JEZU UFAM TOBIE

Miesięcznik Parafii p.w. Miłosierdzia Bożego w Dychowie

NR 166 *Luty' 2026*

Uczniowie – Misjonarze

6 stycznia 2026 r. był szczególnym dniem w życiu Kościoła. Ten dzień zakończył rok jubileuszowy podczas którego byliśmy pielgrzymami nadziei, wędrowcami ku wieczności pragnącymi dobra. Jednocześnie rozpoczynał się Dzień Modlitwy i Pomocy Misjom, który w tym roku duszpasterskim obchodzimy mając na uwadze hasło „Bądźmy uczniami-misjonarzami". Nawołuje nas ono do tego byśmy wszyscy, czyli cały Lud Boży zaangażowali się w rozwój naszej wiary oraz przekazywanie jej innym. Dzięki szerzeniu ewangelii istnieje realna nadzieja na pozytywny wpływ na otoczenie, a naszą misją, do której jesteśmy posłani jest naśladowanie Chrystusa i niesienie Go innym czyniąc dobro.

Do podjęcia misyjnego wysiłku zaprasza nas papież Franciszek pisząc w adhortacji „Evangelii gaudium" o odpowiedzialności ludu Bożego za misje. To właśnie w tym dokumencie, rozpoczynając swój pontyfikat użył zwrotu „uczniowie-misjonarze" i przypomniał, że w każdym ochrzczonym działa Duch Święty „skłaniający do ewangelizowania". Papież napisał, że na mocy otrzymanego Chrztu, każdy członek Ludu Bożego stał się uczniem misjonarzem (por. Mt 28,19). Każdy ochrzczony, niezależnie od swojej funkcji w Kościele i stopnia pouczenia w wierze, jest osobą, która na mocy swojego powołania ma za zadanie głoszenie Ewangelii. Byłoby rzeczą niestosowną myśleć o schemacie ewangelizacji realizowanym przez kwalifikowanych pracowników, podczas gdy reszta ludu wiernego byłaby tylko odbiorcą ich działań. To przekonanie przybiera formę apelu skierowanego do każdego chrześcijanina, by nikt nie wyrzekł się swojego udziału w ewangelizacji, ponieważ jeśli ktoś rzeczywiście doświadczył miłości Boga, który go zbawia, nie potrzebuje wiele czasu, by zacząć Go głosić. Nie potrzebuje też oczekiwać, aby udzielono mu wielu lekcji czy długich instrukcji. Nowa ewangelizacja, do której jesteśmy wzywani powinna zatem polegać na doprowadzeniu do osobistego spotkania ludzi z żywym, Zmartwychwstałym Chrystusem, a każdy chrześcijanin jest misjonarzem w takiej mierze, w jakiej spotkał się z miłością Boga w Chrystusie Jezusie. Dzielmy się zatem swoją wiarą w sposób prosty i praktyczny, by słowo Boże docierało do każdego człowieka. Nie mówmy już więcej, że jesteśmy «uczniami» i «misjonarzami», ale zawsze, że jesteśmy «uczniami-misjonarzami» (por. EG nr. 120).

Do tej idei uczniów-misjonarzy, papież Franciszek wracał wielokrotnie. Podczas katechezy wygłoszonej 15 stycznia 2014 r. Ojciec Święty powiedział: „Lud Boży jest ludem uczniem – ponieważ otrzymuje wiarę – i misjonarzem – ponieważ przekazuje wiarę". Papież przypomniał, że wszyscy jesteśmy w Kościele uczniami, zawsze, przez

całe życie; wszyscy też jesteśmy misjonarzami, każdy w miejscu, które Pan mu wyznaczył. Papież podkreślał w swojej katechezie, że wszyscy: nawet najmniejszy jest misjonarzem; a ten, kto wydaje się największy, jest uczniem. Nawet biskupi i papież muszą być uczniami, bo jeśli nie są uczniami, nie czynią dobra. Nie mogą zatem być misjonarzami, nie mogą przekazywać wiary swoim życiem. A więc miejmy na uwadze, że wszyscy ochrzczeni są uczniami Chrystusa i Jego misjonarzami. Każdy z nas otrzymał od Boga to wspaniałe powołanie bycia uczniem-misjonarzem na chrzcie świętym. Wykorzystajmy dobrze to powołanie. Pamiętajmy:

- jesteśmy uczniami – bo przyjęliśmy łaskę wiary,
- jesteśmy uczniami – by stale uczyć się w szkole Jezusa, poznawać coraz lepiej Jego Ewangelię, przykazania i czynić dobro, piękno oraz mówić prawdę,
- jesteśmy misjonarzami i nie wolno nam ukrywać daru wiary w sercu, zatrzymując ją tylko dla siebie. Nieśmy Chrystusa innym.

