

УСТАРЕСКИЕ ТРОВАДЕНУКИ





- История La Tomatina началась в 1945 году, когда на празднике окончания лета между группой молодых людей произошла дружеская потасовка. Поскольку событие происходило рядом с овощными рядами, то в качестве метательных снарядов друзья использовали помидоры.



- Вскоре в метание помидоров оказалось втянуто большое количество горожан, а потасовка перестала быть безобидной настолько, что пришлось вмешаться полиции, которая задержала виновников происшествия и заставила их заплатить за испорченные овощи.



- Однако ровно через год, в последнюю среду августа все участники собрались на старом месте, только, в этот раз они принесли помидоры с собой и привели друзей. Так со временем и появилась традиция устраивать томатные бои.



- В настоящее время La Tomatina проходит с поистине грандиозным размахом, участники уже не приносят помидоры с собой, их поставляют власти города. Ровно в 11 часов выстрел петарды отмечает начало баталии, после чего на площадь въезжают грузовики с помидорами, их количество зачастую превышает 100 тонн.

-



TOTALLY
COOL
PIX.COM



- Правила проведения крайне просты: каждый сам за себя, кидаться только помидорами, помидор перед броском следует раздавить, чтобы не нанести травму, после второго сигнала петарды бои прекращаются.



- После битвы стены окружающих домов становятся красными, а томатная жижа на мостовой доходит до щиколоток, а выражение “томатные реки” носит совсем не переносный смысл.







Dridiffer

ΙΣΤΟΡΙΚΗ
ΠΡΑΞΗ

ΦΕΣΤΙΒΑΛ





- Каждую осень в испанском городе Баэна в Андалузии проходит Фестиваль оливок и оливкового масла, посвященный окончанию сбора урожая в оливковых рощах, а также всему, что связано с этими уникальными плодами. Он проходит ежегодно, начиная 1998 года, с 9 по 11 ноября.



- Небольшой городок Баэна считается одним из мировых лидеров по производству оливкового масла, которое, в свою очередь, является основой истинной сицилийской кухни



Поэтому на фестивале принято благодарить за дары
земные и небесные весельем, музыкой,
танцами и щедрым застольем.



- Олива – древнейшая плодовая культура, которая имела большое распространение еще в первобытном обществе; уже тогда люди знали о её целебных свойствах. История культивирования оливковых деревьев началась около 6-7 тысяч лет назад, а дикие оливы существовали еще с доисторических времен.

Первыми оливковое масло стали делать греки, затем это «умение» появилось и на других территориях. Оливковое масло уже тогда считалось основным источником молодости и красоты.



- В Испании существуют сотни разновидностей оливок и маслин – от черных до бледно-желтых. Ведь как невозможно представить итальянскую кухню без знаменитого сыра Пармезан, так просто нереально вообразить испанские блюда без оливы



- Фестиваль оливок в Испании – это не только яркое и праздничное действо, здесь стараются осветить все стороны возможного использования оливок и оливкового масла, а также напомнить, какое значение это растение имеет для всего мира в целом и для каждого человека в отдельности. В Испании не устают говорить, что достаточно съесть дюжину оливок перед трапезой, и тогда инфаркт и инсульт не грозят.



KAYUNLU ZEYTİN 16.50 TL

MAYMIZ MADRASA 11.50 TL

YEŞİL KALIN 11.90 TL

DOĞAL KALIN 16.80 TL

BOĞAZIM DUMAT 11.50 TL

BİRİDİ ZEYTİN 11.80 TL

BYVALIK ÇİZİK 16.50 TL

SÖCEK ZEYTİN 18.80 TL

ALTAYVA YEALISIZ 18.80 TL

DOĞAL MİLAS ÇİZİK 16.80 TL

URLA KIRMA 16.80 TL

DOĞAL 19.80 TL

SELE ZEYTİN 18.80 TL

ÇEŞİTLİ DOĞAL 11.50 TL

MAMONLU 24.50 TL

İRİŞİM 22.50 TL

İRİŞİM 22.50 TL

KONTAY ZEYTİN 19.80 TL

AKHISAR KONTAY 16.80 TL

İRİŞİM 22.50 TL

MİLAS ÇİZİK 16.80 TL

İRİŞİM 22.50 TL

İRİŞİM 22.50 TL

İRİŞİM 22.50 TL

İRİŞİM 22.50 TL

- ИСТОЧНИКИ:

<http://www.calend.ru/holidays/spain/>

© Calend.ru

- ru.wikipedia.org
- koleso-puteshestviy.html