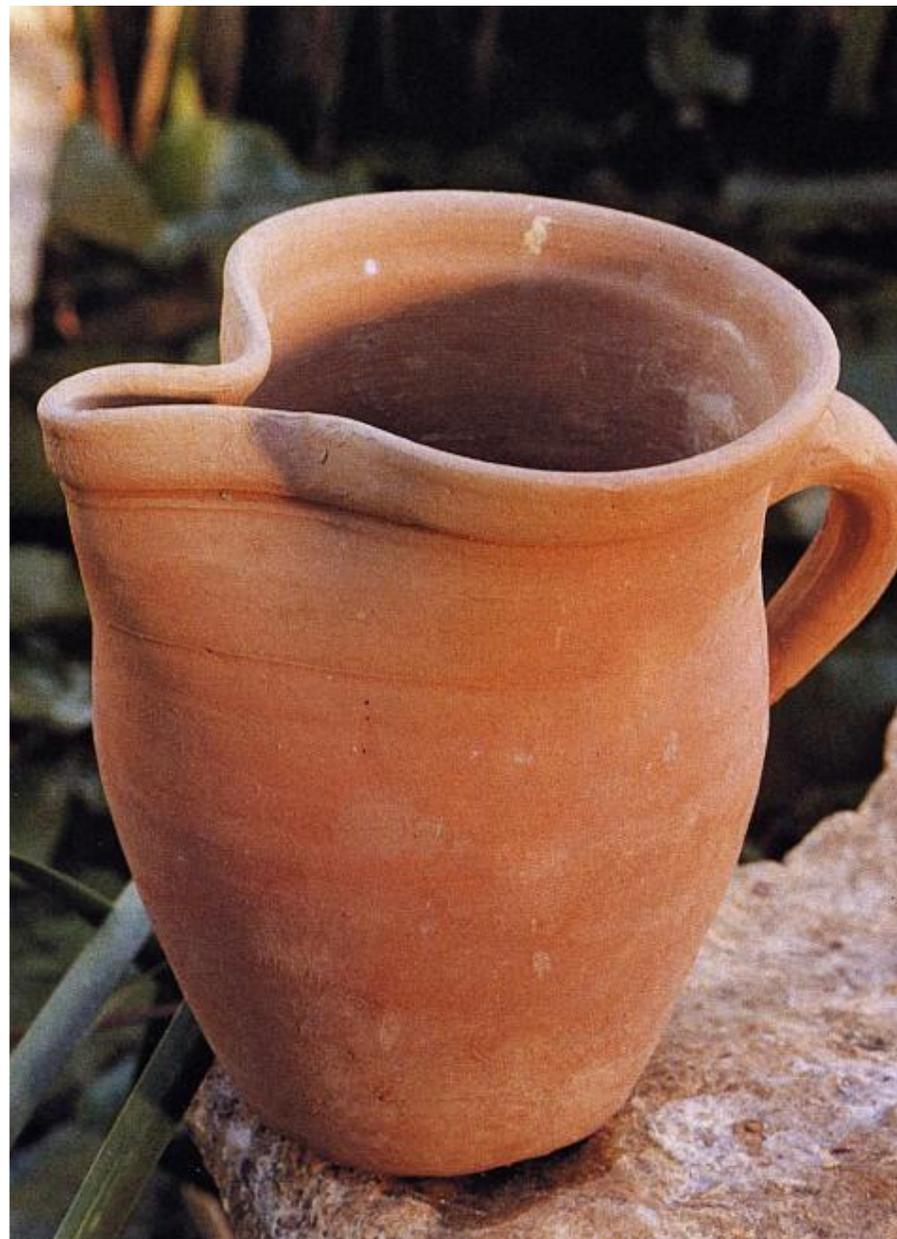


ТРАДИЦИИ



Для гурманов на развес

Поход на рынок может стать каким угодно, только не скучным. Наряду с сезонными овощами и фруктами, здесь можно приобрести сыр и ветчину, мёд и маслины, яйца, цветы и даже животных. Стоит понаблюдать за местными, и тогда вы и верняка не ошибётесь с выбором покупок.



Урожайные земли

Всё больше людей в последнее время предпочитают местные продукты из-за их неповторимого вкуса. Вместе с красным перцем и майоркинскими помидорами сорта *gamallet*, очень ценятся абрикосы и дыни острова. Кроме этого, из года в год увеличивается площадь экологических полей – традиции сочетаются с современными технологиями.



Глиняная посуда

Желающим ощутить полную гамму впечатлений несомненно следует посетить Figa del Fang. Если же обстоятельства помешают прийти на эту горшочную ярмарку в Марратчи (Marratxí), аналогичную продукцию можно будет приобрести в любом из больших супермаркетов острова. Знаток клянутся, что традиционные майоркинские густые супы становятся вкуснее, если варить их в местной глиняной посуде *greixonera*.

Острые и красные

Часто в майоркинские блюда входит также и местный красный перец. Для высушивания множество плодов нанизывают на нити и вывешивают на фасады домов. Деревни становятся в это время очень красочными.