

Apprends à connaître les enfants de notre Père céleste dans le monde entier.

Bonjour de PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE!

La Papouasie-Nouvelle-Guinée est un pays insulaire de l'océan Pacifique. Elle couvre la moitié de l'île de la Nouvelle-Guinée. Plus de huit millions de personnes y vivent !

ÉGLISES

Il y a souvent des inondations en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Alors là-bas, les bâtiments de l'Église sont construits sur pilotis. Quand il y a une inondation, les membres peuvent venir jusqu'à la porte d'entrée en ramant dans leurs canoës !



OISEAUX DE LA JUNGLE

Les oiseaux de paradis, ou paradisiers, sont des oiseaux timides de la jungle. Les mâles ont de très belles ailes colorées. Un paradisier de Raggi figure sur le drapeau du pays.

Yu stap guf?

Cela veut dire « comment ça va ? » en tok pisin !



SING-SINGS

En Papouasie-Nouvelle-Guinée, les tribus se rassemblent pour chanter, danser, parler de leurs traditions et se faire des amis. Chaque année, plus de cent tribus se réunissent à l'occasion du plus grand « sing-sing » !



LANGUES

La Papouasie-Nouvelle-Guinée est le pays du monde où l'on parle le plus grand nombre de langues : environ 840 !

ILLUSTRATIONS ZHEN LIU



ACTIVITÉ

Papillons géants

C'est en Papouasie-Nouvelle-Guinée qu'on trouve la plus grande espèce de papillon. Fabrique ton propre papillon. Ramasse des bâtons, des feuilles et des fleurs pour constituer la forme. Utilise la règle sur la droite pour mesurer les ailes de ton papillon.

Envergure du papillon de la Reine Alexandra : 28 cm



RECETTE

Poulet au pot

C'est un plat traditionnel de Papouasie-Nouvelle-Guinée. Tu peux essayer cette recette !

1. Dans une marmite, place **un kilo** de poulet en morceaux dans **une demi cuillère à soupe d'huile**. Ajoute **une cuillère à café de curry en poudre** et **une cuillère à café de sel**.
2. Coupe en morceau **une patate douce** (ou un légume de ton choix) et **une botte d'oignons verts**. Ajoute-les à la marmite avec **une tasse de grains de maïs**.
3. Verse **une demi-tasse de crème de coco** sur les légumes et la viande. Place le couvercle sur la marmite et amène à légère ébullition. Laisse mijoter pendant trente à quarante minutes.

Fais-toi aider d'un adulte !