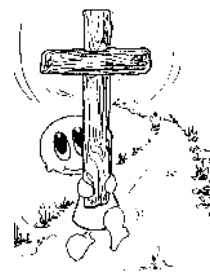




Vasárnapi híresztelő



RÁKOSCSABA FŐPLÉBÁNIA HETILAPJA 2017. szeptember 17-24.

FŐPLÉBÁNIÁNK HIRDETÉSEI

(Évközi 24. vasárnap: Bellarmin Szent Róbert)

1./ **Ma reggel 8** órakor tartjuk a **Veni Sanctét** a tanulójfúságnak, majd utána a hittanteremben lesz a beíratás és az órarend megbeszélése 11 óráig.

2./ *Csütörtök* Szent Máté apostol ünnepe.

3./ **Október 1-től életbe lép a téli miserend**, mely szerint **vasárnap de. 9**-kor lesz egy 40 perces **diákmise**; az estiek pedig **18 órakor fognak kezdődni**.

4./ Az ingyenes lapok asztalán lévő jelentkezési lapon még várunk jelentkezőket, akik szívesen eljárnának a soroksár-újtelepi templomba október 13-án, pénteken a Fatimai Szűzanya országos ünnepségére.

HETI MISEINTENCIÓK

Szombat 19 h G +Hinka László férj és édesapa (5. évf.) **É**

ÉVKÖZI 24. VASÁRNAP: Bellarmin Szent Róbert; szeptember 17.

8 h G +Nagy Mária kedvesnővér **G**

9 h G György Sofia és Lilien keresztelője

10 h Zs Ad int. ord.; élő Mihály és Ibolya hálaadása 53. ház. évf.-n **É**

Hétfőn és kedden nincs mise! Kedd 11.45 h Gazdag Istvánné tem.: Köztemető **É**

Szerda 7 h +Szilágyi F.né Margit OB. **É**; 13.15 h temetése a Köztem.-ben **É**

Csütörtök 19 h Élő Merva Péter (sz.nap, hivatásban való kitarás), valamint a Bányai-, a Merva-, a Posta- és a Szebeni-család élő és +tagjai **É**

Péntek 7 h +(eltűnt) Lajos férj és édesapa (35. évf.) **É**

Szombat 17 h Kis Pál és Zsemlai Mária 60. évfordulós „gyémánt” esküvője **É**

19 h **G** +Karkus József és +családtagok **É**

ÉVKÖZI 25., SZENTÍRÁS-VASÁRNAP: Szt. Gellért; szeptember 24.

8 h G +Ludányi Kálmán sac. (23. évf.) **É**

10 h Zs Ad int. ord.; az András- és a Vargyas-család +tagjai **É**

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

Megjelenik hetente. Felelős kiadó: Galambossy Endre plébános atya

Szerkesztő: rakoscsaba.foplebania@gmail.com

rakoscsaba.plebania.hu

A HÉT SZENTJEI

Szeptember 17., vasárnap: Bellarmin Szent Róbert. A toscanai Montepulcianóban született 1542-ben. 18 évvel később Rómában a jezsuita rendbe lépett, ahol 1570-ben pappá szentelték. A katolikus hit védelmére kiváló hitvitákat tartott, és a Római Kollégiumban teológiát tanított. Bíborossá kreálták 1599-ben, majd Capua érsekévé nevezték ki 1602-ben. A római kongregációkban kora sok kérdését megoldotta. 1621. szeptember 17-én halt meg Rómában.

Szeptember 19., kedd: Szent Januáriusz. Benevento püspöke volt, aki társaival együtt szenvedett vértanúságot a Diocletianus-féle üldözés alatt a Nápoly melletti Puteoliban 305. szeptember 19-én. Üvegcsében beszáradt vérereklyéje a nápolyi dómban van, és évente háromszor csodás módon cseppfolyóssá válik. Kultusza főként Nápolyban eleven.

Szeptember 20., szerda: Kim Taegon Szent András, Csong Haszang Szent Pál és koreai mártírtársaik. A keresztény hit a XVII. sz. elején jutott el Koreába világi hívek buzgósága folytán. Az erős és lelkes közösséget is ők vezették és tartották össze 1836-ig. Ekkor jöttek az országba francia misszionáriusok. Ebből a közösségből valók voltak azok, akik az 1839., 1846. és 1866. évi üldözés latt vérükkel szentelték meg a koreai egyház indulását. Összesen 103-an voltak. Közülük kitűnik a lelkes pap és lelkipásztor , Kim Taegon András és a kiváló világi apostol, Csong Haszang Pál.

Szeptember 21., csütörtök: Szent Máté apostol és evangélista. Kafarnaumban született. Adószedő vámos volt, amikor Jézus meghívta. Arámul írt evangéliumot zsidó célközönségnek. A hagyomány szerint Keleten hirdette az evangéliumot, és tanítását Etiópiában vérével pecsételte meg.

FŐZŐCSKE

Liptói túrós galuska. Hozzávalók: 40 dkg liszt, 15 dkg vaj, 2 tojás, 1 tejföl, só, 15 dkg túró, fél csomag zöldpetrezselyem. Elkészítése: 8 dkg vaját kis sóval, 2 tojássárgájával jól elkeverünk, 2 dl langyos vízzel föleresztjük, a lisztet lassan belekeverjük, a 2 tojásfehérjéből vert habbal és az 5 dkg liptói túróval együtt masszába. Gyöngye sós vízbe nagy, hosszú galuskákat szaggatunk. Kis lángon főzzük, mert különben szétmegy. A maradék vaját a liptóival és tejföllel fölolvastjuk. Ezzel leöntjük a galuskákat. Forrón tálaljuk és igen finomra vágott zöldpetrezselyemmel vagy snidlinggel szórjuk.

Bajor palacsinta. 3 tojássárgájából, 10 dkg túróból, 25 dkg cukorból, 3 dl borból, 1 citrom levéből, 6 dkg lisztből, 3 g fahéjjal borsodót készítünk. A megsütött és 1 cm szélesre vágott palacsintatésztát a 3 tojásfehérjéből fölvert habbal együtt könnyedén belekeverjük a sodóba. Zsírozott tepsibe öntjük és átsütjük.

HUMOR

Egy fiú szerelmet vall egy szőke lánynak: -Ha hozzám jössz feleségül, a tenyeremen hordozlak majd! –Miért; autód nincs?!