



**Панельетс (panellets)** – это типичное майоркинское лакомство, сделанное на основе миндальной муки, варёного картофеля, сахара и яйца. В качестве дополнения используются различные ингредиенты, например, шоколад, мёд, сухофрукты, или кедровые орешки.



Сладкое печенье **креспельс (crespells)** – это лакомство в майоркинских семьях обычно готовят на Пасхальные праздники. Речь идёт о небольших фигурных печеньях, сделанных на оливковом масле и свином смальце. Традиционно креспельс лепят из оставшегося после приготовления пирожков рублиотс теста. Так как процесс приготовления довольно прост, чаще всего печенье вырезают дети – таким образом, младшее поколение принимает участие в приготовлении праздничного стола.



Удивительно, но местный рассыпчатый бисквит **гато де альмендрас (gató de almendras)** выпекают, используя вместо муки измельчённые в пыль миндальные орехи, смешанные с яичным белком. Обычно бисквит подаётся с шариком ванильного или сливочного мороженого.



**Тамбор де альмендра (Tambor de almendra)** в основном очень нравится детям. Это грильяж, сделанный из жареных миндальных орехов и жжёного сахара. Горячую смесь выкладывают на противень и выравнивают с помощью половинки лимона. После этого нарезают на порции.



**Кока де патата (coca de patata)** из Вальдемоссы (Valdemossa) – это лёгкая и воздушная булочка, изготовленная из пшеничной муки, смешанной с мягкостью варёного картофеля. Зимой эту нежную выпечку как правило подают с горячим шоколадом, а летом – с шариком мороженого.

## Осенние ярмарки на Майорке

**16 и 17 октября – Fira de Sobrassada.** В деревушке Кампос (Campos) пройдёт ежегодная ярмарка, посвящённая колбасе собрассаде.

**19 октября – Fira de Pebre Bord.** В Феланиче (Felanitx) будет организована ярмарка красного сладкого перца – pebre bord.

**8 и 9 ноября – Fira de Carabassa.** Завершение сбора урожая тыкв будет отмечено специальной ярмаркой в Муро (Muro).

**13 ноября – Dijous Vo.** В Инке (Inca) пройдёт самая большая осенняя сельскохозяйственная ярмарка на острове.

**15 и 16 ноября – Fira de Oliva.** В эти дни в Каймаги (Caimari) можно будет попробовать все виды местных оливок.

**16 ноября – Fira de Miel.** В Льюби (Llubí) можно будет полакомиться местным мёдом.

**30 ноября – Fira de Esclata-sang.** Ярмарка, посвящённая местным рыжикам, пройдёт в Манкор-де-Валь (Mancor de Vall).

Необыкновенный салат! В этом рецепте салат можно использовать одновременно как соус и гарнир. Приятное тёплое блюдо важно не перегреть, листья салата не терпят высоких температур. Лёгкое летнее блюдо понравится и детям.

### Ингредиенты для соуса:

1 л куриного бульона  
1 луковица  
1 ч. ложка семян фенхеля



¼ л масла авокадо или оливкового  
1 баночка йогурта

### Приготовление:

Куриный бульон с луковицей и семенами фенхеля, варить до уменьшения 1/8 в объёме, затем процедить. Добавить йогурт, масло, травы, сахар,

# Полезное удовольствие

Летний салат с рыбой, птицей или морепродуктами: ещё одно блюдо здоровой пищи



соль и перец, при желании также и чили.

### Ингредиенты для салата:

очищенный огурец  
20 томатов черри  
1 головка салата (только жёлтая часть)  
3 репчатых лука (только зелёная часть)  
1 цикорий (тонко порезать)  
редис (тонко порезать)  
свежие травы на усмотрение (базилик, петрушка, чабер, зелёный лук или купырь).

### Приготовление:

Нагреть бульон до 30 градусов, добавить ингредиенты салата. Греть около одной минуты. К этому можно подавать ракообразных, жареную или приправленную на пару рыбу и птицу.

Автор рецепта – директор и шеф-повар Группы *Tristan* в Пуэрто-Портальс.

Великолепно не только на вид, но и на вкус Фото: П. Лосано