**ИСПАНИЯ**

**Общая информация о стране**

Испания — государство на юго-западе Европы, занимает примерно 85% территории Пиренейского полуострова, а также Балеарские и Питиузские острова в Средиземном море и Канарские острова в Атлантическом океане. Общая площадь страны — около 505 тысяч кв. км. Испания граничит с Францией, Португалией, Андоррой и английской колонией Гибралтар. Испанию после Швейцарии считают самой высокогорной страной Европы. Плоскогорья и горы составляют около 90% ее территории. Наиболее высокий горный хребет — Сьерра Невада — уступает по высоте в Европе только Альпам. Здесь расположена высочайшая вершина Пиренейского полуострова — гора Муласен (3478 м).
**Столица:**Мадрид

**Площадь**:  50 900 км2

**Население:**  около 40,4 млн. человек

**Религия:**  Католицизм. Испания признана единой нацией, сформированной на основе различных исторических областей и этнических групп, основными из которых являются: каталонцы, андалусийцы, кастильцы, валенсийцы, галисийцы и баски. Официальным для всей страны языком является испанский (кастильский).
Испания является конституционной монархией.

**Время:**- 2 часа

**Виза:** шенген

**Валюта**: денежная единица – евро/EUR (1 евро = 100 евроцентам)

В обращении используются монеты достоинством в 1, 2, 5, 10, 20 и 50 Евроцентов, а также в 1 и 2 Евро. Банкноты выпущены номиналом в 5, 10, 20, 50, 100, 200 и 500 Евро. Обменять наличную валюту можно в банковских учреждениях, обменных пунктах, туристических офисах и гостиницах.

**Язык**: испанский

**Климат**

На большей части страны преобладает субтропический спедиземноморский климат с жарким солнечным летом и мягкой зимой. Для курортов в летние и осенние месяцы характерна теплая солнечная погода с продолжительным купальным сезоном с мая по октябрь. В летние месяцы температура воздуха редко превышает   +35 — +40 градусов, а вода нагревается до +26. Характерен легкий морской бриз.

**Праздники и выходные дни**

1 января - Новый Год, 6 января - День волхвов, Богоявление, день Св. Епифания. 19 марта - День Св. Иосифа (Хосе), Март - конец апреля - Страстная неделя, 1 мая - Праздник труда (День солидарности трудящихся), 25 июля - день апостола Иакова,15 августа - День Успения Богородицы,12 октября - День испанской цивилизации, День открытия Америки, День Колумба,1 ноября - День всех святых, 6 декабря - День Конституции.  8 декабря - Непорочное зачатие, 25 декабря - Рождество Христово.

**Магазины**

Большинство магазинов обычно работают с понедельника по субботу с 9.00 до 13.00 и с 16.00 до 20.00. Крупные универмаги- с 10.00 до 21.00 без перерыва

**Банки** обслуживают клиентов по будням с 08.15 - до 14.00, в субботу до 13.00, воскресенье - выходной день. Обменять валюту можно также в обменных пунктах, гостиницах и бюро путешествий.

**Транспорт**

Общественный транспорт Испании состоит из метро, автобусов и трамваев.

