

MAFUTAGA FAALEAOAOGA O LE KERISIMASI



O nisi nei o mealoafa faapitoa e mafai ona e faia i lenei Kerisimasi!

Champurradas

O nei kuki e mai Kuatemala! O se fua lenei e mafai ona e faataitaia i le fale.

3 1/2 iputi falaoamata	1 iputi suka
2 sipuni 'ai o le fefete	3 fuamo
1 ini o le masima	fatu sesame (tuu i le faitalia)
1 iputi pata, vaivai	

1. Sa'eu faatasi le falaoamata, fefete, ma le masima.
2. I se isi pesini, sa'eu faatasi le pata ma le suka. Tuu iai fuamoia ia taitasi i le taimi.
3. Faaopoopo i ai le paluga o i ai le falaoamata i le paluga o le pata. Sae'u seia tau. Ona ufiufi lea ma taatia mo le 30 minute.
4. Lola le paluga i ni polo, ona oomi lea faamafolafola. Afai e te manao e faaopoopo ni fatu sesame, nini le pito i luga o kuki taitasi i le fuamoia ma lulu i ai fatu sesame i luga.
5. Tao i le 350°F (180°C) mo le 20 minute pe seia oo ina enaena ia pito.

E mafai ona e faatumuina se ato po o se fagu i nei fetu ma faaopoopo i ai se faamatatalaga manaia e faafifafia ai se tasi!

Fetu Laiti o Origami



1. Oti ni fasipepa, pe tusa o le 8 1/2 inisi (21.5 sm) le umi ma le 1/2 inisi (1 sm) le lautele.
2. Faataamilo se tasi pito o se fasipepa e pei o se lipine.
3. Sulu le pito o le pepa i totonu o le lio, e pei o se fapona. Toso mau, ae ia faaeteete ia aua nei masae le pepa.
4. Oomi le fapona ia mafolafola ma sulu le tamai pito laitiiti i se tasi o gagau.
5. O le fapona o le a i ai pito e lima.
6. Ia ta'ai'ai le vaega o totoe o le pepa faataamilo i le siepi. E tatau ona faigofie ona gaugau i le itu sa'o.
7. Sulu le pito mulimuli i se tasi o gagau.
8. Ia ini ma le faaeteete itu taitasi ina ia fefete le fetu. Ia faia pea ia tele ni fetu e pei ona e manao ai!



Ipu-Pepa o le Soifua Mai o Iesu

Fai sau oe lava ata o le Soifua Mai o Iesu i ipu pepa! O faatonuga nei mo Maria ma le pepe o Iesu. Ona sosoo ai lea o le faiga o Iosefa, agelu, leoleo mamoe, ma Le Au Makoi!

1. Gagau i le itu e tasi o se ipu pepa i se tulimanu.
2. Gagau i le isi itu i le tulimanu lava e tasi ina ia foliga mai ai le ipu o se tafatolu.
3. Oti se li'o pepa mo se ulu. Tusi se ata o foliga i luga o le li'o.
4. Faapipii, kelū, pe faamau le ulu i le pito i luga o le tafatolu.



Ina ia faia le pepe o Iesu: Gagau le pito i lalo lona tolu o le ipu. Ona gagau lea i totonu o autafa ma faapipii. Oti se li'o mo le ulu ma tusi se ata o foliga i luga. Sulu i totonu o le gagau pito i luga ina ia autilo mai foliga mai le "palanikeke."