

Pozdrav z NIKARAGUY

Nikaragua je země ve Střední Americe. Žije tam téměř 7 milionů lidí.



ŠÍŘENÍ EVANGELIA

První misionáři dorazili do Nikaraguy v roce 1953. Nyní je tam více než 100 000 členů Církve! Dokonce se tam staví chrám.



ŽRALOCI V JEZEŘE NIKARAGUA

Žraloci bělaví mohou žít ve slané i ve sladké vodě. To znamená, že mohou žít v oceánech, řekách i jezerech! Z Atlantského oceánu plavou dlouhou řekou, aby žili v jezeře Nikaragua.

¿Nahki sma?

To znamená „jak se máš“ v jazyce miskito!



PALO DE MAYO

Na začátku období dešťů pořádají lidé v Nikaragui velký festival zvaný Palo de Mayo. Ozdobí nějaký strom nebo kůl barevnými stuhami a celý měsíc kolem něj tančí a veselí se.



JAZYK

Úředním jazykem je španělština. Někteří lidé mluví také domorodými jazyky, jako je například miskito, sumo nebo rama.

ILUSTRACE: DAVE KLUG



Chuwis

Chuwis je hra, kterou hrají děti v Nikaragui. Abyste si tuto hru mohli zahrát, potřebujete fazolové lusky (nebo klacíky) a důlek v zemi (nebo nějaký kalíšek). Každému hráči dejte pět fazolových lusků. První hráč hází do důlku jeden fazolový lusk po druhém. Pokud se netrefí, přestane házet a na řadě je další hráč. Hráč, který jako první umístí do důlku všech pět fazolových lusků, vyhrává!



RECEPT

Gallopinto

Mnozí lidé v Nikaragui jedí každý den tento pokrm skládající se z rýže a černých fazolí. Zde je recept, který můžete vyzkoušet!

1. Rozehřejte **2 lžíce oleje** a přidejte **½ nakrájené žluté cibule**. 5 minut míchejte.
2. Přimíchejte **300 g bílé rýže** a míchejte další 2–3 minuty.
3. Přidejte **sůl** a **750 ml vody**. Odstraňte semínka z **půlky zelené papriky** a položte ji navrch.
4. Přikryjte a vařte 15 minut, dokud se voda téměř nevyvaří.
5. Uvařenou papriku vyndejte a vmíchejte **400 g uvařených červených či černých fazolí** a **½ lžičky česnekového prášku**. Vařte 10 minut.

Nezapomeňte požádat někoho dospělého, aby vám s vařením pomohl!