



안녕하세요? 여기는 뉴질랜드예요!!

전 세계에 있는 하나님 아버지의 자녀들에 대해 알아보세요.

펭귄

뉴질랜드와 호주에는 세계에서 가장 작은 펭귄인 작은 청색 펭귄이 살고 있어요. 뉴질랜드의 해안가를 따라 사는 다른 펭귄들도 많이 있어요!




뉴질랜드는 태평양에 있는 섬나라예요. 이곳에는 약 5백만 명이 살고 있어요.

뉴질랜드 크리스마스 트리



포후투카와 나무에는 여름의 성탄절 절기에만 피어나는 붉은 꽃이 있어요. 사람들은 성탄절 장식에 이 꽃을 사용해요.

HĀNGĪ(항이)

마오리 사람들은 때로 Hāngī(항이)로 음식을 만들어요. 그들은 땅에 구멍을 파고 뜨거운 돌을 넣은 다음, 그 위에 고기와 채소가 담긴 바구니를 올려놓아요. 그런 다음, 뚜껑을 덮고 익히는 거예요.



성전



뉴질랜드에는 성전이 한 군데 있으며, 두 곳의 성전이 더 세워지고 있는 중이에요! 뉴질랜드 해밀턴 성전은 남반구에 처음으로 지어진 성전이에요.

아마 짜기

활동



마오리 사람들은 하라케케 앞을 엮어서 멋진 작품을 만들어요. 여러분도 종이로 자신만의 작품을 짤 수 있어요!

1. 종이 두 장을 반으로 접어요. 그런 다음, 각 종이에 똑같은 간격으로 선을 그려요.
2. 첫 번째 종이는 접힌 부분부터 시작해서 선을 따라 자르세요. 끝까지 자르지 말고 마지막 부분은 조금 남겨 두세요. 두 번째 종이는 선대로 완전히 잘라서 띠를 만드세요.
3. 첫 번째 종이를 펼쳐 보세요. 종이가 잘린 부분에 띠를 끼우며 위아래로 엮어 보세요. 나머지 종이띠로도 똑같이 해 보세요.

파블로바

요리법

뉴질랜드 사람들은 성탄절에 이 후식을 먹는 것을 좋아해요!

1. 부드러운 봉우리가 생길 때까지 **달걀 흰자 4개**를 휘저어요. 봉우리가 단단해질 때까지 **설탕 1컵**을 넣고 천천히 저으세요.
2. 옥수수 전분 1/2큰술, 식초 1작은술, **바닐라 1작은술**을 넣고 섞어요.
3. 종이호일이나 알루미늄호일을 제빵용 팬에 깔고 반죽을 부으세요. 1시간 동안 135°C로 구워 보세요. 불을 끄고 식을 때까지 오븐에 두세요.
4. **생크림**과 **신선한 과일**로 장식해 보세요.

반드시 어른의 도움을 받으세요!



언어

뉴질랜드의 공식 언어는 영어, 마오리어, 뉴질랜드 수화예요. 마오리어는 뉴질랜드 땅에 처음 도착했던 사람들이 쓰던 언어예요.



마오리어로는 친구를 "호아"라고 불러요!

건강해지는 비결

과일

과일에는 여러분에게 매일 필요한 중요한 비타민이 들어 있어요. 건강을 유지하기 위해 끼니때마다 과일을 챙겨 드세요. 과일은 간식으로도 훌륭해요!

