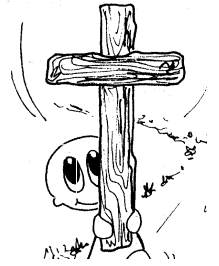




Vasárnapi híresztelő



RÁKOSCSABA FŐPLÉBÁNIA HETILAPJA 2017. december 17-24.

FŐPLÉBÁNIÁNK HIRDETÉSEI ADVENT 3., GAUDETE VASÁRNAPJÁN

- 1./ **A rózsaszín** liturgikus ruhák **jelzik** a közelgő **karácsony örömét**, hogy átéljük a szegényeknek szánt élelmiszerek leadásával: nagyobb öröm adni, mint kapni.
- 2./ **Kedd este ½ 7-től** kérjük felnőtt férfitársainkat a **fenyőfák fölállításához**.
- 3./ **Szerda reggel 6 órakor** lesz az **utolsó roráté**, mert **pénteken** -a lelkigyakorlat miatt kivételesen- este **18 órakor mutatjuk be a szentáldozatot**.
- 4./ **Csütörtök, péntek és szombat este 18 órakor** **Hurgoi Sándor verbita atya adventi lelkigyakorlatára** sokan jöjjetek! **Előtte ½ 6-tól gyóntat**.
- 5./ **Szombat du. 16 órakor** lesz a gyermekek **pásztorjátéka**.
- 6./ **Jövő vasárnap** véget ér az idei advent és **karácsony vigíliája** éjjel ½ 12-kor orgonamuzsikával és éjféltől nagymisével megnyitja a karácsonyi ünnepkört.
- 7./ Az *Adoremus* januári száma átvehető a sekrestyében.

MISEINTENCIÓK

Szombat G	+Szabó József és neje Mária, vmint +hozzátartozóik	É
<u>ADVENT 3., GAUDETE VASÁRNAPJA: december 17.</u>		
8 h G	+Maróti József édesapa	É
9 h G	+Juhász Pongrác és neje Etelka	É
10 h Zs	Ad int. ord.; +id. Vígh János és targikusan +neje Lövei Anna	É
Hétfő 6 h	+Balázs Ferenc édesapa	É
Kedd 18 h		CS
Szerda 6 h	Főplébániánk élő munkatársai (utolsó roráté!)	É
Csütörtök 18h HS	Élő Juhász Károly és családja (<i>Utána Harmónia-próba</i>)	É
Péntek 18 h G HS		É
Szombat 16 h	<i>Pásztorjáték</i>	
	18 h HS +Merva Magdolna, vmint a Bányai-, a Merva-, a Posta- és a Szebeni-család élő és +tagjai	É
<u>ADVENT 4. VASÁRNAPJA: december 24.</u>		
8 h HS	+Tanos Pál és +családtagjai	É
9 h G	Élő Anna édesanya	É
10 h Zs	Ad int. ord.; +Lesti László férj és édesapa	É

A KARÁCSONYI ÜNNEPKÖR MISERENDJE TEMPLOMUNKBAN

DECEMBER 25., HÉTFŐ: KARÁCSONY 1. NAPJA (parancsolt főünnep)

0 h: ünnepélyes éjféli koncert-nagymise, 8 h népénekes pásztorok miséje,
9 h karácsonyi litánia, de. 10 h ünnepélyes főpapi koncert-nagymise

DECEMBER 26., KEDD: KARÁCSONY MÁSNAPOJA (tanácsolt ünnep)

reggel 8 h népénekes kismise, de. 10 h koncert-nagymise
9 h karácsonyi litánia

DECEMBER 31., SZENT CSALÁD VASÁRNAPJA, SZILVESZTER, ÓÉV

reggel 8 h kismise, 9 h diákmise és de. 10 h hálaadó korális nagymise
Esti szentmise vasárnap nincs!

2018. JANUÁR 1., HÉTFŐ: ÚJÉV (parancsolt főünnep)

reggel 8 h és de. 10 h népénekes, valamint este 18 h korális nagymise
9 h Jézus Neve-litánia

JANUÁR 6., SZOMBAT: EPIFÁNIA, VÍZKERESZT (parancsolt főünnep)

reggel 8 h népénekes, de. 10 h korális nagy- és este 18 h népénekes mise

JANUÁR 13., ÉVKÖZI 1. VASÁRNAP: JÉZUS MEGKERESZTELKEDÉSE

reggel 8 h kismise, 9 h diákmise és de. 10 h korális nagymise

RECEPT SZENTESTÉRE

Szűzermék tejszínes-mustáros mártással, áfonyás édesburgonyával:

Hozzávalók (4 főre): 600 g szűzpecsenye, morzsolt kakukkfű, őrölt feketebors, 1 evőkanál olaj, só, 200 ml cukrozatlan habtejszín, 3 evőkanál mustár; a körethez: 600 g édesburgonya, 1 evőkanál olívaolaj, só, bors, 80 g aszalt áfonya.

Elkészítése: 1. A megtisztított szűzpecsenyét hártázzuk le, körben alaposan dörzsöljük be kakukkfűvel és őröljük rá borsot. Lefödve 2-3 órára tegyük a hűtőszekrénybe. 2. Egy serpenyőben hevítsük föl az olajat, majd a pihentetett húsról erős lángon, oldalanként 1-1 perc alatt süssünk kérget. Közben sózzuk meg. Tegyük át tepsibe, öntsük hozzá a serpenyőből a visszamaradt olajat és takarjuk le alufóliával. Toljuk be a 170 fokra előmelegített sütőbe, és süssük 25 percig. 3. Közben az édesburgonyát hámozzuk meg, vágjuk cikkekre, majd forgassuk össze az olívaolaj, a só és a bors keverékével. Osszuk el sütőpapírral letakart sütőlemezen, és a hússal együtt süssük puhára. 4. A mártást közvetlenül tálalás előtt készítsük el. Öntsük egy kis lábasba a tejszínt, adjuk hozzá a kétféle mustárt valamint egy pici sót és borsot. Folyamatos kevergetés mellett forraljuk föl, és közepes lángon sűrítsük be. 5. Miután kivettük a húst a sütőből, pihentessük 10 percig, majd szeleteljük föl. A sült édesburgonyát forgassuk össze az áfonyával. Ezzel kínáljuk a mustáros mártással meglocsolt szűzermét.
(Elkészítési idő: 60 perc, +pihentetés)