

Hej fra NEW ZEALAND!

Lær om vor himmelske Faders børn over hele verden.



New Zealand er en ø-nation i Stillehavet. Der bor ca. 5 millioner mennesker.

JULETRÆ I NEW ZEALAND



Pōhutukawa-træet har røde blomster, der kun blomstrer om sommeren ved juletid. Folk bruger blomsterne til at pynte til jul.

PINGVINER

Verdens mindste pingvin, den lille blå pingvin, bor i New Zealand og Australien. Mange andre pingviner lever også langs kysten i New Zealand!



SPROG

De officielle sprog på New Zealand er engelsk, māori og new zealandsk tegnsprog. Māori er det sprog, det første folk, der kom til New Zealand, talte.



For at sige *ven* på māori siger man »hoā!»



SUNDT TIP

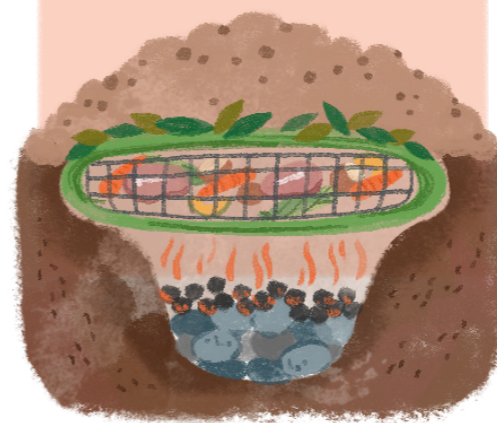
FRUGT

Frugter har vigtige vitaminer, som I har brug for hver dag. Spis frugt sammen med hvert måltid for at holde jer sund. Frugt er også en god snack!



HĀNGĪ

Māori-folket tilbereder sommetider deres mad med en hāngī. De lægger kurve med kød og grøntsager over opvarmede sten i et hul i jorden. Så dækker de det til og lader det stå til maden er færdig.



TEMPLER



New Zealand har et tempel, men der bliver lige nu bygget to mere! Templet i Hamilton i New Zealand var det første tempel, der blev bygget på den sydlige halvkugle.

ILLUSTRATIONER: NATALIE BRISCOE

HØRVÆVNING

AKTIVITET



Māori-folket væver harakekeblade for at lave kunst. I kan lave jeres egen vævede kunst med papir!

1. Fold to stykker papir sammen på midten. Tegn derefter lige linjer med lige stor mellemrum på hvert stykke papir.
2. Klip linjerne ud på det første papir, hvor I begynder fra folden. Stop med at klippe, inden I når kanten. Klip langs linjerne hele vejen på det andet papir for at lave strimler.
3. Fold det første papir ud. Træk en papirstimmel gennem de linjer, I har klippet, og væv den skiftevis over og under linjerne. Gør det samme med resten af strimlerne.

PAVLOVA

OPSKRIFT

Folk i New Zealand elsker at spise denne dessert til jul!

1. Pisk **fire æggehviter**, indtil der dannes luftige toppe. Pisk langsomt **225 gram sukker** i massen, indtil toppene bliver stive.
2. Tilsæt **1/2 spsk. majsstivelse**, **1 tsk. hvid eddike** og **1 tsk. vanilje**.
3. Dæk en bageplade med bagepapir eller sølv-papir og hæld blandingen ud over. Bag ved 135°C i en time. Sluk for varmen og lad den stå i ovnen, indtil den køler af.
4. Kom **flødeskum** og **frisk frugt** på toppen.

Sørg for, at der er en voksen til at hjælpe!

