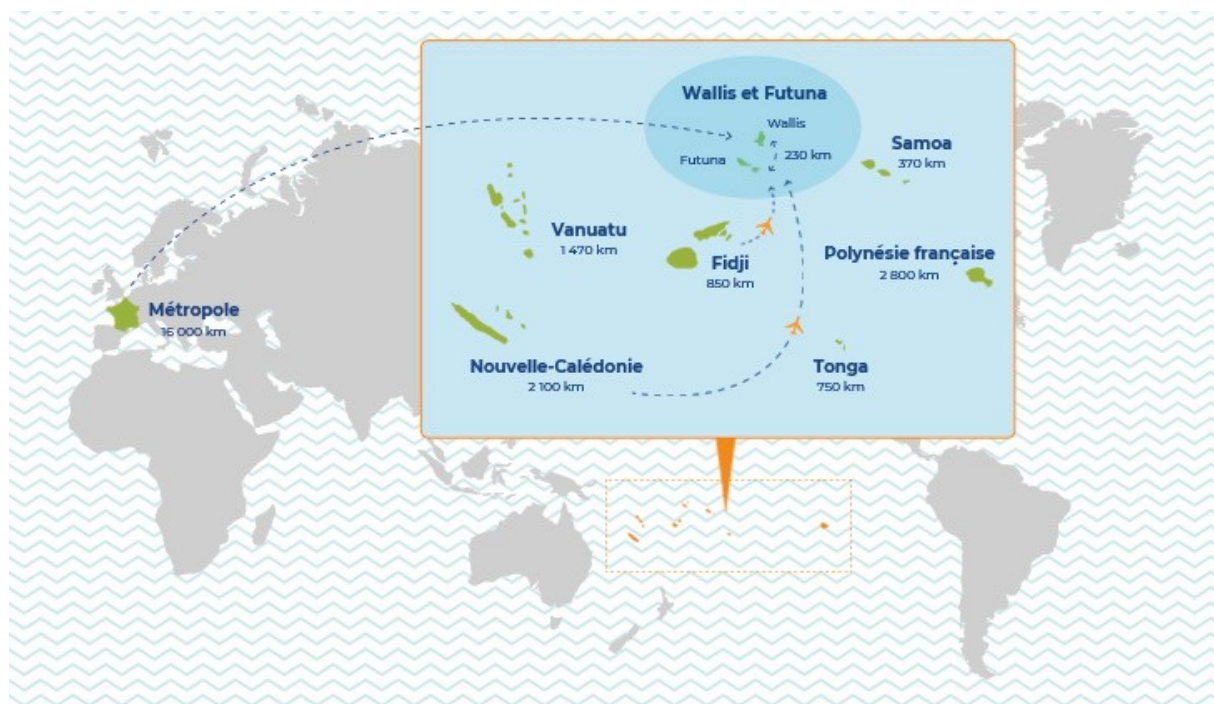


DE WALLIS A SANTIAGO DESCUBRIENDO EL PATRIMONIO Y LAS MARAVILLAS DE UNA TIERRA LEJANA

Durante este curso 2023-2024 un grupo de alumnos y alumnas de 3º de ESO, Adel, Alejandro, Alex, Andrea, Brais, Diego, Esteban, Hugo, Marco, Santiago, Shyrea y Yago han recibido cartas del instituto LANO ALOFIVAI de Wallis que este año celebra su 50 aniversario. Wallis es una isla del Pacífico espectacular y forma parte del territorio de ultramar francés. Con la ayuda de Ateliana, Cecilia, Davina, Eli, Laila, Laurinda, Leilani, Lelei, Malia y Rowina hemos descubierto el patrimonio y maravillas de esta tierra lejana.



Wallis es una isla del Pacífico que está cerca de la isla de Fiji. Hay tres distritos llamados Hihifo, Hahake y Mua y la lengua regional se llama el “wallisien”.

El instituto LANO ALOFIVAI



LUGARES ASOMBROSOS

El lago Lalolalo

Donde las leyendas se hacen realidad.



Con una superficie de doce hectáreas, este lago de cráter es la mayor masa de agua de Wallis. El lago, rodeado por selva, tiene la forma de un círculo casi perfecto con escarpados acantilados rocosos de 30 metros de altura.

