



קובץ מלווה למורה

יחידת לימוד 2

סיפור עם אתיופי – גילוי הקפה

תוכנית לימודים לטיפוח השפה העברית
ללומדים במסלול טרום יסוד
במרכזי החינוך של השב"ס - תשפ"ב - 2022

ארגון ועריכה: אילת כ"ץ

גילוי הקפה – רועה הצאן קלאדי והכבשים המרקדות

סביב הקפה נקשרו והומצאו אינספור אגדות ומעשיות מרתקות לאורך שנות ההיסטוריה. נספר אחת מהן.

מקור הקפה

מקור צמח הקפה הוא במחוז קפה שבמערב אתיופיה והוא הופץ בשאר העולם במהלך המאה החמש עשרה והלאה על ידי הערבים שהמשקה אצלם הוא מסורת תרבותית וחברתית.

הסברה המרכזית היא כי מקור השם קפה במילה הערבית קֶהֶן (قَهْوَة) אך קיימת דעה שמקור המילה הוא מהשורש "כהה" בעברית וממנו באה המילה הערבית קֶהֶן (قَهْوَة) בגלל צבעו הכהה של המשקה.

סברה אחרת היא כי מקורו של השם בממלכת קאפה שבאתיופיה שהיא כנראה מקורו של צמח הקפה. בקאפה ובאתיופיה עצמה מכנים את הקפה "בון" או "בונה". המיסיונר היישועי פדרו פאיש הוא ככל הנראה האירופאי הראשון שדיווח על "המשקה המוזר" שהגיש לו קיסר אתיופיה זה דגל בשנת 1603.

מידע למורה - המדינות המגדלות והמייצרות קפה

מדינה 1 – ברזיל. מזוהה עם ייצור קפה. כ-3 מיליון טונות מיוצרים בברזיל בשנה אחת, למעלה מ-30% מסך כל הייצור בעולם. ברחבי המדינה מפוזרים כ-300 אלף מטעי קפה על פני שטח המסתכם ב-27 אלף קמ"ר. ברזיל היא המובילה, והיא אחראית ליצוא של 14% מסה"כ הכמות המיוצאת בעולם. הכנסות לשנה של 4.4 מיליארד דולר.

מדינה 2 – ווייטנאם החליטה בשנות ה-80 להשקיע בזהב החום וכך הגדילה המדינה את הייצור גם בעשורים הבאים, עד שהגיעה לייצור שנתי של 1.76 טונות של קפה. הווייטנאמים התמקדו בגידול זן הרובוסטה שהיה אז פחות פופולרי בעולם מזן הערביקה ובסופו של דבר הפכה ליצרנית המובילה בעולם של זן זה ולשחקנית מרכזית ביצוא, בטח כשהלקוחה העיקרית שלה היא ארצות הברית. סה"כ יצוא הקפה הניב לווייטנאם בשנה החולפת כ-3.3 מיליארד דולר. בוקר טוב ווייטנאם.

