

de Stolfe Journal Candid

April 2014, Issue 3.4
Édition d'Avril, Édition 3.4

La Revue Candide de Stolfe

“International Issue”
«Édition Internationale»



Editorial / Éditorial	3
Word for Life / Bible de la Vie	3
Quick News / Rapport Rapide	4
Trip to CinemaCon Land / Voyage à «CinemaCon Land»	5
Modern Vegas / Vegas Moderne	5
Top 25 Places in the World to Visit / 25 Villes dans Le Monde à Visiter	6
007	7
Flag Quiz / Questionnaire de Drapeaux	8
Guess the Language / Devinez La Langue	9
10 Famous Museums around The World To See / 10 Musées Célèbres dans Le Monde à Voir	10
International Recipes / Recettes Internationales	11
International Man of Mystery	12
Buildings of the World / Les Bâtiments du Monde	13
Strange World of Dubai, UAE / L'étrange Monde de Dubaï, Émirats Arabes Unis	14
Talk Like A Pirate Translator / Parlez Comme Un Pirate Traducteur	15
Island Country of "Sealand" / Pays de l'île de «Sealand»	16
Cinco de Mayo Celebration / Célébration de «Cinco de Mayo»	17
Great Migration of the Red Crabs of Christmas Island / Grande Migration des Crabes Rouges de l'île Christmas	18

Many thanks to [Google Translation](#) for the English to other languages translations! Please note, however, that the translations are not perfect.

Un grand merci à «[Google Traduction](#)» pour l'anglais vers d'autres langues traductions! S'il vous plaît noter, cependant, que les traductions ne sont pas parfaites.

“International Issue” «Édition Internationale»



On the Cover / Sur la Couverture

Okay, so the cover photo is not actually of the Eiffel Tower in Paris. However, this is the “Eiffel Tower” of Paris Las Vegas. Dad took this photo when he was in Las Vegas for CinemaCon. Read more about his trip on page 5.

Sûrement, la photo de couverture n'est pas réellement de la Tour Eiffel à Paris. Cependant, c'est la «Tour Eiffel» de Paris Las Vegas. Papa a pris cette photo quand il était à Las Vegas pour CinemaCon. Lire la suite de son voyage à la page 5.

Viva The Cultural Differences of the World!

Vive Les Différences Culturelles du Monde!

Editorial

Éditorial

Welcome!

This issue is an international issue! In this issue of the newsletter, I include many international themed features like languages, flags, buildings, international icons, and other features of international flair! I even made the page size in the A4 format. In addition, I wrote the entire newsletter in English and in French, in similar manner to how Canada does things. I have wanted to do an issue like this for a while and thought, why not!

In other news, there is not much to report about me. As I mentioned before, I have things in the works, but I really do not have anything definite to report at this time.

Spring finally came, but the weather does not seem to care! Just yesterday, Colorado Springs got about ½" of snow but was long gone by today. The trees and bushes here started blooming, and we have white and pink flowering trees in various places. It won't be long before I will want to start planting plants in the planting areas! The back yard is full of dandelions, and my plants from last year are shooting up. Even my pansies I planted last year are growing despite the bitter cold we had over the winter!

I established that I would be teaching classes again for the Summer Youth Classes this summer. More about that on page 4.

My business, Top Hand Graphics, is currently accepting new graphic design projects. Please note, however, that I am not accepting website projects. If you mention this newsletter, you can get 15% off new projects!

I hope you enjoy this issue!

Bienvenue!

Ce problème est un problème international! Dans ce numéro du bulletin d'information, j'inclus nombreuses fonctionnalités internationales à thème comme les langues, drapeaux, bâtiments, icônes internationales, et d'autres caractéristiques de style international! J'ai même fait la taille de la page au format A4. En outre, j'ai écrit toute la publication en français et en anglais, de manière similaire à la façon dont le Canada fait des choses. J'ai voulu faire une question comme ça pendant un moment et j'ai pensé, pourquoi pas!

Dans d'autres nouvelles, il n'y a pas grand chose à signaler à propos de moi. Comme je l'ai déjà dit, j'ai des choses dans les œuvres, mais je n'ai pas vraiment quelque chose de précis à signaler pour le moment.

Printemps est finalement arrivée, mais le temps ne semble pas s'en soucier! Pas plus tard qu'hier, Colorado Springs a obtenu environ ½" de neige, mais était parti depuis longtemps par aujourd'hui. Les arbres et les buissons ici commencent la floraison, et nous avons des arbres à fleurs blanches et roses en divers endroits. Il ne sera pas long avant que je voudrai commencer à planter des plantes dans les zones de plantation! La cour arrière est pleine de pissenlits, et mes plantes de l'année dernière sont en tournage jusqu'à. Même mes pensées j'ai planté l'année dernière sont en croissance malgré le froid que nous avons pendant l'hiver!

J'ai établi que je serais à nouveau des cours pour les Summer Youth Classes cet été. Plus à ce sujet à la page 4.

Mon entreprise, Top Hand Graphics, accepte actuellement les nouveaux projets de conception graphique. S'il vous plaît noter, cependant, que je n'accepte pas les projets de site Web. Si vous parlez de ce bulletin, vous pouvez obtenir 15% de rabais sur de nouveaux projets!

J'espère que vous apprécierez ce bulletin!



RG de Stolfe

[Temporary Address]
[Adresse Temporaire]

4542 Del Verde Drive
Colorado Springs, Colorado 80918
806.470.5867
rgdestolfe@yahoo.com

Word for Life Bible de la Vie

Psalm 9:8

"He shall judge the world in righteousness,
And He shall administer judgment for the peoples in
uprightness."

Psalm 24:1

"The earth is the Lord's, and all its fullness,
The world and those who dwell therein."

Psalm 89:11

"The heavens are Yours, the earth also is Yours;
The world and all its fullness, You have founded them."

Isaiah 18:3

"All inhabitants of the world and dwellers on the earth:
When he lifts up a banner on the mountains, you see it;
And when he blows a trumpet, you hear it."

Matthew 5:14

"You are the light of the world. A city that is set on a hill
cannot be hidden."

Mark 8:36

"For what will it profit a man if he gains the whole
world, and loses his own soul?"

Quick News / Rapport Rapide

Palindrome Conundrum

The third week in April had an interesting palindrome. A palindrome according to Dictionary.com is a word, line, verse, number, sentence, etc that reads the same backwards as it does forwards, such as the sentence, "Poor Dan is in a droop". (I know it's a weird sentence, but it proves the point.) The palindrome I'm referring to is of the short version of dates, specifically, 9 days! The 9 days before Easter were palindromes: 4.11.14, 4.12.14, 4.13.14, 4.14.14, 4.15.14, 4.16.14, 4.17.14, 4.18.14, 4.19.14. This actually happened every year during the month corresponding to the year. Last year, it happened in March (like 3.12.13), and next year it will happen in May (like 5.18.15).

Moon Eclipse

The earth witnessed a lunar eclipse on April 15, 2014. People called this particular eclipse a blood moon due to its reddish-orange hue it obtained while mostly dark and fully dark. While I don't know what exactly caused the color, I do know that a prophecy exists about this and a series of other solar and lunar eclipses in 2014 and 2015. [Click to find out more.](#)



C'est un palindrome

La troisième semaine en Avril a eu un palindrome intéressant. Un palindrome selon Dictionary.com est un mot, une ligne, vers, nombre, peine, etc qui lit le même arrière comme il le fait avant, comme la phrase, «Esope reste ici et se repose». (Je sais que c'est une phrase étrange.) Le palindrome je parle est de dates courts américains, 9 jours de leur! Ces dates sont: 4.11.14, 4.12.14, 4.13.14, 4.14.14, 4.15.14, 4.16.14, 4.17.14, 4.18.14, 4.19.14. Cela se produit chaque année au cours du mois correspondant à l'année. L'an dernier, il s'est produit en Mars (comme 3.12.13), et l'année prochaine il va se passer de mai (comme 5.18.15).

Éclipse de la Lune

La terre a connu une éclipse lunaire le 15 Avril 2014. Les gens l'appelaient cette éclipse particulier une «lune de sang» en raison de sa teinte rougeâtre-orange pendant l'éclipse. Bien que je ne sais pas exactement ce qui a causé la couleur, je sais que la prophétie existe à ce sujet et une série d'autres éclipses solaires et lunaires en 2014 et 2015. [Cliquez pour en savoir plus.](#)

I took this photo at 2:38 AM from Colorado Springs, Colorado looking SSW at about 45° up from the horizon. (This was the best I could get.)

J'ai pris cette photo à 2h38 de Colorado Springs, Colorado regardant SSO à environ 45° vers le haut de l'horizon. (C'était le mieux que je pouvais obtenir.)

Resurrection Sunday

As you know, Easter was on April 20, 2014. Easter was much later this year and seemed more appropriate than in late March like last year! Dad and I spent the afternoon at a neighbor's house with their family and had a nice spread of food! I made to took over some sopapilla cheesecake and my sugar cookies.

Summer Youth Classes

This July, I will be once again travelling to Lubbock to conduct a summer class for the Summer Youth Classes. This year, I am actually teaching two classes, one for the National Ranching Heritage Center and one for the International Cultural Center. The class for the Ranch will be about drawing and painting, while the class for the ICC will be about houses of the world. More information will be in a future issue.

Easter Dessert

For Easter at a neighbor's house, I made sugar cookies and brought a sopapilla cheesecake, which really is not a true cheesecake nor is it made with real sopapillas. However, this Texas standard is really yummy!

Dessert pour Pâques

Pour Pâques à la maison d'un voisin, j'ai fait des biscuits au sucre et apporté un gâteau au fromage de sopapilla, qui n'est vraiment pas un vrai fromage, ni est-il fait avec de vrais sopapillas. Toutefois, cette norme Texas est vraiment délicieux!

Dimanche de la Résurrection

Comme vous le savez, Pâques était le 20 Avril 2014. Pâques était beaucoup plus tard cette année et semblait plus approprié que la fin de Mars comme l'année dernière! Papa et moi avons passé l'après-midi à la maison d'un voisin avec leur famille et avec une belle propagation de la nourriture! J'ai fait à a repris un «sopapilla cheesecake» et mes biscuits au sucre.

Classes Jeunesse d'été

Cette Juillet, je serai de nouveau en voyage à Lubbock de procéder à une classe d'été pour les Summer Youth Classes. Cette année, j'enseigne en fait deux classes, l'une pour le National Ranching Heritage Center et un pour le International Cultural Center. La classe pour le Ranch sera sur le dessin et la peinture, tandis que la classe pour la ICC sera sur les maisons du monde. Plus d'informations seront dans un prochain numéro.



Trip to CinemaCon Land / Voyage à «CinemaCon Land»

Like most every year, Dad went to Las Vegas to attend CinemaCon, cinema convention. This is an annual convention to show off newest technology in the making of films, the presenting of films, and the concessions we have grown to love/hate. (I say that because you love the overwhelming smell of the popcorn, but hate the inflated prices!) For me personally, I only went one year in 2012, which I reported about in the July 2012 and December 2012 issues of the de Stolfe Journal Candid. Like with any convention or annual meeting, there are various levels of attendance. With Dad, he only gets to see the trade shows and a

few other free things, while the full blown attendees can attend producer and actor lectures and view full screenings of films not yet released.

Here are several points of interest.

- All films now are shown digitally in theatres from a mega hard drive. No more reels of film as of 2013.
- While some films are still recorded on film, they are still transferred digitally to the final product.
- Coke, and more recently Pepsi, has created a dispenser called Freestyle, where a customer can mix and match a variety of 146 flavors out of one machine. The machine is stocked with super concentrated

“bricks” of syrup and features a touch screen to choose flavors. No more single flavor drinks anymore! Many restaurants are opting for this Coca Cola Freestyle machine to offer customers more flavors.

- The digital format means that the projector is a powerful theater version of a computer projector, but pumps out a lot of heat that has to be chilled, much like a heavy duty exhaust fan.
- The newest technology for projectors that is not yet perfected is to use lasers instead of large light bulbs. The lasers supposedly don't wear out and give a crisper picture.

Comme la plupart chaque année, Papa est allé à Las Vegas pour assister CinemaCon, convention de cinéma. Il s'agit d'une convention annuelle de montrer la plus nouvelle technologie dans la réalisation de films, la présentation de films, et les concessions que nous avons appris à aimer/haine. (Je dis cela parce que vous aimez l'odeur écrasante du pop-corn, mais je déteste les prix gonflés!) Pour moi, personnellement, je ne suis allé un an à 2012, j'ai signalé à propos de juillet 2012 et décembre 2012 questions du Journal de Stolfe Candid. Comme avec toute convention ou assemblée annuelle, il ya différents niveaux de participation. Avec papa, il ne reçoit que de voir les salons professionnels et quelques autres choses gratuitement, tandis que les participants peuvent assister à pleine

soufflé producteur et acteur conférences et projections voir plein de films pas encore sortis.

Voici quelques points d'intérêt.

