



El pequeño cocinero

Cuando Luka era pequeño, le encantaba andar a gatas por toda su casa en Montenegro [señale Montenegro en un mapa]. Y su lugar preferido de la casa para gatear era la cocina, porque le gustaba jugar con las ollas y las sartenes.

A medida que fue creciendo, Luka aprendió a caminar. ¡Cómo le gustaba caminar solo paradito sobre sus pies por toda la casa! En especial le encantaba ir a la cocina para ayudar a su madre a cocinar.

Cuando empezó a ir a la escuela, Luka tenía tiempo libre todas las tardes después de hacer sus tareas, por lo cual ayudaba a su madre a preparar la comida para toda la familia. En poco tiempo, estaba cocinando tanto para sus familiares como para él mismo. ¡¡¡Y era un gran cocinero!!!

Fue entonces cuando su padre abrió un pequeño local de comida vegetariana, y necesitaba algo de ayuda extra. ¿A quién creen que le pidió ayuda? [Permita que los alumnos respondan brevemente]. ¡Exacto! Le pidió ayuda a su hijo.

—¿Te gustaría ayudarnos en la cocina? —le preguntó.

—¡¡¡Sí!!! —respondió él al instante, porque le encantaba cocinar.

Así que Luka empezó a levantarse todos los días a las cinco de la mañana para leer la Biblia y orar. Después, antes de ir a la escuela, iba al local de comida vegetariana de su padre, donde se ponía su uniforme gris y su gorro blanco de chef. Luego se lavaba las manos y empezaba a trabajar, troceando las verduras y las hortalizas que después se utilizarían para hacer un delicioso plato llamado *ratatouille*. El pequeño troceaba berenjenas, calabazas, papas, cebollas, tomates

y ají. Sabía que debía tener mucho cuidado con el cuchillo, puesto que es muy afilado y era importante que no se cortara.

Tras encender el enorme horno de la cocina, Luka mezclaba la sazón de hierbas con los vegetales, y después volcaba la mezcla en una bandeja. Programaba el horno a 45 minutos y, mientras la comida se horneaba, lavaba los platos sucios y preparaba otras recetas. Cuando el *ratatouille* estaba listo, Luka lo llevaba al mostrador para que la gente lo viera y lo comprara.

Todos los días, después de la escuela, Luka hace los deberes en casa y después regresa al local, para seguir ayudando en la cocina. Le encanta este trabajo porque le encanta cocinar.

En el país de Luka, Montenegro, es difícil encontrar platos sanos a la venta, por lo que muchas personas llegan al negocio de su papá y se sorprenden al ver que hay un niño vestido con uniforme gris y gorro blanco de chef.

—¿Cuántos años tiene? ¿Es un chef? —preguntan.

—Doce años —es la respuesta, la cual los deja más sorprendidos aún y quieren saber más sobre Luka y su familia.

Entonces, el papá de Luka les da libros de colportaje, que contienen recetas sanas y además hablan de Dios. De esa manera, las personas que los lean podrán tener vidas más felices. El papá de Luka también los invita a recibir estudios bíblicos.

Hace poco, Luka fue con su papá y su mamá a un encuentro en Serbia, y los ayudó a cocinar para muchas personas. Una doctora que estaba allí participando de la actividad se fijó en cómo trabajaba Luka en la cocina y se le acercó.

Así comenzó la iglesia en...

El mensaje adventista se predicó por primera vez en la Península de los Balcanes en 1880, cuando A. Seefried viajó a Skopie, Macedonia, como representante de la Sociedad Bíblica Británica.

—¿Quién crees que es el verdadero doctor aquí? —le preguntó.

Al niño le sorprendió la pregunta, pero como sabía que la mujer era doctora, le respondió:

—¿Usted?

—No —respondió ella, negando con la cabeza.

Luka estaba confundido y se preguntaba quién sería el doctor. Se le ocurrió una idea: —Debe de ser Dios —dijo.

—Sí —afirmó la doctora, y luego añadió—: pero hay alguien más aquí que es tan importante como un doctor.

Luka se confundió más aún, y se le ocurrió otra respuesta:

—¿El cocinero?

—¡¡¡Sí!!! —exclamó la doctora—; tú eres doctor igual que yo, porque la manera en que cocinas los alimentos tiene un impacto muy grande sobre la salud de las personas.

Luka se puso muy contento al oír que él es tanto un cocinero como un doctor, porque hace comida sana para que la gente tenga salud. “Me gusta ayudar a cocinar”, dice, “y con la ayuda de Dios, me gusta también ayudar a otros”.

Parte de las ofrendas del decimocuarto sábado de este trimestre ayudará a construir un campamento para Conquistadores en Montenegro, donde los niños podrán aprender a cocinar platos saludables y conocerán más y mejor a Jesús. Gracias por hacer planes para dar una generosa ofrenda.

Esta historia misionera ilustra los siguientes componentes del plan estratégico Yo voy de la Iglesia Adventista Mundial:

- *Objetivo de misión N° 1:* “Revivir el concepto de misión mundial y sacrificio por la misión como un estilo de vida que no solo incluya a los pastores, sino también a todo miembro de iglesia, jóvenes y ancianos, en el gozo de ser testigos de Cristo y hacer discípulos”.

- *Objetivo de crecimiento espiritual N° 7:* “Ayudar a los jóvenes y los adultos jóvenes a poner a Dios en primer lugar y a poner en práctica una cosmovisión bíblica”.

Obtenga más información sobre este plan estratégico en: iwillgo2020.org [en inglés] o iwillgo2020.org/es/ [en español].