

2024



*Parafia św. Stefana
Lipnica Mała*

Wnętrze kościoła w Lipnicy Małej

Wnętrze kościoła pw. św. Stefana w Lipnicy Małej zaprojektowane jest tak, aby podkreślić neoromański charakter architektury. Współistniejącym elementem są tradycyjne detale dekoracyjne, przynależne Orawie. Kolorystyka wnętrza podkreśla elementy sacrum. W celowo rozjaśnionym wnętrzu, zastosowano wiele złocień, zarówno w sycerce jak i w detalach zdobniczych ścian. Nastawa ołtarzowa wykonana jest z drewna dębowego, w stylu neogotyckim. Dominantę stanowi polichromowana rzeźba w ołtarzu głównym przedstawiająca patrona parafii świętego Stefana.

W kościele parafialnym w Lipnicy Małej Patron Św. Stefan zawsze ukazany był w ołtarzu głównym. Do 2016 w obrazie olejnym, który obecnie znajduje się w kaplicy pogrzebowej.

Zarówno obraz jak i rzeźba przedstawia scenę sytuacyjną przywołującą pamięć najważniejszego faktu w historii życia Świętego króla Stefana. Jest to scena, w której *Święty Stefan, na krótko przed śmiercią, oddał swą prawą dłoń Świętą Koronę* i zwrócił się w modlitwie do Maryi, aby roztaczała opiekę nad *Królestwem i jego mieszkańcami*.

W rzeźbie św. Stefan przedstawiony jest w stroju królewskim, zgodnie z tradycją przynależną władcy i rycerstwu klęczy na prawym kolanie składając na ołtarzu przed Matką Bożą i Panem Jezusem materialny dowód swojej władzy: koronę królewską. Piękna, złota korona przedstawiona jest na purpurowej poduszce obwieszanej złotym sznurem. Król gestem lewej ręki i uniesionym ku Maryi wzrokiem prosi o opiekę nad ludem. Matka Boża zwrócona jest w jego stronę i otwartymi ramionami przyjmuje intencje. W rzeźbie Maryja trzyma na kolanach Pana Jezusa, który patrzy w stronę ludzi i błogosławi im. Matka Boża objawia się uniesiona na chmurach przez anioły. Dynamika szat sugeruje, że ukazuje się ona w powiewie wiatru i z radością przyjmuje ludzi pod swoją opiekę. Anioły uchwycone są w ruchu, a ich skrzydła podkreślają ekspresję kompozycji. Patrzą zarówno na Maryję jak i na ludzi podkreślając wagę tej wzajemnej relacji. Cała scena umieszczona jest w romańskim wnętrzu, może któregoś z kościołów wybudowanych za panowania świętego króla Stefana. Przywołanym elementem architektury romańskiej jest biforium – podwójne okno z kolumną. Ten element architektoniczny przenosi nas w średniowieczne czasy

życia i panowania króla Węgier. Za oknem widzimy krajobraz babiogórski z czasu wyrębu lasów w celu lokacji wsi. Realizacja rzeźbiarska nawiązuje do gotyckich rzeźb figuralnych. Stanowi wieloelementową scenę rodzajową o realistycznym charakterze przedstawień historycznych. Kolorystyka utrzymana jest w barwach nasyconych, kontrastowych wyrazistych. Barwy odzwierciedlają kanon przedstawień religijnych i charakterystykę epoki. Elementy złożone to korony św. Stefana i Matki Bożej.

Wnętrze Kościoła, nastawa ołtarzowa i wszystkie elementy wystroju zaprojektowane zostały przez autorów w sposób harmonijny, tak aby uwaga modlących koncentrowała się na sacrum, odprawianej Eucharystii i relacji z Bogiem. Architektura kościoła oparta jest na podziale nawy głównej i prezbiterium przejściem tzw. łukiem tęczowym. Zgodnie z tradycją, wyróżnia się on bogatym płaskorzeźbionym zdobieniem – dekoracją roślinną sugerującą winorośl. Wykonana jest ona z białej ceramiki ze szkliwionymi i złocionymi elementami. Na półkolistej ścianie prezbiterium znajdują się różnej wielkości pozłoczone gwiazdy sugerujący nieboskłon. Sklepienie kościoła jest płaskie, podpierają go obłożone drewnem modrzewiowym belki stropowe.