**Напряжение в сети:**220 В, 50 Гц

**Достопримечательности**

[Бургосский собор](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D1%80%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%80), Исторический центр города [Кордова](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%28%D0%98%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%29), Монастырь в [Эскориале](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%81%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB), Памятники города [Овьедо](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D1%8C%D0%B5%D0%B4%D0%BE%22%20%5Co%20%22%D0%9E%D0%B2%D1%8C%D0%B5%D0%B4%D0%BE) и королевства [Астурия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%81%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D1%8F), Старинный город [Авила](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D0%B0_%28%D0%98%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%29%22%20%5Co%20%22%D0%90%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D0%B0%20%28%D0%98%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%29), Старинный город [Сеговия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%8F%22%20%5Co%20%22%D0%A1%D0%B5%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%8F) с [римским акведуком](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BA%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D1%83%D0%BA_%D0%B2_%D0%A1%D0%B5%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B8), [Национальный парк Гарахонай](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BF%D0%B0%D1%80%D0%BA_%D0%93%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%B9) на острове [Ла-Гомера](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B0), Исторический город [Толедо](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%B4%D0%BE), [Севильский собор](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%BA%D0%B0%D1%84%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%80), [Севильский Алькасар](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%90%D0%BB%D1%8C%D0%BA%D0%B0%D1%81%D0%B0%D1%80) и [Архив Индий](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%80%D1%85%D0%B8%D0%B2_%D0%98%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D0%B9), Археологический ансамбль города [Мерида](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B4%D0%B0_%28%D0%98%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%29%22%20%5Co%20%22%D0%9C%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B4%D0%B0%20%28%D0%98%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%29), [Путь Святого Иакова](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%83%D1%82%D1%8C_%D0%A1%D0%B2%D1%8F%D1%82%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D0%98%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0) или Путь в [Сантьяго-де-Компостела](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BD%D1%82%D1%8C%D1%8F%D0%B3%D0%BE-%D0%B4%D0%B5-%D0%9A%D0%BE%D0%BC%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BB%D0%B0), [Королевский монастырь Санта-Мария-де-Гуадалупе](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8B%D1%80%D1%8C_%D0%A1%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B0-%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F-%D0%B4%D0%B5-%D0%93%D1%83%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D0%BB%D1%83%D0%BF%D0%B5), Римские золотые прииски [Лас-Медулас](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%81-%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D1%83%D0%BB%D0%B0%D1%81), [Дворец каталонской музыки](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%B5%D1%86_%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9_%D0%BC%D1%83%D0%B7%D1%8B%D0%BA%D0%B8) и [больница Сан-По](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0_%D0%A1%D0%B0%D0%BD-%D0%9F%D0%BE) в Барселоне, Археологический комплекс [Таррако](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B0%D1%80%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%BE%22%20%5Co%20%22%D0%A2%D0%B0%D1%80%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%BE) в городе [Таррагона](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B0%D1%80%D1%80%D0%B0%D0%B3%D0%BE%D0%BD%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%A2%D0%B0%D1%80%D1%80%D0%B0%D0%B3%D0%BE%D0%BD%D0%B0), [Романские церкви в Валь-де-Бой](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D1%86%D0%B5%D1%80%D0%BA%D0%B2%D0%B8_%D0%B2_%D0%92%D0%B0%D0%BB%D1%8C-%D0%B4%D0%B5-%D0%91%D0%BE%D0%B9), [Королевский дворец в Аранхуэсе](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%B4%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%B5%D1%86_%D0%B2_%D0%90%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%85%D1%83%D1%8D%D1%81%D0%B5), Национальный парк [Тейде](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B5%D0%B9%D0%B4%D0%B5%22%20%5Co%20%22%D0%A2%D0%B5%D0%B9%D0%B4%D0%B5), [Башня Геркулеса](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D1%88%D0%BD%D1%8F_%D0%93%D0%B5%D1%80%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B5%D1%81%D0%B0)

**Испанская кухня** отличается исключительным разнообразием. Особого упоминания заслуживают прекрасные вина Испании, где существует около шестидесяти винодельческих регионов, производимые вина являются объектом особого контроля со стороны государства. Андалусия поставляет на мировой рынок знаменитый херес, известный также под названием шерри. В Каталонии изготавливается особое шампанское - кава, а также производятся превосходные белые вина.

Присутствует очень много блюд из даров моря («вьеха» с зеленым соусом «мохо», сделанным из петрушки, или красным соусом «пикон»…). Вьеха – это губан с белым мясом, только что пойманный, а затем слегка отваренный. Эта рыба по праву считается одним из лучших блюд испанской кухни. Непременно стоит попробовать блюда из меч-рыбы, морского окуня, а также печеные или жареные сардины.

Очень интересен соус Сальморехо для маринования мяса или рыбы. Обязательное блюдо для каждого, кто хочет получить представление об испанской кухне – кролик (конехо) в соусе сальморехо.

Из мясных блюд очень популярны козлятина и свинина в специальных маринадах, которые умеют готовить только на Канарских островах. В настоящих канарских соусах нет никаких химических добавок или консервантов. Также из мяса готовится множество типично канарских рагу, особенно пучеро канарио (puchero canario) – тушеная говядина или несколько видов мяса сразу.

Из кукурузной муки гофио (gofio) готовят кашу и делают хлеб; ее добавляют в тушеное мясо. На протяжении многих лет гофио являлся основным продуктом в ежедневном рационе канарцев.

Традиционный десерт – бьенмесабе (bienmesabe) – сладкий крем из желтка, миндаля и корицы.

Из экзотики - зажаренная до хрустящей корочки мурена, лакомство римских императоров, и «казуэла де пескадо» - рыбное блюдо, которое надо есть с «гофио». Абсолютный эксклюзив - канарский суп «косидо» -

очень густое и аппетитное варево из мяса, картофеля, кукурузы и всех мыслимых овощей.

Непременно попробуйте местную папайю, манго, авокадо, а также Канарские бананы и местные соки – это будет незабываемо!

