

# Hello mula sa BARBADOS!

Ang Barbados ay isang isla sa Caribbean. Mga 280,000 katao ang naninirahan doon!

## MGA UNANG ARAW NG SIMBAHAN



Ang unang pamilyang sumapi sa Simbahan sa Barbados ay nabinyagan noong 1978. Ngayon ay mahigit sa 1,000 na ang mga miyembro sa bansa!



## ISANG MAKULAY NA WATAWAT

Ang kulay ginto sa bandila ng Barbados ay kumakatawan sa mga dalampasigan ng isla. Ang asul ay kumakatawan sa dagat at kalangitan ng Barbados.

## HARRISON'S CAVE

Ito ay malaking kuweba ng apog na dinadaluyan ng tubig. Maaaring pasukin ng mga bisita ang kuweba sakay ng tram at makikita nila ang lahat ng mga hugis ng bato na nabuo sa paglipas ng panahon.

## WIKA

Ang opisyal na wika sa Barbados ay Ingles. Karamihan sa mga tao sa isla ay nagsasalita rin ng Bajan.

## Aktibidad

### Gumawa ng Saranggola!



Sa Barbados, ang mga tao ay nagpapalipad ng mga saranggola sa Pasko ng Pagkabuhay. Gumawa ng sarili mong saranggola para alalahanin si Jesucristo!

1. Gumupit ng isang malaking hugis-diyamante sa papel.
2. Iteyp ang isang pisi sa ilalim ng hugis-diyamante.
3. Ngayon isulat o idrowing mo sa saranggola ang mga bagay na gustung-gusto mo tungkol kay Jesucristo!

## Resipe



### Souse

Maraming tao sa Barbados ang kumakain nito tuwing Sabado. Narito ang isang bersiyon ng resipe na maaari mong subukan!

1. Hiwa-hiwain ang **2 pounds ng baboy** na 1/2 pulgada (1-cm) ang laki ng mga piraso. Pakuluan ang karne sa tubig na may **1 kutsarang (15 ml) asin** hanggang sa maluto ito, mga 15 minuto. Salain, alisin ang tubig at hayaang lumamig ang karne.
2. Maghiwa ng **1/2 malaking sibuyas**, **2 pipino**, **kaunting parsley**, at **sili** sa maliliit na piraso. Paghaluin lahat sa isang malaking mangkok. Magdagdag ng **1/2 kutsarita (2.5 ml) ng thyme** at **katas ng 3 dayap** sa mangkok.
3. Idagdag ang lutong karne sa mangkok at haluing mabuti. Magdagdag ng **asin** at **paminta** para lumasa. Ilagay sa refrigerator nang hindi kukulangin sa dalawang oras bago isilbi.

Siguraduhing magpatulong sa isang adult!