

# Përshëndetje nga TAJLANDA!

Mëso rreth fëmijëve të Atit  
Qielor kudo nëpër botë.



FESTIVALSONGKRAN

Tajlanda është një shtet në  
Azinë Juglindore. Atje jetojnë  
rreth 72 milionë njerëz.

Njerëzit në Tajlandë e kremtojnë  
vitin e ri duke bërë luftën më  
të madhe me ujë në botë. Ata  
e spërkatin njëri-tjetrin me ujë  
për t'i kujtuar që t'i lajnë gjërat  
e këqija. Kjo zgjat tri ditë!



TREGJELUNDRUESE

Në Tajlandë, njerëzit mund të blejnë  
te barkat mbi lumë, që janë si dyqane  
të vogla lundruese. Lumenjtë janë një  
nga mënyrat për të udhëtuar nëpër  
kryeqytet. Shumë ndërtesa qëndrojnë  
mbi shtylla për t'i mbajtur mbi ujë.



Tempulli "Shpella e Tigris"  
është një tempull budist ku  
shumë njerëz adhurojnë  
dhe luten. Për të arritur atje,  
duhet të ngjitësh 1260 hapa  
përpjetë malit. Në shpellë  
ka gjurmë putrash tigri!

SHPELLAETIGRIT



GJUA

Tajlandishtja është gjuha  
zyrtare e vendit. Alfabeti  
tajlandez ka 72 karaktere.

ILLUSTRIMET NGA MACKENZIE REBERS

Në tajlandisht, mund  
t'i urosh mirëseardhjen  
një miku duke thënë:  
"Kin khao reu yang".

Do të thotë:  
"A ke ngrënë  
deri tani?"



## Gjarpri Kafshon Bishtin

Zgjidh dikë që të jetë gjarpri nr. 1 dhe një tjetër gjarpri nr. 2. Të gjithë të tjerët qëndrojnë pas gjarprit nr. 1 dhe mbahen fort te personi para tyre. Gjarpri nr. 2 përpiqet të dalë prapa gjarprit nr. 1 dhe të bëjë që personi i fundit në rresht t'ia lëshojë dorën personit para. Çdokush që ia lëshon dorën personit para, del nga loja!



RECETA

## Som Tam

Sallatë me papaja jeshile është një recetë e zakonshme në Tajlandë. Ja një variant që mund ta provosh!

1. Në një tas të madh, përziej 1 ½ lugë gjelle sheqer palme (ose sheqer kaf), 1 ½ lugë gjelle salcë peshku (ose salcë soje) dhe 2 lugë gjelle lëng limoni jeshil. Përzieje derisa të tretet sheqeri.
2. Grij 2 thelpinj hudhër dhe 1 ose më shumë spec djegës të kuq. Priti në copa 3 bishtaja të njoma jeshile. Prite 1 domate në thela.
3. Qëroje 1 papaja jeshile (ose 3 mollë jeshile). Grije ose prite në feta të holla.
4. Shtoji të gjitha në tas dhe përzieji.

Falënderojmë familjen e Panias që  
na e tregoi këtë recetë!