

Saluti dalla THAILANDIA!

Conosci i figli del Padre Celeste in tutto il mondo.



FESTIVAL DI SONGKRAN

La Thailandia è un paese del Sudest asiatico. Ci vivono circa 72 milioni di persone.

Le persone in Thailandia celebrano il nuovo anno con la più grande battaglia d'acqua del mondo. Si spruzzano acqua a vicenda per ricordarsi di "lavare via" le cose brutte. La festa dura tre giorni!



MERCATI GALLEGGIANTI

In Thailandia, le persone possono fare acquisti su barche fluviali, che sono dei piccoli negozi galleggianti. Nella capitale, i fiumi sono un mezzo per spostarsi. Molti edifici vengono costruiti su palafitte per tenerli al di sopra del livello dell'acqua.



Il tempio della Grotta della Tigre è un tempio buddista in cui molte persone adorano e pregano. Per arrivarci, è necessario salire 1.260 gradini su una montagna. Nella grotta ci sono delle impronte di zampe di tigre!

GROTTA DELLA TIGRE



LINGUA

La lingua ufficiale del paese è il thailandese. L'alfabeto thailandese ha 72 caratteri.

In thailandese, puoi dare il benvenuto a un amico dicendo: "kin khao reu yang".

Significa: "Hai già mangiato?".

Ringraziamo la famiglia di Panya per averci dato questa ricetta!



ATTIVITÀ

Serpente morde coda

Scegli qualcuno che sia il serpente 1 e un altro che sia il serpente 2. Tutti gli altri stanno dietro al serpente 1 e ognuno si tiene alla persona che gli sta di fronte. Il serpente 2 cerca di superare il serpente 1 e di far sì che l'ultima persona della fila si stacchi. Chiunque si stacchi è fuori dal gioco!



RICETTA

Som Tam

In Thailandia, l'insalata di papaia verde è una ricetta comune. Ecco una versione che puoi provare!

1. In una grande ciotola, mescola **1 cucchiaio e mezzo di zucchero di palma (o zucchero di canna), 1 cucchiaio e mezzo di salsa di pesce (o salsa di soia) e 2 cucchiari di succo di lime**. Mescola fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto.
2. Trita **2 spicchi d'aglio e 1 o più peperoncini rossi**. Spezzetta **3 fagiolini**. Taglia **1 pomodoro** a spicchi.
3. Sbuccia **1 papaia verde (o 3 mele verdi)**. Grattugiala o tagliala a fette sottili.
4. Aggiungi il tutto nella ciotola e mescola.