

Γεια σας από το ΒΑΝΟΥΑΤΟΥ!

Το Βανουάτου είναι μία τροπική νησιωτική χώρα στον Ειρηνικό Ωκεανό. Περισσότεροι από 300 χιλιάδες άνθρωποι ζουν εκεί!



ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΧΡΗΜΑΤΑ

Το Βανουάτου έχει έντονα χρωματιστά χρήματα που δείχνουν σκηνές από τη ζωή στα νησιά και φυτά και ζώα που ζουν εκεί.



ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ ΤΟΥ ΜΟΡΜΟΝ

Το Βιβλίο του Μόρμον μεταφράστηκε στη Μπισλάμα το 2004. Από τότε, περίπου 8.000 περισσότεροι άνθρωποι έχουν προσχωρήσει στην Εκκλησία στο Βανουάτου!



Τα μέλη της Εκκλησίας στο Βανουάτου παρευρέθησαν σε μία εστιακή συγκέντρωση με τον Πρεσβύτερο Γκάρυ Ε. Στήβενσον τον Αύγουστο του 2017.



ΤΡΟΠΙΚΟ ΝΗΣΙ

Το Βανουάτου είναι γνωστό για τις όμορφες παραλίες του και τα καταγάλανα νερά. Μερικές από τις παραλίες έχουν ακόμη και μαύρη άμμο!

Tangkyu.



Αυτό σημαίνει «ευχαριστώ» στη Μπισλάμα!



ΓΛΩΣΣΑ

Η Μπισλάμα, τα Αγγλικά και τα Γαλλικά είναι οι επίσημες γλώσσες. Σχεδόν όλοι μιλούν Μπισλάμα!

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΕΣ ΥΠΟ ΑΝΝΑ OLDROYD

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟ-ΤΗΤΑ

Στεφάνια από λουλούδια

Για γιορτές και τελετές, οι άνθρωποι στο Βανουάτου φορούν πολύχρωμα στέμματα με λουλούδια. Κόψτε το **χρωματιστό χαρτί** σε σχήματα άνθους. Κάντε μία μικρή τρύπα στη μέση κάθε άνθους. Κόψτε έναν **σπάγκο** αρκετά μακρύ για να τον τυλίξετε γύρω από το κεφάλι σας. Περάστε τα χάρτινα λουλούδια στον σπάγκο. Κατόπιν συνδέστε τις άκρες του σπάγκου μαζί. Το στέμμα σας είναι έτοιμο να φορεθεί!



ΣΥΝΤΑΓΗ

Κέικ καρύδας

Το κέικ καρύδας είναι μια δημοφιλής λιχουδιά στο Βανουάτου. Ορίστε μια συνταγή που μπορείτε να δοκιμάσετε!

1. Χτυπήστε **½ φλιτζάνι ζάχαρη** και **¾ φλιτζανιού λιωμένο βούτυρο** σε ένα μπολ.
2. Προσθέστε **2 αβγά** και ανακατέψτε.
3. Ανακατέψτε **½ φλιτζάνι αλεύρι**, **1 φλιτζάνι τριμμένη καρύδα** και **1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ**.
4. Αδειάστε σε μια στρογγυλή λαδωμένη φόρμα για κέικ και ψήστε για 20 λεπτά στους 150°C.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε τη βοήθεια ενός ενήλικου!