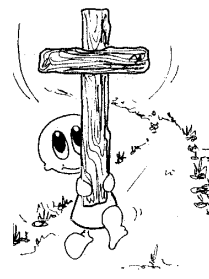




Vasárnapi híresztelő



RÁKOSCSABA FŐPLÉBÁNIA HETILAPJA 2018. november 11-18.

FŐPLÉBÁNIÁNK HIRDETÉSEI AZ ÉVKÖZI 32. VASÁRNAPON

1./ **Kedden**, magyar mindenszentek és az anyanyelv emléknapján este **17** órától **fatimai áhítatra** hívjuk a Szűzanya tisztelőit és a rózsafüzér-társulat tagjait.

2./ Nagy Szent Albert **csütörtöki** ünnepén este **18** órakor **lelki előkészületet** tartunk a **szentkenetet fölvenni szándékozók**nak. Előtte ½ 6-tól gyóntatás.

3./ **Szombat** de. **9-től** kérjük híveink segítségét a **plébániakert őszi munkáihoz**.

4./ **Jövő vasárnap** de. a **10-es** korális **nagymisén szolgáltatjuk ki a szentkenetet** a 65 évesnél idősebb és a tartós betegséggel élő fiatalabb híveinknek. Elhangzik Ch. Gounod: **Szent Cecília-mise** a Szent László-kórus előadásában.

5./ **Ma** tartjuk a **novemberi nagygyűjtést**, jövő vasárnap pedig a szegényeknek perselyezünk. Az **újtelepi búcsút** jövő vasárnap de. **9-kor** Depaula Flavio szalézi, előtte szombat este 18 órakor pedig Kálmán Peregrin ferences atya tartja.

MISEINTENCIÓK

Szombat 18 h +hívek; +Nagy Sándor férj és édesapa, vmint a Bakacsi- és a Márton-család élő és +tagjai **É**

ÉVKÖZI 32. VASÁRNAP: Tours-i Szent Márton; november 11.

8 h G +hívek; +Móricz Lajosné Mária édesanya **É**

10 h G +Pipás Ignácné Matild nagymama és +Márta keresztanya **É**

Kedd 17 h **Fatimai áhítat** **CS**

18 h +hívek; +Strauss Dezsőné Mária éanya OB. (2-án temettük) **É**

Szerda 7 h +hívek és a tisztítótűzben szenvedő lelkek **CS**

Csütörtök 18h +hívek; élő Piroska (55. sz.nap) **É**

Péntek 7 h +hívek; hálaadás gyógyulásért 40. születésnapon **É**

Szombat 18 h +hívek; élő gyermekek és unokák **É**

ÉVKÖZI 33. VASÁRNAP: a római Szt. Péter- és Pál-bazilika búcsúja; nov. 18.

8 h G +Szórád Gyula, +Szabó Ferenc és neje; ad int. ord. **É**

10 h G +hívek; +Balatoni János és +Erzsébet nagyszülők **K**

Kiadja a Rákoscabai Főplébánia Bp. XVII. kerület Péceli út 229 Tel: 256-85-32

Megjelenik havonta Felelős kiadó: Galambossy Endre plébános atya

Szerkeztő: rakoscaba.foplebania@gmail.com

rakoscaba.plebania.hu

„KI MÁRTON-NAPKOR LIBÁT NEM ESZIK, AZ EGÉSZ ÉVBEN ÉHEZIK” **FINOM LIBAÉTEL-RECEPTEK**

A pannonföldi Sabaria (ma: Szombathely) 316. évi szülötte, Szent Márton nyitja meg a nem vértanúszentek sorát. Római katonaként szolgált a hanyatló birodalmat. Galliába költözött. Amiens-ben egy didergő koldussal osztotta meg a köpönyegét. Innen a Loire-parti Tours (túr)-ba került, ahol püspökké választották. Nem akarta e hivatal, ezért egy libaólba bújt el, de annak lakói hangos gágogása nyomra vezette az őt keresőket. Így kapcsolódik napjához a libahús-evés.

