

芝加哥佛光協會舉行素食素粽義賣活動 慶祝佛誕節暨響應推動「蔬食」計劃「環保救地球」

【本報訊】「人間社記者 尊怡 李昱萱 芝加哥報導」 芝加哥佛光協會為慶祝佛誕節暨響應推動「蔬食」計劃「環保救地球」，即於五月八日，連續六週舉行「素食素粽義賣」活動。義賣活動在芝加哥佛光山住持、永嘉法師與協會會長王克英的帶領下，於五月九日正式啟動。每週推出不同的菜色，將森林料理、原汁原味的一菜根、香一供養大眾，以美味素食，廣結善緣，獲得大眾熱烈的迴響，深受好評。



第二分會會長許標金是經驗豐富的香積菩薩 忙著蒸煮粽子與大眾結緣



芝加哥佛光山監寺 有恆法師指導包粽子的技巧與訣竅



美味可口的棒棒素几



總幹事馮漢忠師兄 負責活動策劃協調



芝加哥佛光山住持 永嘉法師 嚴格要求 品質第一

「蔬食」計劃、「環保救地球」，即於五月八日，連續六週舉行「素食素粽義賣」活動。義賣活動在芝加哥佛光山住持、永嘉法師與協會會長王克英的帶領下，於五月九日正式啟動。每週推出不同的菜色，將森林料理、原汁原味的一菜根、香一供養大眾，以美味素食，廣結善緣，獲得大眾熱烈的迴響，深受好評。總幹事馮漢忠師兄負責活動策劃協調，經驗豐富的香積菩薩：協理陳林采菱、王麗兒、第二分會會長許金標、輪值負責烹煮、翻新菜單。義工裡有自動發心的不請之友，如姐妹檔、夫妻檔菩薩們，皆以恭敬心、平等心，參與其中，共襄盛舉。佛光人從文宣海報的設計、菜色的擬定、食材的選擇、包裝及稱量、品質的把關，皆嚴謹不二；在有限的時間與空間內，呈現出一道道的精緻美味的素食佳餚。豐富的菜色有棒棒素几、酸菜麵腸、涼拌素牛肉木瓜絲及海苔芝麻皮酥等。義工們從挑洗菜中學學習惜福、從刀功中學學習禪定、從包粽子中學習融合，充分展現出「我在眾中，眾中有我」的團隊精神。

生活資訊

素粽的製作過程恰如一六度波羅蜜的體現，協會理事李性銘分享表示，人生如粽，要耐得住熱水沸騰，修得往冷冰凍；米般的融合，像粽葉般的包容！第一分會會長劉櫻雪表示，來佛堂禮佛的信徒們，看到桌上排列整齊、色香味俱全的素菜，與素粽，都心生歡喜，肯定佛光人對環保、減碳救地球的努力。第三分會龍仕興師兄表示，旅居芝加哥20年，去年才正式加入佛光會；自從在佛堂學會烹煮令人垂涎的素食後，家裡的餐桌，從此只有健康素食了。素食義賣總動員，不僅僅是基於宗教、信仰或健康養生的理由，更期待能與社會大眾結一份素緣，一顆茹素心，期盼大眾茹素培福，推廣環保、尊重生命、淨化人心、環保減碳、救地球。

芝加哥世界書局

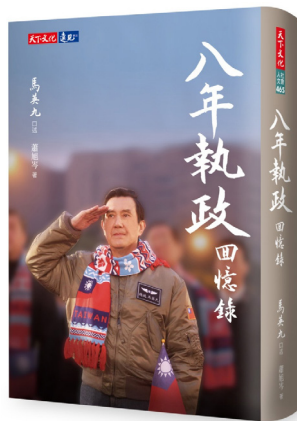
電話：312 842 8005(建議傳簡訊)

電子郵件:wjbookstorechicago@gmail.com 網站:www.worldjournalbookstore.com

開卷有益 好書分享

學習中文教材
歡迎學校 圖書館洽購

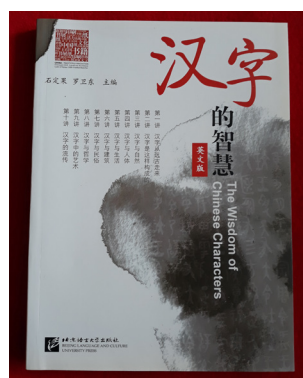
馬英九總統
親筆簽名書



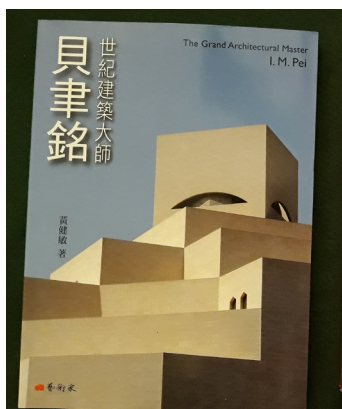
龍應台大江大海一九四九



汉字的智慧 (简体字版,中英对照)



世紀建築大師貝聿銘



象棋 跳棋 桌遊
水寫布 毛筆 印章

