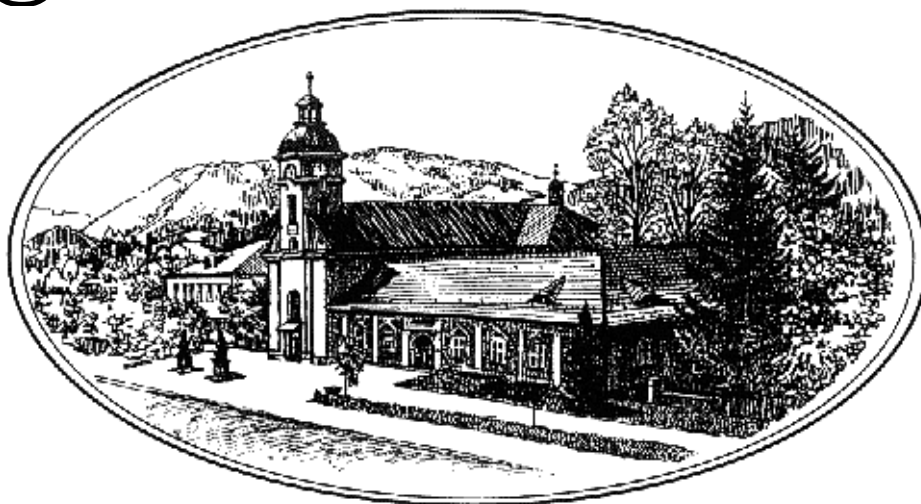
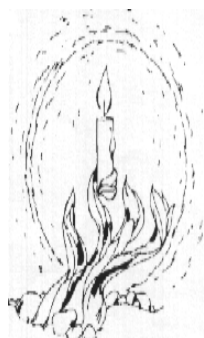


Po górach, dolinach...



Parafia pw. św. Klemensa, papieża i męczennika, w Ustroniu

Nr 48 (1279) 2 grudnia 2018 r.

Adres internetowy Parafii: <http://www.parafiaustron.pl>

E-mail Redakcji: barbaralanghammer@gmail.com

I N I E D Z I E L A A D W E N T U

**Do Ciebie, Panie,
wnoszę moją duszę** (Ps 25)

Jezus powiedział do swoich uczniów: „Będą znaki na słońcu, księżycu i gwiazdach, a na ziemi trwoga narodów bezradnych wobec szumu morza i jego nawałnicy. Ludzie mdleć będą ze strachu, w oczekiwaniu wydarzeń zagrażających ziemi. Albowiem moce niebios zostaną wstrząśnięte. Wtedy ujrzą Syna Człowieczego, przychodzącego na obłoku z wielką mocą i chwałą. A gdy się to dzieć zacznie, nabierzcie ducha i podnieście głowy, ponieważ zbliża się wasze odkupienie. Uważajcie na siebie, aby wasze serca nie były obciążone skutkiem obżarstwa, pijactwa i trosk doczesnych, żeby ten dzień nie przypadł na was znienacka jak potrzask. Przyjdzie on bowiem na wszystkich, którzy mieszkają na całej ziemi. Czuwajcie więc i módlcie się w każdym czasie, abyście mogli uniknąć tego wszystkiego, co ma nastąpić, i stanąć przed Synem Człowieczym” (Łk 21,25-28.34-36).

Jakie odczucia rodzą się w naszych sercach słysząc opis czasów ostatecznych?

Jezus niczego nie owija w bawełnę. Mówi wprost opisując każdy szczegół. Tym samym, Jezus przypomina nam o naszym oczekiwaniu na Jego ostateczne przyjście.

Czy potrafimy sobie wyobrazić nasze spotkanie z Panem?

Czy chcielibyśmy, aby Jezus zastał nas takimi jakimi jesteśmy właśnie dzisiaj?

Może jest coś co nas niepokoi, wzbudza lęk?

Jezus w swojej mowie, przestrzega nas przed grzechami, które obciążają serca od oczekiwania na Jego przyjście. Mówi: *Uważajcie na siebie...* On jeden wie co najbardziej obciąża nasze sumienia. On wie, czym jesteśmy zniewoleni. Daje nam zawsze czas do refleksji.

