

# Pozdrav z PAPUY NOVÉ GUINEJE

Papua Nová Guinea je ostrovní stát v Tichém oceánu. Rozkládá se na polovině ostrova Nová Guinea. Žije v ní více než 8 milionů lidí!

## KAPLE

Na Papui Nové Guineji bývají často záplavy. Proto se církevní budovy stavějí na kůlech. Když přijde povodeň, členové mohou připlout na kánoích až ke dveřím.



## PTÁCI Z PRALESA

Rajky jsou pláší ptáci, kteří žijí v pralese. Samci mají nádherná pestrobarevná křídla. Rajka volavá je vyobrazena na státní vlajce.

Yu stap gut?

To znamená  
„jak se máš?“  
v jazyce tok pisin.

## TANEČNÍ FESTIVALY

Kmeny na Papui Nové Guineji se scházejí, aby si společně zazpívaly, zatančily, předvedly své tradice a posílily přátelství. Největšího tanečního festivalu se každý rok účastní více než 100 kmenů!

## JAZYKY

Na Papui Nové Guineji se mluví více jazyky než v kterékoli jiné zemi na světě – přibližně 840 jazyky!

ILUSTRACE: ZHEN LIU



ČINNOST

## Obří motýl

Na Papui Nové Guineji žije největší druh motýla! Vytvořte si vlastního motýla. Nasbírejte klacíky, listy a květy a vytvořte z nich tvar motýla. Pomocí pravítka vpravo zjistěte, jak veliký je váš motýl ve srovnání s tím opravdovým.

Rozpětí křídel motýla ptakokřídlec Alexandřin: 28 cm

RECEPT



## Kuře se zeleninou z jednoho hrnce

Toto je na na Papui Nové Guineji tradiční recept. Tuto verzi si můžete vyzkoušet i vy!

1. Do hrnce vložte **1 kg kuřecího masa nakrájeného na kousky** a přidejte **1/2 polévkové lžice jedlého oleje**. Přisypte **1 čajovou lžičku kari** a **1 čajovou lžičku soli**.
2. Nakrájejte **1 batát** (nebo libovolnou zeleninu) a **1 svazek jarní cibulky**. Přidejte do hrnce společně s **1 hrnkem zrn kukuřice**.
3. Zeleninu a maso zalijte **1/2 hrnku kokosového krému**. Přikryjte poklicí a přiveďte k mírnému varu. Vařte na mírném ohni 30–40 minut.

Nezapomeňte požádat někoho dospělého, aby vám s vařením pomohl!