

¡Hola desde BÉLGICA!

Bélgica es un país de Europa. ¡Allí viven más de once millones de personas!



HABRÁ UN NUEVO TEMPLO

En la Conferencia General de octubre de 2021, el presidente Russell M. Nelson anunció la construcción de un templo en Bruselas, la capital de Bélgica. Hasta que esté listo, la gente de Bélgica irá al Templo de La Haya, Países Bajos (que se muestra arriba).



LA ESCALERA GIGANTE

La ciudad de Lieja tiene una gran escalera llamada "Montagne de Bueren". ¡Tiene 374 escalones! Es tan alta que parte de su nombre significa "montaña". ¡Imagina que tienes que subir esas escaleras para llegar a casa!

Eso significa "¿Cómo estás?" en holandés.

Hoe gaat het?



¡TONELADAS DE CHOCOLATE!



Bélgica es conocida por su chocolate. Allí se fabrican alrededor de 200 000 toneladas de chocolate cada año. ¡Eso es lo mismo que el peso de unos 100 000 autos!



IDIOMAS

Los idiomas oficiales son holandés, francés y alemán.

ILUSTRACIONES POR CHRISANNE SERAFIN



Rolle Bolle

Juega una versión de este juego al aire libre. Busca un objeto para usar como objetivo y una pelota pequeña para cada jugador. Coloca el objetivo en el suelo lejos de ti y divide a los jugadores en dos equipos. Los equipos se turnan para lanzar las pelotas al objetivo. Los jugadores también pueden tratar de alejar las pelotas del otro equipo del objetivo. El juego termina después de que cada jugador haya tenido su turno. ¡El equipo con la pelota más cercana al objetivo gana!



RECETA

Waterzooi

Este es un guiso tradicional de Bélgica. ¡Aquí tienes una versión que puedes probar!

1. Derrite **2 cucharadas** de mantequilla en una olla. Cocina **1 cebolla picada**, **2 zanahorias grandes picadas** y **2 tallos de apio picados** durante 10 minutos. Agrega caldo de pollo para cubrir las verduras y hervirlas.
2. Agrega **1 kg** de pollo cortado y tápalo **durante 20 minutos**.
3. En otro recipiente, bate **1 taza de crema**, **2 cucharadas de fécula de maíz** y **1 yema de huevo**. Agrégalo a la olla. Agrega más caldo si fuera necesario.
4. Cocina por 2 minutos más a temperatura baja sin dejar que la olla hierva.

¡Asegúrate de pedir ayuda a una persona adulta!