Adwent jest czasem miłosierdzia. Jezus zaprasza nas do przygotowanie się na spotkanie z NIM. Adwent jest szczególnym czasem oczekiwania, które przypomina nam o tym, że

nasze całe życie jest tym oczekiwaniem. Nikt nie wie, kiedy zostaniemy wezwani na sąd. *Czuwajcie i módlcie się w każdym czasie.* To wezwanie skierowane jest do każdego z nas, czytających te słowa, indywidualnie. Jezus wzywa nas po imieniu.

Jaką damy odpowiedź? Czy jesteśmy wierni w modlitwie? Rozmawiamy z Bogiem o wszystkim co nas nurtuje, raduje - dosłownie o wszystkim?

Padnijmy przed NIM na kolana w dziękczynieniu za ten czas i możliwość czuwania i modlitwy. Powiedzmy MU, co tak naprawdę odciąga nas od czuwania i modlitwy. Prośmy GO, aby pomógł nam w pokonywaniu naszych słabości i niewierności. Zapraszamy do naszego życia Pana naszego życia i pragniemy Go całym naszym sercem i z całych sił.

Maryjo. Matko oczekująca, pragniemy czuwać wraz z Tobą.

Wasz brat Franciszek

Adwentowa modlitwa

W adwentowym czekaniu
gdy przycichł świat cały:
uwielbiam Cię, Jezu,
Panie godzien chwały.

Uwielbiam Cię: w myśli,
w modlitwie i w śpiewie.
Oddaję Ci, Jezu,
dzisiaj samego siebie.

Chcę Ci przygotować
w sercu swoim drogę,
bo tęsknię za Tobą,
mym Panem i Bogiem.

Zobacz - adwentowe płoną
dla Ciebie lampiony.
Przyjdź więc Panie Jezu
i bądź uwielbiony!

Alina Paul za adonai.pl

„Rozwód kościelny”

„W kontekście sakramentu małżeństwa można usłyszeć w rozmowach o *rozwodzie kościelnym*. To błędne określenie zdobyło popularność i wprowadza wiele zamieszania. A Ewangelia (Mt 19, 6; Mk 10, 9) i prawo Kościoła są jednoznaczne: *Małżeństwo zawarte i dopełnione nie może być rozwiązane żadną ludzką władzą i z żadnej przyczyny, oprócz śmierci* (KPK 1141). Jednakże nie można wykluczyć jakiegoś defektu związanego z faktem zawarcia ślubu. **Chodzi o błąd, który powstał przed zawarciem i trwał w trakcie zawierania związku. Małżeństwo powstaje przez świadomą, dobrowolną, wspólną i publiczną decyzję narzeczonych.**

Ten akt woli tworzy ich przymierze ze sobą i z Bogiem (KPK 1057). Problem w tym, że umowa ta może być zawarta błędnie lub nieuczciwie. Chociażby: ktoś został wprowadzony w błąd w istotnej sprawie stanu fizycznego, psychicznego lub cywilnego partnera. Wtedy trzeba wrócić do okoliczności, które towarzyszyły poznaniu, potem decyzji i wreszcie samemu ślubowi w kościele. Takimi sprawami zajmuje się sąd kościelny.

Przeprowadzając procesy o stwierdzenie nieważności małżeństwa, analizuje się fakty i okoliczności, które mogą świadczyć o nieprawidłowościach przy zawieraniu związku.

Różnica między rozwodem a stwierdzeniem nieważności polega na tym, że rozwód jest przecięciem węzła małżeńskiego, natomiast sąd kościelny orzeka, że jakiś węzeł w ogóle nie został związany. Nigdy go nie było. Nie zaistniał, mimo że ślub miał formę liturgiczną i muzyczną oprawę.

Przypomina to sytuację nieważnego rozgrzeszenia, mimo że osoba była w konfesjonale, a kapłan wypowiedział stosowną formułę, ale penitent zataił grzech ciężki albo nie żałuje za swoje zło.

