

Hello mula sa BELGIUM!

Ang Belgium ay isang bansa sa Europe.
Mahigit 11 milyong tao ang naninirahan doon!



BAGONG TEMPLONG ITATAYO

Noong 2021, ibinalita ni Pangulong Russell M. Nelson na may itatayong templo sa Brussels, ang kabiserang lungsod ng Belgium. Habang hindi pa ito naitatayo, nagpupunta ang mga taga-Belgium sa Hague Netherlands Temple (makikita sa itaas).



HIGANTENG HAGDAN

Ang lungsod ng Liège ay may malaking hagdan na tinatawag na "Montagne de Bueren." Ito ay may 374 na baitang! Napakataas nito kaya ang ibig sabihin ng bahagi ng pangalan nito ay bundok. Isipin ninyo na kailangan ninyong akyatin ang hagdang iyon para makauwi!

Ang ibig sabihin niyan ay "Kumusta ka?" sa Dutch.

Hoe gaat het?



MARAMING TSOKOLATE!



Kilala ang Belgium sa tsokolate nito. Humigit-kumulang 200,000 tonelada ng tsokolate ang ginagawa roon bawat taon. Ganyan din ang bigat ng mga 100,000 kotse!



MGA WIKA

Ang mga opisyal na wika ay Dutch, French, at German.

MGA LARAWANG-GUHIT NI CHRISANNE SERAFIN



Rolle Bolle

Laruin sa labas ang isang bersyon ng game na ito. Humanap ng isang bagay na gagamitin bilang target at ng isang maliit na bola para sa bawat manlalaro. Ilagay ang target sa lupa sa malayo at hatiin ang mga manlalaro sa dalawang team. Magsasalitan ang mga team sa pagpapagulong ng mga bola papunta sa target. Maaari ding subukan ng mga manlalaro na patamaan ang bola ng kabilang team palayo sa target. Magtatapos ang game kapag nakapaglaro na ang bawat manlalaro. Ang team na may pinakamalapit na bola sa target ang panalo!



RESIPE

Waterzooi

Ito ay isang tradisyonal na nilaga mula sa Belgium. Narito ang isang bersyon na maaari mong subukan!

1. Tunawin ang **2 kutsarang** butter sa kaldero. Lutuin ang **1 hiniwa-hiwang sibuyas**, **2 hiniwa-hiwang malalaking carrot**, at **2 hiniwa-hiwang tangkay ng celery** sa loob ng 10 minuto. Magdagdag ng sabaw ng manok hanggang sa lumubog ang mga gulay at pakuluhan.
2. Magdagdag ng **2 libra (1 kilo) ng** hiniwa-hiwang manok at takpan sa loob ng **20 minuto**.
3. Sa isang hiwalay na mangkok, sama-samang batihin ang **1 tasang cream**, **2 kutsarang cornstarch**, at **1 pula ng itlog**. Ihalo sa kaldero. Dagdagan pa ng sabaw kung kailangan.
4. Lutuin nang 2 pang minuto sa mahinang apoy, nang hindi hinahayaang kumulo ang laman ng kaldero.

Siguraduhing magpatulong sa isang adult!