

части Испании, таких как, например, «мансания» (manzanilla), популярнейший во всём мире сорт, который теперь культивируют и в Калифорнии. «Мансания» переводится как «маленькое яблоко», это название подчёркивает всегда равномерно круглую форму маслины и ярко-зелёный цвет.

Почти настолько же известен сорт «толстяк» (gordal), который завоевал свою популярность благодаря крупному размеру, его называют также «королевский» (queen) и «гигантский» (jumbo). Эту мягкую оливу предпочитают употреблять в пищу, а не производить из неё масло. Крупные маслины фаршируют перцем, паштетом из сардин, и они часто присутствуют на тарелке с закусками. Идеально сочетаются с мартини. Их собирают как зелёными, так и чёрными. Основной сорт твёрдых чёрных маслин «охибланка» (hojiblanca) родом из Андалусии (Andalusia).

Цвет маслин не зависит ни от сорта, ни от происхождения, а только от степени зрелости.



Сорт «толстяк» предпочитают употреблять в пищу, а не производить из него масло.



«Мансания» переводится как «маленькое яблоко», название подчёркивает всегда равномерно круглую форму.



«Разбитые» маслины ценятся во всём Средиземноморье. Такой способ маринования приводит к усилению аромата.



Основной сорт твёрдых чёрных маслин «охибланка» родом из Андалусии.



Маслины смело можно назвать здоровой закуской.

«Зелёные маслины собирают, самое позднее, в середине октября, а чёрные – к концу ноября», – комментирует Кати Матеу из «Оли Каймари». 100 г спелых плодов содержат 351 калорию, зелёные же содержат только 131, и их смело можно назвать здоровой закуской, они намного полезнее, чем, например, чипсы, и позволяют сохранить стройную фигуру.

Ни в коем случае не стоит удивляться, если вы увидите в банке раздавленные маслины. Это особый вариант маслин, ценящийся во всём Средиземноморье и на Балеарских островах, называющийся «разбитая маслина» (oliva trencada). Такой способ маринования приводит к усилению аромата. Маслины можно комбинировать даже со сладостями. Маринованные в роме с миндалём и изюмом, они идеально подойдут к французским блинчикам или английским кексам. В летние дни на Майорке вам может быть, даже повезёт попробовать оливковое мороженое.



PORTA MALLORQUINA®

PROPERTIES SELECCIONADAS - SELECTED PROPERTY



## Дома, на Майорке

### Вы любите Майорку?

### Хотели ли бы находиться здесь всегда?

Осуществите Вашу мечту о собственной недвижимости с надёжным маклером, который говорит на Вашем языке.

С 6 офисами на Майорке, более 30 агентами по продаже недвижимости и более чем 1800 виллами, коттеджами, домами, апартаментами, коммерческой недвижимостью и земельными участками в портфолио, Porta Mallorca является одним из самых больших офферентов недвижимости на острове.

Для наших русскоязычных клиентов у нас есть отдельный сервисный номер.

Мы с удовольствием Вас проконсультируем!

**Номер: +34 674 149 302**

**Электронный адрес:**

**Info@portamallorca.com**

**PORTAMALLORQUINA.COM**

6 ОФИСОВ НА МАЙОРКЕ · НА ИБИЦЕ · 2 ОФИСА НА КОСТА БРАВЕ · НА ТЕНЕРИФЕ · 4 ОФИСА В ГЕРМАНИИ · В СЛОВЕНИИ · ВО ФЛОРИДЕ – ПОДРОБНЕЕ НА САЙТЕ PORTAMONDIAL.COM