

Halo dari PAPUA NUGINI!

Papua Nugini adalah sebuah negara kepulauan di Samudra Pasifik. Itu mencakup separuh dari pulau New Guinea. Lebih dari 8 juta orang tinggal di sana!

GEDUNG PERTEMUAN

Banjir sering terjadi di Papua Nugini. Maka bangunan--bangunan gereja di sana dibangun di atas panggung. Ketika banjir datang, para anggota dapat mendayung kano mereka langsung ke pintu!



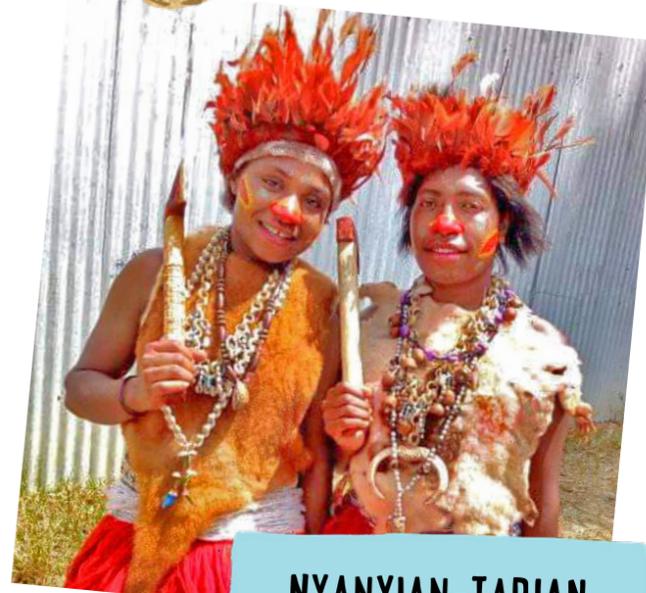
BURUNG HUTAN

Burung cendrawasih adalah burung hutan yang pemalu. Burung jantan memiliki sayap yang sangat indah dan berwarna-warni. Seekor burung cendrawasih Raggiana ada di bendera negara tersebut.

Yu stap gut?

Itu berarti "apa kabar?" dalam bahasa Tok Pisin!

ILUSTRASI OLEH ZHEN LIU



NYANYIAN-TARIAN

Suku-suku di Papua Nugini berkumpul untuk bernyanyi, menari, berbagi tradisi, dan berteman. Lebih dari 100 suku bergabung dalam nyanyian-tarian terbesar setiap tahun!



BAHASA

Papua Nugini memiliki lebih banyak bahasa daripada negara mana pun di dunia—sekitar 840 bahasa!



KEGIATAN

Kupu-Kupu Raksasa

Papua Nugini memiliki jenis kupu-kupu terbesar! Buatlah kupu-kupu Anda sendiri. Kumpulkan batang, daun, dan bunga untuk membentuknya. Gunakan penggaris di sebelah kanan untuk melihat perbandingan ukuran sayap kupu-kupu Anda.

Rentang kupu-kupu sayap burung Ratu Alexandra: 28 cm (11 in)



RESEP

Pot Ayam

Ini adalah resep tradisional di Papua Nugini. Ini adalah salah satu versi yang dapat Anda coba!

1. Tempatkan **2 1/2 pon** (1 kg) ayam cincang ke dalam panci dan tambahkan **1/2 sendok makan minyak goreng**. Tambahkan masing-masing **1 sendok teh bubuk kari** dan **1 sendok teh garam**.
2. Potong **1 ubi jalar** (atau sayuran pilihan) dan **1 ikat daun bawang**. Tambahkan ke panci dengan **1 cangkir biji-bijian jagung**.
3. Tuangkan **1/2 cangkir krim kelapa** di atas sayuran dan daging. Tutup panci dan didihkan. Didihkan selama 30–40 menit.

Pastikan untuk mendapatkan bantuan orang dewasa!