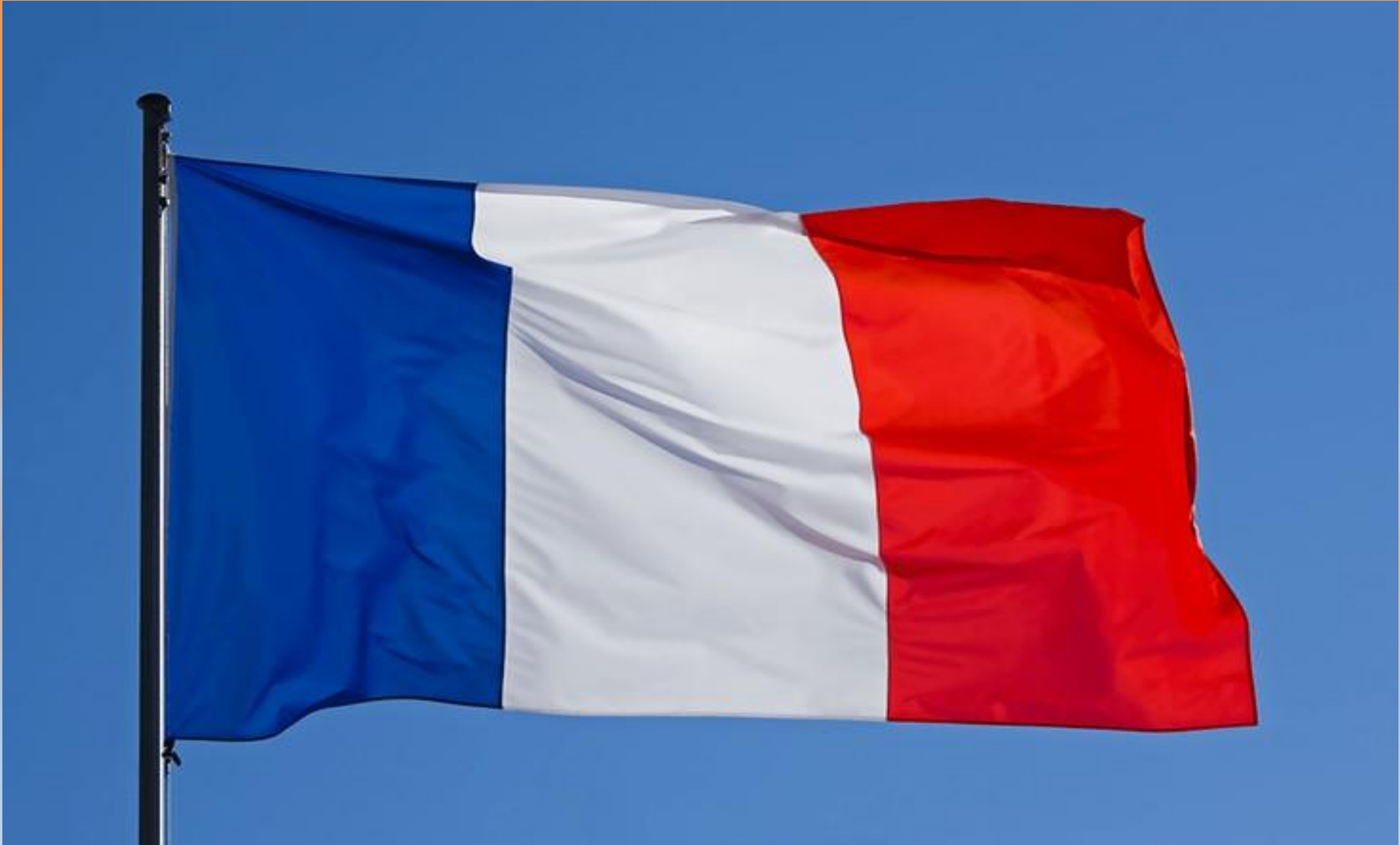


ΓΑΛΛΙΑ





Η μητροπολιτική Γαλλία βρίσκεται στα δυτικά άκρα της Ευρώπης. Βρέχεται από την Βόρεια Θάλασσα στον βορρά, από την Μάγχη στα βορειοδυτικά, από τον Ατλαντικό ωκεανό στα δυτικά και από την Μεσόγειο Θάλασσα νοτιοανατολικά. Συνορεύει με το Βέλγιο και το Λουξεμβούργο στα βορειοανατολικά, με την Γερμανία και την Ελβετία στα ανατολικά, με την Ιταλία και το Μονακό στα νοτιοανατολικά, με την Ισπανία και την Ανδόρα στα νοτιοδυτικά.

