

ГАСТРОНОМИЯ

Простое и сытное застолье

В каждой стране есть свои особенные предпочтения в еде. Обзор типичных майоркинских блюд и ресторанов



Лёгкий летний салат «трампо» с помидорами и луком



Густой суп caldereta из омара и трёх видов рыбы пробыл даже король Испании Фелипе



Традиционное блюдо – жаркое из потрохов frit mallorquí

Майоркинская кухня (Cuina Mallorquina) имеет, в основном, слегка крестьянский акцент. Море, конечно, всегда играло немаловажную роль в кулинарии острова, но сельское хозяйство всё равно главенствовало. Типичные блюда майоркинцев – тяжёлые и сытные, с использованием мяса и тушёных овощей. Их зачастую подают в традиционной глиняной посуде – горшках (olles) и формах для запекания (greixoneras).

С октября до марта здесь предпочитают калорийные густые супы, летом же готовят мясо и рыбу на гриле, а вместо гарнира делают свежий салат «трампо» (trampo) с помидорами и луком. Вообще, можно сказать, что местные жители любят стряпать на свежем воздухе. Особенной популярностью пользуется паэльля. Обед для всей семьи часто готовят на огромной специальной сковороде. На летние праздники в деревнях сооружают длинные столы, для так называемого soper a la fresca (кушать на свежем воздухе). Майоркинцам нравятся долгие и весёлые застолья в кругу близких и друзей. На острове существует множество типичных ресторанов, знаменитых своей традиционной майоркинской кухней. Любителям мяса на гриле советуем заглянуть в Sa Farinera и Ca'n Torrat, находящиеся недалеко от аэропорта. Лучшую баранину готовят в Can Penasso, расположенном сразу у просёлочной дороги между Пальмой и Сольером (Sóller), не доезжая туннеля.

Важно знать, что местные редко обедают до двух часов дня, а вечером садятся ужинать только после девяти, летом даже на час позже. В районе Хенова (Génova) находится другое уютное заведение Mesón Ca'n Pedro. Здесь готовят, например, шашлык, антрекот и улиток (caracoles).

Да, да! Брюхоногие – это особенный деликатес не только во Франции, но и на Майорке. Особенно, после нескольких дождливых дней гурманы отправляются на сборы улиток. Их также можно купить на каждом городском рынке. В Ca'n Pedro caracoles подают в отваре из костей окорока и трав. Мякоть бережно вытаскивается и макается в чесночный соус «айоли» (alioli). С террасы Ca'n Pedro можно окинуть взглядом залив Пальмы вплоть до летней резиденции испанских королей Marivent и курорта Ильетес (Illetes).

Всего через несколько домов в Casa Jacinto в семейной и непринуждённой атмосфере предлагают попробовать настоящую майоркинскую кухню по доступным ценам (от 15 евро, дневное меню). Menu del dia может выглядеть так: на закуску мидии на пару (mejillones al vapor) или тумбет (tumbet) из баклажанов, перца, помидоров и зелёной фасоли; жаркое из говяжьего филе с капустой (lomo con col) или перепела как главное блюдо, а на десерт – карамельный пудинг (flan), в качестве напитка предлагают воду, пиво



В летние месяцы наибольшей популярностью пользуются рестораны, предлагающие мясо на гриле

или вино.

Майоркинское вино, которое подают часто в кувшине, довольно тяжёлое и отлично подходит к такой простой питательной пище. Самый большой выбор местных и материковых вин – в Celler Can Amer, в Инке (Inca). Бывший винный погреб насчитывает 111 сортов. Из блюд здесь стоит попробовать молочного поросёнка (lechona). На юго-востоке

Майорки, в деревушке Сес-Салинес (Ses Salines) находится настоящее сокровище для гурманов, предпочитающих рыбные продукты. В семейном ресторанчике Casa Manolo с потолка свисают хамоны, все стены увешаны фотографиями знаменитостей, побывавших здесь, а также членов семьи и друзей владельцев. Даже король испании Фелипе однажды ужинал здесь



Soper a la fresca – летом в деревнях сооружают длинные столы и ужинают все вместе прямо на улице