

Fra Emilu Stipiću u spomen

Nestao je pod stijegom hrvatske slobode

Hrvati su pod komunističkom diktaturom osjećali i proživljavali pravo izopćenje iz te nasilno stvorene države, prožeti strahom koji se je stalno produbljivao u dušama ljudi željnih osobne i narodne slobode. Ona je bila izbrisana komunističkim terorom koji se bio ušuljao u sve pore ljudskoga djelovanja i sputavao čak i misaone odluke života. Mladi fra Emil Stipić proživljavao je to okrutno vrijeme hamletovskim udesom i strpljivo gutao svoju bol. Zabrinjavala ga je činjenica da su divljački ispadi partijskih fanatika ostali nekažnjeni. Njihove savjesti bile su mračne kao ponutrica jama u koje su bacali svoje žrtve.

Usprkos takvim okolnostima, fra Emil je bio šutljiv, susretljiv i ljubezan prema svima. Svojim atletskim izgledom i profinjnim vladanjem osvajao je suradnike i subesjednike te u djelovanju ubirao vidne plodove bazirane na smjernicama Kristova nauka.

Rođen je kao Franjo u zaseoku Ploca u selu Drinovci 4. listopada 1912. Njegova rodna župa svetoga Mihovila Arkandela pokrajinski pripada samostanu svetog Ante

na Humcu (nedaleko od Ljubuskoga), poznatom po najstarijemu kulturnom spomeniku na hrvatskome jeziku u Herceg-Bosni: Humaćkoj ploči. U rodnim Drinovcima svršio je osnovnu školu i 1926. godine pošao u sjemenište na Široki Brijeg koji nijedan objektivni povjesničar naše povijesti ne može mimoići. Ovdje je sjemeništarc Stipić obogatio svoje znanje i našao sama sebe. Nakon stupanja u novicijat (29. lipnja 1932.) učvrstio se u redovničkome pozivu te se sljedeće godine ponovno vratio u gimnazijske klupe, dovršivši 1935. godine srednju školu s ispitom zrelosti.

Bogoslovni studij pohađao je u Mostaru gdje je 19. prosinca 1937. ređen za svećenika. Posljednje dvije godine bogoslovlja dovršio je u Rimu i nakon toga vratio se u Domovinu, stavivši se na raspolaganje upravi provincije. Bio je angažiran u duhovnoj pastvi i to na trima župama (Duvno, Mostar, Goranci) gdje je među narodom ostavio uspomenu revna svećenika i uzorna redovnika.

Nakon tri godine župničke službe u Gorancima napustio je to mjesto i pošao prema sjeveru bez

sigurna usmjerenja za budućnost. Kao svjestan rodoljub osjećao je životnu opasnost i stoga je tražio bolju zaštitu u užoj Hrvatskoj. U travnju 1945. godine stigao je u hrvatski glavni grad i u svibnju se pridružio nepreglednim kolonama izbjeglica na putu prema Austriji. Na dolasku u Bleiburg bio je 15. svibnja engleskom prijevarom izručen jugopartizanima. Nakon trodnevnoga križnoga puta kroz Sloveniju, izmoren, izmrcvaren i ojađen, našao je mučeničku smrt 18. svibnja u vojničkim rovovima kod Maribora. Ponosna i uzgorita figura mladoga idealista iščezla je u masovnoj grobnici nepoznatih junaka i zaboravljenih vjernika. Podijelio je životnu sudbinu s osmoricom braće iz Hercegovačke franjevačke provincije i počiva u tuđoj zemlji bezbrojnih grobišta, koja do danas nisu istražena.

On je još kao srednjoškolac nosio hrvatski grb na prsima pod kojim je kucalo plemenito srce prekaljena rodoljuba i revna studenta. U trideset trećoj godini života pridružio se izabranoj skupini "devetorice" te s njima ispio kalež gorkoga pelina i zvjerskoga mučeništva. A mučeništvo je bi-



ljeg izabranih duša, iako nad njima često izmiču sjene zaborava i šire se krilate priče o njihovim grobovima bez mrtvaca.

