

Бордо

Бордо — город на юго-западе Франции, центр исторической области Аквитания и современного департамента Жиронда. Город известен своими традициями и успехами в области виноделия. Население насчитывает 215 тыс. чел.



← Флаг и Герб Бордо

Бордо — пятый по величине город Франции. Его центр богат историческими памятниками. Однако главное, чем знамениты на весь мир Бордо и его окрестности, это уникальные виноградники.

Виноградники поделены на четко разграниченные винодельческие зоны: Медок, Верхний Медок, Нижний Медок, прибрежные районы Гаронны и др. Бордо — одна из мировых столиц марочных вин. Из этих мест в лучшие рестораны Парижа и других стран поступают престижные марки Шато-Марго, Пойяк, Сен-Эстер, Пессак, Шато-Икем, Помероль... В Доме вин Бордо вас научат различать эти и другие сорта вин, расскажут об их типах и классификации, обучат основам дегустации.

50°

MANCHE

ALLEMAGNE

46°

Océan

ATLANTIQUE

SUISSE

ITALIE

42°

ESPAGNE

MER MÉDITERRANÉE

4°

0°

4°

8°



История Бордо

Когда римляне пришли сюда в 56 г. до н.э., здесь располагалась большая кельтская деревня Бурдигала. Именно римляне первыми посадили на этой земле виноградную лозу, предопределив историю Аквитании и ее будущее. Поселение было названо портом Луны из-за формы реки Жиронды, которая впадает здесь в Атлантический океан. Бордо стал развиваться благодаря экспорту вина в Англию, а затем превратился в крупнейший порт и четвертый по величине город Франции. Виктор Гюго сказал как-то об этом городе: "Бордо интересный город, оригинальный и возможно единственный. Возьмите Версаль, смешайте его с Антверпеном, и получите Бордо". В 1700-м году маркиз де Турни начал работу над планированием города. Сейчас этот город является образцом архитектуры 18-го века. Классические архитектурные линии, широкие и светлые улицы, публичные парки, большие скверы - Пляс де ла Бурс, Эспланад де Кинконс -самый большой сквер в Европе. На побережье выстроена огромная набережная, украшенная длинной чередой классических фасадов зданий 18-го века.

Прошлое города отразилось на его архитектурном облике: галло-римский период представлен Пале Галлен ,а также руинами римского амфитеатра. О средневековье напоминают церкви Сен-Серин и Сент-Круа,а готическое влияние заметно в облике церквей Сент-Эвлали и Сен-Мишель, и ярко выражено в готическом соборе Сент-Андре.

Праздники Бордо

Праздник вина в Бордо

24-27 июня 2010 года

Праздник посвящённый бордосским и аквитанским винам проходит по четным годам в Бордо и приходится на последний уикенд июня. В 2010 году он состоится с 24 по 27 июня.



Праздник реки в Бордо

Событие, которое невозможно пропустить, если вы являетесь любителем фестивалей, необычно красивых кораблей и музыки со всех уголков мира; два торжественных дня фестиваля на протяжении всей длины реки Гароны. (Каждый год в Июне).

Фестиваль устриц

Фестиваль устриц в Бордо. В ноябре после главного отлова устриц, все собираются на площади и поедают устрицы.

