

Les Lundis de la BCD

Grand Bonjour les Enfants !

Les vacances vont bientôt arrivées, voici un journal pour vous distraire.



Le Liban est encore une fois à l'honneur:

Nour Ardakani, une adolescente libanaise de 19 ans a été choisie pour faire partie du Groupe Now United.

C'est un groupe mondial de musique pop créé en 2017 par Simon Fuller le créateur d'American Idol.

Le groupe se compose de 17 membres, chacun d'une nationalité différente.

C'est un véritable conte de fées que vit Nour Ardakani.

Elle n'en revenait pas quand Simon Fuller l'a appelée pour lui dire qu'elle avait été choisie pour rejoindre le groupe Now United. Le groupe l'avait contactée après avoir visionné ses clips où elle chantait, dansait, jouait du piano et de l'ukulele.

Depuis, le clip **Habibi** remporte un énorme succès.

En anglais :

<https://youtu.be/Fp1AK7rFnRw>

En arabe:

<https://youtu.be/cAFCLIPPvGO>



Au Liban nous avons des gens extraordinaires comme la fondatrice de Beit El Baraka Maya Chams Ibrahimchah et le fondateur de Souk El Tayeb Kamal Mouzawak, dont je vous ai parlé dans mon journal précédent qui ont un cœur immense et sont dévoués au peuple libanais.

J'aimerais vous parler cette fois ci d'un médecin, professeur en pédiatrie, néonatalogie et réanimation pédiatrique. C'est le Professeur Dr. Robert Sacy.

Il a toujours été confronté à l'immense problème du fait que l'hôpital où il exerçait devait refuser des patients faute de place et surtout de moyens financiers.

Il a d'abord commencé par créer Cap-Ho, une association qui couvrait les frais d'hospitalisation des plus démunis.

Mais ça ne lui suffisait pas, il voulait aller au bout de ses rêves. Grâce à des aides financières de généreux donateurs il a pu construire une aile pédiatrique en Octobre 2016 à l'hôpital gouvernemental de la Quarantaine.

Là avec d'autres médecins bénévoles il reçoit et soigne gratuitement des nouveau-nés en danger ou des enfants malades. Cet hôpital est un service d'excellence pour tout ce qui concerne les soins de l'enfant.

Après la terrible explosion du 4 Août, l'hôpital a été presque entièrement détruit. Un miracle que la vingtaine d'enfants hospitalisés n'aient pas eu une égratignure grâce au courage et sang-froid des mamans présentes, des infirmières et des médecins.

Une interview de Dr. Robert Sacy où son émotion est palpable.

<https://www.youtube.com/watch?v=4RIUcxDVa9Q>

Les Charbels et Dr. Robert Sacy chantent pour les enfants dans les décombres de l'hôpital.

<https://www.youtube.com/watch?v=lzJT2aD7isU>

Heureux Hasard, Merveilleuse Coïncidence, Souffle d'Espoir

Hier Samedi un article qui m'a donné la joie au cœur a paru dans l'Orient- Le Jour.

L'Hôpital de la Quarantaine pour les enfants semble renaître de ses cendres!

Eh oui! Le vieux bâtiment va être réhabilité grâce aux généreuses donations de la France et de la Suisse. Ce nouvel hôpital aura 3 pavillons pour 34 lits, des soins intensifs, 1 salle d'opération, buanderie et cuisine.

La date du lancement du grand chantier est prévue le 10 Février en présence de l'Ambassadrice de France au Liban Anne Grillo.

Dr. Robert Sacy espère inaugurer les nouveaux locaux le 4 Août prochain! « Un An après l'explosion notre capacité sera de 120 lits ».

En Février, quoi de particulier ?

Le 2 Février c'est la **Chandeleur**, le fameux jour où l'on se régale avec des crêpes.

C'est la fête des Chandelles, les gens allumaient des flambeaux et se promenaient dans la ville, puis les cierges ont remplacé les flambeaux. Il est de coutume d'allumer une bougie le jour de la Chandeleur.

Faire des crêpes vient d'une origine très lointaine, qui disait que si on ne faisait pas de crêpes ce jour-là, la récolte de blé serait gâchée.

Crêpes sucrées ou crêpes salées, elles se combinent de 1001 façons.

Mais l'important c'est d'avoir la bonne recette de base de la pâte à crêpes.

Ma recette de pâtes à crêpes:

500 grammes de Farine

6 Œufs

1 Litre de Lait

Une pincée de sel

10 grammes de beurre fondu

Un peu de beurre ou d'huile pour la poêle



Dans un bol, mettre la farine et incorporez les œufs 1 à 1 et le sel. Mélangez petit à petit au fouet pour éviter les grumeaux. Puis ajouter le lait au fur et à mesure, en mélangeant bien à chaque fois. Puis le beurre fondu.
Laissez reposer la pâte pendant 1 heure.

Une idée: Mille-feuilles de crêpes au Nutella ou Chocolat fondu.

Des crêpes préparées avec de la crème Chantilly, du Nutella ou du chocolat fondu....
Vous alternez, crêpe, crème Chantilly, crêpe, chocolat jusqu'à avoir un gâteau et vous arrosez le tout avec du chocolat fondu tiède.

Pour les plus jeunes, une vidéo pour faire des crêpes

<https://youtu.be/M8QjYzh1nWQ>

Place aux histoires:

Ce sont 3 histoires du magazine « Les belles histoires » que j'aime beaucoup

- Un conte que vous avez peut-être entendu à la BCD: Les 3 fileuses:
<https://www.youtube.com/watch?v=8KxNuPn6kN4>
- Une histoire pleine d'humour: La rentrée des mamans
<https://youtu.be/VYskV47uW7c>
- Encore un très beau conte que vous connaissez: Le petit empereur de Chine
<https://youtu.be/ROZZzQre8wU>

Les enfants, de gros gros bisous et à bientôt !!!!!

Pavla

