



Να μην ξεχάσω ... η Ενορία μου με καλεί.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΙΕΡΟΥ ΝΑΟΥ ΑΓΙΑΣ ΜΑΡΙΝΗΣ ΗΛΙΟΥΠΟΛΕΩΣ

Έτος 8^ο Φύλλο 27

Δ΄ Νηστειών 3 Απριλίου 2011

Υπεύθυνος Πρεσβύτερος Σεραφεΐμ Δημητρίου, Αρχιμανδρίτης
Λιγενή 20 & Αλ. Παναγούλη - τηλ. 210 9711 531 & 6977 707 404

Το φυλλάδιο μας ηλεκτρονικά, διαβάστε το στην ιστοσελίδα της Ενορίας μας www.agmarina.gr ή

στο ηλεκτρονικό βιβλίο προσώπων (facebook) σελίδα **Agia Marina Ilioupolis** ή ζητήστε να το αποστέλλουμε κάθε Κυριακή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο (email), από agmarinailioupolis@gmail.com

Ο Ναός μας παραμένει ανοιχτός από 7:30 το πρωί μέχρι 20:00 το βράδυ. Το γραφείο του Ναού λειτουργεί 9:30-11:30 & 18:30-19:30.
Για κάθε διοικητική πράξη (πιστοποιητικά, άδειες γάμου), παρακαλούμε να ορίζετε συγκεκριμένη ώρα συνάντησης με τον εφημέριο.

ΛΑΤΡΕΥΤΙΚΗ ΖΩΗ

Εφημέριος Εβδομάδος: π. Ιωάννης Μεταξάς

Πρόγραμμα ακολουθιών εβδομάδος

ΟΡΘΡΟΣ ΩΡΕΣ ΕΣΠΕΡΙΝΟΣ

Δευτέρα 4/4, Τρίτη 5/4, Πέμπτη 7/4 στις 8:30 Τετάρτη 6/4, μόνο Όρθρος

ΜΕΓΑ ΑΠΟΔΕΙΠΝΟ

Δευτέρα 4/4, Τρίτη 5/4, Πέμπτη 7/4 στις 18:00 Τετάρτη 6/4 στις 20:00.

ΠΡΟΗΓΙΑΣΜΕΝΗ ΘΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Τετάρτη 6/4, Ευτυχίου Κων/πολεως Πλατωνίδος οσίου στις 18:00

Παρασκευή 8/4, Ηρωδίωνος Αγάβου Πούφου Ασυγκρίτου 7.30 π.μ.

Χαιρετισμοί της Θεοτόκου (2 ακολουθίες):

Παρασκευή 6:00 μ.μ. και 9:00 μ.μ., στην Αγία Μαρίνα

Ι ΕΡ Α Γ Ρ Υ Π Ν Ι Α

8 Απριλίου στις 9:00 μ.μ. στην Αγία Μαρίνα, όπου θα γίνει η Ακολουθία των Χαιρετισμών κατά το Βυζαντινό τυπικό στον Όρθρο και στην συνέχεια θα τελεσθεί Θεία Λειτουργία. Λήξη 00:15.

ΘΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Σάββατο 2/4, Τίτου Οσίου, Αμφιανού και Αιδεσίου μαρτύρων 7.30 π.μ.

Κυριακή 3/4 Δ΄ Νηστειών. Ιωάννου της Κλίμακος, Νικήτα ομολογητού και Ιωσήφ του υμνογράφου. *Ελπιδοφόρου μάρτυρος*

Α΄ Θεία Λειτουργία 6:30-10:00π.μ. Ναός Αγ. Μαρίνης,

Β΄ Θεία Λειτουργία 9:45-11:00π.μ Παρεκκλήσι Αγ. Νεκταρίου.

ΠΡΟΣΚΥΝΗΣΗ ΤΩΝ ΕΝ ΤΩ ΝΑΩ ΙΕΡΩΝ ΛΕΙΨΑΝΩΝ ΤΕΤΑΡΤΗ 7:30- 21:00

ΝΗΣΤΕΙΟΛΟΓΙΟ

Ε΄ Εβδομάδα Νηστειών, νηστεία ανέλαιος (φαγητά χωρίς λάδι).

Κατάλυση Οίνου & Ελαίου το Σαββατοκύριακο.

Ανάπαυσον Κύριε ... σήμερα προσευχόμαστε για την ανάπαυση των ψυχών των αδελφών μας Σορωτού Αντωνία 9.30π.μ., Κοντογιάννη Ιωάννα 10.15π.μ.

