



Собрасада, свиная колбаса с красным перцем – один из самых популярных продуктов Балеарских островов, удостоенных защищённым наименованием по происхождению
Фото: П. Лосано



В La Luna также производят экологически чистую собрасаду, паштеты (справа) и варёные колбасы. Все продукты можно купить в небольшой фабричной лавке с пн-пт, 8:00-16:00, сб, 10:00-13:00 (слева)



большом фабричном магазинчике. Для тех, кто хочет узнать больше об этом популярном местном продукте, с 16-18 октября в Кампосе (Campos) организуют ярмарку, посвящённую собрасаде.
Раньше на фабрике работало около 40 человек, были даже сотрудники, которые занимались изготовлением деревянных ящиков для экспорта собрасады. Сейчас в производстве задействовано всего три человека. О былых временах напоминают только фотографии

рабочих на стенах столетних помещений. В небольшом зале, где ранее производили собрасаду, Бартоломе бережно хранит историю La Luna. Здесь можно увидеть старинные машины и станки, которые заменили в 1980 году на современные. Как в музее выставлены весы, ножи, записные книги, документы и счета. У двери до сих пор висит икона Святого Антония – хранителя животных.
Почему калорийная (70% жира) колбаса так популярна на острове? «Мой

дедушка всегда говорил, что люди на Майорке жили впроголодь, – делится владелец фабрики, – поэтому с наступлением первых холодов здесь праздновали matanza (забой животного). Старались использовать все части свиньи. Из-за большого количества жира, собрасада не теряла свежести на протяжении многих месяцев и считалась нескорпортующимся продуктом, который можно было употреблять всю зиму». За 30 лет, Бартоломе не потерял аппетита к собрасаде: «Моё любимое блюдо –

это омлет на сливочном масле, с собрасадой и мятой. Ещё очень вкусно, когда майоркинскую колбасу поджаривают с мёдом – это самое настоящее лакомство». По словам мужчины, собрасаду также часто едят в десертном варианте – с сахаром и шоколадом.
Посетить фабрику можно с пн-пт, 10:00-15:00, по субботам по предварительной заявке по тел.: 971-630-168. Стоимость – 3,5 евро. Avda. de Asturias 4-A, Сольер



Собрасаду хранят при температуре 15-18 градусов и влажности 75%. Время выдержки колбас зависит от их размера. Вяление занимает от нескольких недель до одного года



JARDINS DE TRAMUNTANA
CASA DE LA JARDINERIA DE MALLORCA
711 DIBORN TER GARAJON DE MALLORCA



Мы знаем, что самое главное – это понимание
мы понимаем вас и ведем ваши проекты на русском языке







CTRA VALDEMOSSA, KM 9.3 | 07120 PALMA DE MALLORCA T. 971 610 602
INFO@JARDINSTRAMUNTANA.COM | WWW.JARDINSTRAMUNTANA.COM