Sądy kościelne rozstrzygają, czy związek jest nieprawomocny. Z tym, że na mocy samego prawa sakrament małżeństwa jest ważny, jeśli nie udowodni się czegoś przeciwnego. Sytuacje po ślubie nie mają tu merytorycznego znaczenia. Dlatego nie wolno zawierać nowych związków z tego tytułu, że *moja sprawa jest już w sądzie kościelnym*.

Ksiądz dr Stefan Kośnik, oficjał Sądu Metropolitalnego Warszawskiego, wyjaśnia, że w takim procesie nie orzeka się niczyjej winy. Tu nie ma oskarżonego. Sąd orzeka pierwotną nieważność związku albo stwierdza, że podany przez stronę powód nieważności nie został udowodniony.

Ksiądz prof. Janusz Gręźlikowski podaje trzy sfery nieważności małżeństwa: 1. obecność w chwili zawierania związku przeszkody prawnej; 2. niedopełnienie kościelnej formy zawarcia małżeństwa; 3. wadliwy akt zgody na małżeństwo.

Wtedy przedmiotem procesu jest stan woli narzeczonych w momencie przysięgi. Związek wymaga nie tylko zewnętrznego wyrażenia woli, ale wewnętrznego

pragnienia małżeństwa”. (źródło: www.adonai.pl)

Jakiś czas temu znajoma zapytała się mnie, czy jeżeli po ślubie okaże się, że nie mogą mieć dzieci czy to oznacza, że ich małżeństwo jest nieważne, czy można wtedy prosić o stwierdzenie nieważności. Zapytałem, kto jej tak powiedział. Odpowiedziała, że ciocia, która na pewno wie co mówi, bo chodzi często do kościoła itd. Zapowiedziała młodemu nawet, że jeżeli przez kilka lat nie będą mieli dzieci to sama załatwi im unieważnienie (swoją drogą ciekawe skąd ciocia ma taką władzę i moc)

Ciocia nie miała racji, bo nawet jeżeli małżeństwo nie może mieć dzieci (nie mylić z niechceniem posiadania potomstwa – czyli zamknięciem na życie), to małżeństwo jest jak najbardziej ważne przed Panem Bogiem. To, że ktoś chodzi często do kościoła, to jeszcze o niczym nie świadczy.

Kiedy pojawiają się pytania czy wątpliwości należy sięgać do Nauczania Kościoła, do Katechizmu, do Kodeksu Prawa Kanonicznego, należy sprawdzić co Kościół mówi w danej sprawie a nie co mówi, lub jakie ma zdanie dana osoba.

Po to w Kościele Katolickim mamy różne dokumenty, jak te powyżej lub encykliki, adhortacje itp., aby nie błędzić tylko umacniać się na drodze wiary.

Michał Łuniew

Warto przeczytać

Proces beatyfikacyjny matki, która oddała życie by ratować dziecko

W Rzymie rozpoczął się proces beatyfikacyjny 28-letniej matki, która oddała życie, by ratować swe nienarodzone dziecko. U Chiary Corbello Petrillo zdiagnozowano raka, gdy była w ciąży. By móc urodzić upragnione dziecko zrezygnowała z chemioterapii. Zmarła 13 czerwca 2012 r.

„Świecka kobieta i matka rodziny, żona i mama o ogromnej wierze w Boga” – czytamy w dokumencie ogłaszającym rozpoczęcie procesu beatyfikacyjnego sługi Bożej Chiary Corbello Petrillo. Podkreśla się w nim, że „jej ofiara jest latarnią światła nadziei, świadectwem ogromnej wiary w Boga, który jest dawcą życia, a także przykładem miłości większej od lęku i od śmierci”. Dokument podkreśla, że w ciągu minionych lat znacznie umocniła się opinia świętości tej bohaterskiej matki. Już w czasie ceremonii pogrzebowej wikariusz papieski dla diecezji rzymskiej, kard. Agostino Vallini, nazwał ją „drugą Joanną Berettą Mollą”.

