



Южно-Африканская Республика

*Выполнили:
Ученицы 7 «Г» класса
Карпова Е. Д.
Цих О. В.*

Географическое положение

$S = 1\,219\,912 \text{ км}^2$

Столица – Претория

Расположена на юге **Африки**.

Омывается **Атлантическим и Индийским океанами**.

Соседи: на севере - **Намибия, Ботсвана и Зимбабве**, на северо-востоке - **Мозамбик и Свазиленд**. Внутри территории государство -

анклав Лесото.



Рельеф и полезные ископаемые.

Рельеф: На востоке местность быстро поднимается, образуя *Драконовы горы* и переходя в большое внутреннее плато, называемое *вельд*.

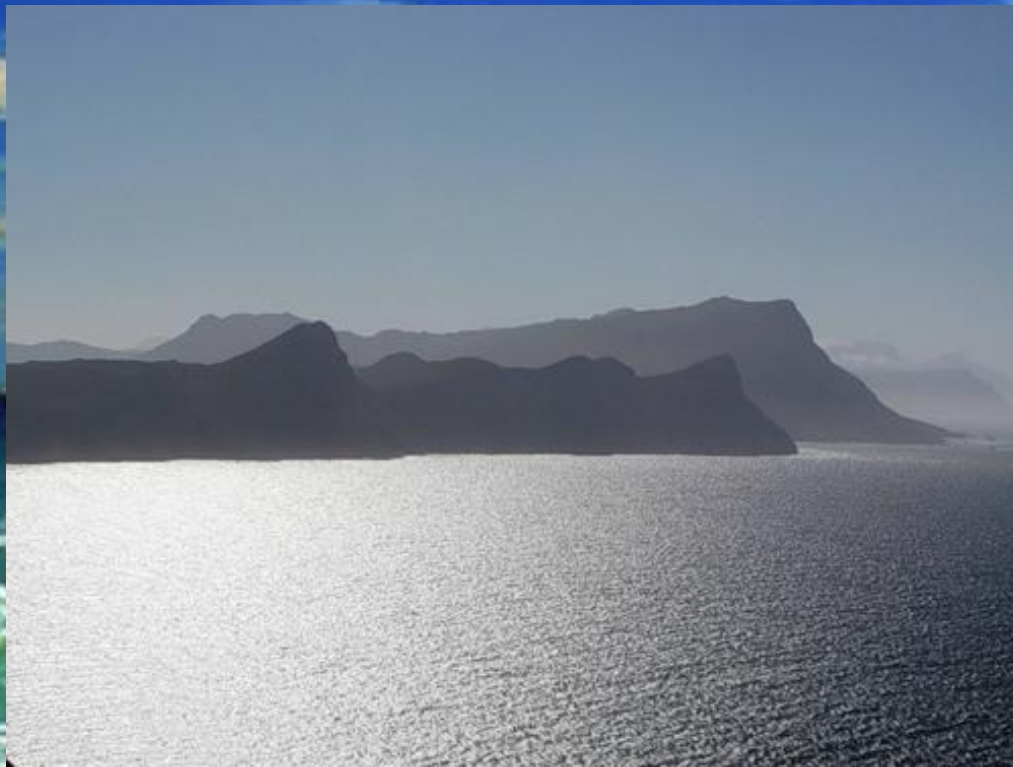


Полезные ископаемые: терригенные и карбонатные отложения, золото, риолиты, андезиты, базальты и их туфы, габбро, нориты, перидотиты, анортозиты, граниты, карбонатиты, сиениты, кимберлиты и др.

Климатические особенности, реки.

Климат тропический и субтропический. Средние температуры января 18-27°C, июля 7-10°C; осадков в год от 60 мм на побережье Атлантического океана, 650 мм на плоскогорье до 2000 мм на восточных склонах Драконовых гор.

Реки: Оранжевая и Лимпопо с притоками Олифантс, Тугела, Грейт-Фиш.



Природные зоны и их особенности.

Основные природные зоны: жестколистные вечнозеленые леса, области высотной поясности, пустыни и полупустыни, тропические пустыни.



Культурные и исторические особенности страны.

Религия: Христианство, ислам, индуизм, иудаизм и традиционные религии.

Южноафриканцев называют "Многоликой нацией", описание, отражающее богатейшие культурные традиции страны. Бесконечным по числу является спектр национальных традиций, которые представлены также в архитектуре и музыке. Корни ныне живущих в Южной Африке разбросаны по всему миру.



Народы населяющие страну.

- африканцы (зусулы, сото, коса, тсонга, тсвана, свази)
- азиаты (индопакистанцы, китайцы: (2,5 %))
- белые (африканеры или буры, англичане: 9,1 %)

Особенности национальной кухни.

Кулинарные традиции страны также разнообразны, как и её население. Здесь смешиваются острые и пикантные кухни Востока, рациональные традиции европейских переселенцев и оригинальные методы приготовления пищи, свойственные африканским племенам.

Мясные блюда: плов из ягнятины с изюмом и курагой, вяленое мясо, ассорти из мяса, пряные колбаски, стейки с зеленью, треугольные пряные печенья с мясом и др.

Много морепродуктов: знаменитая рыба «кингклип», угорь по-малайски и многое другое.