- *Tous les films sont présentés aujourd'hui dans les salles en numérique à partir d'un disque dur méga. Pas plus de bobines de film à partir de 2013.*
- *Alors que certains films sont encore enregistrés sur le film, ils sont toujours transférés numériquement pour le produit final.*
- *Coke, Pepsi et plus récemment, a créé un distributeur appelé Freestyle, où un client peut mélanger et assortir une variété de saveurs 146 sur une seule machine. La machine est équipée avec un super concentrés «briques» de*

sirop et dispose d'un écran tactile pour choisir saveurs. Pas plus simples boissons de saveur PLUS! Beaucoup de restaurants optent pour cette machine Coca Cola Freestyle d'offrir aux clients plus de saveurs.

- *Le format numérique signifie que le projecteur est une version de théâtre puissant d'un projecteur d'ordinateur, mais les pompes à beaucoup de chaleur qui doit être refroidi, un peu comme un fan lourds d'échappement.*
- *La nouvelle technologie pour les projecteurs qui n'est pas encore au point est d'utiliser des lasers au lieu de grandes ampoules. Les lasers soi-disant ne s'usent pas et donnent une image plus nette.*

Modern Vegas / Vegas Moderne

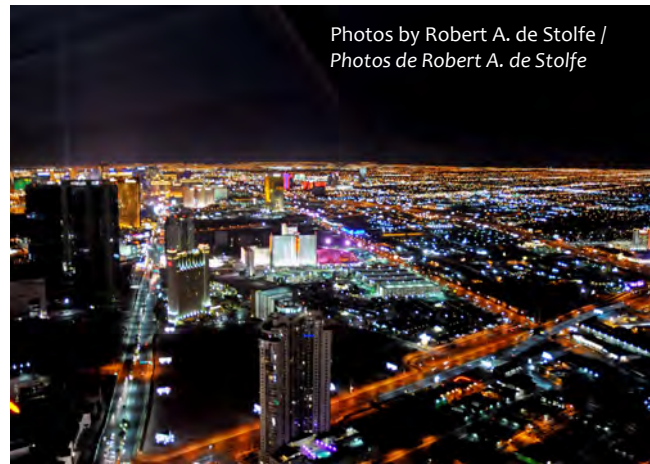


Left: The new High Roller Ferris wheel, similar to the London Eye.

Right: The Vegas Strip at night from the top of the Stratosphere Hotel and Casino.

Gauche: Le nouveau High Roller grande roue, semblable à la London Eye.

Droite: Le Strip de Las Vegas dans la nuit du haut de l'Hôtel Stratosphere.



Photos by Robert A. de Stolfe /
Photos de Robert A. de Stolfe

Top 25 Places in the World to Visit / 25 Villes dans Le Monde à Visiter

According to TripAdvisor, they rank the following 25 locations as the best destinations to visit.

Selon TripAdvisor, ils classent les 25 endroits suivants comme les meilleures destinations à visiter.

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 25. San Francisco, California, US | 25. San Francisco, Californie, États-Unis |
| 24. Chiang Mai, Thailand | 24. Chiang Mai, Thaïlande |
| 23. Lisbon, Portugal | 23. Lisbonne, Portugal |
| 22. Sydney, Australia | 22. Sydney, Australie |
| 21. Budapest, Hungary | 21. Budapest, Hongrie |
| 20. Bangkok, Thailand | 20. Bangkok, Thaïlande |
| 19. Cape Town Central, South Africa | 19. Le Cap, Afrique du Sud |
| 18. Chicago, Illinois, US | 18. Chicago, Illinois, États-Unis |
| 17. Dubai, United Arab Emirates | 17. Dubaï, Émirats Arabes Unis |
| 16. Saint Petersburg, Russia | 16. Saint-Pétersbourg, Russie |
| 15. Barcelona, Spain | 15. Barcelone, Espagne |
| 14. Buenos Aires, Argentina | 14. Buenos Aires, Argentine |
| 13. Florence, Italy | 13. Florence, Italie |
| 12. New York City, New York, US | 12. New York City, New York, États-Unis |
| 11. Berlin, Germany | 11. Berlin, Allemagne |
| 10. Shanghai, China | 10. Shanghai, Chine |
| 9. Siem Reap, Cambodia | 9. Siem Reap, Cambodge |
| 8. Hanoi, Vietnam | 8. Hanoi, Vietnam |
| 7. Paris, France | 7. Paris, France |
| 6. Marrakech, Morocco | 6. Marrakech, Maroc |
| 5. Prague, Czech Republic | 5. Prague, République Tchèque |
| 4. Beijing, China | 4. Pékin, Chine |
| 3. London, United Kingdom | 3. Londres, Royaume-Uni |
| 2. Rome, Italy | 2. Rome, Italie |
| 1. Istanbul, Turkey | 1. Istanbul, Turquie |

www.tripadvisor.com/TravelersChoice-Destinations-g1-a_Mode.expanded



Rome



Prague



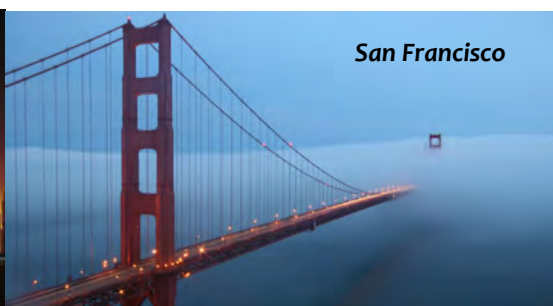
Istanbul (not Constantinople, now)



Bangkok



Shanghai



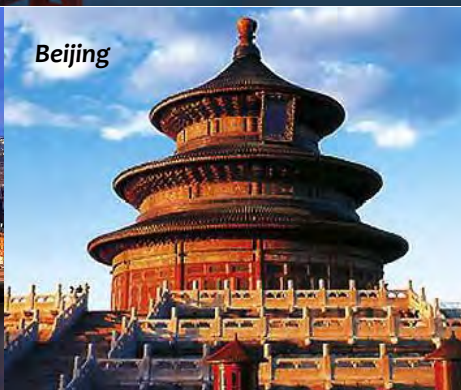
San Francisco



Dubai



London



Beijing



Florence



007

Title / Titre	Year / Année	Actor / Acteur
Dr. No	1962	Sean Connery
From Russia with Love	1963	
Goldfinger	1964	
Thunderball	1965	
You Only Live Twice	1967	
On Her Majesty's Secret Service	1969	George Lazenby
Diamonds Are Forever	1971	Sean Connery
Live and Let Die	1973	Roger Moore
The Man with the Golden Gun	1974	
The Spy Who Loved Me	1977	
Moonraker	1979	
For Your Eyes Only	1981	
Octopussy	1983	Timothy Dalton
A View to a Kill	1985	
The Living Daylights	1987	
Licence to Kill	1989	
GoldenEye	1995	
Tomorrow Never Dies	1997	Pierce Brosnan
The World Is Not Enough	1999	
Die Another Day	2002	
Casino Royale	2006	Daniel Craig
Quantum of Solace	2008	
Skyfall	2012	



