

GLASNIK

Kotorvaroškeg kraja

Sretan i blagoslovljen Uskrs!

Izdavač:

Župni ured Rođenja B. D. M.

78220 Kotor Varoš

Tel./fax: 051 785 050

E-mail: mladi-kotorvaros@blic.net

www. kotorvaroskadolina.com

Redakcija: Viktorija Barišić, Luca Koroman, fra Vinko Marković, fra Juro Aščić, fra Zoran Mandić, fra Anto Šimunović, fra Petar Karajica, fra Marko Bandalo, fra Stipo Marčinković

Glavni urednik: Fra Zoran Mandić

Tehnička obrada: Viktorija Barišić

Tiraž: 200 primjeraka

Tiska: "JU Centar za kulturu, sport i informiranje" Kotor Varoš

CIJENA: 3 KM



USKRSNA ČESTITKA

Isus je podnosio tolike muke samo da nas riješi osude vječnoga prokletstva. Uskrs nas podsjeća na patnju, bol, muku koje je Isus podnosio viseći na križu ali i Kristovo uskrsnuće. I mi bi tako trebali postupati s našim najbližima kako bi i njima život bio ljepši pored nas.

Vjera u Boga pomoći će nam da sve poteškoće i probleme svladamo i da se nosimo s njima. Znamo da je Uskrs vrijeme kada se sjećamo Isusove muke i patnje koju je morao podnositi na križu. Izato ako i mi želimo jednom dočekati Uskrs, ali iskreno u srcu, moramo trpjeti i moliti za druge.

Dok se ovih dana spominjemo muke, smrti i uskrsnuća Gospodina našega Isusa Krista, zastanimo na trenutak sami pred sobom! Ostanimo u šutnji i oslušujmo šutnju koju je zaista danas teško naći u ovom svijetu. Stoga se odvažimo! Stanimo pred sebe, udahnimo i odlučimo... Odlučimo da ćemo ovaj svijet činiti ljepšim i boljim slijedeći stope našeg Uskrslog Gospodina.

Isus je uskrsnuo, radujmo se, aleluja!

Fra Vinko Marković
Fra Juro Aščić



Božić 2025. godine



Proslava Božića okupila je veliki broj vjernika koji su se, u radosti i zajedništvu, okupili kako bi zajedno proslavili blagdan Kristova rođenja.

Crkva je bila ispunjena molitvom, pjesmom i toplinom božićne poruke mira i ljubavi. Svečano misno slavlje predvodio je fra Pero Karajica, ravnatelj Kruha sv. Ante u Sarajevu uz koncelebraciju fra Vinka Markovića, župnik, fra Jure Aščića, župnika Sokolina i upravitelja župe Vrbanjci, te Olivijea Dukunzea.

Za vrijeme svete mise svirala je Ivona Marković. Opće poznato je da hrvatske božićne pjesme spadaju među najljepše božićne pjesme na svijetu.

Nakon svečanog misnog slavlja, slavlje se nastavilo ispred crkve, gdje je nebo obasjao veličanstveni vatromet, koji je kao i prethodnih godina pripremila ekipa iz Welsa, dodatno uljepšavši ovu svetu noć.

Uz vatromet vjernicima je bila pripremljena pečenica i rakija kao i kifle koje svake godine pekara Tradicija donira za misu Polnoćku za okupljene vjernike.

Radost na licima okupljenih, osobito djece svjedočila je o snazi Božića koji spaja ljude i donosi nadu.

Viki

Stipandan u Vrbanjcima

Drugog dana Božića u Vrbanjcima slavljena je sveta misa u ozračju radosti i zahvalnosti. Misno slavlje predvodio je fra Juro Aščić uz koncelebraciju fra Pere Karajice i fra Vinka Markovića.

Okupljeni vjernici, u molitvi i zajedništvu, nastavili su slaviti Stjepandan i otajstvo Kristova rođenja potvrđujući živu vjeru i pripadnost ovoj župi.

Nakon misnog slavlja, vjernici su se zadržali u ugodnom druženju razmjenjujući božićne čestitke i riječi bliskosti. Da okupljeni ne bi osjetili hladnoću pobrinuli su se domaćini pa za okupljene pripremili „uštipke“ i vino.

Viki





Ivandan u Sokolinama



Na blagdan Ivandana u župi Sokoline slavljena je sveta misa u tišini i miru koji su posebno dotaknuli srca okupljenih.

Misno slavlje predvodio je fra Pero Karajica, ravnatelj Kruha sv. Ante u Sarajevu uz koncelebraciju fra Vinka Markovića i fra Jure Ašćića, župnika Sokolina. Slavlje, prožeto molitvom i nadom, bilo je snažno svjedočanstvo vjere koja i u samoći živi i traje.

U toj jednostavnosti osjetila se duboka povezanost s precima i ljubav prema crkvi koja, unatoč tišini, ostaje živo mjesto susreta s Bogom.

Za tradicionalni grah koji se kuha uvijek u Sokolinama pobrinuli su se organizatori a glavni kuhar je bio kao i uvijek Igor Mandušić i ekipa.

Svi su se složili da trebamo ovakvih druženja posebice u ovoj našoj najopustošenijoj župi. Na misi se okupilo mnoštvo Ivana, Ivki, Ivi, Ivona.

Viki

Blagoslov obitelji i statistika župa

Božićno vrijeme je tradicionalno rezervirano za blagoslov obitelji i kuća. Počinje na blagdan sv. Stjepana, a svećenik u obiteljskom domu zaziva i moli Božji blagoslov da članovi obitelji žive kršćanski. Ovaj oblik pohoda crkvenog službenika ponajprije podrazumijeva molitvu za blagoslov u obitelji i životu. To je trenutak i obiteljskog zajedništva kada je obitelj zajedno.

Svi koje smo pohodili s radošću su nas primili i s nama molili. Također su nas i lijepo obdarili i na tome iskreno im zahvaljujemo. U župi Kotor Varoš obišli smo i blagoslovili 65 sa 117 vjernika.

Inače, u župi Kotor Varoš u 2025 godini kršteno je 3 djece, vjenčana 3 para i imali smo 15 sprovoda. U župi Vrbanjci obišli smo i blagoslovili 14 obitelji sa 28 vjernika. Nije bilo krštenja, jedno vjenčanje a niti umrlih.

U župi Sokoline blagoslovi smo jednu obitelj sa dva člana. Inače, u župi Sokoline u 2025.

godini nije bilo ni krštenja, vjenčanja ni sprovoda..

Ovo su brojke onih vjernika i obitelji koji stalno žive zajedno sa onima koji redovito dolaze za Božić i budu na blagoslovu.



