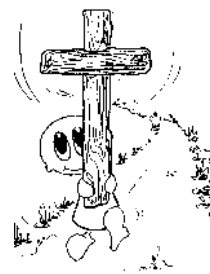




# Vasárnapi híresztelő



RÁKOSCSABA FŐPLÉBÁNIA HETILAPJA 2016. december 18-25.

---

## FŐPLÉBÁNIÁNK HIRDETÉSEI

(Advent 4. vasárnapja)

- 1./ **Kedd este ½ 7-re kérjük felnőtt férfihíveinket a fenyőfák beállításához.**
- 2./ **Csütörtök este 18 órakor a templomban lesz a szentáldozat, utána kb. ½ 7-kor a gyermekek pásztorjátéka, majd karácsonyi kóruskoncert. Sokan jöjjetek!**
- 3./ **Péntek reggel 6 órakor tarjuk az utolsó rorátét, majd utána kb. ½ 7-től kérjük az asszonyok segítségét a templomtakarításhoz.**

## TEMPLOUNK KARÁCSONYI SZERTARTÁSRENDJE

- 4./ **December 24-én, szombaton** sem reggel, sem este nem lesznek szertartások. **Éjjel 23.15-kor templomnyitás**, majd ½ 12-től Tüzes Marcell **karácsonyi orgonamuzsikája** közben **gyóntatás** lesz. **Pontban 24 órakor kezdődik az ünnepélyes éjféλι koncert-nagymise**. Templomunk énekkara **Marc-Antoine Charpentier *Messe de minuit***-jét és karácsonyi kórusműveket énekel. Számítunk hátul álló férfihíveink határozott föllépésére az esetleges rendbontókkal szemben.
- 5./ **DECEMBER 25-ÉN, VASÁRNAP, KARÁCSONY 1. NAPJÁN** kétszer mutatjuk be a szentáldozatot: **reggel 8 órakor a pásztorok népének miséje és de. 10 órakor Zsombor Kálmán prépost úr **karácsonyi főpapi koncert-nagymiséje** lesz, melyen templomunk Krisztus Király-kórusa **Joseph Haydn: *Kleine orgelmessé***-jét éneкли motettákkal. Karácsony mindkét napján és újév vasárnapján de. a 9-es diákmise helyett rövid karácsonyi litániát végzünk szentségkítéssel.**
- 6./ **DECEMBER 26-ÁN, HÉTFŐN, KARÁCSONY MÁSNAPJÁN** (tanácsolt ünnep) **reggel 8-kor népének, de. 10-kor pedig karácsonyi koncert-nagymise** lesz. A Rotunda Énekegyüttesünk repertoárján **Halmos László *Karácsonyi mise*** és motetták szerepelnek. Utána kb. 11 órától negyedórás koncertet adnak.

---

## Mit süssünk-főzzünk karácsonyra? Ötletek háziasszonyoknak

**Sült ponty mandulamártással.** Hozzávalók 4 főre: ½ kg ponty (lepikkelyezve, kizsigerelve), só, őrölt fehér bors, 100 g liszt, 1 evőkanál sűrített paradicsom, 100 ml száraz fehérbor, 100 g szeletelt mandula, 250 ml főzőtejszín, 1 citrom. **Elkészítése:**  
1. A hideg vízben megmosott halat 3 cm vastagon fölvágjuk, a szeletek mindkét oldalát sóval-borssal jól bedörzsöljük. Lapos tálban keverjük össze a lisztet és a

fűszerpaprikát és forgassuk bele a halat. **2.** Egy vastag talpú serpenyőben hevítsünk föl egy kevés olajat, majd vegyük lejjebb a lángot. Süssük ropogósra a halszeletek mindkét oldalát, majd papírtörülőben tartsuk melegen. **3.** Adjuk a sűrített paradicsomot a visszamaradt olajhoz. Öntsük föl borral, forraljuk el a felére, majd adjuk hozzá a mandulát és a tejszínt. Kevergetve forraljuk, aztán ízesítsük a cirtom kifacsart levével, sóval és borssal. **4.** Tálaljuk a sült pontyszeleteket a mandulamártással és krumpipürével. (60 perc alatt elkészíthető.)

