# MISYJNY
# ŚWIĄTECZNY STÓŁ

misje sercanów

# Drodzy Darczyńcy Misyjni!

W tegoroczne Święta Bożego Narodzenia zapraszamy Was w kulinarną podróż po krajach misyjnych, tak bliskich naszym sercom za sprawą misjonarzy i ludzi, których na co dzień obejmujemy naszą troską modlitewną i finansową na wszystkich kontynentach.

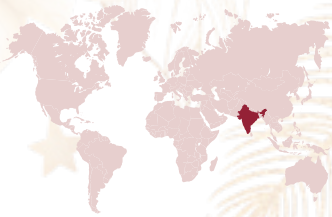
Piękno Kościoła Katolickiego polega na tym, że przyjęcie wiary w Chrystusa nie oznacza wyrwania człowieka z korzeniami z miejsca i kultury, której jest dziedzicem. Dlatego Boże Narodzenie w Polsce różni się od tego w Indiach, Boliwii czy Rwandzie. Łączy nas jednak najważniejsze – wiara w Boga, który stał się człowiekiem.

Kiedy po skończonej liturgii przychodzi czas na świętowanie w rodzinnym gronie, radość w każdej szerokości geograficznej wyrażamy w tych dniach suto zastawionymi stołami, delektując się daniami, które nierzadko przygotowujemy tylko ten jeden raz w roku.

A zatem, wyruszmy w bożonarodzeniową kulinarną podróż do Indii, Boliwii, Rwandy i na Filipiny. W ten symboliczny sposób pamiętajmy w tym roku o chrześcijanach rozsianych po całym świecie, celebrujących narodziny Chrystusa w łączności Kościoła Powszechnego, prawdziwie stającego się w tych dniach jednością.

Składając życzenia błogosławionych Świąt Bożego Narodzenia życzymy Wam również smacznego! Czy na naszych świątecznych stołach znajdzie się miejsce na jeszcze kilka dodatkowych potraw?

# Indie



Indie to kraj ogromnych odległości i wielu kultur, a katolicy stanowią tam niecałe 5% całej populacji. Nie dziwi więc fakt, iż Święta Bożego Narodzenia bardzo różnią się tam w zwyczajach. Stałym elementem są Msza Święta i kolędowanie, za to potrawy nawiązują już do lokalnych smaków i grup etnicznych, a nierzadko indyjskie bożonarodzeniowe przepisy mają swoje korzenie we wpływach brytyjskich, portugalskich czy arabskich.

Najważniejszym świątecznym posiłkiem jest uroczysty lunch. Przeważają dania mięsne, obowiązkowo z papryczkami chili. Boże Narodzenie w Indiach, podobnie jak w Polsce, to święto rodzinne. Najpierw wszyscy razem idą do kościoła, by potem wspólnie biesiadować. O tej porze roku kuchnie w Indiach są tętniącymi życiem centrami produkcji słodyczy zwanymi *kuswar*. Zwyczajowo spore tace ze smakołykami domowej roboty zanoszone są sąsiadom. Taca wraca po jakimś czasie wypełniona wypiekami obdarowanej wcześniej rodziny.

Przygotowanie *kuswar* odbywa się zwykle wieczorem po zakończeniu dnia pracy. Ludzie zbierają się wokół kuchennego stołu i zaczynają wałkować *kulkuls* lub moczyć suszone owoce w rumie na świąteczne ciasto. Kobiety siedzą wokół stołu i robią słodycze, wymieniając się historiami, a w tle gra wspaniała świąteczna muzyka.