Łączą się one krzyżowo tworząc element symetrycznej kompozycji geometrycznej, która harmonijnie podkreśla centralnie w niej umieszczony mosiężny żyrandol. Belki podparte są na rzeźbionych, wychodzących od strony ścian wspornikach. W miejscu zawieszenia wszystkich znajdujących się w kościele żyrandoli umieszczone są ceramiczne elementy dekoracyjne, nawiązujące do rozety.

Sufit podparty jest na czterech prostokątnych filarach, zakończonych rzeźbionymi kapitelami, pod którymi umieszczono płaskorzeźbione herby ówczesnych hierarchów Kościoła, Watykanu i Małopolski. Łukowe przejścia pomiędzy nawami, wykończenia okien, drzwi oraz wszystkich elementów konstrukcyjnych podkreślone są ceramiką architektoniczną, imitującą układ muru z właściwymi dla danego układu dekoracyjnymi krawędziami. Chór podtrzymują drewniane rysie, a konstrukcja belek tworzy obramowanie pod planowane w tym miejscu płaskorzeźby. Nad drzwiami wejściowymi wykonano ceramiczne emblematy pierwszej pieczęci parafialnej, godła z Katedry Wawelskiej i herbu Orawy.

Magdalena Kostrzewa-Smreczak i Marian Smreczak

STYCZEŃ 2024



Przepisy kuchni
plebańskiej ks. Buronia

Nalewka Ks. Buronia

2 litry wody przegotować i ostudzić. Dodać do niej 15 dkg czosnku pokrojonego - moczyć przez 48 godzin, tj. 2 dni i 2 noce. Potem usunąć czosnek do tego płynu dać sok z 6 cytryn i po 48 godz. dać do tego płynu szklankę miodu. Po upływie 24 godz. zażywać kieliszek od wina rano na czczo i wieczorem przed spaniem.

Wzmacnia serce i działa przeciw sklerozie.



Kiedy styczeń najostrejszy, wtedy roczek najplodniejszy.

NIEDZIELA

PONIEDZIAŁEK

WTOREK

ŚRODA

CZWARTEK

PIĄTEK

SOBOTA

NIEDZIELA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
	1 NOWY ROK MARII	2 MAKAREGO, IZYDORA	3 GENOWEFY, DANIELA	4 GRZEGORZA, EUGENIUSZA	5 EDWARDA, SZYMONA	6 KACPRA, MELCHIORA BALTAZARA
7 CHRZTU PAŃSKIEGO	8 SEWERYNA, TEOFILA	9 ADRIANA, MARCELEGO	10 JANA, ANNY	11 FELIKSA, HONORATY	12 ARKADIUSZA, BERNARDA	13 WERONIKI, BOGUMIŁY
14 HILAREGO, FELIKSA	15 ALEKSANDRA, PAWŁA	16 MARCELEGO, WŁODZIMIERZA	17 ANTONIEGO, JANA	18 MAŁGORZATY, PIOTRA	19 HENRYKA, MARTY	20 FABIANA, SEBASTIANA
21 DZIEŃ BABCY	22 DZIEŃ DZIADKA	23 MARI, RAJMUNDA	24 FELICJI, RAFAŁA	25 PAWŁA, MIŁOSZA	26 PAULINY, POLIKARPA	27 JANA, PRZYBYSŁAWA
28 JULIANA, WALEREGO	29 FRANCISZKA, ZDZISŁAWA	30 MACIEJA, MARTYNY	31 MARCELINY, JANA			

LUTY 2024



Przepisy kuchni plebańskiej ks. Buronia

Na gardło

2 tyżki stotowe węgla lipowego na 1/2 szklanki miodu - zmieszać; 2 x dziennie po 1 tyżce po śniadaniu i kolacji (przez tydzień)

Na wrzody

1 tyżka siemienia lnianego gotować w 1/2 litra wody około pół godziny.
3x dziennie



Gdy wiatr ostry w lutym wieje, to chłop ma dobrą nadzieję.

