

# Saluti dal NICARAGUA!

Il Nicaragua è un paese dell'America Centrale. Ci vivono quasi 7 milioni di persone!

## DIFFONDERE IL VANGELO



I primi missionari andarono in Nicaragua nel 1953. Ora lì ci sono più di 100.000 membri della Chiesa! C'è anche un tempio in costruzione.



## SQUALI DEL LAGO NICARAGUA

Gli squali toro possono vivere nell'acqua salata e in quella dolce. Ciò significa che possono vivere negli oceani, nei fiumi e nei laghi! Nuotano dall'Oceano Atlantico attraverso un lungo fiume per vivere nel Lago Nicaragua.

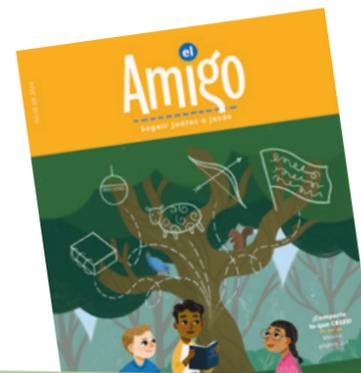
¿Nahki sma?

Vuol dire "Come stai?" in Miskito!



## PALO DE MAYO

Il popolo del Nicaragua organizza un grande festival chiamato Palo de Mayo quando arriva la stagione delle piogge. Decorano un albero o un palo con nastri colorati per poi ballarci intorno e divertirsi tutto il mese.



## LINGUA

La lingua ufficiale è lo spagnolo. Alcune persone parlano anche lingue native come Miskito, Sumo e Rama.

ILLUSTRAZIONI DI DAVE KLUG



ATTIVITÀ

## Chuwis

Chuwis è un gioco che i bambini fanno in Nicaragua. Per giocare a questo gioco ti servono dei fagiolini (o dei bastoncini) e una buca nel terreno (o una tazza). Consegna cinque fagiolini a ogni giocatore. Il primo giocatore lancia uno dopo l'altro i fagiolini nella buca. Se sbaglia un tiro, si ferma e il turno passa al giocatore successivo. Vince il primo giocatore che riesce a mettere tutti e cinque i fagiolini nella buca!



RICETTA

## Gallopinto

In Nicaragua molte persone mangiano ogni giorno questo piatto di riso e fagioli. Ecco una versione che puoi provare a cucinare!

1. Scalda **2 cucchiaini di olio** e **mezza cipolla gialla tagliata**. Mescola per 5 minuti.
2. Aggiungi **1 tazza e mezzo di riso bianco** e mescola per 2 o 3 minuti.
3. Aggiungi **sale** e **3 tazze d'acqua**. Togli i semi da **mezzo peperone verde** e posizionalo in cima.
4. Copri e cuoci per 15 minuti fino a quando l'acqua non si sarà quasi assorbita del tutto.
5. Togli il peperone cotto e aggiungi mescolando **2 tazze di fagioli rossi o neri cotti** e **mezzo cucchiaino di aglio in polvere**. Cuoci per 10 minuti.

Assicurati di farti aiutare da un adulto!