

kolbász-aszalt szilvás belga étcsokis szaloncukor azonban a legtöbbben 13 ezer forintot áron kapható. Egy másik árusnál a különböző ízestésű

tegnéljában kapható Sport szeletes, és különböző ízű Tibi csokis is. A Szamos mandulását 3399-ért, a Bogvő és Babócás Szerencsit 3299-ért lártuk.

Örömhír, hogy velünk az Isten

GYÖNGYÖS

SZ. SZ. I.

Nagy Gábor, az Údvhadserg kapitánya folytatta adventi gondolatát a halgatósággal.

– Ezzel az örömhírrrel keretezhetjük be az életünket: velünk az Isten. Mert ő velünk akar lenni. Mert szeret bennünket. Önmaga ment a halálba, hogy nekünk ne kelljen. Mert úgy szerette Isten a világot, hogy egy-szülött fiat adta, hogy aki hisz őbenne, el ne vesszen, hanem örök élete legyen. Ez a Biblia igazsága. Magunkra fordítva mondhatjuk: úgy szeret engem az Isten, hogy egysszülött Fiát odaadta érttem, hogyha hiszek a Fiában, el nem veszek, mert örök életem van. Vele és általa – emelte ki Nagy Gábor.

– Az Isten velünk akar lenni. A kérdés csak az, hogy mi akarunk-e vele lenni. Akarjuk-e engedelmes szívvel követni a hangját, amely olyan, mint egy védőködtát a Mátra kanyargós és veszélyes útjain. Ez a védőkör-

lát nem önkényes parancsolat. Ez védelem a számunkra, mert fontosak vagyunk Istennek. Az adventi gyertya mellett van lehetőségünk tüzet gyújtani ma a szívünkben is. Mi akadályoz meg abban, hogy keressd a Jézussal való kapcsolatot? Ő veled akar lenni itt és most, és e világ végezte után is, az örökkévalóságban is. Terj meg hozzá! Jézus most is zörget a szíved ajtaján. Engedd be, figyelj rá, fordulj hozzá! Ő mindenre elegendő az életedben. Ne akard pótolni semmivel, mert Jézus olyan igazság, kapaszkodó és kincs neked ma és mindörökké. ami megkérdőjelezhetetlen, ami felbecsülhetetlen. Mert Jézus az élet – fogalmazott Nagy Gábor.

Az Údvhadserg kapitánya imádság és áldásadás után Nagy Artila alpolgármesterrel közösen gyújtotta meg a harmadik adventi gyertyát. Az ünnepi perceket a Cantus Corvinius Vegyeskar dalai foglalták keretbe, majd Lisztik János az Ave Maria élénkítésével koronázta meg.

készítene szaloncukrot, egy egyszerű, remek, gluténmentes szaloncukor receptjét is elhozott olvasóinknak, a mindmegette.hu oldalról.

belekeverjük az olajat, és egyenként belemártjuk a szaloncukrokat. Tálcára tesszük mind, és addig pihentetjük, amíg a csoki megdermed.

HIBDETS

A Heves Vármegyei Szakképzési Centrum minden munkatársa nevében áldott, békés karácsonyi ünnepeket és sikereiben gazdag boldog új évet kívánunk!

Dudás partnereinknek köszönjük a szakképzésben végzett egész éves munkájukat, konstruktív együttműködésüket!

Az új évben is várjuk a szakmát tanulni vágyókat. Képzési kínálatunk megtekintéséhez látogasson el honlapunkra!

fmszc.hu

Szakképzési Centrum Heves Vármegyei

704989