## Nasz projekt w tym kraju

www.misjesercanow.pl/projekty/adopcja-swiatla

# Bebinca

## WIELOWARSTWOWE CIASTO Z INDII

3 godz. | 12 | ★★★★☆ | 200°C–180°C

**Składniki:**

- 900 g cukru (lub 75 g cukru w kryształe i 585 g cukru pudru)
- 18 jajek
- 3 świeżo starte orzechy kokosowe lub 1½ litra mleka kokosowego w puszce
- 300 g mąki uniwersalnej
- 1 łyżeczka gałki muszkatołowej
- szczypta soli
- 120 g masła klarowanego

*Bebinca* to wielowarstwowe ciasto, które zostało nazwane „królową goańskich deserów". Legenda głosi, że w XVII-wiecznym Goa, nadmorskim państwie znajdującym się wówczas pod panowaniem Portugalii, zakonnice w klasztorach używały białek jaj do wybielania swoich habitów. Pozostawiało im to mnóstwo żółtek. Siostra Bebiana, zakonnica ze Zgromadzenia Świętej Moniki w Goa, stworzyła lepkie ciasto, wykorzystując resztki żółtek i mleko kokosowe.

Prawidłowo upieczona *bebinca* to wyzwanie, które wymaga cierpliwości. Aby połączyć w całość misterną układankę pieczenie każdej warstwy *bebinca* zajmuje około 20-25 minut. To sprawia, że przygotowanie siedmiu soczystych, oblanych masłem klarowanym warstw zajmuje trzy godziny. Niech to nas jednak nie zrazi, ten trud zostaje wynagrodzony!

Tradycyjnie *bebinca* jest wytwarzana w *tizalach* – lokalnie produkowanych glinianych garnkach, w których ciepło pochodzi z góry. Dodatkowo na pokrywkach garnków umieszcza się powoli palące się łupiny orzecha kokosowego, co całemu deserowi nadaje dymny smak, z którym jest kojarzony. UWAGA! Ta sztuczka jest możliwa nawet wtedy, gdy pieczesz *bebinca* za pomocą piekarnika. Wystarczy włączyć źródło ciepła na górze podczas wstępnego nagrzewania piekarnika.

**KROK 1.** Na małej patelni rozpuść 75 g (5 łyżek) cukru na średnim ogniu, od czasu do czasu mieszając (zajmie to 6 do 8 minut). Gdy karmel zacznie zmieniać kolor na bursztynowy natychmiast zdejmij patelnię z ognia. Dodaj ¼ szklanki wody do karmelu, aby ostudzić mieszaninę.

**KROK 2.** Pozostały cukier zmiel na cukier puder (jeżeli masz tylko cukier w kryształe).

**KROK 3.** W 2 dużych miskach oddziel żółtka i białka z 15 jaj. Dodaj 3 całe jajka do żółtek i zachowaj białka do innego użytku (możesz z nich zrobić bezę lub kokosanki).

**KROK 4.** Dodaj cukier puder do żółtek i dokładnie zmiksuj, aby uzyskać kremową i puszystą masę.

**KROK 5.** Zawiń świeżo starty kokos w gazę i wyciśnij do miski 1½ litra mleka (lub użyj mleka kokosowego z puszki). Wymieszaj mąkę z mlekiem kokosowym.

**KROK 6.** Wyjmij 2 łyżki mieszanki mleka kokosowego i mąki i umieść w małej misce, a następie wymieszaj z gałką muszkatołową w proszku.

**KROK 7.** Ubite jajka z cukrem wymieszaj z mlekiem kokosowym z mąką i mieszanką z gałką muszkatołową. Całość przecedź przez sitko, aby uzyskać masę bez grudek. Dodaj szczyptę soli. Podziel mieszaninę *bebinca* równomiernie w 2 oddzielnych miskach.

**KROK 8.** Dodaj schłodzony karmel do jednej z misek *bebinca* i wymieszaj, aby uzyskać ładny brązowy kolor.

**KROK 9.** Rozgrzej piekarnik do 200°C. Podgrzej formę do pieczenia o średnicy 25 cm na średnim ogniu na kuchence. Dodaj 2 łyżki masła klarowanego, upewniając się, że masło pokrywa dno formy. Dodaj tyle pierwszej warstwy ciasta (jaśniejszego), aby przykryć spód. Gotuj na kuchence w temperaturze 180°C przez około 8 do 10 minut, aż pojawią się bąbelki, a boki staną się jasnobrązowe. Przenieś formę do piekarnika i piecz przez 10 minut. Wyjmij formę do pieczenia i rozprowadź ½ łyżeczki masła klarowanego na wierzchu pierwszej warstwy.