Chiara Corbello Petrillo bardzo pragnęła zostać matką. Przed zachorowaniem na raka urodziła już dwoje dzieci – Marię i Dawida, oboje jednak zmarli zaraz po porodzie na skutek wrodzonych upośledzeń. Gdy po raz trzeci zaszła w ciążę lekarze powiedzieli jej, że ma szansę urodzić zdrowe dziecko. Tym razem jednak to ona zachorowała na złośliwego raka jamy ustnej. Aby jej synek mógł przyjść zdrowy na świat konieczne było poświęcenie matki. W czasie ciąży Chiara zrezygnowała całkowicie z terapii ratującej jej życie. Postępy choroby nowotworowej spowodowały, że straciła oko. Po narodzinach syna przeszła chemioterapię i naświetlania, było już jednak za późno. Przed śmiercią napisała list do swego synka: „Idę do nieba, aby zaopiekować się Marią i Dawidem, ty zostajesz tutaj z tatusem. Będę się za ciebie modlić”. Jej mąż podkreśla, że nigdy nie miała wątpliwości co do tego, że podjęła słuszną decyzję.

Przemysław Radzyński SP

Warto skorzystać

Pij na zdrowie!

Początki historii herbaty sięgają V w. przed narodzeniem Chrystusa. Wówczas chiński cesarz Shen Nung, który z powodów zdrowotnych mógł pić tylko przegotowaną wodę, zauważył, że do jego czarki wpadło kilka listków. Lekko zabarwiły one napar, a cesarz zauważył, że napój ma bardzo dobry smak. To jedna z legend, jednak jak wiadomo, w każdej z nich jest ziarno prawdy. Natomiast w VIII w. Lu Yu napisał trzytomową księgę o herbach i jej właściwościach. Autor i jednocześnie kapłan budyjski znał doskonale procedury parzenia i serwowania herbaty. Nieco później także japoński cesarz rozsmakował się w herbach i nakazał jej uprawę w pięciu prowincjach. W kraju tym także dzisiaj z napojem tym wiąże się rytuał jego picia i podawania. Japończycy najchętniej sięgają po herbatę zieloną, w tym Sencha, Matcha czy Gyokuru. Pierwsza cieszy się największą popularnością, jej liście zbierane są na początku sezonu. Natomiast Matcha dostępna jest wyłącznie w proszku. Od początku mieszkańcy Chin i Japonii wierzyli, że napar taki pomaga skoncentrować się, oczyścić umysł i odpędza senność.

Zamiast miodu i piwa

Polscy konsumenci przyzwyczajeni byli do innych trunków. Na stołach królowały różne rodzaje miodu, piwa, a także wina lub nalewki. Dopiero w XVII w. zaczęła pojawiać się herbata. Pierwszą filiżankę prawdopodobnie zaparzyła żona króla Jana Kazimierza - Maria Ludwika Gonzaga (1611-1667). Nie znalazła jednak wielu naśladowców, herbata miała inny smak i „nie pasowała” do polskiej kuchni oraz kultury. Nie brakowało poważnych autorytetów, którzy podejrzewali nowinkę z Chin o szkodliwy wpływ na zdrowie. Ks. Krzysztof Kluk i ks. Jędrzej Kitowicz twierdzili, że ma ona negatywny wpływ na nerwy, żołądek i płuca. Po jej wypiciu miał się źle czuć także Ignacy Krasicki (poeta, pisarz, biskup). Żeby poprawić smak herbaty zaczęto ją słodzić miodem, a potem cukrem, co w jej ojczyźnie zostałyby uznane za „profanację”. Przez ostatnie 100 lat herbata stała się w Polsce napojem tak popularnym, jak niemal w żadnym innym kraju europejskim. Napojem dominującym stała się ona także w Rosji, na Ukrainie, Białorusi oraz w Wielkiej Brytanii i Irlandii.

Biała czy czarna?

