



Il Giornalino della Parrocchia San Francesco di Paola

PIAZZA SAN FRANCESCO DI PAOLA – CATANIA – Cell. 348.9137525 – e-mail : sanfrancescodipaola.ct@gmail.com

www.sanfrancescodipaola.tk

ANNO 2014 – N. 30 – FEBBRAIO 2014 – RESPONSABILE SEBASTIANO BUSCEMA – TUTTI I DIRITTI RISERVATI

PERIODICO GRATUITO – VIETATA LA VENDITA



**Sant'AGATA prega per le
nostre comunità parrocchiali**

La nostra comunità parrocchiale implora la protezione della nostra martire Sant'Agata.

Per noi civitoti, la "Santuzza" è stata, è e sarà sempre il nostro modello di vita cristiana.

Una fanciulla che non esitò a dare la sua stessa vita per testimoniare Cristo.

Spesso Cristo ci parla ma noi non siamo capaci di ascoltare ed

allora sull'esempio di Agata, proclamiamo a tutti a gran voce il Vangelo di Cristo e rendiamoci degni del nome di Cristiani che portiamo.

Essere Cristiani significa copiare la vita di Cristo, essere testimoni della Sua Gloria e trasmettere a tutti la lieta novella.

La festa di Sant'Agata sia per noi occasione per meditare, discernere e compiere quel bene che Agata stessa vuole che noi facciamo.

Ci uniamo tutti attorno ad Agata affinché la nostra preghiera per sua intercessione possa giungere sino al Padre, fonte e culmine della nostra vita.



*Il Messaggio del
Santo Vangelo di ...*

Dal Messalino – Sulla Tua Parola

DOMENICA 2 FEBBRAIO

“Ora puoi lasciare, o Signore, che il tuo servo vada in pace, secondo la tua parola, perché i miei occhi hanno visto la tua salvezza, preparata da te davanti a tutti i popoli: luce per rivelarti alle genti e gloria del tuo popolo, Israele”.

Simeone intuisce che nel Bambin Gesù trova compimento l’attesa di tutte le genti.

Dio si è presentato ma tu lo hai accolto ?

MERCOLEDI’ 5 FEBBRAIO

Sant’AGATA

Gesù cresce tra noi, vive tra noi. Noi, però, non ci rendiamo conto di questo e ci chiediamo come lui possa compiere quei particolari gesti, come possa compiere quei miracoli. Spesso essere vicini a Gesù non significa avere fede in Lui, molte volte viviamo accanto a Lui da parecchi anni ma lo continuiamo a considerare un semplice estraneo. Allora apriamoci alla sua grazia, non ci priviamo della sua compagnia.

DOMENICA 9 FEBBRAIO

Gesù ci chiama *“sale della terra”*. Noi cristiani dobbiamo dare *“sapore ad ogni situazione”*. Noi cristiani siamo *“la luce del mondo”* e la luce non può restare nascosta ma deve

guidare dritta verso la meta.

DOMENICA 16 FEBBRAIO

Gesù non abolisce la legge di Mosè ma viene a restituire alla legge di Mosè il suo senso originario. Se le regole della Chiesa ci sembrano pesanti chiediamoci se sono veramente pesanti o se invece non fanno altro che soffocare il mio egoismo !!!

DOMENICA 23 FEBBRAIO

“... se amate quelli che vi amano, quale ricompensa ne avete ? Non fanno così anche i pubblicani ? E se date il saluto soltanto ai vostri fratelli, che cosa fate di straordinario ? Non fanno così anche i pagani ? Voi, dunque, siate perfetti come è perfetto il Padre vostro celeste”

Dio dona la sua benevolenza a tutti senza misurare la portata del suo dono. Anche noi dobbiamo seguire il suo insegnamento, solo così potremo seguire un modo di vivere autenticamente cristiano.

C'è ancora un grande desiderio di fare figli, mortificato da inadeguate politiche familiari e da una cultura diffidente verso la vita. Ma al centro della 36^a Giornata nazionale per la vita torna l'importanza del generare. Una dimensione che si apre al futuro, oltre le attuali tendenze demografiche.

«La società in cui siete nati voi privilegia i diritti individuali piuttosto che la famiglia», diceva il 4 ottobre scorso **Papa Francesco** ai giovani che stavano ad ascoltarlo ad **Assisi**. Diritti di ciascuno e futuro per nessuno in un tempo che chiede e, anzi, pretende di dar inizio e fine alla vita quando a uno più piace. **Non è il momento per avere un figlio? Si “sceglie” di aspettare, di interrompere la vita che si sta formando.** Tanto poi ci sarà il tempo per programmarne un altro. Non è più il momento per avere un figlio? (Perché la natura, quella sì, ha i suoi tempi che non si piega no ai desideri tardivi). Si assembla una vita, magari acquistando ingredienti e pezzi di ricambio, come se si fosse al supermercato o in officina.

