

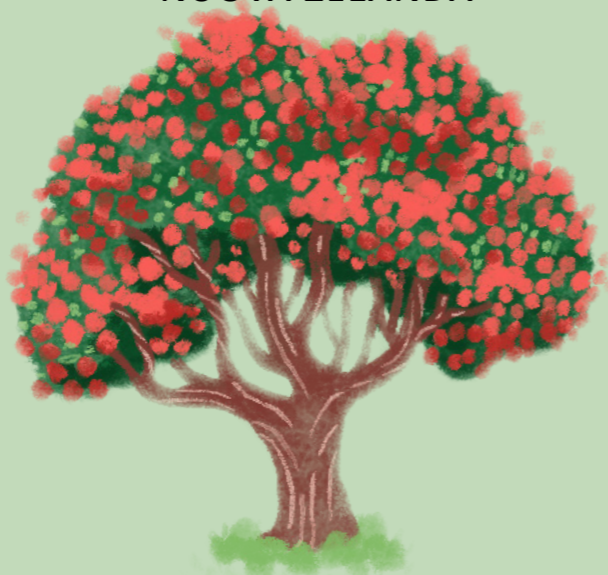
# Saluti dalla NUOVA ZELANDA!

Conosci i figli del Padre Celeste  
in tutto il mondo.



La Nuova Zelanda  
è una nazione  
composta da isole  
nell'Oceano Pacifico.  
Ci vivono circa 5  
milioni di persone.

## L'ALBERO DI NATALE DELLA NUOVA ZELANDA



L'albero di pōhutukawa ha fiori rossi che sbocciano solo durante l'estate, nel periodo di Natale. Le persone usano questi fiori per le decorazioni di Natale.

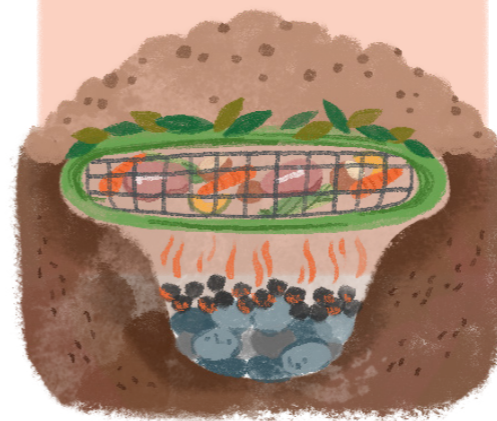
## PINGUINI

Il pinguino più piccolo del mondo, il piccolo pinguino blu, vive in Nuova Zelanda e in Australia. Lungo la costa della Nuova Zelanda si trovano anche molti altri tipi di pinguini!



## HĀNGĪ

Il popolo maori a volte cucina il cibo con un hāngī. Mettono cesti di carne e verdura sopra pietre riscaldate in un buco nel terreno. Poi li coprono e li lasciano cucinare.



## TEMPLI



La Nuova Zelanda ha un tempio e altri due sono in costruzione! Il Tempio di Hamilton, in Nuova Zelanda, è stato il primo tempio costruito nell'emisfero australe.

## TESSITURA DEL LINO

ATTIVITÀ



Il popolo maori tesse delle foglie di harakeke per fare delle opere d'arte. Puoi fare una tua opera d'arte con fogli di carta!

1. Piega a metà due fogli. Poi, su ogni foglio, traccia delle linee in modo che abbiano la stessa distanza l'una dall'altra.
2. Taglia lungo le righe sul primo foglio, a partire dalla piega. Smetti di tagliare prima di arrivare alla fine. Sul secondo foglio, taglia le linee fino in fondo per fare delle strisce.
3. Apri il primo foglio. Fai passare una striscia di carta attraverso i tagli, sopra e sotto. Fai la stessa cosa con il resto delle strisce.

## PAVLOVA

RICETTA

Le persone in Nuova Zelanda amano mangiare questo dolce per Natale!

1. Sbatti **4 albumi** fino a che cominciano a addensarsi. Aggiungi lentamente **1 tazza di zucchero** e mescola fino a quando la schiuma diventa dura.
2. Unisci al composto **1/2 cucchiaino di amido di mais**, **1 cucchiaino di aceto bianco** e **1 cucchiaino di vaniglia**.
3. Copri una teglia con carta da forno o un foglio di alluminio e versaci il composto. Inforna a 135°C per un'ora. Spegni il forno e lascia dentro il dolce finché non si raffredda.
4. Guarnisci con **panna montata e frutta fresca**.

Assicurati di farti aiutare da un adulto!



## LINGUE

Le lingue ufficiali della Nuova Zelanda sono l'inglese, il maori e la lingua dei segni della Nuova Zelanda. Il maori è la lingua delle prime persone che giunsero in Nuova Zelanda.



Amico in maori si dice: "hoa"!

## CONSIGLIO SALUTARE FRUTTA

La frutta ha delle vitamine importanti di cui hai bisogno ogni giorno. Mangia frutta a ogni pasto per mantenerti in salute. La frutta è anche un ottimo spuntino!

