

バルバドス

からこんにちは!

バルバドスはカリブ海の島です。
およそ 28 万人が住んでいます。

教会の始まり



バルバドスで最初に教会に加わった家族は、1978年にバプテスマを受けました。今、バルバドスには1,000人以上の会員がいます!

国のはた

バルバドスのはたの金の色は、島の浜辺を表しています。青色はバルバドスの海と空を表しています。

ハリソンのどうくつ

これは石灰石の大きなどうくつで、水が流れ込んでいます。観光客はトラムに乗ってどうくつをたんけんし、時間をかけて成長してきたすべての岩の形を見ることが出来ます。

言語

バルバドスの公用語は英語です。島のほとんどの人はバジャン語も話します。

活動



たこを作ろう!

バルバドスでは、復活祭にたこあげをします。イエス・キリストを覚えるために、自分のたこを作ってください。

1. 大きなひし形を一枚の紙から切り取ります。
2. ひし形の下の角にひもをテープではります。
3. たこに、イエス・キリストの大好きなところを書か、絵にかきましょう。

レシピ



サウス

バルバドスの多くの人が土曜日にこれを食べます。あなたにも作れるレシピをしょうかいします!

1. 900グラムの豚肉を1センチほどに切り分けます。大さじ1杯の塩をなべに入れ、十分に火が通るまで約15分ゆでます。水をきり、肉を冷めます。
2. 玉ねぎ(大)1/2こ、キュウリ2本、一にぎりのパセリ、そしてお好みの唐辛子を細かく切り分けます。大きなボウルに入れてまぜ合わせます。小さじ1/2(2.5ml)のタイムと3つのライムからとれた汁をボウルに入れます。
3. ボウルにゆでた肉を加え、よくまぜます。塩とこしょうを加えます。食べる前に少なくとも2時間は冷蔵庫に入れます。

必ず大人に手伝ってもらいましょう!

スウィート・フー・デイズ

何かがとても良いと言うとき、バジャン語ではこのように言います。