

ШОППИНГ-ГИД



Соляной цветок

На юге острова расположен один из самых чистых пляжей Майорки Эс-Тренк (Es Trenc). С давних пор неподалёку добывают знаменитую соль Flor de Sal. Её собирают в конце августа и используют при приготовлении многих местных блюд. Специальные ароматизированные варианты можно приобрести практически в любом магазине деликатесов. Знаменитая марка Flor de Sal (рус. «соляной цветок») – это комбинации соли и различных местных продуктов. Ассортимент вкусов очень широк: от смеси трав и оливок до цветов гибискуса. Идея создания этого продукта принадлежит одному из лучших поваров острова Марку Фошу из столичного ресторана Simply Fosh. Впрочем, кроме этого знаменитого брэнда в сувенирных лавках и на рынках можно встретить множество других вариантов «вкусной» соли



Галеты Quely из Инки

Quelitas de Inca – самая знаменитая закуска, производимая на Майорке. Они хрустящие, немного солёные и очень питательные. Овальные галеты – идеальное сопровождение к майоркинскому выдержанному сыру, красному вину и тающей во рту местной колбасе собрасаде. Фирма Quely производит любимые печеня майоркинцев в самом сердце острова, в Инке (Inca)



Балеарские сыры

На острове изготавливаются отличные сыры из молока майоркинских коров, овец и коз. По сравнению с Меноркой, на Майорке производят немного сортов и у них нет знака происхождения. Напоминающие своим вкусом знаменитый Mahón, майоркинские сыры из коровьего молока, в основном, родом из Кампоса (Campos). Кроме того, можно встретить и несколько видов из овечьего и козьего молока. На Балеарах преобладает кустарное производство, продажа осуществляется в небольших лавках и на рынках. Органические сыры вместе и с другими «чистыми» продуктами предлагают приобрести на базарах в Санта-Мария (Santa Maria, по воскресеньям) и в Пальме (по субботам)