



# Hej från NYA ZEELAND!

Lär dig om vår himmelske Faders barn över hela världen.



Nya Zeeland är en önation i Stilla havet. Det bor omkring 5 miljoner människor där.

## JULTRÄD I NYA ZEELAND



Pōhutukawaträdet har röda blommor som bara blommor på sommaren vid jul. Folk använder blommorna till att dekorera till jul.

## PINGVINER

Världens minsta pingvin, den lilla blå dvärgpingvinen, bor i Nya Zeeland och Australien. Många andra pingviner bor också längs Nya Zeelands kust!



## SPRÅK

Nya Zeelands officiella språk är engelska, māori och Nya Zeeländskt teckenspråk. Māori är språket som talades av det första folket som kom till Nya Zeeland.

För att säga vän på māori så säger man "hoa"!



## HÄLSOTIPS

## FRUKT

Frukt har viktiga vitaminer som du behöver varje dag. Ät frukt med varje måltid för att hålla dig frisk. Frukt är också bra till mellanmål!



## HÄNGĪ

Māorifolket lagar ibland mat i en hängī. De lägger korgar med kött och grönsaker över upphettade stenar i ett hål i marken. Sedan täcker de över den och låter den tillagas.



## TEMPEL



Nya Zeeland har ett tempel, och ytterligare två byggs! Hamiltons tempel i Nya Zeeland var det första templet som byggdes på södra halvklotet.

ILLUSTRATIONER: NATALIE BRISCOE

## LINVÄVNING

## AKTIVITET



Māorifolket väver harakekeblad för att göra konst. Du kan göra din egen vävda konst med papper!

1. Vik två pappersark på mitten. Rita sedan streck med jämna mellanrum på varje papper.
2. Börja vid vecket och klipp längs linjerna på det första pappret. Sluta klippa innan du når kanten. På det andra papperet klipper du hela vägen längs linjerna för att göra remsor.
3. Vik ut det första papperet. Dra en pappersremsa genom de klippta skårorna och väv den över och under. Gör samma sak med resten av remsorna.

## PAVLOVA

## RECEPT

Människor i Nya Zeeland älskar att äta den här efterrätten till jul!

1. Vispa **4 äggvitor** tills mjuka toppar bildas. Blanda långsamt in **225 gram socker** tills topparna stelnar.
2. Vänd i **1/2 matsked majsstärkelse**, **1 tesked vitvinsvinäger** och **1 tesked vanilj**.
3. Täck en bakplåt med bakplåtspapper och häll på smeten. Grädda i 135°C i 1 timma. Stäng av värmen och lämna den i ugnen tills den svalnat.
4. Dekorera med **vispad grädde** och **färsk frukt**.

Se till att få hjälp av en vuxen!