**KROK 10.** Dodaj drugą warstwę ciasta (ciemniejszego), tak, by przykryć pierwszą warstwę. Warstwy powinny być cienkie, więc nie dodawaj zbyt dużo ciasta. Zmniejsz temperaturę piekarnika do 180°C. Włóż formę do piekarnika i piecz przez 15 minut, aż druga warstwa będzie upieczona. Jeśli zauważysz kieszenie powietrzne, nie martw się;

naciśnij ciasto grzbietem łyżki stołowej, aby uwolnić powietrze. Posmaruj warstwę ½ łyżeczki masła klarowanego.

**KROK 11.** Wlej trzecią warstwę (jaśniejsze ciasto) – tylko tyle, aby przykryć drugą warstwę. Włóż formę do piekarnika i powtórz ten proces, nakładając na przemian jasną i ciemną warstwę i piekąc przez około 15 minut na warstwę, aż do wykorzystania całego ciasta. UWAGA! Nie zapominaj posmarować każdej warstwy masłem klarowanym przed wylaniem kolejnej porcji ciasta. W sumie powinno powstać 7 warstw. Pozostaw ciasto w formie na 12 godzin do całkowitego ostygnięcia.

**KROK 12.** Aby wyjąć ciasto z formy, ustaw formę do pieczenia na średnim ogniu, aż masło klarowane roztopi się na dnie. Przesuń nożem lub szpatułką po ściance formy, aby uwolnić *bebincę*. Umieść płaski talerz na górze formy i odwróć ją, aby wyjąć *bebincę*. Podawaj na gorąco (*bebincę* można przechowywać w temperaturze pokojowej przez tydzień). Przed spożyciem można ją podgrzać w kuchence mikrofalowej przez 15 sekund.

अपने भोजन का आनंद लें!
SMACZNEGO!

# Boliwia

W Boliwii zwyczaje związane z okresem Bożego Narodzenia są niezwykle silne i widoczne – wszak większość społeczeństwa stanowią katolicy. Dwie strefy klimatyczne (tropik i wysokie Andy) warunkują obchody świąt – tak w przestrzeni liturgicznej, jak i kulinarnej. Podobnie jak w wielu innych miejscach na świecie, w Boliwii tradycja bezmięsnego postu w Wigilię nie obowiązuje, dlatego na stołach przez całe święta królują mięsne potrawy w różnej postaci.

Dzieci w Boliwii w grudniu mają wakacje. Jest więc dużo czasu na przygotowanie się do świąt. Parafie prowadzą katechezy bożonarodzeniowe, dzieci wykonują żłóbki do swoich domów, dekoracje świąteczne, uczą się kolęd.

W Wigilię o godzinie 21:00 w kościołach celebruje się Mszę Świętą nazywaną *Misa de Gallo*, co znaczy *Msza o pianiu koguta*. Także wśród zwierząt w szopce pojawia się kogut. Na Mszę Boliwijczycy przynoszą figurki Dzieciątka Jezus, często ubierane w typowe indiańskie stroje albo uszyte sukieneczki, niektóre przynoszone są w łóżeczkach, pod kołderką i na poduszce. Pod koniec Mszy wszystkie figurki muszą być mocno pokropione wodą święconą. Boliwijczycy kochają kropienie wszystkiego wodą święconą i to w dużych ilościach!

Często przed kościołem, po skończonej Mszy Świętej, parafianie częstują gorącą czekoladą, a w rodzinach spożywa się tradycyjny posiłek – *Picana Navideña*. O północy zaś strzelają fajerwerki na cześć nowonarodzonego Jezusa.