NIEDZIELA

PONIEDZIAŁEK

WTOREK

ŚRODA

CZWARTEK

PIĄTEK

SOBOTA

				1 IGNACEGO, BRYGIDY	2 OFIAROWANIE PAŃSKIE	3 BŁAŻEJA, HIPOLITA
4 ANDRZEJA, WERONIKI	5 ADELAJDY, AGATY	6 DOROTY, BOHDANA	7 RYSZARDA, ROMUALDA	8 JANA, PIOTRA	9 APOLONII, CYRYLA	10 SCHOLASTYKI, JACKA
11 GRZEGORZA, LUCJANA	12 JULIANA, MODESTA	13 JORDANA, KATARZYNY	14 ŚRODA POPIELCOWA	15 JÓZEFA, FAUSTYNA	16 DANUTY, JULIANNY	17 ZBIGNIEWA, MARIANNY
18 KONSTANCJI, AGNIESZKI	19 KONRADA, MANSWETA	20 LEONA, LUBOMIRA	21 ELEONORY, FELIKSA	22 MAŁGORZATY, MARTY	23 ROMANY, DAMIANA	24 MACIEJA, BOGUSZA
25 CEZAREGO, DONATA	26 MIROSLAWA, BOGUMIŁA	27 GABRIELA, ANASTAZJI	28 MAKAREGO, ROMANA	29 MAŁGORZATY, MARTY		

MARZEC 2024



Przepisy kuchni plebańskiej ks. Buronia

Bigos

Najlepszy z kiszonej kapusty. Kapustę ugotować w kamiennym garnku, dodać trochę suszonych grzybów, zrobić zasmażkę ze stoniny i cebuli z mąką. Wszystkie resztki mięsa pokroić w kostkę. Wymieszać z kapustą, dodać do smaku pieprzu, soli, tyżeczkę maggi i dusić z pół godziny. Podawać z ziemniakami.



Ile mgieł w marcu, tyle deszczów w czerwcu.

NIEDZIELA

PONIEDZIAŁEK

WTOREK

ŚRODA

CZWARTEK

PIĄTEK

SOBOTA

					1 ALBINA, ANTONINY	2 HELENY, RADOSŁAWA
3 KUNEGUNDY, MARYNY	4 KAZIMIERZA, ŁUCJI	5 ADRIANA, OLIWI	6 RÓŻY, WIKTORA	7 TOMASZA, PAWŁA	8 WINCENTEGO, BEATY	9 DOMINIKA, BRUNONA
10 MARCELEGO, CYPRIANA	11 KONSTANTEGO, BENEDYKTA	12 GRZEGORZA, BERNARDA	13 KRYSZTYNY, BOŻENY	14 MATYLDY, LEONA	15 LUDWIKI, KLEMENSA	16 HILAREGO, IZABELI
17 GERTRUDY, ZBIGNIEWA	18 CYRYLA, EDWARDA	19 JÓZEFA, BOGDANA	20 ALEKSANDRY, ATANOLA	21 BENEDYKTA, MARZANNY	22 KATARZYZNY, BOGUSŁAWA	23 PELAGII, FELIKSA
24 NIEDZIELA PALMOWA	25 MARII, TERESY	26 LARYSY, TEODORA	27 LIDII, ERNESTA	28 WIELKI CZWARTEK	29 WIELKI PIĄTEK	30 WIELKA SOBOTA
31 WIELKANOC						

KWIECIEŃ 2024



Przepisy kuchni
plebańskiej ks. Buronia
Marchewka z groszkiem

7 dkg marchewki, 3 dkg groszku zielonego, 1 dkg masła, trochę mąki, sól, cukier. Marchewkę pokroić w kostkę i dusić w wodzie z masłem gdy będzie miękka dodać groszek i dusić aż wszystko będzie zupełnie miękkie potem potrząsać mąką, dodać kawałek masła surowego, soli i cukru. Zagotować



Kiedy grzmi na Wojciecha, rośnie w polu pociecha.

