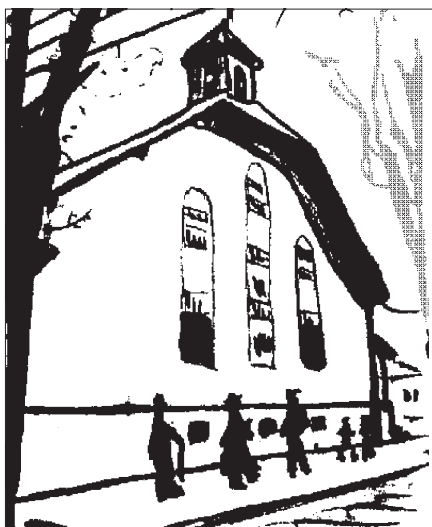




20 C+M+B 09

Az év első hónapjának leginkább nyilvántartott napja január 6. vízkeleszt. Erre a napra datálják legtöbbször Jézus Krisztus megkeresztelkedését. Ez azonban nem így van. Hajdan ugyan január 6-a egyszerre négy eseménynek is ünnepe volt. Jézus Krisztus születésének, megkeresztelkedésének, a napkeleti bölcseknek és a kánai csodának. Itt érdemes megjegyezni, hogy az ortodox vallásban ezen napon van a karácsony, tehát ekkor ünneplik Jézus Krisztus születését még ma is. Idővel az egyház úgy döntött, ne erre az egy napra torlódjanak az események, ezért január 2–8. közé eső vasárnap van Urunk megkeresztelkedésének ünnepe. A kánai csoda is elkerült erről a napról, tehát maradt a napkeleti bölcsekre való emlékezés.

Ugyanakkor régi szokás szerint a vizet január 6-án szentelik és éppen ezért ehhez a naphoz, illetve a környékére datálódik a házszentelés. Ausztriában és Németországban bizony a legtöbb helyen év elején felkerül a C+M+B és az adott évszám. A három betű kapcsán elterjed a Gáspár Menyhért Boldizsár, vagyis a napkeleti bölcsek jókívánsága, holott liturgia történészek szerint Christus Mansionem Benedicat formuláról van szó. Ez pedig azt jelenti, hogy „Krisztus áldja meg a hajlékot”.

Mindenesetre szép hagyomány a házaldás, amivel manapság egyre kevesebben élnek. A tapasztalatok szerint főleg akkor kéri a megáldást, ha új lakásba költöznek.

- CZ -

RÓMAI ILIEVÉIL

„Arról szó sincs, hogy Isten szava megdőlt volna.” (9,6)

A RÓMAIFÜRDŐI PLÉBÁNIA LAPJA

Eseménynaptár

Január 1.: Szűz Mária istenanyaságának kötelező ünnepe. Szentmisék: 9, ½ 12 és este 7 óra. (reggel fél 8-kor nincs.)

Január 2.: első péntek Szentmisék reggel 8-kor és este 7 órakor.

Január 11.: az esti szentmise után, kb. ¾ 8: Rómaifürdői Zenei Esték; Kun Ádám klarinét, Kolláth András klarinét, Vesztergombi Dávid gordonka, Schunk Márton gordonka.

Január 12.: Karitásztól gyűlés 17 órakor.

Egyházközségi gyűlés 19 órakor.

Karitásztól hírek: minden szerdán 10 és 14 óra között ügyeletet tartanak a Kalászi u. 24-ben.

PLÉBÁNIÁNK CSALÁDI HÍREI

Végső búcsút vettünk

Kisteleky Antalné, Csurgai Julianna testvérünkötől

A PÁPA JANUÁRI IMASZÁNDÉKAI

Általános: Hogy a család egyre inkább a szeretetre nevelés, a személyes növekedés és a hitátadás helye legyen.

Missziós: Hogy a különböző keresztény felekezetek, tudatára ébredve annak, hogy mély átalakulásuk jellemezte korunkban új evangelizálásra van szükség, vessék be magukat az Örömhír terjesztésébe, ugyanakkor valamennyi keresztény teljes egységének munkálásába, hogy így hihetőbb tanúbizonyságot tegyenek az evangélium mellett.

„B” év

Az olvasmányrend szerint 2008. advent 1. vasárnapjától 2009. Krisztus Király vasárnapjáig „B” év van.

