



ДЕЛИКАТЕСЫ

Приятного аппетита

В аэропорту Пальмы часто можно увидеть пассажиров, несущих в руках плоские картонные коробки. Ответ на эту загадку прост: там лежит энсаймада (ensaimada) – сладкая слоёная булка в виде улитки. Она настолько популярна, что её часто берут с собой в качестве сувенира.

Энсаймада – это только один из многих типичных продуктов. Конечно же, на Майорке не составит никакого труда приобрести всевозможные испанские деликатесы. Но гостям острова, прежде всего, будет интересно попробовать подлинный вкус.

Изобилие морепродуктов на рынках Майорки является реальным подтверждением богатства и многообразия морской фауны Балеарских островов. Особым деликатесом считаются креветки из Сольера (Sóller gambas). Цена за килограмм такого «красного золота» достигает 100 евро.

Велик и ассортимент деревенских продуктов – больше других ценятся апельсины, лимоны, миндаль и инжир местного происхождения. А также маслины, из которых изготавливают ценное оливковое масло.

За последние годы несравненно улучшилось качество местных вин. Большие и маленькие винодельни производят напитки на любой вкус и кошелёк, частично из эксклюзивных сортов винограда, которые выращивают только на Майорке.

На острове хорошо развито скотоводство, местные жители с удовольствием употребляют мясные блюда.

Популярностью среди населения пользуется мясо чёрной свиньи – специальная порода, выращиваемая на Майорке. Деликатесом со знаком качества считается производимая из этой свинины колбаса с перцем – собрасада (sobrassada).

1 Сладкая улитка

Замешанная на свином жире энсаймада подаётся на Майорке к завтраку или на десерт. Это также популярный сувенир.



2 Витаминная бомба

Выращенные на Майорке апельсины и лимоны отличаются сочностью и насыщенным вкусом. Большинство фруктов родом из «апельсиновой долины» – Сольера (Sóller).