NIEDZIELA PONIEDZIAŁEK WTOREK ŚRODA CZWARTEK PIĄTEK SOBOTA

	1 PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY	2 WŁADYSŁAWA, TEODOZJI	3 RYSZARDA, JAKUBA	4 AMBROŻEGO, BENEDYKTA	5 IRENY, JEREMIEGO	6 ADY, ADAMA
7 BOŻEGO MIŁOSIĘRZDIA	8 ZWIASTOWANIE NMP	9 MAI, KONRADA	10 MICHAŁA, MAKAREGO	11 WŁADYSŁAWA, IGNACEGO	12 JULIUSZA, WIKTORA	13 PRZEMYSŁAWA, HERMENEGILDY
14 BERENIKI, JUSTYNY	15 ANASTAZJI, BAZYLEGO	16 JULII, BERNADETY	17 KLARY, ROBERTA	18 BOGUMIŁY, BOGUSŁAWY	19 ADOLFA, TYMONA	20 AGNIESZKI, CZESŁAWA
21 BENEDYKTA, MARZANNY	22 LEONA, ŁUKASZA	23 JERZEGO, WOJCIECHA	24 JERZEGO, ALEKSEGO	25 MARKA, JAROSŁAWA	26 MARII, MARZENY	27 ZYTY, TEOFILA
28 WALERII, PAWŁA	29 PIOTRA, BOGUSŁAWA	30 KATARZYNY, JAKUBA				



Przepisy kuchni
plebańskiej ks. Buronia

Zupa cytrynowa

Włoszczyzna, 5 dkg kości,
plasterek cytryny, 1 dkg ryżu
+ zasmażka z pół deka ma-
sta, mąki i wody.

Gotować włoszczyznę, kości
plasterek cytryny i ryż.
Po ugotowaniu zrobić za-
smażkę i wlać do zupy.



Gdy się maj grzotem odezwie na wschodzie, to sprzyja zbożu i sianu w urodzie.

NIEDZIELA

PONIEDZIAŁEK

WTOREK

ŚRODA

CZWARTEK

PIĄTEK

SOBOTA

			1 FILIPA, JÓZEFA	2 ZYGMUNTA, ANATOLA	3 NMP KRÓLOWEJ POLSKI	4 MONIKI, FLORIANA
5 IRENY, WALDEMARA	6 FILIPA, JAKUBA	7 BENEDYKTA, LUDMIŁY	8 STANISŁAWA, STANISŁAWY	9 GRZEGORZA, KATARZYNY	10 IZYDORA, ANTONINY	11 WŁADYSŁAWA, IGNACEGO
12 WNIEBOWSTĄ- PIENIE PAŃSKIE	13 SERWACEGO, ROBERTA	14 BONIFACEGO, MACIEJA	15 ZOFII, ANDRZEJA	16 ANDRZEJA, SZYMONA	17 ANTONII, BRUNA	18 ERYKA, JANA
19 ZEŚŁANIE DUCHA ŚWIĘTEGO	20 MATKI KOŚCIOŁA	21 WIKTORA, JANA	22 HELENY, WIESŁAWA	23 EMILII, IWONY	24 AMALII, DAGMARY	25 GRZEGORZA, URBANA
26 TRÓJCY ŚWIĘTEJ	27 JANA, JULIUSZA	28 JUSTA, JAROMIRA	29 MAGDALENY, TEODOZJI	30 BOŻE CIAŁO	31 ANIELI, KAMILI	

CZERWIEC 2024



Przepisy kuchni
plebańskiej ks. Buronia

Grzanki stodkie

1/8 litra mleka, 1-2 jajka, 2 dkg cukru pudru, 5 dkg butki, 2 dkg masła.

Butkę pokroić w plastry namoczyć w mleku z rozbitym jajkiem i odrobiną cukru. Usmażyć z dwóch stron, gorące posypać cukrem.



Czerwiec temu się zieleni, kto do pracy się nie leni.