Ez azt jelenti, hogy Szent Márk evangéliumát halljuk vasárnaponként és a főünnepken. Az olvasmányokat ugyanis három éves ciklusra osztották be még 1969-ben, majd ezt 1981-ben módosították és bővítették. Ezek szerint az „A” évben Szent Máté, a „C” évben pedig Szent Lukács evangéliumát olvassák fel a miséken. Szent János evangéliumát évente nagyobb és húsvét alkalmával hallhatjuk.

Vasárnaponként három olvasmány szokott elhangozni a legtöbb helyen, de vannak templomok, ahol csak kettő. Ennek oka egyszerű, ugyanis ha a lelkipásztor több misét mond, akkor a Püspöki Kar megengedi, hogy csak két olvasmány szerepeljen. Nálunk is csak két olvasmány hallható, ugyanis János atya vasárnaponként négy misét tart a három helyett.

PlébánoSchunk oldala

A római liturgia sajátossága,

hogy az Atyához fordulunk imádságainkban, Krisztus által a Szentlélekben. Erre a legtokéletesebb példa: legfontosabb liturgikus imádságunk, a szentmise kánonja. Jelenleg nyolc ilyen kánonunk van. Teljességében adventben és nagybőjtben halljuk ezeket. Olyan fontos és érdekes gondolatok vannak bennük, hogy különleges figyelmet érdemelnek.

A bevezető részük (az átváltoztatásig) nem egyforma hosszúságú. Észrevettem, hogy vannak, akik rögtön az ünnepi hálaadó éneket (a prefációt) lezáró „Szent vagy, szent vagy...” eléneklése után azonnal letérdelnek. Azok, akik nem tudnak, vagy nem akarnak hosszasan térdelni (mert pl. így nem tudnak jól figyelni az elhangzó szövegre), ne térdeljenek le. Akkor tegyük ezt, amikor a pap a kenyér és a bor fölé terjeszti kezét, a ministránsok pedig otthagya az oltárt, letérdelnek és csöngötnének, jelezve az átváltoztatás közelségét. Ugyanekkor kell csak fölállni azoknak, akik a székeken ülnek, vagy akik nem tudnak letérdelni. Ez utóbbiakat újból kérem, hogy ne a padokban vegyenek részt a szentmisén. Ott ugyanis, ha fölállnak, a mögöttük térdelőt teljesen eltakarják az Eucharisztia elől.

Paradoxonnak tűnhetett,

amikor egyszer azt mondtam, hogy a közös éneklésünk és a közös imádságunk tempója közelítsen egymáshoz. Megpróbálom most kifejtetni e furcsának tűnő kijelentés értelmét. Azt gondolom ugyanis, hogy az a helyes, ha énekeinket dinamikusabban, az imádságainkat pedig nyugodtabban, lassabban végezzük.

Betérek olykor más templomokba, és döbbsenten veszem észre, hogy úgy hadarják az imákat, mintha fogalmuk sem volna, hogy mit is mondanak. Nem létezik, hogy képes az ember odafigyelni arra, ha „ledarálja” az imádságot. Ha nyugodt tempóban végezzük, esélyt adunk magunknak arra, hogy többet megragadjunk abból, amit mondunk. A hadarásra való hajlamot csak az utóbbi időben észlelem templomunkban.

Egyébként pedig, amikor gyönyörűséges magyar nyelvünket használjuk, érzékeltetnünk kell a rövid és hosszú magánhangzók közti különbséget. Isten Báránya pl. nem a világ *bű*neit, hanem *bü*neit veszi el. A rövid és hosszú mássalhangzóknak is különböző az időtartamuk.

Az énekekkel már több a baj. Vannak, akik ráülnek egy-egy hangra, és nem is veszik észre, hogy az ének már vagy fél ütemmel elhagyta őket. Olyat is észreveszek, hogy valaki fél ütemmel később kezd az éneket, nem törődve azzal, hogy már mást játszik az orgona. Itt jegyzem meg, hogy akik nem énekelnek tisztán, ne hallgassanak el, de ne harsogjanak mindenkit túl. Ha valaki nem biztos abban, hogy tisztán énekel-e, keressen föl. :-)

Alapelv, hogy az éneket a kántor, az imát pedig a pap vezeti. A közös imádság és ének csak akkor szép, ha egyöntetű.

