



Dink aan 'n reuk wat jou gelukkig maak.

Hmmmm, die geur van koffie gaan verseker vir pappa of mamma laat glimlag. Sondae as jy kerk toe kom, dan reuk jy die kerk se lekker koffie in die Granaat. Sommige ouers kom drink al sommer voor die erediens 'n koppie! In die ou dae was koffie, maar net koffie. Jy het goedkoop koffie gekry, gemaak van sigorei, en duur koffie, gemaak van koffiebone. Jou kon kies tussen kitskoffie en moerkoffie. Deesdae is koffie 'n spesialisveld en mens vind koffiewinkels oral. As jy in 'n koffiewinkel instap, hang die geur van koffie in die lug. Daar is 'n verskeidenheid om van te kies... koffiebone uit verskillende lande en allerhande koffiedrankies om te proe en te geniet soos espresso, cappuccino, americano, latté, "icecoffee" en nog vele meer. Soos jy genooi word vir 'n speel by 'n maat, so word jou ouers genooi vir 'n lekker koppie koffie. Hmmm te lekker.

Die pad van die koffieboon na jou stomende koppie koffie is eintlik heel eenvoudig, maar om daardie lekker smaak in 'n koppie te kan proe moes die koffie boon 'n moeilike pad deurgaan.



Koffieplant, met bessies as vrug. Die vrug is rooi, langwerpig en lyk soos 'n bessie. Binne-in, sit twee bone.

Bessies word gewoonlik met die hand ge-oes en sorteer. Die donker kleur bessies is die beste gehalte.

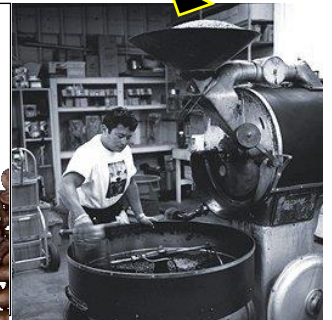
Binne die bessie is 2 bone. Die vrugvlees word verwyder en net die bone word behou. Die bone word gelos om te gis om van die slymerige omhulsel ontslae te raak. Daarna word die bone gewas, droog gemaak, gesorteer en poleer... Die bone kan nou verkoop word as groen bone.



Die finale stap is om die gebrande bone te maal.



Die bone word gebrand ("gerooster") Roostering of branding is nodig om die geur van die koffie uit te bring. Dit verander hul kleur van groen tot bruin of swart.



Koffie soos jy daarvan hou

Daar is 3 dinge wat koffie beïnvloed:

- hoe dit groei; hoe die bone gerooster word en hoe die koffie voorberei en bedien word.

♥ **Groei** word beïnvloed deur die klimaat van die land waar dit vandaan kom, die tipe boon en die manier waarop dit ge-oes is.

♥ **Rooster** van koffie is 'n fyn kuns waarin die hitte en lengte van die proses die resultate bepaal. So kan 'n goeie koffieboon sy waarde verloor deur onder andere te lank gerooster te word, maar die waarde van 'n swakker boon kan styg in die hande van 'n bekwame vakman.

♥ **Voorbereiding** van koffie is goed bekend. Elkeen het sy eie smaak: filter of stoom, bedien met melk, room of suiker en nog baie ander opsies om van te kies.

Groei



Rooster

Voorbereiding



Paulus beskryf gelowiges se manier van doen, hul lewe, hul gawes, talente en hulp aan ander gelowiges so:

Julle gawe is vir God soos 'n lieflike geur, vir Hom aanneemlik en welgevallig. (Hy hou daarvan)" Filippense 4:18

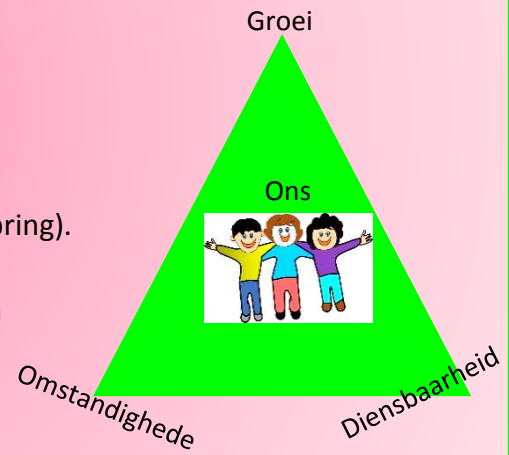
"Ons is die wierook wat deur Christus vir God gebrand word waarvan die geur dié bereik wat gered word, sowel as dié wat verlore gaan." 2 Korintiërs 2:15



Ons kan ons lewe vergelyk met dié van 'n koffieboon: omdat daar ook verskillende dinge is wat ons geloof beïnvloed soos:

Ons geestelike groei, ons omstandighede en ons reaksie daarop, asook ons diensbaarheid en offers.

- **Groei** - dinge soos Bybel lees, bid, kerk, stilte, nadenke, lofprysing en dankbaarheid (net soos 'n koffieboon se groei die smaak beïnvloed).
- **Omstandighede** - uitdagings, probleme, moeilike tye sowel as goeie tye (net soos die proses van rooster die koffieboon se geur uitbring).
- **Diensbaarheid** - ons word gevorm deur die maniere waarop ons dien en deur God gebruik word (net soos koffie op verskillende manier voorberei en geniet kan word).



Maak 'n lekker koppie koffie en gesels met jou ouers.

Hoe het jy die afgelope tyd geestelik gegroei

Watter uitdagings het jy ervaar?

Watter Bybelstorie is jou gunsteling?

Koffie koekies

- 4 Koppies meel
- 250g maizena
- 65g koeksoda
- 125ml stroop
- 300g margarien
- 1 koppie suiker
- 2 eetlepels koffie geursel
- 1ml sout
- 5ml melk



Meng die margarien, suiker en stroop. Voeg koffie geursel by. Meng koeksoda met bietjie melk. Voeg droë bestanddele by en maak aan tot 'n stywe deeg. Druk deur n koekie "press" en bak op n gesmeerde bakplaat by 200°C. Laat die koekies afkoel op 'n droograk. Plak twee koekies teenmekaar met koffie geurde versiersuiker.

Jesus het God se geur van liefde in die wêreld kom versprei. Almal kon nie wag om naby Jesus te wees nie, want dan het hulle ook van die geur gekry. Wees 'n lekker koppie koffie en versprei Jesus se geur na ander. **Luister na:**

My best friend- <https://www.youtube.com/watch?v=5fD4bCYaIEc>