NIEDZIELA

PONIEDZIAŁEK

WTOREK

ŚRODA

CZWARTEK

PIĄTEK

SOBOTA

						1 DZIEŃ DZIECKA
2 EUGENIUSZA, MARIANNY	3 MARII, ANTONINY	4 DACJANA, FRANCISZKA	5 WALERII, BONIFACEGO	6 NORBERTA, BOGUMIŁA	7 ODPUST W LIPNICY WIELKIEJ	8 ODPUST W LIPNICY - MUROWANICY
9 PELAGII, FELICJANA	10 MAŁGORZATY, BOGUMIŁA	11 BARNABY, FELIKSA	12 JANINY, ONUFREGO	13 ODPUST W ZIMNEJ DZIURZE	14 RUFINA, WALEREGO	15 JOLANTY, WITA
16 ALINY, ANETY	17 ODPUST W JABŁONCE - BORACH	18 ELŻBIETY, MARKA	19 GERWAZEGO, PROTAZEGO	20 BOGNY, BOŻENY	21 ALICJI, ALOJZEGO	22 PAULINY, TOMASZA
23 ODPUST W HARKABUZIE	24 ODPUST W ORAWCE	25 DOROTY, WILHELMA	26 JANA, PAWŁA	27 ODPUST W JABŁONCE	28 LEONA, IRENEUSZA	29 PIOTRA, PAWŁA
30 EMILII, LUCYNY						

LIPIEC 2024



Przepisy kuchni plebańskiej ks. Buronia

Przyprawa do rosotu

1 żółtko, 2 łyżki mąki,
3 łyżki mleka, trochę soli,
pianę z 2 białek, 1 łyżeczkę
proszku do pieczenia.
Wszystko razem dobrze
zmieszać i piec na patelni
posmarowanej masłem. Na
koniec smażenia pokroić.
Polewać gorącym rosotem.



Szczęśliwy kto na Annę, upatrzy sobie pannę.

NIEDZIELA

PONIEDZIAŁEK

WTOREK

ŚRODA

CZWARTEK

PIĄTEK

SOBOTA

	1	2	3	4	5	6
	HALINY, MARIANA	JULIANA, URBANA	TOMASZA, ANATOŁA	ELŻBIETY, TEODORA	MARIJ, ANTONIEGO	TERESY, DOMINIKI
7 BENEDYKTA, LUCJANA	8 EUGENIUSZA, ELŻBIETY	9 ZENONA, WERONIKI	10 OLAFI, FILIPA	11 OLGI, BENEDYKTA	12 JANA, BRUNONA	13 ANDRZEJA, KINGI
14 KAMILA, BONAVENTURY	15 HENRYKA, WŁODZIMIERZA	16 ODPUST W ZUBRZYCY DOLNEJ	17 JADWIGI, BOGDANA	18 SZYMONA, KAMILA	19 MARCINA, WINCENTEGO	20 MAŁGORZATY, CZESŁAWA
21 DANIELA, WAWRZYŃCA	22 MARIJ, MAGDALENY	23 BRYGIDY, BOGNY	24 KINGI, KRYSTYNY	25 ODPUST W PIEKIELNIKU	26 ODPUST W CHYŻNEM	27 JULIJ, NATALIJ
28 TINY, WIKTORA	29 LUDMIŁY, MARTY	30 PIOTRA, LEOPOLDA	31 IGNACEGO, HELENY			

SIERPIEŃ 2024



Przepisy kuchni plebańskiej ks. Buronia

Jabtecznik

Tortownice posmarować ma-
stem, napętnić jabtkami po-
krojonymi w plasterki. Następ-
nie ubija się pianę z 4 jajek
i 25 dkg cukru dodać ole-
jek cytrynowy i 25 dkg mąki
zmieszanej z potową proszku
do pieczenia. Ciasto wlewa
się na jabtka i rozktada się je
równomiernie. Piec 1 do 1 ½
godziny.



Na Wawrzyńca pokazuje, jak jesień postępuje.

