

Salutări din NICARAGUA!

Nicaragua este o țară din America Centrală.
Aproximativ 7 milioane de oameni trăiesc acolo.



PROPOVĂDUIREA EVANGHELIEI

Primii misionari au mers în Nicaragua în anul 1953. Acum, sunt peste 100.000 de membri ai Bisericii acolo! Există chiar și un templu care se construiește.



RECHINII DIN LACUL NICARAGUA

Rechinii-taur pot trăi în apă de mare și apă dulce. Aceasta înseamnă că pot trăi în oceane, râuri și lacuri! Ei înoată din Oceanul Atlantic printr-un râu lung pentru a trăi în Lacul Nicaragua.

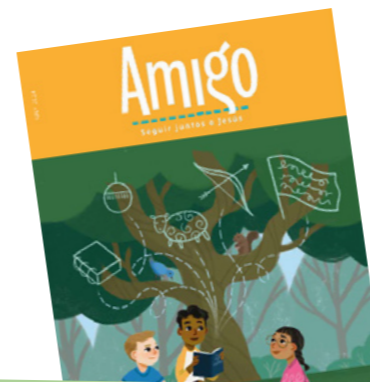
¿Nahki sma?

Aceasta înseamnă „ce mai faci?” în miskito!



PALO DE MAYO

Oamenii din Nicaragua desfășoară un festival mare, numit Palo de Mayo, când începe sezonul ploios. Ei decorează un copac sau un stâlp cu panglici colorate pentru a dansa în jurul lui și a se distra toată luna.



LIMBĂ

Limba oficială este spaniola. Unii oameni vorbesc, de asemenea, limbi materne precum miskito, sumo și rama.

ILUSTRĂȚII DE DAVE KLUG.



Chuwis

Chuwis este un joc pe care îl joacă copiii în Nicaragua. Pentru a juca acest joc, ai nevoie de fasole verde (sau bețe) și de o gaură în pământ (sau o cupă). Dați cinci păstăi de fasole verde fiecărui jucător. Primul jucător aruncă păstăile de fasole verde în gaură, una câte una. Dacă ratează una, se opresc și începe următorul jucător. Câștigă primul jucător care aruncă toate cele cinci păstăi de fasole verde în gaură!



REȚETĂ

Gallopinto

În Nicaragua, mulți oameni mănâncă acest fel de mâncare cu orez și fasole în fiecare zi. Iată o rețetă pe care o puteți încerca!

1. Încălziți **2 linguri cu ulei** și **1/2 ceapă galbenă tocată**. Amestecați timp de 5 minute.
2. Puneți **o cană și jumătate de orez alb** și amestecați timp de 2-3 minute.
3. Adăugați **sare** și **3 căni cu apă**. Scoateți semințele **dintr-o jumătate de ardei gras verde** și puneți-l deasupra.
4. Acoperiți și gătiți timp de 15 minute până când apa aproape că a scăzut.
5. Scoateți ardeiul gătit și puneți **2 căni de fasole roșie sau neagră gătită** și **1/2 linguriță de praf de usturoi** și amestecați. Gătiți timp de 10 minute.

Asigurați-vă că primiți ajutorul unui adult!