Gdzie i w jaki sposób wszyscy ochrzczeni mają być uczniami-misjonarzami?

Najpierw w rodzinie, potem we wspólnocie parafialnej, w środowisku szkolnym, w miejscach pracy. Miejscem, w którym ochrzczeni realizują się jako uczniowie-misjonarze są także misje ad gentes. Wprawdzie nie wszyscy mogą opuścić swe rodzinne strony i wybrać się do krajów misyjnych, ale wszyscy mogą angażować się w misyjne dzieło Kościoła wspierając misjonarki i misjonarzy modlitwą i ofiarami. Wzorem takiej postawy jest św. Teresa od Dzieciątka Jezus, która wprawdzie nigdy nie wyjechała na misje, ale w klasztorze w Lisieux nieustannie modliła się za misje, pisała listy do misjonarzy i innych zachęcała do ofiar na rzecz misji.

Misje to nie tylko kwestia czysto ludzka – ale to przede wszystkim sprawa Boża, bowiem piękno powołania misyjnego polega na tym, że jest ono ścisłym związaniem z Chrystusem. Misjonarka i misjonarz naśladują Chrystusa. I do takiego naśladownictwa zaproszony jest każdy ochrzczony. Dajmy się prowadzić Duchowi Świętemu, zaufajmy Chrystusowi, że on uzdolni nas do działania. Wypełnijmy zadanie bycia uczniem-misjonarzem.

O. Kazimierz Szymczycha SVD
Sekretarz Komisji Episkopatu Polski ds. Misji
Delegat ds. Misjonarzy

Źródło: https://www.misje.pl/

AKTUALNOŚCI PARAFIALNE

Sakrament chrztu świętego w styczniu 2026 r. przyjęli:

- Maria Stencel - Dychów

Do wieczności w styczniu 2026 r. odeszli:

- śp. Anna Misztal – Dychów

Wieczny odpoczynek racz jej dać Panie!

Godziny mszy świętych w wyjątkowych przypadkach mogą ulec zmianie, aktualne zawsze w ogłoszeniach niedzielnych!!!

Intencje mszalne w kościele w Dychowie:

LUTY 2026

NIEDZIELA 01.02.2026

godz. 08.00 – w intencji Maji i Przemka z okazji urodzin

godz. 11.00 – śp. Teresa Adamus – od uczestników pogrzebu

PONIEDZIŁEK 02.02.2026– Święto Ofiarowania Pańskiego, Matki Bożej Gromnicznej

godz. 17.00 – śp. Emilia, Jan

WTOREK 03.02.2026

godz. 17.00 – o Boże błogosławieństwo i potrzebne łaski dla Mai Jabłońskiej z okazji 7 urodzin

ŚRODA 04.02.2026

godz. 17.00 – w intencji P. Mileny o łaskę szczęśliwego rozwiązania oraz o Boże błogosławieństwo i opiekę Matki Bożej Nieustającej Pomocy dla całej rodziny

PIĄTEK 06.02.2026

godz. 17.00 – w intencji wynagradzającej za grzechy nasze, naszej parafii, ojczyzny i świata

NIEDZIELA 08.02.2026

godz. 08.00 – śp. Jan Walczak w 3 rocznicę śmierci

godz. 11.00 – śp. Michał Tracz

WTOREK 10.02.2026

godz. 17.00 – śp. Anna Misztal – od uczestników pogrzebu

ŚRODA 11.02.2026 Matki Bożej z Loureds

godz. 10.00 – w intencji wszystkich chorych naszej parafii z sakramentem namaszczenia chorych