Fra Vinko Marković



Sviječnica

Sviječnica je kršćanska svetkovina koja se slavi 2. veljače.

Prema tradiciji, označava svršetak Božićnog vremena liturgijske godine.

Na ovaj blagdan, blagoslivljaju se svijeće, koje se čuvaju u kući i pale u teškim trenucima (bolest, oluja, molitva).

Sa svijećama se blagoslivljaju i vjernici. Svjeća simbolizira Krista kao Svjetlo svijeta.

U našoj kotorvaroškoj dolini imali smo na Sviječnicu misu kao i nedjeljom – na svim mjestima. Sviječnica se smatra i simboličnim završetkom božićnog vremena.

Također smo blagoslovili svijeće na čast sv. Blaža i imali obred grličanja za one koji nisu bili u mogućnosti doći na misu na dan sv. Blaža i tako se stavili pod Božju zaštitu po moćnom zagovoru ovoga Božjeg prijatelja.

Viki



Pepelnica



18.2.2026. je bila Pepelnica ili Čista srijeda i njome započinje korizma (četrdesetodnevna), odnosno vrijeme od 40 dana (ne računajući nedjelje) posebnog oblika pokorničke pripreve za proslavu Kristova vazmenoga otajstva.

Pepelnica tako svoj naziv vuče iz obreda pepeljenja, odnosno tada svećenik vjernike posipa pepelom po glavi ili im, već prema običajima kraja, pepelom pravi znak križa na čelu, i pri tome izgovara riječi: “Sjeti se, čovječe, da si prah i da ćeš se u prah vratiti”.

U svojim korizmenim porukama katolički biskupi diljem svijeta pozivaju vjernike da u vrijeme pripreve za Uskrs više promišljaju svoju vjeru i pripadnost Kristu, učvrste svoju povezanost sa Crkvom te da se više posvete svojoj obitelji i ljudima oko sebe, posebno onima kojima je na bilo koji način potrebna pomoć.

Vjernici su pozvani da novac i druga sredstva koje su prikupili u dane posta i nemrsa daruju za dobrotvorne svrhe namijenjene onima koji su u nevolji, a u Zapadnim zemljama uobičajene su i korizmena prikupljanja za potrebite. Imali smo svete mise redovito u sve tri crkve s obredom pepeljanja.

Viki



Obljetnica 36 godina vjernosti i služenja misništva fra Ante



U zahvalnosti i radosti naš fra Anto Šimunović slavi 36 godina misništva. Gotovo četiri desetljeća njegova svećeničkog puta svjedoče o tihoj, ali snažnoj vjernosti Bogu i narodu kojemu je poslan služiti

Od dana svog ređenja 4.3. prije 36.godina pa sve do danas fra Anto neumorno naviješta Riječ Božju, slavi svetu misu, dijeli sakramente i stoji uz ljude u svim trenucima života – u radosti krštenja i

vjenčanja, ali i u suzama oproštaja i bolesti. Njegovo misništvo nije samo služba, nego poziv življen srcem – blizina, strpljenje i otvorenost za svakog čovjeka. Kroz 36 godina ostavio je trag u mnogim župama i obiteljima. Njegova riječ ohrabrenja. Jednostavnost i franjevačka poniznost mnogima su bili oslonac. U vremenu izazova i promjena ostao je postojan svjedok Evanđelja vjeran svome zavjetu i svome narodu.

Danas mu želimo zahvaliti za svaku izgovorenu molitvu, svaki podijeljeni sakrament, svaku svetu misu i svaki trenutak kada je bio uz svoj narod. Neka mu Gospodin, koji ga je pozvao u vinograd svoj, podari snagu. Zdravlje i mir za daljnje godine služenja.

Dragi fra Anto iako si u Australiji daleko od nas hvala za 36 godina predanog misništva.

Neka Te prati Božji blagoslov, a zagovor Blažene Djevice Marije neka te uvijek vodi I čuva!

Tvoji Kotorvarošani

Snimljena 200. emisija Zlatni savjeti

KULTURA

Laudato televizija iz Zagreba snimila je u srijedu 21. siječnja 200. emisiju Zlatni savjeti, čiji je urednik i voditelj franjevac Provincije Bosne Srebrene fra Juro Marčinković, upravitelj župe Kopolje i ravnatelj župa Brlog i Vratnik u Gospićko-senjskoj biskupiji i Ličko-senjskoj županiji.

Radi se o emisijama o ljekovitim biljkama i bolestima koje liječe ljekovite biljke. Na snimanje takvih emisija fra Juru je u kolovozu 2014. pozvala grupa novinara Prvog programa HRT-a s nakanom da bude urednik i voditelj. Fra Juro je razgovarao s novinarima, ali nije bio zadovoljan s njihovim planovima. Stoga je odustao od suradnje s HRT-om.

Magistar sc.Petar Marija Radelj preporučio mu je da radi za Laudato TV. Na Petrovu preporuku ravnateljica Laudato TV-a Ksenija Abramović pozvala je fra Juru na suradnju.

Dogovorili su se da dva puta mjesečno snimaju emisiju o ljekovitom bilju koja bi trajala po petnaest minuta. Prva emisija Zlatni savjeti emitirana je 2. 6. 2016. godine u 15:15 sati. Nakon druge emisije morali su je s petnaest minuta produžiti na trideset minuta, jer su to tražili gledatelji i tako traje sve do danas, skoro deset godina. U srijedu, 21. siječnja ove godine snimljena je 200. emisija koju će Laudato TV premijerno



emitirati u subotu 14. veljače.

Emisija Zlatni savjeti najgledanija je emisija na Laudato TV-u s priznatim odgojnim i obrazovnim svojstvima. Na Internetu mjesečno doseže 700.000 pregleda, a neke emisije već broje preko 2,35 milijuna pregleda.

Dvije stotine emisija Zlatni savjeti snimano je u brojnim i zanimljivim mjestima diljem R. Hrvatske, od Novog Marofa i Varaždina do Zagreba, Karlovca, Fužina, Liča, Novog Vinodolskog, Senja, Križpolja, Jezerana, Stajnica, Brinja, Vratnika, Brloga, Kompolja, Otočca, Ličkog Osika, Sinca te sva tri izvora rijeke Gacke itd. Dvjestota emisija snimljena je u Kompolju, pored župne crkve, kod obitelji Ivane i Tomice Marincel, o zanimljivoj i ljekovitoj biljci kiwano. U realizaciji od 1. do 43. emisije sudjelovali su novinarka Ana Lesić, snimatelj Andrej Bunić i tonmajstor Marko Ipša. Od 44. emisije sudjeluje novinarka Kristina Pasarić, snimatelj Andrej Bunić i tonmajstor Marko Ipša. Njih dvojicu je često mijenjao snimatelj i u isto vrijeme tonmajstor Krešo Lasić.

