

Bonjour de BELGIQUE!

La Belgique est un pays d'Europe.
Plus de onze millions de personnes y vivent !



NOUVEAU TEMPLE À VENIR

En octobre 2021, le président Nelson a annoncé qu'un temple serait construit à Bruxelles, la capitale de la Belgique. En attendant sa construction, les habitants de Belgique se rendent au temple de La Haye (voir ci-dessus).



ESCALIERS GÉANTS

La ville de Liège possède un grand escalier qui s'appelle la « Montagne de Bueren ». Il compte 374 marches. Il est si grand que son nom contient le mot « montagne ». Imagine que tu aies à monter ces escaliers pour rentrer à la maison !

Cela signifie
« Comment vas-tu ? »
en néerlandais.

Hoe gaat het ?



BEAUCOUP DE CHOCOLATS



La Belgique est connue pour ses chocolats. Chaque année, on y fabrique environ 200 000 tonnes de chocolat. C'est le poids d'environ 100 000 voitures !



LANGUES

Les langues officielles du pays sont le néerlandais, le français et l'allemand.

ILLUSTRATIONS CHRISTIANE SERAFIN



Rolle Bolle

Joue à une version de ce jeu à l'extérieur. Trouve un objet à utiliser comme cible et une petite balle pour chaque joueur. Place la cible au sol au loin et répartis les joueurs en deux équipes. Les équipes lancent à tour de rôle des balles sur la cible. Les joueurs peuvent aussi essayer d'éloigner les balles de l'autre équipe loin de la cible. Le jeu se termine une fois que chaque joueur a lancé sa balle. L'équipe dont la balle est la plus proche de la cible gagne !



RECETTE

Waterzooi

C'est un plat traditionnel de Belgique. Voici une version que tu peux essayer !

1. Fais fondre **deux cuillères à soupe** de beurre dans une marmite. Fais-y revenir **1 oignon haché**, **2 grosses carottes hachées** et **2 branches de céleri hachées** pendant 10 minutes. Ajoute du bouillon de poulet pour couvrir les légumes et porte à ébullition.
2. Ajoute **1 kg** de poulet coupé et couvre-le tout pendant **vingt minutes**.
3. Dans un bol, fouette **1 tasse de crème**, **2 cuillères à soupe de fécule de maïs** et **1 jaune d'œuf**. Verse le mélange dans la marmite et remue le tout. Ajoute du bouillon si nécessaire.
4. Fais cuire pendant deux minutes de plus à basse température, sans laisser bouillir.

Fais-toi aider d'un adulte !