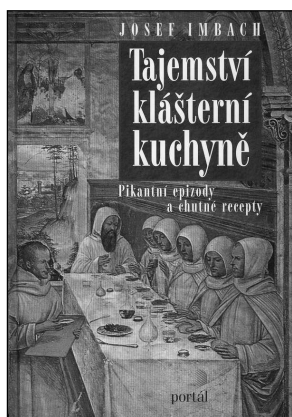


Knihy s doporučením



Imbach Josef,
Tajemství klášterní
kuchyně, Portál,
Praha 2005.

Zapečený lilek
4 středně velké lilky,
1 mozzarella (150 g)
100 g nastrouhaného
parmezánu
sůl, pepř,
olivový olej

Lilek omyjeme, odřízneme konce a podélně nakrájíme na plátky tlusté necelý 1 cm. Z obou stran plátky osolíme a necháme 30 minut odležet. Hořkou šťávu odstraníme kuchyňským papírem nebo hřbetem nože. Lilkové plátky grilujeme ve velmi malém množství oleje v teflonové pánvi a necháme vychladnout.

Máslem vymažeme plech nebo hodně velkou zapékačskou formu a vyložíme ji polovinou lilků. Ty na horní straně opepříme a bohatě potřeme rajčatovou omáčkou. Navrch rozdělíme kousičky mozzarely a vše pokryjeme druhou vrstvou lilků. Rajčatovou omáčku (s masem nebo bez masa) rozetřeme navrch, posypeme parmezánem a přidáme několik kousků másla. Zapékáme asi na 25 minut v troubě předehřáté na 200 st. C.

Nejlépe chutnají lilky podávané vlažné. Mimochodem se hodí nejen jako příloha k masu, ale i jako předkrm nebo v trochu větším množství jako hlavní chod.

Když jsem měl před asi deseti lety říci, kdo patří mezi mé oblíbené autory duchovní literatury, jedním dechem jsem vyslovil jména H. Nouwena, J. Vaniera a C.M. Martiniho. Když jsem se jako mladý kaplan vracel po dnu volna na faru, druhý den při snídani se mě ptala s úsměvem farská kuchařka: „Tak co, kolik jste si včera koupil knih a CD?“ Dnes by její otázka zněla možná jinak („Tak co nového jste si koupil do kuchyně?“) a k oblíbeným autorům už několik let patří další profesor dogmatické teologie, švýcarský františkán Josef Imbach. Sice jsem se poprvé s jeho knihou setkal ještě v semináři („Je-li Bůh odpověď?“), ale až později přeložené do polštiny „Církev, kuchyně a radost vaření“, „Lahůdky papežů a prelátů“ a „Tajemství klášterní kuchyně“ způsobily, že si každou jeho další knihu rád koupím a budu si jistý, že mne čeká zajímavé a poučné čtení.

Pan profesor totiž jednou objevil, a byl k tomu poněkud přinucen, že vařit pro přátelé je obrovská radost. Troufnu si říci, že jsme si v tom hodně podobní. Ale knihy J. Imbacha nejsou jen obyčejné

kuchařky plné zajímavých receptů. Autor nezapomněl ani na chvíli na své teologické vzdělání a rád nám nabízí spoustu zajímavých – často vtipných – historií a mnohem vážnějších zamyšlení. Jinak řečeno, knihu doporučuji jak milovníkům vaření, tak i milovníkům dějin církve. Zvlášť anebo dohromady.

Z nabídky autora jsem zvolil samozřejmě recept na zapečený lilek (i když po úterním sportu dávám spíše přednost plněným lilčkům).

Mým největším kulinářským úspěchem, inspirovaným receptem z knihy Imbacha, jsou zatím kachní prsa v římském hrnci s kaštaný! Zkuste si to sami.

M.Gierga

Abbé Gaston Courfois, Důvěrně s Ježíšem, **Zvon 1991**

Abbé Gaston Courfois je autorem knihy Důvěrně s Ježíšem. Mám radost, když přijde čtenář a řekne: „Ta kniha se mi moc líbila.“ Děkuji Tereze za její příspěvek o knize Tylly a Evě za upozornění na knihu Důvěrně s Ježíšem. Skutečně stojí za to ji věnovat pozornost. Obsahuje úryvky z Písma, rozmluvy a modlitby. Úryvek z kapitoly „Zůstávej v mé lásce“ – „Jsou barvy, například při západu slunce, které žádný malíř nevystihne. Jsou duchovní radosti, které mohou dát jen já sám. Jsou odstíny, které nemohou být vytvořeny lidskou paletou. A jaká různost! Nikdy nejsou dva západy slunce stejné. Má láska je nevyčerpatelná. Má tisíce tváří a tisíce vynálezů vždy nových. Když mě hluboce miluješ, mé božské paprsky se vstřebávají v tebe a ti, kdo se ti přibližují, bezděčně mají užitek z jejich odlesků. Chápej moji lásku v různých vřelých odstínech a nech se jí prolnout. Mnoho duší bude mít z toho užitek. Ještě úryvek z kapitoly „Aby všichni byli jedno“ Vyhledávej vše, co přispívá k sjednocení lidí. Vyhní se všemu, co působí opak. Nejsou na jedné straně dobří a na druhé straně zlí. V každém je něco zla a něco dobra. Snaž se poznat, co je v každém nejlepšího a oceň to s úctou a láskou. Tím přispěješ k umenšení toho, co je méně dobré a usnadníš sblížení ducha, srdce a vůle. Buď pevný ve víře, ale nebuď sektářský. Buď silný ve své naději, ale nepovažuj se za lepšího, nežli ostatní. Buď věrný své lásce, ale nechej je tvá láska univerzální.

(mk)

**Doporučené knihy nabízí farní knihovna
otevřena ve středu od 9.00-11.00
a 15.00 -17.00 hod.**

**Návštěvníky knihovny prosíme, aby používali
zvonek „Farní sál“,
který se nachází napravo od dveří.**