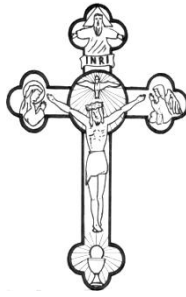




Župni listić

Župe Svetog Roka u Lombardi



Travanj 2019. • Godina VIII • Broj 85

Sretan Uskrs!



*©, zaista blažene noći, koja jedina zavrijedi
znati vrijeme i čas, kad je Krist od mrtvih ustao.*

Župna crkva Svetog Roka, Lombarda
Nedjeljom: Sveta misa u 08.00 i u 10.00 sati.
Radnim danom: Sveta misa u 07.00 ili u 18.00 sati.

Raspored događanja kroz mjesec TRAVANJ 2019.

5. travnja	Peti korizmeni petak	Križni put u 19.00 sati pa Sveta misa.
7. travnja	5. korizmena nedjelja i 1. u mjesecu. (Gluha)	Kolekta za biskupiju. Sveta misa u 8.00 i u 10.00 sati. U 19.00 sati Gospin plač.
8. travnja	Uskršnja ispovijed	Od 17.00 do 19.00 – Sveta misa.
12. travnja	Šesti korizmeni petak	Križni put u 19.00 sati pa Sveta misa.
14. travnja	6. korizmena nedjelja i 2. u mjesecu Nedjelja muke Isusove CVJETNICA - čita se muka	Sveta misa 08.00 sati (pro populo). Blagoslov grančica u crkvi Sv. Križa u 10 sati pa procesija do župne crkve i Sveta misa.
17. travnja	Velika Srijeda -	Misa posvete ulja u dubrovačkoj katedrali Gospe Velike u 18.00 sati.
18. travnja	Veliki Četvrtak – misa Večere Gospodnje: za članove bratstva Presvetog Sakramenta	Sveta misa u 19.00 sati
19. travnja	VELIKI PETAK (Post i nemrs) – Služba Muke Gospodnje (obredi Velikog Petka)	Služba u 19.00 sati pa procesija.
20. travnja	VELIKA SUBOTA	Obredi u 20.00 sati pa misa bdijenja.
21. travnja	3. nedjelja u mjesecu USKRS Blagdan RH	Sveta misa 08.00 sati i 10 sati za članove Sakramenta i Uskršnja procesija.
22. travnja	Uskršni ponedjeljak Blagdan RH	Sveta misa u 19.00 sati.
28. travnja	2. vazmena nedjelja i 4. u mjesecu	Sveta misa u 8.00 i u 10.00 sati.

Napomene:

- U svakoj trećoj nedjelji u mjesecu je misa Sakramenta u 08.00 sati.
- Sve možebitne promjene će se oglasiti s oltara.

NAKANA APOSTOLATA MOLITVE PO PREPORUCI U MOLITVE SVIM VJERNICIMA OD PAPE I HRVATSKIH BISKUPA (za travanj)

Opća: Liječnici i njihovi suradnici u ratnim područjima

Za liječnike i njihove humanitarne suradnike u područjima zahvaćenih ratom, koji ugrožavaju vlastite živote kako bi spasili druge.

Biskupska: Zahvaljujmo na daru otkupljenja koje je Bog ostvario u Kristovoj smrti i uskrsnuću: to je ujedno najradosniji poziv svima da već sada budemo dionici novosti života koju nam je Isus otvorio.

USKRŠNJA JAJA

Pisanica, pisanac je oslikano jaje, prema staroslavenskom pisati u značenju je slikati. Obojeno i različitim šarama oslikano jaje simbol je Uskrsa, Kristova uskrsnuća i novoga života, proljeća. Hrvatski običaji oslikavanja jaja razlikuju se od kraja do kraja.

Uskršnja jaja (pisanice) imaju pogansko podrijetlo. Stoljećima prije pojave kršćanstva ljudi su u proljeće međusobno izmjenjivali jaja, opet kao simbol novog života, obilja i rađanja. Bogataši su poklanjali jaja prekrivena zlatnim listićima, dok su obični ljudi bojali jaja travama i lišćem. Još su Egipćani stavljali jaja u grobove svojih pokojnika. Kasnije to čine i stari Grci.