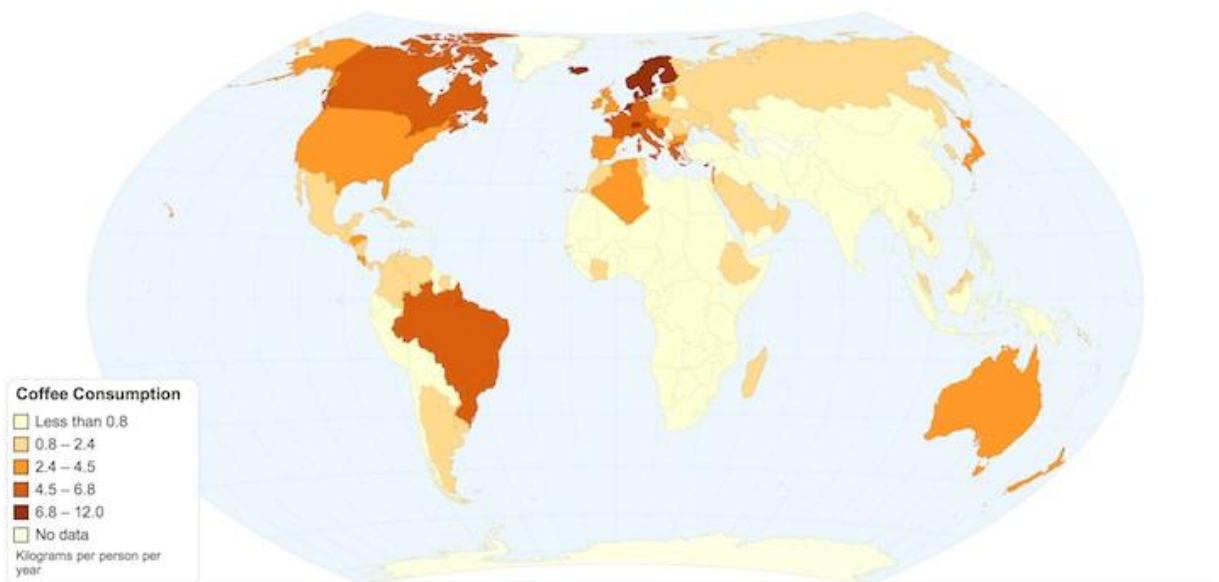
מדינה 3 – קולומביה. בעבר הלא רחוק היא הייתה השחקנית מס' 2 אחרי ברזיל אך שינויי אקלים שהביאו להתחממות והפחיתו את כמויות הייצור במדינה, כמו גם עלייתה של ווייטנאם, הורידו אותה למקום השלישי. ועדיין, כ-864 אלף טון קפה ייצרה קולומביה בשנה שעברה. היא השנייה בעולם בגידול פולי ערביקה. מטבע הדברים, קולומביה היא

גם יצואנית בולטת וקהל הלקוחות שלה מורכב בין היתר מארה"ב, צרפת, גרמניה, איטליה ויפן. בשנה שעברה היא אף הרוויחה מכך כ-2.5 מיליארד דולר.

מדינה 4- אינדונזיה. המדינה המוסלמית המאוכלסת בעולם הכירה לראשונה את הקפה הודות לקולוניאליזם ההולנדי במאה ה-17 ייצרו שם בשנה שעברה 636 אלף טונות, גם של ערביקה וגם של רובוסטה. בכל הנוגע ליצוא אינדונזיה לא נמנית על הצמרת הגבוהה, אך עדיין נהנית מכ-820 מיליון דולר בשנה הודות לפולים המשובחים שלה.

מדינה 5 - אתיופיה. מדובר בחממה המובילה לזן הערביקה ובענף היצוא העיקרי שלה (28% מכלל היצוא של המדינה הוא קפה), וכ-15 מיליון איש עובדים בתעשיית הקפה. 384 אלף טון מייצרת אתיופיה בשנה בעוד ש-856 מיליון דולר נכנסו לקופת המדינה כתוצאה מיצוא הפולים בשנה שעברה.

המפה המוצגת פורסת את כמויות הקפה השנתיות לפי מדינות בעולם (המקרא מציין כמה קילוגרם קפה כל אדם צורך בשנה, בחלוקה למדינות):



מקרא : ככל שהצבע החום כהה יותר, כך צריכת הקפה גבוהה יותר.

עיקר צרכני הקפה נמצאים בחצי הכדור המערבי

במדינות מערב אירופה וכן באלג'יר, טוניס, מרוקו, קנדה, ארצות הברית וברזיל, מדובר בכמויות של 2.4 עד 12 קילוגרם קפה לאדם בכל שנה. אוסטרליה ויפן הן החריגות הבולטות בחצי הכדור המזרחי, עם כמויות של 2.4 עד 4.5 קילוגרם לאדם בשנה.

המדינות בהן צורכים קפה בכמויות הגדולות ביותר, הן המדינות הקרות הנמצאות בצפון כדור הארץ.

פינלנד, שוודיה, נורבגיה, איסלנד וכן הלאה. צריכת הקפה הממוצעת במדינות אלו היא 6.8 עד 12 קילוגרם לאדם בשנה.

איפה ישראל בכל הסיפור הזה?

