

Üdvözet BELGIUMBÓL!

Belgium egy európai ország.
Több mint 11 millió ember él ott.

HAMAROSAN ÚJ TEMPLOM ÉPÜL

2021-ben Russell M. Nelson elnök bejelentette, hogy templom fog épülni Brüsszelben, Belgium fővárosában. Amíg meg nem épül, a Belgiumban élők a Hollandiai Hága templomba (fent látható) mehetnek.

ÓRIÁSI LÉPCSŐ

Liège városában van egy nagy lépcsősor, melyet Montagne de Buerennek hívnak. 374 lépcsőfokból áll. Annyira magas, hogy a neve első része hegyet jelent. Képzeld el, milyen lehet felmenni azon a lépcsőn, hogy hazaérj!

Ez hollandul azt jelenti: *Hogy vagy?*

Hoe gaat het?

RENGETEG CSOKOLÁDÉ!



Belgium híres a csokijáról. Évente mintegy 200 000 tonna csokoládé készül ott. Ez megegyezik nagyjából 100 000 autó súlyával.

NYELVEK

A hivatalos nyelvek a holland, a francia és a német.

ILLUSZTRÁLTÁ: CHRISANNE SERAFIN

RECEPT

Waterzooi

Ez egy hagyományos belgiumi ragu. Íme egy változata, amelyet kipróbálhatsz.

1. Olvassz meg **2 evőkanál** vajat egy fazékban. Piríts benne 10 percen át **1 fej apróra vágott hagymát**, **2 nagy felkarikázott répát** és **2 összevágott zellerszárat**. Adj hozzá annyi húisleves alaplé, hogy elfedje a zöldségeket, és forrald fel.
2. Adj hozzá **1 kiló** felkockázott csirkehúst, és főzd fedő alatt **20 percig**.
3. Egy külön tálban keverj össze **1 bögre tejszínt**, **2 evőkanál kukoricakeményítőt** és **1 tojássárgáját**. Keverd bele a fazékba. Szükség szerint adj hozzá még több húislevesalaplét.
4. Főzd még 2 percig alacsony fokozaton, és ne hagyd, hogy felforrjon.

Feltétlenül kérd egy felnőt segítséget!