

# Hallo aus THAILAND!

Erfahre mehr über Gottes Kinder in aller Welt.



SONGKRAN - NEUJAHR

Thailand ist ein Land in Südostasien. Etwa 72 Millionen Menschen leben dort.

In Thailand feiert man Neujahr mit der größten Wasserschlacht der Welt! Man spritzt einander nass und wäscht so alles Schlechte fort. Das Fest dauert drei Tage!



SCHWIMMENDE MÄRKTE

In Thailand gibt es – wie kleine schwimmende Geschäfte – Boote mit allerlei Waren, die man kaufen kann. In der Hauptstadt bewegt man sich unter anderem über die Flüsse fort. Viele Gebäude wurden auf Stelzen gebaut und befinden sich über dem Wasser.



Der Tigerhöhlentempel ist ein buddhistischer Tempel. Viele Leute beten dort und führen religiöse Zeremonien durch. Der Tempel steht auf einem Berg und kann nur über 1260 Treppenstufen erreicht werden! In der Höhle gibt es Abdrücke von Tigertatzen.

TIGERHÖHLE



SPRACHE

Thai ist die offizielle Landessprache. Das Alphabet besteht aus 72 Zeichen.

Wenn man einen Freund begrüßt, sagt man: „Kin khao reu yang.“

Das bedeutet: „Hast du schon gegessen?“



AKTIVITÄT

## Schlange beißt Schwanz

Einer ist Schlange 1, ein anderer Schlange 2. Die anderen stellen sich hinter Schlange 1 auf und halten sich an ihrem Vordermann fest. Nun versucht Schlange 2, an Schlange 1 vorbeizukommen und die letzte Person in der Reihe (den „Schwanz“) durch Ziehen dazu zu bringen, die anderen loszulassen. Wer loslässt, scheidet aus.



REZEPT

## Som Tam

Grüner Papayasalat ist in Thailand sehr verbreitet. Probiere doch einmal dieses Rezept davon aus:

1. Vermenge in einer großen Schüssel **1 1/2 EL Palmzucker (oder braunen Zucker)**, **1 1/2 EL Fischsoße (oder Sojasoße)** und **2 EL Limettensaft**. Rühre, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Hacke **2 Knoblauchzehen** und **1 oder mehr rote Chilischoten** klein. Hacke **3 grüne Bohnen** klein. Schneide **1 Tomate** in Würfel.
3. Schäle **1 grüne Papaya (oder 3 grüne Äpfel)**. Reibe sie klein oder schneide sie in dünne Streifen.
4. Gib sie in die Schüssel dazu und verrühre alles.

Wir danken Panyas Familie für das Rezept!