“
Shaken,
Not
stirred.
”

<http://www.007.com>

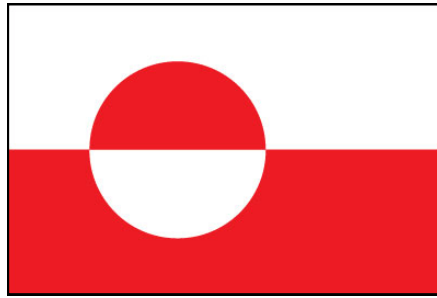
http://en.wikipedia.org/wiki/James_Bond

Flag Quiz / Questionnaire de Drapeaux

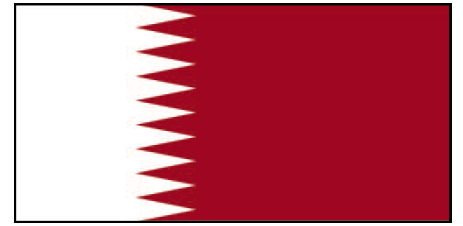
Guess the name of the country for each of these flags. / Devinez le nom du pays pour chacune de ces drapeaux.



1



2



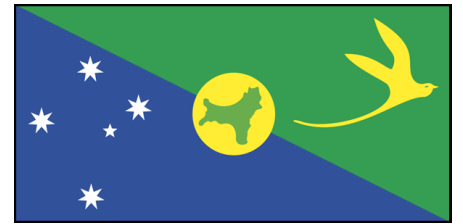
3



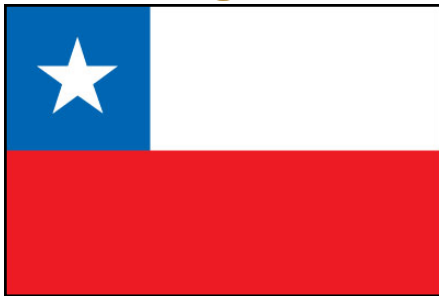
4



5



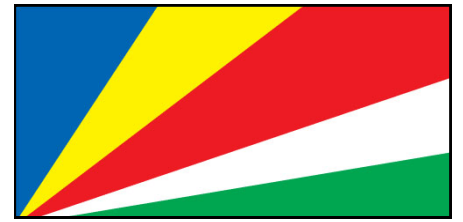
6



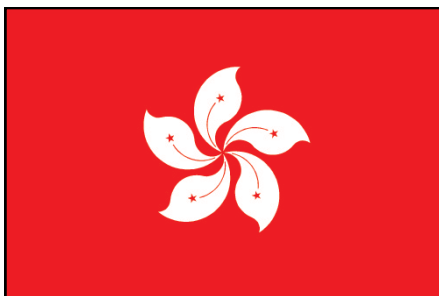
7



8



9



10



11



12



13



14



15

10 Famous Museums around The World To See

10 Musées Célèbres dans Le Monde à Voir

<http://travel.nationalgeographic.com/travel/top-10/museum-galleries>

If you get to visit any of these museums, tell me what they're like!

Si vous arrivez à visiter un de ces musées, dites-moi comment ils sont!

Smithsonian Institution, Washington, DC

Smithsonian Institution, Washington, DC

Le Louvre, Paris, France

Le Louvre, Paris, France

The Acropolis Museum, Athens, Greece

Le musée de l'Acropole, Athènes, Grèce

State Hermitage, St. Petersburg, Russia

Etat de l'Ermitage, Saint-Petersbourg, Russie

The British Museum, London, England

Le British Museum, Londres, Angleterre

The Prado, Madrid, Spain

Le Prado, Madrid, Espagne

The Metropolitan Museum of Art, NYC, New York

Le Metropolitan Museum of Art, NYC, New York

The Vatican Museums, Vatican City, Italy

Les Musées du Vatican, Cité du Vatican, Italie

The Uffizi Gallery, Florence, Italy

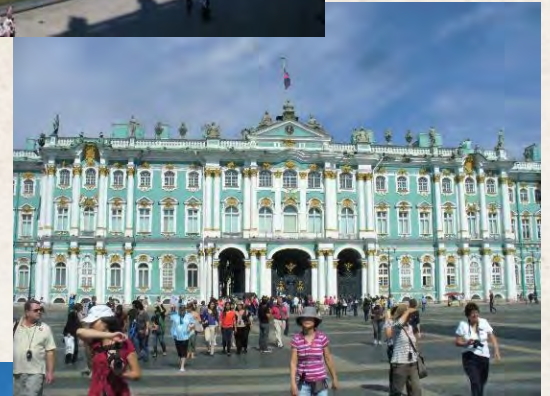
La Galerie des Offices, Florence, Italie

Rijksmuseum, Amsterdam, the Netherlands

Rijksmuseum, Amsterdam, Pays-Bas

Bonus: **National Museum Australia**

Musée National Australia



www.tripadvisor.com/TravelersChoice-Attractions-cMuseums-g1

www.nma.gov.au/homepage

International Recipes / Recettes Internationales

Swedish Meatballs (Svenska Kottbullar)

2 slices day-old white bread, crumbled
1/2 cup heavy cream
1 teaspoon butter
1 small onion, minced
2/3 pound ground beef
1/3 pound finely ground pork
1 egg
1 tablespoon brown sugar (optional)
1 teaspoon salt
1/4 teaspoon ground black pepper
1/4 teaspoon ground nutmeg
1/4 teaspoon ground allspice
1/8 teaspoon ground ginger (optional)
1 tablespoon butter
1/4 cup chicken broth
3 tablespoons all-purpose flour, or as needed
2 cups beef broth, or as needed
1/2 (8 ounce) container sour cream

1. Preheat oven to 350 degrees F (175 degrees C).
2. Place the bread crumbs into a small bowl, and mix in the cream. Allow to stand until crumbs absorb the cream, about 10 minutes. While the bread is soaking, melt 1 teaspoon of butter in a skillet over medium heat, and cook and stir the onion until it turns light brown, about 10 minutes. Place onion into a mixing bowl; mix with the ground beef, ground pork, egg, brown sugar, salt, black pepper, nutmeg, allspice, and ginger. Lightly mix in the bread crumbs and cream.
3. Melt 1 tablespoon of butter in a large skillet over medium heat. Pinch off about 1 1/2 tablespoon of the meat mixture per meatball, and form into balls. Place the meatballs into the skillet, and cook just until the outsides are brown, about 5 minutes, turning the meatballs often. Insides of the meatballs will still be pink. Place browned meatballs into a baking dish, pour in chicken broth, and cover with foil.
4. Bake in the preheated oven until the meatballs are tender, about 40 minutes. Remove meatballs to a serving dish.
5. To make brown gravy, pour pan drippings into a saucepan over medium heat. Whisk the flour into the pan drippings until smooth, and gradually whisk in enough beef broth to total about 2 1/2 cups of liquid. Bring the gravy to a simmer, whisking constantly until thick, about 5 minutes. Just before serving, whisk in the sour cream. Season to taste with salt and black pepper. Serve the gravy with the meatballs.

