



BELGIA

Eva Christina Radu



Regatul Belgiei, este o țară în Europa de Vest, cu **capitala la Bruxelles**.

Este unul dintre membrii fondatori ai Uniunii Europene și **găzduiește** majoritatea instituțiilor acesteia, precum **Comisia Europeană, Consiliul Uniunii Europene și Parlamentul European**.

Teritoriu de 30.528 km² și populație de peste 11 milioane de locuitori.

Belgia se învecinează cu

- **Țările de Jos (Olanda),**
- **Germania,**
- **Luxemburg,**
- **Franța**
- **Marea Nordului.**

Moneda **EURO** (anterior UE - francul Belgian).

În Belgia sunt **trei limbi oficiale**:

- 1. neerlandeza**
- 2. franceza**
- 3. germana**

Relief:

- **câmpia costieră** în nord-vest
- **platoul central**
- **ținuturile muntoase ale Ardenilor** din sud-est.



Signal de Botrange, cel mai înalt punct al țării, 694 m.

Principale fluvii sunt Escaut și Meuse.

Marile aglomerații urbane sunt Bruxelles, Anvers, Gent, Bruges, Charleroi și Liège.

Porturi: Anvers, Bruges, Gent și Ostende.

Majoritatea populației este de **religie catolică**.



Istoria Belgiei moderne se bazează pe Revoluția Belgiană din 1830 care a dus la înființarea Belgiei independente.

Leopold I - primul rege al Belgiei



Belgia este acum o monarhie constituțională și o democrație parlamentară.

Belgia are vot obligatoriu.

Regele Filip al Belgiei este șeful statului.

Guvernul federal păstrează autoritatea asupra chestiunilor comune: justiția, apărarea, poliția federală, energia nucleară, politica monetară, securitatea socială, finanțele publice, sistemul de sănătate și politica internațională.



Castelul Gravensteen din Gent, cunoscut ca fiind Castelul Conților din Gent. A fost construit pentru a proteja orașul de atacurile vikingilor și **este singura fortăreață medievală rămasă în Flandra cu sistemul de apărare încă intact**. Găzduiește un **muzeu de armuri și arme**.



Imnul Belgiei - <https://www.youtube.com/watch?v=d9u-Ituu2Q8>



O Belgie, o măicuță dragă,
Ție inimile, brațele,
Ție sângele nostru, Patrie!
Tu vei trăi; noi o jurăm!
Tu vei trăi de-a pururi, frumoasă și mare,
Iar unitatea ta ne neînvins
Va avea ca deviză nemuritoare:
Regele, Legea, Libertatea!



Peter Paul Rubens, unul dintre cei mai mari pictori flamanzi.

In ceea ce priveste **muzica**, se remarcă **Adolphe Sax**, un inventator belgian, fabricant de instrumente muzicale și muzician care **a inventat saxofonul**.



Scriitori celebri: Emile Verhaeren, Georges Simenon, **Maurice Maeterlinck - Premiul Nobel pentru Literatură**.



Aventurile lui Tintin de Hergé - benzi desenate
Ștrumfii de Peyo - desene animate.



O mare contribuție în **știința** fundamentală are **Georges Lemaître**, cu propunerea **teoriei Big Bangului pentru originea universului**.



Muzee - sunt de amintit:

- Muzeele Regale de Artă Frumoasă
- **Muzeul Stiintelor Naturale**
- Muzeul de Artă și Istorie
- **Muzeul Diamantelor**



- Muzeul Ciocolatei
- Muzeul Berii
- Muzeul Copiilor
- **AutoWorld**



Sporturi:

- **Fotbalul** - Clubul **Anderlecht**
- **Formula 1** - Marele Premiu al Belgiei
- **Ciclismul**



Turism:

- **Bruxelles - Piața Mare (Grote Markt)**

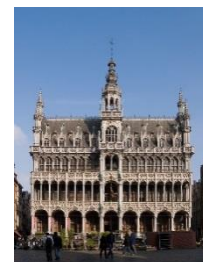
Casele Breslelor



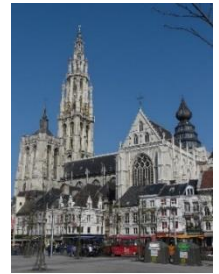
Primăria Bruxelles



Casa Regală



- Anvers (Antwerpen) - Cathédrale Notre-Dame d'Anvers



- Bruges - Basilica Sfântul Sânge



- Gent - Castelul Gravensteen

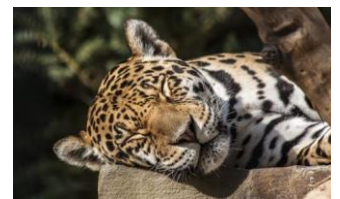


- Bruxelles - Atomium



Gradini și Parcuri naturale:

- Gradina Botanică și Gradina Zoologică din Anvers



- Parc Naturel des deux Ourthes

- Domeniile regale din Bruxelles



Dansuri tradiționale:

Zwierig Dansje <https://www.youtube.com/watch?v=y6MxS6SZyvY>

Mandendans <https://www.youtube.com/watch?v=FpZxHrSF-B8>



Gastronomie:

Gofre, cartofi prăjiți, midii, ciocolată, specialități de bere



Rețetă gofre: o lingurita drojdie, 380 g făina, 3 linguri zahăr, sare, 75 g unt topit, 2 oua, 350 ml lapte, esență vanilie

Dizolvă drojdia, cu o lingură din zahăr, in laptele cald, apoi lasă compoziția să crească 10 minute. Bate albușurile spumă. Separat amestecă laptele in care ai dizolvat drojdia cu gălbenușurile, restul de zahăr, untul topit, vanilia, făina și sarea. Incorporează albușurile in lapte, lasă compoziția să crească la cald. Cand aluatul a crescut, preîncălzește aparatul de gofre și toarnă cam 2-3 linguri pentru fiecare gofră, apoi gătește-le până devin rumenii. Servește gofrele belgiene cu fructe, ciocolată, frișcă.



Uniunea Europeană

Ziua Europei - 9 mai



Motto: Uniți in diversitate

