

## Svältgräns

Kongo är ett fattigt land. 70 % av befolkningen lever i fattigdom, det vill säga mindre än två US dollar per dag. Trots fysisk fattigdom är rikedomen på annat god.

Under vår resa stöter vi på människor som levde väldigt fattigt. Vi hade förväntat oss att få se misär, olyckliga människor och liten livsglädje.

Men upplevelsen var tvärtom! Många kongoleser har en glädje som, mitt i allt elände, är svår för oss att förstå. Vart man än går möts man av leenden och skratt som visar att livslågan fortfarande brinner. Mitt i denna fysiska nöd vänder man sig till Gud. Det är i Honom man finner glädje, lycka, tröst och hopp. Efter att ha mött detta så tydligt, väckes det frågor som är värda att samtala kring.

### Måste man leva på svältgränsen för att behöva Gud?

– Ställ er frågan ur både ett fysisk, psykisk och andligt perspektiv.

### När/i vilka situationer vänder vi oss själva till Gud?

– Blir Gud ofta en ”nödlösning”, en sista utväg, eller får Han plats oavsett var i livet vi befinner oss?

### Behöver människor i fattiga länder Gud mer än människor i rika länder?

# ”MADIA MA MBOTE”

”Ha en bra måltid”



Kongoinspirerad måltid med samtal kring församling

## ”Madia ma mbote”

Att äta tillsammans är viktigt i Kongo-Brazzaville. Man äter ofta och gärna, då det är ett tecken på samhörighet och vänskap. Det behöver inte vara något stort, bara att sitta ner, äta och samtala, ungefär som kyrkkaffe.

Denna erfarenhet har deltagarna i MUL-kursen hösten 2006 fått efter att de tillbringat fem veckor i Kongo-Brazzaville. De studerade frågor kring bistånd, utveckling, globalisering och mission, i utbildningen ingick det en studieresa till Republiken Kongo eller Kongo-Brazzaville som det också kallas.

Deltagarna vill nu ta med er på deras resa genom att ge er några smakupplevelser och dela med sig av några tankar som väckts i mötet med Kongo.

Träffen har upplägget matlagning, måltid och diskussion kring frågor om tillväxt i kyrkan här hemma i Sverige.

Materialet innehåller tre teman som är tänkta som grund för samtal. Ni får använda det hur ni vill, ta bort frågor, lägga till frågor, använda alla tre teman eller bara ett. Det finns ett förslag på en tre-rätters middag med smak av Kongo. Även här får ni anpassa recepten och upplägget efter vad som passar er bäst.

Förslag på program för träffen:

- Presentation – tanken med träffen, presentation av tema och frågor
- Laga mat tillsammans
- Äta maten och samtala kring frågorna
- Avsluta med andakt

## Problematiserar vi för mycket?

*”Varför har ni en nedåtgående trend i församlingstillväxten i Sverige?” I Dolisie diskuterar vi kyrkan med en grupp kongolesiska studenter. Vi blir lite paralyserad av en sådan direkt fråga. Vad ska man säga? De förklarar läget i Sverige, att de lever i ett materialistiskt samhälle där man tror sig inte behöva Gud och att det är svårt att nå människor. ”Ber ni inte om detta?” svarar vi bara. ”Jo, men...” Tankeverksamheten sätts igång, vad är det som vi gör fel?*

*Då reser sig en man upp och säger: ”Jag tror att ni problematiserar för mycket. Att ni förlitar er och koncentrerar er så mycket på er organisation att ni glömmer bort att den Helige Anden måste få lov att vägleda er.”*

*Och det ligger kanske något i det? Är inte många gudtjänster planerade in i minsta detalj? Ligger vi ner för mycket tid i olika styrelser och kommittéer? Detta är självklart viktigt, det behövs för att församlingen ska utvecklas och fungera. Men låter vi Gud stå i fokus? Hinner vi stanna upp och lyssna in vad Han vill säga?*

**Ligger det något i tanken, problematiserar och organiserar vi alldeles för mycket?**

**Litar vi mer på vår organisation än på Gud?**

**Ger vi den Helige Anden plats i gudtjänsten?**

**Är sju sorters kakor vid kyrkkaffet viktigare än själva samtalet?**

**Behövs något göras i er församling? Varför? Hur?**



## Mission i Sverige

Det är söndag och klockan är nio i Kongo-Brazzaville. Vi sitter längst fram i kyrkan och blickar ut över gudstjänstlokalen. Hur många människor är det egentligen här inne? Vi gissar på några hundra, det rätta antalet var visst 1200. Och då var inte ens en fjärdedel av församlingen där, alla får nämligen inte plats i lokalen.

Detta är inte riktigt samma problematik som svenska församlingar står inför. I Kongo har man församlingar utan kyrkor och i Sverige har man kyrkor utan församlingar.

Sedan väckelsen i Kongo startade i slutet av 1940-talet har antalet kristna i landet stadigt ökat. Under samma period i Sverige har antalet kristna stadigt sjunkit.

### Varför sjunker medlemsantalet i kyrkorna i Sverige?

– Vad gör vi för att leda människor till kyrkan? Vad kan vi göra?

### Vi pratar idag om missionsutbyte. Att även Sverige borde bli ett missionsland.

– Vad skulle Kongo kunna hjälpa oss med? Är rollerna idag omvända.  
– Är det Kongo som borde missionera i Sverige?

### Kongos och Sveriges samhällen och kultur skiljer sig stort från varandra. Spelar dessa faktorer in i väckelsefrågan?

Går det att dra paralleller mellan vår kyrka och Kongos kyrka?

## Avokadotoast

4 portioner

2 avokados

½ röd lök

½ röd paprika

2 tomater (gärna väldigt mogna)

4 rostade brödskeivor

citron

salt, peppar

chilipeppar

Skala, kärna ur och tärna avokadon grovt. Hacka paprikan och löken fint och rör ihop med avokadon i en bunke. Kärna ur tomaterna, hacka fint och blanda med resten av röran. Tillsätt gärna lite citron och krydda. Lägg röran på de rostade bröden och servera!



## Afrikansk kycklinggryta

4 portioner

- 1 msk chilipeppar eller sambal oelek
- 3 hackade vitlöksklyftor
- 5 skivade röda lökar
- 100 g smör
- 2 brk krossade tomater, 400 g
- 1 kyckling, delad i bitar
- saften av 1 citron
- 1 ½ tsk salt
- 1 bit ingefära, färsk, hackad
- svartpeppar och ev. salt



Fräs lök och vitlök i en gryta, utan att de är färg. Tillsätt pepparkryddan och fräs ett par minuter. Häll i tomaterna och låt stå och småkoka. Gnid kycklingdelarna med citron och salt och lägg ner dem i tomatsåsen. Tillsätt ingefäran och låt grytan puttra på svag värme 45 minuter. Smaka av. Servera med ris.



## Fruktsallad med vit chokladsås

4 portioner

- 1 mango
- 1 liten ananas
- 2 kiwi
- revet skal och saft av en lime
- 2 msk strimlad basilika
- 1 tsk finhackad röd chili



Vit chokladsås:

- 1 dl Matlagingsgrädde
- 100 g vit choklad

Börja med såsen: Hetta upp grädden och bryt i chokladen. Rör tills den smält. Häll upp i en skål och låt det svalna. Skala och skär frukten i bitar. Blanda frukten med skal och saft av lime, basilika och chili. Servera i skålar med chokladsåsen till.