

Μάθετε για τα τέκνα του  
Επουράνιου Πατέρα σε  
όλον τον κόσμο.

# Γεια σας από την ΠΑΠΟΥΑ-ΝΕΑ ΓΟΥΙΝΕΑ!

Η Παπούα-Νέα Γουινέα είναι μία νησιωτική χώρα στον Ειρηνικό Ωκεανό. Καλύπτει το μισό από το νησί της Νέας Γουινέας. Περισσότεροι από 8 εκατομμύρια άνθρωποι ζουν εκεί.

## ΕΚΚΛΗΣΙΕΣ

Συμβαίνουν συχνά πλημμύρες στην Παπούα-Νέα Γουινέα. Έτσι κτήρια της εκκλησίας είναι χτισμένα σε στύλους. Όταν έρχεται πλημμύρα, τα μέλη μπορούν να κάνουν κουπί με τα κανό τους κατευθείαν μέχρι την πόρτα!



## SING-SINGS [ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ ΜΟΥΣΙΚΗΣ, ΧΟΡΟΥ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΕΩΝ]

Οι φυλές στην Παπούα-Νέα Γουινέα συγκεντρώνονται για να τραγουδήσουν, να χορέψουν, να αναφέρουν παραδόσεις και να κάνουν φίλους. Περισσότερες από 100 φυλές συμμετέχουν στη μεγαλύτερη συγκέντρωση μουσικής, χορού και παραδόσεων κάθε χρόνο!

## ΠΟΥΛΙΑ ΤΗΣ ΖΟΥΓΚΛΑΣ

Τα παραδείσια πουλιά είναι ντροπαλά πουλιά της ζούγκλας. Τα αρσενικά έχουν πολύ όμορφες και πολύχρωμες φτερούγες. Ένα παραδεισίο πουλί Ραγγιάνα είναι στη σημαία της χώρας.

Yu stap guf?

Αυτό σημαίνει  
«πώς είσαι;»  
στα Τοκ Πισίν!

## ΓΛΩΣΣΕΣ

Η Παπούα-Νέα Γουινέα έχει περισσότερες γλώσσες από οποιαδήποτε άλλη χώρα στον κόσμο - περίπου 840 γλώσσες!

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΕΙΣ ΥΠΟ ΖΗΕΝ ΛΙΟΥ



ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

## Γιγάντιες Πεταλούδες

Η Παπούα-Νέα Γουινέα έχει το μεγαλύτερο είδος πεταλούδας! Φτιάξτε τη δική σας πεταλούδα. Συγκεντρώστε ξυλάκια, φύλλα και λουλουδία για να φτιάξετε το σχήμα. Χρησιμοποιήστε τον χάρακα στα δεξιά για να δείτε πώς συγκρίνεται το μέγεθος των πτερών της πεταλούδας σας.

Άνοιγμα των πτερών της πεταλούδας της βασίλισσας Αλεξάνδρας: 28 εκ.

ΣΥΝΤΑΓΗ



## Κοτόπουλο κατσαρόλας

Αυτή είναι μία παραδοσιακή συνταγή στην Παπούα-Νέα Γουινέα. Ορίστε μία εκδοχή που μπορείτε να δοκιμάσετε!

1. Βάλτε **2 1/2 λίβρες** (1 κιλό) ψιλοκομμένο κοτόπουλο σε μία κατσαρόλα και προσθέστε **1/2 κουταλιά της σούπας μαγειρικό λάδι**. Προσθέστε **1 κουταλάκι του γλυκού σκόνη κάρρου** και **1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι**.
2. Ψιλοκόψτε **1 γλυκοπατάτα** (ή λαχανικό της επιλογής σας) και **1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια**. Προσθέστε στην κατσαρόλα **1 φλιτζάνι σπόρους καλαμποκιού**.
3. Ρίξτε **1/2 φλιτζάνι κρέμα καρύδας** πάνω από τα λαχανικά και το κρέας. Σκεπάστε την κατσαρόλα και αφήστε να βράσει σε χαμηλή θερμοκρασία. Σιγοβράστε για 30-40 λεπτά.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε τη βοήθεια ενός ενήλικου!