



## ПЕРУ

**Географическое положение:** 1.285.000 кв.км, граничит с Колумбией и Эквадором на севере, с Бразилией и Боливией на востоке, с Чили на юге, омывается Тихим океаном на западе.

**Столица:** Лима (население около 11 млн. чел.)

**Население:** более 27 млн. человек

**Язык:** Государственный язык-испанский. Жители Анд говорят также на кучуа, а индейцы района оз.Титикака-на аймара.

**Валюта:** новый соль (1 доллар США равен 3,5 новым солям).

**Электричество:** 220Вт.

**Время:** Разница во времени с Москвой 8 часов.

**Государственное устройство:** Глава государства - президент. Главным законодательным органом Перу является двухпалатный парламент. Страна делится на 25 административно-территориальных департаментов.

**Климат:** Средняя температура на побережье Перу колеблется от +15С до +28С. В горах обычно прохладно, температура колеблется от +10С до +20С. Ночью возможны похолодания до +5С, с ноября по март в сьерре сезон дождей. В джунглях температура +25С +35С, жарко и влажно, сезон дождей обычно с декабря по май. В этот период возможны ливни продолжительностью часполтора раз или два в день. В остальное время дня светит солнце.

### Национальные праздники:

- Новый Год - 1 января
- Рождество - 25 декабря
- Святая Неделя - в марте или апреле
- День международной солидарности трудящихся - 1 мая
- День отца - 29 июня
- День независимости Перу - 28 и 29 июля
- День Святой Розы - покровительницы Лимы - 30 августа
- День сражения в Ангамос - 8 октября
- День мертвых - 1 ноября
- День Святой Девы Концепсион - 8 декабря

**Связь и телефоны:** Телефонный код страны 51 (код Лимы +1). Мобильная связь работает, если ваш телефон поддерживает диапазон 1.800, ну и, конечно, роуминг. Чтобы позвонить в Россию необходимо набрать 007, далее код города в России и номер абонента.

### Национальные ритмы Перу



Перу - многоликая страна с разнообразной культурой и такой же разнообразной музыкой и танцами. На побережье популярны танцы «маринера лименья» и «полка», на юге Перу распространены афро-перуанские танцы (алькатрас, ландо, торо, мата), а в горных районах страны «musica andina» (музыка Анд). Самую известную мелодию «El condor pasa» или подобных ей, например, «Valicha», вы наверняка услышите не один раз во время путешествия.

Фольклорной столицей Перу считается город Пуно. Здесь проходит множество фестивалей и праздников. Вполне вероятно, что вам посчастливится побывать на одном из них, посетив в рамках нашей программы этот древний город. А вообще, в любом ресторанчике в Куско или просто на улице выступают музыканты, исполняя мелодии Анд, зачастую весьма профессионально.

Что касается самих перуанцев, то они очень доброжелательно относятся к туристам, всячески стараясь им угодить. Правда, это не всегда у них получается, но намерения, поверьте, всегда самые наилучшие. Нельзя забывать, что у них иной менталитет, нежели у европейцев, и многое из того, что нам кажется очевидным, вовсе небесспорно для них, и наоборот. У них непринято, например, слишком торопиться, поэтому, будучи в ресторане, наберитесь терпения - попытки радикально ускорить обслуживание обычно не приносят ожидаемого эффекта.

Местные жители достаточно законопослушны, но при этом с ними всегда можно договориться практически обо всем, предложив чаевые или вознаграждение. Если же вы, например, захотите сфотографироваться с индейцами или их детьми, то обязательно сначала спросите разрешения, а после не забудьте оставить какую-нибудь мелочь, в знак благодарности. Если они отказываются от съемок по непонятным для вас причинам, не надо их принуждать.

#### **Самое-самое в Перу:**

- Перу-колыбель империи инков, самой известной в мире цивилизации.
- Самое высокое навигационное озеро в мире - Титикака.
- Самый знаменитый архитектурный комплекс Латинской Америки - Мачу-Пикчу.
- Самая полноводная река на планете, Амазонка, берет свое начало в Перу.
- Самый глубокий в мире - Колкинский каньон.

#### **Безопасность и обмен денег**

Перу - небогатая страна, и иностранный турист, безусловно, привлекает к себе внимание. Будьте внимательны на улице, особенно если у вас в руках камера; не носите драгоценностей и дорогих часов. Уходя из отеля, не следует брать с собой крупные суммы денег. В отеле все ценности следует хранить в сейфе. Отели, которые мы рекомендуем, находятся в безопасных и охраняемых туристической полицией местах, однако, несмотря на это, все равно будьте внимательны, особенно во время самостоятельных прогулок.

Деньги можно обменять в банке или отеле (наименее выгодный курс) или обменных пунктах. Кредитные карты, предпочтительно VISA, принимаются практически в любой торговой точке. Снять деньги через банкомат довольно просто в Лиме, в отличие от других мест, где либо отсутствует таковой, либо в нем нет денег.



#### **Покупки и сувениры**

Перу известна украшениями и поделками из серебра ручной работы с изображениями божеств, ритуальных символов и животных. Помимо драгоценностей в Куско и Лиме можно приобрести качественные и недорогие изделия из шерсти ламы и альпаки (свитера, пончо, национальные головные уборы, ковры и пледы разных размеров, настенные панно с изображениями сцен из жизни индейцев или ритуальных символов). На побережье и в горах в изобилии представлена керамика культур наска, ика, паракас. В Лиме можно найти сувениры со всех уголков Перу. На национальных рынках (например, рынок в местечке Писак в районе Куско) выбор очень велик и торг приветствуется. В сувенирных лавках и магазинах можно получить скидку за несколько приобретенных вещей.

