

ШОППИНГ-ГИД



Оливки и оливковое масло

Местное оливковое масло – это фирменный продукт Балеарских островов. Помимо больших кооперативов, производством и сбытом ценных плодов на острове занимаются частные фермеры и счастливые владельцы столетних оливковых рощ в горах Серра-де-Трамунтана или же молодых плантаций в центральных районах острова. Традиционный майоркинский рецепт предусматривает вымачивание и маринование в соляном растворе в течение одного месяца. В зависимости от степени спелости и способа приготовления, различают: солёные оливки (исп. olives salades и olives pansides), отличающиеся степенью зрелости, а так же типичные «разбитые оливки» (исп. olives trencades)

Майоркинский орех

Миндаль по праву считается одним из символов Майорки. Все, кому посчастливилось побывать в восточной части острова в зимние месяцы, смогли насладиться видом великолепного цветения этих деревьев. Их тонкий аромат сейчас можно увезти с собой, купив флакончик местных духов Flog d' ametler – настоящий запах Майорки



Острые ножи

Округ Льюкмайор (Llucmajor) является одним из центров кузнечного ремесла на острове. Традиционно выделяют семь видов майоркинских ножей особой формы. Большинство из них до сих пор производятся вручную. Приобрести эти острые сувениры, которые не разрешено брать в ручную кладь, можно на одном из деревенских рынков или зайдя в традиционный хозяйственный магазин в центре Пальмы

Стекло Gordiola

Стеклодувные мастерские Gordiola в деревушке Альгаида (Algaida) были основаны ещё в начале XVIII века. Современные сервизы, яркие лампы и необычной формы вазы ручной работы являются предметами коллекций одних из самых уважаемых домов Европы

