

# Saluti dal BELGIO!

Il Belgio è un paese che si trova in Europa.  
Ci vivono più di 11 milioni di persone!



## NUOVO TEMPIO IN ARRIVO

Nel 2021 il presidente Russell M. Nelson ha annunciato che sarà costruito un tempio a Bruxelles, la capitale del Belgio. Finché non sarà pronto, le persone del Belgio andranno al tempio dell'Aia, nei Paesi Bassi (foto sopra).



## SCALINATA GIGANTE

La città di Liegi ha una grande scalinata chiamata "Montagne de Bueren". Ha 374 gradini! È così alta che parte del suo nome significa "montagna". Immagina di dover salire tutti quegli scalini per tornare a casa!



Hoe gaat het?

vuol dire  
"Come stai?"  
in olandese.



## TANTO CIOCCOLATO!



Il Belgio è famoso per il suo cioccolato. Ogni anno vengono prodotte circa 200.000 tonnellate di cioccolato. È il peso di circa 100.000 automobili!



## LINGUE

Le lingue ufficiali sono l'olandese, il francese e il tedesco.

ILLUSTRAZIONI DI CHRISANNE SERAÏN



## Rolle Bolle

Gioca a una versione di questo gioco all'aperto. Trova un oggetto da usare come bersaglio e una pallina per ogni giocatore. Posiziona il bersaglio a terra lontano e dividi i giocatori in due squadre. Le squadre, a turno, lanciano le palline verso il bersaglio. I giocatori possono anche provare ad allontanare dal bersaglio le palline della squadra avversaria. Il gioco termina dopo che tutti i giocatori avranno avuto il loro turno. Vince la squadra con la pallina più vicina al bersaglio!



## RICETTA

## Waterzooi

Questo è uno stufato tradizionale del Belgio. Ecco una versione che puoi provare a cucinare!

1. Sciogli **2 cucchiai** di burro in una pentola. Cuoci **1 cipolla tritata**, **2 carote grandi tritate** e **2 gambi di sedano tritati** per 10 minuti. Aggiungi il brodo di pollo fino a coprire le verdure e porta a ebollizione.
2. Aggiungi **1 kg** di pollo a pezzi e copri per **20 minuti**.
3. In una ciotola separata, sbatti insieme **1 tazza di panna da cucina**, **2 cucchiai di amido di mais** e **1 tuorlo d'uovo**. Aggiungi alla pentola e mescola. Se necessario, aggiungi altro brodo.
4. Lascia cuocere per altri 2 minuti a fuoco basso, senza far bollire.

Assicurati di avere  
l'aiuto di un adulto!