



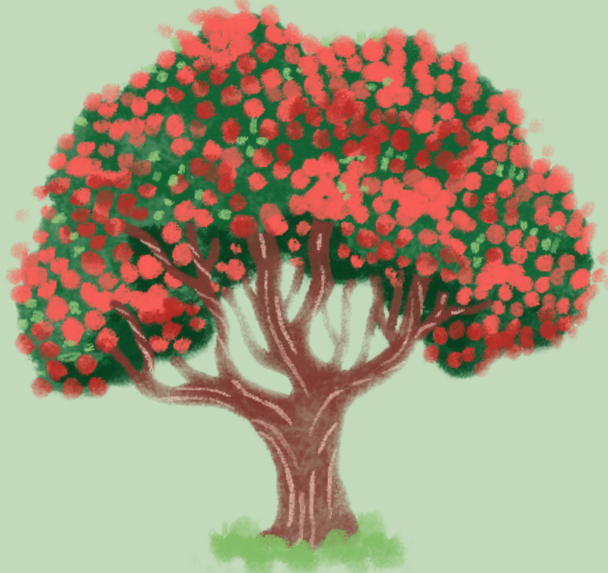
# Olá da NOVA ZELÂNDIA!

Aprende sobre os filhos do Pai Celestial de todas as partes do mundo.



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

## A ÁRVORE DE NATAL DA NOVA ZELÂNDIA



A árvore *pōhutukawa* tem flores vermelhas que só desabrocham no verão, durante a época de Natal. No Natal, as pessoas usam as flores nas suas decorações.

## PINGUINS

O pinguim mais pequeno do mundo, o pequeno pinguim azul, vive na Nova Zelândia e na Austrália. Muitos outros pinguins também vivem ao longo da costa da Nova Zelândia!



## IDIOMAS

As línguas oficiais da Nova Zelândia são o inglês, o maori e a língua gestual neozelandesa. O maori é a língua dos primeiros povos que foram para a Nova Zelândia.

Para dizeres *amigo* em maori, dizes: "hoa"!



## DICA SAUDÁVEL FRUTA

A fruta tem vitaminas importantes de que precisas todos os dias. Come fruta às refeições para te manteres saudável. A fruta também dá um bom lanche!



## HĀNGĪ

Os maoris, às vezes, cozinham a sua comida com um *hāngī*. Eles colocam cestos de carne e vegetais sobre pedras aquecidas num buraco no chão. Depois, tapam-nos e deixam a cozinhar.



## TEMPLOS



A Nova Zelândia tem um templo e mais dois a ser construídos. O templo de Hamilton Nova Zelândia, foi o primeiro templo do mundo a ser construído no hemisfério sul.

ILUSTRADO POR: NATALIE BRISCOE

## TECELAGEM DO LINHO

### ATIVIDADE



O povo maori tece folhas de *harakeke* (fórmio) para criar arte. Podes fazer a tua própria tecelagem com papel.

1. Dobra duas folhas de papel ao meio. Depois desenha linhas espaçadas com a mesma distância em cada papel.
2. Corta as linhas do primeiro papel, a começar pela borda. Pára de cortar antes de chegares ao fim. No segundo papel, corta as linhas até ao fim para fazer tiras.
3. Desdobra o primeiro papel. Puxa uma tira de papel através dos cortes, tecendo por cima e por baixo. Faz a mesma coisa com o resto das tiras.

## PAVLOVA

### RECEITA

As pessoas da Nova Zelândia adoram comer esta sobremesa no Natal!

1. Bate **4 claras de ovo** em castelo. Bate devagar com **200 gramas de açúcar** até ficarem no ponto.
2. Mistura **1/2 colher de sopa de amido de milho**, **1 colher de chá de vinagre branco** e **1 colher de chá de baunilha**.
3. Cobre a forma com uma folha de papel vegetal ou de alumínio e verte a mistura por cima. Coloca no forno a 135°, durante 1 hora. Desliga e deixa no forno até arrefecer.
4. Cobre com **chantilly** e **fruta fresca**.

Certifica-te que tens a ajuda de um adulto!