Πρωτεύουσα της Γαλλίας είναι το Παρίσι.

Οι ορεινοί όγκοι των [Άλπεων](#), των [Πυρηναίων](#) και του [Ουρά](#) είναι πολύ νεότεροι και έχουν υποστεί λιγότερη διάβρωση.

Οι Άλπεις φτάνουν στα 4.810 μέτρα υψόμετρο στο [Λευκό Όρος](#).

Το υδρογραφικό σύστημα της Γαλλίας είναι κυρίως οργανωμένο σε τέσσερις μεγάλους ποταμούς, τον [Λίγηρα](#), τον [Σηκουάνα](#), τον [Γαρούνα](#) και τον [Ροδανό](#).

Σηκουάνας



Ροδανός



Διακυβέρνηση

Η Γαλλία είναι Ημιπροεδρική Δημοκρατία με τον Πρόεδρο της Δημοκρατίας να έχει σημαντικές εξουσίες και αρμοδιότητες και με διευρυμένο εκτελεστικό ρόλο.

Ο Πρωθυπουργός ηγείται της Κυβέρνησης η οποία μετά το [1958](#) έχει περιορισμένες εξουσίες και βρίσκεται υπό την σκεπή του Προέδρου της Γαλλίας γιατί χωρίς την έγκριση του δεν παραμένει στην εξουσία.

Γεωργία

Η γαλλική γεωργία βασίστηκε αρχικά στην καλλιέργεια ειδών διατροφής. Πολύ γρήγορα, τα [κρασιά](#) της, τα οπωρικά και οι βιομηχανικές της καλλιέργειες απέκτησαν μεγάλη φήμη. Το σιτάρι καλλιεργείται κυρίως στο Βόρειο και Βορειοδυτικό τμήμα της χώρας και αποτελεί ένα από τα πιο βασικά γεωργικά προϊόντα της Γαλλίας. Μεγάλες ποσότητες του εξάγονται στο εξωτερικό. Παράγει επίσης, [βρώμη](#), [σίκαλη](#), κριθάρι, [ζαχαρότευτλα](#), [ρύζι](#), [καλαμπόκι](#), πατάτες και όλα τα είδη των λαχανικών. Στους γαλλικούς οπωρώνες παράγονται άφθονα και ποικίλα φρούτα, όπως [αχλάδια](#), [μήλα](#), [πορτοκάλια](#), [κεράσια](#), [δαμάσκηνα](#), [βερίκοκα](#) κτλ

Βιομηχανία

Σήμερα παρουσιάζει μεγάλη ανάπτυξη η χαλυβουργική βιομηχανία της Γαλλίας. Ο χάλυβας χρησιμοποιείται για τη κατασκευή γεωργικών μηχανών, τροχαίου υλικού, αεροπλάνων και μηχανών αεροπλάνων, σιδηροδρομικών μηχανών και πλοίων. Επίσης χρησιμοποιείται πολύ στη γαλλική αυτοκινητοβιομηχανία, τα προϊόντα της οποίας έχουν μεγάλη απήχηση στη διεθνή αγορά, ενώ ένα μεγάλο μέρος του χάλυβα εξάγεται στο εξωτερικό.

Άφθονη είναι και η υδροηλεκτρική ενέργεια της Γαλλίας, που προέρχεται από τους πολυάριθμους ποταμούς της.

Η Γαλλία κατατάσσεται ανάμεσα στις
χώρες που διαθέτουν τα καλύτερα
οργανωμένα συγκοινωνιακά δίκτυα του
κόσμου.

ΤΕΧΝΕΣ

Στις τελευταίες δεκαετίες του αιώνα επιβλήθηκε ο ιμπρεσιονισμός, ο οποίος διατηρήθηκε και στις αρχές του επόμενου. Μερικοί από τους εκπρόσωπους του ήταν οι Κλωντ Μονέ, Πιερ Ωγκύστ Ρενουάρ, Πωλ Γκωγκέν και Πωλ Σεζάν. Ο 20ος αιώνας έχει ανάμεικτες επιδράσεις και κατευθύνσεις. Ο κυβισμός, ο σουρεαλισμός, η αφηρημένη τέχνη, που αποτελούν το κοινό γνώρισμα της διεθνούς καλλιτεχνικής πορείας, σημαδεύουν και την αρχιτεκτονική και την γλυπτική.

