

## RASPORED SVETIH MISA

<b>NED.</b> <b>18.06.2023.</b> <b>11.nedjelja kroz godinu</b>	1.+Mirko,Cecilija,Josip i Stjepan Novak i ob. u <b>8,00</b> (Jalžabet) 2.+Slavko Sačić g. <b>9,30</b> (Jakopovec) 3.ŽUPNA sv. MISA; Na čast Srcu Isusovom u <b>11,00</b> (Imbriovec) PROŠTENJE
<b>Pon.</b> 19.06.2023. Romuald	1.Nema mise
<b>Ut.</b> 20.06. Naum Ohridski	1.Nema mise
<b>Sr.</b> 21.06. Alojzije Gonzaga Vjekoslav	1.Nema mise
<b>Čet.</b> 22.06. Paulin Nolinski	1.Nema mise
<b>Pet.</b> 23.06. Flavije,Sidonija	1.+Ljubica Šteinglin 3.spro. u <b>19,00</b> (Novakovec) 2.+Štefanija Vidović g. u <b>20,00</b> (Jakopovec)
<b>Sub.</b> 24.06. <b>Rođenje Ivana Krstitelja</b>	1.+Branko g. i Štefanija Franjčić u <b>19,00</b> (Jalžabet) 2.+Ivan Vuković i ob; ob.Družinić u <b>20,00</b> (Kaštelanec)
<b>NED. 25.06.2023.</b> <b>12.nedjelja kroz godinu</b>	1.+Stjepan Hrastić g. u <b>8,00</b> (Jalžabet) 2.+Stjepan Vugrinec 3.spro. <b>9,30</b> (Kelemen) 3.+Stjepan i Katica Vidiček u <b>11,00</b> (Kaštelanec) PROŠTENJE

### Nedjeljni liturgijski Listić župe sv. ELIZABETE UGARSKE-JALŽABET

Uređuje i kreira: Matija Vonić, župnik

IZDAJE: Župa sv. Elizabete Ugarske-Jalžabet

Uredovno vrijeme župnog ureda je sat vremena prije i poslije Svete Mise, a ponedjeljkom i blagdanom ne radi. U slučaju hitnosti zovite **098/9444548**

[zupni.ured.jalzabet@vz.t-com.hr](mailto:zupni.ured.jalzabet@vz.t-com.hr)

[www.zupa-sv-elizabete.hr](http://www.zupa-sv-elizabete.hr)

ili na župnikov mail: [matija.vonic@kc.t-com.hr](mailto:matija.vonic@kc.t-com.hr)

### Nedjeljni liturgijski listić

**VARAŽDINSKA BISKUPIJA**  
**ŽUPA SV. ELIZABETE UGARSKE-JALŽABET**  
**Trg braće Radića 14**  
**42203 Jalžabet Tel. 042/ 647-083**  
**Godina II - A Broj 25. 18.06.2023.**  
**11.nedjelja kroz godinu**



### Ulazna pjesma

**Slušaj, Gospodine, glas moga vapaja, milostiv mi budi, usliši me! Ne skrivaj lica svoga od mene, ne odbij u gnjevu slugu svoga! Po Gospodinu..**

### Evangelje Mt 9,36-10,8

**Dozva dvanaesticu svojih učenika i posla ih.**

Čitanje svetog Evanđelja po Mateju  
U ono vrijeme: Kad Isus ugleda mnoštvo, sažali mu se nad njim jer bijahu izmučeni i ophrvani kao ovce bez pastira. Tada reče svojim učenicima: »Žetve je mnogo, a radnika malo. Molite dakle gospodara žetve da pošalje radnike u žetvu svoju.« Dozva dvanaesticu svojih učenika i dade im vlast nad nečistim dusima: da ih izgone i da liječe svaku bolest i svaku nemoć. A ovo su imena dvanaestorice apostola: prvi Šimun, zvani Petar, i Andrija, brat njegov; i Jakov, sin Zebedejev, i Ivan, brat njegov; Filip i Bartolomej; Toma i Matej carinik; Jakov Alfejev i Tadej; Šimun Kananaj i Juda Iškariotski, koji ga izda. Tu dvanaesticu posla Isus uputivši ih: »K poganima ne idite i ni u koji samarijski grad ne ulazite! Pođite radije k izgubljenim ovcama doma Izraelova! Putom propovijedajte: 'Približilo se kraljevstvo nebesko!' Bolesne liječite, mrtve uskrisujte, gubave čistite, zloduhe izgonite! Besplatno primiste, besplatno dajte! Riječ Gospodnja.

# IZ ŽIVOTA NAŠE ŽUPE

Redovni godišnji doprinos za župne potrebe 2023.

- 1.ob.Levak, Varaždinska 7, Jalžabet
- 2.Božidar Cirovec, Ludbreška 46, Kelemen
- 3.Irena Tenšić, Varaždinska 29, Jalžabet
- 4.Ivančica Magić, Varaždinska 31, Jalžabet
- 5.Gabrica Pavličević, Vinogradska 27, Kelemen
- 6.ob.Marković, Varaždinska 52, Novakovec
- 7.ob.Cesarec, Suhodolska 26, Jalžabet
- 8.Slavica Franjčić, Imbriovec 19
- 9.Elizabeta Križanić, Imbriovec 34

Hvala svima koji svoje obaveze prema Crkvi ispunjavaju.  
ISPRIKA AKO NIJE NEKI PODATAK TOČAN. UPOZORITE ME. HVALA

## Pripreme za Rokovo

KRUH OD BUNDEVE TIJESTO

300g čistog mesa bundeve

6 žlica vode

500g polubijelog brašna

1 vrećica suhog kvasca

2 žlice meda

1 žlica soli

3 žlice mlijeka

100ml ulja Priprema

1. Bundevu (prethodno oguljenu) staviti u posudu, dodati vodu i pirjati na umjerenj temperaturi 20-ak minuta (paziti da bundeva ne zagori).

