

전 세계에 있는 하나님 아버지의 자녀들에 대해 알아보세요.

안녕하세요? 여기는 파푸아뉴기니예요!

파푸아뉴기니는 태평양에 있는 섬나라예요. 뉴기니 섬의 절반이 모두 파푸아뉴기니의 영토예요. 이 나라에는 800만 명이 넘는 사람들이 살고 있어요!

예배당

파푸아뉴기니에서는 홍수가 자주 일어나요. 그래서 그곳에 있는 교회 건물들은 기둥 위에 세워졌어요. 홍수가 나면 교회 회원들은 문 앞까지 카누를 타고 노를 저어서 가요!



싱싱 축제

파푸아뉴기니의 부족들은 모여서 노래하고 춤을 추며 전통을 공유하고 친구를 사귀어요. 매년 100개 이상의 부족이 가장 큰 싱싱 축제에 참여해요!



정글새

극락조는 수줍음을 타는 정글새예요. 수컷은 아주 아름답고 색깔이 알록달록한 날개를 가지고 있어요. 라기아나 극락조는 파푸아뉴기니의 국기에도 있어요.



유 스태프 굿 (Yu stap gut)?

이 말은 토티진어로 "잘 지내니?"라는 뜻이에요!

언어

파푸아뉴기니에서는 전 세계 어느 나라보다도 더 많은 언어를 사용해요. 무려 840여 개나 되죠!



출처: 켈리안



거대한 나비

파푸아뉴기니에는 몸집이 진짜 큰 나비가 있어요! 여러분도 자신만의 나비를 만들어 보세요. 나비 형태를 만들기 위해 막대기, 나뭇잎, 꽃을 모아 보세요. 여러분이 만든 나비의 날개 길이를 오른쪽의 자로 재서 크기를 비교해 보세요.

알렉산드라 여왕 나비의 날개 길이: 28cm

요리법



솔닭

이 요리법은 파푸아뉴기니의 전통 요리법이에요. 여기 나온 방법대로 하면 여러분도 솔닭을 만들어 볼 수 있을 거예요!

1. 솔에 닭 조각 1kg을 넣고 식용유 1/2큰술을 넣어요. 카레 가루 1작은술과 소금 1작은술을 넣어요.
2. 고구마 1개(또는 원하는 채소)와 파 1단을 썰어요. 그걸 옥수수 알 1컵과 함께 솔에 넣어요.
3. 코코넛 크림 1/2컵을 채소와 고기 위에 부어요. 솔에 뚜껑을 덮은 뒤 약불로 익혀요. 30~40분 동안 끓여요.

반드시 어른의 도움을 받으세요!