



Groetjes uit NIEUW-ZEELAND!

Kom iets te weten over de kinderen van onze hemelse Vader over de hele wereld.



Nieuw-Zeeland is een eilandengroep in de Stille Oceaan. Er wonen ongeveer 5 miljoen mensen.

KERSTBOMEN IN NIEUW-ZEELAND



De pohutukawaboom heeft rode bloemen die alleen in de zomer in de periode rond Kerstmis bloeien. Mensen gebruiken de bloemen als kerstversiering.

PINGUÏNS

De kleinste pinguïnsoort van de wereld, de dwergpinguïn, leeft in Nieuw-Zeeland en Australië. Er leven ook veel andere soorten pinguïns langs de kust van Nieuw-Zeeland!



TALEN

De officiële talen van Nieuw-Zeeland zijn Engels, Maori en Nieuwzeelandse gebarentaal. Maori is de taal van de eerste mensen die naar Nieuw-Zeeland kwamen.



'Hōia' betekent vriend in het Maori!



GEZONDE TIP

FRUIT

In fruit zitten belangrijke vitamines die je elke dag nodig hebt. Eet een stuk fruit bij elke maaltijd om gezond te blijven. Een stuk fruit is ook een lekkere snack!



HĀNGĪ

De Maori koken hun eten soms met een hāngī. Ze hangen dan manden met vlees en groenten boven verwarmde stenen in een gat in de grond. Die bedekken ze en vervolgens laten ze het eten koken.



TEMPELS



Nieuw-Zeeland heeft één tempel, en er worden er nog twee gebouwd! De Hamiltontempel (Nieuw-Zeeland) was de eerste tempel die op het zuidelijk halfrond werd gebouwd.

ILLUSTRATIES, NATALIE BRISCOE

VLAS WEVEN

ACTIVITEIT



De Maori weven harakekebladeren tot kunst. Jij kunt zelf een geweven kunstwerk van papier maken!

1. Vouw twee blaadjes doormidden. Trek vervolgens op elk vel papier een aantal lijnen op gelijke afstand van elkaar.
2. Knip langs de lijnen op het eerste vel papier vanaf de vouw. Knip niet helemaal door tot aan het einde. Knip van het tweede vel papier strookjes.
3. Vouw het eerste vel papier open. Trek een strookje door de opening en weef het op en neer. Doe hetzelfde met de rest van de strookjes.

PAVLOVA

RECEPT

Mensen in Nieuw-Zeeland eten dit dessert graag met Kerstmis!

1. Klop **het eiwit van 4 eieren** tot luchtige pieken. Voeg geleidelijk **100 gr. suiker** toe en klop tot stijve pieken.
2. Voeg **een halve eetlepel maïzena**, **1 theelepel witte natuurazijn** en **1 theelepel vanille-extract** aan het mengsel toe.
3. Leg bakpapier of folie op een bakplaat en giet het mengsel erop. Bak 1 uur op 135 graden Celsius. Zet de oven uit en laat de pavlova in de oven staan tot die is afgekoeld.
4. Serveer de pavlova met **slagroom** en **vers fruit**.

Laat een volwassene je helpen!

