Dragi vsi zbrani, posebej dragi župljani iz župnije Tržič – Bistrica, dragi Tadejevi rojaki,

med vami posebej g. župnik David Jensterle. Vam, g. župnik, vašim faranom in tudi novomašnemu ceremonierju, g. Boštjanu Dolinšku, se vsi prišleki zahvaljujemo za gostoljubje pri tem lepem slavju.

Nadalje prisrčen pozdrav g. podžupanu občine Tržič Dušanu Bodlaju ter g. Ivanu Megliču, županu Naklega;

Drage sestre redovnice, redovniki, dragi bogoslovci, ki ste up naše Cerkve, in živa Božja obljuba, da se bomo po današnjem dnevu še smeli veseliti novih maš;

Dragi bratje duhovniki,

draga novomašnikova starša, Severina in Franc, vsa novomašnikova družina,

**in seveda naš ne-več-diakon, zato pa naš dragi novomašnik Tadej.**

Božja Beseda nas danes, na to novomašno nedeljo, skupaj s tvojim novomašnim geslom, vabi k razmišljanju ob hrani.

Ne gre se čuditi, da je Tadej za geslo izbral besede iz evangelija, ki govorijo o preseganju pogleda na zemeljske stvari in o zrenju v večne.

Tadej je pač inženir živilstva in prehrane, sedaj pa novomašnik, zato ne čudi, da s svojim novomašnim geslom sporoča, da je v nekem trenutku prišel do zaključka, da mu delo, v katerem je sicer užival in bil zelo uspešen, ne zadošča.

Tadej je kakor Marija, ki sede in posluša Gospoda, in ne Marta, ki je gostinec in streže.

Izvolil si je, kakor pravi Gospod Jezus, boljši del, in od skrbi za živilstvo in prehrano prešel k skrbi za večno hrano.

Zato, dragi Tadej, si paradoksalno, čeprav vedno poudarjaš, da nisi gostinec, sedaj postal neke vrste Božji gostinec.

Ljudem boš prinašal in stregel Božjo hrano, ki je mnogo več od telesne.

Pravo življenje je namreč drugje, ne samo v tem svetu, ki je minljiv.

Da bo to držalo, sem se zavedel v nekem pogovoru z novomašnikom, ko sem ga nekoliko podrezal glede novomašnega gesla.

**»Življenje je več kot jed«**

Povprašal sem ga, če to geslo sporoča, da uživa v hrani.

Glejte, nihče ne more zameriti te misli, ker Tadej je vendarle tak »fejst dec« – ni ravno, da bi se lahko jaz ali on skrila za kandelaber.

Vendar je nemudoma sledil odločen: ne! Točno to ne!

In takrat sem doumel, da Tadej s svojim geslom misli smrtno resno.

Pojasnil mi je vse, od novomašnega grba do gesla, a meni je v spominu ostal en trenutek, ko so njegove oči posebej žarele, in to je bilo takrat …

Takrat – ne se smejati, čeprav je dejansko malo hecno …

Oči so mu zažarele takrat, ko je govoril o kvasovkah.

Presenečen, celo očaran je Tadej vedno bil nad tekom stvari v naravi.

Pojasnil mi je, da je bil vedno presenečen, začuden nad delovanjem kvasovk, ki znajo iz nečesa narediti nekaj novega.

To se mi je tisti trenutek zdelo nekoliko čudno, ali pa vsaj zanimivo.

Kasneje pa sem uvidel, da je to pravzaprav briljantna misel.

Je misel, ki vodi od pozornega opazovanja narave in njenega ustroja k njenemu izvoru.

Tadeja je pot od čudenja nad urejenostjo stvarstva vodila k Stvarniku, ki se mu je pred nekaj dnevi tudi popolnoma predal, ko je sprejel dar in službo duhovništva.

In v nekem trenutku sem sklenil, da bo to tema današnje pridige: kvasovke.

