



острове нет. Защитники природы требуют полностью запретить вылов этого исчезающего вида, но его численность восстанавливается, и испанское правительство ограничивается введением сезонных рыболовных квот.

Красная мякоть тунца похожа на говядину. Рыба лучшего качества в сыром виде используется для приготовления суши, сашими и тартаро, просто хорошего – идёт на стейки и гриль. Этот элитный продукт вкусен даже в консервированном виде.

На Майорке можно полакомиться любимой рыбой, которую в свежем виде всё труднее купить в российских гастрономах:

### ■ Дары моря – на каждом столе

лососем (salmón), хеком (merluza, на фото слева), розовой форелью (trucha) или скумбрией (melva). Можно отведать и блюда из более экзотической рыбы – ската (raya), палтуса (rodaballo) или морского угря (songrio). Типично майоркинские рецепты – тушёная рапа и регса или уха из маленьких красных рыбёшек gaons. Эти блюда в местных рестораниках заказывают многие русские туристы. Деревенские жители острова отмечают сезонные праздники рыбы и морепродуктов (mariscos). Например, в городке Каларатжада (Cala Ratjada) в конце сентября проходят торжества в честь рыбы llampuga. Гостям острова, побывавшим однажды на такой феерии, становится понятно, что морепродукты на Майорке – это не просто еда, а настоящий культ. По-другому на острове и быть не может.

## Морепродукты (mariscos)



### Langosta Llagosta Лангуст

Майоркинский лангуст считается одним из лучших в мире. Вес экземпляра иногда достигает 2 кг. Цвет варьируется от буро-зелёного до красноватого. Мясо очень сочное, обладает ярким вкусом. Это коронное блюдо лучших ресторанов.



### Calamar Calamar Кальмар

Моллюск овальной формы с боковыми плавниками, и щупальцами. Размер – 30-50 см. Идеально готовится в кляре в виде зажаренных колец. Его родственник – сепия (морская каракатица), более тёмного цвета, хорошая закуска к пиву.



### Gamba roja Gamba rosada Розовая креветка

У этой креветки крупная голова и гладкий панцирь. Креветки из Сольера (gamba de Sóller) считаются самыми вкусными на острове, поэтому они самые дорогие. Готовят на пару или обжаривают.



### Pulpo Pop Осьминог

Головоногий моллюск с восемью щупальцами. Размер – 30-70 см. Подают отварным, как закуску или самостоятельное блюдо с овощным гарниром. Как и многие другие морепродукты, встречается в продаже в виде полуфабриката.



### Mejillón Musclo Мидия

Треугольные чёрные раковины – очень дешёвая закуска. Продаются в сетках по 1 кг. Готовятся на пару, как и другие ракушки: escarpiñas, almejas, chirlas, berberechos. Также продаются в консервированном виде.

WWW.SGI-MALLORCA.COM

**НЕДВИЖИМОСТЬ  
НА МАЙОРКЕ**

НАШ АДРЕС: САНТА ПОНСА, АВЕНИДА РЭЙ ХАЙМЕ, 100, ТЕЛ. +34 630 905 706 INFO@SGI-MALLORCA.COM

Реф. 10078

Реф. 10066