Galta Rotja, в переводе «красные щёчки» – основной сорт абрикоса в сельскохозяйственном кооперативе «Порреpес».

Сладкие красные щёчки

Июнь – разгар сбора урожая на главной абрикосовой плантанции всей Майорки в Порреpес

Ева Каролин Ульмер

Куда ни глянь, везде пёстрые жёлто-оранжевые оттенки. Принесённые прямо с поля ящики сельскохозяйственного кооператива «Порреpес» (Porreres) полны ярких плодов.

Вот уже как 54 года этот кооператив занимается торговлей абрикосами. Июнь – это главный месяц для сбора урожая, в основном сорта Galta Rotja, что в переводе обозначает «красные щёчки». Этот сорт получил такое название из-за того, что один бок фрукта краснеет, будто от стеснения. «Это та сторона, которой он был повёрнут к

солнцу», – говорит президент кооператива Антони Марторель (Antoni Martorell). Особенность Galta Rotja – это кисло-сладкий вкус.

«Всего здесь растёт шесть разных сортов», – объясняет директор кооператива Эсперанса Мора (Esperança Mora).

За сезон на одном дереве может созреть от 60 до 70 кг плодов

Особо популярны плоды сорта Canino – крупные, сочные и не слишком сладкие.

Более чем 50 местных абрикосовых хозяйств поставляют свой урожай в кооператив. Абрикосы продают по цене от 1,20 до 1,85 евро за килограмм, в зависимости от размера. Часть урожая отвозят на оптовый рынок «Меркапальма» (Mercapalma). В этом году, по словам Эсперансы, ожидается до 100 тонн урожая. Это, конечно, неплохо, но с результатами прошлых лет несравнимо: «В 50-60-х годах мы собирали где-то 150 тонн за сезон. Кроме того, каждая семья в посёлке самостоятельно сушила абрикосы», – рассказывает Эсперанса.

«В июне город становился ярко-оранжевым от разложенных повсюду абрикосов, – добавляет Антони Марторель. – Это выглядело чудесно». 75-летний Антони вырос, собирая абрикосы. «Будучи детьми, мы как могли помогали при сборе урожая. Рано утром, когда солнце ещё не в зените, мы подбирали спелые фрукты, только что упавшие с дерева. Днём вся семья собиралась разрезать абрикосы на половинки. Потом их раскладывали по деревянным сушилкам, после чего плоды посыпали серой, – вспоминает Марторель. – Сера ускоряла процесс высушивания и сохраняла яркий цвет плода. Абрикосы высыхали буквально за пару дней. Нам, детям, платили за работу абрикосовыми косточками. Мы их про-

▸▸▸

Рецепт

Креветки с абрикосами на шпажке

***Ингредиенты*:**
креветки,
абрикосы,
белое вино,
лимоны,
лук,
не очень острый перчик.

***Приготовление*:**
Креветки почистить и слегка отварить. Прокипятить абрикосы с соком лимона и белым вином. Нарезать лук и перчики и добавить их в кипящее вино. Чередуя, нанизать креветки и абрикосы на шпажки. Полить горячим вином и оставить немного пропитаться.