צריכת הקפה בישראל היא מתונה יחסית, עם 2.4 עד 4.5 קילוגרם קפה לאדם בכל שנה. זה מציב אותנו בדיוק באמצע, בין הצרכניות הכבדות ביותר לקלות ביותר. אצלנו בהחלט אוהבים קפה, אבל לא בהגזמה.

האם שתיית קפה טובה לבריאות?

האם קפה טוב לבריאות? כנראה שבדומה לחיים עצמם - התשובה לכך רחוקה מלהיות ברורה ומוחלטת.

מצד אחד, שתייה של כוס קפה אחת ביום מקטינה ב-12% את סיכויי התמותה באופן כללי. שתיים עד חמש כוסות קפה ביום מקטינות ב-18% את סיכויי התמותה קפה מכיל נוגדי חמצון, שעשויים לשמור על הרקמות מפני פגיעות שונות. הקפה מכיל גם מלחים כמו מגנזיום וכרום, שעוזרים לגוף להשתמש באינסולין שמווסת את רמות הסוכר בדם.

ישנם מחקרים מהם עולה כי שתיית קפה במינון נמוך עד בינוני מורידה את הסיכון לחלות בסוכרת מסוג 2, ללקות בהתקף לב, בסרטן המעי הגס, בסרטן הכבד, בפרקינסון ובאלצהיימר. בנוסף, קפה ותה מכילים בצורתם הטבעית, מלבד קפאין, גם נוגדי חמצון כמו פוליפנולים, קטכינים ופלבנואידים.

מצד שני, נערכו מחקרים לפיהם קפה מעלה את הסיכון לחלות במחלות לב וכלי דם, מגביר תהליכים דלקתיים, פרו-סרטניים ואף עלול לפגוע בזיכרון.

מהן תופעות הלוואי של צריכת קפה?

שתיית קפה משפיעה לא רק על הערנות, אלא גם על מצב הרוח - בטווח הקצר וגם בטווח הארוך. אנשים שרגישים לקפאין עלולים לסבול מהפרעות בשינה, מחרדה, מעצבנות ומדיכאון, מהפרעות במערכת העיכול ומדפיקות לב מהירות. צריכה מוגזמת של קפה יכולה לגרום, ברמות משתנות, לתופעות כמו עצבנות, חרדה ונדודי שינה, שלשול, כאבי ראש ודופק מואץ אמנם התופעות הפיזיולוגיות האלה לא נמשכות לאורך זמן, כיוון שרוב הקפאין מתפרק בגוף תוך מספר שעות, אבל אם ממשיכים לצרוך קפאין, הן חוזרות ונשנות שוב ושוב ובהחלט יכולות לגרום להשפעה מתמשכת.

מיני קפה: קפה ערביקה (*Coffea arabica*), המין הנפוץ ביותר של צמח הקפה, הוא שיח ירוק עד שמקורו באתיופיה. מינים אחרים של הצמח, קפה ליבריקה (*Coffea liberica*) וקפה רובוסטה (*Coffea robusta*), התגלו בטבע באזורים שונים של אפריקה. מבחינה היסטורית הקפה משתייך לאותה קטגוריה כמו הסוכר, הקקאו, התה - חומרים ממריצים שלאורך ההיסטוריה היו יקרים ושימשו בעיקר לשימושים רפואיים וטקסיים, אך אחרי המהפכה התעשייתית הפכו למוצרי צריכה, וכיום רוב העולם המערבי מכור להם.

שימושים נוספים לקפה: דישון לגינה. צמחים רבים אוהבים את החומרים האורגניים שיש בקפה והוא משמש להם כדשן ומעודד צמיחה. הקפה מכיל מספר מינרלים חשובים לצמיחת צמחים כגון – חנקן, סידן, אשלגן, ברזל, זרחן, מגנזיום וכרום. בנוסף, הקפה מושך תולעים אשר נהדרות לגינה. כדי להשתמש בקפה לדישון, פשוט פזרו את עוגיות הקפה בין הצמחים והשקו עליהן

קפה מסייע להרחקת חרקים, יתושים ושאר בישין... חומרים מסוימים שבקפה כגון קפאין רעילים מאד לחרקים ויעילים להרחקת יתושים, זבובי פירות, חיפושיות ושאר מזיקים. פשוט פזרו מספר קערות עם שאריות הקפה באיזור המיועד או צרו שטח תחום שישמש מחסום לחרקים ושבלולים, זה עובד!