www.allrecipes.com/recipe/swedish-meatballs-svenska-kottbullar/

Shirley Temple

In a highball glass, over ice, combine 1/4 cup lemon-lime soda and 1 1/2 tablespoons grenadine. Stir well and garnish with a maraschino cherry. Multiply for more servings.

www.allrecipes.com/recipe/shirley-temple-i

American Takeout Chinese Fried Rice

3/4 cup finely chopped onion
2 1/2 tablespoons oil
1 egg, lightly beaten (or more eggs if you like)
3 drops soy sauce
3 drops sesame oil
8 ounces cooked lean boneless pork
or 8 ounces chicken, chopped
1/2 cup finely chopped carrot (very small)
1/2 cup frozen peas, thawed
4 cups cold cooked rice, grains separated
(preferably medium grain)
4 green onions, chopped
2 cups bean sprouts (if you like them)
2 tablespoons light soy sauce (add more if you like)

1. Heat 1 tbsp oil in wok; add chopped onions and stir-fry until onions turn a nice brown color, about 8-10 minutes; remove from wok.
2. Allow wok to cool slightly.
3. Mix egg with 3 drops of soy and 3 drops of sesame oil; set aside.
4. Add 1/2 tbsp oil to wok, swirling to coat surfaces; add egg mixture; working quickly, swirl egg until egg sets against wok; when egg puffs, flip egg and cook other side briefly; remove from wok, and chop into small pieces.
5. Heat 1 tbsp oil in wok; add selected meat to wok, along with carrots, peas, and cooked onion; stir-fry for 2 minutes.
6. Add rice, green onions, and bean sprouts, tossing to mix well; stir-fry for 3 minutes.
7. Add 2 tbsp of light soy sauce and chopped egg to rice mixture and fold in; stir-fry for 1 minute more; serve.

www.food.com/recipe/chinese-fried-rice-38748

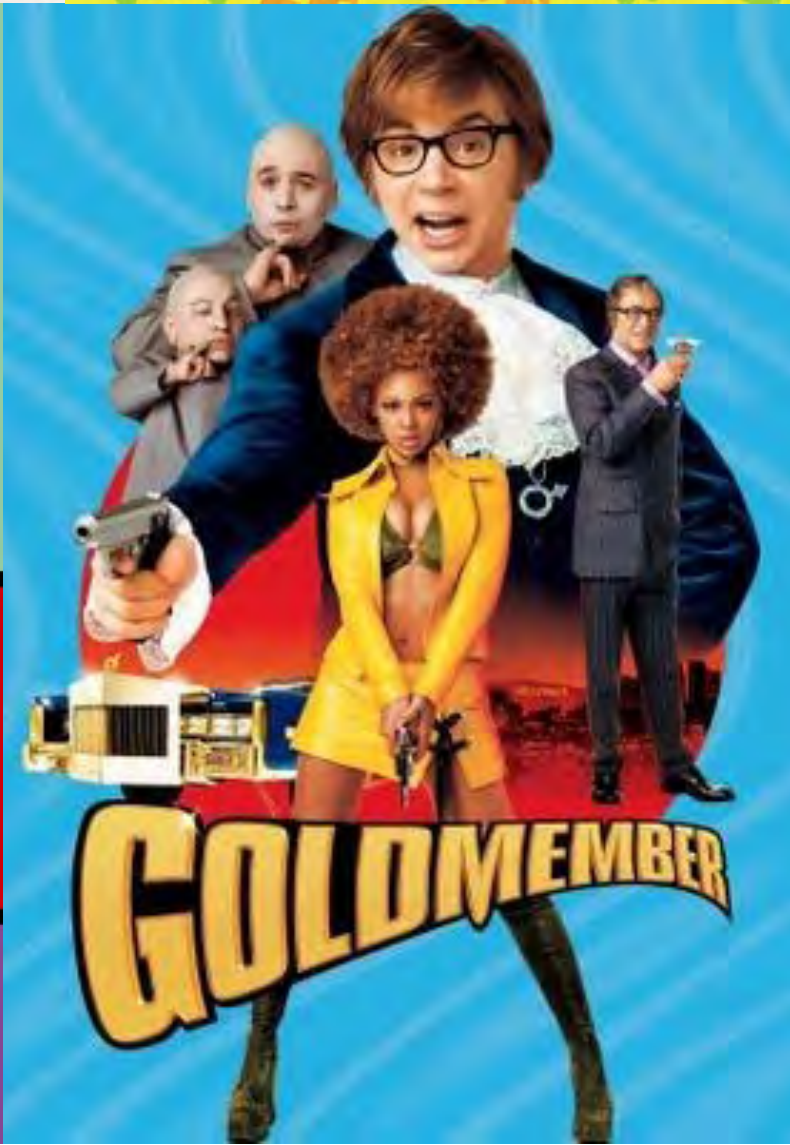
Real Mexican Sopapillas

4 cups all-purpose flour
2 teaspoons baking powder
1 teaspoon salt
4 tablespoons shortening
1 1/2 cups warm water
2 quarts oil for frying

1. In a large bowl, stir together flour, baking powder, salt and shortening. Stir in water; mix until dough is smooth. Cover and let stand for 20 minutes.
2. Roll out on floured board until 1/8 to 1/4 inch thick. Cut into 3 inch squares. Heat oil in deep-fryer to 375 degrees F (190 degrees C). Fry until golden brown on both sides. Drain on paper towels and serve hot.

www.allrecipes.com/recipe/real-sopapillas

International Man of Mystery



Buildings of the World / Les Bâtiments du Monde

Guess the name of the structure and its location. / Deviner le nom de la structure et de son emplacement.