#### **Приятного аппетита!**

Можно смело утверждать, что в Перу вряд ли у кого-то могут возникнуть проблемы с питанием. Национальные перуанские блюда разнообразны, вкусны и прекрасно воспринимаются европейцами - у перуанцев непринято сильно перчить блюда или использовать при приготовлении пищи специальные приправы. Однако есть некоторые блюда и напитки, о которых хотелось бы рассказать особо. Коронные кулинарные изыски разнятся в зависимости от того, в какой части территории Перу вы находитесь. Например, в горах стоит попробовать ламу, жаркое из молодого поросенка и главное блюдо горных индейцев - куй (маленькая морская свинка), приготовленное на гриле с картошкой и салатом. Из наиболее аппетитных мясных блюд также очень хороши стейки из альпаки.

В прибрежных районах страны большое разнообразие блюд из рыбы и морепродуктов, самое известное из которых «севиче» (кусочки сырой рыбы и/или морепродуктов, замаринованные в лимоне с перцем чили и луком; блюдо подается холодным с перуанской кукурузой чокло и сладким картофелем камоте). Рестораны предлагают севиче из разных видов рыбы, морепродуктов, или смешанное севиче.

Как известно, Перу - родина картофеля. Здесь существует более двухсот его разновидностей, кроме того, в горных районах страны можно встретить, так называемый, обезвоженный (дегидрированный) картофель «карапулькра», практически не имеющий срока годности. Рекомендуем попробовать суп из «киноа» (местного злака) и «сопа а ла креолья» (суп по креольски). На десерт можете отведать «суспиро де лименья» («вдох лиманки»). За романтическим названием скрывается вареная сгущенка с соусом. Разнообразие растительной пищи (кукуруза, сладкий картофель, овощи, фрукты - манго, папайя и т.п.), мясных и рыбных деликатесов дает все основания полагать, что перуанская кухня вас не только не разочарует, но и приятно удивит, независимо от ваших кулинарных пристрастий.

#### **Напитки**

Из напитков современные перуанцы предпочитают пиво. В каждом регионе оно свое и называется соответственно: в Арекипе - «арикепенья», в Куско - «кускенья» (лучшее перуанское пиво).



Виноделие в Перу практически отсутствует. Единственный район, где производится вино, долина Ики - вы проедете ее по пути в Наску. Лучшее перуанское красное сухое вино называется «Тасата». Оно довольно приятное, мягкое и сбалансированное, соответствующее международным стандартам. Еще более изысканный букет - у "Тасата Gran Reserva". Из перуанских вин вам также могут предложить "Осусаје", однако его качество оставляет желать лучшего.

На виноградниках Ики производится национальный алкогольный напиток «писко» - это виноградная водка крепостью 40-43 градуса. Чаще всего, писко используют для приготовления коктейлей, в первую очередь, знаменитого «пискосауер». Вам его будут предлагать повсюду и, как правило, бесплатно, в качестве любезности со стороны ресторана или отеля. Одна из лучших марок писко называется "Biondi".

Для акклиматизации к высоте рекомендуется пить «мате де кока» - зеленый чай из листьев коки. Он обладает приятным вкусом и оказывает тонизирующее действие. Советуем также попробовать кофе по-перуански. Не удивляйтесь, когда вам принесут два чайничка: один - с кофейной эссенцией, очень крепкой, а другой - с кипятком. В жару незаменим «чича морада» - прохладительный напиток из темной кукурузы, кроме того, существует просто «чича» - слабоалкогольный напиток, получаемый в результате брожения кукурузных зерен. Из газированных напитков перуанцы предпочитают Inca Cola, очень похожий на наш «Дюшес».

### **Чаевые**

В Перу принято давать чаевые так же, как и во всех странах Латинской Америки. Поэтому, если портье принес ваш чемодан, то он ожидает нечто более материальное, нежели просто искренняя благодарность. Обычное вознаграждение за подобную услугу - 1-2 соля за чемодан. В ресторане, если, конечно, вам понравились угощения и обслуживание, чаевые составят около 10% от счета; в такси чаевые необязательны.

### **Развлечения и досуг**

Если говорить о ночной жизни, то она не отличается большим разнообразием. В горных районах и сельве принято рано ложиться спать и рано вставать. В Лиме же, как и в любом крупном городе, есть казино, неплохие дискотеки в районе Мирафлорес в развлекательном центре Ларкомар. Наиболее активна ночная жизнь перуанской столицы - с четверга по утро воскресенья.

В Лиме много хороших ресторанов, которые можно порекомендовать. Например, если вы хотите попробовать морепродукты и посидеть на берегу океана, то наилучший выбор - ресторан Rosa Nautica. Другой, не менее замечательный национальный ресторан, который находится в зоне археологических раскопок, называется Huaca Pucallana, а для истинных ценителей экзотической кухни безусловно подойдет Astrid & Gaston с великолепной винотекой. Это дорогие по перуанским меркам рестораны, ужин на персону здесь обойдется в 100-120 солей (30-40 USD) .

Если останется время, можете проехать в фешенебельный район Барранко - центр богемы, где живут писатели, художники, артисты.