



Bonjour de NOUVELLE-ZÉLANDE !

Apprends à connaître les enfants de notre Père céleste dans le monde entier.



La Nouvelle-Zélande est une île de l'océan Pacifique. Elle compte environ 5 millions d'habitants.

ARBRE DE NOËL EN NOUVELLE-ZÉLANDE



Le pohutukawa est un arbre aux fleurs rouges qui ne fleurissent que l'été au moment de Noël. Les gens se servent de ses fleurs comme décorations de Noël.

PINGOUINS

Le plus petit pingouin du monde, le petit manchot bleu, vit en Nouvelle-Zélande et en Australie. Il y beaucoup d'autres espèces de pingouins qui vivent aussi sur les côtes de la Nouvelle-Zélande !



LES LANGUES

Les langues officielles de la Nouvelle-Zélande sont l'anglais, le maori et la langue des signes de Nouvelle-Zélande. Le maori est la langue des premiers arrivants dans cette île.



En maori *ami* se dit « *hoa* » !

CONSEIL SANTÉ

LES FRUITS

Les fruits contiennent des vitamines essentielles dont tu as besoin chaque jour. Mange des fruits à chaque repas afin de rester en bonne santé.

Tu peux aussi en manger au goûter !



HĀNGĪ

Le peuple maori cuisine parfois sa nourriture dans un hāngī. Les gens placent des paniers remplis de viande et de légumes sur des pierres chauffées disposées dans un trou dans le sol. Ensuite, ils couvrent la nourriture et la laisse cuire.



TEMPLES



En Nouvelle-Zélande, il y a un temple en activité et deux autres en construction ! Le temple de Hamilton est le premier temple à avoir été construit dans l'hémisphère sud.

ILLUSTRATIONS NATALE BRISCOE

TISSAGE DU LIN

ACTIVITÉ



Le peuple maori réalise des créations artistiques en tressant des feuilles d'harakeke. Tu peux faire la même chose avec du papier !

1. Plie deux feuilles de papier en deux. Ensuite trace des lignes espacées de la même largeur sur chaque feuille.
2. Découpe les lignes sur la première feuille, en commençant à partir de la pliure. Ne découpe pas jusqu'au bout. Sur la deuxième feuille, découpe les lignes jusqu'au bout afin de faire des bandes de papier.
3. Déplie la première feuille. Fais passer une bande de papier à travers les entailles : une fois au-dessus, une fois en dessous et ainsi de suite. Fais la même chose avec les autres bandes.

PAVLOVA

RECETTE

En Nouvelle-Zélande, les gens mangent ce dessert à Noël !

1. Bats **4 blancs d'œufs** jusqu'à ce qu'ils soient un peu fermes. Ajoute **200 g de sucre** et remue délicatement jusqu'à ce que le mélange soit bien ferme.
2. Ajoute **1/2 cuillère à soupe de fécule de maïs (maïzena)**, **1 cuillère à café de vinaigre blanc** et **1 cuillère à café d'extrait de vanille**.
3. Recouvre une plaque de cuisson de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium et verse le mélange dessus. Fais cuire le dessert au four à 135°C pendant une heure. Éteins le four et laisse la pavlova à l'intérieur jusqu'à ce qu'elle refroidisse.
4. Ajoutes-y de la **crème fouettée** et des **fruits frais**.

Fais-toi aider d'un adulte !