Tejfölös-kapros libaleves. Hozzávalók (4 főre): 1 adag libaaprólék (far, hát, nyak), 3 db sárgarépa, 2 db petrezselyemgyökér, 250 g barna csiperkegomba, só, bors, 200 g tejföl, 1 ek liszt, 1 csokor kapor finomra aprítva. *Elkészítés (90 perc):* 1. A megtisztított libahúst tegyük nagy lábasba, és öntsük föl kb. 1,5 l vízzel. Forraljuk föl, majd kb. 30 perc múlva adjuk hozzá a megtisztított, fölkarikázott sárgarépát és petrezselymet, vmint a megtisztított, negyedelt sampinyongombát. 2. A tejfölt a liszttel és 1 merőkanál forró lével simára keverjük. Amikor a hús és azöldségek megpuhultak, öntsük a habarást a levesbe, és sűrítsük be vele. Miután kiszedtük a tányérokba, hintsük meg kaporral.

Konfitált libacomb fűszeres gyümölcsbefőttel. Hozzávalók (4 főre): 0,5-1 l libazsír, 1 fej vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, 1 db babérlevél, 4 db hízottlibacomb, só és bors. Hozzávalók a kompóthoz: 400 ml 100 %-os szőlőlé vagy must, 1 ek finomra aprított rozmaringlevél, 2 db kisméretű zöld csilipaprika, ½ db bionarancs lereszelt héja, 2 gerezd fokhagyma, 1 ek vaj, 500 g magnélküli szőlő és 500 g szilva. *Elkészítése (210 perc):* 1. Nagy méretű serpenyőben melegítsük meg a libazsírt. Tegyük bele héjastul a megmosott vöröshagymát és gerezdekre bontott fokhagymát, dobjuk rá a babérlevelet. Alaposan tisztítsuk, majd sózzuk-borsozzuk meg, és fektessük a zsírba a libacombokat. Takaréklángon lassan süssük őket 2-3 órán át (vagyis konfitáljuk). Amikor már megpuhultak, hagyjuk őket a zsírban kihűlni. 2. Közben a kompóthoz a szőlőlét a rozmaringgal, a kimagozott, fölkarikázott csilivel, a narancshéjjal és a meghámozott, átnyomott fokhagymával forraljuk össze 2-4 perc alatt. Utána szűrjük le, majd tegyük vissza a tűzre. Keverjük hozzá a hideg vaját, a leszemezett, megmosott szőlőt és a kimagozott, falatnyi darabokra vágott szilvát. Forraljuk föl, és főzzük 1-2 percig. Tálaljuk a befőttet a libacombok mellé.

Kakukkfűves libapástétom. Hozzávalók (4 főre): 3 ek nagy szemű só, 3 db libacomb, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3 ág kakukkfű, 500 g libazsír. *Elkészítése (215 perc+dermesztés):* 1. Dörzsöljük be sóval a megtisztított libacombokat, és hagyjuk őket 20 percig állni, mielőtt lemorzsolnánk róluk a sót. Tegyük az összeset egy nagyméretű hőálló edénybe a megtisztított, félbevágott vöröshagymákkal, a meghámozott fokhagymagerezdekkel, a kakukkfűágakkal együtt, majd öntsük rájuk a megolvasztott libazsírt, hogy ellepje a combokat. Toljuk be a húst a 100 fokos sütőbe, és pároljuk (konfitáljuk) 3 órán át. 2. Emeljük ki a combokat a zsírból. Vágjuk le a csontokról a húst, és 2-szer daráljuk le. Ha túl száraznak ítéljük, keverjük hozzá a libazsírból. Kanalazzuk a pástétomot kisebb edényekbe, és dermesszük meg a fridzsiderben. Kínáljon hozzá friss, ropogós kenyeret és szeder- vagy áfonyalekvárt. Jó étvágyat!