W Europie jest wciąż mało popularna, a uchodzi przecież za jedną z najbardziej korzystnych dla zdrowia. Biała herbata przyrządzana jest z pąków liściowych i młodych liści chińskiej odmiany herbaty. Liście herbaty białej są zbierane wczesną wiosną i suszone na słońcu. Dzięki temu fermentacja jest minimalna, a listki i pąki liściowe zachowują swój naturalny kształt. Taki proces przygotowania suszu sprawia też, że w filiżance naparu znaleźć można mnóstwo składników odżywczych i witamin. Ważne jest, żeby zaparzyć ją tak, by zachowała swoje właściwości. Trzeba to robić tylko przez dwie minuty w wodzie o temp. nie wyższej niż 85 stopni. Można ją, podobnie jak zieloną, parzyć kilka razy. Biały napar (w rzeczywistości jasno żółty) może więc zastąpić kawę. Badacze podkreślają, że jej regularne spożywanie poleca się osobom pracującym umysłowo (większa koncentracja) i obciążonym genetycznie chorobami nowotworowymi, bo zawiera liczne związki antyoksydacyjne i antymutagenne. Niektórzy białą herbatę nazywają eliksirem młodości. To dlatego, że zawiera ona polifenole, które chronią organizm przed wolnymi rodnikami i spalniają proces starzenia się. Ponadto wspomaga system odpornościowy organizmu, zwalcza bakterie i wirusy, które mogą wywoływać zakażenia. Fluorek zawarty w białej herbach zapobiega wzrostowi płytki nazębnej, która jest główną przyczyną powstawania próchnicy.

Przeciwnieństwem białej herbaty (pod względem procesu powstawania) jest ta czarna. Jej produkcja obejmuje cztery etapy: wędnięcie, skręcanie, fermentację i suszenie liści. Pierwszy z nich przeprowadzany w warunkach naturalnych, może trwać nawet 20 godzin, a wykonywany mechanicznie nie przekracza trzech godzin. Wędnięcie przygotowuje liście do procesu zwijania, zmiękcza i zwiększa przepuszczalność liścia dla soków, które pozyskuje się w dalszych etapach. Potem liście zostają przesiane. Fermentacja rozpoczyna się w fazie skręcania. Jej celem jest zapoczątkowanie reakcji chemicznych przyczyniających się do zmiany właściwości herbaty. Gdy proces ten zostanie zakończony, natychmiast suszy się herbatę, by zatrzymać przebiegające procesy w odpowiednim momencie.

W czarnej herbach znaleźć można wszystko, co powinna zawierać dobra herbata: kofeinę (nie wypłukuje magnezu), taniny, antyoksydanty. Połączenie tych składników sprawia, że napar pozytywnie działa na trawienie, opóźnia procesy starzenia, pomaga w chorobach skóry, czy przy przemęczeniu. Należy ją parzyć we wrzątku (najlepiej 98 stopni C) przez maksymalnie cztery minuty. Warto pić ją z umiarem, by uniknąć kołatania serca, bezsenności, wrzodów żołądka, bólu i zawrotów głowy. Należy też pamiętać, by do parzącej się herbaty nie dodawać cytryny. Po pierwsze wysoka temperatura zabija wit. C, a po drugie kwas w niej zawarty uwalnia z liści aluminium tworząc cytrynian glinu, szkodliwą substancję odkładającą się w tkankach, m.in. mózgu. Trwają badania, czy ta substancja przyczynia się do powstawania Alzheimera. Najpierw trzeba więc wyjąć torebkę lub odcedzić fusy, a gdy napar ostygnie - dodać cytryny.

