

## Адвокатское бюро Jaime Lamas & Partner

Адвокаты и консультанты  
по вопросам налогообложения

- Покупка и продажа недвижимости
- Основание фирм, налоги, бухгалтерия
- Консультации по вопросам налогообложения
- Страхование
- Администрирование и уход за жилыми комплексами
- Завещание и наследство
- Процессуальное право (гражданское и уголовное)
- Сотрудники, говорящие на испанском, немецком и русском языках

C/. Sindicato, 69- 10/ 07002 Palma de Mallorca  
Tels. 971 720 202 / 971 229 066/67 - Fax: 971 728 427  
email: jaimelamas@bufetejaimelamas.com  
www.bufetejaimelamas.com  
Часы работы: ежедневно 9:00-14:00, 15:30-17:00.  
Телефонная справочная - ежедневно 9:00-14:00.



**Свежие  
апельсины  
с Майорки**  
доставка фруктов  
в Германию  
и соседние страны

[www.fetasoller.com](http://www.fetasoller.com)

Прямая продажа: Fet a Sóller  
Plaza del mercado - 971 638 839

**blt**  
consultants

C/ Alejandro Rovelli, 40, 7ª - 8ª  
(Edificio La Caixa)  
07002 Palma de Mallorca  
Tels: +34 971 463 737  
Факс: +34 971 460 666

**BALEAR LEGAL & TAX CONSULTANTS**

Велико британо бюро на Балеарских островах (Майорка, Менорка, Ибица и Форментера), юридические и налоговые консультации.

Наша цель - предоставить вам высококачественные услуги в юридической и налоговой сферах. Благодаря нашей специализации и опыту в данной области мы гарантируем вам высочайший, эффективный и качественный сервис.

[www.baleartlc.com](http://www.baleartlc.com)  
Mallorca - Menorca - Ibiza

### Стабильный доход

По служебной необходимости, весной 2013 года выставляется на продажу бутик, расположенный в развлекательной зоне на северо-востоке Майорки. Одежда известных производителей, опыт работы 10 лет. Заявки просьба отправлять на адрес редакции с указанием кода 2722.

# Любимое блюдо майоркинцев

Запечённый поросёнок особенно популярен зимой

Габриеле Кунце

Запечённый в печи молочный поросёнок, по-исп. lechona, – такая же часть Майорки, как солнце, море и пляж. Местные жители – большие почитатели этого блюда. Практически в любом ресторане с традиционной майоркинской кухней посетителям предлагают запечённого поросёнка. Да и у местных жителей в загородных усадьбах зачастую сложены каменные печи для приготовления подобных яств. По их мнению, только так блюдо может получиться должным образом. Но, конечно, поросёнка можно запечь и в обычной духовке. Попробуйте провести опрос местного населения, какое у них любимое блюдо, и, без сомнения, как минимум, семь из десяти опрошенных назовут именно это блюдо. Ни одно праздничное застолье не обходится без lechona. Конечно, про поросёнка можно сказать тоже самое, что и про местные колбасы: вкуснее всего мясо породы чёрной свиньи, но его не везде купишь. Поросёнок не должен весить более четырёх-пяти килограммов, иначе мясо не получится нежным. Если заказать заранее, можно купить и половину поросёнка.



Все местные жители сходятся во мнении, что вкуснее всего поросёнка запекать в каменной печи. Кроме того, по праздникам многие майоркинцы приносят в булочные своё жаркое – их домашние духовки недостаточно велики для этого праздничного блюда.

**Ингредиенты (на 6 порций):**  
поросёнок (весом 4-5 кг)  
головка чеснока  
маленькая чашка оливкового масла  
3 лимона  
соль, перец  
петрушка

**Приготовление:**  
Нарезать поросёнка на

порции, мясник по вашему желанию может разрубить его при покупке. Выложить на противень, полить свежесжатым лимонным соком, обильно посолить и полить оливковым маслом, смешанным с измельчёнными в ступке петрушкой и чесноком. Накрыть фольгой и запекать в предвари-

тельно прогретой печи около часа. В конце удалить фольгу и дать зарумяниться, периодически поливая выделившимся соком, чтобы мясо не высохло. Говорят, что у поросёнка может быть корочка только при сухой погоде. Впрочем, хорошие повара это поверье опровергают.

От редакции

Жорди Кальваче (Jordi Calvache) принадлежит к поварской элите Майорки, ранее он работал в отеле Son Vida. Его выбор места для собственного ресторана стал необычным: индустриальный район Can Valeró в Пальме (с/Can Valeró, 18, тел. 971-253-100). 18 d'Calvache – так называется новое заведение шефа.

Название произошло не только от номера дома: «Это моё 18-е по счёту место работы за 18 лет профессионального опыта». В прошлом он уже имел аналогичный ресторан в похожем месте. Жорди Кавальче хочет

## Высокая кухня в индустриальном районе



Изысканная еда по низким ценам: Жорди Кальваче в своём ресторане в индустриальном районе.

продемонстрировать, что и недорогое обеденное меню может быть изысканным. По цене 9,7 евро предлагают закуску, основное блюдо, десерт и напиток на выбор (вино или воду). Кроме того, есть небольшой выбор дежурных блюд. Ресторан с удовольствием посещают как сотрудники фирм, расположенных в индустриальном районе, так и другие гости. Повар проводит кулинарные курсы и предлагает услуги кейтеринга.