Vrlo vrijedno je spomenuti kako fra Juro od prošle 2025. godine na svaki prvi petak u mjesecu slavi sv. misu i propovijeda na Laudato TV-u od 15:15 do 16:15 sati za gledatelje Laudato TV-a, osobito za one koji pomažu Laudato TV svojim molitvama i novčanim priložima. Uz tri župe i jednu filijalu, fra Juro je dušobrižnik i u Domu za psihičke bolesnike, koji se nalazi na području njegove župe Brlog. U Domu boravi oko 150 bolesnika s kojima fra Juro jednom mjesečno slavi sv. misu, a stalno je na raspolaganju za sv. ispovijed i razgovore.

Fra Jurini tekstovi o zdravlju poznati su i na stranicama Svjetla riječi te u knjizi Kalendar sv. Ante koja izlazi svake godine za Božić.

Fra Juro je 23. svibnja 2025. godine odlikovan najvišim javnim priznanjem Ličko-senjske županije „u znak zahvalnosti za njegov izniman doprinos duhovnom,

kulturnom i društvenom životu Županije.“ Priznanje mu je dodijeljeno kao "simbolu duhovne snage" na prijedlog župljana koji su, između ostaloga, naglasili njegovu ulogu u promicanju zdravog života, ekologije i vrijednosti zajedništva te u stvaranju i vođenju emisije Zlatni savjeti na Laudato TV, koja je stekla status najgledanije emisije te televizije čija je ravnateljica Ksenija Abramović poručila:

„Emisija Zlatni savjeti već gotovo deset godina na Laudato TV-u donosi jednostavne, životne i provjerene savjete o prehrani i brizi za zdravlje, oslonjene na mudrost prirode i bogato iskustvo fra Jure Marčinkovića.

Kroz 200 emisija, ova suradnja prerasla je u više od televizijskog projekta, postala je znak uzajamnog prihvaćanja, povjerenja i istinskog zajedništva, u kojem su se susreli medijska odgovornost Laudato TV-a i pastoralna osjetljivost franjevačkog duha.

Zlatni savjeti svojim su sadržajem, jednostavnošću i blizinom čovjeku svakodnevce dotaknuli mnoge gledatelje, pomažući im da s većom pažnjom i zahvalnošću brinu o daru zdravlja. Zahvalni smo fra Juri na vjernosti, otvorenosti i ljubavi kojom kroz ove emisije dijeli znanje i iskustvo, te na suradnji koja je tijekom godina rasla u uzajamnom poštovanju i prihvaćanju, na dobro cijele Laudato zajednice i svih gledatelja“.

*Kompolje, 24. siječnja 2026.
Stipo Marčinković*





MISIJE – SRCE ZA AFRIKU

Mwakapandula – gdje se rađaju Crkva i zajedništvo



I dok gledam tu djecu i mlade kako s radošću dolaze po nova znanja, znam da sve što radimo ima smisla

U Africi čovjek brzo shvati da se prave stvari ne grade samo rukama nego srcem. Tako je već više od trideset godina, otkako živim među afričkim ljudima, a posljednje tri godine u Mwakapanduli, malom zabačenom selu u Zambiji, još snažnije osjećam kako Bog djeluje u malim koracima, kroz svakodnevne susrete i preko jednostavnih ljudi.

U selu do kojega vodi duga prašnjava cesta, gdje su ljudi živjeli bez osnovne infrastrukture, danas polako raste zajednica koja diše kao jedna obitelj. Ovdje polako raste nešto što mogu nazvati domom. I nije to samo naš novi samostan, ni vrtić koji svakoga jutro ispuni dvorište smijehom 150 mališana, ni škola šivanja, crkva, bunari, mlinovi, ni struja koju smo nedavno doveli. To je prije svega zajedništvo – ono koje živimo s ljudima.

Sve to ne bismo uspjeli bez ruku i srca Humanitarne udruge Srce za Afriku i svih dobrih ljudi iz BiH, Hrvatske i cijeloga svijeta koji

godinama pomažu naše projekte, najprije u Ruandi, gdje smo zajedno izgradili cijeli školski kampus, a sada i u Zambiji. I svaka učionica, svaka klupa, svaki obrok koji djeca ovdje prime nosi trag njihove ljubavi. U Mwakapanduli je, uz donacije i zahvaljujući zajedničkom radu, od ljeta 2022. do danas izgrađeno i pokrenuto:

- samostan svetoga Franje
- crkva pod krovom (čeka unutarnje uređenje)
- vrtić i škola krojenja i šivanja
- škola opismenjavanja
- tri bunara
- zgrada s mlinovima
- dovedena struja
- podijeljeno više od 150 tona hrane tijekom teških suša.

Sve to nije tek projekt – to je odgovor na molitve, na potrebe i na živote ovih ljudi.

Glasovi budućnosti

Ovdje svako jutro započne jednako – radosnim dječjim glasovima koji trče prema vrtiću, mladim koji dolaze u školu šivanja, topotom nogu koje nose život, nadu i budućnost. I dok gledam tu



djecu i mlade kako s radošću dolaze po nova znanja, znam da sve što radimo ima smisla.

U svim ovim godinama, prvo u Ruandi, a sada i u Zambiji, naučio sam da je ključ u obrazovanju. Do današnjega dana kroz naše škole prošlo je nekoliko tisuća mladih, a svaki od njih nosi svoju priču nade. U Ruandi je više od 95 posto naših učenika pronašlo posao odmah nakon završetka školovanja. Krojači, zidari, električari, vodoinstalateri, zavarivači, stolari, informatičari... mladi ljudi koji su, zahvaljujući stručnom obrazovanju, dobili priliku koju njihovi roditelji nikada nisu imali. Danas žive dostojnije, pomažu svojim obiteljima, školuju mlađu braću i sestre, i tako lanac dobra nastavlja dalje. To je najbolji dokaz da ulaganje u čovjeka nikada ne ostaje samo na jednoj osobi – ono se širi, raste i vraća višestruko.

U studenome su nas posjetila moja subraća: fra Janko Ćuro, vikar Provincije Bosne Srebrene, mons. Luka Tunjić, nacionalni ravnatelj Papinskih misijskih djela u BiH i fra Stipan Radić, gvardijan Franjevačkoga samostana svetog Ante, Sarajevo te ravnatelj PMD-a za Vrhbosansku nadbiskupiju. Njihov dolazak našoj je maloj zajednici bio pravi blagoslov. Vidjeti njih trojicu kako razgovaraju s djecom, ulaze u svaku kuću u kojoj su ih ljudi poželjeli primiti – bio je to prizor koji me podsjetio koliko Crkva uistinu postaje dom gdje god dođeš, ako dođeš otvorena srca. Njihov posjet nije bio samo simboličan; bio je to znak da nismo sami, da nas Crkva prati, nosi i blagoslivlja.