Rimska poslovice kaže »Sav život dolazi iz jajeta«. Posebno su običaji darivanja jaja bili rašireni među germanskim i slavenskim narodima. Darovana pisanica na Uskrs, prema narodnom vjerovanju, donosi sreću, a taj običaj počeo se širiti oko 1000. g. U većini kultura jaje predstavlja simbol rađanja, mladosti, zdravlja, plodnosti i uskrsnuća. Kada je Crkva u drugom stoljeću počela slaviti uskrsnuće, jaje je već dugo bilo popularan simbol. Kršćanski misionari ukomponirali su poganske tradicije u kršćanske praznike, kako bi na najbezbolniji način proširili svoju vjeru. Kako su se poganske svetkovine proljeća poklapale vremenski s Uskrsom, bilo je logično da se iskoriste stari običaji. Čak je i engleski naziv za Uskrs – Easter, nastao iz poganskog Eastre.

Iako su, dakle, bojena Uskršnja jaja još pretkršćanski običaj, danas su oni postali simbolom Uskrsa. Simboliziraju proljetno buđenje prirode i novog života. Oni se tradicionalno daju na dar. U prošlosti su mladići djevojkama, ali i obrnuto, darivali Uskršnja jaja kao znak ljubavi ili privrženosti. Također, oni su korišteni kao simbol izmirenja. Tako su osobe darivajući jedne drugima pisanicu prešutno tražile oprostjenje ili ga davale.

Prema vjerovanjima bojena jaja trebala bi zaštititi od zlih sila. Zbog toga se ljuska od tih jaja mljela i bacala na polja, oranice i stavljala u staje. Zanimljivo je da se u starom Zagrebu do 14. st. tucanje jaja uzimalo kao prijelomna točka u godini, pa se u nekim zapisima može pronaći kako se neki događaj opisuje »to se zbilje poslije tucanja jaja«.

Uz pisanice se vežu mnogi mitovi i priče iz prošlosti. Najskuplja pisanica bila je ona ruskog cara Aleksandra II. Na poklon je dobio jaje od masivnog zlata veliko 30 cm, na kojem je bilo urezano sedam postaja Puta križa. Sve je još bilo ukrašeno rubinom i dijamantima.

Također, poznata su i Fabergeova jaja. To su uskršnja jaja koje je Petar Carl Faberge - zlatar ruskog cara Aleksandra III izrađivao za ruske careve u razdoblju od 1885. do 1917. godine. Njihovu je vrijednost danas nemoguće procijeniti. Radi se o umjetninama u kojima su uživali članovi vladarskih ruskih obitelji.

Bojanje jaja jedan je od omiljenih uskršnjih rituala. Osim što njihovo ukrašavanje predstavlja obiteljsku zabavu za velike i male, jaja su vrlo poželjna u prehrani osoba svih dobni skupina.



Nutricionisti preporučuju konzumaciju jednog jaja dnevno zbog njihove visoke nutritivne vrijednosti, sadržaja proteina, vitamina i minerala. Zato je vrlo važno hoćemo li kod bojanja jaja koristiti prirodne ili umjetne boje. Na tržištu su danas dostupne raznovrsne boje i ukrasi, ali u nastavku vas podsjećamo na prirodne i zdrave metode koje su koristile naše babe i prababe. Prije bojanja prirodnim sredstvima jaja je dobro očistiti kvasinom (octom). Tako se skida zaštitni sloj s ljuske koji štiti jaje od kvarenja, a bojilo će se brže i jače vezati na jaje.

PRIRODNE BOJE ZA JAJA

Šarena uskršnja jaja obojena na potpuno prirodan i ekološki odgovoran način ne mogu se usporediti sa umjetnim, kičastim bojama, punim kemikalija. U usporedbi s industrijskim bojama, priprema biljnih boja zahtijeva malo više vremena i truda. Prirodne sastojke koje odaberete treba usitniti na što manje dijelove, a jaja obrisati kvasinom (octom). Na taj način uklanjamo masnu ovojnicu koja štiti ljusku jajeta od bakterija. Ljuska postaje hrapava i boja može bolje upiti u ljusku, te stvoriti jači pigment. Jaja i sastojci se stavljaju u isto vrijeme u hladnu vodu i kuhaju dok jaje ne postane tvrdo kuhano. Kad voda zakipi, smanjuje se intenzitet kuhanja i tako se jaja kuhaju još desetak do petnaest minuta. Nakon kuhanja, posuda sa kuhanim jajima (zajedno sa usitnjenim biljnim sastojcima) skida se sa štednjaka i ostavlja poklopljena poklopcem ili krpom preko noći. Tek sutradan jaja se vade, suše i premazuju.

