

Note : les liens ci-dessous renvoient à des pages du web

1- LA MEILLEURE LIMONADE (ليموناضة)



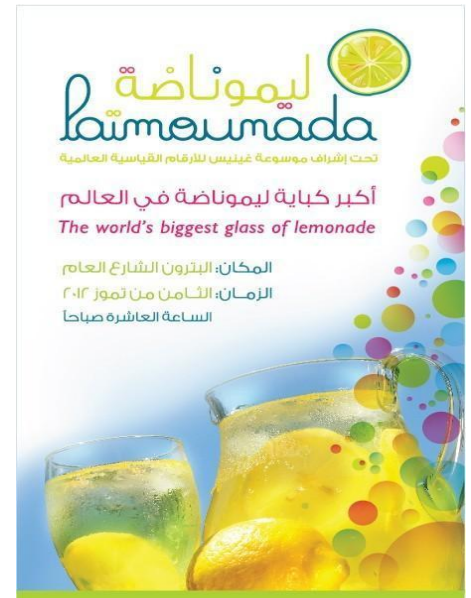
https://www.youtube.com/watch?v=SMW55yca_No

Ingrédients :



2- RECORD DU MONDE DU PLUS GRAND VERRE DE LIMONADE

[https://www.lorientlejour.com/article/767323/Liban %253A Batroun dans le Guinness des records.html](https://www.lorientlejour.com/article/767323/Liban_%253A_Batroun_dans_le_Guinness_des_records.html)



REGARDE LA VIDÉO ET LIS L'ARTICLE , PUIS **envoie tes réponses aux questions ci-dessous à l'adresse mail info@alefb.org en précisant l'objet "Laymounada", ton nom, ton âge et ton adresse. Lorsque tu auras atteint 20 points, tu recevras une surprise !**

Questions à 1 point :

- Où se trouve la ville de Batroun ?
- Quel ingrédient **n'a pas** été utilisé dans l'article et a été utilisé dans la vidéo ?
- Combien de litres ont été produits ?

3- LA MEILLEURE GLACE ARABE (بوظة عربية)

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

La célèbre glace de Bakdash en Syrie s'exporte en Jordanie

Qu'aimerais-tu savoir ?

Tu gagneras 1 point pour chaque question pertinente (bien en rapport avec la vidéo) et tu recevras la réponse à ta question par email.

Envoie-nous tes questions à info@alefb.org avec pour objet "Bouza arabiya", ainsi que ton nom, ton âge et ton adresse. Lorsque tu auras atteint 20 points, tu recevras une surprise !

RECETTE DE LA BOUZA BIL HALIB :

Essaie la recette de cette délicieuse glace à la maison et tu gagneras 2 points en nous **envoyant une photo**. Ta photo pourra être publiée sur le site internet d'Alefb et sur la page Facebook. **Envoie ta photo à info@alefb.org avec ton nom, ton âge et ton adresse. Lorsque tu auras atteint 20 points, tu recevras une surprise !**

Bouza Bil Halib بوظة بالحليب



La Bouza Bil Halib est une glace traditionnelle au lait libanaise, parfumée à l'eau de fleur d'oranger, au mastic de Chios et parsemée de pistaches concassées.

Pour cette recette :

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Temps de repos : 12 heures

INGRÉDIENTS (POUR UN LITRE DE GLACE)

- 1 l de lait
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de poudre de salep pour préparation de boisson
- 1/2 cuillère à café de mastic de Chios réduit en poudre
- 1/2 cuillère à café de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- Quelques pistaches concassées pour le décor

PRÉPARATION :

1. Délayer la poudre de salep dans 10 cl de lait froid à l'aide d'un mixer ou d'une girafe (pied mixeur plongeant) pour obtenir un mélange en peu épais et élastique.
2. Porter à ébullition le reste du litre de lait avec le sucre.
3. Délayer le lait chaud progressivement avec le mélange à la poudre de salep, mixer de nouveau si besoin.
4. Transvaser dans une casserole à travers une passoire fine afin de se débarrasser de tout grumeau.
5. Ajouter l'eau de fleur d'oranger ainsi que le mastic réduit en poudre (à l'aide d'un pilon par exemple) et la demi cuillère de sucre en poudre mélangés au lait chaud.
6. Faire épaisir sur feu doux tout en mélangeant régulièrement pendant 15 minutes environ.
7. Laisser refroidir, puis mettre en sorbetière et laisser tourner pendant 30 minutes.
8. Placer dans une boîte hermétique au congélateur pendant plusieurs heures (à préparer idéalement la veille).
9. Sortir 10 minutes environ avant de former des boules. Parsemer le dessus de pistaches concassées avant de servir.

(Source : www.196flavors.com)

صحتين! SAHTEIN!