קפה משמש כמנטרל ריחות מעולה. אפשר להשתמש בו לספיחת ריחות במקרר ובמקפיא. אפשר למלא גרביים ישנות בשאריות הקפה (מיובש!!!) ולהניח בנעלי הספורט המסריחות, בתיק ציוד הספורט ה"ריחני", ברכב וכל מקום אחר שנדרש ניטרול ריחות.

קפה משמש לניקוי סירים, מחבתות, תבניות וכו' שהאוכל "נשרף" עליהם. פשוט הוסיפו את הקפה לסבון הכלים ושפשפו כרגיל. גרגרי הקפה יסייעו בגירוד הלכלוך השרוף מהכלים.

קפה משמש ל"פילינג" לעור. כל שעליכם לעשות הוא לערבב קפה עם מעט שמן קוקוס ולקרצף בעדינות את עורכם. החלקיקים הגסים של הקפה מסייעים להסיר לכלוך ותאים מתים מן העור. אפשר לערבב קפה עם מעט דבש ולהשתמש בתערובת ל"פילינג" לשפתיים. "פילינג" עם קפה מסייע להגביר את זרימת הדם מה שמסייע בבריאות העור הכללית. בקפה יש גם חומרים נוגדי חימצון רבי עוצמה והוא יסייע לכם להגן על עורכם מנזקי שמש.

קפה משמש לריכוך בשר. מלח אנזימים וחומצות הם מרכיבי בשר טבעיים. הקפה מכיל חומצות טבעיות ואנזימים ובנוסף על כך גם אופיו החומצי הופכים אותו למרכך בשר יעיל במיוחד. כל שעליכם לעשות הוא לעסות את הבשר בקפה האהוב עליכם כשעתיים לפני הבישול. טעמי הקפה ישארו על הבשר ואף יצרו קרום כהה פריך. ניתן גם לבשל את שאריות הקפה במים, לאפשר לנוזל להתקרר ולהשתמש בו להשריית הבשר במקרר כמרינדה עד 24 שעות לפני הבישול.



מידע על התפשטות הקפה בעולם

האגדות מספרות שהתימנים היו קנאים מאוד לתבלין הקפה, והם אסרו על הוצאתו מגבולות המדינה (העונש על הוצאת הקפה מגבולות המדינה היה מוות). שלבסוף יצא הקפה מגבולות תימן, והסברה היא שעולי רגל למכה לקחו עימם תבליני קפה, ומשם הגיעו תבליני הקפה למדינות שונות במזרח התיכון דוגמת תורכיה, ערב הסעודית ומצרים.

המסע לאירופה

סוחרים איטלקים היו ככל הנראה הראשונים ששמו את ידם על תבלין הקפה. למרות הפופולאריות הרבה של התבלין בארצות ערב, מיהרו אנשי הדת האיטלקיים, לרבות האפיפיור קלמנט השמיני, להכריז על שתיית קפה כעבודת שטן, שתגרום לשותים אותו ליפול למלכודת נוראה. הולנד הקטנטנה הצליחה לשים יד ראשונה על מקור התבלין המסתורי. בתחילת המאה ה-17 הבריחו סוחרים הולנדיים שתילי קפה מתימן, ותוך מספר שנים הפכה העיר אמסטרדם למרכז תרבותי שוקק ולמרכז המסחרי הראשון באירופה של תבלין הקפה.

ההרפתקאות בצרפת

מאה שנים מאוחר יותר הגיע הקפה לצרפת. בתחילה היה הקפה נחלת המעמד העליון ומשפחת המלוכה בלבד, ושתילי הקפה הראשונים נשתלו בגניו של לואי הארבעה-עשר, מלך צרפת. בשנים הראשונות לאחר שהגיע הקפה לצרפת היה המלך קנאי מאוד לשתילי הקפה שלו, והפצתו לא התאפשרה מחוץ לארמון המלוכה. כל זאת, עד שהגיע לארמון קצין ים צרפתי הרפתקן בשם גבריאל דה-קליאו. הקצין הצעיר שמע על סגולותיו המופלאות של צמח הקפה, ובאחד מביקוריו בארמון המלוכה גנב מספר שתילים מארמון המלוכה, החביא אותם בתמונה עם דופן כפולה, והבריח אותם בדרכו הארוכה בים לקולוניות הצרפתיות בדרום אמריקה.

