

Peru



Přírodní poměry



Rozprostírá se na západě Jižní Ameriky. V délce 2000 km jej omývá Tichý oceán. Působením studeného Humboldtova (Peru) proudu tvoří pobřeží pustá poušť. Krajinou se vinou tři řetězu And (Pobřežní, Západní a Východní Kordillery) s hlubokými dolinami.

Na jihu mezi Západní a Východní Kordillery v nadmořské výšce 3000-4000 m se zvedá suchá plošina Altiplano.

Nejvyšším vrcholem země je Huascarán (6768 m n. m.). Na východě země zasahuje pahorkatinou, která se svažuje do pralesem pokryté nížiny.

Hospodářství

Bývalá španělská kolonie získává nezávislost roku 1821. Název země v jazyce guaranských Indiánů znamená řeku, vodu.

Značná je těžba ropy, fosfátů a rud mědi, olova, zinku, molybdenu, zlata, stříbra, železa. Rozvinutá je hutnictví tvrzených barevných kovů a železa, chemický průmysl a strojírenství (montáž aut). Důležité

je i potravinářství (rybí konzervy) navazující na rybolov. Peru je jedním z největších exportérů zemědělských produktů v Latinské Americe. Nejdůležitější vývozní artikly jsou káva, cukr, vlna, kakao. Značný je i nelegální export listů koky. V tropických pralesích se získávají cenné dřeviny. Na pozemcích And je rozšířen chov alpak, lam a skotu. Výnosy z rybolovu se každoročně mění, ale představují nepostradatelný zdroj státních příjmů.

Kuchyně

Peruánská kuchyně je opravdu rozmanitá a vynikající. Nejdůležitějším jídlem dne je oběd. Snídaně je minimální a večere se podává pozdě večer.

Ke zpracování se používá hovězí, maso lam, kuřecí a ryby, zejména na pobřeží. Jídla jsou hodně kořeněná a ochucená s velkým množstvím různě zpracované zeleniny. Vynikající jsou vydatné peruánské polévky. Čaj se servíruje černý s citronem a cukrem. Populární jsou také bylinkové čaje a samozřejmě čaj z koky. Pomáhá zejména nově přichozím turistům v aklimatizaci a zahánění únavu. Populární je místní nápoj Inca cola. Nejlepší víno pochází z oblastí Tacama a Ocucaje. Oblíbené a chutné je pisco – brandy z bílých hroznů. Většinou se podává jako pisco sour – koktejl z pisca, bílků, citrónové šťávy, cukru a sirupu. Netradiční peruánskou pochoutkou je ale také morče.



From:
<http://cesty.in/> - **Cestovatelské stránky**

Permanent link:
<http://cesty.in/peru>

Last update: **2020/10/09 23:14**