János Atya

EGYHÁZKÖZSÉGÜNK RENDSZERES PROGRAMJAI

SZENTMISÉK

- hétköznap: 8 óra
- szombat: 8 óra és este 7 óra
- vasárnap: 1/2 8, 9, 1/2 12, este 7 óra

GYÓNTATÁS

- a hónap utolsó szombatján du. 5-től az esti szentmiséig.
- Adventben és nagybőjtben minden szombaton du. 3-tól az esti szentmiséig

IMAÓRÁK

- első pénteken a reggeli mise után fél órás egyéni szentségimádás.
- első vasárnap: du. 6 órakor elmélkedő szentségimádási óra.
- taizéi imaóra: 1. hétfő este 7 óra.
- szentírásos imaóra: 1. hétfő este 8 óra.
- hívek 3. csütörtöki imaórája: du. 6 óra.
- minden kedden de. 1/2 9-től engesztelő, közbenjáró imaóra.

ÉNEKKAR

- minden szerdán: este 7 óra.

ELŐÉNEKES CSOPORT

- egyik vasárnap fél 9-től gyakorol és 9 órakor a szentmisén énekel, másik vasárnap a szentmise után gyakorol.

RÓZSAFÜZÉR TÁRSULAT

- imatálalkozója minden hónap utolsó vasárnapján a 1/2 8-as szentmise után.

IRODAI ÜGYELET

- kedd, szerda, du. 3-1/2 5-ig, pénteken du. 3-4-ig.

KÖNYVTÁR

- vasárnap: 3/4 10-1/4 12-ig.

A mi ostyánk

Mint tudjuk az utolsó vacsorán kovásztalan kenyér volt, bár a IX. századig a kovásztalt kenyér sem volt tiltva. A XI. századra egyeduralkodóvá lett a kovásztalan kenyér, pontosabban akkor már vékony kovásztalan korongokat készítettek a papok. Ezek nagyalakúak voltak, hiszen a mise alatt törték meg. A papok mai alakú és nagyságú ostyája a XII. században alakult ki, ahogy a hívek kis ostyája is, hogy ne kelljen tördelni a kenyeret.

Röviden ennyi az ostya története, ezek után megtehatjuk hogyan is készül a mi ostyánk a Főegyházmegyei Ostyaellátóban, amelynek gazdasági vezetője Ádámcsó Angéla.

– Kétféle búzalisztból és vízből készítjük az ostyát. Azért használunk két fajta lisztet, hogy a csomómentesre elkevert massa állaga megfelelő legyen a sütéshez. Amikor a massa elkészül egy speciális sütőlemezre kerül, amelyen nagy kerek 30–40 cm átmérőjű lapokat sütünk. Az ostyalapokat általában

egy éjszakára párasító helyiségbe tesszük, mert kisütött állapotban nem tudnánk megfelelő méretre vágni, a lapok ugyanis nagyon törekenyek. Speciális gépeken vágjuk ki a 3 cm átmérőjű kicsi és 7 cm átmérőjű nagy ostyákat, majd szárítjuk, kézzel válogatjuk és csomagoljuk. Ezután kerülnek a templomokba. Általában az a gyakorlat, hogy a sütőgépekbe minták vannak gravírozva – ezért lesz mintás az ostya. A kisostyákra vagy Krisztus monogramja kerül vagy pedig kis kereszt. Az atyák ostyáin – amelyek nagyjából négyszer akkorák mint a kisostyák – például hal, Jézus szíve vagy a Karácsonyi Kisjézus látható. Ezek az ostyák általában 6-8 féle mintával készülnek. Az emberek sokszor azt gondolják, hogy a püspökök vagy például a bíboros úr nagyobb ostyával miséznek, de erről szó sincs. Szép számmal készítünk ostyákat, évente több mint 6 millió darab kisostya és 245 ezer nagyostya kerül ki tőlünk.

- CZ -

Mit jelentenek a betűk?

Nem egyszer előfordul, hogy szerzetesrendekhez tartozó papok és nővérek nevei mögött betűket látunk, de nem tudjuk, hogy pontosan mit takarnak. Éppen ezért a következő sorokban a legismertebb jelöléseket ismertetjük.

Női szerzetesrendek:

IBMV:	Angolkisasszonyok
	Szerzetesrend
OSU:	Orsolyiták
SDS:	Szalvátor Nővérek
SSS:	Szociális Testvérek
OSB:	Bencés Nővérek
OCist:	Ciszterci Nővérek
OCD:	Kármelita Nővérek
SCSC:	Keresztes Nővérek

Férfi szerzetesrendek:

OSB:	Bencés Rend
OP:	Domonkosok
OFM:	Ferencesek
SJ:	Jezsuiták
OCD:	Kármeliták
CM:	Lazaristák
OSPPE:	Pálosok
OPraem:	Premontreiek
SDB:	Szaléziak
OSM:	Szerviták
SVD:	Verbiták

Természetesen hazánkban jóval több szerzetesrend működik, de többségük nem jelöli a név mögött, hogy melyik rendhez tartozik és itt csak a legismertebbekre jutott hely.

