



愛心義賣 讓善循環

一心公益協會志工隊義賣

◎ 瑞周天定單位提供

※ 芙蓉

今年是一心公益協會志工隊第三年前往彌勒山舉辦義賣活動。回想第一次，我們販售的是手機吊飾、毛根娃娃與悠遊卡吊飾等手作日用品；第二年開始加入餅乾義賣，發現學長們對手工點心的接受度更高，也更能感受到志工的心意。因此，今年我們決定全面改為食品義賣，除了餅乾，更首次加入蛋糕，希望透過一份份親手製作的點心，將愛與溫暖分享給每一位道親。

為了這次義賣，前一個週末兩天，志工們幾乎全天投入製作。大多數志工都是國小、國中與高中的學生，平時少下廚經驗，更別說製作烘焙點心。特別感謝兩位讀經班家長與一位專業烘焙學長，從最基礎開始教導大家；無論是食材秤重、攪拌、塑形、烘烤，或是冷卻、包裝與封口，每一道程序都需要耐心與細心，任何一個環節都不能馬虎。

大家也因此深刻體會到，一塊看似簡單的餅乾，背後往往需要三十分鐘以上的手工製作時間；蛋糕更因需

提前完成並冷凍保存，還得分別存放在三台冰箱中，最後再統一整理。雖然設備與空間都有限，但大家願意一起想辦法克服困難，這份合作精神十分難得，也讓志工在「做中學」的過程中，學會了耐心、責任與團隊合作。

義賣當天，部分志工分成兩組，進入六個班級進行宣傳，成員包含國小、國中志工，以及陪伴孩子一起服務的媽媽們。第一次站上講台，面對這麼多人難免緊張，內容也未必能完全流暢背出，但大家仍勇敢承擔任務、願意開口介紹，這份勇氣比完美更珍貴。高中志工則在午餐前，拿著麥克風向全體學長再次宣傳，讓每位志工都有自己的責任與角色，共同為這次義賣努力。

我們的餅乾與蛋糕或許沒有專業店家的精緻賣相，包裝也不盡完美，但每一份點心都是真材實料、親手完成，更承載著志工們的時間、汗水與心意。感謝彌勒山所有學長的熱情支持與鼓勵，讓義賣能在短時間內順利完售，也讓孩子們感受到自己的努力是被看見、被肯定的。

更重要的是，這三年的義賣，我們始終秉持著「取之於社會，用之於

社會」的理念。第一年，義賣所得全數捐贈給彌勒山；第二年，則將所得分別捐贈給彌勒山與喜憨兒基金會；今年，我們選擇捐贈給彌勒山及陽光基金會「小陽光」服務計畫，希望將這份愛心延伸到社會更多需要幫助的角落。所有義賣所得全數作為公益用途，一心公益協會沒有保留任何一分一毫；我們希望透過實際行動，讓孩子明白，義賣不是為了獲利，而是為了學習付出；不是為了收入，而是為了將眾人的愛心化為幫助他人的力量。

我們更期待孩子們從一次次服務中，學會的不只是烘焙技巧或銷售能力，而是培養一顆願意奉獻、懂得感恩、樂於助人的心。一心公益協會志工隊雖然隸屬於瑞周天定單位，但我們也希望透過公益服務與社會建立更多連結，將道場的慈悲精神化為實際行動，走入社會、關懷社會，讓更多人因為志工的服務與付出而感受到溫暖。

這次義賣最大的收穫，不只是餅乾與蛋糕完售，更是每位志工在服務中突破自我、彼此合作、共同成長。謝謝每一位志工、家長、學長，以及所有支持我們的道親，因為有大家，這份善的循環才能持續不斷地傳遞下去。



▲ 每一份點心都是真材實料、親手完成。

※ 毓茹

這是我第三次去彌勒山義賣，但是這次和以往比較不一樣的地方，是我們義賣了多達八種的甜點，而且都是我們利用兩天的假日親手製作的呢！原本以為應該是蠻簡單的，畢竟之前也有做餅乾的經驗，不過實際動手製作時，我還是不小心搞砸了一點，很謝謝兩位姐姐一起幫我補救回來。