Medtem ko novomašni pridigarji običajno razvijejo kakšno bolj pobožno misel in voščilo, se ti, dragi Tadej, iskreno opravičujem, da nisem naumil ničesar globljega kot to, da ti, študiranemu inženirju živilstva in prehrane in diplomiranemu teologu, zaželim, da bi bil v tvojem duhovniškem življenju vedno podoben – kvasovkam 😊

Dovolite, da razložim to misel, in ne zamerite nekoliko tehničnega uvoda, ki sledi. Ima svoj namen.

Kvasovke so enocelični organizmi iz skupine gliv, ki pa se delijo ob prehranjevanju.

Vsaka gospodinja ve, da se prehranjujejo z ogljikovimi hidrati, predvsem s sladkorjem, pri tem pa se razmnožujejo in ustvarjajo nekaj novega.

Uporabljamo jih za peko kruha iz kvašenega testa, pri fermentaciji alkoholnih pijač, izdelavi sira in še kje.

Vse to bi znal Tadej veliko bolje razložiti, saj ima sam izkušnjo izdelovanja sirov, salam, piva, kruha, na koncu pa pristal v biofarmacevtiki.

In ja, dragi Tadej, želim ti, da bi bil kot kvasovka.

Pravzaprav bi vsakemu kristjanu zaželel, da bi bil dobra kvasovka.

Kot smo slišali v berilih, namreč, ni to nobena posebna želja.

Že Sveto Pismo se nadvse rado zateka k metafori kvasa.

Kot nas spominja apostol Pavel v drugem berilu, moramo biti kristjani kvas družbe.

Kvas družbe je močna metafora, zelo močna primerjava.

Zelo malo kvasa namreč lahko prekvasi vse testo, zato je skrajno pomembno – to ve vsak pek, pivovar, sirar itn. – da je kvaliteta kvasa bistvena stvar, če hočeš, da bo končni izdelek tak, kot mora biti.

Sedaj pa lepo po vrsti, gospodinje pa kimajte in odkimajte, če bom prav povedal.

**1. Kvaliteta.**

Če hočeš prav določen produkt, je treba izbrati posebej odbrane kvasovke, gojene na gojiščih v laboratorijih.

To je lepa slika današnjega sveta, v katerem je postalo krščanstvo le ena izmed možnosti.

Krščanski kvas je le eden od mnogih, ki ga lahko kupimo na »trgovskih policah današnjega sveta«.

Tadej, to je naša naloga: da ohranjamo tisto malo krščanskega kvasa, je pa boj težak.

Duhovniki zgubljamo voljo, starši ne vedo, kaj bi storili, posebej mladina pa je danes pod vplivom zelo čudnih zmesi kvasa.

In na to je opozarjal že apostol Pavel v berilu: na svetu obstaja »kvas hudobije in zla«.

Prva točka torej: kvaliteta.

Za kvaliteto si se odločil že pred davnimi leti, ko si se kot mlad fant odločil ostati kvašen s krščanskim kvasom.

In to močno priporočam v razmislek vam, dragi mladi, pa tudi starši.

Ni vse dobro, kar nas v življenju lahko prekvasi.

Pazimo, da kvasimo s krščanskim kvasom.

Sedaj bo tvoja naloga, da zaupaš Kristusu, da je le Njegov kvas najboljši, in ga nositi med ljudi.

**2. Temperatura**.

Kvasovke ne delajo, ko **temperatura** pade pod njihovo delovno temperaturo.

Posebej v po-kovidnem obdobju smo kristjani bolj kot vzhajajočemu, dišečemu hlebcu podobni tisti »Fala-kocki« (jo poznamo: en slonček je gor 😊), kocki svežega, kvalitetnega, lepo pakiranega, a vendar mirujočega in hladnega kvasa, ki ne more zaživeti.

Lahko samo splesni.

Tak kvas ima v sebi ves potencial, a ga ne spravi iz sebe.

Tare nas pomanjkanje hrane, do česar še pridemo, hladnoto pa povzroča odsotnost toplote, ki jo lahko zagotavlja le Gospod Bog.

Za delovanje kvasa ni boljšega kot je topla, sončna kuhinja, in topla voda, tam med 40 in 46 stopinj.

Če se ne damo sončiti Gospodu Bogu, postanemo tista »fala-kocka«. Lepi, zapakirani, vse … a hladni in nedelujoči, s časom pa plesnivi.

