

Atomium és kora



André Waterkeyn mérnök tervezte a Világkiállításra, amelyet Brüsszelben tartottak meg 1958-ban.

A kor, amiben ez a szerkezet született hemzsegett a társasági eseményektől. A kiállítás ideje alatt folyt például a Mozi zártkörű estje is Brüsszelben, ahol olyan híresség voltak jelen, mint Brigitte Bardot. És az utcán olykor feltűnt egy Aston Martin DB2-4, benne Baldwin belga királlyal, aki 1951-től egészen 1993-ig uralkodott, ami Belgium történelmében az eddigi leghosszabb idő, amit király trónon töltött.



számos alkalommal

Életének meghatározó pillanat volt, hogy 1990-ben BALDVIN király - mélyen vallásos ember - megtagadta, hogy aláírja az abortusz legalizálását engedélyező törvényt. Uralkodása során Baldwin kiállt a xenofóbia és a rasszizmus ellen.



egy

Élete vége felé jelentősen támogatta az embercsempészet elleni küzdelmet - temetésén volt kényszer-prostituált mondott beszédet, megköszönve a király hozzájárulását szabadulásában. Temetésén számos külföldi kormányfő és uralkodó megjelent, közöttük Akihito japán császár, François Mitterrand francia elnök és II. Erzsébet brit királynő. Utóbbi megjelenése azért is meglepő, mert a hagyományok szerint a brit uralkodók csak közeli családtagok és brit kormányfők temetésén szoktak megjelenni. Fabiola királyné a temetésen, Baldwin kérésére, fehér ruhában jelent meg.

Az Atomium a hatalmas fém molekulamodell az építészet és a szobrászat határmezsgyéjén táncol. Szobor is meg épület is. Egy vas kristályszerkezetet szimbolizál, ami eredeti méretéhez képest 165 billiószorosára nagyítva.

A 18 méter átmérőjű 9 óriási gömb, ami egy négyzet nyolc csúcsán és belső átlóinak metszéspontjában helyezkedik el, magába foglalja az Atomiumot. Az egész acélból és alumíniumból készült, 102 méter magas és 3 borzasztóan nagy állvány tartja, így kiemelkedik a Heysel fennsíkból.

Az Európai Parlamentről

- A tagok együttműködésén és egyenlőségén alapuló békés egyesítés gondolatát elsőként többek közt a pacifista Victor Hugo vetette fel 1851-ben.
- Az Európa különféle nációit egyesítő törekvések a modern nemzetállamok megszületése előtt számos alkalommal megjelentek a kontinens történelme folyamán. Hárromezer éve Európa kelta uralom alatt állt, majd a mediterrán központú Római Birodalom foglalta el és hajtotta uralma alá. Ezek a korai „európai uniók” erőszakból születtek. Később, az 1800-as évek napóleoni vámuniója és Németország 1940-es évekbeli hódításai rövidebb életűek voltak.
- Európa legnagyobb törvényhozói testülete.
- Az Európai Parlament minden bizonnyal azon kevés parlamentnek nevezett testületek egyike, amelyek nem kezdeményezhetnek jogalkotást.
- Az EU tevékenysége a politika minden területét felöleli, az egészségügytől a gazdaságpolitikán át a külügyekig és a védelmi kérdésekig. Hatalmának jellege azonban a különböző területeken más és más, attól függően, hogy a tagállamok mennyi hatalmat ruháztak rá.
- Az Európai Parlament és az Egyesült Államok Kongresszusának képviselői évente kétszer találkoznak; egyszer Európában, egyszer pedig az USA-ban.
- Az EP-ben 785, míg az amerikai szenátusban és képviselőházban összesen csak 535 képviselő foglal helyet.
- Amíg az amerikai Kongresszusnak csupán 16%-a nő, addig ez az arány az EP-ben már meghaladja a 30%-ot is.
- 2006-ban az EU rendelkezett a Föld legnagyobb gazdaságával: GDP-je 13,4 billió USA-dollár volt - az Amerikai Egyesült Államoké 13.



Brüsszel

Időjárás

Brüsszelben az év 200 napján esik az eső, ráadásul nem is csak amolyan mezei módon felülről, hanem a számtalan itt található légáramlat hatására szinte állandón vízszintesen zuhog. Ha ez még nem lenne elég, a szél sem állandón fúj, hanem amikor egy-egy tengeri légáramlat eléri a várost akkor hirtelen nagy erejű szélroham söpör végig a házak között.

Emberek

A belga emberek igen nyitott szellemiségűek, ami a kulturális sokszínűségben és a vendégszeretetükbe lelhető fel. Nem véletlen, hogy Belgium a csokoládé, a sör, a művészetek és a politika, a bürokrácia hazája. Akár a kultúra, akár a kikapcsolódás, akár a politika miatt látogatunk ide, minden tekintetben megtaláljuk, amiért jöttünk.

Kapcsolatteremtés

A jó barátok három kicsi arcpuszi-val is köszönhetik egymást, bár ez inkább három puszi a levegőbe, miközben az arcok összeérnek. Keresztneveikön csak a barátokat és a rokonokat szólítják, egyébként a vezetéknev használatos. A kisebb csoportokból való távozáskor a belgák rendszerint mindenkitől külön kézfogással búcsúznak el.

