

# 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!



## 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!