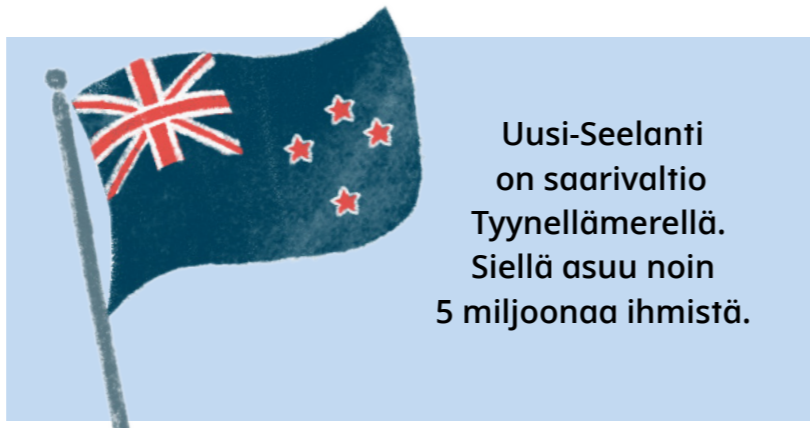
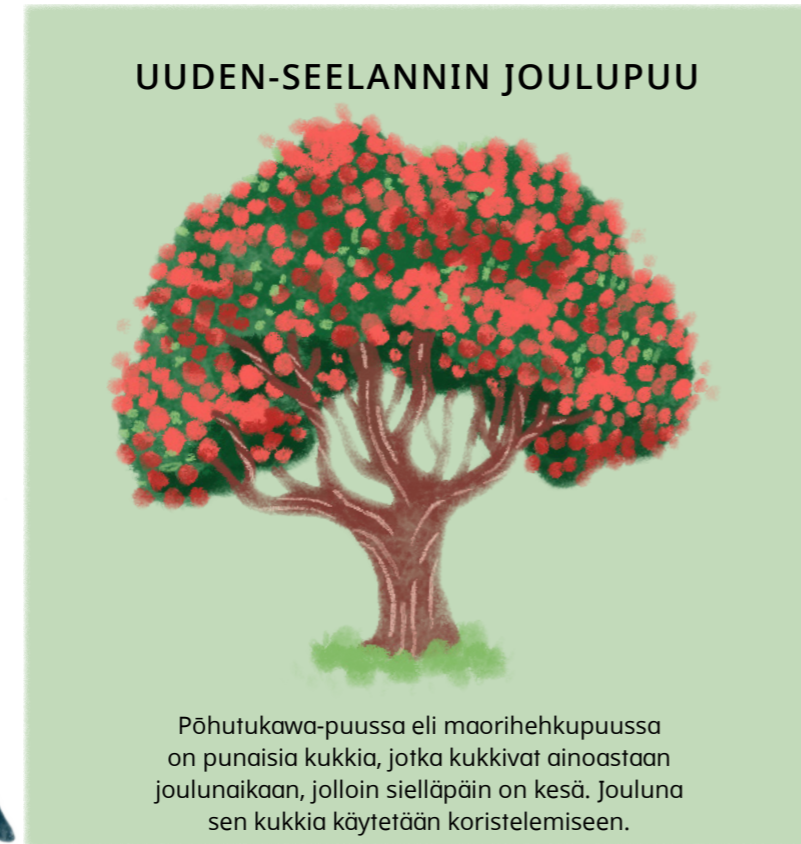


Terveisiä UUDESTA- SEELANNISTA!

*Opi taivaallisen Isän lapsista
kaikkialla maailmassa.*



Uusi-Seelanti on saarivaltio Tyynellämerellä. Siellä asuu noin 5 miljoonaa ihmistä.



UUDEN-SEELANNIN JOULUPUU

Pöhutukawa-puussa eli maorihehkupuussa on punaisia kukkia, jotka kukkivat ainoastaan joulunaikaan, jolloin sielläpäin on kesä. Jouluna sen kukkia käytetään koristelemiseen.



HÄNGĪ

Joskus maorit kypsentävät ruokansa hängissä eli maauunissa. He asettavat liha- ja vihanneskorit kuoppaan kuumennettujen kivien päälle. Sitten he peittävät sen ja antavat ruoan kypsyä.



