



산호세 한인 순교자 성당

3
성요셉 성월

“연중 제 9주일”

[마태 7.21-27]

<http://www.sjkoreancatholic.org/>

2011.3.6

가족 동정 및 공지 사항

- **명; 성심성가대 부 반주자;** 김 상미 마리아 자매님을 성심 성가대 부 반주자로 의뢰 기쁘게 수락하셨습니다. 주님께서 주신 좋은 талан트로 성가대에 많은 도움을 주시리라 믿습니다. 감사하며 주님의 축복이 함께 하시길 기도드립니다. 고맙습니다.
- **이대원 요한 형제님** 2/26일부터 2주간의 여정으로 한국 출장 중에 있습니다. 모든 일 주님과 함께 원만히 마치고 안전하게 돌아오시길 기도하여 주시기 바랍니다.
- **이형건 라우렌시오 형제님** 남동생 결혼식 참석차 3/3-3/27 여정으로 한국을 방문합니다. 남동생의 결혼을 축하드리며 즐겁고 안전한 여행이 되시기 바랍니다.
- **이 흥진 데레사 자매님** 모친의 88세 (미수)축하식에 참석차 2월 14일-2주간의 여정을 마치고 즐겁게 돌아 오셨습니다. 그동안 어머니와 저희들을 위하여 기도해 주신 모든 가족님들께 감사드립니다. 고맙습니다.
- **손상오 신부님의 화답송 3월분을** 아래의 웹에 올렸습니다.
연습에 도움이 되시길 바랍니다. <http://www.sjkoreancatholic.org/node/12234>
그런데 사순 제3주일 (3월 27일) 화답송은 손상오 신부님의 원곡 버전과 새로 개정된 시편에 맞춘 편곡 버전이 있는데 편곡 버전을 올렸습니다 **최 일해 다니엘 제공**

[마태 7.21-27] “나는 너희를 알지 못한다 [실천, 실행, 반석, 기적]”



그때에 예수님께서 제자들에게 말씀하셨다.

21 “나에게 ‘주님, 주님!’ 한다고 모두 하늘 나라에 들어가는 것이 아니다. 하늘에 계신 내 아버지의 뜻을 실행하는 이라야 들어간다. 22 그날에 많은 사람이 나에게, ‘주님, 주님! 저희가 주님의 이름으로 예언을 하고, 주님의 이름으로 마귀를 쫓아내고, 주님의 이름으로 많은 기적을 일으키지 않았습니까?’ 하고 말할 것이다. 23 그때에 나는 그들에게, ‘나는 너희를 도무지 알지 못한다. 내게서 물러들 가라, 불법을 일삼는 자들이!’ 하고 선언할 것이다.

24 그러므로 나의 이 말을 듣고 실행하는 이는 모두 자기 집을 반석 위에 지은 슬기로운 사람과 같을 것이다.

25 비가 내려 강물이 밀려오고 바람이 불어 그 집에 들이쳤지만 무너지지 않았다. 반석 위에 세워졌기 때문이다.

26 그러나 나의 이 말을 듣고 실행하지 않는 자는 모두 자기 집을 모래 위에 지은 어리석은 사람과 같다. 27 비가 내려 강물이 밀려오고 바람이 불어 그 집에 휘몰아치자 무너져 버렸다. 완전히 무너지고 말았다.”

성 요셉 성월 기도 (3월)

- 우리 주 예수님을 기르신 아버지시요 정결하신 동정 마리아의 배필이시여 임종하는 이의 수호자이신 성요셉께 간절히 청하오니
- 하느님께 빌어 주시어 저희가 예수님을 사랑하며 충실히 따르게 하소서. 또한 죽을 때에 저희를 지켜 주셔서.
- 아멘.



“하느님의 뜻이라면, 선을 행하다가 고난을 겪는 것이 악을 행하다가 고난을 겪는 것보다 낫습니다. (1베드. 3.17)”



나로하여
오늘을 살게 하소서
내일이 마지막
날인 것처럼

내일이 오면
또 그 내일이 온다는
안일함으로

오늘 내게 주어진

소중한 작은 것들을
부디 잃지 않게 하소서

더러는
마음 상하는 일이 있었더라도
나보다는 너의 편에서
이해할 수 있는 여유를

더러는
우쭐하는 마음이 있었더라도
칭찬은 너에게로
돌릴 수 있는 따스한 용기를

날카로운 시선에는
오히려 부드러움을
미움에는 오히려
배푸는 향기를

나로하여
오늘을 살게 하소서
내일이 마지막 날인 것처럼

지나고 나면 다시는
오지 않을 오늘이라면
지금 이 시간 사랑으로
절박하기 때문입니다.

요리의 천국

“김치 참치 볶음 올린 라면”

		<p><재료> 1인분 기준으로 송송 썰은 김치 2/3줌. 양파 1/4개. 참치 1/2캔을 준비해 주세요! <만들기> 1. 1인분 기준으로 송송 썰은 김치 2/3줌. 양파 1/4개. 참치 1/2캔을 준비해 주세요!</p>
		<p>2. 달궈진 후라이팬에 기름을 두르고 김치와 양파, 고춧가루 1큰술을 넣고 볶아 줍니다. 센불에서 볶으시면 양념이 탈수 있으니 중불에서 볶아주세요! 3. 양파가 볶아지면.. 기름기를 뺀 참치를 넣고 볶아주세요</p>
		<p>4. 불러놓은 떡국떡이 있어서 조금 넣어봤는데.. 떡국떡 먹는 재미에 맛까지~ 쏠쏠 하네요...^^* 볶다가 양념이 타는것 같은면.. 뜨거운 물을 조금 넣어주시면 촉촉하게 볶아집니다 5. 참기름 조금과 깨를 넣고 마무리 해주시면... 냄새부터 입맛을 사로잡네요</p>
	<p>6. 면발이 삶아지면.. 물기를 빼고~ 접시에 담은후에 볶아둔 참치, 김치를 얹어 주시면 됩니다. 7. 라면 면발을 삶으실때~.. 녹차드시고 남은 녹차 티백을 넣으시면 기름기도 쏘옥~ 흡수하고 면발이 깔끔한 맛이 납니다. 8. 별거 아닌 팁~이지만.. 유용하게 쓰이는 팁~ 이니.. 녹차티백 버리지 말고~ 재활용 해보세요! 면발이 삶아지면.. 물기를 빼고~ 접시에 담은후에 볶아둔 참치.김치를 얹어주시면 됩니다</p>	

금주의명언

“고통 가운데서도 하느님께 의탁하는 이는 축복받은 사람이다.”