

안녕하세요? 여기는 케냐예요!

케냐는 동아프리카에 있어요. 이곳에는 5천만 명이 넘는 사람들이 살고 있어요.



케냐 방문

2022년 5월, 로널드 에이 래스벤드 장로님이 케냐 나이로비 성전 건축 현장을 방문하셨습니다. 장로님은 이 방문이 케냐 여행 중 가장 좋았던 순간 중 하나라고 하셨습니다.

플라밍고 무리

나쿠루 호수에 조류가 많아지면 수많은 플라밍고가 이를 먹으러 와요. 플라밍고가 무척 많아서 호수 전체가 분홍색으로 보이기도 해요!



아산테!

스와힐리어로 "감사합니다"라는 뜻이에요!



놀라운 달리기 선수들

케냐는 세계 최고의 장거리 달리기 선수를 여러 명 배출한 나라예요. 케냐 선수들은 올림픽 육상 종목에서 106개의 메달을 땀어요.

출처: 루스 웨인드



언어

케냐에서는 스와힐리어와 영어, 두 언어를 공용어로 사용해요. 그리고 수십 개의 다른 언어도 사용해요.



맘바

아프리카 전역의 어린이들이 이 놀이를 해요. 한 명이 맘바(뱀) 역할을 맡아 다른 사람들을 잡는 놀이예요. 맘바에게 잡히면 서로 팔짱을 끼쳐 함께 맘바가 돼요. 처음 맘바였던 사람만 다른 사람을 잡을 수 있어요. 마지막까지 남은 사람이 이겨요!



요리법

차파티

이 음식은 케냐에서 흔한 음식이에요. 여기 나온 방법대로 한번 만들어 보세요!

1. 큰 그릇에 밀가루 2와 1/2컵(600ml), 소금 1/2작은술(2.5ml), 설탕 1큰술(14.7ml)을 넣어서 섞어요.
2. 따뜻한 물 1과 1/4컵(295ml)을 조금씩 넣어 가며 저어 줘요. 반죽을 여섯 개로 등글려 작은 공 모양으로 만들어요.
3. 밀대를 사용하여 반죽 공을 동그랗게 펴 주세요. 펼친 반죽마다 버터를 바르세요.
4. 반죽을 통나무처럼 길게 돌돌 만 다음, (달팽이 집 모양처럼) 나선형으로 말아 주세요. 나선형으로 만 반죽을 밀대로 얇게 밀어 원 모양으로 만들어 주세요.
5. 기름을 두른 팬에 황금빛 갈색이 될 때까지 중간 불에서 양면으로 구워 주세요.

반드시 어른의 도움을 받으세요!