## Nasze projekty w tym kraju

www.misjesercanow.pl/projekty/adopcja-milosci-w-boliwii

www.misjesercanow.pl/projekty/adopcja-nadziei-w-domu-dziecka-w-boliwii

# Picana Navideña

## MIĘSNA ZUPA Z BOLIWIJSKICH AND NA CZEŚĆ EMMANUELA

3-4 godz. | 10 | ★★★☆☆

**Składniki:**

- 2 kilogramy mięsa z kurczaka
- 1 kilogram mostka wołowego
- 1 łopatka jagnięca
- 4 duże ziemniaki
- 120 g dyni
- 3 marchewki
- 1 rzepa
- 3–4 kolby kukurydzy
- 1 cebula
- 2 gałązki pietruszki i selera
- 3 liście laurowe
- 4 zielone papryczki chili
- 1 szklanka wina (opcjonalnie)
- 1 szklanka piwa (opcjonalnie)
- ½ łyżeczki białego pieprzu
- 2 łyżki czerwonej słodkiej papryki
- ½ łyżeczki oregano, pokruszonego
- 1 łyżeczka anyżu
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka soli

Ta tradycyjna dla Boliwii potrawa łączy w sobie od 3 do 4 rodzajów mięsa, warzywa i przyprawy w obfitym bulionie. Jego szczegółowe przygotowanie wymaga czasu i miłości, w wyniku czego powstaje świąteczne i aromatyczne danie, którym można podzielić się z rodziną w czasie Świąt.

Podczas serwowania *Picana Navideña* ważne jest, aby danie to podawać ze wszystkimi dodatkami, bowiem jedynie wtedy można delektować się pełnią smaku tej potrawy.

**KROK 1.** W szybkowarze z półtora litra wrzącej wody gotuj mostek przez godzinę. W zwykłym garnku mięso gotuj odpowiednio dłużej.

**KROK 2.** Gdy mięso będzie miękkie, dodaj kawałki jagnięciny i kurczaka, uprzednio umyte i pozbawione wnętrzności.

**KROK 3.** Mięsny wywar dopraw grillowanym zielonym chili, marchewką, rzepą, dynią i cebulą pokrojoną w piórka. Warzywa można pokroić w grubszą kostkę dla efektu wizualnego.

**KROK 4.** Dopraw pieprzem, liśćmi laurowymi, natką pietruszki, selerem, czerwoną papryką i solą do smaku.

**KROK 5.** Gdy mięso będzie w połowie ugotowane, dodaj całe ziemniaki i dalej gotuj.

**KROK 6.** W innym garnku z wystarczającą ilością gorącej wody zagotuj kukurydzę z anyżem uprzednio zawiniętym w małą, szczelnie zamkniętą ściereczkę i dodaj cukier.

**KROK 7.** Gdy ziemniaki i mięso będą ugotowane, wlej wino i piwo, posyp oregano i doprowadź do wrzenia.

**KROK 8.** Zupę podawaj w głębokim naczyniu, udekorowaną warzywami i bulionem; kukurydza powinna być podawana oddzielnie na półmisku (ale można też pokroić ją w kilkucentymetrowe kawałki i dodać do zupy).

**KROK 9.** Zupę można podawać także z serem i sosem pomidorowym.

**KROK 10.** Aby uzyskać *picanę* o innym smaku, wszystkie kawałki mięsa bez wyjątku należy najpierw upiec na gorącym oleju, a następnie ugotować, stosując tę samą procedurę gotowania, co powyżej.

**KROK 11.** Zamiast dyni na koniec można dodać łyżeczkę rodzynek sułtańskich namoczonych w wodzie.

**¡BUEN PROVECHO!**
SMACZNEGO!

# Rwanda

Przed przybyciem misjonarzy mieszkańcy Afryki wyznawali animizm i wierzyli w bliskość duchów zmarłych. Wierzono, że jeżeli jakąś rodzinę spotykało nieszczęście, była to rzecz sprowokowana przez duchy. Do Rwandy misjonarze dotarli na przełomie XIX i XX wieku. Od tamtej pory wielu Rwandyjczyków przyjęło chrzest, a religijność tego narodu jest imponująca. Dla nich Święta Bożego Narodzenia to przede wszystkim wydarzenie duchowe, do którego przygotowują się poprzez uczestnictwo w rekolekcjach i spowiedź.