Ma per accogliere un figlio, lo ricordano i vescovi nel **Messaggio per la 36^a Giornata nazionale per la vita del 2 febbraio**, oggi ci vuole coraggio, che non tutti riescono a darsi in una società più preoccupata delle minoranze sociali – e anche delle mode – piuttosto che della maggioranza delle famiglie. E dei giovani sposi che, secondo recenti inchieste, «hanno ancora un grande desiderio di generare, che resta mortificato per la carenza di adeguate politiche familiari, per la pressione fiscale e una cultura diffidente verso la vita». Se non fosse così, la

percentuale che regala un primato negativo al nostro Paese, con solo l'1,3 di bambini per donna, si potrebbe avvicinare a quella dei figli “desiderati” che è di 2,2.

Allora sì, si potrebbe guardare a un futuro migliore, perché, come dice il Messaggio **«generare figli genera futuro»**. E, come ricorda papa Francesco, «i figli sono pupilla dei nostri occhi. Che ne sarà di noi se non ci prendiamo cura dei nostri figli? come potremo andare avanti così». Ancora una volta la Chiesa, ben lungi dall'essere ancorata a un passato che non esiste più e a valori che alcuni ritengono desueti, guarda avanti e ricorda che **i figli sono il futuro. Una verità che, però, si deve tradurre in un impegno concreto.** Le strade per farlo sono molteplici. Da quella, sul piano pubblico e politico, dell'iniziativa **“Uno di Noi” intrapresa dai cittadini di 28 Paesi europei** (con circa 2 milioni di firme raccolte a favore della tutela dell'embrione), a quelle più sociali e familiari del sostegno e dell'aiuto perché «la nostra società ha bisogno, oggi, di solidarietà rinnovata, di uomini e donne che la abitino con responsabilità. E siano messi in condizione di svolgere il loro compito di padri e madri, impegnati **a superare l'attuale crisi demografica e, con essa, tutte le forme di esclusione.** Un'esclusione che tocca, in particolare, chi è ammalato e anziano, magari con il ricorso a forme mascherate di eutanasia». Non dimentichiamo, infine, come scriveva papa Francesco ai partecipanti alla Settimana sociale svoltasi a Torino lo scorso settembre, che «un popolo che non si prende cura degli anziani e dei bambini e dei giovani non ha futuro, perché maltratta la memoria e la promessa».

Una Ricetta al mese

Le chiacchiere sono il dolce principe del carnevale, si tratta di un dolce fatto con ingredienti semplici quali farina, uova e zucchero e poi aromatizzato con buccia di limone e liquore. L'impasto viene poi steso in una sfoglia sottile e ritagliato in piccole striscioline rettangolari. Le chiacchiere vengono fritte e poi cosparse di zucchero a velo e vengono servite solitamente con il sanguinaccio (crema dolce a base di cioccolato fondente). Le chiacchiere di carnevale sono un dolce leggero e friabile e vengono chiamate con nomi diversi a seconda delle regioni di provenienza, bugie in toscana, frappe a roma, galani a venezia e lasagne in romagna ad esempio. Questa è la ricetta delle chiacchiere che si prepara a casa mia ogni anno, se vi va di provarla non ve ne pentirete. Buon Carnevale a tutti!

Ingredienti per 1 vassoio:

300 gr di farina

2 uova

50 gr di zucchero

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di buccia di limone

grattugiata

3 cucchiaini di olio di semi

3 cucchiaini di vino bianco

3 cucchiaini di limoncello

100 gr di zucchero a velo vanigliato

olio per friggere

Tempo di preparazione: 30 min.

Tempo di cottura: 20 min.

Tempo totale: 50 min.

Disporre la farina a fontana con al centro le uova, lo zucchero, l'olio, la buccia di limone grattugiata e un pizzico di sale. Iniziare ad impastare aggiungendo man mano il vino e il limoncello. Amalgamate il tutto fino a formare un panetto morbido e elastico. Dividere l'impasto in 4 panetti più piccoli e con un matterello stendere una sfoglia sottilissima.

Adagiate man mano le sfoglie su una spianatoia infarinata. Con una rotellina dentata ritagliare tante striscioline lunghe 6 cm e larghe 2 cm (o della misura che volete). In una padella versare l'olio di semi e quando sarà bollente, friggere le chiacchiere poche per volta. Appena saranno dorate, sollevare le chiacchiere con una schiumarola, farle sgocciolare e metterle su della carta assorbente. Disporre le chiacchiere di carnevale su un piatto da portata, Appena si saranno raffreddate cospargetele di zucchero a velo vanigliato e gustatevele .

Parlatene al Parroco

scrivete a:

*Parr.S. Francesco di Paola
Piazza S. Francesco di Paola
95131 CATANIA*

oppure inviate una e-mail a:

sanfrancescodipaola.ct@gmail.com

o fissate un appuntamento:

cellulare: 348.9137525