Prvi franjevački samostan

Ove godine Bog nas je obdario posebnim darom: blagoslovili smo naš samostan svetoga Franje – prvi franjevački samostan u povijesti Zambije. Blagoslov je predvodio nadbiskup Bosene, mons. Gian Luca Perici, apostolski nuncij u Zambiji i Malawiju, a nakon blagoslova započela je procesija prema

našoj višenamjenskoj dvorani, gdje smo slavili svetu misu. Uz mještane, došli su i mnogi gosti: uz spomenute fra Janka, fra Stipana i vlč. Luku, došli su i počasni konzul Republike Hrvatske u Zambiji, Milan Trbović; Dario Paviša, tajnik apostolskoga nuncija u Zambiji i Malawiju; Matthias Kule, provincijal istočnoafričke Provincije svetoga Franje; fra Džoni Dragić, župni vikar samostana u Širokom Brijegu, stručnjakinja za kurikulum u školi krojenja, Valerie Kae Ken iz Kanade; predsjednica Humanitarne udruge Srce za Afriku, Maja Sajler Garmaz; naša fotografkinja Emica Elvedi te brojni drugi uzvanici i mještani Mwakapandule.

Crkveni zbor učinio je misu pravom afričkom radošću – pjesmom, plesom i bubnjevima koji kao da su udarali zajedno sa srcima svih prisutnih.

Nuncij je iskreno rekao koliko ga se dojmio trud uloženi u samostan u mjestu koje je donedavno bilo tek točkica na karti. Počasni konzul Trbović nadodao je da ovaj samostan stoji kao svjedočanstvo predanosti i ustrajnosti, dok je fra Janko lijepo podsjetio da franjevci „ne biraju utabane putove – nego stvaraju nove, često tamo gdje ih nije bilo”.





Bilo je pjesme, plesa, molitve... sve ono što Afrika nosi u sebi i što ju čini tako jedinstvenom. Osjetio sam koliko je važno što smo ovdje – ne da bismo donosili naš svijet, nego da bismo primili njihov. I zajedno s njima gradili novi.

Rađanje Crkve

A onda, početkom prosinca, još jedan veliki dar – inauguracija nove župe Bezgrešnoga Začeca Blažene Djevice Marije u Mwakapanduli. Do sada smo pripadali župi Liteta, a sada smo, uz dopuštenje Crkve i podršku biskupa, započeli živjeti kao samostalna župna zajednica. Svečanu misu predvodio je biskup mons. Clement Mulenga, a među uzvanicima bio je i fra Matthias Kule, provincijal istočnoafričke Provincije svetoga Franje. Crkva je bila prepuna iako još uvijek nije dovršena. Zidovi su goli, pod je betonski, ali u toj jednostavnosti osjećala se svetost prostora. Žene su pjevale iz svega glasa, djeca plesala, muškarci udarali u bubnjeve – sve je bilo prožeto radošću što napokon imamo svoj duhovni dom. Za prvoga župnika imenovan je fra Amos Daniele Mwale iz Malawija, moj subrat koji je tek nekoliko mjeseci s nama, ali se lijepo uklopio.

Toga dana mislio sam na sve vas koji godinama pratite i podupirete naš rad. Na svaku ruku koja je donirala, svaku molitvu koju ste izrekli, svaku riječ podrške koju ste poslali. Jer bez vas bi mnoge od ovih priča ostale samo na papiru. Ovdje ljudi nemaju puno, ali imaju srce koje se zna radovati i zahvaljivati, i to svaki dan iznova potvrđuje koliko je dobro ulagati u čovjeka.

Sve ovo što gradimo nije djelo pojedinca. To je djelo zajedništva. Jer koliko god mislili da mi donosimo njima, vjerujte, oni nama daju još i više. Daju nam vjeru, poniznost, radost i jednostavnost koja vraća mjerilo onome što je zaista važno. Molim Gospodina da blagoslovi sve vas koji nas pratite. A mi ćemo ovdje nastaviti živjeti, raditi, graditi i vjerovati – jer u Mwakapanduli se danas rađa Crkva, malo-pomalo, čovjek po čovjek, srce po srce.

Pred nama je još puno posla – najveći izazov tek je pred nama: izgradnja osnovne škole, ali o tome ću vam opširnije pisati u sljedećem broju Svjetla riječi.

Piše: Fra Ivica Perić

Svi iz Hrvatske i Europe koji nam žele pomoći, donaciju mogu uplatiti na naš IBAN u Addiko Bank: HR77 2500 0091 1013 6645 3

PRIMATELJ: Humanitarna udruga Srce za Afriku, Kralja Zvonimira 15, Osijek
OPIS PLAĆANJA: donacija

Poziv na broj ne treba, odnosno u tom slučaju u model se piše samo broj 99. Ako vam tako ne prolazi, onda u model pišete 00, a u poziv na broj datum uplate bez točki I zarez.

Ukoliko uplaćujete iz inozemstva, morate dodati i SWIFT adresu / BIC Addiko Bank Zagreb: HAABHR22

Svi iz BiH koji nam žele pomoći, donaciju mogu uplatiti na naš račun u ASA bank: 1340011130054150

U poziv na broj piše se datum uplate bez točki I zarez.

PRIMATELJ: Srce za Afriku, Školska 2, Orašje
OPIS PLAĆANJA: donacija

Hvala vam od srca na svakoj vašoj pomoći!

Preuzeto : Svjetlo riječi, broj 514, siječanj 2026.godine



Mala monografija i hodočanički vodič

Franjevački samostan



OLOVO bez fratara i katolika

Najpoznatijem članu porodice Brnjaković, Andriji Brnjakoviću, podijelio je austrougarski car Leopold I. titulu i čast baruna, pa se oni općenito nazivaju „baruni Brnjakovići”. Ta je porodica izumrla.

Najgore su prošli katolici koji su, poslije velike seobe s vojskom Eugena Savojskog i poslije rušenja olovske crkve, bili ostali u Olovu i okolici. Na njih je vršen takav pritisak da su morali, ili odseliti u druga mjesta ili se islamizirati. Tako je kroz izvjesno vrijeme Olovo bilo čisto muslimansko, što je i sada slučaj za Gornje Olovo u kojem se nalazi crkva. Etnolog M. Filipović piše: „Stanovništvo varošice Olovo pred (austrougarsku) okupaciju bilo je čisto muslimansko. Odmah poslije okupacije... u Gornjem Olovu obrazovana je žandarmerijska stanica, i jedan od penzionisanih žandarma, Rudeljić, prvi se od katolika nastanio u Olovu.”

