

Испания или Reino de España.



Аксёнова Д.В. г.Тольятти 2018

Местоположение и площадь.

Согласно одной из версий, название страны происходит от финикийского выражения «и-шпаним» — «берег даманов».

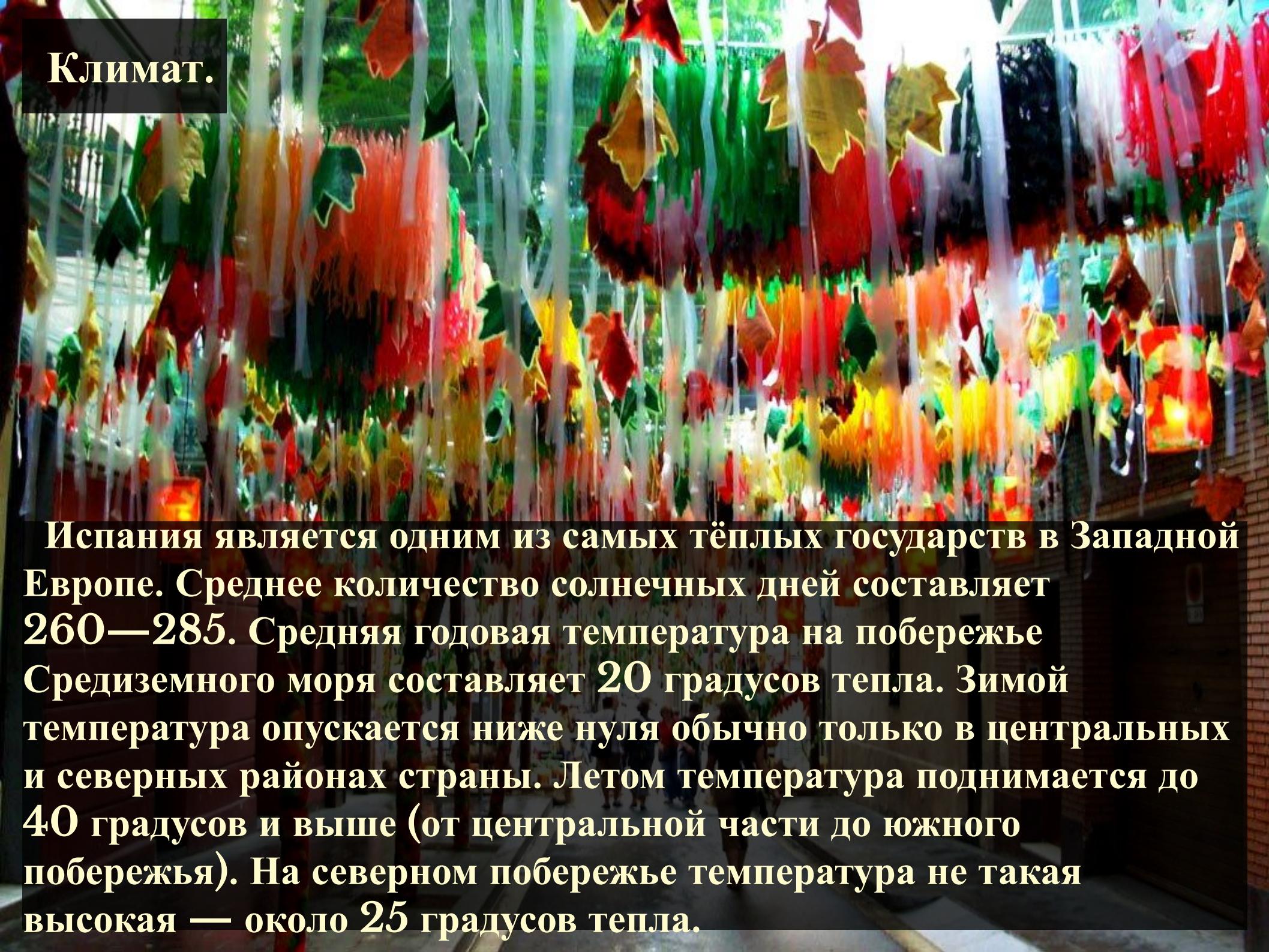
Занимает 80 % территории Пиренейского полуострова, а также Канарские и Балеарские острова, имеет общую площадь 504 782 квадратных км (вместе с небольшими суверенными территориями на африканском побережье, городами Сеута и Мелилья), являясь четвёртой по величине страной в Европе после России, Украины и Франции. Средняя высота поверхности Испании 650 метров над уровнем моря.