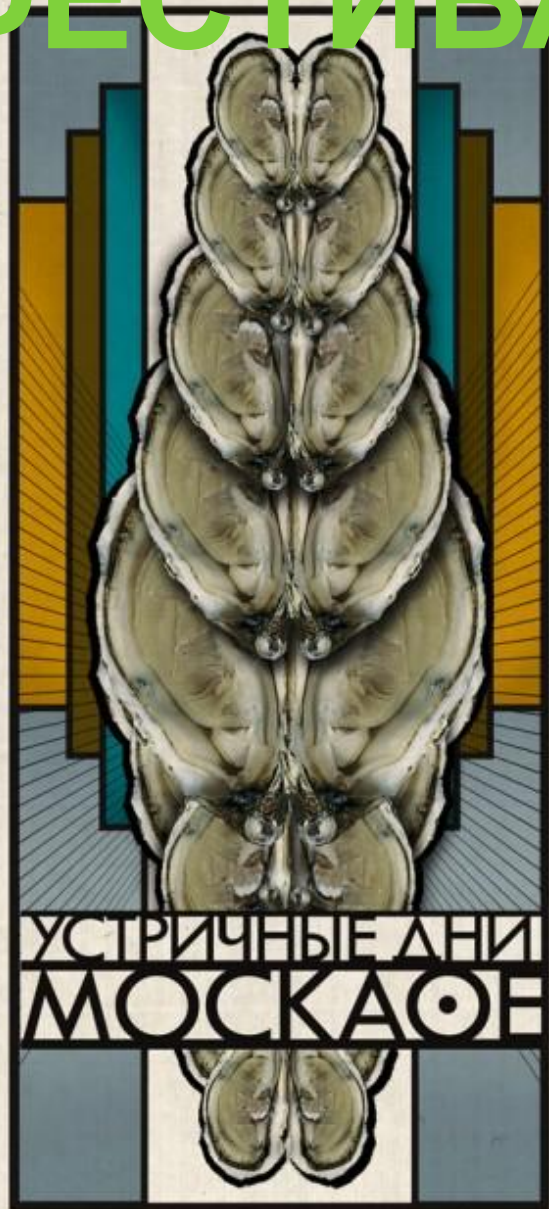
Праздник вина



Праздник реки



ФЕСТИВАЛЬ УСТРИЦ



Достопримечательности

Собор Сент-Андре

Этот собор был освящен папой Урбаном II в 1096 г. От первого романского здания осталась только стена главного нефа. Королевский портал с изображением Страшного суда (северный фасад) датируется началом XIII столетия. Остальная часть постройки была в основном возведена в XIV-XV вв. Колокольня, сооруженная по приказу архиепископа XV столетия, в честь него носит название «башни Пеи Берлана». Здание является национальным памятником Франции: в 1137 г. в этом храме состоялось венчание Элеоноры Аквитанской с королем Людовиком VII. 2 декабря 1988 г. Генеральная ассамблея ЮНЕСКО выдвинула предложение внести в список всемирного наследия Дороги святого Иакова Компостельского во Франции. К этой группе памятников (всего их 69) относится и собор Сент-Андре.

Открыто для посетителей ежедневно, кроме воскресенья, с 8.00 до 12.00 и с 14.00 до 19.00, летом с 15.00 до 18.00

Месса в будние дни в 8.00, в субботу в 18.00, в воскресенье в 8.45, 10.00 и 11.30

Собор Сент-Андре



Собор Сент-Андре



Церковь Нотр-Дам

Церковь Нотр-Дам в Бордо была построена с 1684 по 1707 годы архитектором Пьером Дюплесси-Михель. Первоначально она была задумана как часовня в монастыре доминиканского ордена. Удивительный по красоте фасад в стиле барокко, реставрированный в 1980 году, противопоставлен простому, ненарядному интерьеру. Стоит обратить внимание на картины XVIII века, деревянные скульптуры и большой орган 1775 года.



Ворота Кайо

Ворота были построены в 1493-1496 гг. в честь победы Карла VIII в Италии в битве при Форну. Они были задуманы как своеобразная триумфальная арка и защитное сооружение. Ворота имеют высоту в 35 метров, слуховые окна и фонари. Здание было восстановлено в 19-м столетии (в 1822 году), поврежденные части с рельефами сегодня можно увидеть в Музее Аквитании. Ворота причислены к национальным памятникам



Кухня Бордо

Французская кухня — национальная кухня Франции. Традиционная французская трапеза может начинаться с холодных или горячих закусок, за которыми следует суп, затем основное блюдо, салат и сыр. Завершением трапезы служат фрукты или десерт. Основным напитком французской кухни считается вино. Основная закуска — сыр, которого во Франции более 400 сортов. Именно здесь (во Франции) сформировалось такое замечательное блюдо как суп с прозрачным бульоном. Основу второго блюда составляет антрекот.

