

風 號外

 共 建
以 為 神
樂 的 社 區

因為我們作仇敵的時候，
且藉著神兒子的死，得與神和好；
既已和好，就更要因祂的生得救了。
不但如此，我們既藉著我主耶穌基督得與神和好，
也就藉著祂以神為樂。

羅馬書第五章 10-11 節

社會上任何一個群體，都必須有其獨特的信念和方向，才可導致其有存在的價值。教會——作為一個信仰的群體也一樣，我們的信念和方向就是以基督耶穌的心為心，踐行聖經的教導於生活中，這就是我們活於社群的終極目標。

昔日主耶穌親自以好撒馬利亞人的比喻（路 10:25-37）帶出我們「要愛鄰舍如同自己」，這就成為我們將信仰活現於社群的重要提醒。故此，以神為樂，就是以愛神所愛、行神所樂為自己喜樂、得力的源頭。

浸信會植根於香港始自 1842 年，一眾先賢們除了廣傳福音外，亦樂以服事社區為首任。在教育方面，先後開設幼兒園、幼稚園、小學、中學、持續教育學院，

甚至大學以優化不同年齡層的學習。在社區服事方面，分別有醫院、健康中心、大小社會服務單位三十多個……。投入如此大的人力及物力資源，目的只有一個，就是相信進入社區，服事人群是神所愛、也是我們所樂於遵行的。

以神為樂在社區

香港仔浸信會自 1905 年植根於港島以南的一個小漁港，至今已有 110 年的歷史。可以說是見證著這個小漁港的蛻變、也伴隨著這小社區一同成長。這些年間，教會隨了努力將福音廣傳外；也秉承聖經的教訓、先賢的腳蹤——致力在不同的年代按著社區的需要服事社群。「仔浸」辦學的歷史可追溯至民國初。往後不

斷按著社區在不同年代的需要，先後開辦浸信會女校、男校、幼稚園、中學等。現時仍投入服事的有香港仔浸信會呂明才書院及香港仔浸信會白光幼稚園。我們的心願是不但願意服事每一個學生，也願意服事當中每一個家庭，好讓我們能成為他們得著祝福的管道。

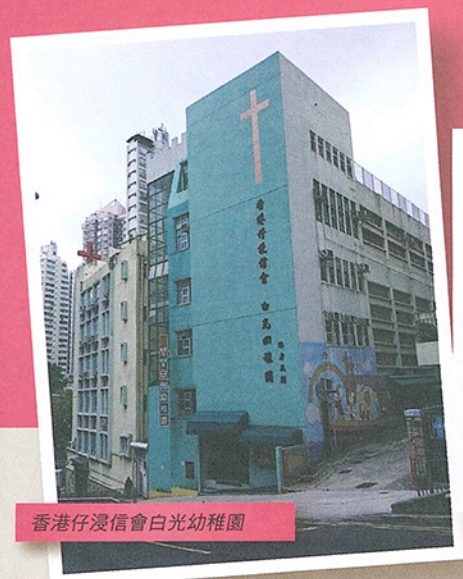
這些年間，教會亦按著社區不同群體的需要開展不同的服事。例如醫院的床邊關顧、老人院舍探訪義剪服事、長者樂頤坊的開展及以青成年人為對象的球隊組織……。往後，我們仍願意繼續透過以服事社區成為我們學習「要愛鄰舍如同自己」這經訓的媒介。

崔志昌牧師

香港仔浸信會回應社區的需要，
在四十年前開始在香港仔辦學：



今年是香港仔浸信會呂明才書院四十週年
校慶，4月18及19日會舉行開放日及
福音音樂劇「如鷹展翅」



香港仔浸信會白光幼稚園



幼稚園家長活動



除了兩所學校以外，在香港仔不同的角落，提供不同類型的服務及
舉辦不同的活動，歡迎你一同參與，共建立一個以神為樂的社區：



齊齊跳讚美操



義務為長者剪髮



福音粵曲班



成人聖經識字班



籃球、足球隊作定期練習並參與比賽



還有各類型的探訪活動，如有興趣參加，歡迎致電 2552 9059 查詢。

本會各項復活節聚會，歡迎參與：

4月3日 受苦節崇拜

主題：看哪！上主的僕人

時間：7:30pm

4月5日 復活節崇拜

主題：活的盼望

時間：8:00am，9:45am，11:30am

4月5日 浸禮崇拜

主題：心意更新的生命

時間：3:00pm

復活節

，我們記念慶祝，因耶穌基督的死與復活令我們能與神復和。有了這份與天父的關係，就算面對逆境挑戰，我們都能「以神為樂」。以下兩位主內姊妹，一位曾患癌症，另一位面對過兒子患眼疾及經濟壓力，但在神手裡都能一一跨過，並且能喜樂的過。與你分享她們的經歷，願你也得著「以神為樂」的人生。