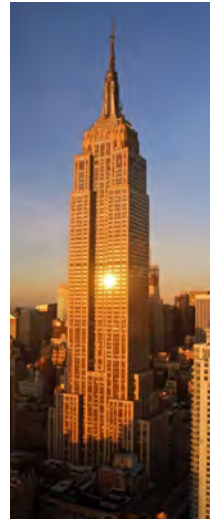
1



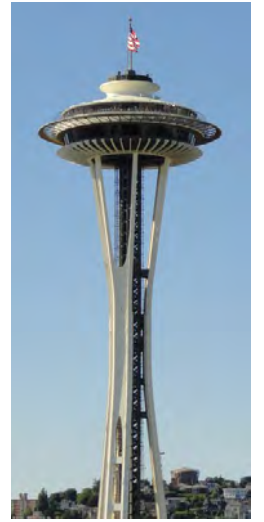
2



3



4



5



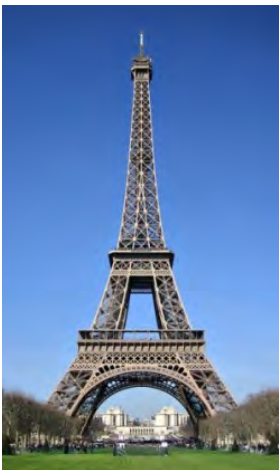
6



7



8



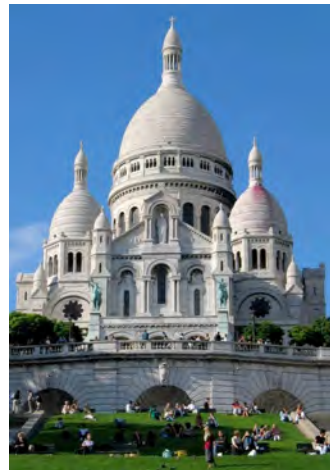
9



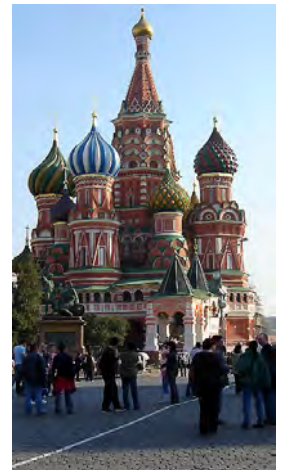
10



11



12



13



14

[http://
designlike.com/2011/12/05/100-
most-famous-landmarks-around-
the-world](http://designlike.com/2011/12/05/100-most-famous-landmarks-around-the-world)

Answers on page 17.
Réponses à la page 17.



15

Strange World of Dubai, UAE / L'étrange Monde de Dubaï, Émirats Arabes Unis

The UAE is a small country located at the southern and southeastern end of the Persian Gulf. The total area is a little over 32 thousand square miles, about the size of Maine. The capitol is Abu Dhabi. The history includes seafaring peoples, sheiks, pirates, and the British. [Read more](#). The country is Arabic, but they are also a US ally.

In the [Emirates' own words](#),

“The United Arab Emirates is a constitutional federation of seven emirates; Abu Dhabi, Dubai, Sharjah, Ajman, Umm al-Qaiwain, Ras al-Khaimah and Fujairah. The federation was formally established on 2 December 1971.

The United Arab Emirates (UAE) occupies an area of 83,600 sq km along the south-eastern tip of the Arabian Peninsula. Qatar lies to the west, Saudi Arabia to the south and west, and Oman to the north and east. The capital and the largest city of the federation, Abu Dhabi, is located in the emirate of the same name.

Four-fifths of the UAE is desert, yet it is a country of contrasting landscapes, from awe-inspiring dunes to rich oases, precipitous rocky mountains to fertile plains.

The United Arab Emirates, one of the world's fastest growing tourist destinations, has all the right ingredients for an unforgettable holiday, sun, sand, sea, sports, unbeatable shopping, top class hotels and restaurants, an intriguing traditional culture, and a safe and welcoming environment.”

The most notable part of the country is the progressive, even crazy architecture and land development!

Les Emirats Arabes Unis est un petit pays situé à l'extrémité sud et sud-est du golfe Persique. La superficie totale est un peu plus de 83 kilomètres carrés, soit environ la taille du Maine. La capitale est Abou Dhabi. L'histoire comprend peuples maritimes, cheiks, les pirates, et les Britanniques. Lire la suite. Le pays est l'arabe, mais ils sont aussi un allié des États-Unis.

Selon les propres mots de l'Emirates,

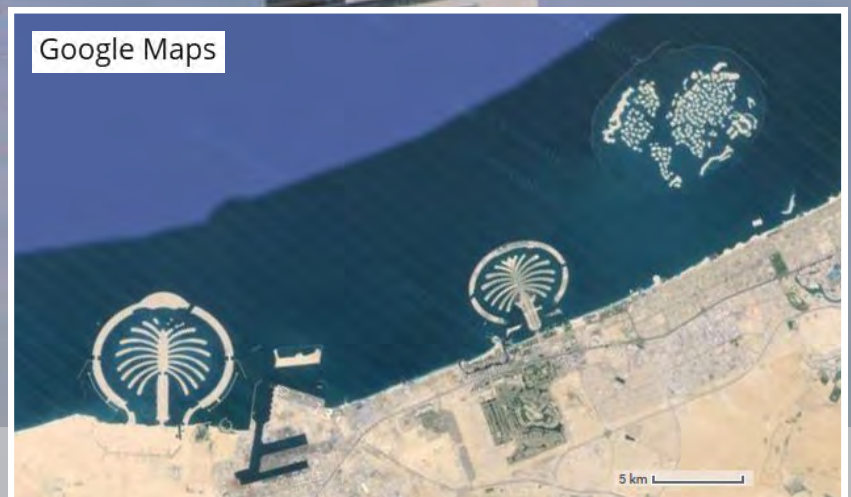
«Les Emirats arabes unis sont une fédération de sept émirats constitutionnel; Abu Dhabi, Dubaï, Sharjah, Ajman, Umm al-Qaiwain, Ras al-Khaimah, et Fujairah. La fédération a été officiellement créée le 2 Décembre 1971.

Les Émirats arabes unis (EAU) occupe une superficie de 83 600 km² le long de la pointe sud-est de la péninsule arabique. Qatar se trouve à l'ouest, l'Arabie saoudite au sud et à l'ouest, et à Oman au nord et à l'est. La capitale et la plus grande ville de la fédération, Abu Dhabi, est situé dans l'émirat du même nom.

Quatre cinquièmes des EAU est désert, mais il est un pays de paysages contrastés, des dunes grandioses de riches oasis, montagnes rocheuses escarpées, plaines fertiles.

Les Émirats arabes unis, l'un des plus rapides des destinations de plus en plus de touristes dans le monde, a tous les ingrédients pour des vacances inoubliables, sports, hôtels, du soleil, du sable de mer commerciaux imbattable, top classe et restaurants, une culture traditionnelle intrigante, et un coffre-fort et environnement accueillant.»

La partie la plus remarquable du pays est l'architecture même fou progressive et l'aménagement du territoire!



Dubai is known for progressive and eccentric architecture!

Above: The waters on the Persian Gulf must be stable because many man made islands exist in many crazy shapes, such as the palm tree islands and the island shaped like a globe. These are housing developments.