הקפה מגיע לדרום אמריקה

גבריאל דה-קליאו הצליח במשימתו להביא את הקפה לקולוניות הצרפתיות בדרום אמריקה, ומהן הוא התפשט במהרה לרבות מן המדינות ביבשת. באותן שנים גם ההולנדים התחילו לייצא קפה לדרום אמריקה, ותוך זמן קצר הפכה היבשת הדרומית לאחד ממרכזי הקפה הדומיננטיים ביותר בעולם. לסיכום, סיפור התפשטותו של תבלין הקפה בעולם הוא סיפור מרתק, שאין מתאים ממנו למשקאות הנפלאים שמכינים בעזרתו.

המשקה היה במשך שנים שנוי במחלוקת, בדומה לאלכוהול או למריחואנה. חשבו אותו למשקה רעיל או משכר וארצות רבות, ביניהן שוודיה, בריטניה, צרפת וארצות מוסלמיות רבות, אסרו בשלב זה או אחר לשתות אותו, במקרים רבים עקב לחץ משדלני יין ואלכוהול. המקום היחידי שבו האיסור שרד, נכון להיום, הוא הדת המורמונית האוסרת על צריכת כל קפאין.

תימן לא הייתה היחידה שהרוויחה מיצוא הקפה כמובן. לאורך ההיסטוריה ארצות רבות קבלו את תורן בכס ספקית הקפה הגדולה בעולם, תואר שנע והשתנה לאורך השנים מסיבות שונות שנעות משינויים אקלים לשינויי אקלים פוליטיים. לדוגמה, תעשיית הקפה בסנטו דומינגו (כיום הרפובליקה הדומיניקנית) פרחת במאה ה-18 ותוך חמישים שנה בלבד מרגע שקפה הוצג למדינה היא הפכה לספקית הקפה של יותר מחצי מדינות העולם. עשרים שנה מאוחר יותר תעשיית הקפה קרסה עקב מרד עבדים גדול, אותם עבדים שעמלו בפרך בגידול שיחי הקפה.

כיום המדינה השולטת בתחום ייצור וייצוא הקפה היא ברזיל עם שליטה על יותר משלושים אחוז מהשוק העולמי. זו לא הפתעה. הקפה הוא באופן מסורתי תוצר של מדינות מתפתחות ומדינות בעלות אקלים טרופי הולם לצמח. ברזיל מסמנת וי על שתי הקטגוריות ומנסה להישאר בצמרת השור הלא יציב הזה.

תיעוד ראשון על צמחי קפה ומשקאות הקפה הופיעו בתימן, באמצע המאה ה-15, והגיעו לשם מאתיופיה. באתיופיה, צמחי הקפה גדלו פרא, וכפי הנראה שימשו למאכל, ואולי גם לרפואה ולשתייה. פולי הקפה חצו את תעלת סואץ והגיעו לעיר נמל תימנית שנקראת מוקה. הנזירים הסופיים במוקה השתמשו בקפה כדי להתעלות רוחנית ולהתפלל בריכוז שעות ארוכות. אחרי שהקפה התפשט ממוקה למכה ומדינה, תימן החלה לגדל קפה ומוקה הפכה לשוק הקפה הראשון בעולם.

משם הקפה הלך והתפשט לו במדינות ערב באזור המזרח התיכון. התימנים עודדו שתיית קפה מרובה במטרה לצמצם את תופעת לעיסת הגת שהייתה נפוצה ביותר כבר אז. בתי הקפה הראשונים בעולם הוקמו במכה ונקראו "קווה קאנה". המשקה התפשט במהירות ברחבי מדינות ערב והפך למוכר בעיקר במקומות בהם משחקי קובייה, רכילויות, ריקודים ושירה. בתי הקפה הפכו במהרה למרכזים פוליטיים פעילים נגד הממשל ובשל כך, כל כמה שנים הם הוצאו אל מחוץ לחוק, אך שבו במהרה וצצו שוב. "הבעיה" נפתרה כשהתחילו לקנוס את בתי הקפה בשל פעילויות חתרניות. למדינות ערב הייתה מדיניות חד משמעית: איסור ייצוא פולי קפה – הזרעים של פולי הקפה הם בעצם פולי הקפה בעצמם. איסור זה הוחל בכדי שהקפה לא יגדל בשום

