

Привет из НИКАРАГУА!

Никарагуа – это страна в Центральной Америке.
Здесь живет почти семь миллионов человек!

РАСПРОСТРАНЕНИЕ ЕВАНГЕЛИЯ



Первые миссионеры прибыли в Никарагуа в 1953 году. Сейчас здесь более 100000 членов Церкви! В Никарагуа даже строится храм.



АКУЛЫ В ОЗЕРЕ НИКАРАГУА

Акула-бык способна жить и в морской, и в пресной воде. Это значит, что такие акулы могут обитать в океанах, реках и озерах! Чтобы поселиться в озере Никарагуа, им приходится приплывать из Атлантического океана по длинной реке.

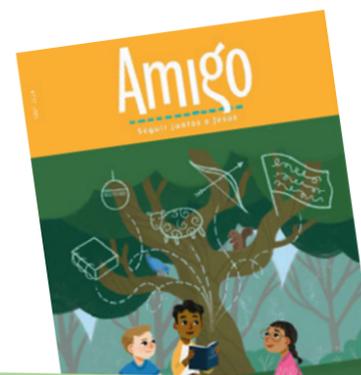
¿Nahki sma?

Это значит «как дела?» на языке мискито!



ПАЛО-ДЕ-МАЙО

Когда наступает сезон дождей, жители Никарагуа устраивают масштабный праздник под названием Пало-де-Майо (Майское дерево). Они украшают какое-нибудь дерево или шест цветными ленточками, а потом целый месяц танцуют вокруг него и веселятся.



ЯЗЫК

Официальный язык – испанский. Некоторые люди также говорят на местных языках, таких как мискито, сумо и рама.

РИСУНКИ ДЕЙВЛА КЛОУГА



Чувис

Чувис – это игра, в которую дети играют в Никарагуа. Чтобы поиграть в нее, вам понадобятся зеленые бобы (или палочки) и отверстие в земле (или стаканчик). Раздайте каждому игроку по пять зеленых бобов. Первый игрок бросает по одному бобу в отверстие. Если он промахнется, ход переходит к следующему игроку. Побеждает первый игрок, который забросит все пять зеленых бобов в отверстие!



РЕЦЕПТ

Галлопинто

В Никарагуа многие люди каждый день едят это блюдо из риса и фасоли. Вот его вариант, который вы можете попробовать!

1. Обжарьте в **2 столовых ложках растительного масла** **половину мелко порубленной желтой луковицы**. Премешивайте в течение 5 минут.
2. Добавьте **полтора стакана белого риса** и продолжайте перемешивать еще 2–3 минуты.
3. Добавьте **соль** и **3 стакана воды**. Удалите семена из половинки **зеленого болгарского перца** и поместите ее сверху.
4. Накройте крышкой и готовьте 15 минут, пока вода почти полностью не впитается.
5. Уберите приготовленный перец и, перемешивая, добавьте **2 стакана заранее приготовленной красной или черной фасоли** и **половину чайной ложки чесночного порошка**. Готовьте в течение 10 минут.

Не забудьте попросить о помощи кого-нибудь из взрослых!