Рельеф

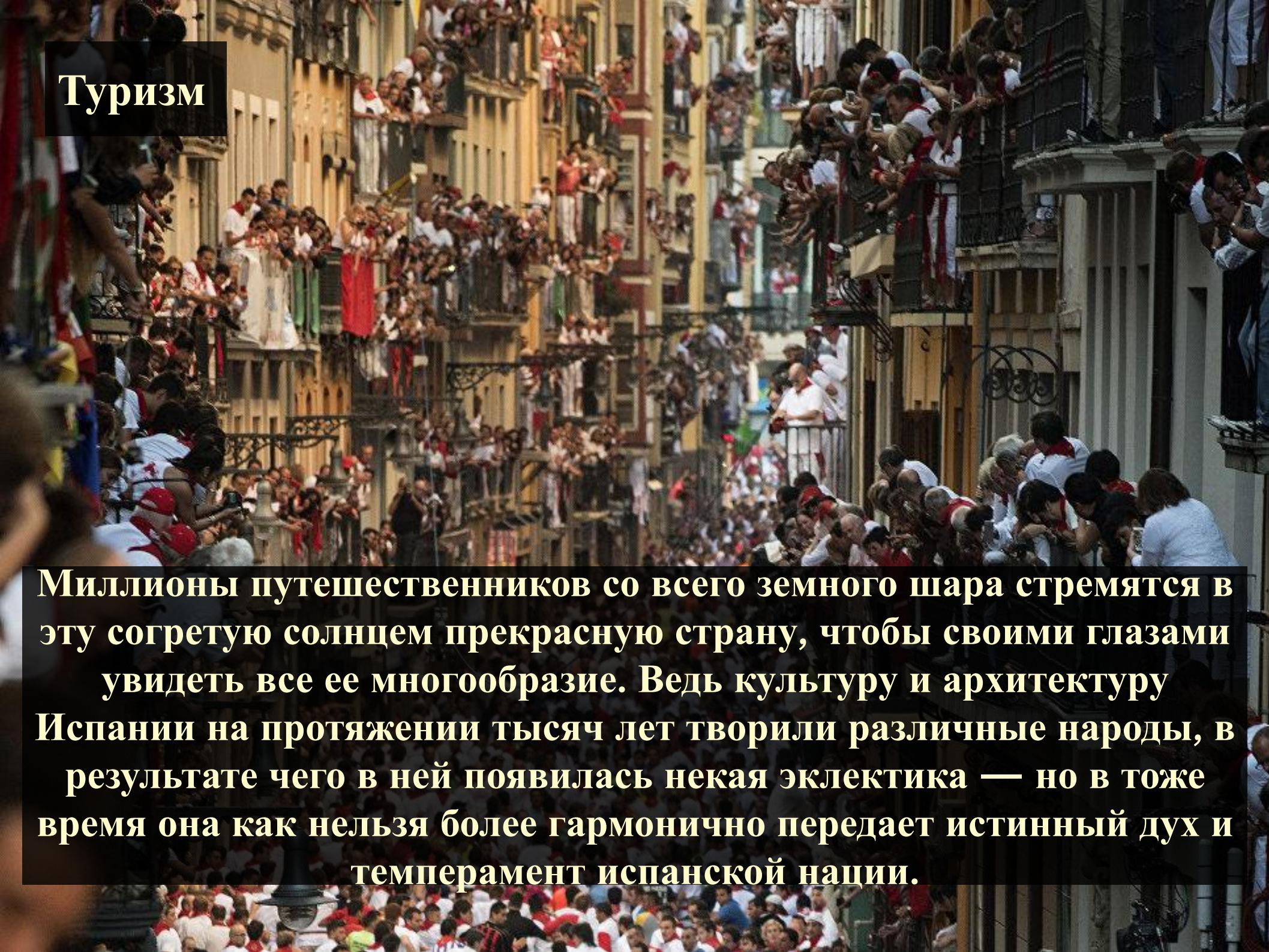
Страна является одной из самых гористых в Европе. Около 2/3 территории Испании занимает массивное поднятое плоскогорье Месета, окруженное высокими горами. В ее центральных районах возвышаются крупные хребты Центральной Кордильеры.

Климат.



Испания является одним из самых тёплых государств в Западной Европе. Среднее количество солнечных дней составляет 260—285. Средняя годовая температура на побережье Средиземного моря составляет 20 градусов тепла. Зимой температура опускается ниже нуля обычно только в центральных и северных районах страны. Летом температура поднимается до 40 градусов и выше (от центральной части до южного побережья). На северном побережье температура не такая высокая — около 25 градусов тепла.

Туризм



Миллионы путешественников со всего земного шара стремятся в эту согретую солнцем прекрасную страну, чтобы своими глазами увидеть все ее многообразие. Ведь культуру и архитектуру Испании на протяжении тысяч лет творили различные народы, в результате чего в ней появилась некая эклектика — но в тоже время она как нельзя более гармонично передает истинный дух и темперамент испанской нации.

Еда и кухня



Отдельного упоминания заслуживает испанская кухня, причем современная кухня Испании коренным образом отличается от старой, исконной, по-крестьянски простой и вкусной. Зелень, козий сыр, «тапас», свежий фермерский хлеб, оливки, блюда из рыбы, сидр и вино – все эти вкусности повсеместно можно отведать в любом ресторанчике на берегу моря. А вино в Испании – это, прежде всего, знаменитая Сангрия, легкая, бодрящая. Основу настоящей Сангрии составляют разнообразные фрукты и лед, которые добавляются в красное вино, тем самым, делая его ароматным и менее крепким, прекрасно подходящим для утоления жажды.