POKUŠAJI GRADNJE CRKVE

Poslije razrušenja crkve i samostana 1704. godine te nestanka katoličkog življa iz Olova i bliže okolice, nije se moglo ni pomišljati na novu gradnju. Neki izgledi su se ukazali kada je Austro-Ugarska Monarhija preuzela vlast u Bosni. Iskoristivši neobično brojan posjet hodočasnika

godine 1886. (5000 vjernika), tadašnji vijački župnik fra Pavo Semunović pokrenuo je živu akciju, tako da se već sljedeće godine napravila drvena crkvice, drveni toranj i baraka, gdje bi se u slučaju nevremena vjernici mogli zakloniti. Njegova je zasluga da su se te iste godine otkrili i temelji stare crkve i samostana. Fra Pavo je imao namjeru graditi na temeljima stare crkve i u njezinim dimenzijama, ali, s jedne strane do tada sabrana sredstva bila su nedovoljna za gradnju dolične zidane crkve, a s druge strane tadašnja državna vlast zabranila je graditi na arheološki neprekopanim i još neistraženim temeljima. Pa, premda je fra Pavo bio član Muzeja u Sarajevu i premda se obvezao da će sve starine što se kod kopanja nađu predati u Sarajevo, doživio je da mu je stigla zabrana daljnjeg prekopavanja dok ne stigne stručni izaslanik vlasti, a on da gradi crkvu izvan starih temelja.



Konstrukcije iz 1886. godine (drvena crkva, toranj i baraka), kako su bile od slabije drvene građe i bez stalnog nadzora, nisu izdržale ni trideset godina: crkva se srušila 1913. godine, a tokom sljedećih ratnih godina i sve drugo je propalo. I opet se pružala tužna slika, i opet su se umnažale nevolje hodočasnika



Godine 1923. vjerojatno je velikogospojinsko hodočašće dalo povod da se pokrene nova akcija. Te godine konstituirao se širi odbor od deset uglednih katolika iz raznih mjesta i održao konstituirajuću sjednicu 8. rujna te godine. Za predsjednika su izabrali sarajevskog liječnika dr. Luku Čabraju. U odboru su bili i trojica svećenika, vijački župnik fra Jozo Filipović, vareški župnik fra Anđeo Anđelović, koji je sljedeće godine postao gvardijanom u Kraljevoj Sutjesci, i fra Arkandeo Grgić, profesor teologije u Sarajevu a sljedeće godine postao je župnikom u Tuzli. Odbor je razradio i solidan program:

upoznati javnost s poviješću svetišta i s namjerama o gradnji, naručiti nacrt koji će po stilu izražavati povijesnu pozadinu, pobrinuti se za dozvole od građanskih i crkvenih vlasti itd. Neki odbornici bili su brzopleto revni pa su isposlovali da se već sljedeće godine (1924) na Veliku Gospu blagoslovi temeljni kamen, premda nisu bili pribavljeni ni nacrti ni dozvole za gradnju, a pogotovo ne sredstva. Ovi koji su požurivali, željeli su crkvicu od tridesetak kvadratnih metara, samo da bude od čvrstog materijala.

Nastavit ce se...

UKRADENI ISUS SE VRAĆA?

Čini sa da priča o 'ukradenom Isusu' dobiva svoj nastavak. Neki će reći slučajnost, ali sam itekako uvjeren da je to Providnost na djelu. Prije dva tjedna smo prolazili pokraj križa na Papuku, povrh Kaptola. Obvezno se zaustavimo i pomolimo. Sve kao i inače, križ bez Isusovog corpusa (tijela). Jučer (2.1.2026.), pred križem, leži Isusovo tijelo. Željezo ili mesing, ne znam, ali nije ni važno. Nije brončani kao što je izvorno bio. Al' Isus je Isus!

Gledam, ne vjerujem. Po povratku kući gledam slike. Da nisam uslikala tijelo, stvarno bih mislila da mi se učinilo. Valjda od te neke silne želje da vratimo Isusa.

I pada odluka - sutra idemo po Isusa!

Ne može biti gore samo tako ostavljen.

Dan poslije (danas, 3.1.2026.), snijeg je zatrpao staze, autom se ne može u šumu, do križa. Kao da Krist govori 'morate se oznojiti i umoriti da bi do mene došli'.

I bilo je tako. Ruksake na leđa i u šumu.

Cca 13 km malo žešćeg hoda po snijegu koji je itekako napadao. Šuma je sasvim druga priča. Putem nam kroz glavu prolazi sumnja i strah 'što

ako su opet ukrali Isusa?' Ne damo se uvući u tamu sumnje, idemo s vjerom da nas Isus čeka!

I čekao nas je!

Zatrpao snijegom, ostavljen, ali ne i zaboravljen! Očistili smo ga, zamotali u platno, spremili u ruksak i donijeli kući.

Ne razmišljam o tome tko ga je prije dvadesetak godina ukrao s križa, kao ni tko ga je ovih dana ostavio pred križem.

Nije uopće važno. Čak je i bolje da ne znamo. Bog zna!

U glavnom, slijedi restauracija, a onda ono čemu se baš veselim i nestrpljivo iščekujem!

U procesiji, uz molitvu i pjesmu, Isusa vratiti tamo gdje mu je i mjesto.

Tamo gdje je i bio dok ga netko nije ukrao. Tamo gdje je davne 2002. godine Slavko Vernot iz Komarovaca podigao križ, na njega stavio kip brončanog Isusa. Isusa koji poziva: 'Zastani putniče, promisli jesi li na pravom putu. Ja sam Put, Istina i Život!' Isusa kojega je netko ukrao, a mi ga ponovno vraćamo.

