

КЛИМАТ

Salines) в глаза бросится контрастный переход от нежных розовых оттенков к ярко-зелёным равнинам, раскинутым вплоть до Сантани (Santanyi). Здесь, на фоне типично майоркинских полей с каменными оградками, построенными методом сухой кладки, миндальные деревья выделяются особенно. Возможно вам повезёт, и среди жёлтого ковра мелких цветков кислицы будут пастись овцы со своими ягнятами – такая живописная картина надолго останется у вас в памяти. Дальше дорога ведёт через Кас-Конкос (Cas Concos) в Феланич (Felanitx).

Путешественники, которые собираются ехать из Инки (Inca) в монастырь Льюк (Lluc), должны непременно сделать привал в Селве (Selva) или Каймари (Caimari). Можно также проехать в сторону Манкор-де-ла Валь (Mancor de la Vall) или на восток, посетив миниатюрную Бинибона (Binibona). Всего несколько домиков деревушки окружены полями миндальных деревьев. Обычно в этих местах



■ **Цветение семи млн миндальных деревьев длится от 20 до 30 дней**

цветение начинается немного позже, чем в других районах Майорки.

Посаженные в последние 15 лет особые сорта миндаля продлевают сезон цветения даже в центре острова, где раньше вообще не было миндального производства. Известно, что из семи миллионов миндальных



Трамонтана ещё в снегу, а в долине цветёт и пахнет миндаль (слева). Розовые цветки появляются на горьких сортах, а белые превращаются в сладкие плоды

деревьев урожай собирают только с 1,6 млн. Остальные – просто для красоты. Туристическое значение миндаля явно преобладает над сельскохозяйственным. Ведь уже многие годы цена на неочищенный миндаль настолько незначительна, что многие местные владельцы садов остав-

ляют плоды на деревьях для птиц или прохожих туристов. Тем более, что местные производители не в состоянии конкурировать с импортёрами из Калифорнии. Всего несколько лет тому назад, когда импортированный продукт не был слишком распространён, производители вырубали

1,2 евро за кг. Будущее для птиц или прохожих миндаля на данный момент непредсказуемо. Но кое-что никогда не изменится: на Майорке цветущий миндаль означает начало весны, которое радовало, радует и будет радовать не только жителей острова, но и туристов.

Вкусный продукт

Майоркинский миндаль используется в изысканной кухне и в косметической продукции

Миндальные деревья привлекают не только своим цветением, но и являются основным ингредиентом для изготовления лакомых изделий. Разнообразие таких изысков на Майорке огромно – ликёры, засахаренный миндаль, варенье, масло, мороженое, молоко, крем или знаменитый майоркинский миндальный пирог Gató. В сладкие изделия, например, в марципан или туррон (turrón) часто добавляют несколько горьких орехов, таким образом изделия приобретают неповторимый вкус. В сыром виде миндальная кислота, так называемый амигдалин – ядовита, но при нагревании она разрушается. Кстати, цветки розового цвета созревают к горькому сорту миндаля, а белые превращаются в сладкие плоды. В отличие от импортированного миндаля из Калифорнии, майоркинский сорт особенно ароматен и содер-



жит большое количество масла. По качеству товар можно сравнить с матековым миндалём или с продуктами из Франции. Происхождение подтверждается знаком качества Ametlla Mallorquina. Производители получают, на данный

момент, за 1 кг очищенного миндаля примерно 2,4 евро, в то время как в магазине покупатель платит в пять раз больше. Из сортов этого ореха на Майорке только двенадцать используют в коммерческих целях. Для того, чтобы сохранить про-

изводство и культивирование сравнительно дорогого майоркинского миндаля, необходимы инновации. Такие, как, например, смесь специй с миндалём Ametlla+. Её используют в местных традиционных блюдах, таких как молочный поросёнок и

густой суп escaldums из домашней птицы. В прошлом году фирма Mallorca fruits начала разработку изотонического напитка на основе миндаля. Скоро спортсмены по всему миру смогут наслаждаться миндальным вкусом с Майорки. Но не один про-

дукт не сравнится с духами Flor d'Ametler, которые изготавливает семейное предприятие в Понт-де-Инка (Pont d'Inca). В 50-60-х годах это был самый любимый сувенир с Майорки. До сих пор продажа духов не нуждается в рекламе.

В 50-60-х годах духи Flor d'Ametler были самым любимым сувениром, привезённым с Майорки (справа). Майоркинский сорт ореха – наиболее ароматный, с большим содержанием природных масел (слева)

