

Привет из БЕЛЬГИИ!

Бельгия – это одна из стран в Европе. Здесь живет более 11 миллионов человек!



СТРОИТЕЛЬСТВО НОВЫХ ХРАМОВ

В 2021 году Президент Рассел М. Нельсон объявил о строительстве храма в Брюсселе, столице Бельгии. До завершения его строительства жители Бельгии будут посещать храм в Гааге, Нидерланды (на фото выше).



ГИГАНТСКАЯ ЛЕСТНИЦА

В городе Льеж находится огромная лестница под названием «Montagne de Vuieren». В ней 374 ступеньки! Она настолько высока, что в ее названии есть слово «гора». Представьте, что вам нужно подняться по такой лестнице, чтобы попасть к себе домой!

Это значит «как дела?» на голландском языке.

Hoe gaat het?



МНОГО ШОКОЛАДА!



Бельгия славится своим шоколадом. Каждый год там изготавливают около 200 000 тонн шоколада. Они весят почти столько же, сколько 100 000 легковых автомобилей!



ЯЗЫКИ

Официальные языки – голландский, французский и немецкий.

РИСУНКИ КРИСАН СЕРАФИИ



Rolle Bolle

Сыграйте в эту игру на улице. Найдите предмет, который можно использовать в качестве мишени, и небольшой мяч для каждого игрока. Положите мишень на землю подальше и разделите игроков на две команды. Команды должны по очереди катать мячи по земле, чтобы попасть в мишень. Игроки также могут пытаться выбить мячи другой команды за пределы мишени. Игра заканчивается после того, как каждый игрок сделает по одному проходу. Побеждает команда, у которой мячи находятся ближе всего к мишени!



РЕЦЕПТ

Waterzooi

Такое рагу традиционно готовят в Бельгии. Вот один из его вариантов, который вы можете попробовать!

1. Растопите в кастрюльке **2 столовые ложки** сливочного масла. В течение 10 минут обжаривайте **1 мелко нарезанную луковицу**, **2 мелко нарезанные крупные морковки** и **2 порубленных стебля сельдерея**. Влейте куриный бульон, чтобы он покрыл овощи, и доведите до кипения.
2. Добавьте **1 килограмм** мелко нарезанного куриного мяса и накройте крышкой на **20 минут**.
3. В отдельной миске взбейте вместе **1 стакан сметаны**, **2 столовые ложки кукурузного крахмала** и **1 яичный желток**. Влейте в кастрюльку. При необходимости добавьте бульона.
4. Готовьте еще 2 минуты на малой мощности, не доводя до кипения.

Не забудьте попросить о помощи кого-нибудь из взрослых!