

## ДЕЛИКАТЕСЫ

## Витаминная бомба

Выращенные на Майорке апельсины и лимоны отличаются сочностью и насыщенным вкусом. Особенно ценятся фрукты из «апельсиновой долины» – городка Сольер (Sóller) на севере острова. В летние месяцы огромной популярностью пользуется апельсиновое и лимонное мороженное.



## Лекарство от всех недугов

Секрет оригинального вкуса традиционных майоркинских ликёров хранится в рецептах микстур и снадобий, которые готовили аптекари в 16-м веке для борьбы с эпидемиями. Несмотря на то, что типичный ликёр «Йербас» чаще всего употребляют в чистом виде, некоторые бары и кафе сейчас предлагают оригинальные коктейли, в которых настойку смешивают с лимонными или апельсиновыми газировками.



# Путь к сердцу

Всем известно, что Майорка – это рай для гурманов. Здесь находится множество звёздных ресторанов. Кроме того, гастрономия острова отличается своим многообразием: от закусок до специализирующихся на рыбе ресторанов. Наряду с ними старинную кухню Майорки – незатейливую, но вкусную стряпню с сытными супами и вкусным запечённым поросёнком – предлагает множество традиционных заведе-

## Продукты местного производства многие туристы увозят в качестве сувенира

ний. Особенно любима островитянами сладкая энсаймада (ensaimada) – слоёная булка в виде улитки. Она настолько популярна, что её часто берут с собой в качестве сувенира.

Изобилие морепродуктов на рынках Майорки является реальным подтверждением богатства и многообразия морской фауны Ба-

леарских островов. Особым деликатесом считаются креветки из Сольера (gambas de Sóller). Цена за килограмм такого «красного золота» достигает 100 евро. Велик и ассортимент свежих деревенских продуктов. Больше привозных ценятся апельсины, лимоны, миндаль и инжир местного происхождения. А также маслины, из кото-

рых изготавливают ценное оливковое масло.

Майоркинские вина заняли достойное место в национальной испанской коллекции. На данный момент на острове официально зарегистрированы два знака качества по месту происхождения (Denominacion de origen — DO) – Binissalem и Pla i Llevant, и, соответственно, более чем 20 крупных винных погребов, расположенных в этих регионах Майорки. Традиции семейных виноделен уходят к

эпохе рыцарей. Для производства вина выращивают как местные сорта винограда – Callet, Manto Negro, Prensal, так и завезённые – Tempranillo, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Moscatel и Chardonnay. На острове хорошо развита животноводческая промышленность. Из мяса чёрной свиньи – специальной породы, обитающей только на Майорке, производится колбаса с перцем собрассада (sobrassada) – ещё один популярный и вкусный сувенир с Балеарских островов.