**Húsleves palacsintacsigával. Hozzávalók a leveshez:** 1 pulykaszárny, sertéslevescsontok, 2 fej vöröshagyma, 4 db sárgarépa, 2 db paszternák, ½ db zeller, ½ csokor petrezselyem, 4 db fekete és 4 db székfűbors, só, ½ póréhagyma, 150 g zöldbab; *a palacsintához:* 250 ml tej, 2 db tojás, só, 150 g liszt, 1 evőkanál fölaprított petrezselyemzöld. **Elkészítése:** **1.** ½ l hideg vízzel töltött lábasban megfőzzük az előzőleg megmosott pulykaszárnyat és levescsontokat. Hámozzunk meg 1 fej vöröshagymát, 2 répát, 1 paszternákot és a zellert. Amikor a víz fölforrt, szedjük le a habot a levesről és tegyük bele a zöldségeket, a petrezselymet, a kétféle borsot, majd sózzuk meg. Újabb forralás után vegyük vissza a lángot, és lefödve főzzük 90 percig. **2.** A palacsintához üssük a tejszínbe a tojásokat, és adjunk hozzá 1 csipet sót. Keverjük simára, majd szitáljuk hozzá a lisztet és keverjük csomómentesre. 15 perc pihentetés után forgassuk bele a fölaprított petrezselymet is. Olajozott palacsintasütőben süssük ki a palacsintákat, majd rögtön tekerjük föl, és vágjuk föl őket kb. 1 cm-es szeletekre. **3.** A levest szűrjük át egy tiszta lábasba. Hámozzuk meg és vágjuk föl a maradék vöröshagymát, répát, paszternákot; aprítsuk föl a póréhagymát és a zöldbabot. A levescsontokról fejtsük le a disznóhúst, vágjuk kis darabokra, majd a zöldségekkel együtt tegyük a levesbe. Főzzük addig, amíg az utóbbiak meg nem puhulnak. Fejtsük le a pulykahúst is a csontokról, fölaprítva tegyük ezt is bele. Merjük tányérokba a levest, és tálaljuk föl a palacsintacsigákkal. (120 perc alatt elkészül.)

## MISEINTENCIÓK

<b>Szombat 18 h G</b>	Kanadában élő rokonok	<b>É</b>
<b><u>ADVENT 4. VASÁRNAPJA: december 18.</u></b>		
<b>8 h M</b>	+nagyszülők és rokonok	<b>É</b>
<b>9 h G</b>	Az Iván- és a Nagyfejű-család élő és +tagjai	<b>É</b>
<b>10 h Zs</b>	+Ilona és +szülők	<b>É</b>
<b>Hétfő 6 h</b>	Hálaadás gyógyulásért	<b>É</b>
<b>Kedd 9 h</b>	+ifj. Lipták Pál szórótemetése az Újközetemetőben	<b>É</b>
<b>18 h</b>	Élő unokák és élő szüleik	<b>É</b>
<b>Szerda 6 h</b>	A Mándli-, a Kovács- és a Kollár-család élő és +tagjai	<b>É</b>
<b>Csütörtök 18 h</b>	+Máté és Viktória szülők és élő gyermekeik	<b>É</b>
<b>Péntek 6 h</b>	A főplébánia munkatársai	<b>É</b>
<b>Szombat 23.30 h TMS</b>	<i>Karácsonyi orgonamuzsika</i>	<b>OZ</b>
<b>24 h G</b>	Az Almási-, a Gyovai-, a Kasztel-, a Kovács- és a Tempfli-család tagjai	<b>K</b>
<b><u>VASÁRNAP: KARÁCSONY parancsolt főünnep, Szt. Anasztázia; december 25.</u></b>		
<b>8 h G</b>	+Király János férj és édesapa	<b>É</b>
<b>9 h G</b>	<b>Karácsonyi litánia</b>	<b>É</b>
<b>10 h Zs</b>	+Oravec István és neje Katalin, vmint élő és +családtagok	<b>K</b>