

안녕하세요? 여기는 바베이도스예요!

바베이도스는 카리브해에 있는 섬이에요. 이 나라에는 약 28만 명의 사람들이 살고 있어요.

교회의 시작



바베이도스에서 처음으로 교회에 가입한 가족은 1978년에 침례를 받았어요. 지금 바베이도스에는 1,000명 이상의 회원이 있어요!



화려한 깃발

바베이도스 국기의 금색은 섬의 해변을 나타내고, 청색은 바베이도스의 바다와 하늘을 나타내요.

해리슨 동굴

이 큰 석회암 동굴은 안으로 물이 흘러요. 탐방객들은 트램을 타고 동굴을 둘러보면서 오랜 세월 동안 자라난 갖가지 모양의 암석을 볼 수 있어요.

언어



바베이도스의 공식 언어는 영어예요. 하지만 섬에 사는 사람들은 대부분 바베이도스어도 같이 사용해요.

활동



연을 만들어요!

바베이도스 사람들은 부활절에 연을 날려요. 여러분도 예수 그리스도를 기억하기 위해 직접 연을 만들어 보세요.

1. 종이를 커다란 다이아몬드 모양으로 잘라요.
2. 다이아몬드 모양 뒷면에 테이프로 실을 붙여요.
3. 이제 연에 예수 그리스도에 대해 좋아하는 것들을 적거나 그려 보세요!

요리법



수즈

바베이도스에서는 많은 사람이 토요일에 이 음식을 먹어요. 여기 나온 방법대로 한번 만들어 보세요!

1. 돼지고기 1kg을 1cm 크기로 깍둑썰기하세요. 소금 1큰술(15ml)을 넣고 고기가 완전히 익을 때까지 약 15분간 끓여요. 물을 버리고 고기를 식혀요.
2. 큰 양파 반 개, 오이 2개, 파슬리 한 줌을 깍둑썰기하세요. 여러분이 넣고 싶다면 고추도 그렇게 썰어서 넣으세요. 큰 그릇에 재료를 넣고 섞어요. 타임 1/2작은술(2.5 ml)과 라임 3개 분량의 라임 주스를 넣어요.
3. 익은 고기를 그릇에 넣고 잘 섞어요. 원하는 만큼 소금과 후추를 넣어요. 먹기 전에 최소 두 시간은 냉장고에 넣어 두세요.

반드시 어른의 도움을 받으세요!

스윗 퍼 데이즈!

바베이도스어로 원가가 정말 훌륭하다는 뜻이에요!