

# Ողջույններ ՆԻԿԱՐԱԳՈՒԱՅԻՑ

Նիկարագուան պետություն է Կենտրոնական Ամերիկայում: Այստեղ բնակվում է շուրջ 7 միլիոն մարդ:

## ԱՎԵՏԱՐԱՆԻ ՏԱՐԱԾՈՒՄԸ



Առաջին միսիոներները Նիկարագուա եկան 1953 թվականին: Այսօր այստեղ եկեղեցում ավելի քան 100000 անդամ կա: Նույնիսկ կառուցվող տաճար կա այստեղ:



## ՆԻԿԱՐԱԳՈՒԱ ԼՆԻ ՇՆԱԶԿՆԵՐԸ

Ցուլ շնաձկները կարող են ապրել ծովի ջրերում և քաղցրահամ ջրերում: Սա նշանակում է, որ նրանք կարող են ապրել օվկիանոսներում, գետերում և լճերում: Նրանք Ատլանտյան օվկիանոսից լողում են երկար գետի միջով՝ Նիկարագուա լճում ապրելու համար:

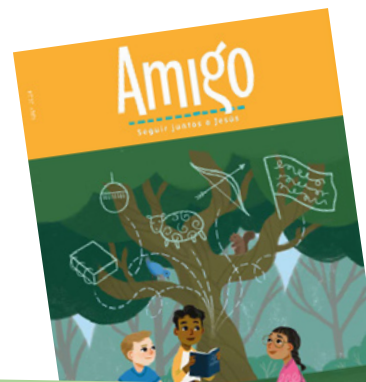
¿Nahki sma?

Սա նշանակում է «Ինչպե՞ս ես» միսկիտո լեզվով:



## ՊԱՆՈ ԴԵ ՄԱՅՈ

Նիկարագուայում անձրևների սեզոնին մարդիկ անցկացնում են մեծ փառատոն, որը կոչվում է Պալո դե Մայո: Նրանք զարդարում են ծառը կամ ձողը գունավոր ժապավեններով, որպեսզի պարեն ու զվարճանան ամբողջ ամիս:



## ԼԵԶՈՒ

Պաշտոնական լեզուն իսպաներենն է: Որոշ մարդիկ նաև խոսում են մայրենի լեզուներով, ինչպիսիք են միսկիտոն, սումոն և ռաման:

ՆԱԽԻՆԵՐԸ: ՌԵՍԱԼԵՆԻՐԸ



ՄԻՋՈՑԱՌՈՒՄ

## Չուվիս

Չուվիսը խաղ է, որը երեխաները խաղում են Նիկարագուայում: Այս խաղը խաղալու համար ձեռք հարկավոր է կանաչ լոբի (կամ ձողիկներ) և գետնին բացված փոս (կամ բաժակ): Յուրաքանչյուր խաղացողի տվեք հինգ կանաչ լոբի: Առաջին խաղացողը հերթով կանաչ լոբիները նետում է փոսը: Հենց սրանք վրիպում են, խաղը շարունակում է հաջորդ խաղացողը: Հաղթում է նա, ով առաջինն է հինգ լոբիները նետում փոսը:



ԲԱՆԱԴՐԱՏՈՄ

## Գալոպինտո

Նիկարագուայում շատերն ամեն օր ուտում են բրնձով և լոբիով այս ուտեստը: Ահա մի բաղադրատոմս, որը կարող եք փորձել:

1. Տաքացրեք 2 ճաշի գդալ ձեթը և 1/2 կտրատած դեղին սոխը: Խառնեք 5 րոպե:
2. Ավելացրեք 1 1/2 բաժակ սպիտակ բրինձ և խառնեք 2-3 րոպե:
3. Ավելացրեք աղ և 3 բաժակ ջուր: Կես կանաչ բուլդարական պղպեղից հեռացրեք սերմերը և դրեք վրան:
4. Ծածկեք և եփեք 15 րոպե, մինչև ջուրը գրեթե քաշվի:
5. Հեռացրեք եփած պղպեղը, ավելացրեք 2 բաժակ եփած կարմիր կամ սև լոբի և 1/2 թեյի գդալ սխտորի փոշի: Խառնեք և եփեք 10 րոպե:

Անպայման դիմեք մեծերի օգնությանը: