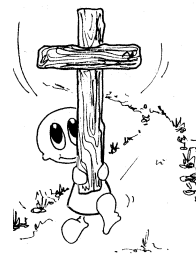




# Vasárnapi híresztelő



**RÁKOSCSABA FŐPLÉBÁNIA HETILAPJA 2020. december 20-27.**

**FŐPLÉBÁNIÁNK ADVENT 4. VASÁRNAPI HIRDETÉSEI**

1./ *Kedd* este ½ 7-re kérjük férfitagjaink segítségét a fenyők beállításához, majd a *szierda* reggeli utolsó róráé után ½ 7-től az asszonyokét a nagytakarításhoz.

2./ **Ha szabad éjszakai kijárás lesz csütörtök éjjel, akkor 24 órakor tartjuk az éjféλι nagymiséét; ha nem, akkor előrehozva csütörtök este 18 órakor.** Előttük fél órával Tüzes Marcell Sámuel félórás karácsonyi orgonamuzsikájával készülünk

3./ **A karácsonyi ünnepek (dec. 25-26-27.) miserendje templomunkban: a hét három utolsó napján, *pénteken, szombaton* és *Szent Család vasárnapján* reggel 8 és de. 10 órakor mondunk szentmisét; szombaton este 18 órakor is. Karácsony 1. *pénteki* napján de. 9-kor litánia, 10-kor karácsonyi kórusének lesz.**

4./ A 2021. januári *Adoremus* átvehető a sekrestyében.

## **MISEINTENCIÓK**

**Szombat 18 h** A Duits- és a Merva-család élő és +tagjai és +Merva Magdolna **É**

**ADVENT 4. VASÁRNAPJA: december 20.**

**8 h G** +Miklós és Erzsébet szülők **É**

**10 h G** +Gabriella és Barnabás szülők, ill. +István és Gabriella nagyszülők **É**

**Hétfő 6 h** +Tóth János és +Zsombor Kálmán sac. **É**

**14 h** +Buzás Ferencné temetése a madárdombi Szt. Pál-templomban **É**

**Kedd 12 h** **É; 18 h** XI. 6-án +Bisztricsán István OB. **É**

**Szerda 6 h** Főplébániánk élő munkatársai **É**

**Csütörtök 18 h csak kijárási tilalom esetén:** +Balázs Ferenc és neje Irma sz. **K**

**PÉNTEK: KARÁCSONY PARANCSONT FŐÜNNEPE; december 25.**

**0 h éjféλι nagymise: csak a szabad kijárás alatt!** +Balázs Fer. és Irma szülők **K**

**8 h pásztorok miséje:** +Merva Magdolna (68. születésnap) **É**

**9 h karácsonyi litánia** **É**

**10 h nagymise:** Élő 3 fiú, 2 meny, 4 unoka erős hitéért és jó egészségéért **K**

**SZOMBAT: KARÁCSONY TANÁCSOLT MÁSNAPJA: Szent István; dec. 26.**

**8 h G** +Szabó Ferenc és neje, Borbála szülők **É**

**10 h G** A Várkonyi- és a Nemes-család élő és +tagjai **K**

**18 h G** Élő János (névnap) és +Tivadar édesapa (születésnap) **É**

**SENTE CSALÁD VASÁRNAPJA: Szent János apostol; december 27.**

**8 h G** +id. Fekete János báty (10. évf. és névnap) **É**

**9 h G** **Szent Család-litánia** **É**

**10 h G** +Király János édesapa **K**

## **MIT SÜSSÜNK-FŐZZÜNK SZENTESTÉRE, KARÁCSONYRA?**

### ***Rozmaringos császárhús sült almával és káposztás tésztával***

Hozzávalók 4 főre: 1 kg bőrös császárhús; só, frissen őrölt bors; 4-5 rozmaring  
A sült almához: 40 g puha vaj, 20 g barna cukor, 1 nagy csipet őrölt fahéj, 4-6 db kisebb, érett alma. A káposztás tésztához: 200 g fodros nagykocka, só, 40 g kacsavagy libazsír, 300 g fejes káposzta, frissen őrölt bors.

Elkészítés (70 perc): A császárhús bőrös oldalát egy éles késsel irdaljuk be, azután körben alaposan dörzsöljük be sóval és borssal. A megmosott szárazra törölt rozmaringágakról lehúzott leveleket aprítsuk föl, és dörzsöljük ezt is a húsba. Tegyük azt hőálló tepsibe és öntsünk alá egyujnyi vizet. Először alufóliával befödve süssük 30 percig 190 fokra előmelegített sütőben, majd távolítsuk el az alufóliát és pirítsuk meg a húst, amíg színt nem kap.

A sült almához a vajat keverjük ki a barna cukorral és a fahéjjal. Kenjük az egészet az almákra, majd süssük azokat puhára a 180 fokos sütőben 20 percig.

A kockatésztát sós vízben főzzük puhára a csomagolásán található útmutató szerint, majd szűrjük le. Közben serpenyőben olvasszuk meg a baromfiszirt, és dinszteljük meg rajta az apróra vágott káposztát. Folyamatos kevergetés mellett pirítsuk, majd ízlés szerint sózzuk, borsozzuk meg.

A szép aranybarnára dinsztelt káposztát és a megfőtt tésztát keverjük össze és pirítsuk együtt néhány percig. Tálaljuk ezzel és a sült almával a császárhúst.

### ***Töltött gombafejek narancsos répával***

Hozzávalók 4 főre: 20 ml olívaolaj, 1 nagyobb fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 40 g rusztikus panírmorzsas, 60 g apró szemű zabpehely, 25 g szezám, 1 db tojás, 1 ek frissen fölaprított petrezselyemzöld+a tálaláshoz, ½ tk őrölt szerecsendió, só, frissen őrölt bors, 16-20 db közepes méretű sampinyongomba. A körethez: 500 g sárgarépa, 50 g vaj, 2 db narancs, 1 ek méz, 1 csapott tk őrölt gyömbér, só.

Elkészítés (45 perc): 1. Serpenyőben dinszteljük meg az olívaolajon a megtisztított, apróra vágott vörös- és az átnyomott fokhagymát, majd a tűzről levéve hagyjuk kihűlni. 2. Száraz serpenyőben kevergetve pirítsuk meg a panírmorzsa, a zabpehelyt és a szezámot. Adjuk a hagymához előbb ezt, azután a fölvert tojást, a petrezselyemzöldet és a szerecsendőt, végül ízlés szerint sót és borsot. 3. Tisztítsuk meg a gombákat, a tönköket törjük ki, majd töltsük a gombafejekbe a fűszeres-morzsa keveréket. Helyezzük az összeset egy hőálló tepsibe, öntsünk alájuk 1 kis pohár vizet, majd toljuk be a 175 fokra előmelegített sütőbe, ahol süssük aranybarnára kb. 30 perc alatt. 4. A körethez hámozzuk meg a sárgarépákat, majd vágjuk 4-5 cm-es hasábokra. Serpenyőben forrósítsuk föl a vajat, és kezdjük el párolni rajta a répát. Ha már enyhén barnára karamellizálódott öntsük föl a narancsok frissen facsart levével, csorgassuk rá a mézet, végül ízesítsük gyömbérral. takaréklángon főzzük a mártást, amíg szépen be nem sűrűsödik és fényes bevonatot nem képez a répán, mely 15 perc alatt puhul meg. Sózzuk meg. 5. Tálaljuk a gombafejeket narancsos répával, frissen durvára aprított petrezselyemzölddel szórva. Jó étvágyat!