

Рыба (pescado)


Dorada Orada
Дорлада

Рыба с серебристым блестящим телом и сплюснутой головой, боковыми и спинными плавниками. Средний размер – 15-20 см. Гарантированно вкусная, сочная рыба с белой мякотью. Популярные рецепты: запечённая в соли или жареная.


Raons Raó
Новакула

Плоская мелкая рыба, водится на мелководье. Цена за килограмм этих «золотых рыбок» в сезон достигает 100 евро. Одно из любимых блюд майоркинцев – наваристая уха. Также рыбу обжаривают, предварительно запанировав в муке.


Basalao
Bacallà
Треска

Средняя длина – 40-80 см, эта рыба популярна в ресторанах, школьных столовых и дома. Мясо белое, жирное, очень нежное. Вкусный рецепт – тушёная или печёная, с овощным гарниром и кисло-сладким соусом.


Rare Rap
Морской чёрт

Рыба с плоским телом, крупной круглой головой и большим зубастым ртом. У неё нет чешуи, кожа гладкая и мягкая. Мясо упругое и сочное, поддается десяткам видов приготовления, кроме центрального хряща нет костей.


Lubina
Llobarro
Морской судак

Туловище плоское, с удлинённой головой, средняя длина – 30-50 см, «классическая» рыба, белая мякоть с «воздушным» вкусом. Один из лидеров продаж в Испании. Простой рецепт – запечь в духовке до румяной корочки.



Улов креветок: дары моря сортируют по видам и калибру (вверху слева). Красная мякоть тунца напоминает говядину (вверху справа). Фото: Патрисия Лосано

Чешуёй как жар горя

«Вести Майорка» помогает сориентироваться в огромном ассортименте рыбы и морепродуктов

Полина Коваленко

В прибрежных водах Балеарских островов водится много вкусной рыбы и разных других морских гадов. На рынках и в крупных торговых центрах большой выбор как местной, так и привозной продукции – с севера и юга Испании. Ночной улов попадает сначала на оптовый аукцион. Закупочная цена варьируется в зависимости от государственных квот на вылов того или иного вида, а также от сезона и общего веса улова. Потом, ранним утром, продукты попадают в рестораны и розничную продажу. Лучший выбор – на рынках Santa Catalina и Olivar.

На прилавках рыбных отделов, усыпанных льдом, признаки жизни подают только крабы или лангусты, прочие дары моря продаются в охла-

ждённом виде – это самая «первая свежесть», доступная обычному покупателю. Килограмм рыбы дорлада стоит от 6 евро. Тушки побольше – от 10 евро. Разница не только в калибре. Те, что помельче, выращены в одном из рыбноводческих хозяйств (piscifactorías). Их на Майорке около 40, наиболее крупные находятся в Пальме и на севере острова – в Алькудии (Alcudia).

Существует мнение, что рыба и морепродукты, разводимые в неволе, уступают диким по пищевой ценности, тем не менее, спрос на альтернативный продукт велик. Экологи обеспокоены ещё и тем, что для откорма «искусственной» рыбы требуется больше пищи, чем в естественных условиях. Например, чтобы увеличить рыночный вес фабричного лосося на ки-

лограмм, ему нужно скоротить около пяти килограммов диких мальков. Получается, что для разведения рыбы в бассейне всё равно нужно закидывать сети в море, и, возможно, риск наступления природного дисбаланса при пропорциональном популяризации рыбноводческих хозяйств.

О различиях селекционной и дикой рыбы рассуждают гурманы. Кулинарные привычки местных жителей и русскоязычных туристов не всегда совпадают. Но по поводу главных средиземноморских деликатесов двух мнений быть не может. Это невероятно вкусно!

Балеарский архипелаг – место нереста синепёрого тунца (atún rojo). Большая часть этого изысканнейшего продукта на Майорке – самого натурального происхождения. Ферм по откорму тунца на



CUISINALE
КУХНИ ДИЗАЙН
Falanx - Tel: 971 58 20 11
www.cuisinale-mallorca.com

hacker
hacker.com

allmilmo
allmilmo.com

palmauris
АДВОКАТЫ/LAWYERS
971 718 341
www.palmauris.com
info@palmauris.com

- ЮРИДИЧЕСКИЕ И АДВОКАТСКИЕ УСЛУГИ
- ЮРИДИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ПРИ ПОКУПКЕ НЕДВИЖИМОСТИ
- РУССКОГОВОРЯЩИЕ СОТРУДНИКИ

FIESTA
Надёжность и компетентность с 2002
Наслаждайтесь торжеством: всё остальное – наша забота

- катеринг
- аренда для праздников
- доставка на дом
- обслуживание торжеств
- оформление, декор
- планирование банкетов
- организация свадеб

Тел. / Факс 971 121531
моб. 629008026

Контактное лицо: Angelica Rau
www.fiestaparty.com
Email: info@fiestaparty.com

mallorcaconcept Наши архитекторы предоставляют услуги по ремонту и уходу за объектами недвижимости.

H.243: Просторная вилла с 300 кв. м жилой площадью и прекрасным видом на море. Идеальное месторасположение Font de Sa Cala's, 4 спальни, 4 ванных, гараж на 4 машины, квартира для гостей и бассейн. 950.000,- евро

W.020: Новая квартира в эксклюзивном жилом комплексе. 100 кв. м жилой площади и панорамный вид на порт Cala Ratjada. 370.000,- евро

C./ Magallanes 27 - 07590 Cala Ratjada - Tel.: +34 971588280 Mobil: +34 676294220
info@mallorca-concept.com - www.mallorca-concept.com