

가족 동정 및 공지 사항

- 김 인숙세실리아 지휘자님 금주 여행으로 주 성숙 리따 자매님이 대신 지휘하여 주시겠습니다. 지휘자님의 즐거운 여행이 되시길 기도합니다.
- 이 흥진 테레사 자매님 모친의 88세 (미수)축하식에 참석차 2월 14일-27일까지의 여정으로 한국으로 떠나셨습니다. 모친의 생신을 축하드리며, 테레사 자매님의 즐겁고 기쁜 여행길이 되도록 기도드립니다.
- 임시 임원 회의 : 2월 27일 오후 성가 연습후 금년 피크닉과 성가대 피정에 관한 세부사항 결정 문제로 임시회의를 소집하오니 구체적인 사항을 사전 검토하시어 참석해 주시길 바랍니다.
- 주성숙 리따 자매님, 최 광섭 요한 형제님과 최상진 엘리사벳 자매님은 고국 방문을 안전하게 마치고 돌아오셨습니다. 그 동안 기도해 주신 모든 성가대 가족분들에게 감사드립니다.
- **2011년 사순 & 부활시기에 부를 성가를 모은 CD를 만들어 배포하였습니다.**
이 메일에 그 곡 리스트를 첨부하여 보내드립니다.
곡이 많은 관계로 미사곡, 알렐루야, 만민들아 기뻐하라만 파트연습곡을 넣었고, 나머지 곡들은 실제 합창만 넣었습니다. (총 20 Track)
- 악보자료와 거의 모든 곡의 파트 연습은 아래의 성당웹을 활용하시기 바랍니다.
http://www.sjkoreancatholic.org/2011_easter
- CD에 배포된 "우리의 어두운 눈이 그들" 다시 올렸습니다. 아래의 링크를 참고하여 주십시오.
<http://www.sjkoreancatholic.org/node/11907>
- 부족한 연습시간을 CD를 통하여 각자가 연습할 수 있도록 준비해 주신 최 다니엘 형제님께 감사드립니다.

[마태 5,38-48]

.그때에 예수님께서 제자들에게 말씀하셨다.

38 “눈은 눈으로, 이는 이로.’하고 이르신 말씀을 너희는 들었다. 39 그러나 나는 너희에게 말한다. 악인에게 맞서지 마라. 오히려 누가 네 오른뺨을 치거든, 다른 뺨마저 돌려 대어라. 40 또 너를 재판에 걸어 네 속옷을 가지려는 자에게는 겉옷까지 내주어라. 41 누가 너에게 천 걸음을 가자고 강요하거든, 그와 함께 이 천 걸음을 가 주어라. 42 달라는 자에게 주고, 꾸리는 자를 물리치지 마라.”

43 “네 이웃을 사랑해야 한다. 그리고 네 원수는 미워해야 한다.’고 이르신 말씀을 너희는 들었다.

44 그러나 나는 너희에게 말한다. 너희는 원수를 사랑하여라.

그리고 너희를 박해하는 자들을 위하여 기도하여라. 45 그래야 너희가 하늘에 계신 너희 아버지의 자녀가 될 수 있다. 그분께서는 악인에게나 선인에게나 당신의 해가 떠오르게 하시고, 의로운 이에게나 불의한 이에게나 비를 내려 주신다.

46 사실 너희가 자기를 사랑하는 이들만 사랑한다면 무슨 상을 받겠느냐? 그것은 세리들도 하지 않느냐? 47 그리고 너희가 자기 형제들에게만 인사한다면, 너희가 남보다 잘하는 것이 무엇이겠느냐? 그런 것은 다른 민족 사람들도 하지 않느냐?

48 그러므로 하늘의 너희 아버지께서 완전하신 것처럼, 너희도 완전한 사람이 되어야 한다.



“말과 혀로 사랑하지 말고 행동으로 진리 안에서 사랑합시다.(요한1서 3,18)”

금주의명언

“가족을 사랑하는 데서 위대한 사랑이 시작된다.”

- 성령이시여,
살아 있는 모든 것을 생기 넘치게 만드시고,
만물 안에 생활하시며,
창조력이 있는 모든 존재의 뿌리이시니
천지 만물의 모든 더러움을 씻어주시며,
우리 죄를 없이 하시고
상처를 치유해 주소서.

당신은 빼어나신 분,
마땅히 찬미를 받으실 분
당신은 존재하는 모든 것에 활기를 불어넣으시며
분발케 하십니다.

- 빙겐의 힐데가르다 -



요리의 천국

“매콤한 비빔국수”



재료 : 국수 350~400g(드실 양만큼.ㅋㅋㅋ), 김치 200g (참기름, 설탕, 깨소금 조금), 양파,계란,오이등...
 비빔 양념재료 : 고추장 8큰술, 설탕 1 1/2~2큰술, 간장 2큰술, 참기름 1 1/2큰술, 깨소금 2큰술.
 고추장의 맛에따라 간장이나 설탕은 조절하세요. 집집마다 조금씩 다르잖아요.
 먼저 비빔장을 만들어 숙성시키세요~ 오이랑 양파는 채썰어 두시구요. 김치는 참기름,설탕, 깨소금에 조물 조물해 두시구요~
 끓는물에 국수를 펼쳐서 서로 붙지않게 잘 저어주세요. 후루룩 끓어오르면 찬물을 부어 가라앉게하시고 이렇게 2~3번하셔서
 찬물에 비비듯이 헹구어주세요. 그래야 쫄깃하답니다.
 국수양도 드실만큼 조절하세요~ 물을 잘뺀 국수에 양념장 넣고 잘 비벼주세요. 처음부터 다 넣지 마시구요~
 조금씩 넣으세요. 마지막에 김치도 같이 넣어 주시구요~

“유머” ㅎㅎㅎ

화장실에서 불일을 다 봤는데 휴지가 없다.
당신은 어떻게 하겠는가?

1. 그냥 나온다
2. 팬티로 닦은 후 팬티를 버린다.
3. 휴지통에 있는 휴지 중에서 깨끗한 것을 골라서 쓴다.
4. 벽의 타일을 뜯어내서 그것으로 닦는다.

나는 과연 어떤 유형일까요?

