

# Üdvözlét NICARAGUÁBÓL!

Nicaragua egy közép-amerikai ország. Majdnem 7 millióan élnek ott!

## AZ EVANGÉLIUM TERJESZTÉSE

Az első misszionáriusok 1953-ban érkeztek Nicaraguába. Ma már több mint 100 000 egyháztag él ott! Még egy építés alatt álló templom is van az országban.

## NICARAGUA-TAVI CÁPÁK

A bikacápák tengervízben és édesvízben is tudnak élni. Ez azt jelenti, hogy óceánokban, folyókban és tavakban is előfordulhatnak! Az Atlanti-óceánból felúsznak egy hosszú folyón, hogy a Nicaragua-tóban élhessenek.

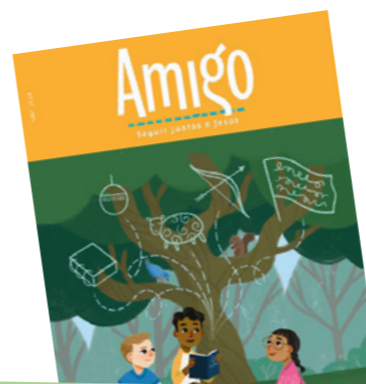
¿Nahki sma?

Ez miszkitó nyelven azt jelenti: Hogy vagy?



## PALO DE MAYO

Az esős évszak közeledtével a nicaraguai emberek egy Palo de Mayo nevű nagy fesztivált tartanak. Színes szalagokkal feldíszítenek egy fát vagy egy póznát, amely körül egy egész hónapban át táncos mulatságokat tartanak.



## NYELV

A hivatalos nyelv a spanyol. Vannak, akik helyi nyelveket is beszélnek, mint a miszkitó, a szumu és a rama.

ILLUSZTRÁLTÁ: DAVE KLUG



## Chuwis

A Chuwis egy olyan játék, amelyet a nicaraguai gyerekek játszanak. Ehhez a játékhoz zöldbabra (vagy pálcikákra) és egy földbe vágott lyukra (vagy egy pohárra) van szükséged. Adj minden játékosnak öt zöldbabot. Az első játékos egyesével a lyukba dobja a zöldbabokat. Ha egyet elvét, akkor megáll, és a következő játékos kerül sorra. Az a játékos nyer, aki elsőként juttatja a lyukba mind az öt zöldbabot!



## RECEPT

## Gallopinto

Nicaraguában sokan naponta eszik ezt a rizsből és babból készült ételt. Íme egy változata, amelyet te is kipróbálhatsz.

1. Hevíts fel **2 evőkanálnyi olajat** és rajta **egy apróra vágott fél vöröshagymát**. Kevergesd 5 percen át.
2. Adj hozzá **1,5 csésze fehér rizst**, s azzal is kevergesd 2-3 percig.
3. **Sózd meg**, majd öntsd fel **3 csésze vízzel**. Magozz ki **egy fél kaliforniai paprikát (zöld)**, és tedd az egész tetejére.
4. Tegyél rá fedőt, és főzd 15 percig, amíg szinte az összes víz el nem fő.
5. Dobd ki a megfőtt paprikát, és keverj a rizshez **két pohár vörös vagy fekete babot**, valamint **1/2 teáskanálnyi fokhagymaport**. Főzd még 10 percig.

Feltétlenül kérd egy felnőtt segítségét!