

안녕하세요? 여기는 니카라과예요!

니카라과는 중앙아메리카에 있는 나라예요.
이곳에는 700만 명에 가까운 사람들이 살고 있어요.



복음 전파

선교사들이 처음으로
니카라과에 간 것은
1953년이었어요. 이제
이곳엔 10만 명이 넘는 교회
회원들이 있어요! 성전도
지어지고 있어요.



니카라과 호수 상어

황소상어는 바닷물과 담수에서 살 수 있어요. 그건 그 상어들이
바다와 강, 호수에서 모두 살 수 있다는 뜻이에요! 황소상어들은
니카라과 호수에서 살기 위해 대서양에서 긴 강을 헤엄쳐 가요.

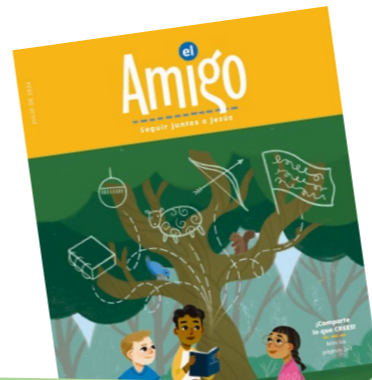
¿나키스마?

미스키토어로
"잘 지내요?"라는
뜻이에요.



팔로 데 마요

니카라과 사람들은 우기가 되면 '팔로 데
마요'라는 큰 축제를 열어요. 사람들은 알록달록한
리본으로 나무나 장대를 장식한 뒤 그 주변에서
춤을 추고 한 달 내내 즐겁게 보내요.



언어

이 나라의 공식 언어는
스페인어지만, 미스키토, 스모어,
라마와 같은 모국어 사용하는
사람들도 있어요.

그림출처: 미스키토어



추위스

추위스는 니카라과에서 어린이들이 하는 놀이예요. 이 놀이를 하려면
겉질콩(또는 막대기)과 땅에 파 놓은 구멍(또는 컵)이 필요해요. 놀이를
하는 사람들에게 겉질콩을 다섯 개씩 나눠 줘요. 첫 번째 사람이
겉질콩을 하나씩 구멍에 던져요. 겉질콩이 구멍에 들어가지 않으면
다음 사람 차례가 돼요. 제일 먼저 겉질콩 다섯 개를 모두 구멍에 넣은
사람이 이기는 거예요!



요리법

겔러핀토

니카라과에서는 많은 사람들이 매일 쌀과 콩으로 만든 이 요리를 먹어요.
여기 나온 방법대로 한번 만들어 보세요!

1. 기름 2큰술을 데우고 다진 양파 반 개를 넣어요. 5분 동안 저으세요.
2. 흰쌀 1과 1/2컵을 넣고 2~3분간 저으세요.
3. 소금과 물 3컵을 넣어요. 씨를 뺀 초록색 피망 반 개를 위에 올려요.
4. 물이 거의 사라질 때까지 15분간 뚜껑을 덮고 익혀요.
5. 다 익은 피망은 버리고 익힌 붉은 콩이나 검은콩 2컵과 마늘 가루 1/2작은술을 섞어요. 10분간 익혀요.

반드시 어른의 도움을 받으세요!