

Hallo aus BELGIEN!

Belgien befindet sich in Europa.
Dort leben mehr als 11 Millionen Menschen.



EIN NEUER TEMPEL

Präsident Russell M. Nelson hat 2021 den Bau eines Tempels in der Hauptstadt Brüssel angekündigt. Bis der Tempel fertig ist, gehen die Belgier in den Den-Haag-Tempel in den Niederlanden (siehe oben).



EINE RIESIGE TREPPE

In der Stadt Lüttich gibt es eine lange Treppe namens „Montagne de Bueren“. Sie hat 374 Stufen! Die Treppe ist so lang, dass ein Teil ihres Namens sogar „Berg“ bedeutet. Stell dir vor, du müsstest immer diese Treppe hochlaufen, um nach Hause zu kommen!

So fragt man auf Niederländisch: „Wie geht es dir?“

Hoe gaat het?



VIEL SCHOKOLADE



Belgien ist für seine Schokolade bekannt. Jedes Jahr werden etwa 200.000 Tonnen Schokolade hergestellt. Das entspricht einem Gewicht von 100.000 Autos!



SPRACHEN

Die Amtssprachen sind Niederländisch, Französisch und Deutsch.

ILLUSTRATIONEN VON CHRISANNE SERAFIN



Rolle Bolle

Spielt draußen eine Variante dieses Spiels! Sucht einen Gegenstand als Ziel. Jeder Spieler braucht einen Ball. Legt das Ziel weiter weg auf den Boden und teilt euch dann in zwei Mannschaften auf. Abwechselnd rollen die Mannschaften ihre Bälle zum Ziel. Die Spieler können auch versuchen, die gegnerischen Bälle zu treffen und wegzurollen. Wenn jeder Spieler an der Reihe war, endet das Spiel. Die Mannschaft mit dem Ball, der dem Ziel am nächsten ist, gewinnt!



REZEPT

Waterzooi

Dies ist ein traditioneller Eintopf aus Belgien. Probiere doch einmal diese Variante davon aus:

1. Schmelze **2 EL** Butter in einem Topf. Koche **1 gehackte Zwiebel**, **2 kleingeschnittene Karotten** und **2 kleingeschnittene Stangensellerie** 10 Minuten lang. Gib Hühnerbrühe dazu, bis das Gemüse bedeckt ist, und bringe den Eintopf zum Kochen.
2. Gib **1 kg** Hühnergeschneitztes dazu und köchele alles abgedeckt **20 Minuten** lang.
3. Verquirle separat **240 ml Sahne**, **2 EL Maisstärke** und **1 Eigelb**. Rühre die Mischung in den Eintopf. Füge bei Bedarf noch mehr Brühe hinzu.
4. Lasse den Eintopf noch zwei Minuten auf dem Herd, koche ihn aber nicht mehr auf.

Lass dir am besten von einem Erwachsenen helfen!