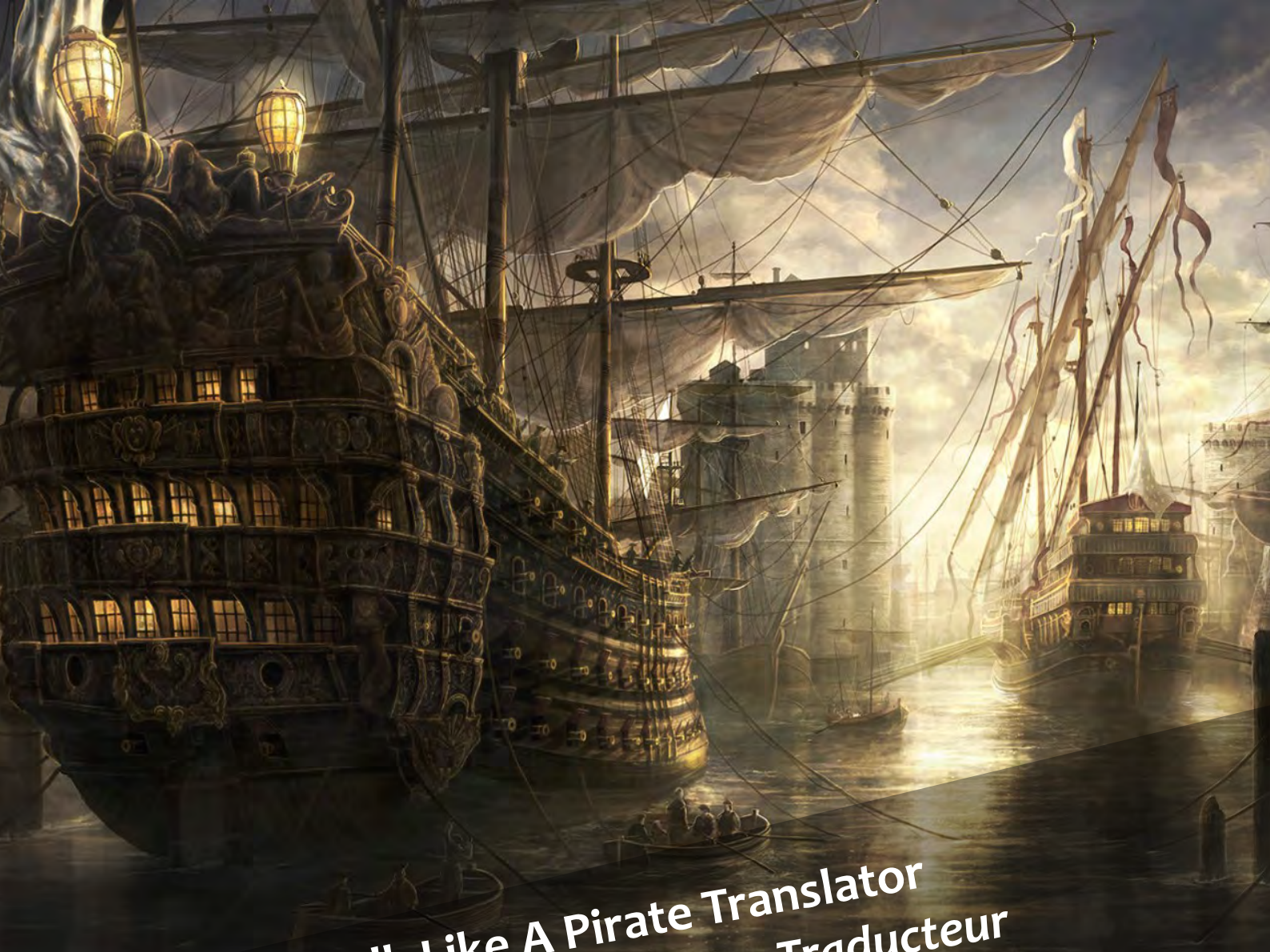
Left: This hotel, resembling a sail, is out in the sea on its own man made island.

Dubaï est connue pour l'architecture progressive et excentrique!

Ci-dessus: Les eaux du golfe Persique doivent être stables parce que beaucoup homme îles artificielles existent dans de nombreuses formes folles, comme les îles de palmiers et de l'île en forme de globe. Ce sont des développements de logement.

Gauche: Cet hôtel, qui ressemble à un voile, est à la mer sur sa propre île artificielle.





Talk Like A Pirate Translator
Parlez Comme Un Pirate Traducteur

www.talklikeapirate.com/translator.html



Island “Country” of Sealand / «Pays» de l’île de Sealand

How would you like to visit the micro nation of Sealand?

From Wikipedia

The Principality of Sealand is a micronation located in the North Sea. Its mass consists of what was HM Fort Roughs, a former Second World War Maunsell Sea Fort, off the coast of Suffolk, England, about 70 miles from downtown London.

Sealand is not recognised by any established sovereign state, although Sealand's government claims it has been de facto recognised by the United Kingdom (after an English court ruled it did not have jurisdiction over Sealand as territorial water limitations were defined at the time) and Germany.

Since 1967 the facility has been occupied by family and associates of Paddy Roy Bates, who claim that it is an independent sovereign state. Bates seized it from a group of pirate radio broadcasters in 1967 with the intention of setting up his own station at the site. He attempted to establish Sealand as a nation-state in 1975 with the writing of a national constitution and establishment of other national symbols. Bates moved to mainland Essex when he became elderly, naming his son Michael regent. Bates died in October 2012 at the age of 91.

Comment aimeriez-vous visiter le micro nation de Sealand?

De Wikipedia

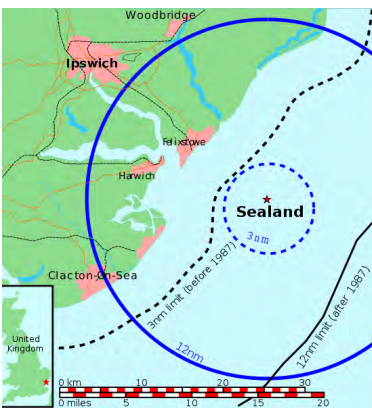
La Principauté de Sealand est une micronation situé dans la mer du Nord. Sa masse est constitué de ce qui était HM Fort Roughs, une ancienne Seconde Guerre mondiale Maunsell mer Fort, au large des côtes de Suffolk, Angleterre, à environ 70 miles du centre-ville de Londres.

Alors qu'il a été décrit comme le plus petit pays du monde, ou plus petite nation du monde, Sealand n'est pas reconnu par un Etat souverain établi, bien que le gouvernement de Sealand affirme qu'il a été de facto reconnue par le Royaume-Uni (après un tribunal anglais a conclu qu'elle n'avait pas compétence sur Sealand que les limites territoriales de l'eau ont été définis à l'époque) et en Allemagne.

