

Chúa Trả Lời: "Không"

Tôi xin Chúa cất đi tật xấu của tôi
Chúa trả lời: Không
Ta không cất đi tật xấu của con
Nhưng con phải là người từ bỏ nó

Tôi xin Chúa chữa cho đứa con tật nguyền của tôi trở nên nguyên lành
Chúa trả lời: Không
Tâm thần của nó trọn vẹn, thân thể của nó chỉ tạm bợ mà thôi

Tôi xin Chúa ban cho tôi có sự nhẫn nại
Chúa trả lời: Không
Kiên nhẫn là kết quả của những thử thách
Đó không phải là đức tính bẩm sinh, nhưng con phải học mới đạt được

Tôi xin Chúa ban cho tôi có sự vui mừng
Chúa trả lời: Không
Ta ban cho con những phước hạnh
Sự vui mừng là tự nơi con chọn lựa

Tôi xin Chúa cho tôi được tránh những đôn đau
Chúa trả lời: Không
Đau thương đem con cách xa những cám dỗ trần thế, và kéo con đến gần Ta hơn

Tôi xin Chúa cho đức tin tôi được lớn mạnh
Chúa trả lời: Không
Con phải tự vun trồng nó
Nhưng Ta sẽ tía sửa để có kết quả hơn

Tôi xin Chúa cho tôi có đầy đủ tất cả để vui hưởng cuộc sống
Chúa trả lời: Không
Ta ban cho con cuộc sống để con có thể tận hưởng tất cả mọi sự

Tôi xin Chúa giúp tôi yêu thương người khác, nhiều như Chúa thương tôi
Chúa khen... À hả, đến bây giờ con mới biết xin đúng cách!

HƯƠNG THƠM VIỆT NAM

Bà Trần Gia Khang

Thịt Nướng

Vật liệu:

10 lbs. thịt heo nạc vai
3 lbs. hành tây xay nhuyễn
¾ cup dầu ăn
1 ½ muỗng canh bột ngọt
½ muỗng canh muối
½ muỗng canh tiêu
½ cup nước mắm con mực
16 muỗng canh đường
6 muỗng canh nước màu
10 tép tỏi (càng nhiều càng tốt)
½ gói mè sống (1/3 chén)
sả băm nếu thích

Cách làm:

Thịt xắt miếng to bằng bàn tay, dày vừa khoảng 1/8 inch. Rửa sạch thịt để thật ráo nước hoặc lấy giấy lau cho khô thịt. Trộn tất cả những vật liệu trên và ướp vào thịt, để tủ lạnh qua đêm. Hôm sau đem ra lò ngoài trời nướng trên vỉ (grill).



Bạn Có Biết?

Bạn có biết là có hai ngày trong cuộc đời mình không thể tự chủ hoặc điều khiển nó được?

Đó là: “ngày hôm qua” và “ngày mai.”

Chúng ta chỉ có thể chủ động được ngày hôm nay mà thôi.

Ngày hôm nay, chúng ta có thể...

Yêu...

Mơ ước...

Làm việc...

Và trên hết... vui hưởng nó!

Chúc bạn một ngày vui thỏa! Chúa ban ngày hôm nay cho bạn đó.

Chanh Ngâm Mật Ong



Mùa đông lạnh và khô thường khiến bạn mệt mỏi, dễ bị cảm hoặc viêm cổ họng, vậy hãy tự làm cho gia đình một thứ đồ uống đơn giản mà kỳ diệu chống lại sự thay đổi thời tiết nhé.

Vật liệu:

5 trái chanh tươi (chanh vàng hoặc xanh)
Mật ong

Cách làm:

Thái lát chanh tươi cho vào một cái lọ thủy tinh sạch, sau đó rót mật ong vào đầy lọ. Đậy nắp kín cho vào tủ lạnh. Để qua vài ngày là có thể dùng được.

Chanh ngâm vào mật ong sẽ thành vị chua ngọt thơm cay. Thỉnh thoảng khi trời lạnh bạn có cảm giác mệt mỏi, đau họng, đau đầu, bị cảm hoặc là bạn chỉ muốn có một ly trà ấm cho thơm miệng thì hãy chọn chanh mật ong. Bạn chỉ cần lấy lọ chanh mật ong trong tủ lạnh ra, cho một thìa vào tách rồi rót đầy nước nóng, khuấy đều và nhâm nhi thưởng thức. Đó là thứ hương vị tuyệt vời từ trái cây, từ mật ngọt tự nhiên khiến bạn có cảm giác ấm áp và khỏe khoắn.

Nếu bạn thích, có thể pha trà rồi thêm một muỗng chanh mật ong này, trà sẽ thơm ngon hơn mà lại tốt cho sức khỏe. Chỉ mất 3 phút thôi, bạn vừa có thức uống thơm ngon lại là thứ thuốc tự nhiên kỳ diệu.