A belgák ritkán látogatják meg egymást előzetes bejelentkezés nélkül, a meghívott vendég pedig gyakran visz magával egy kisebb ajándékot. A pontosság fontos.

Nyelv

Az ország hivatalos nyelve a francia, a flamand és a német. A déli területeken inkább a franciát használják, északra inkább a flamand jellemző. De van olyan vélemény is, hogy a belga népnek három nyelve van, a néderlandi, a francia és a német.

Brüsszel mindenesetre hivatalosan kétnyelvű (francia-flamand) város, az itt élők 85%-a beszél franciául. A teljes népesség 1%-a német anyanyelvű, ők csak a német-belga határ mentén alkotnak többséget.

Életmód

A tőgyökeres brüsszeliek alig-alig találkoznak az EU egyes intézményeiben dolgozó képviselőkkel, tisztségviselőkkel, hiszen a város több kerületre oszlik. A „tarka nemzetiségű” Brüsszel belvárosa a szegényebb rétegeké, marokkóiak, kongóiak, egyes részein pedig arabok élnek. A jómódú belgák inkább a kertvárosi övezetek felé orientálódnak.

Brüsszel drága város, egy hónapra körülbelül 1200-1400 euró kell a megélhetéshez.

Műemlékek

A műemlékek száma óriási, így csupán egy-két épületet emelek ki a sokaságból.

A főtéren sorakoznak a Grand Place céhházai, a rőfösöké, hajósoké, és a pékeké. A Maison du Roi („király háza”) az 1870-es években épült.



A Manneken-Pis (pisilő embert jelent flamandul) szobra, amely a belga főváros híres bronzszobra egy apró természetes forrás fölött emelkedik. A krónikák szerint 1747 májusában XV. Lajos katonái elrabolták a nevezetessé vált szobrocskát. Aztán megkerült, és a francia király, hogy kiengesztelje a helybélieket, Manneken-Pist Szent Lajos rendjének lovagjává üttette, és fel is öltöztették őt.

A Szent Mihály és Gudula katedrális három évszázadon át épült 1225-től kezdve. **Saint-Sacrament kápolnájának** üvegablakai több király és császár portréját ábrázolják, akik a gazdagon díszített festett üvegablakokat adományozták, köztük II. Lajos magyar király. Egészen pontosan özvegye, Habsburg Mária hercegnő adományozott pénzt a mohácsi csatában elhunyt királyt ábrázoló üvegablak elkészítéséhez.

A Place Royale (Király-tér) palotái a XVIII. században épültek, a tér közepén az első kereszties hadjáratot vezető Bouillon Gottfried lovasszobra áll. Ő volt a Jeruzsálemi Királyság első uralkodója.



A Szent-Szív (Sacré-Coeur) Bazilika a világ 5. legnagyobb temploma, építése 1905-től 1971-ig zajlott. Fel lehet menni a kupolájába, ahonnan (az 53 méter magasságban lévő körteraszról) gyönyörű kilátás nyílik Brüsszelre és a környező vidékre.



Közlekedés

A brüsszeli belváros alatt kiterjedt földalatti villamos rendszer húzódik.



A Thalys nagy sebességű vonataival 30 perces gyakorisággal, bő egy óra alatt, 300km/h utazósebességgel juthatunk el Brüsszelből Párizs központjába.

Néhány tradicionális belgaság



Gasztronómia

A belga konyha alapvetően hasonlít a francia konyhára. Bár meglehet, hogy a franciák ételei különlegesebbek, mégis a belga szakácsok messze földön híresek.

Receptjeik gyakori eleme a vaj, a tejszín, a sör és a bor. Például, leveseikbe gyakran tesznek bort ízesítésként, a rántott húsok bundájához pedig sört. A belga sörök igen népszerűek, több mint 300 féle létezik, például barna sörök vagy ízesített gyümölcsös sörök- meggyes vagy málnás.

Híres édességük még a gauffre, a belga gofri. Kétféleképpen is készítik, lehet vastag tömör tésztás, ami szabálytalan formájú és lehet vékonyabb téglalap alakú. Természetesen e gofrik receptje nemzeti titok.

Kagyló

Szeptembertől februárig, hivatalos angol nyelven szólva az r betűs hónapokban van szezonja a másik nagy belgaságnak: a kagylónak, ezek közül is a fekete héjú kagylónak. A kagyló a belgák nemzeti eledele, nem mintha máshol nem lehetne ezt enni, de itt külön ritualé. A nagy lábasokban tálalt fekete kagylót csak és kizárólag kézzel illik enni (másképp nem is lehetne), az üres kagylóhéjat használva kanál-villa gyanánt. Sültkrumplival vagy bagettel tunkolják fel a finom kagylólevet amiben szotyognak a kagylócskák.