MONE





ΣΕΖΑΝ Σύνθεση

Το κριτικό πνεύμα που γεννήθηκε από τον καρτεσιανό ορθολογισμό αναπτύσσεται. Έτσι κυριαρχούν τα έργα σε πεζό λόγο, που αποσκοπούν στο να πείθουν με την ανάλυση και την συζήτηση σχετικά με θέματα που αναφέρονται στην φυσική, την κοινωνία και την πολιτική. Οι μεγάλοι φιλόσοφοι του 19ου αιώνα είναι ο [Βολταίρος](#), που το γόητρο του καλύπτει όλους τους άλλους, ο [Μοντεσκιέ](#), ο [Ντιντερό](#) και ο [Ρουσώ](#).



Ο Φρανσουά Μαρί Αρουέ, ευρύτερα γνωστός με το ψευδώνυμο Βολταίρος, ήταν Γάλλος συγγραφέας, ιστορικός και φιλόσοφος, διάσημος για το πνεύμα του, τις επιθέσεις του εις βάρος της Καθολικής Εκκλησίας και την υπεράσπιση της ανεξιθρησκίας, της ελευθερίας.



Ο Ζαν Ζακ Ρουσσώ ήταν Ελβετός φιλόσοφος, συγγραφέας και συνθέτης του 18ου αιώνα.

Σημαντικές λογοτεχνικές μορφές του 20ου αιώνα υπήρξαν, επίσης, η [Μαργκερίτ Ντυράς](#) (Marguerite Duras), [Μαργκερίτ Γιουρσενάρ](#) (Marguerite Yourcenar) - αν και Βελγικής καταγωγής η πρώτη γυναίκα που έγινε δεκτή στην [Γαλλική Ακαδημία](#), [Μπορίς Βιάν](#), [Μαρσέλ Προυστ](#) (Marcel Proust), [Ρειμόν Κενό](#) (Raymond Queneau), [Αντρέ Μαλρώ](#) (André Malraux), [Ανρί Τρουαγιαί](#) (Henri Troyat), [Σιμόν ντε Μποβουάρ](#) (Simone de Beauvoir) και ο [Ζωρζ Σιμενόν](#) (Georges Simenon).



Η Σιμόν ντε Μποβουάρ ήταν Γαλλίδα συγγραφέας, φιλόσοφος, διανοούμενη, ακτιβίστρια και φεμινίστρια.



La révolution française
Η Γαλλική Επανάσταση
(1789 – 1799)

Η Γαλλική Επανάσταση του 1789 ήταν μια κοινωνική επανάσταση που αποτέλεσε μία από τις πιο σημαντικές στιγμές στην ιστορία όχι μόνο της Γαλλίας, αλλά και όλης της Ευρώπης γενικότερα.

Οργανώθηκε από την ανερχόμενη αστική τάξη, η οποία εμπνευσμένη από τα κηρύγματα των Διαφωτιστών και με κεντρικό σύνθημα το τρίπτυχο «**Ελευθερία, Ισότητα, Αδελφότητα**», θέλησε αρχικά να βελτιώσει την υπάρχουσα μοναρχία μετατρέποντάς την σε συνταγματική και όχι να την καταργήσει.

Στην πορεία όμως, η μοναρχία καταργήθηκε και μετά από περιόδους τρομοκρατίας αλλά και οργάνωσης δίκαιου κράτους, η νεοσύστατη Δημοκρατία περνώντας δια πυρός και σιδήρου κατάφερε τελικά και επιβίωσε.



Ο Αστερίξ ή Οι Περιπέτειες του Αστερίξ είναι μια σειρά από γαλλικά κόμικς γραμμένα από τον Ρενέ Γκοσινί και εικονογραφημένα από τον Αλμπέρ Ουντερζό.

Πύργος του Άιφελ



Αψίδα του
Θριάμβου



Μουσείο του Λούβρου



Ανάκτορο των Βερσαλλιών



Κρεμμυδόσουπα (Soupe à L'oignon)

- Η κρεμμυδόσουπα είναι από τα πιο χαρακτηριστικά, απλά και πολύ νόστιμα γαλλικά πιάτα και η φήμη της έχει φτάσει μέχρι τα πέρατα του κόσμου. Είναι η βασίλισσα όλων των σουπών. Σερβίρεται ιδανικά σε φλιτζάνι ή σε πορσελάνινη κούπα και από πάνω τοποθετείται μια μεγάλη φέτα ψημένης μπαγκέτας, σκεπασμένη με λιωμένο τυρί.



