

안녕하세요? 여기는 벨기에예요!

벨기에에는 유럽의 한 나라예요. 벨기에에는 1,100만 명이 넘는 사람들이 살고 있어요.



새로운 성전이 지어질 거예요

2021년에 러셀 엠 넬슨 회장이 벨기에의 수도인 브뤼셀에 성전을 건립하겠다고 발표하셨어요. 이 성전이 지어질 때까지 벨기에 사람들은 네덜란드 헤이그 성전에 가요.(위 그림 참조)



거대한 계단

'리에주'라는 도시에는 "몽타뉴 드 부렌"이라는 거대한 계단이 있어요. 이 계단은 총 374개예요! 계단 이름의 일부가 산을 의미할 정도로 엄청 높지요. 집에 갈 때 이 계단을 걸어서 올라간다고 생각해 보세요!



마고: Hoe gaat het[후 가트 헤트]?

네덜란드어로 "잘 지내요?"라는 뜻이에요.



초콜릿이 많아요!



벨기에에는 초콜릿으로 유명해요. 매년 약 20만 톤의 초콜릿이 만들어지죠. 자동차 약 10만 대와 맞먹을 정도의 무게예요!



언어

공식 언어는 네덜란드어, 프랑스어, 독일어예요.

상화: 크리스텔 세라핀



롤 볼레

야외에서 이 놀이를 해 보세요. 표적으로 쓸 물체와 각 사람이 사용할 작은 공을 구해요. 목표물을 멀리 땅에 놓고 팀을 둘로 나누어요. 두 팀이 돌아가며 목표를 향해 공을 던져요. 참가자들은 상대 팀의 공을 쳐서 표적에서 멀리 떨어트릴 수도 있어요. 모든 참가자가 한 번씩 공을 던지면 게임이 끝나요. 표적에 가장 가까운 공을 가진 팀이 이겨요!



요리법

워터주이

이 음식은 벨기에의 전통 스투예요. 여기 나온 방법대로 한 번 만들어 보세요!

1. 버터 2큰술을 냄비에 녹여요. 양파 1개, 큰 당근 2개, 셀러리 2대를 잘게 썬 다음 10분 동안 볶아요. 채소가 잠길 만큼 닭육수를 붓고 끓여요.
2. 조각낸 닭 1킬로그램을 넣고 20분 동안 뚜껑을 덮고 끓여요.
3. 다른 그릇에 크림 1컵, 옥수수 가루 2큰술, 달걀노른자 1개를 넣고 휘저어요. 재료가 끓고 있는 냄비에 넣어서 섞어요. 필요하다면 육수를 더 넣어요.
4. 끓어 오르지 않도록 하면서 약한 불에서 2분간 더 조리하세요.

반드시 어른의 도움을 받으세요!