

Um Olá da NICARÁGUA!

A Nicarágua é um país da América Central. Vivem lá quase 7 milhões de pessoas!

PARTILHAR O EVANGELHO



Os primeiros missionários chegaram à Nicarágua em 1953. Hoje em dia, há mais de 100.000 membros da Igreja no país! Até há um templo a ser construído.



LAGO NICARÁGUA E TUBARÕES

Os tubarões-touro podem viver em água salgada e água doce. O que significa que eles podem viver em oceanos, rios e lagos! Eles nadam desde o Oceano Atlântico e atravessam um rio enorme só para viver no Lago Nicarágua.

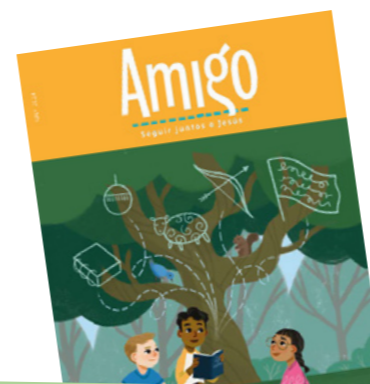
¿Nahki sma?

Isto significa "como estás?" em Miskito!



PALO DE MAYO

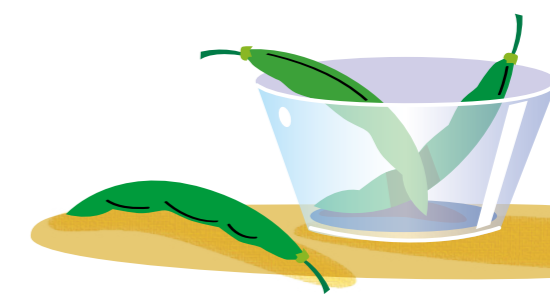
As pessoas na Nicarágua celebram um grande festival chamado Palo de Mayo na altura da época das chuvas. Decoram uma árvore ou um mastro com fitas coloridas para dançar e festejar durante um mês inteiro.



LÍNGUA

A língua oficial é o espanhol. Há quem fale também as línguas nativas tais como Miskito, Sumo e Rama.

ILUSTRAÇÕES DE DAVE KLUG



ATIVIDADE

Chuwis

Chuwis é um jogo que as crianças jogam na Nicarágua. Para jogar este jogo, são necessários feijões verdes (ou palitos) e um buraco no chão (ou um copo). Dá cinco feijões verdes a cada jogador. O primeiro jogador atira os feijões verdes para o buraco, um a um. Se não acertarem num, têm de parar e deixar o próximo jogador jogar. O primeiro jogador a conseguir pôr os cinco feijões verdes no buraco ganha!



RECEITA

Gallopinto

Na Nicarágua, muitas pessoas comem este prato de arroz e feijão todos os dias. Eis uma receita que podes experimentar!

1. Faz um refogado com **2 colheres de sopa de azeite** e **½ cebola amarela picada**. Refoga por 5 minutos.
2. Adiciona **1 1/2 chávena de arroz branco** e mexe durante 2 a 3 minutos.
3. Adiciona **sal** e **3 chávenas de água**. Remove as sementes de **meio pimento verde** e coloca-o no topo.
4. Tapa a panela e cozinha durante 15 minutos até a água quase desaparecer.
5. Deita fora o pimento cozido e acrescenta **2 chávenas de feijão vermelho ou preto previamente cozido** e **1/2 colher de chá de alho em pó**. Deixa cozer por 10 minutos e está pronto.

Não te esqueças de pedir ajuda a um adulto!