想到那些年，剛海外畢業回港，香港經濟十分不理想，仕途不明朗，加上經年累月的家事再次起浪困擾，還失戀，更有情緒抑鬱病，在這低谷無望的哀傷日子，夜深人靜獨自在床上偷泣這樣想：人生就是這樣嗎？為何我自小相信的宗教幫不了我和我家一直存在的問題？為何人生滿有不如意的事？難道人生就是充滿淚水的過嗎？有什麼宗教或真神可以幫助我？可以改變我？

後來確信，這是一次無意的禱告，神聆聽了，並回應我。

不久，認識一位朋友邀請我到教會聖誕佈道會，事過十多年，講員分享內容早已全忘掉，至今仍深印腦海的，就是當天教會弟兄姐妹們的臉和那歡樂氣氛。尤其記得，小組分享時，一個弟兄的笑臉，很真誠，從心發出的喜悅，看來是卅多歲的成年大男子，卻掛上小孩子天真燦爛的笑容，真難得又奇妙。當晚離開教會，讓我好奇的是，為何在教會裡的信徒會如此喜樂，總愛笑，這麼容易又滿足地笑，是傻的嗎？！

正正因為信徒的笑臉，讓我認真追求基督信仰是什麼一回事。

感謝神！我得著了，但不完全。

我成為信徒後，也時起時落，不常喜樂。

有一段日子更問：為何信仰路這麼難行又窄道，不是該天天歡喜快樂唱詩讚美嗎？！最苦的是，在不信的人面前還要假裝快樂，因為怕失見證，在信的人面前更要充喜樂，因為怕被責難。

直至有天我重病卧床，神給我很大的體會和教導，真正的喜樂重來。

「遇亨通的日子你當喜樂；遭患難的日子你當思想。」（傳道書 7:14）

凡有生命氣息的都要讚美耶和華！人生一切不是必然的，都是無價的厚恩，不與人比較，活在當下，細數主恩。

不要為明天憂慮，將一切的憂慮卸給神，因為祂顧念我們。耶和華所賜的福使人富足，並不加上憂慮。眼目若放在地上今生，必然滿是困苦難耐，若定睛永恆盼望，就是豐足喜樂，因為主已為我們預備了更美的地方。

「然而，我要因耶和華歡欣，因救我的神喜樂。」（哈巴谷書 3:18）

感謝神！「你已將我的哀哭變為跳舞，將我的麻衣脫去，給我披上喜樂。」（詩篇 30:11）

「喜樂的心乃是良藥；憂傷的靈使骨枯乾。」（箴言 17:22）

我相信一個常存在神裡的人，定必常存真正的喜樂，願聖靈引領我們得著最大的喜樂。

馮嘉慧姊妹

「耶穌過去的時候，看見一個人人生來是瞎眼的。門徒問耶穌說：拉比，這人生來是瞎眼的，是誰犯了罪？是這人呢？是他父母呢？耶穌回答說：也不是這人犯了罪，也不是他父母犯了罪，是要在他身上顯出神的作為來。」（約翰福音 9:1-3）

從兒子十個月大發現眼紅，至多次手術失敗後確定右眼完全失明，我內疚不已，是否我懷胎時吃錯了什麼？我做錯了什麼？上帝對我的懲罰？……一連串的自責，充斥著腦袋。

沒有上帝，我家什麼都沒有，上帝倒讓這苦難，卻成了我家的祝福。

婚前我已相信耶穌，拍拖時因我常參與教會聚會，以至丈夫對基督教產生很多的埋怨。婚後不久，我亦沒有返教會了，但當時我們的生活挺不錯，有車有樓，丈夫的工作亦十分順利，故他總覺得我們生活上的所有，都是因他的能力而得來，與上帝何干？可是，他的工作卻十分忙碌，每天朝十晚十一，婚後我們甚少交談，夫婦關係漸趨冷淡，爭執次數亦隨之而倍增。

