

Apprends à connaître les enfants de notre Père céleste dans le monde entier.

ACTIVITÉ

Bonjour d'IRLANDE DU NORD !

L'Irlande du Nord fait partie du Royaume-Uni. C'est une partie d'une île parfois appelée l'île d'Émeraude parce qu'elle est très verte ! Elle compte près de deux millions d'habitants.



MUSIQUE

La musique traditionnelle irlandaise comprend souvent des violons, des flûtes et des banjos. On l'entend jouer dans toute l'île, mais la musique irlandaise est également populaire dans le monde entier !



PREMIERS MISSIONNAIRES

L'Irlande du Nord a été l'un des premiers endroits où les missionnaires se sont rendus en dehors des États-Unis.



SPORT

Le rugby est un sport populaire en Irlande du Nord. On y joue en courant avec une balle ovale et en la déposant dans la zone des buts de l'autre équipe.



LANGUE

L'anglais est la langue la plus courante en Irlande du Nord. On y parle aussi le gaeilge (irlandais) et l'écossais d'Ulster. Le gaeilge est l'une des plus anciennes langues du monde !



ILLUSTRATIONS HECTOR BORLASCA

Cela signifie « bonne journée » en gaeilge !

Dia duit !

Noms irlandais

Les anciens noms de famille irlandais indiquaient avec qui on avait un lien de parenté. Quel serait ton nom de famille ? Écris dans les espaces vides.

Exemple : Le fils de quelqu'un qui s'appelle Hugh écrirait « MacHugh » sur la première ligne.

GARÇONS : Mac _____
(nom de ton père)

OU Ó _____
(nom de ton grand-père)

FILLES : Nic _____
(nom de ton père)

OU Ní _____
(nom de ton grand-père)

RECETTE



Boxty

Essaye cette recette de galette irlandaise à la pomme de terre !

1. Dans un bol, mélange **3 1/2 dl de pommes de terre râpées** et **2 1/3 dl de purée de pommes de terre**. Ajoute **120 g de farine** et **une pincée de sel**.
2. Dans un autre bol, fouette **un œuf** et **une cuillère à soupe de lait**. Verse cela dans les pommes de terre et mélange.
3. Chauffe de **l'huile de cuisson** ou du **beurre** dans une poêle. Dépose une cuillère à soupe du mélange dans la poêle. Fais cuire de chaque côté pendant trois à quatre minutes. Répète l'opération pour chaque galette.

Fais-toi aider d'un adulte !