



Saudações da NOVA ZELÂNDIA!

Aprenda sobre os filhos do Pai Celestial em todo o mundo.



A Nova Zelândia é um país insular no Oceano Pacífico. Cerca de 5 milhões de pessoas vivem lá.

A ÁRVORE DE NATAL DA NOVA ZELÂNDIA



A árvore pohutukawa tem flores vermelhas que só florescem no verão, na época do Natal. Essas flores são usadas como decoração natalina.

PINGUINS

O menor pinguim do mundo, o pequeno pinguim-azul, é encontrado na Nova Zelândia e na Austrália. Muitos outros pinguins também são encontrados ao longo da costa da Nova Zelândia!



IDIOMAS

Os idiomas oficiais da Nova Zelândia são inglês, maori e linguagem de sinais da Nova Zelândia. Maori é o idioma dos primeiros povos que vieram para a Nova Zelândia.

Para dizer *amigo* em maori, é só dizer "hoa"!



DICA SAUDÁVEL FRUTA

As frutas têm importantes vitaminas que você precisa todos os dias. Coma frutas em cada refeição para se manter saudável. As frutas também são ótimas na hora do lanche!



HANGI

O povo maori às vezes cozinhava sua comida usando um método chamado *hangi*. Eles colocavam cestas de carne e legumes sobre pedras aquecidas em um buraco no chão. Depois, cobriam o buraco e deixavam cozinhar.



TEMPLOS



A Nova Zelândia tem um templo e mais dois estão sendo construídos! O Templo de Hamilton Nova Zelândia foi o primeiro templo a ser construído no Hemisfério Sul.

ILUSTRAÇÕES: NATALIE BRISCOE

TECELAGEM DE LINHO

ATIVIDADE



O povo maori tece folhas de harakeke para fazer arte. Você pode fazer sua própria arte de tecelagem com papel!

1. Dobre duas folhas de papel ao meio. Em seguida, desenhe linhas igualmente espaçadas em cada folha.
2. Recorte as linhas na primeira folha, começando pela dobra. Pare de cortar antes de chegar ao final do papel. Na segunda folha, corte as linhas até o fim para fazer tiras.
3. Desdobre a primeira folha. Passe uma tira de papel através dos cortes, passando por cima e por baixo. Faça o mesmo com o restante das tiras.

PAVLOVA

RECEITA

O povo da Nova Zelândia adora essa sobremesa no Natal!

1. Bata **4 claras de ovos** até formar picos moles. Adicione aos poucos **1 xícara de açúcar** e continue batendo lentamente até formar picos firmes.
2. Mexa delicadamente enquanto acrescenta **1/2 colher de sopa de amido de milho**, **1 colher de chá de vinagre branco** e **1 colher de chá de essência de baunilha**.
3. Forre uma forma com papel manteiga ou papel alumínio e despeje a mistura. Asse a 135°C por 1 hora. Desligue o fogo e a deixe no forno até esfriar.
4. Cubra com **chantilly** e **frutas frescas**.

Não se esqueça de pedir ajuda a um adulto.