PIĄTEK 13.02.2026

godz. 17.00 – śp. Jakub Włodarczyk

NIEDZIELA 15.02.2026

godz. 08.00 – śp. zmarli rodzice: Władysława i Julian – od córki

godz. 11.00 – śp. Jadwiga i Stanisław Kurowscy

WTOREK 17.02.2026

godz. 10.00 – śp. Anna Misztal – od Wspólnoty dla Intronizacji Najświętszego Serca Pana Jezusa

ŚRODA 18.02.2026 POPIELEC

godz. 17.00 – śp. Urszula, Maria, Alojzy, Krystyna, Jerzy i zmarli z rodziny Straszkiewicz

PIĄTEK 20.02.2026

godz. 17.30 – śp. dziadkowie: Zofia i Józef Aleksandrowicz, śp. ojciec Józef Aleksandrowicz i zmarli z rodziny

NIEDZIELA 22.02.2026

godz. 08.00 – śp. Rozalia Wąchała – od Żywego Różańca

godz. 11.00 – w intencji P. Anny i Sławomira Kasprzyk z okazji kolejnej rocznicy ślubu, dziękczynno-błagalna

WTOREK 24.02.2026

godz. 10.00 – za dusze w czyśćcu cierpiące

ŚRODA 25.02.2026

godz. 17.00 – śp. dziadkowie: Maria, Michał Łoś, Józefa, Nikodem Szarżanowicz, Zofia, Szymon Witkowscy, Julia, Józef Straszkiewicz

PIĄTEK 27.02.2026

godz. 17.30 – śp. Mieczysław i Kazimiera Korytek i zmarli z rodziny

MARZEC 2026

NIEDZIELA 01.03.2026

godz. 08.00 – śp. Anna Mielnik w 8 rocznicę śmierci

godz. 11.00 – śp. Helena, Stefan Waszczuk, śp. Rafał Waszczuk i zmarli z rodziny Podhajeckich i Waszczuk

ŚRODA 04.03.2026

godz. 17.00 – śp. Anna Misztal i śp. brat Stanisław Szymański – od siostry Teresy z rodziną

PIĄTEK 06.03.2026

godz. 17.00 – w intencji wynagradzającej za grzechy nasze, naszej parafii, ojczyzny i świata

NIEDZIELA 08.03.2026

godz. 08.00 – w intencji P. Marii Sobota z okazji 75 urodzin – od syna z rodziną

godz. 11.00 – w intencji wszystkich Kobiet naszej parafii

Intencje mszalne

w kościele w Bronkowie:

LUTY 2026

NIEDZIELA 01.02.2026

godz. 09.30 – śp. Stanisława Sapikowska w 19 rocznicę śmierci, Elżbieta Klinik w 7 rocznicę śmierci, Teresa Podsada w 2 rocznicę śmierci

PONIEDZIŁEK 02.02.2026 – Święto Ofiarowania Pańskiego, Matki Bożej Gromnicznej

godz. 09.30 – śp. Wiesław Maćkowiak w 3 rocznicę śmierci

CZWARTEK 05.02.2026

godz. 17.00 – śp. Irena, Józef Lichota

NIEDZIELA 08.02.2026

godz. 09.30 – śp. Stanisława, Franciszek Sobscy i śp. Bożena Siuda

CZWARTEK 12.02.2026

godz. 17.00 – wolna intencja

NIEDZIELA 15.02.2026

godz. 09.30 – śp. Andrzej Zalech, śp. Józefa, Henryk Stempel

ŚRODA 18.02.2026 POPIELEC

godz. 9.30 – wolna intencja

CZWARTEK 19.02.2026

godz. 17.30 – wolna intencja

NIEDZIELA 22.02.2026

godz. 09.30 – śp. Melania, Piotr Grześków, śp. Stanisława, Władysław Wankowicz, śp. Karolina, Jan Hasiuk

CZWARTEK 26.02.2026

godz. 17.30 – śp. Józefa, Leon, Roman, Krystyna Mucha

MARZEC 2026

NIEDZIELA 01.03.2026

godz. 09.30 – śp. Elżbieta, Andrzej, śp. Józefa, Jan Klinik, śp. Stanisława, Józef, Gabriel Sapikowscy

CZWARTEK 05.03.2026

godz. 17.30 – wolna intencja

NIEDZIELA 08.03.2026

godz. 09.30 – śp. Zenon Świątek – od żony z rodziną

Intencje mszalne

w kościele w Brzózce:

LUTY 2026

PONIEDZIŁEK 02.02.2026 – Święto Ofiarowania Pańskiego, Matki Bożej Gromnicznej

godz. 11.00 – wolna intencja

SOBOTA 07.02.2026

godz. 17.00 – za parafian

SOBOTA 14.02.2026

godz. 17.00 – śp. Adolf Szymański w 15 rocznicę śmierci, sp. Katarzyna Szymańska w 2 rocznicę śmierci

ŚRODA 18.02.2026 POPIELEC

godz.11.00 – wolna intencja

SOBOTA 21.02.2026

godz. 17.00 – śp. Anna Myśków w 6 rocznicę śmierci i zmarli z rodziny

SOBOTA 28.02.2026

godz. 17.00 – śp. Mikołaj i Franciszek Stasiszyn

MARZEC 2026

SOBOTA 07.03.2026

godz. 17.00 – Grzegorz Romanowski w 9 rocznicę śmierci i zmarli z rodziny

(MK)

SCHOLA „CANTO JESU" – Śpiewam Jezusowi

Serdecznie zapraszamy

wszystkich chętnych

do wyrażania swojej wiary
poprzez muzykę –
śpiew i granie na instrumentach –

na spotkania w Kościele
w środy o godz.16,00
i w niedziele przed Mszą o godz. 10:20.

Modlitwa różańcowa – Papieskie Intencje na:

LUTY 2026 – *Za nieuleczalnie chore dzieci*

Módlmy się, aby nieuleczalnie chore dzieci i ich rodziny otrzymały pomoc medyczną i wsparcie oraz nigdy nie traciły siły i nadziei.

KĄCIK SMAKOSZA

Jeszcze kilkanaście dni pozostało do zakończenia karnawału. Cieszmy się tym radosnym czasem i przygotujmy smakołyki, których nie jadamy na co dzień, a w tych dniach sprawdzą się niezawodnie.

CHŁODNIK Z AWOKADO I OGÓRKA Z GRZANKĄ Z MOZZARELLĄ I ŁOSOSIEM

Składniki:

- ✓ 2 awokado
- ✓ 1 ogórek
- ✓ sok z limonki
- ✓ 1,5 szklanki kefiru, maślanki lub gęsty jogurt
- ✓ oliwa
- ✓ ½ czerwonej cebuli
- ✓ świeża mięta
- ✓ świeża kolendra
- ✓ 1 mały ząbek czosnku
- ✓ 1 zielona papryczka peperoni
- ✓ 1 łyżeczka miodu
- ✓ prażone pestki dyni do podania
- ✓ sól, pieprz
- ✓ kilka kromek pieczywa
- ✓ plastry łososia
- ✓ mozzarella

Przygotowanie:

Ogórek obieramy, wycinamy nasionka i kroimy drobniej, awokado kroimy w kostkę, papryczkę i cebulę szatkujemy wszystko razem z kefirem, miętą, kolendrą sokiem z limonki, miodem i łyżką oliwy miksujemy na bardzo gładką, kremową masę. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem i opcjonalnie schładzamy.

Kromki pieczywa lekko skrapiamy oliwą, układamy na nich plastry wędzonego łososia i przykrywamy je plastrami mozzarelli. Wstawiamy do pieca nagrzanego do 200 stopni na 10-15 minut, aż ser się roztopi. Podajemy gorące i chrupiące do schłodzonej zupy posypanej prażonymi ziarnami dyni.

FLAUTAS – SMAŻONE TORTILLE Z FARSZEM DROBIOWYM

Składniki:

- ✓ 14-16 szt. mniejszych pszennych placków tortilla
- ✓ 1 łyżka mąki
- ✓ woda
- ✓ ok. 400-500 g mięsa upieczonego kurczaka
- ✓ 2 łyżki chipotle w sosie adobo
- ✓ 1-2 kulki mozzarelli
- ✓ 1 szklanka startego sera np. cheddar
- ✓ 2 łyżki majonezu
- ✓ 2-3 łyżki szczypiorku

Do podania:

- ✓ ulubione dipy i sosy, np. guacamole

Przygotowanie:

Mięso kurczaka dzielimy na włókna, dodajemy do nich zmiksowane chipotle wraz z sosem, poszatkowany szczypiorek, majonez i starte na grubej tarce sery. Mieszamy wszystko dokładnie i przygotowujemy „klej" z mąki i wody. Ucieramy mąkę z wodą tak, by powstała nam gęsta pasta. Wodę dodajemy stopniowo, tak by pasta przypominała gęstą śmietanę.