Depuis 1967, l'établissement a été occupé par la famille et les associés de Paddy Roy Bates, qui prétendent qu'il s'agit d'un Etat indépendant et souverain. Bates saisit d'un groupe de radios pirates diffuseurs en 1967 avec l'intention de mettre en place sa propre station sur le site. Il a tenté d'établir Sealand comme un Etat-nation en 1975 avec la rédaction d'un ressortissant constitution et l'établissement d'autres symboles nationaux. Bates a déménagé à Essex continentale où il est devenu personnes âgées, en nommant son fils Michael régent. Bates est décédé en Octobre 2012 à l'âge de 91 ans.



http://en.wikipedia.org/wiki/Principality_of_Sealand
<http://www.sealandgov.org>



Sealand

Capital	HM Fort Roughs
Official language	English
Demonym	Sealander, Sealandic
Structure	Oligarchy, Constitutional monarchy
Establishment	Declared 2 September 1967
Area claimed	0.025 km ² (All livable space), 269,097 sq ft
Population	estimate, 50+ (2013)
Currency	Sealand dollar
Time zone	GMT



Flag Quiz Results / Résultats de Drapeau Questionnaire

1. Tunisia (North Africa)
2. Greenland (Northeast North America)
3. Qatar (Southern Persian Gulf)
4. Andorra (Between France and Spain)
5. Macedonia (North of Greece)
6. Christmas Island (Southwest of Indonesia)
7. Chile (Western South America)
8. Ukraine (Between Romania and Russia)
9. Seychelles (Western Indian Ocean)
10. Hong Kong (Southeast China)
11. Barbados (Southeast Caribbean)
12. Eritrea (Horn of Africa)
13. Tokelau (North of Samoa, South Pacific)
14. Federated States of Micronesia (West Pacific)
15. Nepal (Between China and India)

Learn more about these and other flags at:
En savoir plus sur ceux-ci et d'autres drapeaux à:

www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/docs/flagsoftheworld.html

Cinco de Mayo Celebration / Célébration de «Cinco de Mayo»

Cinco de Mayo (Fifth of May) is a celebration held on May 5. It is celebrated in the United States and in Mexico, primarily in the state of Puebla, where the holiday is called El Día de la Batalla de Puebla (The Day of the Battle of Puebla).

It originated with Mexican communities in the American West as a way to commemorate the cause of freedom and democracy during the first years of the American Civil War, and today the date is observed in the United States as a celebration of Mexican heritage and pride. In the state of Puebla, the date is observed to commemorate the Mexican army's unlikely victory over French forces at the Battle of Puebla on May 5, 1862 under the leadership of General Ignacio Zaragoza Seguín.

On 9 May 1862, President Juárez declared that the anniversary of the Battle of Puebla would be a national holiday regarded as "Battle of Puebla Day" or "Battle of Cinco de Mayo". Although Mexican citizens feel very proud of the meaning of Cinco de Mayo, it is not a national holiday in Mexico but it is an official holiday in the state of Puebla, where the battle took place.

Cinco de Mayo is not Mexico's Independence Day as commonly believed. Mexico's Independence Day—the most important national patriotic holiday in Mexico—is celebrated on September 16.

Cinco de Mayo (cinquième du mois de mai) est une célébration qui s'est tenue le 5 mai. Elle est célébrée aux États-Unis et au Mexique, principalement dans l'État de Puebla, où la fête est appelée El Día de la Batalla de Puebla (Le Jour de la bataille de Puebla).

Elle est née avec les communautés mexicaines dans l'Ouest américain comme un moyen de commémorer la cause de la liberté et de la démocratie au cours des premières années de la guerre civile américaine, et aujourd'hui la date est observée aux États-Unis comme une célébration du patrimoine et de fierté mexicaine. Dans l'État de Puebla, la date est observée pour commémorer la victoire improbable de l'armée mexicaine sur les forces françaises à la bataille de Puebla, le 5 mai 1862 sous la direction du général Ignacio Zaragoza Seguín.

Le 9 mai 1862, le président Juárez a déclaré que l'anniversaire de la bataille de Puebla serait une fête nationale considérée comme «Bataille de Puebla Jour» ou «Bataille de Cinco de Mayo». Bien que les citoyens mexicains se sentent très fiers de la signification du Cinco de Mayo, ce n'est pas une fête nationale au Mexique, mais il est un jour férié dans l'État de Puebla, où la bataille a eu lieu.

Cinco de Mayo n'est pas Jour de l'Indépendance du Mexique comme le croit communément. Jour-l'indépendance du Mexique la plus importante fête patriotique national au Mexique-est célébrée le 16 Septembre.



Battle of Puebla / Bataille de Puebla



General Ignacio Zaragoza Seguín
Général Ignacio Zaragoza Seguín

http://en.wikipedia.org/wiki/Cinco_de_Mayo

Guess the Language Results Devinez Les résultats De La Langue

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Bulgarian | <i>Bulgaria</i> |
| 2. Cherokee | <i>United States</i> |
| 3. Awadhi | <i>India</i> |
| 4. Icelandic | <i>Iceland</i> |
| 5. Oriya | <i>India</i> |
| 6. Maori | <i>New Zealand</i> |
| 7. Chinese | <i>China</i> |
| 8. Thai | <i>Thailand</i> |
| 9. Cornilescu | <i>Romania</i> |
| 10. Amuzgo de Guerrero | <i>Mexico</i> |
| 11. Greek | <i>Greece</i> |
| 12. Hawai'i Pidgin | <i>Hawai'i</i> |
| 13. Nepali | <i>Nepal</i> |
| 14. Hebrew | <i>Israel</i> |



Guess the Building Devinez le Bâtiment

- | | | |
|-----------------------------|----------------|---------------|
| 1. Big Bend | London | England |
| 2. Christ the Redeemer | Rio de Janiero | Brazil |
| 3. Tower of Pisa | Pisa | Italy |
| 4. Empire State Building | New York, NY | United States |
| 5. Space Needle | Seattle, WA | United States |
| 6. Parthenon | Athens | Greece |
| 7. Colosseum | Rome | Italy |
| 8. Sydney Opera House | Sydney | Australia |
| 9. Eiffel Tower | Paris | France |
| 10. Statue of Liberty | New York, NY | United States |
| 11. Cave Drawings | Lascaux | France |
| 12. Sacré Coeur | Paris | France |
| 13. Saint Basil's Cathedral | Moscow | Russia |
| 14. Great Pyramids | Giza | Egypt |
| 15. Windmills | Holland | Netherlands |

Great Migration of the Red Crabs of Christmas Island Grande Migration des Crabes Rouges de l'île Christmas

www.christmas.net.au



Féachaint ar áit ya dul!

Honk! Honk!
Keep moving!

Taire imbecile!