這次我也提前到彌勒山各班宣傳義賣商品，雖然有點緊張，不過大部分的心情還是期待與興奮，想要把我們用心製作的餅乾呈現給大家，雖然或許在賣相上輸了一點，不過這都是我們親手製作，非常健康！到了中午，很多學長也陸續下來，沒有多久，我們就賣完全部的餅乾了，我真的很開心，也很感謝學長們熱情地捧場，讓我們兩天的努力沒有白費。

這次製作餅乾時雖然沒有想像中那麼順利，也遇到一些困難，不過讓我在當中學習到要更加地細心，以及遇到問題時不要輕易放棄，希望下次可以有更好的表現。

※ 宜屏

第三度來到彌勒山義賣點心，有種久別重逢的親切感！

我們這次帶來鳳梨酥、芝麻酥餅、天使蛋糕、椰奶可可蛋糕、冰淇淋甜筒餅乾、沙布列餅乾、雪Q餅和堅果燕麥脆片等八樣點心，都是由一心公益協會的大小志工親手製作完成，希望能夠為道親們帶來健康又好吃的美食。在午餐前，我帶著小女兒和老公一起入班宣傳我們做的點心，雖然剛開始內心仍舊忐忑緊張，但是很快就被班上的師資和同學們溫暖的熱情給撫慰，道場總是處處充滿著正能量！

我媽媽、大女兒和毓茹在另一頭，也一起到其他班級宣傳；用餐時候，也有不同人馬一邊巡桌，一邊用麥克風宣傳，整個團隊各司其職，一起為義賣活動效力，最後在小志工們的努力叫賣和道親們的熱情捧場下，我們的手工愛心甜點全部銷售一空，也為今年的義賣活動劃下完美句點。

※ 睿珊

今天我們第三次到彌勒山義賣點心，大家的心情看起來都很興奮，但我的內心卻是非常緊張，因為這次有個任務是到三個不同的班級宣傳點心；本來剛開始在家裡我很不想練習，想到時候直接拿著稿子念就好，但還是練了一、兩天，之後慢慢熟悉要講的內容，甚至都背起來了，就沒那麼緊張。實際入班宣傳時，雖然第一次沒有講得很好，但接下來的兩次，我都可以流利地介紹點心特色，覺得很有成就感。經過這次的經驗，我學習到不要輕言放棄，只要努力練習，一定會表現得很好。

※ 經瑜

製作點心的週末過得特別充實！星期六一大早，我們一群人集合後，開始準備一整天的餅乾製作。每個人都分工合作，有人揉麵團、有人切材料……，大家忙得不亦樂乎。中途有個小插曲，我們在做巧克力雪 Q 餅的時候，發現棉花糖好像沒有黏性，整團材料根本混不起來。大家一開始有點慌張，不過後來靈機一動，又另外加了新的棉花糖重新加熱攪拌，結果總算成功地把雪 Q 餅做出來了。



▲ 手工點心義賣，將愛與溫暖分享給道親。

星期日，我們帶著所有餅乾到彌勒山義賣，來光顧的顧客超級多，我們幾乎沒時間休息，不斷地介紹餅乾、找錢、裝袋。雖然很累，但看到大家的笑容和餅乾一盒盒賣出去，真的覺得超有成就感。

※ 睿宸

我覺得自己動手做餅乾真的很不容易，因為其中有一種口味是起司的，不知是油加太少還是其他緣故，讓麵糰很難成團，一揉就碎掉；我還有做抹茶口味的，比起起司，我覺得抹茶比較容易上手，不容易碎裂。另外，我媽媽（宜屏媽媽）在家裡也做了很多盤，我本來以為做餅乾輕而易舉，但其實卻是出乎意料地困難，所以我要感謝媽媽花許久的時間，才能做出一盤香鬆可口的雪球餅乾，也讓我更加珍惜每一份親手完成的成果。