

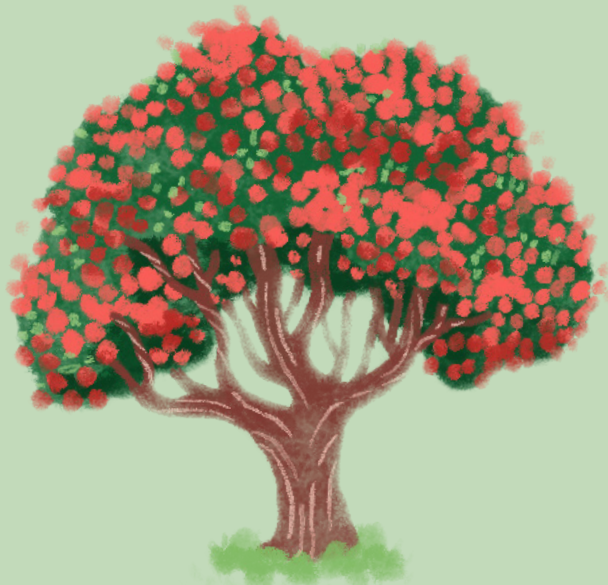
Üdvözet ÚJ-ZÉLANDRÓL!

Tanulj Mennyei Atyánk
gyermekeiről
a világ minden tájáról.



Új-Zéland egy
szigetország a
Csendes-óceánon.
Nagyjából 5 millió
lakosa van.

ÚJ-ZÉLANDI KARÁCSONYFA



A magas délimirtusz (pōhutukawa) olyan fa,
amelynek a piros virágai csak nyáron, karácsony
idején nyílnak. Az emberek ezeket a virágokat
karácsonyi díszítéshez használják.

PINGVINEK

A világ legkisebb pingvinje, a kék
pingvin Új-Zélandon és Ausztráliában
honos. Új-Zéland partvidékén
sok más pingvinfaj is él.



NYELVEK

Új-Zéland hivatalos nyelvei az angol, a maori és az új-zélandi
jelnyelv. A maori az első új-zélandi telepesek nyelve volt.

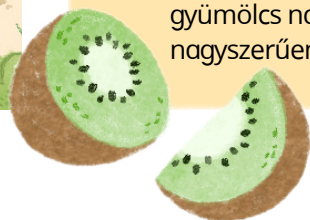
A barát szót úgy
mondják maoriul,
hogy „hoa”.



EGÉSZSÉGES TANÁCS

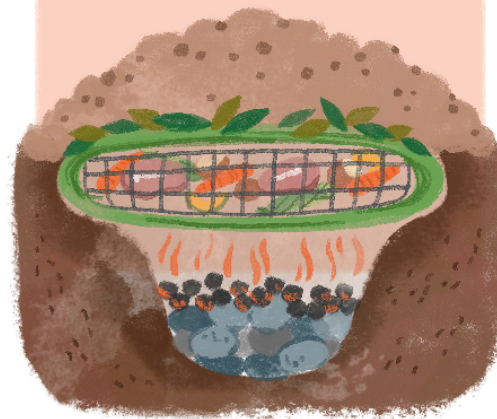
GYÜMÖLCS

A gyümölcsökben fontos
vitaminok vannak, melyekre
mindennap szükséged van.
Minden étkezés alkalmá-
val fogyassz gyümölcsöt,
hogy egészséges maradj. A
gyümölcs nasinak is
nagyszerűen beválik!



HĀNGĪ

A maorik néha hāngī (hāngī)
technikával főzik az ételeiket.
A kosarakba helyezett
húsokat és zöldségeket
forró kövekre teszik egy
földbe ásott gödörben.
Azután letakarják, és
órákon át hagyják főni.



TEPLOMOK



Új-Zélandon egy templom
van, kettő pedig most épül! Az
Új-zélandi Hamilton templom
volt az első templom, amely
a déli féltekén épült.

ILLUSZTRÁLTA: NATALIE BRISCOE

LENSZÖVÉS

TEVÉKENYSÉG



A maori nép harakeke levelek szövésével készít műalkotásokat.
Te is elkészítheted a saját szőtteseidet papírból!

1. Hajts félbe két lapot. Azután mindkét papírt csíkoz be egymástól
egyenlő távolságra lévő vonalakkal.
2. Az egyik lapon vágd be a papírt a vonalak mentén, a hajtástól
kezdve. Ne vágd teljesen végig a papírt. A másik lapon vágd ki
teljesen a berajzolt csíkokat.
3. Hajtsd szét az első lapot. Húzz át egy papírcsíkot a vágásokon,
felváltva átszöve felülről és alulról. Tedd ugyanezt a többi csíkkal is.

PAVLOVA

RECEPT

Az új-zélandiak nagyon szeretik ezt a sütit, főleg
karácsonykor!

1. Verj fel lágy habbá **4 tojásfehérjét**. Kézi mixerrel
lassú fokozaton keverj hozzá **1 pohár cukrot**, míg a
hab meg nem keményedik.
2. Óvatosan keverj hozzá fakanállal **1/2 evőkanál
kukoricakeményítőt**, **1 teáskanálnyi fehér ecetet**
és **1 teáskanál vaníliakivonatot**.
3. Bélelj ki egy tepsit sütőpapírral vagy
alufóliával, és öntsd bele a habot. Süsd
1 órán keresztül 135°C fokon. Kapcsold
ki a sütőt, majd hagyd a tepsit a sütőben
kihűlni.
4. **Tejszínhabbal** és **friss gyümölcscsel**
tálald.

Feltétlenül kérd
egy felnőtt
segítségét!