Да и напитки тут что надо. Вы когда-нибудь пробовали настоящий ром на меду? Скорей всего Вам попадался только кубинский, изготовленный из тростника. А ведь когда-то, именно на Канарах, бывшем пиратском царстве, делали настоящий ром с медом. Он значительно вкусней и дороже, чем тростниковый. В настоящее время Канарский ром почти исчез с лица земли, готовят его только для своих. Так что, побывав здесь, вы сможете ощутить настоящий вкус настоящего пиратского рома!

Особого упоминания заслуживает также крепкое и сладкое янтарное вино мальвазия (производится с начала XVII в.), которое в последние годы приобретает вполне заслуженную, но некогда утраченную популярность.

**Одежда**
Летом - днем: "неформальная", удобная одежда для отдыха, вечером не лишним окажется свитер, трикотажный жакет, костюм с пиджаком. При выборе одежды следует руководствоваться некоторыми негласными местными правилами: если на пляже приемлемо все - даже "одежды Адама и Евы", то появление в пляжном костюме в городе - не совсем уместно. Вечерний костюм - зависит от того, куда Вы идете...

Осенью и весной - днем можно использовать летнюю одежду, но вечером бывает довольно прохладно, не

помешает шерстяной свитер, пиджак, иногда - плащ или куртка, а также зонтик. Дожди бывают не часто, но такое тоже случается.

Если Вам нравятся прогулки и пешеходные экскурсии - обязательно возьмите с собой удобную обувь, хотя все необходимое можно приобрести в местных магазинах.

**Покупки**
Керамика, которую делают в ТОЛЕДО или же в САРГОДЕЛОС (ГАЛИСИЯ) пользуется мировым признанием, так же, как и школа в МАНИСЕСЕ (ВАЛЕНСИЯ), знаменитая своим необычным творчеством.

Кожа и кожаные изделия - это еще одна продукция, пользующаяся мировым спросом. Сафьяновая кожа, порой отделанная золотом, выделывается в Кордобе в течение многих веков. На рынке можно приобрести предметы одежды, обувь, сумки и другие изделия самых современных фасонов.

В Каталонии можно найти высококачественные изделия из кожи по относительно невысокой цене. Наиболее известные магазины по продаже кожаных изделий находятся в основных городах побережья Каталонии - Барселоне, Матаро, Тарагоне, Реусе, Тортосе. Другие благородные материалы, как например, СТЕКЛО и ДЕРЕВО, также занимают свое достойное место. Фабрика стекла ЛА ГРАНХА (СЕГОВИЯ) выпускает красивейшие предметы, а стеклянная продукция из КАДАЛЬСО (МАДРИД), КУЭНКИ, ОРЕНСЕ, КАСТРИЛЬ и МАРИИ (ГРАНАДА) и МАТАРО (БАРСЕЛОНА) очень ценится среди коллекционеров. Изделия из дерева, а также резьба и деревянная скульптура религиозного характера, равно как и мебель, занимают видное место среди испанской продукции.

Еще одной продукцией народных ремесел является ЧЕКАНКА из ТОЛЕДО. Эту работу выполняют с использованием многовековой техники чеканки и производства стали (Альбесете, Толедо), из которой делали оружие, пользующееся мировой славой.

**Медицина - платная.**

В случае легких недомоганий можно обратиться в аптеки (farmacia). Отличить их можно по зеленому кресту на вывеске. Обычно, аптеки работают с 9:30 до 14:00 и с 16:30 до 20:00. Если аптека закрыта, на табличке у входа указано, где находится дежурная аптека или к какому врачу можно обратиться в экстренных случаях.

Местные насекомые - не опасны, и, практически незаметны, но если Вы вдруг почувствуете их нежелательное присутствие - можно использовать средства защиты от комаров, которые легко найти в аптеках города.

**Таможенные правила:**

Наиболее актуальную информацию о нормах провозимых и ввозимых товарах вы можете найти на сайте http://customs.gov.by/

**Посольство Рэспублики Беларусь во Французской Республике (**Испании и Португалии по совместительству)

Адрес: 38, бульвар Сюшэ, 75016 Париж, Франция

Телефон: + 33 144 14 69 79, Факс: + 33 1 44 14 69 70, E-mail: france@mfa.gov.by, Сайт: france.mfa.gov.by

**Спавочная информация:**

Национальная полиция - 091

Местная полиция - 092

Красный Крест - 22-22-22, Срочная медицинская помощь - 061

Пожарная служба - 080

Служба точного времени – 093, Справочная служба – 098

Coris International (Белгосстрах) +375172999969/+375172999968

**ХОРОШЕГО ОТДЫХА!!!**