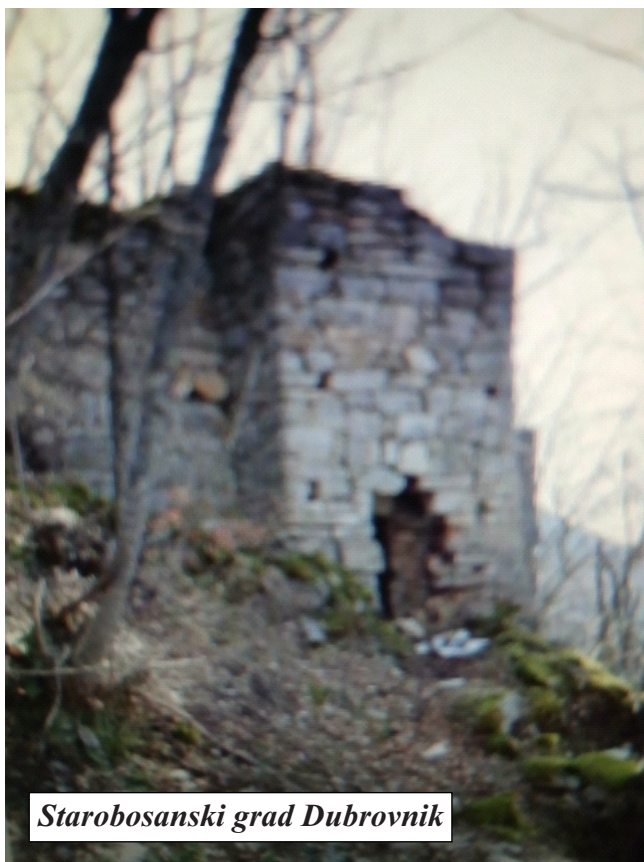
Ne samo na križ, već i u svoje živote.

Ljubica Maljur





ILIJAS



Starobosanski grad Dubrovnik

Tko je od vas imao sreću posjetiti grad Dubrovnik u Bosni i Hercegovini?

Obilježavajući Međunarodni dan spomenika Fondacija Starobosanski grad Dubrovnik iz Sarajeva organizirala je posjet povijesnom lokalitetu Kopošići na području današnje općine Ilijaš. Selo Kopošići je danas nenaseljeno. Niko tu više ne živi, a živjelo se stotinama godina. O životu na ovom području svjedoči, prije svega, srednjovjekovni grad Dubrovnik i prelijepa nekropola stećaka. Ima ih oko 30.

Tmuran i vlažan rujanski subotnji dan (27.9.2025.). Mi koji smo odlučili tog dana posjetiti selo Kopošiće nismo dopustili oblacima i kiši da nas ometu. Tri puna autobusa krenula su u devet sati ispred Zemaljskog muzeja u Sarajevu i vozili do kamenoloma u Sastavcima. Odatle do groblja je pet km neasfaltirani uski šumski put uz brdo Hum. Kombiji voze one koji ne mogu pješati, a hrabriji nastavljaju pješice. Uvućem se u kabanicu s malim

rancem na leđima i polako. Dugo sam išla do Kopošića, a do ostataka grada Dubrovnik treba ići još jedan km. Na tom brežuljku gdje je groblje podignute su drvene kućice, pa smo se sklonili od kiše i odmorili. Okrijepili se sendvičima i sokovima. Dočekali su nas članovi Kulturno umjetničkog društva iz Ilijaša u tradicionalnim nošnjama i nošnjama dama iz 13/14. stoljeća s grada Dubrovnik. Po dolasku na Kopošiće umro je jedan naš izletnik i program pjesama i igara je izostao. Smrt je pratiteljica života. Slušali smo izlaganje o povijesnim zbivanjima na ovom području i razgledali izložbu povijesnih dokumenata na otvorenom: Povelje kraljeva Tvrtka I. iz 1380., kralja Dabiše iz 1392., te o bioraznolikosti ovog područja.

Dio nekropole smješten je na omanjem brežuljku u katoličkom groblju. Selo je prazno, ali na groblju, uz stećke, ima i svježih grobova. Ostali stećci se spuštaju niz kosu. Na ovome groblju sahranjen je veliki knez bosanski Batić Mirković. Bio je u službi Tvrtka II. Kotromanića, koji je vladao 1404.-1408. i 1421.-1443. Batićev stećak je monumentaln, jednostavne i skladne forme i ornamenta - kneževski sljemenjak s postoljem, težak više od devet tona. Na Batićevu spomeniku piše:

„† Va ime Otca i Sina i Svetago Duha, amin. Se leži knez Batić na svojoj zemlji na plemenitoj, milostiju Božijom i slavnoga gospodina kralja Tvrtka knez bosanski. Na Visokom se pobolih, na Duboku me dan dojde. Si bilig postavi gospoja Vukava s mojimi dobrim, i živu mi vjerno služuše i mrtvu mi posluži.“

Arheolozi su 2015. godine pronašli i skelet sahranjen bez glave i prekriven plaštem protkanim zlatnim i srebrenim nitima. DNK analizama utvrđeno je da je riječ o Mirku Radojeviću, ocu kneza Batića Mirkovića, koji je također bio veliki knez bosanski u službi Tvrtka I. Kotromanića i kralja Dabiše. Ne zna se zašto je sahranjen bez glave. Možda je glavu izgubio u borbi, a možda mu je odrubljena zbog nekih grijeha? Njegov plašt je danas izložen u Zemaljskom muzeju BiH.



Nema točnih podataka o nastanku grada Dubrovnika. Fra Ivan Jukić spominje Dubrovčane koji su ovdje topili srebrnu i željeznu rudu i podigli grad uz odobrenje Kulina bana. (Kulin Ban je i danas u narodu legendarni vladar, a njegovo vladanje smatra zlatnim dobom, pa se često čuje „Dobri je dana za Kulina Bana“. Nedaleko od Ilijaša u Visokom, svake godine u kolovozu, se održava kulturna manifestacija Kulin Ban). Stari grad Dubrovnik je sagrađen na strmom, uskom i krševitom obronku brda Hum, iznad Sastavaka, (ušće potoka Zenika u rijeku Misoču). Grad se nalazi na prirodno terasastom terenu koji se pruža od sjeveroistoka brda Huma prema jugozapadu i završava se strminom ka Sastavcima. Arheološko područje Stari grad Dubrovnik je nacionalni spomenik Bosne i Hercegovine.



Batićev stećak

Toliko o prošlosti, a sada nešto i o Ilijašu na čijem području se nalaze stećci i starobosanski grad Dubrovnik. Ilijaš je industrijski gradić i općina udaljena dvadesetak km sjeveroistočno od Sarajeva na putu Sarajevo, Zenica, Tuzla. Željezara Ilijaš počela je raditi 1954. i od tada se ova općina razvija. Samo u željezari je bilo zaposleno preko 3500 radnika, a tu je bila i drvnoprerađivačka industrija. Ilijaš je, kao i mnoga druga područja nastradao tijekom Domovinskog rata.

Prije rata ovdje je živjelo nešto više od 24000 stanovnika, a sada ih je oko 19000. U Ilijašu živi mala zajednica Hrvata. Katolička župa Sv. Marko Evanđelist sada ima oko 300 župljana, a 1991. bilo ih je 1736. Rat je učinio golemu štetu i

mnogi su prisilno morali otići. Nažalost, nisu se vratili. Župa je utemeljena 1984. odvajanjem od župe Breza. Kupljena je kuća u kojoj je jedna prostorija služila kao kapela. Kuća s kapelom uništena je u ratu. Današnja crkva Sv. Marka građena je od 2004. do 2009. Blagoslovljena je 25.4.2009. U Ilijašu Hrvati djeluju u HKD Napredak organizirajući određena kulturna zbivanja.

