishë e më pas në varr, në ditën e 3-të, 9-të, 40-të, në muajin e 6-të, 9-të, 1-vjetorin etj., në 3-vjetorin etj., por edhe në ditë të tjera që dëshirojnë të afërmit. Kisha ka caktuar, përveç çdo dite të shtunë të javës, edhe dy të shtuna (Shtuna e shpirtrave) në kalendarin e saj vjetor kremtues:
a) përpara Kreshmës së Madhe të Pashkës
b) përpara Pentikostisë
Me këtë Kisha Orthodhokse na kujton ne të krishterëve se duhet t'i kujtojmë patjetër të fjeturit tanë, para dhe pas periudhës përgatitore dhe kremtuese të Pashkës, Ngjalljes së Krishtit, që përbën edhe paratregim të Ngjalljes së përgjithshme të gjithë njerëzimit. Me të gjitha Kisha na kujton që ne të bëjmë diçka për njeriun tonë të dashur.
KËTO LUTJE TË PËRSHPIRTSHME NA NDIHMOJNË EDHE NE QË I KRYEJMË.
Ato na rikujtojnë se edhe ne, një ditë, do ta lemë këtë botë. Na ndihmojnë në forcimin e besimit e të shpresës në Mëshirën Hyjnore dhe na ushqejnë me dashurinë vëllazërore ndërmjet të gjallëve dhe na kultivojnë nderimin për të fjeturit. Ata na bëjnë më të kujdesshëm dhe më të zellshëm në përgatitjen tonë për udhëtimin final, i cili do të na bashkojë me të dashurit tanë të fjetur dhe do të na drejtojë tek prania e Perëndisë. Ato na kujtojnë se e tashmja është koha për të luftuar për kurorën e drejtësisë, të cilën Perëndia, Gjykatësi i Drejtë, do t'ua japë atyre që u përpoqën me nder, përfunduan garën dhe ruajtën besimin (2 Tim. 4:7).
NESËR SHKOJMË EDHE NË VARREZA.
Është zakon, ndërmjet të krishterëve orthodhoksë, që në këto ditë të sjellin në kishë, një pjatë ose tabaka ose enë me kokrra gruri të zier për shërbesat e përshpirtjeve. Kokrrat e grurit simbolizojnë besimin në jetën e përjetshme, siç na e thotë edhe Jisu Krishti: "Me të vërtetë, me të vërtetë po ju them juve, në mos rëntë kokrra e grurit në dhé e të vdesë, ajo mbetet e vetme; por në vdektë, sjell shumë fryt!" (Joani 12:24). Ashtu si një jetë e re buron nga një kokërr e vdekur gruri, kështu besojmë se të fjeturit do të ngrihen, një ditë, për një jetë të re me Perëndinë. Kokrrat e grurit mbulohen me sheqer dhe rrush të thatë, që simbolizojnë thesaret e jetës së përjetshme me Perëndinë në qiejt.
* * * *
RECETË PËR PËRGATITJEN E GRURIT TË ZIER (KOLIVËS)

Përbërësit e nevojshëm:
1- Grurë 1 kg
2- Arra të shtypura 2 filxhanë çaji
3- Sheqer 1 filxhanë e gjysmë çaji
4- Kanellë pluhur 2 lugë kafeje
5- Majdanoz (nqs duam) dy lugë buke
6- Rrush të thatë hollë 1/2 filxhanë çaji
7- Sheqer pluhur 1 filxhanë çaji
8- Bukë e thekur ose biskota 2 filxhanë çaji (ose në varësi të lagështirës që ka gruri).
Përgatitja:
1- E vendosim grurin në tenxhere dhe e mbushim me ujë 4-5 gisht mbi grurin.
2- E lemë të zieje për 20 minuta (derisa kokrrat e grurit të jenë zbutur).
3- Mbas zierjes ashtu sic është me ujë të nxehtë e mbledhim tenxheren me batanije dhe e lemë për një orë. Pastaj e marrim grurin dhe e kullojmë.
4- Mbasi ka kulluar gruri, e vendosim në një tepsi dhe e përgatisim.
5- Për të thithur lagështirën e grurit i hedhim bukë të thekur të bluar. Mund t'i hedhim grurit edhe rrushë të thatë, arra, bajame, kanellë për aromë, borzilok dhe sheqer pluhur.
6- Vendosim grurin në pjatancë, e mbulojmë me sheqer pluhur dhe e zbukurojmë duke i bërë një kryq lart.