Zielone skarby

Liście najpierw wędną przez 2 - 4 h tracąc ok. 30 % wilgotności. Potem ogrzewa się je na parze albo na wielkich patelniach. Dzięki temu nie podlegają fermentacji, utlenianiu czy innym procesom, które mogłyby zubożyć je o korzystne dla zdrowia składniki i wartości smakowe. Następnie liście się zwijają, co nadaje im miękkości i sprawia, że podczas późniejszego zaparzania składniki szybciej przenikają do naparu. Kolejnym krokiem jest suszenie liści. W zależności od rodzaju herbat, mogą być zwijane w malutkie kuleczki (Gunpowder) albo mikroskopijne kwiatki (Snowflakes). Cały proces musi przebiegać ok. 8 do 14 h. Zdrowotne właściwości zielonej herbaty znane są od wieków, w Chinach i Japonii w zasadzie pije się tylko te zielone odmiany. Zielona herbata wspomaga pracę serca, pomaga leczyć rany, wspomaga koncentrację, kontroluje poziom cukru we krwi, a dzięki dużej obecności polifenoli - chroni przed rakiem, a ostatnio naukowcy udowodnili, że może mieć wpływ nawet na likwidowanie komórek nowotworowych. Ten cudowny napój może także wyleczyć przeziębienie, bo zwalcza wirusy i zwiększa odporność. Wspomaga trawienie i przemianę materii, dlatego jest naturalnym środkiem odchudzającym. Trzeba jednak pamiętać, że napar ten ma właściwości moczopędne i odwadniające, więc trzeba przy tym pić dużo wody. Zielona herbata leczy też objawy kaca i wyostża wzrok. Ponadto neutralizuje nikotynę zawartą w papierosach, chroni zęby przed próchnicą i leczy alergię. Oczywiście także w jej przypadku trzeba pamiętać o odpowiednim parzeniu. Temperatura wody nie może przekraczać 60-70 stopni C. Czas parzenia to od 1 do 3 minut. Wtedy jest gwarancja zachowania cennych właściwości.

Czerwona bomba mineralna

Czerwona, „dojrzała” herbata jest uzyskiwana z dorosłych, dużych liści. Najpierw smaży się je na patelniach, potem zwija i suszy na słońcu. Kolejny krok można wykonać na dwa sposoby. Herbatę niegotowaną, zwaną także zieloną Pu-Erh, lepi się w różne kształty, a następnie poddaje procesowi fermentacji. To tradycyjny sposób, a najlepsze gatunki leżą w specjalnych grotach od ponad 60 lat. Takie kostki herbaty służyły przed wiekami jako waluta w starożytnych Chinach i krajach ościennych. Spożywanie tego napoju było przez długi czas przywilejem cesarza. W Mongolii jeszcze w XVIII w. Gotowana Pu-Erh powstała pod koniec XX w. dla przyspieszenia procesu fermentacji. Fabryka Herbaty Kunming opracowała technologię poddawania liści działaniu wysokiej temperatury i wilgoci przez miesiąc. Poza żelazem, potasem czy sodem, napar bogaty jest też w wapń, miedź, cynk, magnez czy fluor. Dlatego jest doceniana przez sportowców. Głównym jej składnikiem, którego pozbawione są liście innych herbat, jest aspalathin. Może on być wykorzystywany w leczeniu zaburzeń naczyń włosowatych czy schorzeń układu krążenia. Przeprowadzone przez japońskich naukowców badania wykazały, że herbata ta przynosi korzyści w walce z zaporami czy nawet zaburzeniami depresyjno-lękowymi. Ma też dużo witaminy C, a mało kofeiny, czy taniny. Doskonale wpływa na układ trawienny i wspomaga odchudzanie, nie odwadniając tak, jak zielona. Smakuje jednak gorzej, trudno przywyknąć do jej ziemisto-drzewnego smaku. Parzyć ją należy w temp. 90-96 stopni C zaledwie 1 do 3 minut. W przypadku każdej herbaty, dla zachowania jej właściwości, nie zaleca się słodzenia. Należy za to przestrzegać procesu jej zaparzania.

Zadziwiające, ile darów Bóg dał człowiekowi w jednej roślinie. Wystarczy skorzystać.

