

¡Hola, desde PAPÚA NUEVA GUINEA!

Papúa Nueva Guinea es un país compuesto por islas que se encuentra en el océano Pacífico. Abarca la mitad de la isla de Nueva Guinea. ¡Más de ocho millones de personas viven allí!

CAPILLAS

Las inundaciones son frecuentes en Papúa Nueva Guinea. Por esa razón, los edificios de la Iglesia se construyen sobre soportes. Cuando hay una inundación, los miembros pueden remar con sus canoas hasta la puerta.



AVES DE LA SELVA

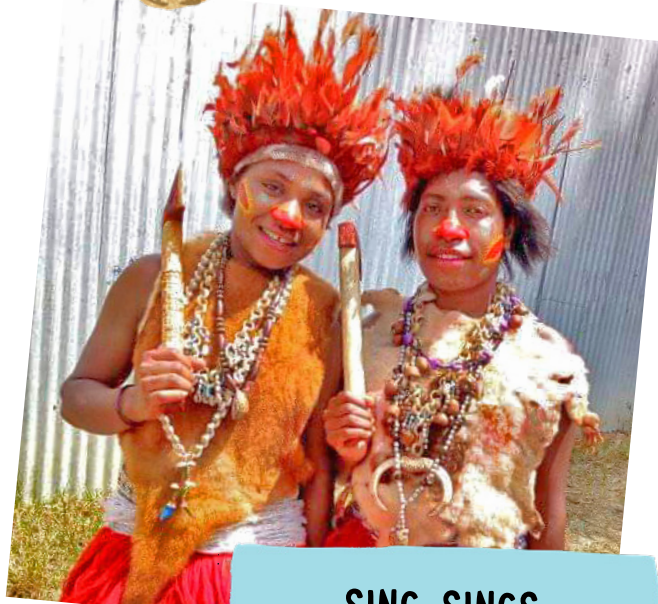
Las aves del paraíso son aves de la selva tímidas. Los machos tienen unas alas muy bonitas y coloridas. El ave del paraíso *raggiana* aparece en la bandera del país.

Yu stap gut?

¡Eso significa "¿Cómo estás?" en tok pisin!

SING-SINGS

Las tribus de Papúa Nueva Guinea se reúnen para cantar, bailar, compartir tradiciones y hacer amigos. Cada año, más de cien tribus participan en el *sing-sing* más grande del mundo.



IDIOMAS

Papúa Nueva Guinea es el país del mundo con más idiomas: ¡alrededor de 840!

ILUSTRACIONES POR ZHEN LIU



ACTIVIDAD

Mariposas gigantes

¡En Papúa Nueva Guinea se encuentra la mariposa más grande! Haz tu propia mariposa. Junta palitos, hojas y flores para crear la forma. Utiliza la regla de la derecha para comparar el tamaño de las alas de tu mariposa.

Distancia entre las alas de la "mariposa alas de pájaro de la reina Alexandra": 28 cm (11 pulgadas)

RECETA



Guiso de pollo

Esta es una receta tradicional de Papúa Nueva Guinea. ¡Aquí tienes una versión que puedes probar!

1. Pon 1 kg (2 1/2 lb) de pollo cortado en trozos pequeños en una olla y añade **1/2 cucharada de aceite para cocinar**. Añade **1 cucharadita de curri en polvo** y **1 cucharadita de sal**.
2. Corta **1 batata (camote)** (o la verdura que prefieras) y **1 manojo de cebollas de verdeo (cebollitas)**. Añádelo todo a la olla con **1 taza de granos de maíz**.
3. Vierte **1/2 taza de crema de coco** sobre las verduras y la carne. Tapa la olla y deja que hierva a fuego lento. Cocina a fuego lento durante 30-40 minutos.
4. Retíralo del fuego y agrega sal a gusto.

¡Asegúrate de pedir ayuda a una persona adulta!