Fra Emil je uvijek gajio žarku ljubav prema Domovini koja je čeznula za slobodom kao nasušne oranice za kišom. U njezinoj utrobi trunu bezbrojni junaci i rodoljubi koji padoše za slobodu pod krutom čizmom imperatora i bahatih diktatora te zauvijek otputovaše jednosmjernom cestom u vječnost. Na fra Emila Stipića mogu se sa sigurnosti primijeniti riječi pjesnika Drage Ivaniševića (u pjesmi "Hrvatska") "kud god idem sa mnom je Hrvatska".

dr. fra Častimir Majić

BILJE I ZDRAVLJE



Lubenica – bostan

(*Citrullus lanatus*)

Pretpostavlja se da je domovina lubenice pustinja Kalahari. U rubnim dijelovima ove pustinje i danas postoje divlji oblici ove biljke. Po crtežima na zidovima starih grobnica u Egiptu zaključeno je da je najprije bila donesena u ovu zemlju, a potom se postupno širila u okolne i druge krajeve. U Kinu je dospjela u 10. stoljeću prije Krista. U naše

je krajeve stigla s turskim osvajanjima. Brzo se udomaćila kao i oni koji su je donijeli.

Većina drži da je lubenica voće po svoje slatkome sastavu, ali je mnogi svrstavaju u slatko povrće, što na kraju i jest. Za povrće se kaže da je plod jednogodišnje biljke, a lubenica to jest, a voća su plodovi stabala ili višegodišnjih biljaka. Što se tiče nekih velikih nutricionističkih sastojaka i velike koristi, nećemo se njome obogatiti, ali ima ona svojstva koja pak nećemo naći kod drugih. Ljeti i kada su velike vrućine te čovjek gubi mnogo tekućine znojenjem nema ništa što će nam goditi više od normalno ohlađene lubenice. Dobra je i za rehidraciju i "vraća vas u život" – vraća onu izgubljenju tekućinu. Lubenica ima više od 90% tekućine i slatka je. Zdrava je za bubrege jer brzo prolazi i ne opterećuje, a jednako tako kupi škodljivo i iznosi van. Čistač je organizma.

Bogata je minokiselinom citrulin koja se u tijelu pretvara u aminokiselinu arginin, koja složenim procesima metabolizma utječe na sniženje tlaka i opuštanje krvnih žila. Brojna istraživanja pokazala su da antioksidansi kao što su vitamin C i beta-karoten mogu vrlo djelotvorno spriječiti štetno djelovanje

tako što neutraliziraju radikale. Nije previše kalorična, ali njezin šećer brzo dođe do krvi, pa stoga dijabetičari moraju biti oprezni. Također je lako otrovna ako dugo stoji i izgubi svježinu. Tada nije samo opasna za dijabetičare već za sve koji je volimo.

Kada birate lubenicu, ako ste u mogućnosti, onda birajte onu koja nije bila izravno izložena suncu, one koje su bile u hladu svoje vriježbe. Zato privatni uzgajivači znaju pod svakom lubenicom iskopati lokvu da je prije i bolje pokrije njezin vlastiti list. Koristan savjet: Lubenica se najčešće reže u ploške da bi se proces rashlađivanja ubrzao, pa se svaku plošku – dugi komad – umota u foliju i odložiti u hladnjak. Može se kratko staviti u hladnjak, ali treba imati u vidu da niske temperature nepovoljno utječu na ukus i izgled.

Lubenica je dragocjen sastojak voćnih salata i poslastica jer se njezini komadi mogu rezati i oblikovati žličicom ili nožem, kao i njezina kora za spravljanje slatkoga. Majstori je kuhinje stavljaju u turšiju – kiselu salatu s paprikama, krastavcima, mrkvom, cvjetačom i tolikim drugim Božjim darovima koje spravljamo za zimnice.

Vrano Blagin