好景不常，婚後一年，我們成為了負資產一族，之後再加上兒子的眼疾，一家隨即陷入崩潰的狀況。

感謝主，在兒子接受第四次手術前的一個禱告，我丈夫那剛硬的心，就在那一次純粹為了應酬我的禱告裡被聖靈感動了，在禱告那一刻，他感到前所未有的平安，之後他相信了耶穌。

雖然兒子的眼睛並沒有痊癒，但因著丈夫信了耶穌，我們一家便開始在香港仔浸信會聚會。能建立一個基督化家庭，是何等美的事。我們夫婦關係因耶穌而修補，關係變得甜蜜，拮据的生活亦得到改善，我們不再愁眉苦臉、不再只定睛在兒子的問題上，卻轉眼仰望耶穌，讓祂成為我們一家之主，我們的家，很快便從陰霾中變得歡歡樂樂起來了！！

兒子日漸成長，踏入小學後不久，他開始著重自己的外觀，在學校亦受同學的嘲笑。一天放學回家，他望著鏡子拍打自己的右眼向我說：『媽媽，我很討厭我的右眼，為何天父給我一隻這麼醜陋的眼睛？』我忍著淚微笑地回答：『天父要你為祂做一些事去見證

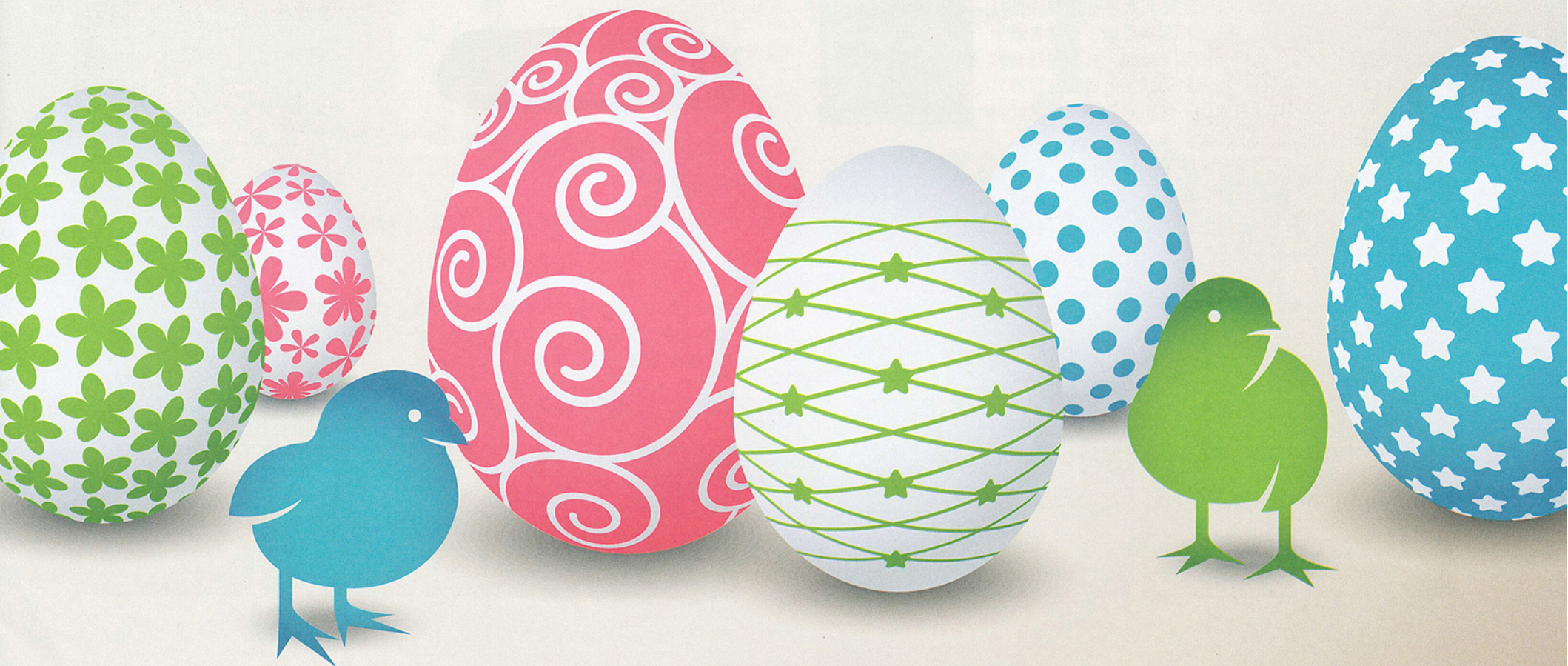
祂，這事任何人都不能，只有你最適合。』

作為父母，兒女快樂，我們更快樂。如何令兒子在這缺憾裡仍能信心及快樂地成長，這是我夫婦二人最關心的事。我們深信，唯有靠著上帝，才能擁有。因此，我們便認定讓兒子從少返教會認識耶穌，是他人生最為重要的事情。感謝主的看顧，在祂的話語教導下，他不再介意別人看法，更再沒有自嫌，反而常掛在口邊：『如果我的右眼沒有事，我會更加英俊！』