NIEDZIELA

PONIEDZIAŁEK

WTOREK

ŚRODA

CZWARTEK

PIĄTEK

SOBOTA

NIEDZIELA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
				1 PIOTRA, JULIANA	2 ODPUST w PODWILKU	3 LIDII, NIKODEMA
4 DOMINIKA, JANA	5 MARIANA, OSWALDA	6 ODPUST w JABŁONCE	7 DOROTY, SYKSTUSA	8 DOMINIKA, MIRONA	9 RYSZARDA, ROMANA	10 WAWRZYŃCA, BORYSA
11 KLARY, ZUZANNY	12 INNOCENTEGO, LECHA	13 MATKI BOŻEJ KALWARYJSKIEJ	14 MAKSYMILIANA, ALFREDA	15 WNIEBOWZIĘCIE NMP	16 ŚW. STEFANA ODPUST w LIPNICY MAŁEJ	17 JULIANNY, JACKA
18 ILONY, HELENY	19 JANA, BOLESŁAWA	20 BERNARDA, SOBIESŁAWA	21 JOANNY, KAZIMIERY	22 CEZAREGO, MARI	23 RÓŻY, APOLINAREGO	24 BARTŁOMIEJA, JERZEGO
25 JÓZEFA, LUDWIKA	26 ODPUST w KICZORACH	27 MONIKI, CEZAREGO	28 ALEKSANDRA, AUGUSTYNA	29 JANA, BEATY	30 FELIKSA, MAŁGORZATY	31 BOHDANA, RAJMUNDA

WRZESIEŃ 2024



Przepisy kuchni
plebańskiej ks. Buronia

Zupa jabteczna

1 jabtko, 1 dkg cukru
1 goździk, 1 łyżka śmietany
1/2 dkg mąki.

Jabtko obrać pokroić, zalać wodą, rozgotować, przetrzeć, dodać cukier, śmietanę lub mleko rozbite z mąką pszen-
na lub kartoflaną, zagotować i podawać z grzankami.



Grzmot na św. Michała, plon obfity - Bogu chwała.

NIEDZIELA

PONIEDZIAŁEK

WTOREK

ŚRODA

CZWARTEK

PIĄTEK

SOBOTA

1 IDZIEGO, BRONISŁAWY	2 STEFANA, JULIANA	3 IZABELI, GRZEGORZA	4 ODPUST w PODSZKLU	5 DOROTY, TEODORA	6 BEATY, EUGENIUSZA	7 REGINY, MELCHIORA
8 ADRIANA, MARI	9 PIOTRA, SERGIUSZA	10 ALDONY, ŁUKASZA	11 JACKA, HIACYNTA	12 MARI, G GWIDONA	13 EUGENII, JANA	14 ODPUST w PRZYWARÓWCE
15 ODPUST NA DANIELKACH	16 EDYTY, CYPRIANA	17 ROBERTA, JUSTYNY	18 IRENY, STANISŁAWA	19 JANUAREGO, TEODORA	20 EUZEBII, EUSTACHEGO	21 HIPOLITA, MATEUSZA
22 TOMASZA, MAURyceGO	23 TEKLI, BOGUSŁAWA	24 TEODORA, GERARDA	25 AURELII, WŁADYSŁAWA	26 KOSMY, DAMIANA	27 JANA, WAWRZYŃCA	28 WACŁAWA, MARKA
29 ODPUST W ZUBRZYCY GÓRNEJ	30 HIERONIMA, FELICJI					

PAŹDZIERNIK 2024



Przepisy kuchni
plebańskiej ks. Buronia

Sos do satatki

Sos do satatki musztar-
dowy. Żółtko rozetrzeć,
dodać musztardę, trochę
oliwy, sól, cukier, sok z
cytryny. Satatkę posypać
drobno posiekanym jaj-
kiem.



Kiedy klon wcześniej opada, srogą zimę zapowiada

NIEDZIELA

PONIEDZIAŁEK

WTOREK

ŚRODA

CZWARTEK

PIĄTEK

SOBOTA

		1 DANUTY, TERESY	2 TEOFILA, DIONIZEGO	3 TERESY, JANA	4 FRANCISZKA, ROZALII	5 ODPUST w KAPLICY ŚW. FAUSTYNY
6 ARTURA, RUNONA	7 ODPUST w CHYŹNEM	8 PELAGII, BRYGIDY	9 DIONIZEGO, WINCENEGO	10 DANIELA, LEONA	11 ALDONY, ALEKSANDRA	12 SERAFINA, MAKSYMILIANA
13 Edwarda, Teofila	14 BERNARDA, KALIKSTA	15 FLORENTYNY, TERESY	16 JADWIGI, MAŁGORZATY	17 IGNACEGO, WIKTORA	18 ODPUST w LIPNICY WIELKIEJ	19 JANA, PAWŁA
20 ODPUST w PODSARNIU	21 URSZULI, JAKUBA	22 JANA PAWŁA II,	23 TEODORA, SEWERYNA	24 ANTONIEGO, MARCINA	25 DARII, BONIFACEGO	26 LUCJANA, EWARYSTA
27 IWONY, SABINY	28 SZYMONA, TADEUSZA	29 WIOLETTY, FELICJANA	30 ZENOBII, PRZEMYSŁAWA	31 KRZYSZTOFA, URBANA		