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

ΠΡΟΣΚΗΝΥΜΑΤΙΚΟΙ ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟΙ ΠΕΡΙΠΑΤΟΙ

Κυριακή Δ΄ Νηστειών 3 Απριλίου, ΚΑΤΑΝΥΚΤΙΚΟΣ ΕΣΠΕΡΙΝΟΣ
Μονή Αγίου Παύλου Παλαιοκαμαριζης Λαυρίου.

Κυριακή Ε΄ Νηστειών 10 Απριλίου, ΚΑΤΑΝΥΚΤΙΚΟΣ ΕΣΠΕΡΙΝΟΣ
Μονή Μητρός Ηγαπημένου Κλειδί Βοιωτίας.
Αναχώρηση από Ναό Αγίας Μαρίνης

Η εκδρομή στο Ιεροσόλυμα ακυρώθηκε λόγο μη συμμετοχής

ΠΡΑΞΗ ΜΙΜΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΣΤΑΥΡΩΜΕΝΟΥ ΑΙΜΟΔΟΣΙΑ ΣΤΟ ΝΑΟ ΤΗΣ ΑΓΙΑΣ ΜΑΡΙΝΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΩΝ ΒΑΙΩΝ 17 ΑΠΡΙΛΙΟΥ

Ελάτε να δώσουμε αγάπη 9.00 - 13.00 στην αίθουσα του Φιλοπτώχου, Αγίας Μαρίνης 39. Μια μικρή θυσία που καταξιώνει την πίστη μας και χαρίζει ελπίδα. Κάθε άνθρωπος μπορεί να γίνει αιμοδότης. Χρειάζεται βέβαια θάρρος, αγάπη, καλή υγεία και η ηλικία του να **κυμαίνεται από 18 έως 60 ετών, για άνδρες και γυναίκες. Η συχνότητα που μπορεί ο αιμοδότης να δίνει αίμα, είναι κάθε τρεις ή τέσσερις μήνες. Συνήθως οι τακτικοί αιμοδότες δίνουν αίμα τρεις φορές το χρόνο.**

ΤΩΡΑ ΣΤΟ ΝΑΟ ΜΑΣ ΚΑΙ ΦΩΤΟΚΥΚΛΩΣΗ

Στόχος της Φωτοκύκλωσης είναι η **συνεισφορά στην Εθνική Ανακύκλωση και την προστασία του περιβάλλοντος** Με τη Φωτοκύκλωση οι λαμπτήρες και τα φωτιστικά μας μπορούν να ανακυκλωθούν υπεύθυνα, συστηματικά και αποτελεσματικά, έως και 98%, εύκολα και δωρεάν!

**ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΔΩΡΟΥ ΘΕΟΥ - ΣΤΟ ΝΑΟ ΜΑΣ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΤΕ
ΧΑΡΤΙ ΜΠΑΤΑΡΙΕΣ ΛΑΜΠΤΗΡΕΣ ΤΩΡΑ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ**



Πρόσφορο (με προζύμι)

Συνταγή για 2 πρόσφορα

ΥΛΙΚΑ

- 1 1/2 κιλό αλεύρι (1 κιλό σκληρό σιμιγδαλένιο, 1/2 κιλό άσπρο μαλακό) κοσκινισμένο
προζύμι στο μέγεθος μικρού μήλου, σε θερμοκρασία δωματίου
1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
χλιαρό νερό όσο πάρει
σφραγίδα ξυλόγλυπτη
2 σκεύη ψησίματος (ταψάκια) No 20



