

Saluti dalla PAPUA NUOVA GUINEA!

La Papua Nuova Guinea è una nazione insulare nell'Oceano Pacifico. Copre la metà dell'isola della Nuova Guinea. Ci vivono più di otto milioni di persone!

CAPPELLE

In Papua Nuova Guinea si verificano spesso delle alluvioni. Quindi gli edifici della Chiesa sono costruiti su palafitte. Quando c'è un'alluvione, i membri possono arrivare in canoa fino alla porta della cappella!



UCCELLI DELLA GIUNGLA

Gli uccelli del paradiso sono timidi uccelli della giungla. I maschi hanno ali molto belle e colorate. Sulla bandiera del paese c'è la paradisa di Raggi.



Yu stap gut?

Significa
"Come stai?"
in tok pisin!

FESTIVAL DI MUSICA E TRADIZIONE

Le tribù della Papua Nuova Guinea si riuniscono per cantare, ballare, condividere tradizioni e fare amicizia. Ogni anno più di cento tribù si riuniscono nel più grande festival di musica e tradizione!



LINGUE

In Papua Nuova Guinea si parlano più lingue che in qualsiasi altra nazione al mondo: circa 840!

ILLUSTRAZIONI DI ZHEN LIU



ATTIVITÀ

Farfalle giganti

Nella Papua Nuova Guinea si trova la specie più grande di farfalla! Realizza la tua farfalla! Raccogli bastoncini, foglie e fiori per creare la forma. Usa il righello qui a destra per vedere la dimensione delle ali della tua farfalla.

Apertura alare della farfalla della Regina Alessandra: 28 cm

RICETTA



Pollo in casseruola

Questa è una ricetta tradizionale della Papua Nuova Guinea. Ecco una versione che puoi provare!

1. Metti **1 kg** di pollo a pezzetti in una pentola e aggiungi **mezzo cucchiaino di olio da cucina**. Aggiungi **1 cucchiaino di polvere di curry** e **1 cucchiaino di sale**.
2. Taglia **1 patata dolce** (o un vegetale di tua scelta) e **1 mazzetto di cipollotti**. Aggiungi **1 tazza di chicchi di mais** nella pentola.
3. Versa **1/2 tazza di crema di cocco** sulle verdure e sulla carne. Copri la pentola e fai bollire lentamente. Fai cuocere a fuoco lento per 30-40 minuti.

Assicurati di avere l'aiuto di un adulto!