LISTOPAD 2024



Przepisy kuchni
plebańskiej ks. Buronia

Karmel

Ugotować syrop z wody, cukru i skórki cytryny. Włożyć żelatyny namoczonej przedtem w zimnej wodzie. Dodać sok z cytryny, esencji arakowej lub rumowej, białego wina na tyżeczkę zabarwić karmel. Rumienić mocno na ogniu.



Kiedy na Marcina lód, bywa błoto koło gód.

NIEDZIELA

PONIEDZIAŁEK

WTOREK

ŚRODA

CZWARTEK

PIĄTEK

SOBOTA

					1 WSZYSTKICH ŚWIĘTYCH	2 DZIEŃ ZADUSZNY,
3 HUBERTA, MARCINA	4 KAROLA, OLGIERDA	5 ELŻBIETY, SŁAWOMIRA	6 FELIKSA, LEONARDA	7 ANTONIEGO, ERNESTA	8 SEWERYNA, BOGDANA	9 ALEKSANDRA, LUDWIKA
10 LUDOMIRA, LEONA	11 ODPUST W PODWILKU	12 WITOLDA, RENATY	13 BENEDYKTA, STANISŁAWA	14 WAWRZYŃCA, EMILA	15 ALBERTA, LEOPOLDA	16 GERTRUDY, MAŁGORZATY
17 ELŻBIETY, SAMUELI	18 KAROLINY, ROMANA	19 SALOMEI, SEWERYNA	20 ANATOLA, SĘDZIMIRA	21 JANUSZA, KONRADA	22 CECYLI, MARKA	23 ADELI, KLEMENSA
24 CHRYSTUSA KRÓLA	25 KATARZYNY, ERAZMA	26 KONRADA, SYLWESTRA	27 WALERIANA, WIRGILIUSZA	28 ZDZISŁAWA, STEFANA	29 BŁAŻEJA, SATURNINA	30 ANDRZEJA, KONSTANTYNA

GRUDZIEŃ 2024



Przepisy kuchni plebańskiej ks. Buronia

Aspirynki

30dkg mąki, 20dkg masła, 2 jajka, 2dkg marmolady, 1/2 laski wanilii 20dkg cukru pudru. Z mąki masła i żóttek ugotowanych i przetartych zagnieść kruche ciasto i ochłodzić. Watkować na grubość 1/2cm małe okrągłe ciasteczka. Smarować je jeszcze surowe lukrem z cukru pudru i biatka i piec na złoty kolor. Przekładać podwójnie razem marmoladą.



Wigilia jasna, św. Jan ciemny, obiecują rok przyjemny.

NIEDZIELA PONIEDZIAŁEK WTOREK ŚRODA CZWARTEK PIĄTEK SOBOTA

1 NATALII, EDMUNDA	2 PIOTRA, PAULINY	3 FRANCISZKA, KSAWEREGO	4 BARBARY, JANA	5 SABINY, KRYSZTYNY	6 MIKOŁAJA, EMILIANA	7 MARCINA, AMBROŻEGO
8 NIEPOKALANE POCZĘCIE NMP	9 WIESŁAWA, LEOKADII	10 JULII, BOGDANA	11 DAMAZEGO, DANIELA	12 ALEKSANDRA, JOANNY	13 ŁUCJI, OTYLII	14 JANA, ALFREDA
15 WALERIANA, CELINY	16 ALBINY, ZDZISŁAWA	17 ŁAZARZA, FLORIANA	18 BOGUSŁAWA, GRACJANA	19 URBANA, DARIUSZA	20 BOGUMIŁA, DOMINIKA	21 ANASTAZEGO, PIOTRA
22 HONORATY, ZENONA	23 JANA, MAŁGORZATY	24 ADAMA, EWY WIGILIA	25 BOŻE NARODZENIE	26 SZCZEPANA, DIONIZEGO	27 JANA, MAKSYMA	28 ANTONIEGO, CEZAREGO
29 TOMASZA, DOMINIKA	30 ŚWIĘTEJ RODZINY	31 SYLWESTRA, MELANII				

