

Bülach

Bachenbülach, Hochfelden, Höri, Winkel,
Kath. Pfarramt Dreifaltigkeitskirche, Scheuchzerstrasse 1,
8180 Bülach, Telefon 043 411 30 30



Seelsorger/-innen		Homepage: www.kath-buelach.ch
Pfarrer:	Jaroslav Duda, jd	E-Mail: sekretariat@kath-buelach.ch
Pastoralassistentin:	Jasmine Guderzo, jg	Leiterin Admin. und Infrastruktur: Constanze Wagemann
Jugendseelsorgerin:	Jasmin Meier, jm	Sekretariat: Katrin Stricker
Jugend- u. Familienpastoral:	Karolina Gad, kg	Missione Cattolica di Lingua Italiana
Religionspädagoge:	Markus Vogel, mv	Seelsorger: Don Giuseppe Maron, Scheuchzerst. 1, 8180 Bülach, Tel. 043 411 30 40
Sozialarbeiterin:	Sylvia Sperka, ssp	Sekretariat: Franca Viola/Tamara Pozzobon
Koordinatorin Katechese:	Daniela Imboden, di	

Gottesdienste

19. SONNTAG IM JAHRESKREIS

Aushilfe Prof. Dr. Heinrich Reinhardt

Samstag, 12. August

17.30 Eucharistiefeier

Sonntag, 13. August

10.00 Eucharistiefeier



Opfer: Hand in Hand (Stiftung für eine nachhaltige Entwicklung/Schwester Paula Iten)

Gottesdienste während der Woche

Mo 14.8. 9.15 Eucharistiefeier

Legat: Léonie Hosang-Eberhard

19.00 Gebetsgruppe

Di 15.8. 9.15 Eucharistiefeier

18.30 Eucharistiefeier im

Alterszentrum Grampen

Do 17.8. 9.15 Eucharistiefeier

Fr 18.8. 9.15 Eucharistiefeier

Rosenkranz vor jeder Werktagmesse

20. SONNTAG IM JAHRESKREIS

Samstag, 19. August

17.30 Eucharistiefeier

Sonntag, 20. August

8.45 Eucharistiefeier

9.45 Santa Messa in lingua italiana

11.00 Eucharistiefeier

17.00 Eucharistiefeier in Kroatisch

Opfer: Für die Mission Fidei Donum

Gottesdienste während der Woche

Mo 21.8. 9.15 Eucharistiefeier

17.30 Stille Anbetung

19.00 Gebetsgruppe

Di 22.8. 9.15 Eucharistiefeier

18.30 Eucharistiefeier im

Altersheim Rössligasse

Do 24.8. 9.15 Eucharistiefeier

19.30 Info- und Einschreibe-
abend 2. OS, Beginn mit
Gottesdienst

Fr 25.8. 9.15 Eucharistiefeier

Rosenkranz vor jeder Werktagmesse

Taufen

Folgende Taufkinder heissen wir herzlich willkommen: Aurora Baumann, Amélie Nehring, Charlene Priska Seeholzer, Noah Lehmann



Aus der Pfarrei

FRAUENVEREIN: NICHT VERGESSEN!

Dienstag, 22. August 2017,

Vereinsreise nach St. Urban und anschliessend ins schöne Emmental.

Geniessen Sie mit uns diesen interessanten Tag. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung bis spätestens 14. August 2017 an Lisbeth Umbricht.



MÄNNERVEREIN

Männerverein: Grillplausch, Freitag, 18. August, ab 17.30 Uhr, im Pfarreizentrum



SCHULBEGINN

Das neue Schuljahr beginnt jetzt und die sonnigen Ferientage haben ein Ende gefunden. Dazu feiern wir am 27. August um 11.00 Uhr einen Familiengottesdienst, zu dem Sie alle herzlich eingeladen sind. Allen Schulkindern wünschen wir an dieser Stelle einen guten Start ins neue Schuljahr!



WIR GEDENKEN

8.7. Gerhard Friedhelm
Kralemann
13.7. Clementina Stocchetti
15.7. Elisabeth Paula Nauer
21.7. Hans Nino Mattenberger



Gott schenke ihnen das ewige Leben. Wir bitten Sie, der Verstorbenen und ihrer Angehörigen im Gebet zu gedenken.

SOMMER-REZEPT

jd Liebe Pfarrefamilie. In den Sommerferien steht, so hoffe ich, ein bisschen mehr Zeit zur Verfügung. Darum möchte ich Ihnen ein Rezept für ein Mittagessen anbieten. Das Rezept kommt aus Israel und es war zur Zeit Jesu ein übliches Mittagsgemüse. Die Grossfamilie sass dann auf dem Boden um einen niedrigen Tisch mit dem grossen Topf darauf und ass gemeinsam. Alle tunkten das Brot in den Topf und löffelten damit das Gemüse und die dicke Sauce heraus. **Sie brauchen:** 1 Zwiebel, 2–3 Knoblauchzehen, 2 Stangen Lauch, einige Erbsenschoten und dicke Bohnen, 1 Esslöffel Kreuzkümmel, 1 Esslöffel Koriander, 3 Esslöffel Olivenöl, 200 g kleine, grüne Linsen, Salz, Wasser, Petersilie. **Für die Joghurt-Creme:** 1 kleine Gurke, Salz, 1 kleiner Becher mit Bio-Joghurt, 1 grossen Bund Minze, Schneidbrett, scharfes Messer, Mörser mit Stössel, eine grosse Kasserolle, Holzlöffel, Schüssel, Reibe und Löffel. **So wird es gemacht:** 1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Lauchstangen waschen und die grünen Stangenenden bzw. Wurzeln entfernen. Den weissen Teil in dünne Streifen schneiden, Erbsen und Bohnen aushäuten. 2. Im Mörser Kreuzkümmel und Koriander leicht zerstoßen. In der Kasserolle Öl erhitzen und die zerstoßenen Gewürze hineingeben. Mit einem Holzlöffel ca. 1 Minute lang umrühren. 3. Zwiebel, Lauch und Knoblauch hinzufügen und 5 Minuten lang umrühren. 4. Linsen hinzufügen und gut unterrühren. Danach Salz und Wasser zugeben und bei niedriger Hitze ca. 30 Minuten lang leicht kochen lassen. Schauen Sie immer mal wieder nach, ob Sie Wasser nachgiessen müssen. 5. Erbsen und Bohnen untermengen und weitere 10 Minuten kochen lassen. 6. Bereiten Sie nun die Joghurt-Creme vor. Die Gurke über einer Schüssel reiben und den Joghurt hinzufügen. Die Minzblätter sehr fein zerkleinern und ebenfalls hineingeben. Mit Salz abschmecken. 7. Bevor Sie den Eintopf servieren, müssen Sie ihn noch einmal abschmecken. Wenn er im Geschmack zu fade ist, müssen Sie noch etwas nachsalzen. Zuletzt schneiden Sie die Petersilie und streuen sie darüber. Der Eintopf wird folgendermassen gegessen: Man taucht Brotstücke in den Eintopf und gibt mit einem Löffel noch etwas von der Creme darauf. **Guten Appetit!**

AGENDA

- **Wandergruppe St. Laurentius** am Mittwoch, 23. August (Details siehe Homepage)
- **Cantiamo zusammen** am Donnerstag, 24. August, um 10.00 Uhr im Zimmer 13/14 im Pfarrhaus