

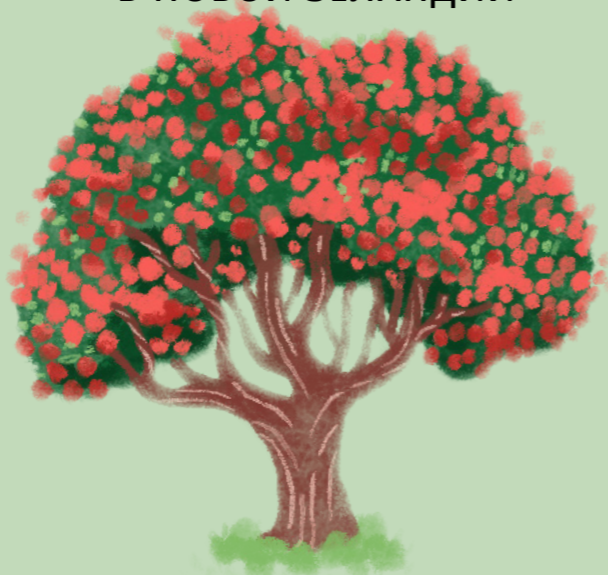
# Привет из НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ!

Узнайте о детях Небесного Отца,  
которые живут в разных странах мира!



Новая Зеландия – это островное государство в Тихом океане. Здесь живет около пяти миллионов человек.

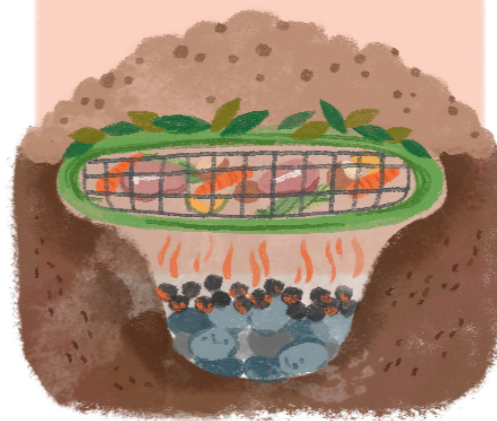
## РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ДЕРЕВО В НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ



Красные цветочки на дереве rōhutukawa распускаются только летом, в Рождественскую пору. Из этих цветов делают Рождественские украшения.

## НĀNGĪ

Народ маори иногда готовит пищу на hāngī. Они ставят корзины с мясом и овощами на нагретые камни, сложенные в яму, а потом накрывают эти корзины и оставляют готовиться.



## ХРАМЫ



В Новой Зеландии есть один храм, и сейчас ведется строительство еще двух! Храм в Гамильтоне, Новая Зеландия, стал первым храмом, построенным в Южном полушарии нашей планеты.

РИСУНКИ НАТАЛИИ БРИСКО.

## ТКАЧЕСТВО

## ИГРА



Народ маори создает произведения искусства, переплетая листья растения harakeke. Вы можете тоже соткать что-нибудь, только из бумаги!

1. Сложите два листа бумаги пополам. Затем начертите на каждом листе линии, чтобы получились полосы одинаковой ширины.
2. Сделайте по этим линиям надрезы на первом листе, начиная со складки. Не дорезайте лист до конца! Вторым листом разрежьте полностью, чтобы получились полоски.
3. Разверните первый лист. Протяните полоску бумаги сквозь разрез, переплетая ее с полосками второго листа. Сделайте то же самое с остальными полосками.

## ПИНГВИНЫ

В Новой Зеландии и Австралии обитает самый крохотный в мире пингвин – малый голубой пингвин. На побережье Новой Зеландии живет много других видов пингвинов!



## ЯЗЫКИ

Официальные языки Новой Зеландии – английский, маори и новозеландский язык жестов. Язык маори – это язык первых людей, которые прибыли в Новую Зеландию.



На языке маори слово друг звучит как «hoa»!

## УКРЕПЛЯЕМ ЗДОРОВЬЕ

## ПЛОДЫ

Фрукты содержат важные витамины, которые вам нужны каждый день. При каждом приеме пищи ешьте фрукты, чтобы оставаться здоровыми. А еще из них получается отличный перекус!



## ПАВЛОВА

## РЕЦЕПТ

Жители Новой Зеландии любят есть этот десерт на Рождество!

1. Взбейте **4 яичных белка** до появления мягких пиков. Медленно вбивайте **1 стакан сахара**, пока пики не загустеют.
2. Положите **1/2 столовые ложки кукурузного крахмала**, **1 чайную ложку белого уксуса** и **1 чайную ложку ванилина**.
3. Застелите противень пекарской бумагой или фольгой и вылейте на него смесь. Выпекайте час при температуре 135°C. Выключите духовку, но не вынимайте десерт, пока он не остынет.
4. Сверху украсьте **взбитыми сливками** и **свежими фруктами**.

Не забудьте попросить о помощи кого-нибудь из взрослых!

