**Отдых в Португалии**

Португалия привлекает туристов не только своими пляжами, уникальной природой, но и очень богатым культурным и историческим наследием. Это бывшее могущественное королевство, которое владело огромными заморскими территориями. Страну украшают многочисленные дворцы, замки, крепости, усадьбы, соборы.

**Виза в Португалию**

Виза в Португалию необходима гражданам тех стран, которые не входят, в так называемую, Шенгенскую зону. Это прежде всего страны СНГ, африканские и фактически все азиатские страны. Граждане Японии, США, Канады, Австралии и большинства латино – американских стран могут находиться на территории Португалии без визы 90 дней.

**Природные условия**

Португалия самая западная страна Европы. Она разместилась на юго-западе Пиренейского полуострова, который со всех сторон омывается Атлантическим океаном. Благодаря Атлантике, климат страны очень мягкий. Январские температуры не опускаются за отметку ниже +5°С, а июльские не поднимаются выше + 28°С. Такой климат позволяет португальцам собирать по несколько урожаев фруктов за год.

**Достопримечательности**

Всем туристам настоятельно рекомендуют посетить такие уникальные португальские места, как:

* Акведук Агуаш-Либриш;
* Дворец Мафра;
* Мыс Рока;
* Дом Музыки в Порту;
* Замок Обидуш;
* Церковь Святой Энграсии;
* Монастырь Жероминуш (монастырь иеронимитов);
* Монастырь да Санта-Мария да Витория;
* Башня Торри де Белен (Вифлеемская башня);
* Мост Васко-да-Гама;
* Памятник Первооткрывателям;
* Остров Мадейра;
* Азорские острова.

**Кухня**

Сколько бы Вы не посещали дворцов, музеев, памятников, а впечатлениями сыт не будешь. Поэтому самое время обратить внимание на португальскую кухню. Основным блюдом португальского обеда является мясо. Нежную, сочную телятину или свинину обычно подают с жареной картошкой или рисом. Также могут подать салат – в Португалии их всего два вида – овощной и салат Алентежу. Естественно салаты заправляются исключительно оливковым маслом. Также ни одна трапеза не обходится без морепродуктов. Треска – любимая рыба всей страны. Ее сначала вялят, солят, а затем жарят (называется такое блюдо бакаляу) – португальцы утверждают, что такая рыба получается очень вкусной и подают ее с картофелем или лепешкой. На десерт можете попробовать корзиночку из слоеного теста с заварным кремом, апельсиновый рулет, фарофии, всевозможные муссы.

Кстати стоит отметить, что порции в Португалии большие, а их стоимость одна из самых низких в Европе.

Также не стоит забывать про национальные напитки Португалии – это портвейн, мадера, сангрия (винный напиток с добавлением ликера и кусочков фруктов) и всевозможные сухие вина, но не злоупотребляйте.