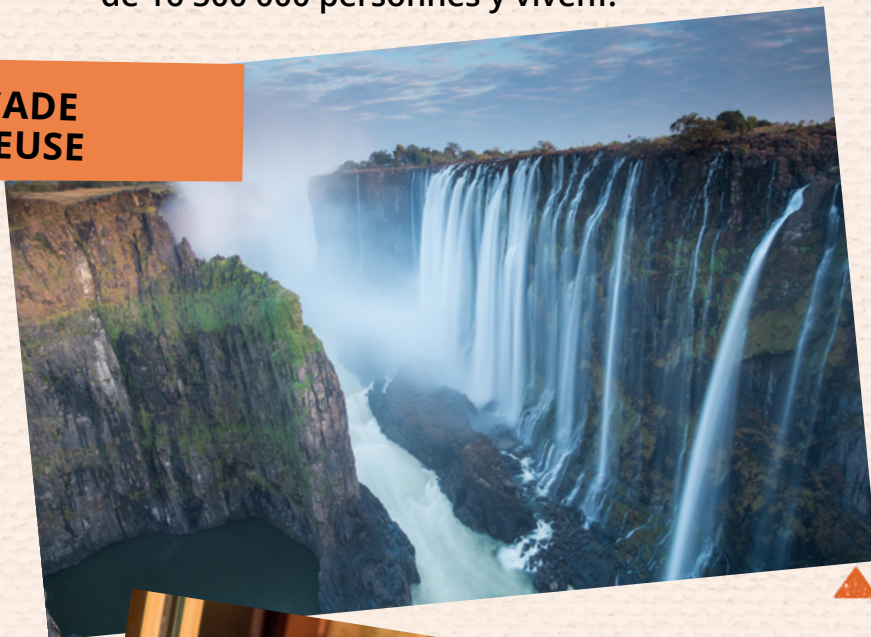


Bonjour du ZIMBABWE!

Le Zimbabwe est un pays qui se trouve dans le sud de l'Afrique. Plus de 16 500 000 personnes y vivent.

UNE CASCADE MERVEILLEUSE

Les chutes Victoria, au Zimbabwe, sont les plus grandes chutes d'eau du monde. On peut entendre leur bruit à plus de quarante kilomètres au loin !



DES ANIMAUX EXTRAORDINAIRES

Il y a de nombreuses prairies au Zimbabwe. Parmi les animaux qui y vivent, on trouve des lions, des hippopotames, des girafes, des antilopes et des éléphants.



LA VISITE DU PROPHÈTE

En avril 2018, le président Nelson et son épouse se sont rendus au Zimbabwe. Des centaines d'enfants ont chanté « Je suis enfant de Dieu » pour eux.



Livukile !

Ça veut dire « Bonjour ! » en ndébélé.

LANGUES

Au Zimbabwe, il y a seize langues officielles. Parmi celles-ci, il y a le shona, le ndébélé et l'anglais, pour n'en citer que quelques-unes !



Éléphant en papier

Le Zimbabwe abrite la deuxième plus grande population d'éléphants du monde !

1. Découpe un grand cercle de papier pour la tête et deux petits cercles pour les oreilles. Colle ensuite les oreilles sur la tête.
2. Découpe un long rectangle de papier pour faire la trompe. Plie-le d'avant en arrière de manière à obtenir une forme en zigzag.
3. Découpe deux défenses d'éléphant.
4. Maintenant, dessine des yeux et un sourire à ton éléphant. Colle ensuite les défenses et la trompe sur le dessus !



ACTIVITÉ

RECETTE



Muriwo Unedovi (légumes verts au beurre de cacahuète)

Le Muriwo Unedovi est un plat traditionnel du Zimbabwe. Voici une recette que tu peux essayer !

1. Coupe **1 oignon** en dés et fais-le cuire dans une poêle avec de **l'huile** pendant 3 à 5 minutes. Coupe **2 tomates** en dés et ajoute-les dans la poêle. Fais cuire encore 3 à 5 minutes.
2. Hache **500 grammes d'épinards** (ou un légume à feuilles vertes de ton choix) et ajoute-le dans la poêle. Laisse les légumes verts réduire pendant 5 minutes.
3. Ajoute **2 cuillères à soupe (30 ml) de beurre de cacahuète, 1/4 de tasse (60 ml) d'eau** et **1/2 cuillère à café de poudre d'ail**. Mélange bien et ajoute du **sel** selon ton goût.

Fais-toi aider d'un adulte !