Potrebna oprema:

- broj lonaca koji ovisi o tome koliko različitih boja želimo;
- kvasinu (ocat) kojim ćemo fiksirati boju;
- komadić slanine ili maslaca koji jajima daje sjaj te odgovarajući prirodan sastojak;
- biljni sastojci kojima želimo obojiti jaja.

Crvena – Crvenu boju ćete postići kuhate li jaja u vodi u koju ste dodali korijen broča, ciklu ili crveni radić. Svaka biljka ispušta iz sebe boju koja će pisanicama dati lijep crvenkasti sjaj.

Crvenkasto-smeđa – Ljuske crvenog luka treba prokuhati desetak minuta u vreloj vodi. Nakon toga dodajte žličicu octa i stavite unutra jaja da se skuhamo.

Crno-smeđa – U vodi za kuhanje jaja prethodno iskuhajte korijen hrasta.

Zelena – Lijepu zelenu boju ćete postići uz pomoć koprive, špinata ili poriluka. Za zelena jaja najbolji je svježi špinat. Grubo ga nasjeckajte i istucite te prokuhajte u liri vode.

Žuta – Ljuske oraha kuhajte petnaestak minuta prije nego dodate jaja.

Ljubičasta – U ljubičasto ćete obojiti pisanice budete li ih kuhali u vodi u koju ste stavili svježe ubrane ljubičice.

Narančasta boja - Naribajte mrkve (5-6 komada) te ih prelijte s malo vode i ostavite da odstoji nekoliko minuta. Potom prokuhajte u 250 ml vode i dobit ćete lijepu prirodnu narančastu boju.

Plava boja - Nasjeckajte i istucite listove crvenog kupusa. Potom ih prokuhajte u pola litre vode i ostavite na laganoj vatri najmanje 30 minuta. Dodajte kvasinu (ocat) i jaja.

Osim obojanih jaja za Uskrs možete pripremiti i jestiva jaja.

Jaja od sira: Bijeli, mekši sir umijesi se s maslacem, ručno se oblikuju jaja koja se zatim uvaljaju u isjeckane začine (origano, peršin, papar i papriku).

Čokoladna jaja: Čokoladu otopite na laganoj pari. Odvojeno umutite žumanjke sa šećerom, te dodajte maslac, zatim kavu i čokoladu. Pustite smjesu da se ohladi. Oblikujte jaja te pospite čokoladom u prahu i ukrasite mrvicama.

Jaja s rumom: Pripremite 25dag mljevenih oraha, 25 dag šećera u prahu, 3 rebra čokolade i mala čašica ruma. Pomiješajte orahe s naribanom čokoladom, šećerom i onoliko ruma koliko je potrebno da se dobije čvrsta masa. Oblikujte jaja i pustite neka se suše na zraku.

Jaja od bajama (mindula): Potrebno vam je 30 dag bajama, 25 dag šećera, malo mlijeka i 2 rebra čokolade. Malo popržite bajame, skinite kožicu, te kada se ohlade sameljite ih. Na štednjaku otopite šećer s malo mlijeka i dodajte bajame. Kuhajte dok se smjesa ne zgusne, ali nemojte dopustiti da zavrije. Pustite da se ohladi oblikujte jaja i ukrasite ih rastopljenom čokoladom.

Jaja od oraha: Potrebno vam je 25dag mljevenih oraha, 25 dag šećera, 1 jaje, 1 čokolada, 50g bajama i jedna čašica ruma. Izribajte čokoladu i pomiješajte sa svim sastojcima. Oblikujte jaja i uvaljajte ih u šećer. Sušite na zraku.

Priredio: Željko Dominis