



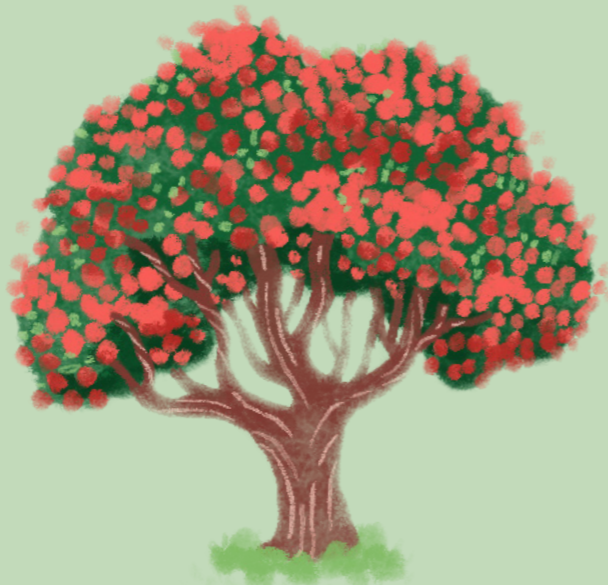
Hello gikan sa NEW ZEALAND!

*Kat-oni ang mahitungod sa mga anak sa
Langitnong Amahan sa tibuok kalibotan.*



Ang New Zealand
usa ka isla nga
nasod sa Kadagatan
sa Pasipiko. Mga 5
milyon ka tawo ang
nagpuyo didto.

CHRISTMAS TREE SA NEW ZEALAND



Ang pōhutukawa nga kahoy adunay pula nga mga bulak nga mamulak lang atol sa ting-ingit sa panahon sa Pasko. Ang mga tawo mogamit sa mga bulak aron idayan-dayan alang sa Pasko.

MGA PENGUIN

Ang kinagamyan nga penguin sa kalibotan, ang gamay nga asul nga penguin, nagpuyo sa New Zealand ug sa Australia. Daghang uban pa nga mga penguin ang nagpuyo usab subay sa baybayon sa New Zealand!



MGA PINULONGAN

Ang opisyal nga mga pinulongan sa New Zealand mao ang Ining-les, Māori, ug New Zealand Sign Language. Ang Māori mao ang pinulongan sa unang katawhan nga miabot sa New Zealand.



Aron mosulti og **higala** sa Māori, kamo moingon og, "hoa"!



SUGYOT SA KAHIMSOG PRUTAS

Ang mga prutas adunay importante nga mga bitamina nga inyong gikinahanglan kada adlaw. Kaon og prutas sa matag pagpangaon aron magpabiling himsog. Nindot usab nga i-snack ang prutas!



HĀNGĪ

Ang Māori nga katawhan usahay moluto sa ilang pag-kaon gamit ang usa ka hāngī. Ilang ibutang ang mga bukag sa karne ug mga utanon ibabaw sa gipainit nga mga bato diha sa usa ka lungag sa yuta. Dayon tabonan nila kini ug hulaton nga maluto.



MGA TEMPLO



Ang New Zealand adunay usa ka templo, nga adunay duha pa nga gitukod! Ang Hamilton New Zealand Temple mao ang unang templo nga natukod sa habagatang katunga sa kalibotan.

MGA PAGHULAGWAY PINAAGI NI NATALIE BRISCOE

PAGHABLON OG LINO

KALIHOKAN



Ang Māori nga katawhan maghablon og harakeke nga mga dahon aron makahimo og art. Makahimo kamo og inyong kaugalingon nga hinablon nga art gamit ang papel!

1. Piloa og katunga ang duha ka piraso sa papel. Dayon pagdrawing og parehas og gintang nga mga linya diha sa matag papel.
2. Putla ang mga linya diha sa unang papel, sugod sa pinil-an. Huno nga ang pagputol sa dili pa kamo moabot sa tumoy. Sa ikaduhang papel, ilahos sa paggunting subay sa mga linya aron sa paghimo og mga piraso.
3. Ablihi ang pilo sa unang papel. Biraha ang usa ka piraso sa papel sulod sa mga giguntingan, maghablon niini sa ibabaw ug sa ilawom. Mao gihapon ang buhata sa nahibilin nga mga piraso.

PAVLOVA

Ang mga tawo sa New Zealand ganahan nga mokaon niini nga dessert alang sa Pasko!

1. Pagbatil og **4 ka puti sa itlog** hangtod maporma ang humok nga krema. Hinay nga isagol og batil ang **1 ka tasa nga asukar** hangtod mogahi ang krema.
2. Isagol sa **1/2 nga kutsara sa harina sa mais [cornstarch]**, **1 ka kutsarita sa puti nga suka**, ug **1 ka kutsarita nga vanilla**.
3. Taboni ang cooking sheet og papel o foil nga pang-bake ug ibubo ang sinagol. I-bake sa 275°F (135°C) sulod sa 1 ka oras. Palonga ang kayo ug ipabilin diha sa oven hangtod mobugnaw kini.
4. Butangi sa ibabaw og **whipped cream** ug **presko nga prutas**.

RESIPE

Seguroha nga makapangayo og tabang sa usa ka hamtong!