Dla Rwandyjczyków Boże Narodzenie to święto radości. W domach wszyscy członkowie rodziny przygotowują żłóbek ozdobiony liśćmi bananowymi i innymi zielonymi gałązkami.

Msza Święta jest odprawiana wczesnym popołudniem i trwa kilka godzin. Dlaczego nie o północy? Przyczyna jest bardzo praktyczna. Dzięki temu ludzie z odległych miejscowości mogą wrócić do swych domów (zmrok zapada wcześnie – o 18:30, a mieszkańcy odległych wiosek mają do swoich kościołów nawet kilkanaście kilometrów).

Wszystkie dzieci przychodzą do kościoła niosąc w rękach dar dla małego Dzieciątka, które ma się narodzić – kukurydzę, fasolę lub inne ziarna. Po powrocie do domu jest wspólna kolacja ze śpiewem kolęd i tańcami do późnej nocy. Wszyscy składają sobie dobre życzenia *Noheri Nziza* – Wesołych Świąt Bożego Narodzenia. Biedne rodziny spożywają lepszy posiłek, który składa się z mięsa. W wielu rodzinach mają je tylko dwa razy w roku – drugi raz na Wielkanoc. Dzieci w tym dniu kładą się spać po godz. 24:00, gdy przez radio usłyszą płacz dziecka na znak, że narodził się Jezus.

## NASZ PROJEKT W TYM KRAJU

www.misjesercanow.pl/projekty/adopcja-swiatla-rwanda

Autor: Paresh Jai
Źródło: https://www.flickr.com/photos/pareshjai/3738138649/

# Amandazi

## RWANDYJSKI SMAKOŁYK NA SZYBKO

**40 min.** | **18** | ★☆☆☆☆

**Składniki:**

- 2 szklanki mąki uniwersalnej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- ½ szklanki cukru
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- 2 jajka
- 1½ szklanki mleka
- 3 łyżki oleju
- olej do smażenia

*Amandazi* przypominają pączki, mają słodki smak, który można modyfikować dodatkiem różnych składników. Jednakże są one zazwyczaj mniej słodkie niż pączki w polskim stylu, do ciasta nie oddaje się drożdży i zwykle serwuje się je bez glazury i lukru. Często mają kształt trójkątów, kół lub owali. Po usmażeniu przybierają puszystą konsystencję.

To deser popularny w całej Rwandzie, ponieważ jest wygodny w przygotowaniu, może być spożywany z prawie każdym jedzeniem i dodatkami lub po prostu jako przekąska sama w sobie i może być przechowywany i podgrzewany do późniejszego spożycia.

**KROK 1.** Suche składniki – mąkę, cukier i proszek do pieczenia – połącz w misce.

**KROK 2.** Dodaj jajka i wymieszaj.

**KROK 3.** Dodaj mleko i 3 łyżki oleju i wszystko razem dokładnie wymieszkaj do uzyskania jednolitej masy o średniej gęstości.

**KROK 4.** W patelni lub rondlu rozgrzej olej głębokości 2-3 cm do średniej temperatury.

**KROK 5.** Ciasto kładź na olej łyżką i smaż do złotego koloru z obu stron. Kontroluj temperaturę oleju, by nie spalić *amandazi*. UWAGA! Z łyżki ciasto możesz zdejmować drugą łyżką lub po prostu palcem.

