

Neodbytný Pavel

Postní doba vrcholí a za hlavním oltářem dosud nevisí krásný velký obraz kříže, který tam býval každý rok. Ministranti si toho všimli hned na Popeleční středu.

Pavel se po mši svaté zeptal kostelníka: „Proč tam není obraz kříže?“

„Kladka na horním sloupu se zasekla, nemohu obraz vytáhnout nahoru. Muselo by se postavit lešení. Anebo provést opravu z úzké vysokozdvížné plošiny, která může vjet do kostela. Mají ji v technických službách. Byl jsem tam. Přijedou, až budou mít čas.“

Ale čas zatím neměli. Příští neděle bude už pátá postní. Modlitby a rozjímání budou výhradně o svatém kříži. Ale plátno s křížem dosud nevisí.

Kostelník klukům vysvětluje: „Byl jsem tam opakovaně. Stále nemají čas.“

„S takovým to nebude opravené ani do příští postní doby,“ poznamená zklamaně Pavel.

Jde si sednout do lodi kostela a smutně se dívá do míst, kde kdysi visíval obraz kříže. Přemýšlí, jak by se daly kladky opravit. Zebříky jsou krátké. A křídla jako andělé nemám. Prostě bez plošiny to nejde. Ale jak ty chlapy sem do kostela dostat? Zkusím s nimi promluvit. Ale budou vůbec ochotni se bavit se čtrnáctiletým klukem?



Pavel jde do technických služeb hned ráno na šestou. Dostane se až k mužům, kteří obsluhují vysokozdvížnou plošinu. Pěkně oba dělníky poprosí. Ale odpověď ho nepotěší: „Máme teď důležitější věci než nějaký obraz v kostele.“

„Ale kříž je nejdůležitější ze všeho,“ namítá Pavel.

„Máme svůj program a podle toho jedeme. Kostel je tam taky. Ale až bude čas.“

Mladík se dívá bezradně za odjíždějícím strojem. Volá hned tatínkovi, jak dopadl.

„Čekal jsem to,“ přiznává Pavlův otec, „ale buď vytrvalý. Víš, jak je to v evangeliu? Pán Ježíš vypráví o ženě, která marně prosila soudce o pomoc. Nakonec se ujal jejího případu pro její neodbytnost. Tak dlouho ho otravovala, až jí vyhověl jenom proto, aby měl pokoj.“

„Udělám to také tak,“ rozhoduje se Pavel a skutečně prosí obsluhu vysokozdvížné plošiny další den v úterý, pak ve středu i ve čtvrtek.

V pátek mu řidič odpoví: „Teď jedeme opravit osvětlení a v devět budeme v kostele. Ať už máme od tebe pokoj.“

Pavel volá kostelníkovi, který zajásá: „Hned volám zámečnickovi. Má nové kladky a odborně je našroubuje do sloupů.“

Deset minut po deváté přijíždí vysoko-zdvíží plošina ke kostelu. Bez problému vjede do chrámu a zdvihne zámečnicka ke kladkám. Do hodiny je práce hotová.

O páté neděli postní, když se liturgické texty soustředí na tajemství kříže, vévodí kostelu nádherný kříž. Pavel je šťastný a děkuje Pánu Ježíši za radu z jeho podobenství.

Ilustrace: Jiří Vančura

ZABALENÁ RADOST

Kompletní ročníky Tarsicia

Deset let ministrování s Ferdou Kuliferdou, patnáct let komiksů, dvacet let fotorománů, dvacet pět let dobrého čtení – to všechno je Tarsicius, časopis určený klukům u oltáře. A to vše nyní můžete jednoduše získat.

dujícího roku. A protože Tarsicius vám do schránky přichází jedenáctkrát ročně, v balení naleznete i prázdninový speciál.

Časopis Tarsicius byl, je a navždy bude zdarma. A proto i celý balík jedenácti čísel obdržíte naprosto zdarma. Pouze vám k balení přiložíme složenku a poprosíme o dobrovolný dar. Pokud nemáte v kasičce žádné drobné, můžete složenku předat svým rodi-

čům či prarodičům, aby váš oblíbený časopis mohl vycházet dál. My redaktoři se vám za to odvděčíme dobrými články, dobrodružnými fotoromány a zajímavými komiksy.

