

ニカラグア

からこんにちは!

ニカラグアは、中央アメリカにある国です。
およそ700万人の人が住んでいます!



福音を広める

ニカラグアに最初の宣教師がやって来たのは1953年です。今では、10万人以上の教会員がいます! 建設中の神殿もあります。

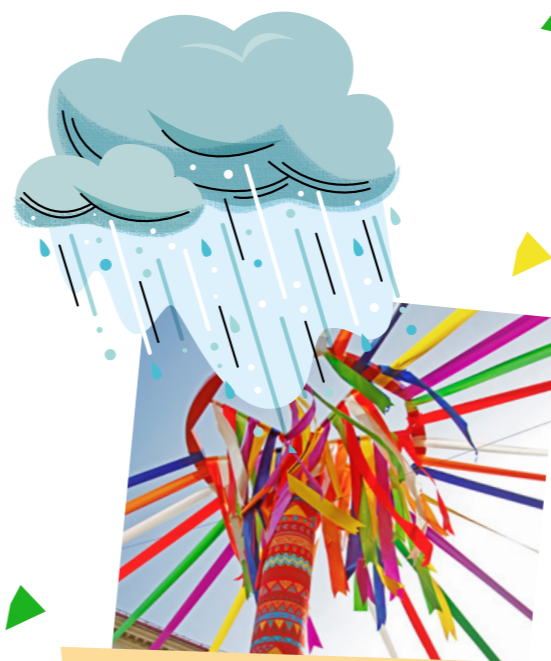


ニカラグア湖のサメ

オオメジロザメは、海水と淡水で生きることができます。つまり、海や川や湖に住むことができます! オオメジロザメは大西洋から長い川を泳いできて、ニカラグア湖で生活します。

「ナーキ・スマ?」

「ミスキート語で「お元気ですか?」という意味です!



パロ・デ・マヨ

ニカラグアの人々は、雨の季節になるとパロ・デ・マヨという大きなお祭りを開きます。色とりどりのリボンで木やさおをかざり付け、その周りで1か月間おどって楽しめます。



言語

公用語はスペイン語です。ミスキート語、スモ語、ラマ語などの母国語を話す人もいます。

イラスト/デブ・クルック



活動

チュウイス

チュウイスはニカラグアの子供たちが遊ぶゲームです。このゲームをするには、サヤマメ(またはぼう)と地面のあな(またはコップ)が必要です。一人一人に5つの豆をわたします。最初の人(またはあな)が、豆を1つずつあなに投げ入れます。1つ失敗したらやめて、次の人が投げます。5つの豆を最初にあなに入れた人の勝ちです!



レシピ

ガロピント

ニカラグアでは、たくさんの方が毎日この米と豆の料理を食べます。あなたにも作れるレシピをしようかします!

1. 油大さじ2ときざんだ黄玉ねぎ半分を熱します。5分間かきまぜます。
2. 白米1.5カップを入れて、2分から3分かきまぜます。
3. 塩と水3カップを加えます。半分に切ったピーマンから種を取りのぞき、上にのせます。
4. 水がほとんどなくなるまで、15分間ふたをして調理します。
5. 調理したピーマンをすて、にた赤豆または黒豆2カップとガーリックパウダー小さじ1/2を入れてかきまぜます。10分間調理します。

必ず大人の人に手伝ってもらいましょう!