Placek tortilla smarujemy na jednym końcu pastą z mąki, na drugi koniec układamy pasek z farszu z kurczaka i ściśle zwijamy tak, by dotrzeć do części z mącznym klejem. Dociskamy i odkładamy złączeniem na dół. Następnie rozgrzewamy olej na dużej patelni, powinno go być dość sporo na ok. 1-2 cm wysokości. Na tłuszczu układamy flautas złączeniem do dołu. Smażymy po 30-40 sekund z każdej strony, odsączamy na ręczniku papierowym i podajemy z ulubionymi sosami.

DOMOWA PINA COLADA

Składniki:

- ✓ 30 ml gęstego mleka kokosowego z puszki
- ✓ 30 ml białego rumu (w wersji bezalkoholowej soku z limonki)
- ✓ 50 ml soku ananasowego
- ✓ 50 g świeżego ananasa
- ✓ 2 kostki lodu

do dekoracji:

- ✓ plastry ananasa
- ✓ wiśnie koktajlowe

Wykonanie:

1. Udekorować szklankę ananasem i wiśnią.
2. Lód pokruszyć.
3. Zmiksować mleko kokosowe z rumem (lub sokiem z limonki), sokiem ananasowym, ananasem oraz lodem.
4. Przelać do udekorowanych szklanek i od razu podawać.

KRUCHE RURKI Z KREMEM PISTACJOWYM

SKŁADNIKI:

- ✓ masło 200 g
- ✓ mąka pszenna 400 g
- ✓ śmietana 18% 200 g
- ✓ śmietana 30% 150 ml
- ✓ mascarpone 200 g
- ✓ cukier puder 2 łyżki stołowe
- ✓ pasta pistacjowa 150 g
- ✓ jajka 1 szt.

Potrzebne będą: foremki do rurek – ok. 20 sztuk, piekarnik rozgrzany do temperatury 200°C, blaszka wyłożona papierem do pieczenia

PRZYGOTOWANIE:

Krok 1: Przygotujcie elementy kruchego ciasta na rurki z kremem pistacjowym. Pokrójcie bardzo zimne masło w kostkę lub zetrzyjcie je na grubych oczkach tarki. Dzięki temu łatwej będzie szybko rozetrzeć je z suchymi składnikami na kruszonkę. Mąkę pszenną uniwersalną (możecie połączyć ją pół na pół z krupczatką) wymieszajcie z 1 łyżką cukru pudru.

Krok 2: Rozetrzyjcie palcami masło z mąką i cukrem pudrem. Składniki na kruche ciasto możecie też wrzucić do malaksera lub szybko posiekać nożem. Powinny zacząć kleić się do siebie i uformować kruszonkę. Starajcie się nie przedłużać tego procesu, żeby zanadto nie rozgrzać tłuszczu.

Krok 3: Dodajcie do kruszonki kwaśną śmietanę 18% (pamiętajcie, że też powinna być schłodzona). Wymieszajcie wstępnie ciasto łyżką, by połączyć składniki, a następnie przełóżcie na stolnicę.

Krok 4: Zagniećcie wszystkie składniki szybkimi ruchami, tak żeby powstała zwarta kula. Nie wyrabiajcie ciasta zbyt długo, inaczej po upieczeniu będzie twarde. Podzielcie je na 2 lub 3 części – to pozwoli potem przygotowywać je partiami, w trakcie gdy reszta dalej się chłodzi. Zawińcie każdą porcję oddzielnie w folię spożywczą i włóżcie do lodówki na godzinę (czas nieuwzględniony w klasyfikacji dania).

Krok 5: Rozwałkujcie pierwszą porcję kruchego ciasta na cienki placek (o grubości około 1,5 mm). Ułatwicie sobie zadanie, jeśli ułożycie ją między dwoma kawałkami folii spożywczej. Dzięki temu nie będzie się przyklejać do podłoża ani do wałka i nie będziecie musieli podsypywać go dużą ilością mąki. Oszczędzicie sobie też sprzątania. Za pomocą noża lub radełka wytnijcie z placka niego paski o szerokości mniej więcej 2 cm. Powtórzcie czynności z pozostałymi porcjami ciasta.