Steak Tartare

- Ένα από τα πιο γνωστά πιάτα που σπέρνουν διχόνοιες, αφού ή το λατρεύεις ή το σιχαίνεσαι. Η αλήθεια είναι ότι δεν μπορείς να το σιχαθείς στη γεύση, μιας και είναι πολύ νόστιμο, αλλά συνήθως όσοι το σιχαίνονται δεν τολμούν να το δοκιμάσουν καν. Είναι ένα πιάτο που σερβίρει το κρέας όπως θα έπρεπε να τρώγεται: ωμό. Μην φοβάστε, είναι μαριναρισμένο χοντροαλεσμένο κρέας, μαζί με αυγό, πολλά μπαχαρικά, λάδι και κρεμμύδι.



Ratatouille

- Το αντίστοιχο δικό μας μπριαμ, στη Γαλλία είναι πολύ δημοφιλές πιάτο, τόσο που έγινε ταινία κινουμένων σχεδίων. Είναι ένα νόστιμο και εύκολο πιάτο που συνηθίζεται στα σπίτια κυρίως της Νότιας Γαλλίας. Για να το φτιάξετε θα χρειαστείτε ελαιόλαδο, φρέσκα μυρωδικά, αρκετό σκόρδο, κρεμμύδι, κολοκύθι, μελιτζάνα, πιπεριά και ντομάτα, όλα κομμένα σε μεγάλα κομμάτια και τοποθετημένα ανά στρώσεις.



Κόκορας κρασάτος (Cochon au Vin)

- Αυτή ίσως είναι μία από τις πιο δημοφιλείς σπεσιαλιτέ της Γαλλίας στον κόσμο και ειδικά στην Αμερική, μέσω του βιβλίου της γνωστής μαγείρισσας Julia Child «Mastering the Art of French Cooking» που έκανε γνωστή τη γαλλική κουζίνα στα αμερικανικά νοικοκυριά. Συνήθως φτιάχνεται με κόκορα, αλλά επειδή το κρέας του είναι πιο δύσκολο να βρεθεί στην αγορά, συχνά συναντάται και με κοτόπουλο. Το κρέας μαγειρεύεται μέσα σε κόκκινο κρασί, μαζί με βούτυρο, μπέικον και ζωμό κρέατος. Και είναι τόσο νόστιμο...



Κις Λορέν (Quiche Lorraine)

- Μια κλασική αλλά και πανεύκολη συνταγή γαλλικού πιάτου. Η κις λορέν είναι ένα πιάτο που τρώγεται όλες τις ώρες, σαν ορκετικό, σαν σνακ, ακόμα και σαν πρωινό. Το σημαντικό στη συγκεκριμένη συνταγή είναι να πετύχεις μια αφράτη και κρεμώδη γέμιση, αλλά κι ένα τραγανό μπέικον. Απλώνετε τη ζύμη για τάρτα και από πάνω της ρίχνετε μπέικον, αυγά, τυρί, κρέμα γάλακτος, αλάτι και πιπέρι.



Bouillabaisse

- Η υπέροχη αυτή τύπου ψαρόσουπα είναι από τα πιο νόστιμα πιάτα για όσους αγαπούν τα θαλασσινά, αλλά όχι μόνο. Έχει μπόλικο σαφράν και είναι το σήμα κατατεθέν της Μασσαλίας. Περιλαμβάνει 4 διαφορετικά είδη ψαριού και θαλασσινών, ντομάτα και πολλή αγάπη. Τα μπαχαρικά και αρωματικά του, όπως η δάφνη, το σαφράν, το σκόρδο και το πράσο, δίνουν υπέροχη μυρωδιά. Συνήθως περιλαμβάνει πεσκανδρίτσα, λυθρίνι, μπακαλιάρo, μύδια, αχιβάδες, γαρίδες και ό,τι άλλο θαλασσινό έχετε ή αγαπάτε.





ΚΡΟΥΑΣΑΝ



ΚΡΕΠΕΣ



MAKAPON



ΕΚΛΑΡ



ΜΙΛΦΕΙΓ



ΣΟΥ