U selu Gornji Ljubinići na parceli Crkvice pronađeni su ostaci crkve Blažene Djevice Marije, koju spominje Bela IV. 1244. godine. Ostaci srednjovjekovne crkve otkriveni su i u selu Malešići.

U Ilijašu postoji srpska pravoslavna crkva sv. Ilije Proroka. Izgrađena je 1875.

Turci su prvu džamiju izgradili u području starog grada Dubrovnika 1655. godine. U Domovinskom ratu sve bogomolje su stradale, pa i džamija u Ilijašu. Izgrađena je nova, veća i ljepša.

Ilijaš se trudi upisati na turističku kartu Bosne i Hercegovine.



Crkva Sv. Marka

Pripremila Luca Koroman



Ljekaruša fra Jure Marčinkovića



HLADNE NOGE PITANJE

Noge su mi stalno ledene i dosad nisam ničim uspjela ukloniti tu hladnoću. Zašto je to tako i mogu li mi pomoći neki ljekoviti biljni pripravci?

ODGOVOR

Hladne noge uvjetovane su konstitucijom tijela i pojavljuju se gotovo isključivo kod žena. To može biti nagovještaj nekih bolesti, kao što je prehlada. Uzrok može biti i krivo djelovanje vegetativnoga, nesvjesnoga živčanog sustava, a u tom su slučaju hladne noge, ruke, vrh nosa i stražnjica. Za pravilan rad crijeva i dobro spavanje nužno je imati tople noge. Stoga učinite sve da noge budu tople, a ne hladne. Preporučujem sljedeće.



Začini. Kod hladnih nogu preporučuju se začini koji griju tijelo, a to su u prvome redu cimet (*Cinnamomum zeylanicum*), đumbir (*Zingiber officinale*), komin (anis, *Pimpinella anisum*) i crnjike (*Nigella sativa*). Triput na dan uzmite po malu žlicu jednog od tih začina ili svaki dan drugi začin. Uz to popijte navedene čajeve, vrlo tople i na gutljaje.



Čaj od lipinih cvjetova (*Tiliae flores*). U šalicu vrele vode stavite dvije male žlice lipinih cvjetova, ostavite poklopljeno, procijedite te popijte toplo i na gutljaje, dodavši malo meda. Na dan popijte 3-5 šalica čaja. Dijabetičari ne smiju sladiti čaj!

Čaj od komorača (*Foeniculum vulgare*). Dobro stucite sjeme komorača, stavite dvije male žlice u šalicu vrele vode, ostavite 15 minuta poklopljeno, procijedite te popijte toplo i na gutljaje. Tijekom dana popijte 3-5 šalica čaja.

Bijeli glog (*Crataegus*

monogyna). U šalicu vrele vode stavite dvije male žlice mješavine cvjetova i listova bijeloga gloga, ostavite 10 minuta poklopljeno, procijedite i popijte zaslađeno s medom, toplo i na gutljaje. Triput na dan popijte po šalicu čaja. On pomaže kod slabe cirkulacije od koje su noge i ruke hladne.

Kupka za noge. Prije spavanja napravite kupku za noge: stavite noge u vodu temperature 33 °C i dodajte naribanoga đumbira, a onda nadolijevajte postupno sve topliju vodu da za 20 minuta temperatura bude 41 °C. Nakon 20 minuta dobro obrišite noge, navucite vunene čarape i legnite u postelju.



Hladne noge uvjetovane konstitucijom. U tom slučaju noge morate očvrstnuti toplom hladnim tuširanjem, saunom, bosonogim hodanjem po kamenju, rosi, snijegu i masiranjem uljem od brđanke (*Arnicae montanae oleum*).



BOLOVI I SMETNJE U NOŽNIM PRSTIMA

PITANJE

Nedavno sam osjetila podmukle bolove u malome desnom nožnom prstu. Bolovi su postajali svakim danom sve jači i onda je prst počeo plavjeti i sve je crnji. Liječnik mi je dao neke lijekove i rekao da, ako ne pomognu, moram na operaciju te da će mi eventualno i odsjeći taj prst. Što da radim?



ODGOVOR

Smetnje u vašem nožnom prstu nastale su vjerojatno zbog slabe cirkulacije. Preporučujem terapiju korijenom gaveza, a ako to ne pomogne, morat ćete na operaciju. Treba ipak učiniti sve da se spriječi odsijecanje nožnoga prsta.

Uvarak od korijena gaveza (*Symphyti officinalis radix*). Najbolje je da upotrijebite svjež korijen gaveza, a ako nemate tu mogućnost, kupite u ljekarni suhi. Nasijecite 100 g svježega gaveza ili uzmite 100 g suhoga i stavite u litru vode, prokuhajte 10-15 minuta na

laganoj vatri i ostavite 30 minuta poklopljeno. U taj uvarak stavite lanenu krpu, koja treba biti toliko vruća koliko možete podnijeti, a da se ne opečete. Zamotajte tom vlažnom krpom nogu, napose bolan nožni prst.



Nakon toga legnite u postelju i pod nogu stavite dva jastuka tako da bude u što višem položaju i ostanite tako jedan sat. Ponovno zagrijte uvarak, procijedite i stavite kao oblog na bolesni prst. Ostavite te obloge na prstu oko sat vremena i onda namažite uljem od gospine trave (*Hyperici aetheroleum*).



Ostatak uvaraka gaveza ugrijte, ulijte u neku posudu pa

stopalo, pogotovo bolesni prst, stavite u njega i ostanite tako najmanje pola sata. Kuru napravite najmanje dvaput na dan. Bolovi, otekline, plave i crne mrlje na prstu postupno bi trebale nestati i za nekoliko dana prst potpuno ozdraviti.

Osim kure s gavezovim korijenom, morate svakodnevno vježbati sa stopalom i prstom, ali također i svaki dan šetati po nekoliko kilometara, svakodnevno piti 2-3 l tekućine, napose čaja od koprive i breze.



Prehrana. Morate se pravilno hraniti uz puno svježega voća i povrća. Preporučujem kupus, mrkvu, celer, jabuku, grožđe, limun, soju, orahe, lješnjake i artičoku. Ne jedite životinjske masti i bjelančevine nego biljne. Upotrebljavajte maslinovo, orahovo i suncokretovo ulje umjesto životinjskih masti.