מקום בעולם אלא רק באזורים. צעד זה בעצם יצר כמיהה למשקה האסור ופתח במרוץ להשגת זרעים. בתחרות זו זכו ראשונים ההולנדים. בשנת 1616 הם הצליחו להבריח זרעים ולגדל אותם בחממות. להולנדים כאמור כבר היה קפה, ובשנת 1699 התחילו לגדל קפה במאלבר שבהודו, ומשם לקחו לג'אווה שהיא אינדונזיה של ימינו. כעבור מספר שנים כל הקולוניות ההולנדיות הפכו למגדלים וספקי קפה העיקריים לאירופה. כיום אינדונזיה הינה ספקית הקפה הרביעית בגודלה בעולם.

בשנת 1645 נפתח בית הקפה הראשון באירופה, בוונציה ובשנת 1720 נפתח בכיכר סאן מרקו בוונציה בית קפה בשם "פלוריאן" – והוא פעיל עד עצם היום הזה! חברות רבות ואנשי עסקים ניהלו את פגישותיהם בבתי קפה, והמפורסם ביניהם היא חברת הביטוח לוידיס אוף לונדון שהוקמה בשנת 1688. אולי חברת הביטוח הראשונה בעולם.

ואם נחזור למציאות שלנו היום, נסכם כי תפוצת הקפה מאז עלתה ממש בטיפה וכיום הוא המוצר השני הנסחר בעולם, אחרי נפט. אז בכל פעם שאתם לוגמים לכם כוס קפה, חישבו על עזים ערניות, על מורדים מוסלמים, על מבריחים הולנדים ועל קולוניות מרוחקות...



טקסי קפה

טקס קפה אתיופיה

בונה הוא כינוי לקפה באתיופיה. 'בונה' הוא גם שמו של טקס שתיית הקפה המסורתי בחברה האתיופית. לטקס שתיית הבונה חשיבות חברתית גבוהה. הכנת הקפה לטקס היא תהליך ארוך שאורך כחצי שעה, ובו מספר שלבים: בשלב הראשון קולים את פולי הקפה ומגישים אותם לשולחן הקפה, כדי שהאורחים ייהנו מריחם. לאחר שהתקרר, טוחנים את הקפה, ובמקביל מרתיחים כמות מים גדולה בקומקום. כשהמים רותחים מוסיפים לקומקום את הקפה הטחון, ובמהלך בישולו שמים קטורת, ומביאים את ספלי הבונה כשהקפה מוכן, עוברים לשלב ההגשה, שבמהלכו מוזגים לאורחים שלושה ספלים בזה אחר זה, הנקראים "אוול" או "אבול", "טני" או "רג'ה" (באורומו "טונה" או "טולה") ו"ברכה". בכל פעם, לפני סבב המזיגה, מניחים את הקומקום עם מים לרתיחה את הבונה נוהגים לשתות פעמיים ביום: בבוקר, לפני תחילת יום העבודה, ובערב, לאחר סוף יום העבודה. לבונה שני תפקידים: תפקיד חברתי - הבונה מוגש לכל אורח כחלק מהכנסת אורחים. שותים אותו במפגשים משפחתיים, אירועים וחגים. תפקיד רוחני - הבונה מהווה טקס להרחקת רוחות רעות ולריפוי לאנשים חולים על פי המסורת האתיופית, את פולי הקפה גילו שלושה חברים בשם אבון, טונא וברכה, ועל שמם ולזכר שלושתם, טקס הבונה כולל שלושה סבבים, כסדר השמות.



