

Ks. por SG Marcin Pysz, Proboszcz PEA w Pisz, Proboszcz-Administrator PEA w Ostródzie, Kapelan Ewangelicki Straży Granicznej ur. 09.02.1981 r. w Bielsku – Białej, w 2005 r. ukończył Chrześcijańską Akademię Teologiczną w Warszawie z tytułem magistra teologii ewangelickiej. Ordynowany na księdza 01.10.2006 r. w Bielsku – Białej. Od 2005 roku służy w Ewangelickim Duszpasterstwie Wojskowym jako kapelan wojskowy, a od 2007 jako ewangelicki kapelan Straży Granicznej w Centrum Szkolenia Straży Granicznej w Kętrzynie. Od dnia ordynacji rozpoczął wikariat w PEA w Kętrzynie, a od 01.08.2007 r. został wikariuszem w PEA w Pisz. Od 2010 r. został mianowany proboszczem-administratorem w PEA w Pisz, gdzie w 2012 r. został wybrany przez Zgromadzenie Parafialne Proboszczem Parafii. Wprowadzenie na urząd Proboszcza miało miejsce 07.10.2012 r. w kościele ewangelickim w Wejsunach. Od 01.03.2013 r. został powołany na Proboszcza-Administratora PEA w Ostródzie. W 2008 r. utworzył Środowiskowy Dom Samopomocy w Pisz i został prezesem Rady Nadzorczej. Powołał Diakonię Piską, w której ramach organizowana jest wieloaspektowa pomoc diakonijna. W 2010 r. był w gronie założycieli Ewangelickiego Stowarzyszenia Betel, gdzie do dzisiaj pełni funkcję Prezesa Zarządu ES Betel. Ks. Pysz został wybrany przez Synod Diecezji Mazurskiej do Rady Diakonii Mazurskiej. Ks. Marcin Pysz ma żonę Paulinę oraz syna Antoniego. W czasie bez mała całych studiów, służył jako kościelny w PEA Wniebowstąpienia Pańskiego w Warszawie i przez cały ten okres śpiewał w chórze parafialnym. Serdeczny przyjaciel dla wielu warszawskich parafian, z którymi pozostaje nadal w serdecznych stosunkach. Przemity, pracowity i przedsiębiorczy człowiek, zdolny i doceniany duszpasterz.

AG



w nie według ustalonego, niezmiennego porządku. Przy wstępnej adaptacji zostały na trwałe zdjęte i nie wiemy, co się z nimi później stało. Do kapitalnego remontu znoszącego ostatecznie cechy cerkiewne (1934), w prezbiterium stał potężnych rozmiarów ołtarz, widoczny jeszcze na licznych fotografiach z lat trzydziestych. Dopiero przed samą wojną nieco zmodernizowany. Niestety trudno jest go opisać z uwagi na brak ikonografii. Dawna cerkiew sąsiadowała z torem wyścigów konnych na Polu Mokotowskim, którego trybuny stały plecami do ul. Polnej, a główna brama wjazdowa, prowadząca na ów tor, znajdowała się po przekątnej do gmachu głównego Politechniki. Za torem wyścigowym uplasowało się lotnisko, którego zabudowania i warsztaty widoczne były już za kościołem, tuż za budynkami koszar.

Cdn.

Tadeusz Wł. Świątek

Oto pierwszy z przepisów kulinarnych pochodzących od naszych parafian i przyjaciół naszej parafii, a zarazem nowy dział naszej parafialnej gazety.

Śledzik Joasi

Składniki:

- 1-2 średnie cebule
- 2 łyżki stołowe rodzynek (biorę na oko = garść x 2)
- ok. 100 dkg suszonych śliwek
- 2-3 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 1/2 łyżeczki cukru (w przepisie, ale ja nie zawsze daję)
- chili, pieprz
- olej (do podsmażenia cebuli)
- 4-5 filetów śledziowych

Wykonanie:

1. śledzie moczymy w wodzie z dodatkiem mleka (ok. 2 h)
2. cebulę kroimy na pół i w talarki, a potem na patelnię, aby się zeszkliła
3. dodajemy kolejno: rodzynek i śliwki
4. następnie koncentrat pomidorowy i podlewamy wodą, żeby powstał zawiesisty sos
5. doprawiamy pieprzem i chili
6. zostawiamy do ostudzenia
7. śledzie kroimy na takie kawałki, jak się lubi (np. ok. 2-3 cm)
8. jak już sos jest ostudzony, dodajemy do niego śledzie i wstawiamy do lodówki

Dobrze jak to się trochę przegryzie np. do następnego dnia, ale niecierpliwi mogą próbować od razu po przygotowaniu!

SMACZNEGO!!!!

Joanna Molin-Wiewióra