去年九月，兒子隻身到了外國繼續他高中的學業，老師給予他的評價是「為人風趣，易於交友，從他身上看見耶穌。」感謝主，沒有你，他的生命會是如何？

自從一家相信耶穌後，兒子眼疾已不再是我家的負累，而是上帝給予我們很大的恩典。因著祂，我們不再為兒子憂慮，每天都充滿著平安和喜樂。因我們知道，時刻與上帝保持緊密的關係，凡事緊靠著祂，祂必帥領我們打美好的仗。

陳佩珊姊妹



復活節 忌廉蛋糕

圖・文：Emily's Kitchen

趁復活節假期，
做個應節的蛋糕，
和所愛的人
一同分享吧！

I. 海綿蛋糕

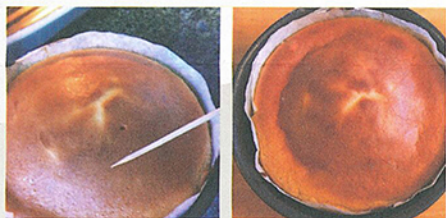
材料：低筋麵粉（蛋糕粉）80 克，蛋 3 個，砂糖 90 克，牛油（溶解）30 克

預備工序：

1. 用電動攪拌機打雞蛋，約 5-10 分鐘，加入一半糖攪拌至完全溶解，再加入最後一半糖攪拌，再加入牛油溶液、低筋麵粉，完全混合。



2. 預熱焗爐 180°C 約 6 分鐘；混合拌勻後倒蛋糕模，然後用手輕輕拍打蛋糕模的旁邊，令蛋糕中的空氣走出來。放入已預熱的焗爐，以 180°C 焗 25 分鐘，如無必要，請勿打開焗爐，否則會令蛋糕塌陷。



焗好後用竹簽斜插入蛋糕中心，如拿出來竹簽乾身沒有麵漿，蛋糕已熟透。拿出焗爐，馬上反轉放在鐵架上，待涼脫模即成。

II. 裝飾忌廉

材料：淡忌廉 200ml，糖粉 1-2 茶匙

做法：

1. 在打淡忌廉之前，要先將淡忌廉雪凍，這樣會容易打起淡忌廉，糖可加可不加，但一定不可加牛油，有油是打不起的。用電動打蛋器中速先打起淡忌廉，這樣會減少淡忌廉飛濺出盤外。大概打五至十分鐘，打到開始有點糊狀，像雪糕快要溶但未變水狀的狀態。留意淡忌廉只可打至七成左右，如果打過頭，做出來的蛋糕口感就沒有那麼滑。



海綿蛋糕 + 鮮忌廉做法：

1. 海綿蛋糕完全冷卻。
2. 蛋糕放在轉盤上，加上薄薄一層鮮忌廉。
3. 再加一些鮮忌廉，刮平。
4. 刮蛋糕側面，刮刀與蛋糕成直角，用鮮忌廉填滿空隙。
5. 邊刮邊轉動轉盤，需要時添加一些鮮忌廉。
6. 刮刀刮乾淨，與蛋糕成直角，輕輕貼住，轉動轉盤一圈至側面平（每刮一下都需要把刮刀刮乾淨）



III. 曲奇

材料：牛油 70g，糖霜 60g，蛋黃 2 隻，低筋麵粉 150g，鹽 1g

做法：

1. 牛油室溫放軟用攪拌器略打起，再加砂糖及鹽高速打至淡黃色。
2. 分 2 次加入蛋黃，要每次徹底打勻。
3. 篩入麵粉，慢速攪拌成麵糰。將麵糰放入保鮮袋 / 牛油紙，壓成約 0.5cm 厚。放入冰格雪 15 分鐘，取出印模。放入已預熱 160 度焗爐，焗 15-18 分鐘至曲奇金黃便可取出放涼。
4. 最後把曲奇放上蛋糕上作裝飾，完成。

