

# Um Olá da PAPUA-NOVA GUINÉ!

A Papua-Nova Guiné é um país insular no Oceano Pacífico. Ocupa metade da ilha da Nova Guiné. Mais de 8 milhões de pessoas vivem lá!

## CAPELAS

É frequente haver inundações na Papua-Nova Guiné. Por isso, os edifícios da igreja são construídos sobre estacas. Se houver uma inundação, os membros podem remar nas suas canoas até à porta de casa!



## AVES DA SELVA

As aves-do-paraíso-de-raggi são pássaros tímidos da selva. Os machos têm asas muito bonitas e coloridas. Uma ave-do-paraíso-de-raggi está na bandeira do país.

Yu stap guf?

Isto significa "como estás?" em Tok Pisin!

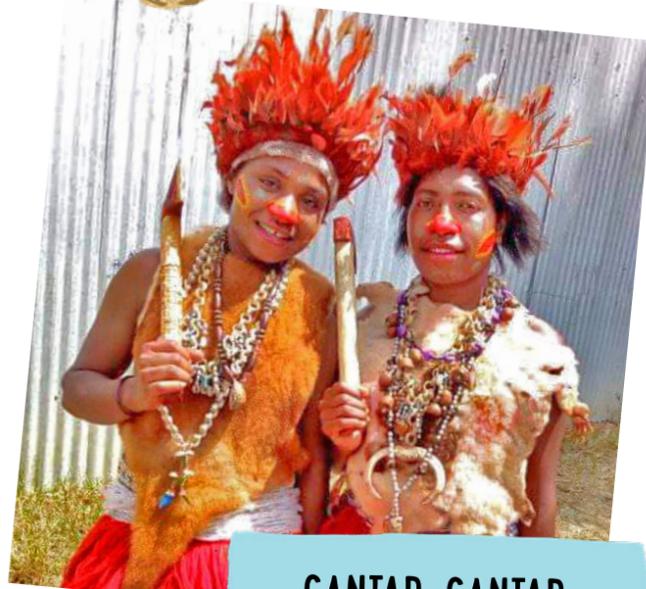
## CANTAR-CANTAR

As tribos da Papua-Nova Guiné reúnem-se para cantar, dançar, partilhar tradições e fazer amigos. Todos os anos, mais de 100 tribos juntam-se no maior cantar-cantar!

## LÍNGUAS

A Papua-Nova Guiné tem mais línguas do que qualquer outro país do mundo — cerca de 840 línguas!

ILUSTRAÇÕES DE ZHEN LIU



ATIVIDADE

## Borboletas Gigantes

A Papua-Nova Guiné tem a maior espécie de borboleta! Faz a tua própria borboleta. Apanha pauzinhos, folhas e flores para criares o seu corpo. Utiliza a régua à direita para comparares o tamanho das asas da tua borboleta.

Dimensão da asa da borboleta-rainha-alexandra: 28 cm

RECEITA



## Guisado de Frango

Esta é uma receita tradicional da Papua-Nova Guiné. Aqui está uma versão para experimentares!

1. Numa panela, coloca **1 kg de frango** cortado em pedaços e adiciona **1/2 colher de sopa de azeite**. Acrescenta **1 colher de chá de caril em pó** e **1 colher de chá de sal**.
2. Corta em pedaços **1 batata-doce** (ou outro legume à escolha) e **1 molho de cebolinho**. Adiciona à panela **1 chávena de grãos de milho**.
3. Deita **1/2 chávena de creme de coco** sobre os legumes e a carne. Tapa a panela e deixa ferver em lume brando. Cozinha em lume brando durante 30–40 minutos.

Não te esqueças de pedir ajuda a um adulto!