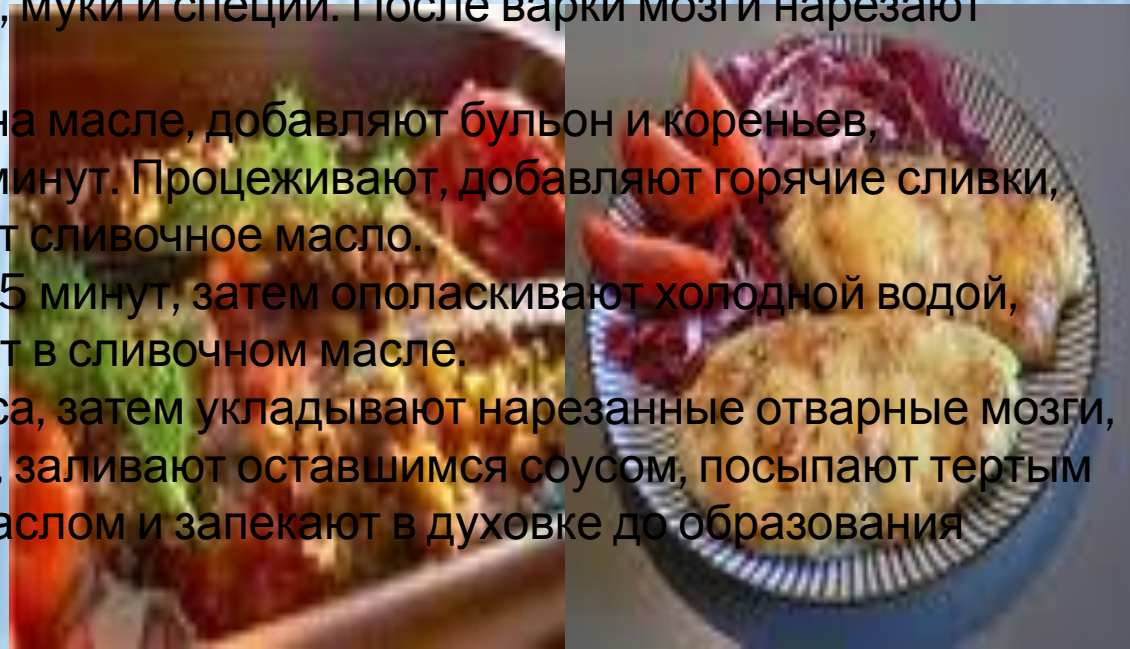
Рецепт и способ приготовления "Мозги запеченные по-провансальски"

Мозги говяжьи кладут для обескровливания в холодную воду, после чего снимают пленочку, затем погружают в кипящую соленую и подкисленную воду и варят около 30 минут с добавлением кореньев, муки и специй. После варки мозги нарезают ломтиками.

Для белого соуса муку пассеруют на масле, добавляют бульон и кореньев, проваривают смесь в течение 30 минут. Процеживают, добавляют горячие сливки, сок лимона, солят по вкусу и кладут сливочное масло.

Свежие грибы чистят, моют, варят 5 минут, затем ополаскивают холодной водой, нарезают ломтиками и обжаривают в сливочном масле.

В баранчик наливают немного соуса, затем укладывают нарезанные отварные мозги, на них кладут поджаренные грибы, заливают оставшимся соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают сливочным маслом и запекают в духовке до образования корочки.



Овощное Жаркое



Картофель Фаршированный МЯСОМ

Десертище





Знаменитости Бордо

Анри Согé 1901, Бордо — 22 июня 1989, Париж — французский композитор и дирижёр, член французской Академии, высший офицер Ордена за Заслуги и командор Ордена Почётного легиона

Анри Согэ начинал как наиболее активный и известный участник так называемой «Аркёйской школы» верный ученик и последователь «аркёйского мэтра» Эрика Сати. Даже в самые радикальные авангардные времена Анри Согэ сумел сохранить простой и ясный стиль своей музыки, выразительность мелодий и верность первоначальной эстетике французской «Шестёрки».

Благодаря аккуратному и педантичному характеру Анри Согэ до широкой публики в 1950-е годы дошли многие неизвестные рукописи и музыкальные открытия Эрика Сати спустя тридцать-сорок лет после его смерти.

