

В стране красных бриллиантов

Сезон клубники – в разгаре. Одна треть всего урожая собирается сейчас. Спелые ягоды везут на рынки

Ева Каролин Ульмер

На севере Майорки находится «страна красных бриллиантов» – пленяющие своим невероятным фруктовым ароматом бескрайние поля. Клубничные плантации Son Mureta около Манакора (Manacor) уже девять лет принадлежат семье Паскаль (Pascual). С начальных 5 тыс. кв. м территория разрослась до восьми га с 600 тыс. клубничных кустов. «В основном наша клубника сорта Diamant, – говорит Матео Паскаль (Mateo Pascual), – Сейчас мы снимаем урожай сортов Samarosa и Luna. У Samarosa более мягкая текстура, чем у Diamant, а ягоды крупные и ярко-красные. Сорт Luna мельче и больше похож на плоды сорта Diamant. Но всем им присуща фруктовая сладость».

Покупая, выбирайте спелые ягоды

Son Murtera – один из главных производителей клубники на Майорке и единственная ферма, на которой благодаря гидрокультуре удаётся собирать урожай круглый год. Клубника растёт здесь не на земле, а – на неорганической питательной среде, стеллаже расположенном в метре от земли. Субстрат, т. е. завернутый в пластиковую плёнку гранулят, только поддерживает растения, но не снабжает их питательными веществами. Раствор с калием, цинком, железом, марганцем и бором поступает из шланга системы автоматического полива. «Зонды контролируют количество влаги, которое впитали растения и передают сведения компьютеру, который обеспечивает поступление воды по шлангам», – рассказывает Паскаль.

У гидрокультуры есть много преимуществ: «Выращенная на земле клубника портится намного быстрее, так как растения впитывают всю влагу



Клубника быстро теряет свой аромат, поэтому её следует употреблять непосредственно после покупки.

Инфо



Советы по хранению. Клубника быстро теряет свой аромат, поэтому её следует употреблять непосредственно после покупки. В случае необходимости хранения, следует разложить ягоды на тарелке рядом друг с другом и поместить в нижний отдел холодильника. Во избежание конденсата, попадающего на клубнику, ни в коем случае не советуется накрывать при этом продукт плёнкой. Перед употреблением ягоды необходимо заблаговременно выбрать из холодильника и помыть.

из земли, особенно после дождя». Это не видно сразу же, но через один-два дня ягоды уже начинают портиться. Гидро-

культуре не страшны и другие бедствия. Насекомые, улитки и другие вредители не могут вскарабкаться на эту конструк-

цию. Поэтому химическими веществами опрыскивают тоже намного меньше. Дважды в неделю специалисты осматривают клубнику на предмет появления плесени или грибков и только после этого принимается решение о целесообразности использования пестицидов в рамках допустимых европейских норм. По словам Паскаля, все применённые меры, которые стараются свести к абсолютному минимуму не только из-за соображений экономии, заносят в учётный журнал.

Каждый год здесь собирают около 100 т клубники. Май считается самым урожайным месяцем (30% годового урожая). 25 сотрудников работают без перерыва и проверяют спелость каждой клубники отдельно, прежде чем поместить ягоды в ящики местного кооператива Agroilla. Брат Матео Хуан (Juan) привозит ягоды рано утром на опто-

вый рынок Mercasarma и продаёт их розничным торговцам. Фирма также сотрудничает с отелями и ресторанами. «Мы продаём ягоды только на острове, – подчёркивает Матео. – В течение 24 часов после сбора клубника попадает к конечным покупателям. Клубника с материка или из других стран, например из Бельгии, проводит не один

В течение 24 часов клубника попадает к покупателям

день в ящиках. За это время она утрачивает часть своего аромата. Кроме того, её собирают недозревшей и разводят с использованием большего количества пестицидов».

Выращенную без применения химических веществ клубнику на Май-

орке найти трудно. Микель Серра (Miquel Serra) – главный производитель органической клубники. Его плантация размером в 3 тыс. кв. м находится в Сон-Муртера (Son Murtera). Клубника растёт здесь под так называемой mulchvlies. «Это пропускающая воду плёнка предотвращает прикосновения ягоды с землёй, от чего она быстрее портится. В качестве удобрения используют конский и овечий навоз, а для защиты – серу, допустимую в органических продуктах», – говорит Серра. Урожай собирают с конца апреля до июля, среди прочих мест она продаётся также и на рынке органических продуктов на площади Plaça los Patines в Пальме.

По мнению Эммериха Ройтера (Emmerich Reuter) из ресторана El Patio в Порт-де-Андрач (Port d'Andratx) при покупке клубники следует выбирать спелые ягоды и те, которые попали в магазин кратчайшим путём. «Они не должны быть в пути дольше, чем один день, – подчёркивает знаменитый повар, – Клубника очень ароматная ягода, чем дольше она в пути, тем больше вкуса теряется».

Ройтер прокомментировал, что клубника отличается разнообразием приготовления и подачи блюд из неё, например, в сочетании с зелёным перцем или базиликом, или в сладком варианте: с цветками и сиропом из бузины.

«Классическими рецептами мая можно назвать крушон из ямса с клубникой и заварные пирожные с ванильным кремом и клубникой».

Клубника уже давно используется и при приготовлении основных блюд.

Ротлер предлагает приготовить салат из свежей клубники и лукового мармелада с базиликом уксусом Pedro Ximénez, а к этому подать тёплый сыр Tallegio с французской воздушной булочкой «бриош» с травами. Или просто насладиться вкусом свежей местной клубники.