



Цвет плодов не зависит от сорта, а лишь от степени зрелости. Зелёные маслины собирают в середине октября, а чёрные – к концу ноября.

**М.М.**

«Съедайте семь маслин в день!» – так звучит официальный совет Испанского общества по вопросам питания (SEN). Плоды оливкового дерева, без сомнения, очень полезны, благодаря содержанию множества витаминов, минералов, антиоксидантов и ненасыщенных жирных кислот. Особенно их рекомендуют употреблять людям, страдающим от повышенного уровня холестерина в крови.

В то время, как использование оливкового масла активно пропагандируется в средствах массовой информации, гурманы забыли про другой деликатес средиземноморской кухни – маслины. Это удивительно, ведь плоды используются не только для отжима масла. Маринованные с травами и солью, они уже давно стали частью ис-

## Разноцветные близнецы

О целебных свойствах оливок известно со времён Ноева Ковчега. На Майорке выращивают местные сорта



Традиционный аперитив подаётся в каждом ресторане

**Оливки используют не только для отжима масла**

панской кухни.

«На Майорке выращивают, прежде всего, такие сорта, как «арбекина» (arbequina), «пикуаль» (picual) и «эмпелтре» (empeltre). Последний сорт также известен как майоркинский (mallorquina)», – рассказывает Каталина Матеу (Catalina Mateu), сотрудница фабрики «Оли Каймари» (Oli Caimari). Министерство сельского хозяйства Балеарских островов характеризует вкус «майоркины» как мягкий, сладковатый и напоминающий спелый миндаль. Привкус сорта «арбекина» – терпкий, как зелёные фрукты. Пикуаль имеет нотки остроты и горечи.

В магазине «Оли Каймари», что находится на шестом километре трассы Инка-Льук (Inca-Lluc), не доезжая до Каймари (Caimari), есть также много сортов с материковой

