

Terveisiä BARBADOKSELTA!

Barbados on saari Karibianmerellä. Siellä asuu noin 280 000 ihmistä!

KIRKON ALKUVAIHEET



Ensimmäinen perhe, joka liittyi kirkkoon Barbadosella, kastettiin vuonna 1978. Nykyään maassa on yli 1 000 jäsentä!

MAAN LIPPU

Barbadoksen lipun kultainen väri kuvaa saaren rantoja. Sininen kuvaa Barbadosen merta ja taivasta.

HARRISONIN LUOLA

Tämä on suuri kalkkikivi-luola, jonka läpi virtaa vesi. Vierailijat voivat tutkia luolaa vaunuista käsin ja nähdä kaikki ajan mittaan kasvaneet kivimuodostelmat.

KIELI

Barbadoksen virallinen kieli on englanti. Useimmat ihmiset saarella puhuvat myös bajarania.

Tehtävä

Valmista leija!

Pääsiäisenä Barbadosella lennätetään leijoja. Valmista oma leija, joka muistuttaa sinua Jeesuksesta Kristuksesta.



1. Leikkaa paperista suuri salmiakkikuvio.
2. Teippaa naru paperin alanurkkaan.
3. Kirjoita tai piirrä leijaasi asioita, joita rakastat Jeesuksessa Kristuksessa!

Resepti



Souse

Monet ihmiset Barbadosella syövät tätä lauantaisin. Tässä on versio, jota voit kokeilla!

1. Leikkaa **900 g possunlihaa** 1 cm kokoisiksi palasiksi. Keitä lihaa vedessä, jossa on **ruokalusikallinen (15 ml) suolaa**, kunnes se on täysin kypsä, noin 15 minuuttia. Valuta vesi ja anna lihan jäähtyä.
2. Pilko **puolet isosta sipulista**, **kaksi kurkkua**, **kourallinen persiljaa** ja **paprika** pieniksi paloiksi. Sekoita ne yhteen isossa kulhossa. Lisää kulhoon **puoli teelusikallista (2,5 ml) timjamia** ja **kolmen limetin mehu**.
3. Lisää kulhoon kypsennetty liha ja sekoita hyvin. Lisää **suolaa** ja **pippuria** maun mukaan. Laita jääkaappiin vähintään kahdeksi tunniksi ennen tarjoilua.

Muista pyytää aikuisen apua!

Sweet fuh days.

Sillä tavoin bajaranin kielellä sanotaan, että jokin on todella hyvää!