Kristjani, posebej pa duhovniki, nujno potrebujemo Gospoda Boga, da nas ogreje in krepi.

Zato, dragi Tadej, ti iz lastne izkušnje iskreno svetujem, da poskrbiš za redno sončenje pred evharističnim Gospodom.

Kot nas spominja bl. Alojzij Grozde, je evharistija resnično sonce našega življenja, pod katerim bi se morali redno sončiti, da poskrbimo za vitamin D (?).

Gospod poskrbi, da se kristjani aktiviramo, in pri duhovnikih ima posebej veliko dela, ker ni daleč dan, Tadej, ko bodo pastoralne aktivnosti in obilica skrbi lahko povzročili padec delovne temperature tvojega duhovniškega srca.

In takrat v tebi ostane vsa duhovniška oblast; vse teče naprej; vse boš opravljal, kot je treba … pa vendar bo nekako hladno vse skupaj.

Bo lepo pakirano kot »fala-kocka«, a bo nekako hladno in nedelujoče.

**3. Hrana**.

Kvasovke nujno rabijo ogljikove hidrate, da lahko opravijo svojo nalogo, in to je izvrstna slika evharistije, ki enostavno ne sme manjkati.

Že prejšnji dan, ko sva se učila maševanja, sem ti nekajkrat namignil, da darovanje evharistije lahko duhovniku postane navada.

Kar je dobro, ker se tako lahko potopiš v to reko milosti, slabo pa seveda je, ker navada je le navada.

Navada naj postane zvestoba.

Zelo podobno, samo da je zvestoba navada z ljubeznijo.

Naj ti bo pri obhajanju in prejemanju svete evharistije v zgled evharistična gorečnost mlade mučenke Marije Goretti, ki ji je posvečena tudi tvoja, vaša domača župnija.

Pa tudi vse ostalo naj ti služi v hrano: od rednega brevirja do molitve ob Božji besedi, posebej pa študija.

Živ stik z Gospodom je treba aktualizirati, o Gospodu brati, ga vedno bolj spoznavati.

Le tako nas lahko hrani.

In kvasovka brez hrane pač odmre, neha delati.

To je tudi scenarij duhovniškega življenja, pa sploh vsakega krščanskega življenja.

Če nimamo več Božje hrane, ki je tisto več – ker je življenje toliko več od zemeljske hrane – potem odmiramo kot lačne kvasovke.

**4. Aktivnost**.

Kvasovke so zelo aktivne.

Če imajo to, kar smo do sedaj povedali, delajo 100-na-uro.

Tega, dragi Tadej, ti zelo želim.

Aktivnosti, zavzetosti, navdušenja nad delom.

To današnja anemična, slabokrvna Cerkev strašansko potrebuje, in to bomo omenili še enkrat.

**5. Skupnost.**

Kvasovke so zanimiva bitja, ki na nek način vedno delujejo v skupnosti, kar je lepa primerjava za tvoje duhovniško življenje.

Pri tem bi te povabil, da nikoli ne pozabi na pomembnost bratske skupnosti duhovnikov.

Osamljenost duhovnikov je danes pereča težava, ki si jo moramo priznati.

Obljubil si samskost, ne pa osamljenosti, in tvoj naravni habitat je bratska skupnost duhovnikov.

Le tako bo po mojem Cerkev šla uspešno naprej.

**6. Majhne količine.**

Zelo malo kvasa je potrebno, posebej če smo potrpežljivi.

Ena kocka kvasa na en kilogram moke, na 200 litrov mošta pa se da celo en sam ščepec, kakih 10 gramov suhih kvasovk.

Tadej, včasih je treba zelo malo, kot je bilo zelo malo potrebno na začetku Cerkve, pa je nekaj neizobraženih ribičev prekvasilo celotni tedanji svet.

To je pomembna misel, ki nas spominja, da nič ne pomagajo diplome iz teologije in doktorji znanosti, če pa nimamo tistega ščepca vere v sebi, s katerim, kot pravi Gospod Jezus, lahko premikamo gore.

Le ščepec kvasa, pa se vse prekvasi.