Farsang

Vízkeresztől hamvazószerdáig tart a farsangi időszak, vagyis a bálok és a vidám összejövetelek ideje. Ehhez az időszakhoz kapcsolódnak a leggazdagabb szokáshagyományok, mint például az álarcos-, jelmezes- vagy batyusbálok. Számos játék is kapcsolódik a farsanghoz, például a mulatságokban nagyot kellett ugrani, hogy a kender nagyra nőjön, de emiatt a húslevesbe is hosszú laskát kellett főzni. Számtalan népszokásról tudunk, amelyeket legalább szóban érdemes ilyenkor feleleveníteni, hogy legalább szájhagyomány útján fennmaradjon. Talán még sokan tudják, hogy a farsang főteje a fánk, holott ide kell sorolni a kocsonyát is. Bizony a kocsonyát, amelynek készítésében számtalan szakavatottról tudunk a mi közösségünkben is.

Egy kis báli történelem

A bálok története több mint 600 évre nyúlik vissza, ugyanis az írások szerint 1385-ben rendeztek először bált Amiens-ben. Legalábbis így nevezték VI. Károly Bajor Izabellával kötött házasságakor tartott ünnepélyeket. A középkori mulatságokon merev ruhákban lejtették a táncot és a szórakozás is szigorú szabályok szerint zajlott. Medici Katalin vezette be, hogy a nők könnyű kivágott ruhában jelenhettek meg, bár akkor még álarcot kellett viselniük.

Az újkori bálok fénykora a XIX. század közepére, a XX. század elejére tehető. Először csak az arisztokrácia körében voltak divatosak, majd később sok szakma és társadalmi réteg megrendezte az év elején a maga bálját. Se szeri se száma nem volt ezeknek a mulatságoknak, például 1835-ben a pesti farsang az asszonyi egyesület báljával kezdődött, amit nem sokkal a magányos uraságok bálja követett. Volt azután mérnök, jogász, orvos, különböző egyletek bálja és még ki tudja hány féle, ilyen olyan szokásokkal és előírásokkal, amelyek idővel eltűntek, majd előjöttek, vagy végleg a feledés homályába merültek. Gondoljunk csak a táncrendre. Az eredetileg parányi füzetben sorrendben voltak a különböző táncok, melyek mellé feliratkozhatott a táncot kérő partner. Olyan nagy divat volt ez, hogy a táncrendborítót már díszítették is, miniatűr festményekkel vagy zománcozott ötvös remekkel.

Természetesen az öltözködés mindig a kornak megfelelő volt, tehát változott. Kívéve egy dologban, hogy mindig elegáns viseletet hordtak, ugyanis a ruhát viselték, ami egyúttal tartást is adott a hölgyeknek, uraknak. Az eseményt meg kell tisztelni, hogy az alkalmat alkalommá tegyük.

- CZ -



Római séf

*Mottó: Egyed vigassággal a Te kenyeredet,
Igyad jókedvvel a Te borodat,
mert kedvesek Istennek a Te cselekedeteid!*

(PRÓFÉTÁK KÖNYVE IX/9)

Farsangi fánk

Hozzávalók 10 db-hoz

A tésztához: 500 g liszt, 50 g porcukor, 4 db tojássárgája, 80 g vaj, 25 g élesztő, 2,5 dl tej, 0,5 dl rum, só. A szóráshoz: 100 g liszt. A sütéshez: olaj. A tetejére: 15 g vaníliás cukor. A töltéshez és a tálaláshoz: 100 g barackíz.