Krok 6: Przygotujcie foremki na kruche rurki z kremem. Natłuśćcie je olejem lub miękkim masłem, używając pędzelka cukierniczego. Nawijajcie na nie paski z ciasta na zakładkę. Przy rozszerzającej się części foremki zostawcie niewielki margines, żeby gotową kruchą rurkę można było z łatwością ściągnąć. Ciasto nie powinno zawijać się na jej brzegi. Rozmieśćcie przygotowane porcje na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Powinniście otrzymać około 20 rurek.

Krok 7: Rozmąćcie jajko (możecie dodać też łyżkę mleka, żeby otrzymać łatwiejszą do rozprowadzenia glazurę). Używając pędzelka cukierniczego, posmarujcie nim ciasto nawinięte na foremki. Pieczcie rurki przez 20 minut w 200°C, aż lekko się zarumienią. Od razu wyjmijcie je z piekarnika i odstawcie do wystudzenia.

Krok 8: Wlejcie dobrze schłodzoną śmietankę 30% do dużej miski (dobrze, jeśli naczynie też wcześniej stało przez co najmniej kilkanaście minut w lodówce). Dodajcie 1 łyżkę cukru pudru (lub więcej, do smaku, jeśli pasta pistacjowa, której użyjecie, nie jest słodzona). Ubijajcie przez kilka minut, aż masa zgęstnieje, napuszy się i powiększy objętość. Dorzućcie serek mascarpone. Zmniejszcie obroty miksera i mieszajcie przez chwilę, aż składniki się połączą. Nie przeciągajcie tego procesu zbyt długo, żeby krem się nie zwarzył.

Krok 9: Dodajcie do bitej śmietany z mascarpone pastę pistacjową. Możecie użyć produktu ze słoiczka (zwróćcie tylko uwagę, żeby miał jak najwięcej orzechów w składzie) lub zrobić go samodzielnie – blendując pistacje na jednolitą masę. Wmieszajcie krem szpatułką lub mikserem ustawionym na niskie obroty. Jeśli chcecie, żeby nadzienie do rurek było sztywne i stabilne, możecie dodać łyżeczkę żelatyny rozpuszczonej w 3 łyżkach gorącej wody. Alternatywnie możecie przyrządzić krem pistacjowy z białą czekoladą. Będzie słodszy i bardziej esencjonalny. Przełóżcie gotową masę do rękawa cukierniczego (najlepiej z tylko w kształcie gwiazdki).

Krok 10: Zdejmijcie przestudzone kruche rurki z foremek. Wystarczy je lekko pociągnąć, powinny praktycznie same z łatwością się zsunąć. Wypełnijcie je kremem pistacjowym, wkładając końcówkę rękawa do rurki od jej szerszego końca, na szczycie tworząc ładną rozetkę. Posiekajcie z grubsza garść prażonych pistacji do dekoracji (mogą być też inne orzechy, na przykład laskowe lub włoskie).

Krok 11: Posypcie wystającą z rurki część kremu pokruszonymi pistacjami. Alternatywnie zanurzajcie porcje w miseczce z orzechami – same przykleją się do nadzienia, ta technika może okazać się łatwiejsza i przyjemniejsza. Do ozdoby możecie też wykorzystać pokruszoną białą lub gorzką czekoladę. Na koniec oprószcie kruche rurki z nadzieniem pistacjowym cukrem pudrem.

Smacznego!!!

Źródło: canalpluskuchnia.pl **(AK)**

Jezu Ufam Tobie	*Miesięcznik Parafii p.w. Miłosierdzia Bożego w Dychowie- wydarzenia religijne i społeczne, intencje mszalne, ogłoszenia, informacje*
Wydawca	*Parafialny Oddział Akcji Katolickiej*
Współpraca	*Proboszcz Parafii*
Nakład	*120 egzemplarzy*
Materiały do gazetki można przesyłać na adres e-mail: A.Kaster@wp.pl. Wszelkie zapytania można składać na Plebanii lub w Kościele.	