

Poutníčkova

příloha

roč.16, č.44

❖ **Požehnaní** pro všechny farníky,
přátele naší farnosti a dobrodince
denně v 8:00, ve 12:00 a ve 20:00

Letošní veliké Jubileum 100 let od zjevení Panny Marie ve Fatimě v Portugalsku je velkou příležitostí ke smíru za všechny hrozné události 20. století. Vnější výrazem nesčíslného lidského utrpení byly také umlčené zvony, které po celé Evropě a nejen v Evropě byly přetavovány na zbraně. Liběšický poutní kostel tak přišel ve 20. století celkem o 8 zvonů a kostely v celém farním obvodu o mnoho dalších. Nadcházející událost tak bude velkým aktem smíru a požehnaní pro celý náš kraj.

Svatomartinská úcta

V diecézi, kde působil, ve francouzském Tours, a kde je i pochován se koná dvoudenní festival k počtu svatého biskupa Martina. V jeho rámci se koná vigilie ve svatomartinské bazilice.

Oslavy pokračují následující den hostinou chudých u kostela St. Julien. Tradice hostin, zvaných 'table ouverte', se drží v řadě farností v rámci oslav sv. Martina, zcela v duchu jeho myšlenky sdílet radost z evangelia také s chudými a opuštěnými. Na polední hostinu, která se odbývá zčásti před kostelem a zčásti přímo v jeho prostorách, jsou proto zváni nejen zástupci farností, mládež a pracovníci charit, ale především chudí, nemocní, bezdomovci a další lidé na okraji společnosti. Svátek sv. Martina je totiž hlavně jejich svátkem. Podobně i papež František letos v předvečer svátku svatého Martina poobědvá s bezdomovci při návštěvě Florencie.

Hostinu završuje průvod hostů a veřejnosti od kostela St. Julien k tourské katedrále, kde se připojí ke slavnostní mši svaté celebrowané tourským biskupem. Chránový prostor přitom ozdobí rozměrné bílé plátno se zlatými kruhy symbolizujícími nejen jednotlivé farnosti pořádající svatomartinské „tables ouvertes“, ale též poukazující k eucharistickému předobrazu těchto hostin. Podoba plátna připomíná, že v chudých, které hostíme, k nám přichází Kristus a že spolu s nimi vytváříme jednotu.

Svatomartinský odkaz je ve Francii přítomný především v názvech mnoha vesnic a vesniček. Martin je zároveň velmi časté křestní jméno a stále snad nejčastější příjmení. Na svátek sv. Martina 11. listopadu mají Francouzi dokonce volný den – státní svátek, který ale se světcem nesouvisí. Oslavuje totiž příměří – ukončení bojů v závěru 1. světové války.

Svatý Martin velmi nepěkně odnesl francouzskou revoluci. Jeho hrob byl při ní rozmetán a kostelníkovi se podařilo zachránit jen malou část jeho ostatků. I přesto je jeho hrob stále vyhledávaným poutním místem, i když především turisty.

Odkaz sv. Martina je stále patrný i v oblasti bývalých Uher. Na území dnešního Slovenska, které bylo dříve součástí Uherska, se jméno sv. Martina objevuje jako druhé nejčastější mezi názvy měst odvozených od jmen svatých. I bratislavská katedrála byla původně zasvěcena sv. Martinovi a Nejsv. Salvátorovi, ale postupně patrocínium sv. Martina



zcela převládlo. Bylo to dáno tím, že sv. Martin patřil v Uhersku k nejuctívanějším světcům, jeho životní příběh je lidem velmi blízký.

V bratislavské arcidiecézi existuje též svatomartinská cesta, která spojuje farnosti zasvěcené tomuto světcovi, a každoročně se zde koná i svatomartinská sbírka, jejíž výtěžek putuje k potřebným – například na vybavení nemocnic či na pomoc drogově závislým.

SVATOMARTINSKÉ PRANOSTIKY:

Na svatého Martina bývá dobrá peřina.

Na svatého Martina kouřivá se z komína.

Svatý Martin přijíždí na bílém koni.

Přijede-li Martin na bílém koni,
metelice za metelici se honí.

Martin a Kateřina na blátě - vánoce na ledě.

Martinův led bude voda hned.

Jižní vítr na Martina - mírná zima.

Na svatého Martina nejlepší je husina;

pohled' na hrud' i na kosti,
poznáš, jaká zima se přihostí.

Je-li kobylika martinské husy hnědá, bude málo sněhu a na holo mrznout;
je-li však bílá, bude hodně sněhu.

Na svatého Martina husa nejpěkněji zpívá (na pekáči).

Svatý Martin usedá s díkem u teplých kamen.



RECEPT NA SVATOMARTINSKÉ PODKOVY:

Od Magdaleny Dobromily Rettigové

Vezmi na mísu tři žejdlíky pěkné mouky, nech rozpustit tři lity přepouštěného másla, vlej do něj žejdlík sladké smenty a dvě lžice hustých kvasnic, pak lot tlučeného cukru a z půl citronu pokrájené kůry, kvintlík tlučeného květu, zadělej těsto a dobře vypracuj, až od vařečky půjde, pak nech zkytnout, osol, dobře promíchej a na vál moukou posypaný dej, udělej tolik kousků, kolik podkova a jak veliké je mít chceš. Rozválej podlouhlé kousky, pomaz buď rybízem, neb mákem, neb posyp rozinkami, mandlemi, cukrem a skořicí, zaviň a dělej martinské podkovy, na papír máslem pomazaný a plech polož, pomaz rozkloktaným vejcem, posyp trochu tlučeným, prosátým cukrem a hezky křehce je upeč. Rozumí se zde i při předešlých věcech, že kdyby mouka vlhká a tím těsto řídké bylo, mouky se přidat musí, aby se na prsty těsto nelíplo...

