

Γεια σας από τη ΝΙΚΑΡΑΓΟΥΑ!

Η Νικαράγουα είναι μία χώρα στην Κεντρική Αμερική. Περίπου 7 εκατομμύρια άνθρωποι ζουν εκεί!

ΔΙΑΔΟΣΗ ΤΟΥ ΕΥΑΓΓΕΛΙΟΥ

Οι πρώτοι ιεραπόστολοι πήγαν στη Νικαράγουα το 1953. Τώρα υπάρχουν περισσότερα από 100.000 μέλη της Εκκλησίας εκεί! Υπάρχει ακόμη και ένας ναός υπό κατασκευή.

ΚΑΡΧΑΡΙΕΣ ΤΗΣ ΛΙΜΝΗΣ ΝΙΚΑΡΑΓΟΥΑ

Οι ταυροκαρχαρίες ζουν σε θαλασσινό και σε γλυκό νερό. Αυτό σημαίνει ότι μπορούν να ζουν σε ωκεανούς, ποταμούς και λίμνες! Κολυμπούν από τον Ατλαντικό Ωκεανό μέσω ενός μεγάλου ποταμού για να ζήσουν στη λίμνη Νικαράγουα.

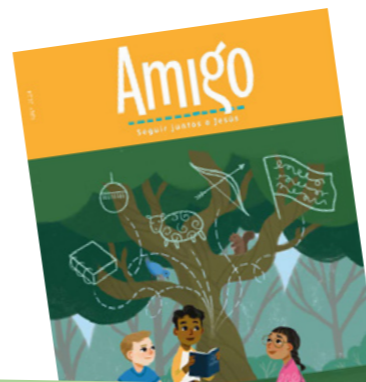
¿Nahki sma?

Αυτό σημαίνει «Τι κάνεις;» στα Μισκίτο!



Το PALO DE MAYO

Οι άνθρωποι στη Νικαράγουα διεξάγουν ένα μεγάλο φεστιβάλ ονόματι Palo de Mayo, όταν έλθει η περίοδος των βροχών. Διακοσμούν ένα δένδρο ή έναν στύλο με πολύχρωμες κορδέλες για να χορεύουν τριγύρω και να διασκεδάσουν όλον τον μήνα.



ΓΛΩΣΣΑ

Η επίσημη γλώσσα είναι τα Ισπανικά. Μερικοί άνθρωποι επίσης μιλούν τοπικές γλώσσες όπως Μισκίτο, Σούμο και Ράμα.

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΕΙΣ ΥΠΟ ΔΑΥΕ ΚΛΟΥΓ



Chuwis

Το Chuwis είναι ένα παιχνίδι που παίζουν τα παιδιά στη Νικαράγουα. Για να παίξετε αυτό το παιχνίδι, χρειάζεστε πράσινα φασόλια (ή ξυλάκια) και μία τρύπα στο έδαφος (ή ένα κύπελλο). Δώστε πέντε πράσινα φασόλια σε κάθε παίκτη. Ο πρώτος παίκτης ρίχνει ένα-ένα τα πράσινα φασόλια στην τρύπα. Αν χάσουν ένα, σταματούν και ξεκινά ο επόμενος παίκτης. Ο πρώτος παίκτης που θα βάλει και τα πέντε πράσινα φασόλια στην τρύπα κερδίζει!



ΣΥΝΤΑΓΗ

Gallopinto

Στη Νικαράγουα πολλοί άνθρωποι τρώνε αυτό το πιάτο με ρύζι και φασόλια κάθε μέρα. Ορίστε μια εκδοχή που μπορείτε να δοκιμάσετε!

1. Ζεσταίνετε **2 κουταλιές λάδι** και **½ κίτρινο κρεμμύδι ψιλοκομμένο**. Αναδεύστε για 5 λεπτά.
2. Αναδεύστε σε **1 1/2 φλιτζάνια λευκό ρύζι** για 2 έως 3 λεπτά.
3. Προσθέστε **αλάτι** και **3 φλιτζάνια νερό**. Βγάλτε τους σπόρους από **μισή πράσινη πιπεριά** και βάλτε την από πάνω.
4. Σκεπάστε και μαγειρέψτε για 15 λεπτά μέχρι να φύγει σχεδόν το νερό.
5. Πετάξτε τη μαγειρεμένη πιπεριά και αναδεύστε **2 φλιτζάνια μαγειρεμένα κόκκινα ή μαύρα φασόλια** και **1/2 κουταλάκι του γλυκού σκόνη σκόρδου**. Μαγειρέψτε για 10 λεπτά.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε τη βοήθεια ενός ενήλικου!