**KROK 6.** Gotowe kuleczki wykładaj na talerz z papierem ręcznikowym, który wchłononie nadmiar tłuszczu z *amandazi*.

**ISHIMIRE IBYO KURYA BYAWE!**
SMACZNEGO!

# Filipiny

Ponieważ 90% Filipińczyków stanowią chrześcijanie, Boże Narodzenie nie jest tu tylko wydarzeniem lokalnym – to pełne życia i serdeczności świętowanie przyjścia Mesjasza!

Filipiny są rekordzistami najdłuższych obchodów Bożego Narodzenia na świecie. Okres świąteczny rozpoczyna się we wrześniu i trwa do 6 stycznia, a kulminacją jest Święto Trzech Króli. Prawie każdego miesiąca różne regiony i prowincje organizują fiesty, podczas których społeczności spotykają się, aby dzielić się jedzeniem, prezentować barwne stroje i wykonywać tradycyjne tańce na ulicach.

Tradycją wśród katolików jest odprawianie *Dziewięciu Poranków*, w języku tagalskim zwanych *Simbang Gabi*. *Dziewięć Poranków* to seria dziewięciu Mszy Świętych o świcie (4:00–5:00 rano), rozpoczynających się zazwyczaj 16 grudnia i kończących się w Wigilię.

Świętowanie Bożego Narodzenie na Filipinach rozpoczyna się 24 grudnia Pasterką, po której następuje *Nocha Buena* – uroczysta kolacja, która trwa aż do rana, i podczas której mieszkańcy Filipin wręczają sobie nawzajem prezenty życząc *Maligayang Pasko* (Wesołych Świąt). Kuchnia na *Noche Buena* różni się w zależności od kultury i regionu, ale zazwyczaj charakteryzuje się wyjątkowością i ekstrawagancją, zarezerwowaną dla tej konkretnej uroczystości. Na świątecznym stole znajdziemy *Lechón* (pieczona świnia), szynkę, sałatki z owoców lub kokosa, *Queso de Bola* (kulki serowe) oraz tradycyjne słodycze, takie jak *Bibingka* i *Puto Bumbong*.

## NASZ PROJEKT W TYM KRAJU

www.misjesercanow.pl/projekty/adopcja-serc-na-filipinach

# Bibingka

## RYŻOWY SMAKOŁYK Z FILIPIN

45 min. | 6 | ★☆☆☆☆ | 190°C

**Składniki:**

- 140 g mąki ryżowej
- szczypta soli
- 2½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki miękkiego masła
- 100 g cukru
- 3 jajka
- 230 g mleka kokosowego
- 60 g świeżego mleka
- 1 jajko posolone i pokrojone w plasterki
- ½ szklanki startego żółtego sera
- ¼ szklanki wiórków kokosowych
- przygotowane pokrojone liście bananowca (lub zwykły papier do pieczenia)

*Bibingka* jest idealnym przykładem klasycznego filipińskiego świątecznego jedzenia. Jak mówi słynna piosenka Ben & Ben o tej samej nazwie, w okresie bożonarodzeniowym możemy znaleźć *bibingka* sprzedawaną przez ulicznych sprzedawców, zwłaszcza w pobliżu kościołów.

Zazwyczaj *bibingka* podawana jest z innym rodzajem ciasta ryżowego, *puto bumbong*, zwłaszcza po *Simbang Gabi*, jako ciepła przekąska po porannej Mszy Świętej. Gorące napoje, takie jak kawa lub czekolada, są idealnym towarzyszem tego przysmaku.

Tradycyjny przepis na *bibingka* może początkowo wydawać się dość zniechęcający – w końcu kto ma w domu gliniane garnki lub piece do *bibingka*? Jednak przepis na *bibingka* jest prosty i można go przygotować w każdej typowej domowej kuchni. Wszystko, czego potrzebujesz, to zwykłe foremki do ciasta i kuchenny piekarnik. A z mąką ryżową zamiast zwykłego galapongu, będziesz miał swoją własną *bibingka* w mgnieniu oka!

**KROK 1.** Rozgrzej piekarnik do 190°C.

**KROK 2.** Połącz suche składniki w jednej misce: mąkę ryżową, proszek do pieczenia i sól. Dobrze je wymieszaj i odstaw na bok.