טקס קפה בדואי

אירוח במאהל בדואי הוא חוויה יוצאת דופן והקפה הוא מסמר האירוח. בטקס הקפה הבדואי המסורתי, **הקאווה סאדה**, המארח יכין את הקפה הרבה זמן מראש. הוא יוציא את הפולים הירוקים מהג' ראב (נאד עור קטן) וישפוך אותם למחרשת ברזל אותה הוא מניח מעל האש. הוא מנענע קלות את הפולים, עד שאלו משחימים ולבסוף שופך אותם לתוך מכתש עץ. אח"כ הוא כותש אותם באמצעות העלי על ידי נקישות וקולות של מכתש העץ ובכך הוא מבשר לכל המשוטטים בסביבה כי הם מוזמנים לשתיית קפה. לאחר הכתישה הוא מבשל את הקפה עד לרתיחה, וכשהוא בוער ממש, הוא מסיר את הקפה מהאש ושופך ממנו מעט על הקרקע ורק אז לכוסות האורחים מי שזוכה לקבל כוס קפה צריך לגמוע את כולו בלגימה אחת או שתיים, ואת שארית המשקה, רשאי הוא לשפוך על הקרקע מבלי להעליב את המארח, ועליו לבצע זאת בתנועה חדה. לאחר מכן יש להשיב את ספלון הקפה למארח, ולכן הפינג'אן מכונה גם ראג'ע, שפירושו: שב, חוזר. יש להמתין עם הפינג'אן ביד ולא להניחו על הקרקע, עד אשר ייאסף.

הנוהג הוא לקיים שלושה סיבובי קפה, והמארח הוא הקובע את התדירות בין סיבובי האירוח בהתאם לרצונו. לפי גרסת הבדואים: האחד, לאורח, השני, להנאה, והשלישי, לחרב, לסייף. כאשר מסיימים הקפה או איננו רוצים עוד, כל מה שעלינו לעשות, הוא לתת למארחים סימן. לשם כך אוחזים בספלון ביד ימין, ומסמים למארח מעדנות בתנועות קלות של האצבעות.



גילוי הקפה - רועה הצאן קלאדי והכבשים המרקדות *

זהו סיפור עם -- אגדה על גילויי מקור הקפה בדרום מערב אתיופיה, באזור הנקרא קאפא (kaffa).

- 1- הסיפור מספר על רועה צאן אתיופי בשם קלאדי, שהבחין (ראה) יום אחד שהכבשים שלו הרגועות בדרך כלל, חסרות מנוחה (לא רגועות) ומרקדות בצורה מוזרה, לאחר שאכלו מעץ לא מוכר בעל פירות אדומים שמצאו בשטח המרעה.
- 2- קלאדי הסקרן ניסה לאכול בעצמו את הפרי המוזר, וההשפעה של הפרי שאכל לא איחרה להגיע. קלאדי הרגיש מלא מרץ ואנרגיה וכמו הכבשים, החל גם הוא לרקד בשמחה ביחד עם כבשיו.
- 3- קלאדי לקח את הפירות והביא אותם לאיש הדת המנהיג הרוחני של הכפר על-מנת שיבדוק אותם. הוא סיפר לו על העץ המוזר שפרותיו ממריצים.
- 4- איש הדת הקשיב וכעס מאוד. הוא אמר, שפירות אלו הם מעשה ידי השטן בגלל צבעם האדום והשפעתם על קלאדי וכבשיו.
- 5- בכעסו, הוא זרק את הפירות לאש מדורת הכפר. לפתע, ריח נפלא התפשט באוויר, ואנשי הכפר הגיעו בריצה מכל כיוון למדורה. הם רצו לדעת מה מפיץ (מפזר) ריח כל כך טוב באוויר.
- 6- אנשי הכפר מיהרו להוציא את פולי הקפה הקלויים (המיובשים והמושחמים) מהאש והחלו ללעוס אותם! איש הדת שם את פולי הקפה הקלויים בכוס מים חמים ולפתע הרגיש מלא מרץ ואנרגיה וכל עייפותו נעלמה.
- 7- איש הדת הודיע כי הפירות האדומים הם בעצם מתנה מופלאה (נהדרת, שהיא פלא, מדהימה) מהאלים הנדיבים (טובי לב, נותנים ביד רחבה, לא קמצנים) וכך כול אנשי הכפר הבינו שרועה הצאן קלאדי גילה משקה חדש. כך גילו את הקפה.