



FULL PARROQUIAL

Sant Andreu de Tona

CELEBRACIONS LITÚRGIQUES

Dilluns, a tres quarts de NOU del matí, **Laudes**, i a les NOU, **Celebració dels dons pre-santificats**

Dimarts, dimecres i divendres, a tres quarts de NOU del matí, **Laudes**, i a les NOU, **Missa de fèria quaresmal**. Els dijous, a 2/4 de CINC de la tarda, **adoració**, i a les SIS, **Missa**, a la capella fonda.

Divendres dia 17,
Sant Patrici, bisbe, Patró d'Irlanda. Memòria.

Dissabte dia 18,
Sant Ciril de Jerusalem, bisbe i doctor de l'Església. Memòria.

A les SET del vespre, **Missa de vigília**, a la capella fonda.

Diumenge dia 19,
Sant Josep, espòs de la Verge Maria.

A les DEU del matí, **Missa matinal**. I a 1/4 d'UNA del migdia, **Missa solemne**, a l'església gran.

Els divendres de Quaresma són dies penitencials, d'abstinència de menjar carn.

Trobada de formació bíblica.
Serà el proper dilluns dia 20 de març a 2/4 de vuit del capvespre. La descoberta de l'Esclatada ens porta a l'encontre amb Jesús, Paraula de Vida.

EXÈQUIES

Diumenge passat dia 5 de març, a les nou del matí, vam celebrar la Missa exequial d'en Francisco Comerma Sallent de 89 anys, vidu de l'Aurelia Delgado Vallduoriola. En Francisco havia nascut a Seva i va morir a l'hospital de la Santa Creu, de Vic.

Que reposti en la pau del Senyor i entri en el regne dels justos.

CRÒNICA D'UN RECÉS



El recés de diàssabte passat ens va

donar l'oportunitat d'endinsar-nos en el Misteri pasqual des del relat de la transfiguració. El Pare Bernardino, amb un bon mestratge didàctic ens va acompanyar en un petit viatge interior. L'ambient acollidor de la casa i el jardí, un dia assolellat, el temps de repòs i pregària, la convivència fraternal, van generar un sentiment positiu. Començarem a les 10 del matí amb la pregària de tèrcia i vam acabar amb la pregària de Vespres i el sopar, amb la convicció que Jesús camina davant nostre. Vam pujar al Tabor, vam percebre la presència del Senyor, i vam baixar-ne, dialogant amb el mestre... començant així el camí quaresmal. Vam ser un petit ramat de 17 feligresos.



Tal com podem veure, dimarts vinent dia 14, a dos quarts de set de la tarda, els professors Jesús Alturo i Tània Alaix presentaran a Tona la seva darrera investigació al Centre Muriel Casals.

La tenacitat i el rigor científic, acompanyats d'un *pathos* molt sentit per la història de la cultura, dona als seus treballs un valor afegit, un plus d'interès pel conèixer, en aquest cas, una temàtica que ens toca cada dia: la llengua amb què ens comuniquem, pensem i preguem.

Amb aquest darrer treball, els autors, ens descobreixen com la llengua catalana va néixer abans del que es pensava. El llibre es fa llegidor, tant pels qui estan avesats als estudis científics, com per a qualsevol lector amb curiositat pel saber. Ens expliquen d'una forma entenedora l'evolució de la llengua llatina en la seva deriva cap a la formació de la llengua catalana.

En Jesús i la Tània són també els autors de l'estudi sobre el món cultural del bisbat de Vic els primers anys de la seva restauració, abans i en el moment en què es va consagrar la nostra església parroquial, al pla del Castell.

CREMA PER SANT JOSEP

Ja en els receptaris de l'època medieval s'hi troben referències amb el nom de llet cuita o lluiell. Es feien amb llet de cabra i ous. I el baró de Maldà també en parla en el seu «Calaix de Sastre». Tanmateix, sembla que l'origen de la crema per sant Josep tindria relació amb l'excedent d'ous que en aquest temps de l'any hi havia en els corrals d'aviram del país. I potser el nom vindria de crema, provindria del sucre cremat, cremant.

Ingredients: mig litre de llet, 25 grams de midó, 4 rovells d'ou, 100 grams de sucre, un bastonet de canyella i una mica de pell de llimona.

Amb aquests ingredients, tenim garantida una crema que trenca el dejuni quaresmal. El primer que cal fer és posar la llet a bullir amb la canyella i la llimona. Un cop arrenca el bull, cal treure-la del foc. Per altra banda, els rovells es deixaten junt amb el sucre, i a part, mesquem el midó amb una mica de llet freda evitant que faci grumolls. Extreta la llimona i la canyella, es barreja la llet calenta amb els ous batuts i el sucre. Es torna a posar al foc i, finalment, hi s'hi afegeix el midó sense deixar de remenar, fins que comenci a espessar. Es deixa refredar, i ja la tenim.



La col·lecta del diumenge dia 5 de març va ser de 185,69 €.

INTENCIONS DE MISSES

Diumenge dia 12, a les deu del matí, pel poble. **A 1/4 d'una del migdia**, el Cap d'any d'en Marcel Mas Vilalta, i per en Manolo Ramos Ocaña en el 13è aniversari. **Dimarts dia 14**, en acció de gràcies. **Dimecres dia 15**, pels esposos Joan Lleopart Prat i Dolors Coll Roqueta i difunts de la família, i per l'Anna Saranova i difunts de la família. **Dijous dia 16**, pels difunts de les famílies que acullen la capelleta de la Sagrada Família dels carrers Joan Llusà, Sant Andreu, Dr. Bayés i Sant Antoni. **Divendres dia 17**, per la Rosa Canadell Tarrés. **Dissabte dia 18**, per en Josep Molist Font i difunts de la família. **Diumenge dia 19, a les deu del matí**, pels difunts de la família Masó Duran i per en Josep Picañol Solà en el 18è aniversari. **A 1/4 d'una del migdia**, per en Jaume Oliva Alsina en el 25è aniversari, per en Josep Molera Baulenas, per la M. Carme Molera Oliva, per en Ramon Pagés en el 14è aniversari, per l'Àngel València Marsal en el 2on aniversari, per en Josep Ges Vila, i pels esposos Pere Romeu i Montserrat Baulenas.