

Opi taivaallisen Isän lapsista
kaikkialla maailmassa.

Terveisiä PAPUA-UUDESTA-GUINEASTA!

Papua-Uusi-Guinea on saarivaltio Tyynellämerellä. Se kattaa puolet Uuden-Guinean saaresta. Siellä asuu yli 8 miljoonaa ihmistä!

SEURAKUNTAKESKUKSET

Papua-Uudessa-Guineassa tulvii usein. Niinpä kirkon rakennukset siellä on rakennettu paalujen varaan. Kun tulee tulva, jäsenet voivat meloa kanooteillaan suoraan ovelle asti!



VIIDAKKOLINTUJA

Paratiisilinnut ovat ujoja viidakko-lintuja. Uroksilla on hyvin kauniit ja värikkäät siivet. Maan lipussa on kuningasparatiisilintu.

Yu stap gut?

Se tarkoittaa "mitä
sinulle kuuluu?"
tok-pisinin kielellä!

LAULAJAISET

Papua-Uudessa-Guineassa heimot kokoontuvat laulamaan, tanssimaan, noudattamaan perinteitä ja ystävystymään. Joka vuosi suurimmissa laulajaisissa on mukana yli sata heimoa!

KIELET

Papua-Uudessa-Guineassa on enemmän kieliä kuin missään muussa maassa maailmassa - noin 840 kieltä!

KUVITUS ZHEN LIU



TEHTÄVÄ

Jättiperhoset

Papua-Uudessa-Guineassa elää maailman suurimpia perhosia! Valmista oma perhonen. Kokoa tikkuja, lehtiä ja kukkia perhosen muotoon. Katso oikealla olevan viivaimen avulla, mikä kokoinen on oman perhosesi siipi.

Kuningatar Alexandran linnunsiipiperhosen siipien kärkiväli on 28 senttimetriä

RESEPTI



Kanapata

Tämä on perinteinen resepti Papua-Uudessa-Guineassa. Tätä versiota sinäkin voit kokeilla.

1. **Laita 1 kilo** paloiteltua kanaa kattilaan ja lisää **1/2 ruokalusikallista ruokaöljyä**. Lisää **1 teelusikallinen curryjauhetta** ja **1 teelusikallinen suolaa**.
2. Paloittele **1 bataatti** (tai muu vihannes) ja **1 nippu vihreitä sipuleita**. Lisää pataan **1 kupillinen maissinjyviä**.
3. Kaada vihannesten ja lihan päälle **1/2 kupillista kookoskermaa**. Peitä kattila ja kiehauta. Hauduta 30-40 minuuttia.

Muista pyytää aikuisen apua!