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ρίχνουμε σε μία λεκάνη 2 φλιτζάνια του τσαγιού χλιαρό νερό και λιώνουμε το προζύμι εντελώς. Στη συνέχεια ρίχνουμε 2 φλιτζάνια του τσαγιού αλεύρι κίτρινο και ανακατεύουμε καλά το μίγμα. Το σταυρώνουμε, το σκεπάζουμε με μια καθαρή πετσέτα και το αφήνουμε για 10 ώρες περίπου, ώστε να δημιουργηθούν στην επιφάνεια του μίγματος φυσαλίδες. Έπειτα ρίχνουμε 2 φλιτζάνια του τσαγιού χλιαρό νερό, το αλάτι και λίγο-λίγο όλο το αλεύρι. Το ζυμώνουμε 20 λεπτά περίπου. Η ζύμη πρέπει να είναι σφιχτή και να μην κολλάει στα χέρια μας και στη λεκάνη. Εάν κατά το ζύμωμα χρειαστεί η ζύμη λίγο νερό ακόμα, βρέχουμε τα χέρια μας με χλιαρό νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι το νερό να απορροφηθεί εντελώς. Όταν η ζύμη ζυμωθεί καλά, αφαιρούμε ένα κομμάτι όσο το μέγεθος του προζυμιού που χρησιμοποιήσαμε, το οποίο θα είναι το προζύμι μας στο επόμενο ζύμωμα και το τοποθετούμε σε ένα μικρό δοχείο αποθήκευσης με σκέπασμα, το οποίο αφήνουμε εκτός ψυγείου για 12 ώρες περίπου ώστε να φουσκώσει και στη συνέχεια το τοποθετούμε στο ψυγείο. Την υπόλοιπη ζύμη τη χωρίζουμε στα δύο. Ρίχνουμε λίγο αλεύρι πάνω στον πάγκο και πάνω σ' αυτό πλάθουμε κάθε πρόσφορο σε σχήμα στρογγυλό και τοποθετούμε το καθένα στο κέντρο κάθε σκεύους ψησίματος στο κάτω μέρος και στα τοιχώματα του οποίου έχουμε βάλει από πριν λίγο αλεύρι, ώστε να μην κολλήσει το πρόσφορο. Τοποθετούμε προσεχτικά την σφραγίδα στο κέντρο του πρόσφορου, την πιέζουμε με δύναμη και την στρίβουμε ελαφρά πολύ λίγο. Στη συνέχεια τη σηκώνουμε σιγά - σιγά και πλάγια. Με ένα ξύλινο καλαμάκι τρυπάμε το πρόσφορο στον "αμνό" (στο μεσαίο τετράγωνο της σφραγίδας) στις 4 γωνίες και από το έξω μέρος του τετραγώνου. Έπειτα κάνουμε 12 μικρές τρύπες με τον ίδιο τρόπο έξω από τη σφραγίδα. Ψήνουμε για 2 1/2 ώρες και το ελέγχουμε. Έξω από τη σφραγίδα πιέζουμε τη ζύμη με το δάχτυλό μας ελαφρά και εάν η ζύμη ξαναγυρίσει στη θέση της, θα πει ότι το πρόσφορο είναι έτοιμο για το φούρνο. Προθερμαίνουμε το φούρνο για 10 λεπτά σε δυνατή θερμοκρασία χωρίς αέρα και βάζουμε τα πρόσφορα να ψηθούν για μισή ώρα σε σχάρα που βρίσκεται προς το κάτω μέρος του φούρνου. Όταν πάρουν χρώμα από πάνω, τα σκεπάζουμε με αλουμινοχαρτό και τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 45 λεπτά ακόμα. Αφού τα βγάλουμε απ' το φούρνο, τα αφήνουμε να κρυώσουν λίγο και στη συνέχεια τα αναποδογυρίζουμε, τα βγάζουμε από το σκεύος και τα ακουμπάμε όρθια στον τοίχο για να στεγνώσουν. Αφού κρυώσουν εντελώς τα πρόσφορα, τυλιγουμε το καθένα ξεχωριστά με μια καθαρή πετσέτα, τα κλείνουμε σε μια νάιλον σακούλα και τα βάζουμε στο ψυγείο. Εκεί πρέπει να τα διατηρήσουμε ως και μια εβδομάδα.

Σημειώσεις:

1. Καλό θα ήταν τα σκεύη που χρησιμοποιούμε για τα πρόσφορα να είναι προορισμένα μόνο γι' αυτή τη χρήση.
2. Το πρόσφορο το πηγαίνουμε στην Εκκλησία τυλιγμένο σε μια καθαρή άσπρη πετσέτα. Σε ένα χαρτί μπορούμε να έχουμε γράψει τα ονόματα των ζώντων και σε ένα άλλο των κεκοιμημένων για να μνημονευτούν στη Θεία Λειτουργία.

ΑΣ ΜΗΝ ΞΕΧΝΑΜΕ ΤΟΥΣ ΦΤΩΧΟΥΣ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΓΕΡΟΝΤΕΣ ΤΗΣ ΕΝΟΡΙΑΣ ΜΑΣ ΑΣ ΚΑΝΟΥΜΕ ΕΝΑ ΓΕΥΜΑ ΥΠΕΡ ΥΓΕΙΑΣ