El fuerte Tonga



Este fuerte fue hecho por los tonganos que vivían en Wallis. Lo fabricaron con sus propias manos. Este fuerte era para proteger y defender la isla.



El Fale es una pequeña construcción tradicional. Ahí los niños van a sentarse en los bancos cuando llegan por la mañana antes de entrar en clase y durante el recreo se juntan para hablar y disfrutar de su tiempo libre. Además, cuando suenan las campanas y se acaban las clases allí esperan el autobús.

La catedral de la capital Mata Utu
Lugar de culto: la creencia en Wallis es muy importante



TRADICIONES

MÚSICA Y BAILES



En Wallis la música tradicional es muy importante y acompaña a los bailes.
Hay diferentes tipos de baile: el Soamako, el Sasa, el Eke, el Kailao, el Tapaki ...
Los bailes son para las fiestas importantes. Se baila delante de la iglesias o en el Fale.



El Haka: baile y cante tradicionales durante los sermones y ceremonias



EL KATOAGA

El día del aniversario de la muerte de un dignatario religioso, en honor al hijo de un jefe o para celebrar la primera cosecha de ñame. Durante esa ceremonia se intercambian regalos: cerdos, cestas de verduras (ñame, taro), alfombras tradicionales hechas a mano los “Tapa” y sobres llenos de dinero.



El dinero



Las cestas de verdura



Los cerdos y las alfombras

EL KAVA: la bebida tradicional



Esta bebida está hecha a base de plantas, esencialmente el *Piper nigrum* de la Polinesia. Sus raíces son las que se utilizan para producir esa bebida tradicional y se sirve en el TANOVA, unos recipientes muy especiales.



LA GASTRONOMÍA

UMU: el horno tradicional



Cocinando en el UMU



En Wallis se come la fruta del árbol del pan y mucha carne de cerdo. Lo cocina en el UMU, el horno tradicional. Hacen un agujero en el suelo, ponen piedras volcánicas y preparan el fuego para calentar las piedras. Cuando no hay llamas, sólo brasas, ponen el cerdo y el fruto del pan y lo cubren con un saco de paja. A continuación lo tapan con tierra y lo dejan cocer durante 4 o 5 horas. Es una cocina lenta y rica. La preparan para las grandes celebraciones como el Día de la Madre, las comuniones, etc.

La fruta del árbol del pan



El “PEKE PEKE”



- El ingrediente principal es el MEI (fruta del pan) y el coco
Para empezar hay que cocinar el mei en el fuego hasta que esté un poco blando y a continuación retirarlo y pelarlo. Después hay que sacar la leche del coco y rallar el coco. Para terminar mojar el mei con la leche del coco y servirlo en una taza.

Ensalada de pescado con leche de coco



En Wallis puedes encontrar muchos tipos de frutas: la papaya, el mango, la kafika, etc.



LA KAFIKA



Una receta deliciosa: la tarta de plátano

Para cuatro personas_
1 pizca de sal
medio sobre de levadura en polvo
50 g de mantequilla
3 plátanos maduros
150 g de azúcar
200 g de harina
1 huevo
10 cl de leche

Mezclar todos los ingredientes, excepto la mantequilla que se añadirá a la mezcla al final de todo. Poner en un molde y al horno a 180°. Una vez bien cocido, a comer!

Y para terminar nos despedimos con otra tradición de Wallis: los collares.

Los collares de flores, perfumados y multicolores, para dar la bienvenida a las personas que llegan a Wallis.



Los collares de conchas que se ofrecen a los que se van de la isla para que tengan un recuerdo de Wallis. Las conchas se encuentran en los islotes de corales.



UN MUY FELIZ 50 ANIVERSARIO AL INSTITUTO LANO ALOFIVAI

*Au revoir Wallis et peut-être à bientôt.
Hasta pronto Wallis!*

RITMOS Y BAILES DE WALLIS Y FUTUNA

<https://www.youtube.com/watch?v=h3LOlyVyiv8>
<https://www.youtube.com/watch?v=TfuSFWn8L24>