



# HETI LEVÉL

ALBERTFALVI SZENT MIHÁLY RÓMAI KATOLIKUS PLEBÁNIA

IV. évfolyam, 28. szám, 2011. október 9. Évközi 28. vasárnap

## „Barátom, hogy jöhettél be ide, ha nincs menyegzős ruhád?”

A mai evangélium egy kicsit hasonlít a múlt héten felolvasotthoz. Előző héten arról beszélt Jézus a főpapoknak, hogy az Úr elveszi tőlük az Isten népe címet és olyanoknak adja, akik méltón élnek hozzá. Most azonban hozzáfűz egy másik fontos igazságot: nem elég az, hogy Isten népe vagyunk, hanem ügyelni is kell arra, hogy méltón éljünk ehhez a hivatáshoz. Az, hogy az Egyházhoz, Isten új népéhez tartozunk, nem jelenti azt, hogy automatikusan üdvözülünk is. Isten népéhez tartozni komoly hivatást jelent, amit tetteinkkel kell megpecsételni. Erről beszél a menyegzős ruha hasonlat.

Jézus ezen a vasárnapon arra hívja fel figyelmünket, hogy aki hozzá tartozik, az is ugyanúgy meg lesz ítélve, mint az, aki nem. Mindenkitől számon kéri az Úr, hogy hivatásához méltón élte, vagy sem: a paptól, a tanártól, a családapától, stb.



Azonban van egy másik fontos mondanivalója is a mai evangéliumnak: a mennyek országát Jézus egy menyegzőhöz hasonlítja, ahová Isten mindenkit ingyen hív meg. A meghívás mindenkinek szól, függetlenül attól, hogy kicsoda az illető. Ez a meghívás ma is mindenkinek szól.

Minket is hív arra, hogy tartunk tisztán lelkiismeretünket. S ha valamivel vádol a lelkiismeretünk, akkor meg arra hív minket az Úr, hogy tegyük le vétkeinket, hogy tiszta lelkiismerettel fordulhassunk hozzá.

A szentek is ebben voltak nagyok. Elfogadták az Úr hívását, és mindvégig igyekeztek tisztán tartani a lelkük köntösét.

Ez a mai evangélium arra hív bennünket, hogy adjunk hálát Isten meghívó szeretetéért, és törekedjünk tisztán tartani szívünket, hogy örömmel vehessen benne lakást az Úr és életünk végén boldogan mehessünk be a mennyi lakomára.

Fejes Csaba

**Olvasmány** – Iz 25, 6-10a – lakoma az Úr szent hegyén

**Olvasmányközi ének:** 22. zsoltár

**Válasza:** Otthonom lesz az Isten háza \* mindörökké szünet nélkül.

**Szentlecke** – Fil 4, 12-14. 19-20 – Szt. Pál el tudja fogadni a jót és a rosszat is

**Evangélium** – Mt 22, 1-14 – a mennyi lakoma

## Népszámlálás – 2011

Kitöltöttem a népszámlálási ívet. Mégpedig az Interneten. Jelen pillanatban (péntek reggel) az ország 5,4%- töltötte ki az Interneten, a budapestiek 8,2%-a (ezzel a legjobbak vagyunk az országban). Javaslom mindenkinek ezt a módot, mivel a feldolgozás egyszerűbb és olcsóbb. Nagyon hasonlít a rendszer az adóbevallásra, amit sokan már évek óta szintén az Interneten nyújtanak be. Viszont ehhez nincs szükség Ügyfélkapu-regisztrációra sem.

Minden háztartásba bedobtak egy borítékot, benne egy kérdőívvel a lakóépületről, egy másikkal a személyekről, és egy lappal, amin az internetes kitöltéshez van információ. A lakáskérdőívben van egy azonosító és egy kód, amivel beléphetünk az enepszamlalas.hu oldalra. Ekkor megjelennek a lakás adatai, akár csak a nyomtatott lapon. Töltsük ki legjobb tudásunk szerint!

Személyi kérdőív egy van, de annyit nyithatunk, ahány lakót megadtunk a lakáskérdőívben. Fontos, hogy nem az számít, kinek hova szól a lakcímkártyája, hanem hogy ténylegesen hol lakik! Kérdeznek érzékeny információt is, pl. a testi fogyatékoságot, ezt se szégyelljük bevallani, a feldolgozáskor nem tárolják, hogy ki vak, vagy szellemi fogyatékos. Viszont a lakosság egészségi állapotát fontos, hogy fel tudják mérni! A vallásunkat is bátran valljuk meg! Módosították a kérdőívet, mostmár elfogadja azt is, ha szimplán katolikusnak valljuk magunkat, de valljuk meg a rítusunkat is (római, vagy görögkatolikus)!

