

Mëso rreth fëmijëve të Atit Qiellor kudo nëpër botë.

Përshëndetje nga PAPUA GUINEA E RE!

Papua Guinea e Re është një vend ishullor në Oqeanin Paqësor. Ai mbulon një të dytën e ishullit të Gunesë së Re. Atje jetojnë më shumë se 8 milionë njerëz!

GODINAT KISHTARE

Në Papua Guinenë e Re ndodhin shpesh përmbytje. Ndaj ndërtesat e kishës atje janë të ndërtuara mbi këmbalecë. Kur vjen një përmbytje, anëtarët mund të vozisin me kanoet e tyre deri te dera.



ZOGJTË E XHUNGLËS

Zogjtë e parajsës janë zogj të ndrojtur të xhunglës. Zogjtë meshkuj kanë krahë shumë të bukur dhe shumëgjyrësh. Një zog i llojit "paradisaea raggiana" është i paraqitur në flamurin e vendit.

Yu stap guf?

Në tok-pisinisht do të thotë "si jeni?".

FESTIMET "SING-SINGS"

Fiset në Papua Guinenë e Re mblidhen për të kënduar, vallëzuar, për të treguar traditat dhe për të zënë miqësi. Më shumë se 100 fise i bashkohen festimit më të madh "sing-sing" çdo vit!

GJUHËT

Papua Guinea e Re ka më shumë gjuhë sesa çdo vend në botë, rreth 840 gjuhë!



ILUSTRIMET NGA ZHEN LIU



VEPRIMTARIA

Fluturat Gjigante

Papua Guinea e Re ka llojin më të madh të fluturave! Krijoje vetë fluturën tënde. Mblidh shkopinj, gjethe dhe lule për të krijuar formën. Përdor vizoren në anën e djathtë për të matur përmasat e krahëve të fluturës sate.

Krahët e fluturës tropikale Mbretëresha Aleksandër e llojit "ornithoptera alexandrae": 28 cm

RECETA



Pulë në Tenxhere

Kjo është një recetë tradicionale në Papua Guinenë e Re. Ja një variant që mund ta provosh!

- Hidh **1 kg** pulë të prerë në copa në një tenxhere dhe shtoj **1/2 lugë gjelle vaj gatimi**. Shtoji **1 lugë çaji [nga erëza] e pluhurit të kërrit** dhe **1 lugë çaji kripë**.
- Prit në copa **1 patate të ëmbël** (ose perime sipas dëshirës) dhe **1 tufë qepë të njoma [28-56 gr.]**. Shtoji një tenxhere bashkë me **1 gotë kokrra misri**.
- Hidh **1/2 gotë krem arre kokosi** mbi perimet dhe mishin. Vërja kapakun tenxheres dhe ngrohe derisa të vlojë me nxehtësi të ulët. Lëre të ziejë për 30-40 minuta.

Sigurohu që të të ndihmojë një i rritur!