Sült krumpli

Aki amerikai vagy francia találmánynak hitte a szalmakrumplit, tévedett. Belga, a javából. Minden sarkon van egy sült burgonya-árus, egy bódé (Fritur a neve), ahol friss sült krumplit (Pommes Frites) kínálnak majonézzel, ketchuppal vagy tartármártással, de kapható itt hot géant (forró kolbász savanyú káposztával) és moules frites (sült fekete kagyló) is. Az igazi sült krumpli úgy készül, hogy előbb elősütik alacsonyabb hőfokon, hagyják kihűlni, majd tálalás előtt a legforróbb olajban aranybarnára sütik a burgonyacsíkokat.

Csokoládé

Brüsszel egyik vezető csokoládékészítője a Wittamer, boltja a Grand Sablonon található, ami a régiségkereskedők, csokoládéboltok és kávéházak központja is egyben.

Ha a csokoládé boldoggá tesz, akkor a belgák bizonyára a legboldogabbak a világon.

Egész Belgiumban van vagy 2000 csokoládébolt.

Valamikor királyok mentek látogatóba királyokhoz az **aranyhoz hasonlatos kincssel**, azaz a csokoládéval felfegyverkezve - valahogy így maradt belőle sokáig a nagybetűs ajándék.

Néhány fajta:

- dobozba csomagolt **bonbonok** (ballotin de pralines)
- **madagaszkári kakaóból** főzik a forró italokat
- a **praliné** vékony, roppanós csokoládéburokba zárt, krémes csoda
- a **ganache** tejszínes elegy
- a trüffel nagyon krémes, csokoládéreszelékben, darában, kakaóporban meghentergetett bonbon
- „tablet” vagyis a csoki pénzérme
- a „caramel”, a csokoládéba bújtatott cukorka
- a „gianduja”, amely félig mandula, félig csokoládé
- a „mendant”, amely gyümölcszelével készül

Aki egyszerre nagyot akar meríteni a választékból javasolt, hogy a **fekete csoki után** nem érdemes **tejcsokoládés** készítményt kóstolni, és az egyes „fogások” között, mint a jó borkóstolásnál, maximum vizet érdemes szürcsölni, hiszen az üdítők és a kávé egészen más ízhatást eredményez, mint amit elérni szándékozunk.

Sör

„A vallonok több bort isznak, a flamandok több gabonapálinkát, de minden belga nyakalja a sört.”

A 13. században szakmává vált ennek az itálnak a készítése. A királyi bevétel nagy részét a céhes sörfőzdéktől beszedett adó tette ki, ennek ellenére néhány város meg is gazdagodott e tevékenység üzéséből. A sör nemcsak ital, szakmaadó, de nélkülözhetetlen eszköz lett a szórakozás körében. De hirtelen véget ért a sör „virágzása”. A 18. század végén (a francia forradalom idején) sok kolostort leromboltak a franciák, így akadályt gördítettek a további működés és fejlődés elé a sörgyártásban. Napóleon viszont véget vetett az anarchiának és helyreállította a gazdasági életet. Fokozatosan cégekké nőttek a főzdek. 1900-ra kb.3200 sörfözde volt Belgiumban; minden városra vagy falura egy főzde jutott. Ekkor már erős társadalmi jelentősége volt.

Az első világháború érzékenyen érintette ezt az iparágat, ugyanis ismét lerombolták a sörgyártás központjait, a gyárakat. A háború után nemcsak emberhiány volt a gyárakban, de anyaghiány is föllépett, így a belga sörgyáraknak nyersanyagot kellett igényelniük Németországból. Ebben a helyzetben csak egy lehetőség maradt a sörfőzés megmentéséhez, még pedig, hogy társuljanak, egybeolvadjanak a sörfőzdék; vagyis óriásvállalatok alakultak ki. A legfontosabb, hogy ma is ízlelhetjük azt a sört, amelynek hatalmas történelmében voltak fejlődést és sikert hozó, illetve nehéz időszakok is.

Fajták:

Alsó erjesztésű sörök **Pilzeni, Bak**

Ezek hosszú ideig - gyakran több hónapig - érlelődnek hideg, fagyponthoz közeli hőmérsékletű pincékben. Német nevük lager, a magyar pedig ászok. Több altípusuk van:

Felső erjesztésű sörök **Búzasör, Ale, Stout**

Az összes klasszikus brit és belga sör típus, valamint minden búzasör felső erjesztéssel készül. A gyors, meleg erjesztésnek köszönhetően gyümölcsös, fűszeres jellegűek. Ez a régebbi sörfőzési módszer, Magyarországon viszonylag kevés ilyen sörrel találkozhatunk.

Világos sörök pl.: Achel Blonde, Barbar, Chimay White, Ciney Blonde, Corsendonk Agnus Dei, Duvel, La Trappe Blond - porcelánüveges, Special Block 6, St. Benoit Blonde, St. Idesbald Blonde, Tripel Dendermonde, Tripel Karmeliet, Vedett Extra Blond, Villers Tripel, Westmalle Tripel

Barna sörök pl.: Bacchus, Barbar Bok, Bocq Christmas, Campus Ambreé, Chimay Bleau, Chimay Jerobamgde Reserve, Chimay Rouge, La Gauloise Brunne, La Trappe Dubbel, La Trappe Quadrupel, La Trappe Tripel