



Misijní koláč



Nedávno jsem četla jeden moc zajímavý příběh, pro mě o to zajímavější, že se opravdu před několika lety stal. V jedné chudé zemi se spoustu let bojovalo a mnoho lidí tam přišlo často i o to málo, co měli. Nejvíce toto pustošení zasáhlo odlehlé rybářské oblasti. Když se však počítal výtěžek sbírek z farnosti během Misijní neděle, nastala velké překvapení. Farnosti, do kterých patřili právě ti rybáři, přispěly nejvíce. Cože? Jak je to možné? Chudí rybáři, kteří moc dobře věděli, co to znamená mít neustále hlad a nemít téměř nic, se rozhodli darovat pro misie výtěžek jejich celého jednoho dne, což pro ně byla celodenní vysilující a těžká dřina na moři, a tak pomoci lidem, kteří na tom byli ještě hůř než oni.

Čtvrtá neděle postní, která tentokrát vychází na 27. března, se také nazývá Laetare, to znamená radostná. Možná proto se právě v tuto neděli ustálil krásný a potřebný zvyk, jak zábavnou a atraktivní formou pomoci těm nejpotřebnějším: Misijní koláč nebo Misijní štrůdlování. Dobrovolníci, tedy většinou dobrovolnice ☺, napečou koláče, buchty, štrůdly a jiné dobrotu, a ty obvykle po mši svatě nabízejí formou pohoštění nebo připravených balíčků za dobrovolný peněžní dar, který se pak posílá potřebným na misie. A zapojit se může opravdu každý. U nás např. už dlouhá léta napečou doma maminky a babičky, pomáhá s balením přijdou pak do hasičárny, kde je na to prostor, i větší děti a po mši svatě se zase před kostelem s balíčky i kasičkami zapojí schola a ministranti. Každý, kdo chce a pomůže, je také hned obdarován dobrotou. ☺ Minulý rok, když se nemohly tyto veřejné akce kvůli pandemii pořádat, vymyslely některé farnosti super

vychytávku: Upekli si v rodinách každý doma na neděli koláč, ALE brali to tak, že je tento koláč výjimečný, misijní, a poslali za něj peníze potřebným a ještě si o misích u stolu společně popovídali. I tady platí staré dobré pořekadlo: Když se chce, všechno jde! ☺

A jako bonus jedna mňamka od dětí, které se každoročně ve svém společenství do Misijního koláče zapojují. Může to být třeba taková drobná INspira ce i pro vás. Tak dobrou chuť.

Misijní štrůdl hroznový

Těsto: 45 dk g hladké mouky, 1 dcl oleje, 2 dcl vody, lžičce octa a „špetka“ (máminka poradí) soli.

Náplň: 1 kg na jemno pokrájených jablek, střední miska hroznového vína, cukr na posypání ovoce, skořicový cukr, rozsekané vlašské ořechy.

Na posypání těsta trochu strouhanky a na potření štrůdlu jedno rozšlehané vajíčko.

Postup: Všechny ingredience na těsto v míse smícháme a potom, což je hodně důležité, ještě na vále nebo pracovní desce pořádně propracováváme přibližně 5 minut. Je to proto, aby se veškeré bublinky dostaly z těsta ven a hezky se celé spojilo. Potom rozdělíme těsto na dva kusy, které postupně rozválíme. Poprášime strouhankou a navrstvíme náplň. Zamotáme závinu, dáme na pečicí papír na plech, potřeme vajíčkem a při 170 °C pečeme asi 30–35 min. Po vychladnutí už stačí jenom pocukrovat podle chuti.

PMD – Papežská misijní díla jsou církevní nezisková organizace, která pod přímou patronací papeže koordinuje a zajišťuje misijní činnost katolické církve ve všech kontinentech. Mezi tradiční misijní aktivity patří také např. již zmíněný Misijní koláč, Misijní štrůdlování a mnohé další.

Více na: <https://www.missio.cz/>.



Pošli mě, půjdu já

V jedné známé misijní písničce děti se zpívá: Vyslancem mým kdo se může stát, kdo utíší po mém slovu hlad? Kdo půjde rád světu pokoj (radost, lásku) dát, kdo půjde rád, kdo půjde rád?

Je to výzva, výzva pro nás pro všechny, jak pomáhat, jak být užitečný, jak druhým prozářít životy. I to mohou být každodenní misie pro druhé. Radost, lásku a pokoj totiž můžeme sobě i druhým rozdávat každý den.

Marie

Neuzavírejme si srdce svými částečnými starostmi, ale rozšířme ho na horizonty celého lidstva.

Papež František