

Hello mula sa NICARAGUA!

Ang Nicaragua ay isang bansa sa Central America.
Halos 7 milyong mga tao ang naninirahan doon!



PAGPAPALAGANAP NG EBANGHELYO

Dumating sa Nicaragua ang mga unang missionary noong 1953. Ngayon ay mahigit 100,000 na ang mga miyembro ng Simbahan doon! Mayroon pang isang templong itinatayo.



MGA PATING SA LAKE NICARAGUA

Ang mga bull shark ay maaaring mabuhay sa tubig-alat at sa tubig-tabang. Ibig sabihin nito, maaari silang mabuhay sa karagatan, mga ilog, at lawa! Lumalangoy sila mula sa Karagatang Atlantiko at dumaraan sa mahabang ilog para manirahan sa Lake Nicaragua.

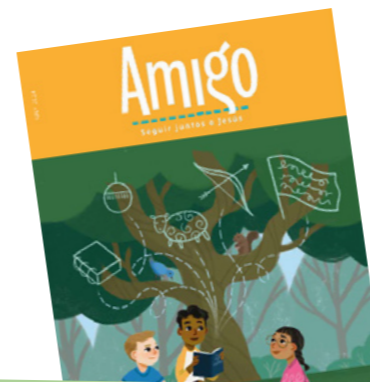
¿Nahki sma?

Ang ibig sabihin niyan ay "Kumusta ka?" sa Miskito!



PALO DE MAYO

Ang mga tao sa Nicaragua ay may malaking pista na tinatawag na Palo de Mayo pagdating ng panahon ng tag-ulan. Nilalagyan nila ng makukulay na lasong dekorasyon ang isang puno o pole at sasayaw sila paikot dito at magsasaya sa buong buwan.



TAGALOG

Ang opisyal na wika ay Spanish. Nagsasalita rin ang ilang tao ng mga katutubong wika tulad ng Miskito, Sumo, at Rama.

MGA LARAWANG-GUHIT NI DAVE KLUG



Chuwis

Ang Chuwis ay laro ng mga bata sa Nicaragua. Para malaro ito, kailangan mo ng berdeng beans (o mga patpat) at butas sa lupa (o isang tasa). Magbigay ng limang beans sa bawat manlalaro. Isa-isang ihahagis ng unang manlalaro ang beans sa butas. Kung mayroong hindi mapapasok sa butas, titigil sila, at ang susunod na manlalaro naman ang maghahagis. Ang unang manlalaro na makapagpapasok ng limang beans sa butas ang panalo!



RESIPE

Gallopinto

Sa Nicaragua, marami ang kumakain ng ganitong luto ng kanin at beans araw-araw. Narito ang isang bersiyon ng resipe na maaari mong subukan!

1. Initin **ang 2 kutsarang mantika** at **1/2 hiniwa-hiwang dilaw na sibuyas**. Haluin sa loob ng 5 minuto.
2. Ihalo ang **1 1/2 tasang puting bigas** sa loob ng 2 hanggang 3 minuto.
3. Magdagdag ng **asin** at **3 tasang tubig**. Alisin ang mga buto sa **kalahati ng berdeng bell pepper** at ilagay ito sa ibabaw.
4. Takpan at lutuin sa loob ng 15 minuto hanggang sa halos wala nang tubig.
5. Alisin ang naluto nang bell pepper at maghalo ng **2 tasa ng lutong red o black beans** at **1/2 kutsaritang garlic powder**. Lutuin sa loob ng 10 minuto.

Siguraduhing magpatulong sa isang adult!