2. Kad je omekša, procijediti je od ostatka vode i ispirjati. Ostaviti da se malo ohladi.

3. Pomiješati brašno i kvasac, napraviti udubljenje i dodati med, sol, mlijeko, ulje i pire od bundeve. Mikserom sa nastavcima za tijesto umijesiti glatko tijesto, te ga prebaciti na lagano pobrašnjenu podlogu i još rukama lijepo sjediniti.

4. Tijesto pokriti i ostaviti da stoji oko 45 minuta na toplom mjestu da lijepo naraste.

5. Nakon što je nadošlo, tijesto prebaciti na lagano pobrašnjenu podlogu i premijesiti ga još jednom. Formirati jednu štrucu i prebaciti u duguljasti kalup za kruh 30x11 (prethodno premazanom maslacem i pobrašnjenom).

6. Kalup po želji prije stavljanja tijesta posuti po dnu i stijenkama sjemenom bundeve. Ostaviti još 15-20 minuta da odstoji na toplome, zagrijati pećnicu.

7. Prije pečenja u sredini kruha zasjeći oštrom nožem otprilike 1 cm duboko dužinom cijelog kruha. Peci na 180\* oko 35 minuta, zavisi od pećnice.

Posluživanje

Fantastičan je topao namazan maslacem :)

Recept za ovaj kruh je iz knjige Dr. Oetker.

## Godišnjice smrti u idućem tjednu 19.06.-24.06.

Dat. smrti	Ime i prezime	Stanovanje
22.06.1990.	Marija Perin r. Brumec	Jalžabet
20.06.1991.	Štefanija Pavlinec	Novakovec
23.06.1991.	Elizabeta Franjčić	Jalžabet
23.06.1991.	Klement Filipašić	Imbriovec
19.06.1992.	Josip Senko	Jalžabet
21.06.1992.	Ljuba Vidačić r. Pavličević	Kelemen
20.06.1993.	Ivan Premužić	Imbriovec
20.06.1993.	Anastazija Špoljarić r. Tenšić	Jakopovec
23.06.1993.	Josip Marković	Novakovec
22.06.1994.	Dragutin Vrbančić	Jalžabet
23.06.1995.	Dragutin Filipašić	Imbriovec
20.06.1996.	Stjepan Vuković	Kaštelanec
24.06.1999.	Tomo Brumec	Jalžabet
22.06.2001.	Slavko Družinić	Kaštelanec
24.06.2001.	Cecilija Hižak r. Okun	Zaselak
21.06.2003.	Branko Vitez	Leštakovec
24.06.2004.	Katica Magić	Kelemen
23.06.2007.	Ivan Križanić	Imbriovec
22.06.2009.	Klement Šaronja	Kelemen
19.06.2012.	Gabrica Vidačić r. Filipašić	Imbriovec
21.06.2012.	Mato Hrašić	Jalžabet
19.06.2015.	Stjepan Hrašić	Imbriovec
19.06.2018.	Verona Bedeković r. Franjčić	Jakopovec
21.06.2019.	Štefanija Vidović r. Tušek	Imbriovec
21.06.2019.	Ljuba Majhen r. Koren	Kelemen
19.06.2020.	Marija Novosel r. Huzjak	Imbriovec
21.06.2020.	Marija Vuković r. Fulir	Kaštelanec
19.06.2022.	Matija Huzjak	Jalžabet
21.06.2022.	Ivan Budin	Jakopovec



+ "Plaću li svećenici?  
– Plaću ako...  
+ A zašto svećenik plaće?  
– Svećenici plaću iz mnogo razloga...  
+ Ali, nisu li svećenici Božji ljudi? Zašto bi plakali?  
– Da, svećenici su Božji ljudi, to je istina, ali nisu superheroji, niti su kamenje.  
Oni su ljudska bića.  
+ Ali, zašto svećenik plaće?  
– Svećenici plaću od samoće. Okruženi su ljudima, ali su opet sami.  
Plaću od nostalgije za svojim obiteljima, što su daleko od ljudi koje vole, što nisu mogli biti s njima u dobrim i lošim vremenima.

Plaću i zbog nesporazuma.

Ljudi misle kako se svećenik ne može razboljeti, osjećati umorno, imati prijatelje ili biti tužan, ljudi tvrde da su savršeni i koliko god dobrih stvari učinili, uvijek će se gledati pogreške kako bi ih se kritiziralo.

Plaću od razočarenja da ponekad, čak i ako daju sve od sebe, ljudima to ne odgovara. Kao da se bore sami.

Oni vrište u bespomoćnosti kad su svjedoci boli, problema, bolesti, siromaštva i patnje svojih ovaca i ne mogu ništa drugo nego moliti, pratiti, razumjeti i suosjećati.

Plaću od radosti i kad žive svoj poziv, kada služe drugima, kada opažaju plod od naviještanja Evanđelja. Plaću od ljubavi kada primaju istinsku i zainteresiranu naklonost nekih dobrih ljudi, kada osjete ljubav prema Bogu u njihovom životu.

**Da, svećenici plaću, sami i u tišini. Pronalaze utočište u Božjem srcu.**

Čak i svećenici plaću od boli zbog svojih grijeha i bijede, jer su unatoč svemu i oni grešnici.

Zato, pomolimo se za svećenike!  
I više od kritiziranja svećenika, savijmo koljena i pomolimo se za njih!

