

## 第八課 失而復得

新年快樂！今天是年初三，恭祝各位靈程進步，吐氣揚(羊)眉，榮耀歸於上帝和祂的羔羊！

### 第一部分 (1 小時)：認識耶穌

#### I. 故事：尋迷羊 (〈馬太福音〉18 章 12-14 節)

老師教導學生知道耶穌是好牧人，祂為我們捨命。

#### 活動：

1. 翻開〈馬太福音〉18 章 13, 14 節：「若是找到了，我實在告訴你們，祂為這一隻羊歡喜，比為那沒有迷路的九十九隻歡喜還大呢！你們在天上的父也是這樣，不願意失去這些小子中的一個。」
2. 玩「捉迷藏」遊戲。請注意學生的安全。

#### II. 背經文

##### 所需教材：

- 《聖經》
- 卡紙 (7 厘米 x 10 厘米) 寫上今天的經文，每張卡紙寫一個字。

#### 今天的經文是〈路加福音〉19 章 10 節

「人子來，為要尋找、拯救失喪的人。」

老師解釋〈路加福音〉19 章 10 節，強調人走迷路，上帝找回他們。上帝珍惜祂所找到的每一個人。

老師把這節經文，寫在黑板上。

老師與學生一起唱《兒童詩歌集》第 21 首〈上帝看顧我〉、第 54 首〈主是我的牧者〉，歌頌上帝的看顧保護。

老師把寫有經文的卡片，放在一個盒子裡，孩子輪流抽一張，讀出上面的字。當每人手拿著卡片之後，把經文順序排出來。

#### III. 祈禱

老師和學生分享上週「寧靜時刻」的經驗。上帝有沒有應允你的祈禱呢？上帝要你學習等候祂嗎？

然後，學生分成兩三人祈禱。

### 第二部分 (1 小時)：認識自己

#### 老師教導孩子認識「勇氣」情緒

老師複印「無臉孔的孩子」圖片，把「勇氣」的臉畫在圖片上，並寫上：

〈箴言〉24 章 10 節：「你在患難之日若膽怯，你的力量就微小」，用細繩掛起來，讓學生都看見。

### I. 熱身活動：(15 分鐘)

1. 把學生分成二至三人一組。
2. 把「情緒」卡放在籃子裡，讓學生找出他／她當天的「心情」。
3. 每組展示他們各人的「心情」及說出為甚麼有這樣的心情。

### II. 學習：(45 分鐘)

1. 老師展示情緒卡「勇氣」，並向學生述說一次你有勇氣面對危難時刻的經歷。
2. 學生互相分享這樣的經歷。
3. 一起讀〈箴言〉24 章 10 節：「你在患難之日若膽怯，你的力量就微小。」
4. 老師把「無臉孔的孩子」圖片複印，請學生在上面畫一個「勇氣」臉。老師問學生：「你今天會怎樣用這張圖片呢？」。學生告訴老師，他們會怎樣用它。
5. 老師與學生一起唱詩：《兒童詩歌集》第 63 首〈神同在〉。

### III. 老師教導學生要有毅力，不輕易放棄

《聖經》中有兩個有毅力的人物，在患難的日子中，他們都沒有輕易放棄。你猜猜他們是誰？(聽學生的答案)

答案：

1. 路得。她是摩押人，丈夫死了之後，她就成為寡婦，跟隨婆婆拿俄米到異鄉伯利恆生活。為了生活，她到富裕人家的田裡拾麥穗，被人輕看欺負。她在這些被人看不起的日子裡，沒有退縮，反而堅毅地面對生活，照顧婆婆。
2. 約瑟。約瑟因受爸爸偏愛，引起哥哥們的妒忌和不滿。他們敵視約瑟，欺負他。約瑟被賣到埃及後，仍受到別人欺負……試想想，你若在學校裡經常受到針對，再三受到欺負，你會不會頹喪，意志消沉……或者反擊別人？

從路得和約瑟的人生，我們學會面對挫折而不輕言放棄，秘訣是：

1. 偉大的上帝是我的天父，我是尊貴的！
2. 上帝是我生命的創造主，我是有用的！
3. 相信有人會欣賞我的努力和價值。
4. 相信自己仍可盡力去做好自己。
5. 相信自己仍有能力幫助身邊人。

學生要知道：

1. 你覺得別人輕看你，通常只是自己的感覺而已，事實並非如此惡劣！
2. 別人對你不了解、或不大認識你，難免有時導致一些做法和態度令你受傷，才讓你覺得別人看不起你！
3. 你不能控制別人的眼光，但你絕對可以控制自己的做事態度，對自己要有信心，確定自己的行事為人是對的，是好的，經過一段時日，就可使人改觀。
4. 別人欺負你，是他的行為出了問題，要勇敢地告知父母及老師啊！
5. 別以為「被欺凌」這個狀況無法改變，以致任由對方欺負和傷害你，站出來！你絕對可以改變這個境況的。
6. 別長期意志消沉而埋沒你的才幹，盡力將自己可做的才幹發揮出來，才是善待自己的上策；也能令那些曾欺負你的刮目相看，其他人也必欣賞你！

### 第三部分 (1 小時)：我的朋友

今天我們來學習做芝麻湯圓，過年時與家人共享，一家團圓。

## 芝麻湯圓

### 注意：

1. 為方便和安全起見，做法 1 至 4 及 10，最好由老師或大人做。
2. 叫所有人洗手，注意衛生。
3. 將班上同學分 4 - 6 人一小組，每組分食材進行，做成湯圓後，拿去煮。

### 材料：

1. 糯米粉
2. 芝麻醬
3. 花生醬
4. 黑糖或黃蔗糖
5. 水
6. 明火爐子或電磁爐(較安全)
7. 大鍋
8. 湯匙
9. 小碗
10. 兩個裝餡料和糯米粉團的容器
11. 一捲塑料保鮮膜
12. 刀

計量：餡料約佔糯米粉的一半較好吃

### 做法：

1. 在一個大容器中，將芝麻醬、花生醬和適量黑糖/蔗糖攪拌均勻。
2. 將 1. 的餡料分成約 15 克一個個的小球塊。
3. 在一大容器放入糯米粉，逐一慢慢地倒入溫水，揉和團狀。從中取 1/5，放到開水中煮熟，再和剩下的糯米粉團搓揉均勻。
4. 把糯米粉團揉成長條狀，用刀切分成每個約 25 克的小粉團。
5. 每小組分發一乾淨的長 40 厘米 x 寬 30 厘米保鮮膜，舖在每組的桌上或任何平台上。
6. 將 25 克小糯米粉團，揉成小球狀。
7. 取每小球拍扁，捏成中間稍厚，旁邊薄的平面。
8. 把 2. 的餡放在 6. 的平面中央處。
9. 將 7. 收口，不讓餡露出，搓圓，即成一個湯圓。
10. 大鍋放水煮沸，把湯圓逐粒放入鍋中，不斷地用大勺推動湯圓，以免黏沾鍋底；水須蓋過所有湯圓。大火煮開後，再轉小火，待湯圓全浮上來，變大變軟，就可撈出待食。

### 溫馨提示：

湯圓是我國的代表小吃之一，起源於宋朝，滋補心脾，提神健腦，但不易消化，且熱量高，勿吃太多。