

# Kveðjur frá PAPÚA NÝJU-GÍNEU!

Papúa Nýja-Gínea er eyland í Suður-Kyrrahafi. Hún er helmingurinn af eyjunni Nýju Gíneu. Meira en 8 milljón manns búa þar!

## KAPELLUR

Flóð eru algeng í Papúa Nýju-Gíneu, þannig að kirkjubyggingar eru byggðar á stultum. Þegar flóð koma geta meðlimir róíð kanóunum sínum upp að dyrunum.



## FRUMSKÓGARFUGLAR

Paradísarfuglar eru fælnir frumskógarfuglar. Karldýrin hafa mjög fallega og litríka vængi. Raggiana paradísarfugl er á þjóðfánanum.

Yu stap gut?

Það þýðir „Hvernig hefur þú það?“ í Tok Pisin!



## SING-SINGS

Ættbálkar í Papúa Nýju-Gíneu safnast saman til að syngja, dansa, miðla hefðum og eignast vini. Fleiri en 100 ættbálkar safnast saman á stærsta sing-sing á hverju ári.



## TUNGUMÁL

Í Papúa Nýju-Gíneu eru fleiri tungumál en í nokkru öðru landi í heiminum – um 840 tungumál!

MYNDSKREYTING: ZHEN LIU



VERKEFNI

## Risafiðrildi

Á Papúa Nýju-Gíneu eru stærstu fiðrildi í heimi. Búið til ykkar eigin fiðrildi. Safnið saman spreki, laufum og blómum til að móta þau. Notið reglustikuna til hægri til að sjá samanburðinn á stærð vængja fiðrildanna ykkar.

Vænghaf Alexöndru Drottningarfiðrildanna: 28 cm.



## Kjúklingapottréttur

Þetta er hefðbundin uppskrift í Papúa Nýju-Gíneu. Hér er uppskrift sem þið getið prófað!

1. Setjið **1 kg** af niðurskornum kjúklingi í pott og bætið við **1/2 matskeið af matarolíu**. Bætið við **1 teskeið af bæði karrídufti og 1 teskeið af salti**.
2. Saxið niður **1 sæta kartöflu** (eða grænmeti eftir vild) og **1 búnt af grænum lauk**. Setjið út í pottinn með **1 bolla af maískorni**.
3. Hellið **1/2 bolla af kókosrjóma** yfir grænmetið og kjötið. Lokið pottinum og látið sjóða á lágum hita. Látið sjóða í um 30–40 mínútur.

Verið viss um að fá hjálp frá fullorðnum!