

# Звёздный повар делает гамбургеры

Колдо Ройо – один из самых известных поваров на острове. Теперь у него закусочная



«Я свободен и готов к новым начинкам», – Колдо Ройо в роли повара закусочной.

## От редакции

Раньше он был звездой местной гастрономии: Колдо Ройо (Koldo Royo) из Страны Басков. Его ресторан на набережной Paseo Marítimo, названный в честь самого хозяина, в течение 18 лет имел звезду Мишлена (с 1989 по 2007гг.). Теперь же Ройо печёт небольшие булочки, а точнее: он делает гамбургеры. Бывший звёздный повар открыл уличную закусочную. Ярко-красный вагончик находится в Пальме около оптового магазина Makro. Он также приезжает на рынки и другие мероприятия, например, недавно был на пивном празднике Palma Beer.

Колдо Ройо начал свой бизнес в 80-е. В 1989 году его ресторан в Пальме на

Paseo Marítimo получил звезду Мишлен. В это же время он работал на телевидении, писал книги, читал лекции, участвовал в качестве судьи во множестве кулинарных шоу и обучал, одним словом: наш пострел везде поспел.

Звездой Мишлен повар обладал в течение 18 лет, до 2007 года. И так, репутация его ресторана была испорчена, но известность своей приветливостью Колдо Ройо не сдавался: на этом же месте он открыл тапас-ресторан Aquíaga.

Сейчас повар продал его и открыл закусочную. Новый проект Колдо начал вместе со своей женой, по совместительству его деловым партнёром, Мерседес Палмер (Mercedes Palmer). В ин-

тервью газете Ultima Hora он сказал: «Обладать звездой Мишлен было очень почётно для меня. Но это звание сегодня не даёт никаких преимуществ, если не умеешь трудиться».

Он не считает свою работу в вагончике поражением. «В жизни важно уметь быть готовым и уметь начинать что-то новое. В США это понимают лучше, чем здесь. Я часто говорил о составлении меню для гамбургеров во время кулинарных шоу. Почему же мне не продавать их самому?»

Его новый бизнес пользуется большим успехом: «На сегодняшний день я заработал больше, чем некоторые рестораны», – прокомментировал он журналисту.



Хумус продают на улицах как фаст фуд, едят на завтрак и выбирают на гарнир.

## Совсем другой горох

Вкусно и полезно: хумус с огуречным салатом

Хумус, одно из самых популярных блюд в арабских странах, продают на улицах как фаст фуд, едят на завтрак и выбирают на гарнир. Я считаю этот рецепт оптимальным, ведь благодаря такому употреблению ваш организм получит массу полезных веществ, содержащихся в бобовых.

### Ингредиенты:

200 г нута  
1 чайная ложка тмина  
1 л куриного бульона  
соль, перец  
сок от одного лимона  
1/8 л оливкового масла  
1 огурец  
один несладкий йогурт  
2 столовых ложки уксуса

1 чайная ложка масла кунжута  
1 столовая ложка свежего кориандра  
соль, перец, немного сахара

### Приготовление:

Замочить нут в подсоленной воде на 12 часов. Затем слить воду и варить его в бульоне с тмином в скороварке в течение 25 минут. Немного остудить и перемолоть в блендере нут с небольшим количеством бульона. Продолжая взбивать до возникновения кремовой структуры, постепенно добавить оливковое масло. Добавить по вкусу специи и подавать на стол



тёплым.

Приготовить огуречный салат с добавлением кориандра и подать к хумусу.

Автор рецепта – директор и шеф-повар Группы «Тристан» в Пуэрто-Портальс

mallorcaconcept

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

H.243: Просторная вилла с 300 кв. м жилой площади и прекрасным видом на море. Идеальное месторасположение Font de Sa Cala, 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