

Përshëndetje nga NIKARAGUA!

Nikaragua është një vend në Amerikën Qendrore. Pothuajse 7 milionë njerëz jetojnë atje.

SHPËRNDARJA E UNGJILLIT



Misionarët e parë shkuan në Nikaragua në vitin 1953. Tani ka më shumë se 100 000 anëtarë të Kishës atje. Ka madje një tempull në ndërtim e sipër.

PESHKAQENËT E LIQENIT NIKARAGUA



Peshkaqenët e Nikaraguës mund të jetojnë në ujëra me kripë dhe ujëra të ëmbla. Kjo do të thotë që ata mund të jetojnë në oqeanë, lumenj dhe liqene. Ata notojnë nga Oqeani Atlantik nëpër një lumë të gjatë që të jetojnë në liqenin Nikaragua.

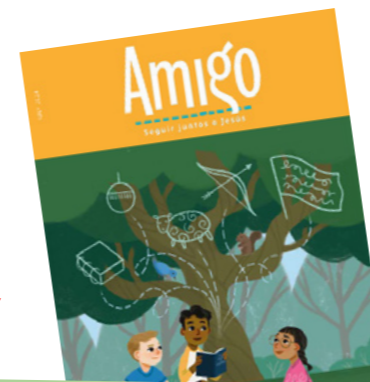
¿Nahki sma?

Kjo do të thotë "Si je" në miskitoisht.



PALO DE MAJO

Njerëzit në Nikaragua zhvillojnë një festival të madh të quajtur Palo de Mayo kur fillon stina e shirave. Ata zbukurojnë një pemë ose një shtyllë me fjongo plot ngjyra që të vallëzojnë përreth saj dhe të argëtohen gjatë gjithë muajit.



GJUHA

Gjuha zyrtare është spanjishtja. Disa njerëz gjithashtu flasin gjuhë amtare si miskitoisht, sumoisht dhe ramaisht.

ILUSTRIMET NGA DAVE KLUG



Çuisi

Çuisi është një lojë që e luajnë fëmijët në Nikaragua. Për ta luajtur këtë lojë, të duhen mashurka jeshile (ose shkopinj) dhe një vrimë në tokë (ose një gotë). Jepi secilit lojtar pesë mashurka jeshile. Lojtari i parë i hedh mashurkat jeshile një e nga një në gropë. Nëse nuk e fut njërin prej tyre, ai lojtar ndalon dhe luan një lojtar tjetër. Fiton lojtari i parë që i fut që të pesta mashurkat në gropë.



RECETA

Gallopinto

Në Nikaragua, shumë njerëz e hanë çdo ditë këtë pjatë me oriz e fasule. Ja ku është një variant që mund ta provosh!

1. Nxehi **2 lugë gjelle vaj** dhe **gjysmë qepë të verdhë, të prerë në copa të vogla**. Përzieje për 5 minuta.
2. Shtu **1 gotë e gjysmë oriz të bardhë** dhe përzieje për 2 deri në 3 minuta.
3. Shtu **kripë** dhe **3 gota ujë**. Hiqi farat e një **gjysmë speci jeshil** dhe vendose atë mbi oriz.
4. Mbuloje me kapak dhe lëre të ziejë për 15 minuta derisa të largohet shumica e ujit.
5. Hiq specin e gatuar dhe shtu **2 gota fasule të kuqe ose të zeza të gatuar** dhe **një gjysmë luge çaji me pluhur hudhre**. Gatuj për 10 minuta.

Sigurohu që të marrësh ndihmë nga një i rritur.