INFORMATOR

Msze św. w niedziele i święta:

7:30, 10:00 z udziałem dzieci, 11:30, 17:00;
w kaplicy św. Faustyny: 8:45

Msze św. w dni powszednie:

7:00, 18:00 (17:00 zimą);
w kaplicy św. Faustyny: czwartek, piątek 17:00
(16:00 zimą)

Spowiedź święta:

codziennie: przed Mszą świętą
pierwszopiątkowa: czwartek, piątek 17:00
(16:00 zimą); w kaplicy 16:00 (15:00 zimą)

Nabożeństwa:

Adoracja Najświętszego Sakramentu

– czwartek 17:00 (16:00 zimą),
I czwartek miesiąca: w intencji papieża,
biskupów, kapłanów oraz o nowe powołania
– I niedziela miesiąca: adoracja po każdej Mszy św.,

Zmianka tajemnic różańcowych

pierwsza niedziela miesiąca

**majowe 18:30, czerwcowe 18:30,
różańcowe 17:15; w kaplicy 16:30**

Roraty w adwencie 17:00, w kaplicy 6:45

Gorzkie żale w niedziele Wielkiego Postu 16:00

Droga Krzyżowa w piątki Wielkiego Postu

16:15 dla dzieci,
17:30 dla młodzieży i dorosłych;

Droga Krzyżowa w niedziele 11:00,

**Droga Krzyżowa w piątek
przed Niedzielą Palmową 17:30**
(przez Lipnicę Małą)

Do Najświętszego Serca Pana Jezusa

– I piątek miesiąca po Mszach św.

Do Niepokalanego Serca NMP

– I sobota miesiąca 19:00

Do Miłosierdzia Bożego

– III piątek miesiąca po Mszy św. wieczornej

Nowenna do Matki Bożej Nieustającej Pomocy

– środa po Mszy św. wieczornej

Modlitwa do św. Józefa

– środa po Mszy św. porannej

Nabożeństwo Fatimskie – 13. każdego miesiąca
od maja do października na Mszy św. wieczornej

Msze św. za wypominanych – trzeci piątek
każdego miesiąca

Msze św. w kaplicy św. Józefa

19 marca

1 maja

Święto Matki Kościoła

Odpust parafialny

16 sierpnia Świętego Stefana
króla węgierskiego

Kancelaria parafialna:

czynna rano: środa i sobota: 8:30–9:00

czynna wieczorem: poniedziałek, wtorek
i czwartek: 18:30–19:00 (17:30–18:00 zimą),
piątek: 18:30–19:30 (17:30–18:30 zimą)

– w pierwsze czwartki, piątki i soboty
kancelaria nieczynna;

wezwanie do chorego i sprawy pogrzebu
o każdej porze

Dochód ze sprzedaży kalendarza
przeznaczony jest na cele kultu religijnego.

Numer konta parafii:

17 8798 0002 0000 0000 0260 0001

Parafia p.w. Św. Stefana w Lipnicy Małej

34-482 Lipnica Mała 347, tel. (18) 275 25 46

e-mail: parlipnicamala@wp.pl, www.parafia.lipnicamala.pl, facebook.com/parafiaLipnicaMala

Opracowanie przepisów z zeszytów ks. Józefa Buronia: Barbara Gwiżdż, **Wybór przysłów**

z Kalendarza Spisza i Orawy 1937: Mariola Pena; **Zdjęcia:** Łukasz Sowińska fot. czerwiec, Maciej Bodzioch fot. wrzesień,

Jerzy Jędrys (tel. 601 42 00 88)

Kościół św. Stefana



Lipnica Mała