Nastavit će se...



MOČVARNI KRAJOBRAZI SU ČUVARI BIOLOŠKE RAZNOLIKOSTI



Županija posavska u Federaciji Bosne i Hercegovine prostire se uz tok rijeke Save i dijelom rijeke Bosne, pa je to područje pogodno za postojanje močvara. Na području općine Odžak je močvara Starača, a močvara Tišina je na području općine Domaljevac-Šamac. Močvarna područja su zapuštena.

Kako bi situacija s močvarama postala bolja Skupština Županije posavske usvojila je dva zakona: Zakon o proglašenju zaštićenog krajobraza – kopneni krajobraz "Starača" i Zakon o proglašenju zaštićenog krajobraza – kopneni krajobraz "Tišina", u čemu je znatan doprinos dalo i Federalno ministarstvo okoliša i turizma, saopštili su iz Ministarstva prometa, veza i zaštite okoliša. Starača u površini od 424,4 i Tišina u površini od 471,91 hektar. Cilj nam je povratak gospodarskih i rekreativnih aktivnosti te stavljanje u funkciju održivog korištenja prostora. Sportski lov i ribolov, izrada biciklističkih i poučnih staza, promatranje

ptica te izgradnja modernih smještajnih kapaciteta dovest će do razvoja turističke destinacije kroz prijavljivanje projekata kako na državnoj tako i na razini EU-a - kazao je ministar prometa, veza i zaštite okoliša Županije posavske Pero Radić.

Močvarna i barska područja više se ne zaboravljaju. Ona su bitna kao prirodni regulator voda, štiti od poplava i očuvanje bioraznolikosti, spremište ugljika, sudjeluju u prirodnoj regulaciji klime i održavaju ravnotežu ekosustava. Bitne su, kako za prirodu tako i za ljude. Znanost pokazuje sve prirodne vrijednosti močvarnih područja, dok se u javnosti smatraju nepotrebnim i kao legla najomraženijih životinja: komaraca i zmija. Močvare su možda i najbolja prirodna obrana od poplava. Zbog nižeg terena, poroznog tla oko starih tokova rijeka i specifične vegetacije ovi kompleksi imaju veliku retencionu (zadržavanje) sposobnost, pa za vrijeme poplava na sebe primaju višak vode iz riječnog korita i tako usporavaju vodeni talas.



„Smatram da malo ljudi cijeni ovakvo bogatstvo, neki iz neznanja a neki, usudim se reći, iz bahatosti. Činjenica je da su močvarna staništa na našim područjima rijetka i da bi se trebali pozabaviti njihovim očuvanjem“, poručuje Iva Bilušić, magistrica zaštite prirode I okoliša.

Pored samog ekosustava, svi pojedinačni predstavnici barske i močvarne flore i faune, kao i mikroorganizmi, imaju i ekološki i ekonomski značaj. Alge močvare proizvode organsku materiju i čine osnove lanaca ishrane, zooplanktonski organizmi (račići, koljaci, praživotinje) kontroliraju brojnost algi, a sami su hrana kukcima, ribama i drugim vodenim organizmima. Istu ulogu ima i fauna dna (bentos) koja i razlaže organsku materiju. Vodene biljke obogaćuju vodu kisikom, stvaraju stanište i sklonište ribama i kukcima, gnjezdilišta i hranu pticama, a također prečišćavaju

vodu i stabiliziraju dno. Močvarne životinje kontroliraju brojnost riba, kukaca i sitnih životinja, kao i biljaka.

Često smo čuli da nam priroda samo vraća ono što smo mi njoj dali, no ipak moramo priznati da je u našem slučaju priroda više naklonija nama nego mi njoj. Iako živimo u zemlji prirodnih ljepota, toga često nismo svjesni, jer da jesmo, čuvali bismo prirodu i uživali na ovakvim mjestima. Stoga, ostaje nam samo nada kako ćemo svi zajedno napokon krenuti cijiniti ono što imamo.

*<https://federalna.ba/malo-je-ljudi-koji-cijene-bogatstvo-posavskih-mocvara-391dn>
<https://startbih.ba/clanak/ministrice-pozder-o-proglasenim-zasticenim-prirodnim-krajobrazima-u-posavskom-kantonu/240968>*





HUMOR.HUMOR.HUMOR.HUMOR.

Razgovor susjeda

- Nadam se da ćete prodati vašeg psa. Moja kći nije mogla završiti sat pjevanja, jer je vaš pas užasno zavijao.
- Oprostite, gospođo, ali vaša kći je prva počela!

Razgovor stočara

- Mršava ti ona krava.
- Što ću kad je praznovjerna!
-Kako praznovjerna?
-Jede samo djetelinu s četiri lista!

Razgovor Crnogoraca

- Danas sam radio!
- Ma, nemoj, a gdje ti je antena?

Razgovor Perice i tate

Ispraćajući goste tata će:
- Perice, kako se lijepo kaže kada gosti odlaze?
- Hvala Bogu!

Razgovor s liječnikom

- Doktore, žena mi je bolesna. Izgubila je glas ne može govoriti. Što trebam činiti?
- Uživaj čovječe, uživaj!



Oslić iz pećnice

Izvršna ideja za brzo, jednostavno, zdravo i ukusno jelo iz pećnice koje će se sigurno često naći na tvom jelovniku. Možeš koristiti svježe ili zamrznute filete oslića koje prije pripreme treba odmrznuti i narezati na proizvoljno velike komade. Tvoj će ručak biti gotov u manje od sat vremena.

Ručak za 4 osobe

Potrebno je: 500 g fileta oslića, 800 g krumpira, jedan veliki crveni luk, jedna crvena paprika, polovica manje hokaido bundeve, tri češnja češnjaka, jedan limun, maslinovo ulje, sol i nekoliko kockica maslaca te svježi peršin za posluživanje

Priprema:

Pećnicu zagrij na 200 stupnjeva. Veliki lim za pečenje obloži papirom za pečenje.

Krumpir po želji oguli i nareži na tanje kolutove. Luk nareži na malo deblje kriške, papriku na trake, a bundevu na kocke.

Sve povrće stavi u lim za pečenje, pokapaj maslinovim uljem, posoli i promiješaj. Stavi u pećnicu na 25 minuta.

Za to vrijeme posoli i naulji filete oslića. Češnjak nareži na tanke kriške, a limun na kolutove.

Filete rasporedi po povrću, po vrhu rasporedi kockice maslaca, kriške češnjaka i kolutove limuna.

Temperaturu smanji na 180 stupnjeva i sve zajedno peci još 10 do 15 minuta. Posluži sa svježim peršinom.

U slast!





Nema raja bez rodnoga kraja!