

ИСПАНИЯ

Час тут не підкоряється ніяким законам і може то повільно тягнутися, дозволяючи розслабитися на пляжі, то стрімко завмерти в тиші фламенко. Це країна, де ніколи не буде нудно, де немає похмурих людей, та навіть незнайомці на вулиці вам посміхаються. Один раз побувавши тут, повертатися додому вже не захочеться, тому що розумієш - ось він, рай на Землі.

Клімат

Якщо ви не прихильник вітряних і холодних Нідерландів або засніженої Аляски, то як раз Іспанія гостинно зігріє вас в променях спекотного сонця, адже саме ця країна славиться званням другої найбільшої сонячної країни Європи. Літо тут триває майже рік, а зима тепла і коротка - навіть в зимовий період можна спокійно гуляти на пляжі, купатися, а також займатися серфінгом.



Спадщина і визначні пам'ятки країни

Дбайливо іспанці ставляться і до своїх стародавніх храмів, таких як, **Бенедиктинський монастир** на горі Монсеррат в Барселоні або **Алькасар Християнських королів**, яка є прибутковим надбанням всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. Завдяки чудовим садам, неприступній цитаделі, старовинній архітектурі в стилі мудехар і багатій історії, він є другою в світі монархічною резиденцією, після Севільської.



Також варто відзначити **Музей Сальвадора Далі**, який не менш оригінальний, ніж його творіння. А **галерея Ель Прадо** одна з найбільших відвідуваних в світі: картини Ботічеллі, Рафаеля, Босха, Ель Греко - все це тільки верхівка шедеврів, зібраних в ньому! Та й вся Іспанія схожа на найкрасивіший і величезний музей. **Це друга в світі країна не тільки за теплою клімату, а й за кількістю об'єктів Всесвітньої спадщини.** Її архітектура - це суміш різних стилів, які не псують один одного, а передають неповторний колорит країни.

Кухня

Кухня Іспанії увібрала в себе кулінарні традиції арабів, італійців, греків, почерпнула багато з гастрономічних пристрастей народів Північно-Західної Африки та Америки. Знавці кажуть, що національна їжа в Іспанії - це занадто узагальнене вираження, і потрібно розглядати окремо кухню кожної провінції. Але все ж можна відзначити деякі характерні риси: морепродукти, м'ясо, овочі, злаки, особливо рис. Для приготування страв іспанської кухні використовується оливкова олія, зелень і прянощі, проте гострих страв практично немає. Серед традиційних страв виділяють Хамон, Гаспачо, Паелья (див. рецепт в розділі Кулінарія), Туррон і інші знамениті страви.

buena comida!





Колорит і традиції

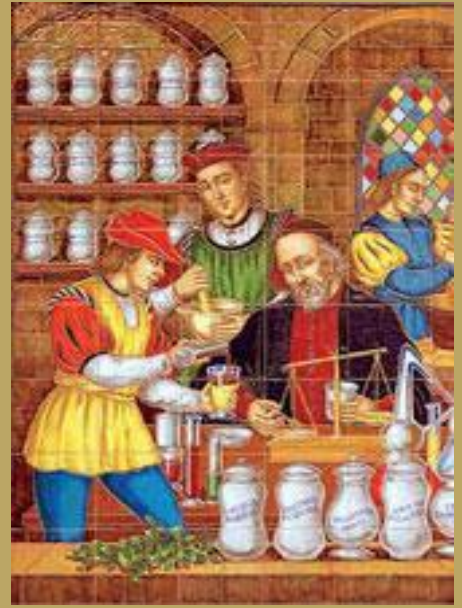
Іспанія славиться своїми фестивалями, заради яких сотні тисяч туристів з усього світу щорічно з'їжджаються подивитися це неймовірне шоу. А ось декілька найпопулярніших з них. **Іспанська корида** - місцеве надбання, так чому ж це не привід для ще одного динамічного фестивалю? У Памплоні, серці кориди, ще з 13-го століття щорічно проводять забіг з биками Санфермін. На вулиці міста випускають 12 розлючених биків, а учасники повинні пробігти 850 метрів по одному маршруту разом з ними. Заняття досить небезпечне, але бажаючих відчути прилив адрена-

ліну знайдуться завжди. Однією з візитних карток Іспанії було і залишається **шоу фламенко**. Запальний танець, ритмічне звучання гітари, дівчата в довгих красивих сукнях та справжні іспанські мачо - все це більше ніж просто танець, це віртуозне і незабутнє мистецтво.



FARMACIA ESPAÑOLA

Фармація в Іспанії - це звід правил і традицій, що йде своїм корінням глибоко в історію. Спочатку аптеки існували при монастирях, їх діяльність була пройнята духом співчуття, милосердя і безкорисливості. Ліки відпускалися безкоштовно всім нужденним. Перші аптеки в Іспанії з'явилися в XI ст. У XVI ст. в Барселоні відкрився перший навчальний заклад, де готували провізорів. Вже в 1581 в Іспанії була створена перша Фармакопея - звід правил приготування ліків. Аптечна справа формувалося в Іспанії протягом довгих століть.



Всього в Іспанії трохи більше 21 тис. аптек, які обслуговують по 2,8-4 тис. осіб. Власником аптеки в Іспанії може бути тільки дипломований фармацевт, зареєстрований в офіційній Колегії фармацевтів при наявності ліцензії. Кожен фармацевт має право володіти тільки однією аптекою і керувати нею особисто. Тому в Іспанії немає аптекних мереж. Цього вимагає Копенгагенська декларація, прийнята 31 травня 1994 року. Відстань між аптеками також регламентована і має становити не менше 250 м. Рецептурні препарати займають менше половини доходу аптеки, а основним джерелом прибутку є парафармацевтика, косметика, ортопедичні товари, а також харчування, причому не тільки парентеральне, дитяче та дієтичне, а й екопродукти, обіди швидкого приготування та ін.

Іспанські аптеки пройшли довгий шлях розвитку від простих монастирських аптек в середні століття до сучасних спеціалізованих установ. Тому Іспанію можна з упевненістю назвати колискою європейської фармації.

