



# Hallo aus NEUSEELAND!

Erfahre mehr über Gottes Kinder in aller Welt.



Neuseeland ist ein Inselstaat im Pazifik. Etwa 5 Millionen Menschen leben dort.

## WEIHNACHTSBÄUME IN NEUSEELAND



Der Pohutukawa-Baum hat rote Blüten, die nur zur Weihnachtszeit blühen (in Neuseeland ist dann Sommer). Viele Leute verwenden die Blüten als Weihnachtsschmuck.

## PINGUINE

Der Zwergpinguin – der kleinste Pinguin der Welt – ist in Neuseeland und Australien heimisch. An der Küste Neuseelands leben auch viele weitere Pinguinarten.



## HÄNGĪ

Die Māori kochen manchmal in einem sogenannten Hängi. Dazu legt man heiße Steine in ein Erdloch. Darauf legt man dann Körbe mit Fleisch und Gemüse. Die Körbe werden abgedeckt, und so wird das Essen gegart.



## TEMPEL



In Neuseeland gibt es einen Tempel, zwei weitere werden gerade gebaut. Der Hamilton-Tempel in Neuseeland ist der erste Tempel, der auf der Südhalbkugel gebaut wurde!

ILLUSTRATIONEN VON NATALIE BRISCOE

## FLACHSWEBEN

### AKTIVITÄT



Die Māori weben mit Blättern der Harakeke-Pflanze. So entstehen tolle Sachen! Auch du kannst weben – mit Papier!

1. Falte zwei Zettel jeweils bis zur Mitte. Unterteile jeden Zettel in gleichbreite Spalten. Zeichne dazu in gleichmäßigen Abständen Linien vom Knick aus nach oben.
2. Schneide bei dem ersten Zettel entlang der Linien, aber schneide den Zettel nicht durch! Den zweiten Zettel schneidest du entlang der Linien komplett in Streifen.
3. Öffne den ersten Zettel. Nimm dann einen der Streifen und webe ihn abwechselnd über und unter die Streifen des ersten Zettels. Gehe so auch mit den übrigen Streifen vor.

## SPRACHEN

Die Amtssprachen sind Englisch, Māori und neuseeländische Gebärdensprache. Māori ist die Sprache der ersten Menschen, die Neuseeland besiedelten.



Das Wort Freund lautet auf Māori „hoa“!

### GESUNDHEITSTIPP

## OBST

Obst enthält wichtige Vitamine, die du jeden Tag brauchst. Iss zu jeder Mahlzeit ein wenig Obst, damit du gesund bleibst. Obst ist auch ein leckerer Snack für zwischendurch!



## PAVLOVA

### REZEPT

Diese Nachspeise isst man in Neuseeland gern zu Weihnachten!

1. Schläge **4 Eiweiß**, bis sie langsam steif werden. Gib langsam **200 g Zucker** dazu und rühre weiter, bis die Masse fest ist.
2. Hebe **1/2 EL Speisestärke**, **1 TL hellen Essig** und **1 TL Vanillemark** darunter.
3. Leg ein Backblech mit Backpapier aus und verteile darauf die Mischung. Backe die Mischung 1 Stunde bei 135°C. Schalte den Ofen aus und lasse die Mischung im Ofen abkühlen.
4. Garniere die Pavlova mit **Schlagsahne** und **frischem Obst**.

Lass dir am besten von einem Erwachsenen helfen!