Kompletní balení jedenácti čísel objednávejte na: objednavky@tarsicius.cz, nebo na adrese Vydavatelství IN, Horní nám. 12, 466 01 Jablonec nad Nisou.



Foto: Josef Nožička - Člověk a víra



DVA GRAMY ZLATA

Dvě stě dolarů, v přepočtu asi 4 600 Kč. Taková je cena aktuálně asi nejdražších světových hranolek. Ty dostanete v restauraci Serendipity 3 v americkém New Yorku, kde vám porci francouzských hranolek naservírují s lanýžem a speciálním dipem. A to celé vám popráší 23karátovým zlatem. Pro zajímavost – kdybyste chtěli za 4 600 Kč čisté zlato, bylo by ho při současných tržních cenách něco přes 2 gramy.



SVÍČKOVÁ V ŽUPANU

Hovězí wellington, přesně tak zní oficiální název hovězí svíčkové zabalené v obalu z těsta (Wellington je rovněž název hlavního města Nového Zélandu). Náš příběh začíná v květnu 2023, kdy se dva známí kuchaři Nick DiGiovanni a Gordon Ramsay rozhodli, že pokoří rekord o největší připravený wellington. A podařilo se. Výsledkem jejich práce byl hovězí wellington o váze 25,76 kg. Aby docílili takových rozměrů, museli k sobě lepidlem na maso spojit 5 kusů hovězího. Jen samotné vaření takového kusu masa trvalo 10 hodin.



NENÍ KAŽDÝ DEN POSVÍCENÍ?

Milí ministranti, dříve než se dočkáme oslavy Velikonoc, čekají nás v dubnu téměř 3 týdny doby postní. Půst se nám může zdát dlouhý, nudný či fádní. Ale můžeme jej také vnímat jako šanci. Jako šanci něco změnit, začít znovu, usmířit se s někým kolem nás. V neposlední řadě si můžeme zvlášť letos uvědomovat, že máme být poutníky naděje. A postní doba se může skutečně stát nadějí. Nadějí ve vzkříšení. V některých situacích je naděje to jediné, co člověku zůstane, když už se všechno zdá být ztraceno. Přejí nám všem, ať neztrácíme naději v dobrého Ježíše, který dokáže vzkřísit každou situaci. I když třeba jinak, než si sami myslíme.

Milí kluci, začínáme duben, měsíc jarní a letos stejně jako loni i měsíc velikonoční. Že jsou Velikonoce především svátky Zmrtvýchvstání našeho Pána, o tom není pochyb. Zároveň ale k jarnímu období patří i hodování, jídlo, nejruznější recepty. Tím spíše, že Velikonoce přicházejí po čtyřicetidením půstu. Když dovolíte, nebudeme si v dnešním článku připomínat vyloženě jídla spjatá s Velikonocemi a jarem, ale zaměříme se na tematiku jídla a vaření z pohledu rekordů a kuriozit.



MICHELINSKÁ ČÍSLA

Ocenění Michelskou hvězdou představuje pro daný podnik vrchol toho, čeho lze v gastronomii dosáhnout. Nejvíce restaurací v Michelském průvodci (Michelin Guide), jehož redakce ta nejlepší zařízení pravidelně vybírá, se nachází přímo ve Francii. Našli bychom jich tam v roce 2024 celkem 630. V posledních letech však nezůstává pozadu například ani Japonsko. Tam bychom sice takových podniků mohli navštívit „pouhých“ 414, zato jen v Tokiu jich mají celé 2 stovky. Japonské hlavní město je tak městem s největším počtem restaurací oceněných Michelskou hvězdou.

DOJDE I NA DLOUHÉ TRATĚ

Vaření a jídlo neznámá jenom závod o nejrychleji snědenou nebo nejlepší či největší uvařenou porci. V kuchařském umění lze vytvořit dokonce i vytrvalostní rekordy. V kuchařských maratonech přitom nezná konkurenci Ir Alan Fisher. Ten v roce 2023 nejprve dokončil maraton v pečení, kdy za necelých 48 hodin vlastnoručně vyrobil 487 bochníků chleba. Dalšího dne pak ve své restauraci v japonském městě Macue Šimane zahájil další úspěšný útok na rekord. Během 5 dnů uvařil rekordních 3 360 porcí nejruznějších polévek i dušených směsí. Jenom brambor za tu dobu spotřeboval téměř 300 kg.

