

L'Octave comme jamais!

Eng Oktav wéi nach ni!



Octave

2.-17.5.2020

Cathédrale de Luxembourg

L'Octave comme jamais!

Eng Oktav wéi nach ni!

## Oktawa jak nigdy dotąd!

### Odwiedziny Maryi w naszych domach Oktawowy chleb

W czasie tegorocznej Oktawy ciągle trwa społeczne odosobnienie. Zatem Maryja przychodzi, aby nas odwiedzić w naszych domach. Ona jest jak owa kobieta z Ewangelii, która bierze zakwas nadziei, aby uczynić zaczyn<sup>1</sup>. Wraz z Nią możemy odkryć nasze codzienne miejsca życia, które stają się domowym kościołem<sup>2</sup>.

Obecnie wielu z nas doświadcza zmian na wielu poziomach – ekologicznym, ekonomicznym i społecznym, a także kościelnym, aby wspólnym wysiłkiem podtrzymywać nasz wspólny dom. Niech Maryja ożywi w nas pragnienie braterstwa. Ona nas pobudza, abyśmy przyjrzeni się naszym czynom, żyli w bardziej solidarny sposób, umocnieni wzajemną wspólnotą. Jakie kroki zechcemy podjąć, aby osobiście, w rodzinie i we wspólnocie wnieść swój wkład w tego rodzaju przemianę?

Aby przyjąć Maryję w naszych domach opracowaliśmy przepis Oktawowego Chleba<sup>® ©</sup> na bazie dwóch składników: orkisz i cząbr, tradycyjnie uprawianych w Luksemburgu i jednocześnie docenianych w tylu miejscach w Europie. Według świętej Hildegardy z Bingen *cząber smutnego uczyni radosnym, a orkisz nada mu zapału i radością napelni jego serce*.

Zatem, co zrobić, aby przeżyć odwiedziny Maryi? Przygotować chleb oraz odmówić pojedynczo lub w większym gronie osób tę prostą modlitwę, kończąc ją własnymi słowami:

***Maryjo, Kobieto nadziei, Ty odwiedzasz nas w naszych domach. Ty podtrzymujesz nas w naszych doświadczeniach i wątpliwościach. Ty pocieszasz nas na drodze naszego życia. Naucz nas dzielić się życiem jak chlebem. Pokaz mi, co konkretnie zrobić, aby (w tym miejscu wyraż to, co dzisiaj leży ci na sercu) Amen.***

Świadczenia o odwiedzinach Maryi i sposób, w jaki przygotowaliście i wykonaliście Oktawowy chleb możecie wysłać w formie zdjęć, komentarzy, emotikonów, video na naszą platformę dostępną pod adresem [www.octave.lu](http://www.octave.lu) oraz na media społecznościowe.

<sup>1</sup> «Królestwo niebieskie podobne jest do zaczynu, który pewna kobieta wzięła i włożyła w trzy miary mąki, aż się wszystko zakwasilo» (Mt 13, 33).

<sup>2</sup> Jan Chryzostom: *Uczyni twój dom kościołem, ponieważ będziesz musiał zdać sprawę o zbawieniu twoich dzieci i twoich sług* oraz *Apostolicam Actuositatem/Apostolat świeckich* nr 11 i cytaty na temat kościoła domowego, *Ewangelii nuntiandi*, nr 72, *Ewangelii Gaudium* nr 391.

## Przepis na Oktawowy Chleb ®

(Znak zastrzeżony dla Oktawy)

### Oktawowy Chleb ® ©

#### Przepis na duży chleb

- 600 g pełnej mąki orkiszowej bio – (w razie braku mąka gryczana lub inna mąka zbożowa)
- 400 g białej mąki pszenicznej
- 2 łyżki stołowe suszonego i mielonego cząbrku
- 1 łyżka stołowa grubej soli morskiej
- 500 ml letniej wody
- 50 g świeżych drożdży piekarskich
- 40 ml oliwy z oliwek (według uznania)

*(na mniejszy chleb połowa porcji)*

- Do dużej miski wsypać oba rodzaje mąki.
- Dodać sól oraz cząber i dobrze wymieszać.
- Dokładnie rozpuścić drożdże w ciepłej wodzie i wlać do mąki.
- Wszystko dobrze wymieszać ugniatając ciasto obiema dłońmi (Czas ugniatacia może być właściwym czasem na medytację).
- Następnie miskę nakryć ściereczką.

#### **Pozwolić ciastu odpocząć przez minimum trzy godziny lub przez całą noc.**

- Następnie oprószyć ciasto mąką, wielokrotnie je zagniatając i położyć na czystej ściereczce.
- Pozwolić ciastu odpocząć kolejne 2 godziny.
- Rozgrzać piekarnik do 210 stopni, następnie na 15 minut włożyć pusty i naoliwiony rondel lub okrągłą formę (temperaturę dostosować w zależności od pieca).
- Włożyć ciasto do rondla lub okrągłej formy, wielokrotnie naciąć ciasto nożem i oprószyć mąką.
- Ciasto włożyć do rozgrzanego do 210 stopni pieca i piec przez pół godziny pod przykryciem, następnie przynajmniej 15 minut bez przykrycia. Proszę pilnować czasu.
- Wyjąć chleb, aby ostygł.

*Uzyskacie wspaniały chleb: miękki w środku i chrupiący na wierzchu, delikatnie pachnący cząbrem. Udanego wypieku. Najlepiej smakuje, gdy się nim dzielimy...*

Uczniowie wzrastali w zażyłości z Panem. Również my jesteśmy wezwani do codziennej zażyłości ze Zmartwychwstałym... Ta zażyłość z Panem, nas chrześcijan, jest zawsze wspólnotowa. Zażyłość bez wspólnoty, bez chleba, bez Kościoła, bez ludu i sakramentów jest niebezpieczna. Może stać się zażyłością – powiedzmy – gnostyczną... Zażyłość chrześcijańska jest zawsze wspólnotowa i doświadcza się jej przy stole w znaku chleba... Nie chodzi o zażyłość egoistyczną, ale o codzienną zażyłość, która karmi się sakramentami, aby stać się Ludem Bożym (Homilia papieża Franciszka z 17.04.2010 roku).