

Hallo aus PAPUA-NEUGUINEA!

Papua-Neuguinea ist ein Inselstaat im Pazifik. Er umfasst die Hälfte der Insel Neuguinea. Mehr als 8 Millionen Menschen leben dort.

GEMEINDEHÄUSER

In Papua-Neuguinea gibt es oft Hochwasser. Daher sind alle Gemeindehäuser auf Pfählen gebaut. Wenn das Wasser steigt, können die Mitglieder mit dem Kanu direkt vor den Eingang paddeln!

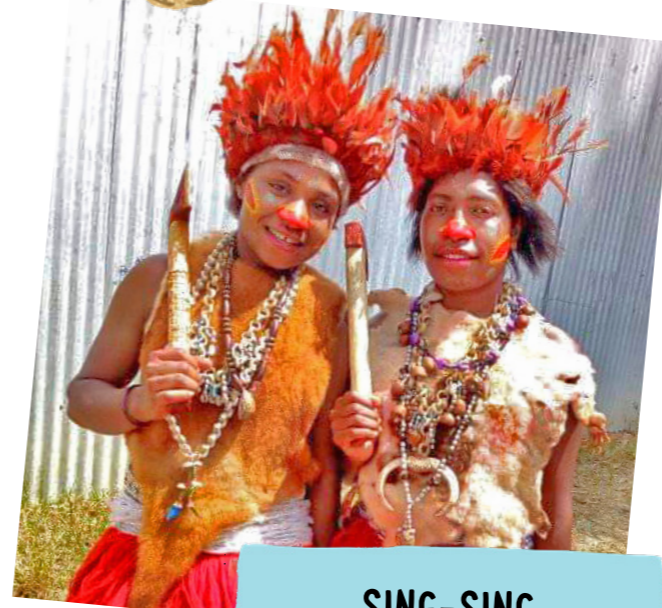


DSCHUNGELVÖGEL

Paradiesvögel sind scheue Dschungelvögel. Das Gefieder des Männchens hat wunderschöne Farben. Auch auf der Landesflagge ist ein Paradiesvogel abgebildet.

Yu stap guf?

So fragt man
auf Tok Pisin:
„Wie geht es dir?“



SING-SING

Bei einem Festival namens „Sing-Sing“ kommen verschiedene Stämme zusammen. Es gibt Gesang, Tanz, kulturelle Bräuche und man schließt neue Freundschaften. An dem größten Sing-Sing nehmen jedes Jahr über 100 Stämme teil!



SPRACHEN

In Papua-Neuguinea gibt es mehr Sprachen als in jedem anderen Land der Welt – etwa 840!

ILLUSTRATIONEN VON ZHEN LIU



Riesenschmetterlinge

In Papua-Neuguinea gibt es die größte Schmetterlingsart. Bastele deinen eigenen Schmetterling! Sammle Zweige, Blätter und Blumen und setze sie zu einem Schmetterling zusammen. Miss dann mit einem Lineal die Flügelspanne deines Schmetterlings.

Der Königin-Alexandra-Vogelfalter hat eine Flügelspanne von 28 Zentimetern!



Hühnereintopf

Dies ist ein traditionelles Rezept in Papua-Neuguinea. Probiere doch einmal diese Variante davon aus:

1. Gib **1 kg kleingeschnittene Hähnchenbrust** in einen Topf und füge **1/2 EL Speiseöl** hinzu. Gib dann **1 TL Currypulver** und **1 TL Salz** hinzu.
2. Schneide **1 Süßkartoffel** (oder ein Gemüse deiner Wahl) und **1 Bund Frühlingszwiebeln** klein. Gib alles gemeinsam mit **160 g Mais** in den Topf.
3. Gieße **90 g Kokoscreme** über das Gemüse und das Fleisch. Setze einen Deckel auf den Topf und bringe den Eintopf auf niedriger Hitze zum Kochen. Lass den Eintopf 30 bis 40 Minuten köcheln.

Lass dir am besten von einem Erwachsenen helfen!