



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 нескоропортящимся 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
791 630 168 | WWW.JARDINSTRAMUNTANA.COM



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



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