Készítése:

Az élesztőt 1 dl langyos tejjel, az elmorzsolts, 8 dkg liszttel, kevés cukorral felfuttatjuk. Fél óra múlva a vaj és a rum kivételével dagasszuk lágy tésztát a hozzávalókból. A dagasztás kb. 20 percig tart, amíg hólyagos lesz, és elválk az edény falától. A végén apránként hozzáöntve dolgozzunk bele a rumot és az olvasztott vajat, hogy a fánk finomabb legyen, és ne száradjon ki olyan hamar. Meleg helyen lefedve kelesszük. Majd borítsuk a tésztát lisztezett nyújtótáblára, és nyújtsuk 2 cm vastagságúra. A lisztbe mártott fánkzaggatával hirtelen mozdulattal és nagy erővel szaggassuk ki a fánkokat, és langyos helyen kelesszük meg. A megkelt fánkok közepükre óvatosan alakítsunk ki, majd a mélyedéssel lefelé helyezzük bő, közep meleg olajba, és fedővel lefedve kezdjük a sütetést. Amikor az egyik oldaluk megsült, fordítsuk meg a fánkokat és fedő nélkül fejezzük be a sütetést. A szűrőkanállal kiemelt, jól lecsepegtetett fánkokat hintsük meg vaníliás porcukorral. Rummal összefőzött barackíz töltsünk a mélyedésekbe, vagy tálaljunk hozzá külön edényben.

Almafánk:

Hozzávalók: 1 kg alma, 2 tojás, 1 csomag sütőpor, 2 evőkanál cukor, 35 dkg liszt, fahéj és zsír a kisütéshez.

Az almát meghámozzuk és megreszeljük. A levét gyengén kinyomkodjuk, majd hozzáadjuk a tojásokat, a lisztben elkevert sütőport és a cukrot. A masszát jól összedolgozzuk és a forró zsírba szaggatjuk evőkanállal. Pirosra sütjük és fahéjas porcukorral meghintjük.

A FÁNK TÖRTÉNETE

A fánk elterjedéséről két legenda él a köztudatban. Az egyik szerint Marie Antoinette királyné (1755-1793), XVI. Lajos hitvese, egy kalandos karneváli éjszakán ismerte meg a fánkot. Történt ugyanis, hogy a királyné a Tuillériákban rendezett farsangi álarcosbálról megszökött, és álöltözetében elvegyült a tömegben. A sétálás közben megéhezett és egy mézeskalácsos mestertől fánkot vásárolt. A fánk rendkívül megízlett neki és a karnevál elmúltával a fánksütőt a palotába rendeltette. A mézeskalácsos elmondta a fánk receptjét és elkészítési módját a királyné cukrászának. A cukrász finomította, és egy kicsit módosította a receptet. Ettől kezdve a királyi lakomák kedvelt finomságává vált a fánk.

Egy másik forrás szerint a fánk bécsi eredetű. Egy bizonyos Krapfen nevű pék halála után, műhelyét özvegye vezette tovább. Így továbbra is ebből a pékségből került ki a legfehérebb, legfinomabb kenyér. A város legtovábbi részéből is elzarándokoltak érte az emberek. Egy napon azonban valami okból a kenyér nem készült el idejében. A vásárlók közül volt, aki bosszúsán ment el, volt ki türelmetlenül várt, s cifrákat mondott, míg nem a pékné végképp kijött a sodrából és egy darab kenyértésztát, valakinek a fejéhez akarta vágni. Szerencsére rosszul célzott és a tészta a kályhán lévő lábasba potylyant, amelyben zsír forrt. A célját tévesztett tészta néhány perc alatt szép aranyárgára sült. Így született meg az első fánk, amit a bécsiek azóta is Krapfennak neveznek.

Hazánkban a fánk a XIX. században terjedt el széles körben, de egy korabeli feljegyzés szerint 1603-ban gróf Thurzó Szaniszló galgóczi várában egy lakomán – hetedik fogásként – már fánkot szolgáltak fel. A fánk-sütés szokása a Dunántúlról terjedt el és vált egyre több helyen divattá, hogy a vízkeresztől hamvazószerdáig tartó farsangkor édeséggént az asztalra kerülhessen ez a finom nyalánság.

Jó tudni: Ha úri helyen eszünk farsangi fánkot két villával illik fogyasztani, nem szabad késsel vágni, csak mintegy tépni a két villa segítségével. (Beleharapni azonban a legjobb, úgyhogy otthon mellőzhető az úri előírás).

RÓMAI LEVÉL A RÓMAIFÜRDŐI PLÉBÁNIA LAPJA

Szerkesztik: Czákó Balázs,
Hörömpő Gabriella

Kiadja: a Rómaifürdői Plébánia
1031 Budapest, Zaránd u. 35.

Telefon: 368-6308

E-mail: rompleb@freemail.hu
romai.plebania.hu (www. nélkül!)