Apró figyelmesség, hogy a személyi kérdőíveket jelszóval védhetjük, így, ha

akarjuk, mindenki, aki a lakásban lakik, csak a saját lapját láthatja.

Bár a népszámlálásban való részvétel megtagadása szabálysértés, inkább arra gondoljunk, hogy az adatok által, amiket szolgáltatunk, a következő tíz évben mennyi segítséget nyújtunk a foglalkoztatás, oktatás, egészségügyi ellátás megszervezéséhez!

*Attila atya*

## Omlós sertéssült fehérboros káposztával

### Hozzávalók:

- ☞ 1 kg sertéscomb
- ☞ 1 kg savanyú káposzta
- ☞ 15 dkg füstölt szalonna
- ☞ 3 dl száraz fehérbor
- ☞ 1 fej vöröshagyma
- ☞ 4-5 gerezd fokhagyma
- ☞ 10 szem borókabogyó
- ☞ 10 szem feketebors
- ☞ 3 babérlevél
- ☞ 2 tk őrölt kömény
- ☞ 1 ek olaj
- ☞ só, bors

### Elkészítés:

A húst megtisztítjuk, de nem kell teljesen eltávolítani a zsíros részeket, ettől szaftosabb lesz az elkészült sült. Megtűzdeljük a félbevágott fokhagyma gerezdekkel, bekenjük egy evőkanálnyi olajjal, majd fűszerezzük az őrölt köménnyel, borssal, sóval. Könnyen el tudjuk oszlatni a fűszereket, ha összekeverjük, majd vékonyan a vágólapra szórjuk, és ebben hempergetjük meg a húsdarabot, így mindenhová egyenletesen jut minden ízből. Az előkészített combot nagy méretű sütőzacskóba helyezzük, 20 percig állni hagyjuk, a sütőt pedig előmelegítjük 180°C-ra. Sütés

előtt a zacskót hústúvel 4-5 helyen megszúrjuk (késsel nem jó, mert az egyenes vágás továbbhasad, mikor a gőzök feszítik!), majd másfél óráig sütjük.

Közben elkészítjük a köretet, melyhez az apróra vágott szalonna zsírját kiolvasztjuk – ha nagyon húsos, akkor kevés olajat is teszünk mellé –, ezen megfonnyasztjuk a vékony félkarikára vágott hagymát, majd rátesszük az ízlés szerint átmosott káposztát. Ízesítjük a borókabogyóval, az egész borssal, babérlevéllel, kevés sóval (mivel a füstölt szalonna is sós volt), majd felöntjük a borral. Fedő alatt kis lángon, időnként megkeverve, a folyadékot szükség szerint vízzel pótolva pároljuk egy órát, majd eltávolítjuk belőle a szemes fűszereket és a babért. Megkönnyíti a dolgunkat, ha kis textil zsákokban tesszük bele ezeket a hozzávalókat, akkor egyszerűen kiemeljük egyben.

Az elkészült sültet legalább negyed óráig pihentetjük, majd a zsákból kivéve ujjnyi szeletekre vágjuk, és a káposztával körítve, a süléskor keletkezett pecsenyelével gazdagon meglocsolva tálaljuk, esetleg zsemlegombócot is adhatunk mellé, de anélkül is nagyon laktató.

**Jó étvágyat!**

*Majerszky Zoltán*

## Templomunk első plébánosa

Szerdán meglátogattuk és megkoszorúztuk Dorozslai Béla plébános atya sírját a farkasréti temetőben. Ezen a napon volt 70 éves a templom, Dorozslai atya pedig 50 éve halt meg.

1933–55-ig volt plébános Albertfávan. Az ő idejében épült a templom, ő tervezte a Szt. Mihály szobrot, neki köszönhetjük a Jézus Szíve szobrot.

Mindig odafigyelt, hogy egyeztessen a mesterekkel. Visszaemlékezések szerint mindenkihez volt egy kedves szava, különösen odafigyelt a fiatalokra.



Koszorúzás a farkasréti temetőben

„Ó, élet Ura, add meg, hogy életünk minden szakaszát ajándékként értékeljük, mert telve van további ígéretekkel! Szeretettel valósítsd meg ránk vonatkozó akaratodat azáltal, hogy minden nap irgalmas karjaidba veszel minket.

És ha eljön a végső „átmenet” pillanata, add, hogy derűs szívvel induljunk, nem sajnálva azt, amit magunk mögött hagyunk, hiszen ha a hosszú keresés után veled találkozhatunk, újra megtalálunk minden igazi értéket, amit itt a földön megismerhettünk.

Akkor újra találkozhatunk mindazokkal, akik előttünk távoztak el a hit és a remény jelében.

És te, Mária, a zarándok emberiség Anyja, imádkozzál érettünk most és halálunk óráján!

