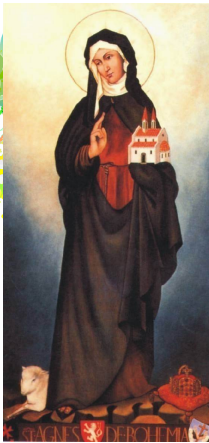
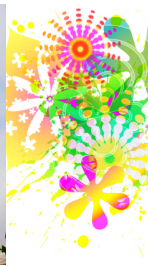


Poutníčkova

příloha

roč.18, č.44



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

Letošní rok 30. výročí svatořečení svaté Anežky české a zároveň výročí 30 let od pádu totalitního režimu v bývalém Československu je důležitým momentem a příležitostí k poděkování za velký dar svobody. Mnohé věci se staly tak samozřejmými, že jsme na mnoho věcí už úplně zapomněli a také někteří vzpomínají na dobu minulou jako by byla lepší, protože neumí naložit s těžce získanou svobodou. Návrat zvonů je velkou příležitostí uvědomit si znovu živě hrůzy 20. století a zároveň prosit o dar požehnání pro budoucnost a také o to, abychom uměli být vděční a děkovat.

Svatomartinská úcta

Svatý Martin je nesmírně významným patronem a světcem. V diecézi, kde působil, ve francouzském Tours, a kde je i pochován, se koná dvoudenní festival k počtě 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. Podobné skutky lásky koná často i papež František na různých místech.

Hostinu završuje průvod hostů a veřejnosti od kostela St. Julien k tourské katedrále, kde se připojí ke slavnostní mši svaté celebrowané tourským biskupem. Chrámový 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 přítomnen 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.

V Bavorsku jedna dvanáctina kostelů je zasvěcena svatému Martinovi. Odkaz sv. Martina je stále patrný i v Maďarsku a na Slovensku.

Na území 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 patrocinium 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.

SBÍRKA NA POSLEDNÍ NOVÝ ZVON POKRAČUJE

ČÍSLO SBÍRKOVÉHO ÚČTU:

2300648916/2010,

variabilní symbol: 2017

VŠEM DÁRCŮM VYSTAVÍME RÁDI

POTVRZENÍ PRO DAŇOVÉ ÚČELY

DĚKUJEME VÁM!!!



RECEPT NA KŘEHKÉ SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY:

od Magdalény Dobromily Rettigové

Utři hodně ¼ kila čerstvého másla, přidej k němu tři žloutky, dvě celá vejce, 4 dekagr. rozdělaných lisovaných kvasnic, kus tlučeného cukru, s půl citronu kůru, koflík vlažné smetany, a přimíchej k tomu ¼ kila pěkné mouky, osol to trochu a těsto náležitě vypracuj: kdyby bylo řídké, tedy přidej ještě dle uznání mouky a nech je zkynout; potom je dej na vál posypaný moukou, rozválej je tence, nakrájej z něho kružátkem na tři prsty široké a asi šest prstů dlouhé lístky, pomaz každý připravenou již nádivkou: tvarohem, povidly nebo mákem, zavin je, utvoř úhledné rohlíčky, klad je hezky od sebe na plech máslem pomazaný, pomaz je rozkloktaným vejcem a nech je pěkně upéci; pak je posyp tlučeným cukrem a urovnej je úhledně na talíř.