**KROK 3.** Ubij masło trzepaczką, stopniowo dodając cukier. Dzięki temu masło uzyska bardziej kremową konsystencję, przypominającą bitą śmietanę, zmieniając kolor z żółtego na kremowy.

**KROK 4.** Do masła wbij 3 jajka i ponownie ubijaj, aż połączysz wszystkie składniki.

**KROK 5.** Masę jajeczno-maślaną połącz z suchymi składnikami i kontynuuj mieszanie. Następnie wlej mleko kokosowe i świeże mleko. Ubijaj wszystkie składniki przez minutę lub dwie. Konsystencja masy będzie płynna.

**KROK 6.** Ułóż wstępnie pocięty liść bananowca (lub papier) na blasze do pieczenia o średnicy 20 cm. Liść/papier powinien być wystarczająco szeroki, aby przykryć nie tylko dno formy, ale także jej boki. Wylej mieszaninę na pokrytą liśćmi formę i włóż ją do piekarnika i piecz przez 15 minut.

**KROK 7.** Po 15 minutach wyjmij *bibingkę* z piekarnika, ale nie wyłączaj piekarnika – nadal będziesz go używać. Udekoruj ciasto ryżowe pokrojonym w plasterki solonym jajkiem i startym serem.

**KROK 8.** Z nową warstwą włóż blachę z powrotem do piekarnika. Pozwól jej się piec przez kolejne 15 do 20 minut – lub poczekaj, aż wierzch ciasta ryżowego stanie się średnio brązowy. W zależności od tego, co nastąpi wcześniej, wyjmij je z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia.

**KROK 9.** Posmaruj *bibingkę* masłem i posyp cukrem. Jeśli jesteś bardziej fanem kokosa, możesz zdecydować się na wiórki kokosowe zamiast cukru. I w ten sposób *bibingka* jest gotowa do spożycia!

**ENJOY YOU MEAL!**
SMACZNEGO!

# Modlitwa przed posiłkiem

Boże, nasz Stwórco, ofiarujemy tę pokorną modlitwę w dniu Bożego Narodzenia. Tak jak miłość sprowadziła Jezusa na ziemię, tak miłość sprowadza nas do tego świątecznego stołu. Przychodzimy z uwielbieniem i pieśnią dziękczynienia w naszych sercach – pieśnią nadziei i odnowy. Kochający Ojcze, pomóż nam pamiętać o narodzinach Jezusa, abyśmy mogli uczestniczyć w śpiewie aniołów, radości pasterzy i uwielbieniu mędrców. Modlimy się o radość w naszych sercach, nadzieję w naszym Bogu, miłość do przebaczania i pokój na ziemi. Prosimy o zbawienie wszystkich członków naszej rodziny i przyjaciół i modlimy się o Twoje błogosławieństwo dla wszystkich ludzi. Niech będzie chleb dla głodnych, miłość dla niekochanych, uzdrowienie dla chorych, ochrona dla naszych dzieci i mądrość dla naszej młodzieży. Modlimy się o przebaczenie dla grzeszników i życie wieczne dla zmarłych. Duchu Święty, napełnij nasze serca swoją miłością i mocą.

Dobry Boże, dziękujemy za ten czas, kiedy wszyscy możemy być razem. Dziękujemy za to jedzenie, które jest obfite i pyszne. Dziękujemy za te radosne święta, kiedy możemy świętować naszego Zbawiciela i Jego miłość do nas. W świecie, w którym tak wielu jest głodnych, spożywajmy ten pokarm z pokornymi sercami. Przez Chrystusa Pana naszego. Amen.

misje sercanów


**SEKRETARIAT MISJI ZAGRANICZNYCH KSIĘŻY SERCANÓW**

ul. Rakowa 11
10-185 Olsztyn

tel. +48 537 411 405
kontakt@misjesercanow.pl
www.misjesercanow.pl