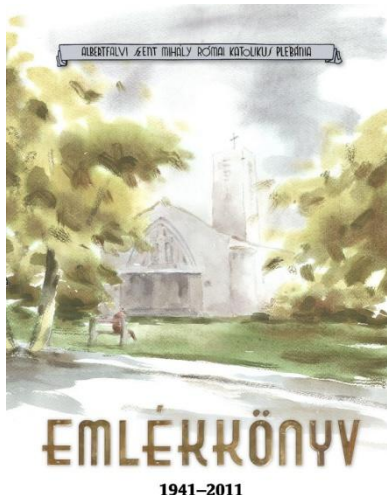
Ölelj minket mindig szorosán Jézushoz, a te szeretett Fiadhoz és a mi testvérünkhöz, az élet és a dicsőség Urához!

Aki él és uralkodik mindörökkön örökké. Ámen.”

*(II. János Pál pápa imája – elhangzott: Dorozslai Béla atya sírjánál 2011. október 5-én)*

## Hirdetések

1.) Az elmúlt héten, szerdán, **templomunk felszentelésének 70. évfordulóján**, gazdag tartalommal és képgyűjteménnyel **bemutattuk a jubileumi Emlékkönyvet**, amely **megvásárolható** a szentmisék után a könyves asztalnál, vagy hét közben a plébánián **1 500 Ft-ért**.



2.) Az AKTK szervezésében **Pocsaji Miklós** Kelenvölgy-Albertfalva református lelkésze tart előadást „**Evangélium és magyar karakter**” címmel az evangelizáció nemzeti sajátosságairól **október 13-án, csütörtökön este 6 órakor** a Don Bosco iskolában. Minden érdeklődőt szeretettel várnak!

3.) **Szombaton** lesz **templomunk őszi szentségimádási napja**. A reggeli szentmise végétől az esti szentmiséig lesz kitéve az Oltáriszentség. Kérjük, hogy akik szívesen vállalnak **félórányi imádságot** a nap folyamán, **jelentkezzenek** a sekrestyében, vagy a plébánián. **Aki teheti, napközben néhány percre térjen be imádkozni**, hogy soha ne maradjon egyedül az Oltáriszentség!

4.) Szombaton lesz a **Családakadémia is a Don Bosco iskolában**. A prog-

ram **reggel 9 órakor kezdődik**. Részletek a templom bejáratánál, vagy az Egyházközségi Levél hátoldalán olvasható. **Kérjük, az érdeklődők mielőbb jelentkezzenek!**

5. Október hónapban **szeretettel hívunk** mindenkit az esti szentmisék előtti **közös rózsafüzér imádságra, ide a templomba!** A **hétfői rózsafüzért a Don Bosco iskola diákjai vezetik**.  $\frac{1}{2}$ 6-kor találkozunk a gyerekekkel a templomban és  $\frac{3}{4}$ 6-kor kezdjük a közös imát.

6.) A héten **csütörtökön este 8 órától** mindenki számára nyitott **karizmatikus imaóra és imaszolgálat** lesz az **alsó hittanteremben**.

7.) **A hét jeles napjai:** kedden **Boldog XXIII. János pápa**, szombaton pedig **Avilai Szent Teréz szűz és egyháztanító ünnepe** lesz.

## Anyakönyvi hírek

**Keresztelés:** Rozsonday Sára Lilla, október 9. 11<sup>00</sup>

**Temetés:** Mátyási István, október 14. 14<sup>30</sup>, Budafok

## Viccek

Szalézi Szent Ferencet megkérték a kedves nővérek, hogy ajánljon nekik valami jó olvasmányt.

– Minden olyan könyvet haszonnal forgathatnak, amely írójának neve Sz betűvel kezdődik. Például: Szent Ágoston, Szent Teréz, Szent Tamás...

## HETI LEVÉL

Az Albertfalvi Plébánia heti kiadványa. Megjelenik vasárnaponként. Felelős kiadó: **Hollai Antal** plébános. Szerkesztő: **Erdős Attila** káplán. Max. 700 karakteres rövid cikkeket, beszámolókat közösségi eseményekről, közérdekű programajánlókat, vicceket, de véleményeket is várunk **minden csütörtökön 16:00 óráig** a [hetilevel@albertfalviplebania.hu](mailto:hetilevel@albertfalviplebania.hu) címen! HL online: <http://hetilevel.albertfalviplebania.hu>. **A kiadás költségeire, kérjük, dobjon a perselybe 20 Ft-ot!**

**Plébánia:** 1116 Budapest, Bükköny u. 3. ☎ 208-1279 ✉ [iroda@albertfalviplebania.hu](mailto:iroda@albertfalviplebania.hu)

**Honlap:** <http://albertfalviplebania.hu>