Anika Nawrocka, za www.opiekun.kalisz.pl

Kącik poezji

*Późną jesienią szukam kolorów
poszukuję ciepła...*

Miejsce tak ustronne
zamknięte na powiewy
wiatru czy wichury
niecka z ocalonym kolorem jesieni
drzewa płoną ogniście
pełzają płomienie
słońce ogień roznieca
w jesiennej godzinie
końca listopada

Nieodległy w czasie
inny dzień jesienny
drzewa zdjęły ubrania
gołe stoją rzędem
siąpi deszcz dzień krótki
czas ma swoją cenę
podobnie jak wino
domowej roboty

Mysł biegnie do domu
gdzie przenoszę obraz
nostalgiczny obraz
końcówki jesieni

Zastygam przed kominkiem
i ogrzewam stopy
języki ogniste naruszają pień
buk czy świerk
i tak wkrótce spłonie
w popiół się przemieni

Iskry poleciały
rozpływam się w ciepłe
ciepło rozleniwia
mam je dzisiaj –
spokój i wewnętrzną siłę
chronię je i cenię

Barbara Górniok

Z życia parafii



• W poniedziałek, po raz kolejny w tym roku spotkali się Seniorzy. Najpierw na Eucharystii sprawowanej w ich intencji, a później przy kawie.

Wieczorem w sali Czytelni Katolickiej odbyło się Spotkanie Historyczne, na które zaprosili Elżbieta i Andrzej Georgowie.

• We wtorek miało miejsce kolejne spotkanie w ramach „Kręgu Biblijnego”.

• W środę spotkały się osoby należące do „Apostolatu Maryjnego”.

• Od poniedziałku do środy w kościele był wystawiony kosz, do którego można było przynosić artykuły żywnościowe i środki chemiczne, przeznaczone dla mieszkańców Ukrainy. Była to kolejna Akcja Caritas naszej diecezji.

Informacja o Korespondencyjnym Kursie Biblijnym

Wydział Pedagogiczny Akademii Ignatianum w Krakowie organizuje Korespondencyjny Kurs Biblijny. Celem kursu jest ułatwienie poznania i rozumienia ksiąg Pisma Świętego.

W kursie może brać udział każdy zainteresowany Pismem Świętym.

Kurs jest prowadzony w wersji tradycyjnej (papierowej) oraz elektronicznej.

Informacje o kursie można uzyskać na stronie internetowej: www.kursbiblijny.deon.pl oraz pod adresem e-mailowym: kkb.biuro@gmail.com albo pisząc na adres:

ks. Zbigniew Marek SJ
ul. Zaskale 1, 30-250 Kraków
„Kurs Biblijny”

JUBILACI TYGODNIA

Jan Kubień

Lidia Wajda-Knobloch

Maria Gogółka
Gerlinda Kolondra

Edward Lasoń
Adam Skut

Alfred Malina
Cecylia Stonawska

Marian Wrzesiński
Marian Grzesik

Halina Karsznia

Maria Tatar



**Zacnym Jubilatom życzymy pomyślności,
zdrowia, wielu łask Bożych za wstawiennictwem
Najświętszej Maryi Panny oraz radości i spokoju.**

*„Jeśli chcesz żyć dla siebie, trzeba abyś żył dla
innych” (Seneka)*

DYŻURY SPOWIEDNIKÓW W TYM TYGODNIU

Dzień tygodnia **9. 00 - 10. 30**

poniedziałek	Salezianie
wtorek	ks. W. Firlej
środa	ks. M. Kulik
czwartek	ks A. Gawlas
piątek	Św. Klemens

Dzień tygodnia **15. 00 - 16. 30**

poniedziałek	Pasjoniści
wtorek	Pasjoniści
środa	Dominikanie
czwartek	Św. Klemens
piątek	Św. Klemens

„Po górach, dolinach...”

Barbara Langhammer (red. naczelny), Roman Langhammer (skład komputerowy), Franciszek Jaworski,
ks. prob. Wiesław Bajger (ogłoszenia i intencje)

Redakcja zastrzega sobie prawo skracania nadesłanych materiałów i zmiany tytułów.

Wydawca: Parafia pw. św. Klemensa, papieża i męczennika w Ustroniu.

Koszt wydania: 1 zł.; ofiara dobrowolna.

Adres Redakcji: 43-450 Ustroń, ul. M. Konopnickiej 1, tel. 660 455 640 (Parafia: 33 854 24 49).

Strona internetowa Parafii: <http://www.parafiaustron.pl> **E-mail Redakcji:** barbaralanghammer@gmail.com