**7. Potrpljenje.**

Pri kvasovkah je treba čakat.

Tudi ko se dela kvasni nastavek, to ve vsaka gospodinja, je treba delati postopoma in potem čakati.

Tako moramo delati duhovniki.

Malo po malo, čeprav včasih postanemo zelo nepotrpežljivi.

Vendar je na koncu Gospod Bog tisti, ki daje rast.

Proti koncu pa še ena pomembna značilnost:

**8. Alkoholno vrenje**.

Nekatere kvasovke povzročajo alkoholno vrenje.

Pri vzhajanju kruha, denimo, iz sladkorja nastaneta ogljikov dioksid in etilni alkohol, zato kruh vzhaja in zato nastanejo luknjice različne velikosti v kruhu ter se oblikuje hlebec.

Pri vzhajanju torej nastaja tudi alkohol – prav tisti alkohol, ki je v različnih alkoholnih pijačah.

Ker je alkohol zelo hlapna snov, ob peki kruha izhlapi in ga v pečenem kruhu ni več.

Ta proces med drugim povzroča tudi značilen prijeten vonj po pečenem kruhu.

To značilnost tebi dragih kvasovk bi rad izkoristil, da te spomnim na pomen veselja v življenju.

Alkohol, oziroma natančneje vino je starodaven biblični simbol za človeško veselje.

In pri kvasovkah je prav tako: lahko je to nekaj najbolj naravnega v njihovem življenjskem ciklu, lahko pa procent alkohola naraste preveč, odmrejo in se vrenje prekine.

Na tej točki bi te rad spomnil na pomen veselja in dobrega karakterja v duhovniškem življenju.

Izkoristi prednosti svojega karakterja, ki te, kadar si dobre volje, spreminja v pravcati »potujoči teater«, v sogovornika, ki je vsakomur v veselje, in od srede naprej tudi v radostnega duhovnika, ki bo v veselje vsaki krščanski skupnosti, ki ti bo zaupana.

Kakor kvasovka, ki proizvaja alkohol, ki razveseljuje človekovo srce, bodi ti duhovnik, ki razveseljuje ljudi in jih spominja, da je nekaj narobe s kristjanom, ki je ves potrt in nesrečen.

Skratka, želim ti tisto, kar ti je gospod župnik David v novomašnem glasilu zaželel z besedami »življenje vere v preproščini in brez formalizmov«.

In zdaj vprašanje: zakaj boš, dragi Tadej, čez nekaj minut v moči duhovniškega posvečenja posvetil nekvašen kruh, hostijo, ki je narejena le iz vode in moke?

Ker nekvašen kruh uporabljamo v spomin na to, da so že Izraelci – kot smo slišali v prvem berilu – uživali nekvašen kruh kot spomin na svojo nemoč v trenutkih sužnosti, iz katere jih je rešil Gospod Bog.

Gospod Bog pač ne potrebuje kvasa.

On ne rabi kvalitetnih kvasovk, ker je sam popoln.

Ne potrebuje hrane, ker On postaja hrana nam.

Ne potrebuje aktivnosti, ker je sam vir vsega življenja.

Ne potrebuje skupnosti, ker je sam v sebi Trojen in torej izvir vsake skupnosti.

Ne potrebuje majhnih količin, ker sam napolnjuje vse.

Ne potrebuje veselja, ker vsako veselje izhaja iz Njega.

Zato, dragi Tadej, čeprav si sam delal v prehrani in živilstvu, in nisi nikoli želel postati gostinec, si si sedaj izbral vlogo natakarja.

Postal si tisti, ki bo ljudem prinašal hrano življenja.

Odločil si se za službo glavnemu inženirju, ki ne potrebuje ničesar od tebe, lahko pa ti v svet prinašaš Njegovo Življenje, ki je več kot jed.

Glej torej, da boš ohranjal primerno delovno temperaturo; da se boš sam hranil z pravimi sestavinami; da boš aktiven, da boš vdan svoji skupnosti, da boš znal delati s potrpljenjem in majhnimi količinami, pri tem pa prinašal v svet veselje evangelija.

Amen.