PUNONTAA

TOIMINTA

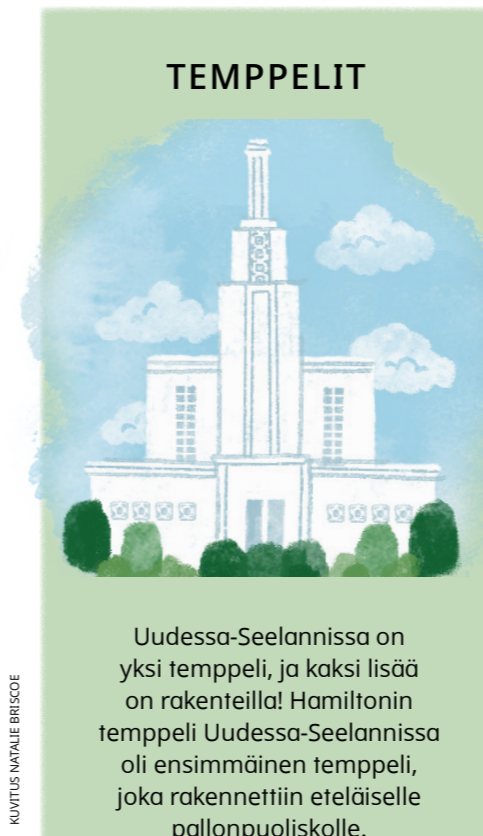
Maorit punovat harakeken eli tähkäliljan lehtiä tehdäkseen taidetta. Sinäkin voit tehdä paperista punotun taideteoksen!

1. Taittele kaksi paperiarkkia kahtia. Piirrä sitten kuhunkin paperiin viivat tasaisin välein.
2. Leikkaa ensimmäisen paperin viivoja pitkin taitteesta alkaen. Älä leikkaa reunaan asti. Leikkaa toisen paperin viivoja pitkin reunaan asti niin, että niistä tulee suikaleita.
3. Avaa ensimmäinen paperi. Vedä paperiliuska viiltojen läpi punoen vuorotellen ylitse ja alitse. Tee samoin muiden suikaleiden kanssa.



PINGVIINIT

Maailman pienimmät pingviinit, pienet siniset pingviinit, elävät Uudessa-Seelannissa ja Australiassa. Uuden-Seelannin rannikolla elää myös monia muita pingviinilajeja!



TEMPELIT



Uudessa-Seelannissa on yksi temppeli, ja kaksi lisää on rakenteilla! Hamiltonin temppeli Uudessa-Seelannissa oli ensimmäinen temppeli, joka rakennettiin eteläiselle pallonpuoliskolle.



PAVLOVA

RESEPTI

Uusiseelantilaiset syövät mielellään tätä jälkiruokaa jouluna!

1. Vatkaa **neljä munanvalkuaista**, kunnes vaahtoon muodostuu pehmeitä huippuja. Lisää pikkuhiljaa vatkatun **2,5 desilitraa sokeria**, kunnes huiput tulevat kiinteämmiksi.
2. Sekoita varovasti joukkoon **1/2 ruokalusikallista maissitärkkelysjauhoja**, **1 teelusikallinen etikkaa** ja **1 teelusikallinen vaniljasokeria**.
3. Peitä uunipelti leivinpaperilla tai alumiinifoliolla ja kaada seos sen päälle. Paista 135°C:ssa 1 tunti. Käännä lämpö pois päältä ja jätä marenki uuniin, kunnes se on viilennyt.
4. Laita lopuksi päälle **kermavaahtoa** ja **tuoreita hedelmiä**.

Muista pyytää aikuisen apua!



KIELET

Uuden-Seelannin viralliset kielet ovat englanti, maori ja uusiseelantilainen viittomakieli. Maori on Uuteen-Seelantiin ensimmäisenä saapuneen kansan kieli.

TERVEELLINEN VINKKI

HEDELMÄT

Hedelmässä on tärkeitä vitamiineja, joita tarvitset joka päivä. Syö hedelmiä joka aterialla pysyäkseen terveenä. Hedelmät ovat myös mainio välipala!

Sana ystävä on maoriksi "hoa"!

