



Помидоры вплетают в «косичку» и подвешивают – благодаря такому способу хранения они остаются свежими особенно долго.

Помидоры на верёвочке

Майоркинские помидоры *tomate de ramallet* можно хранить многие месяцы

Бернд Йогалла

Помидоры – очень популярный товар на Майорке. Покупая этот местный овощ на рынке или в магазине, можно быть уверенным, что это «чистое здоровье», плоды очень сочные и вкусные. Те, кто ранее не бывал на Майорке, часто удивляются, что некоторые помидоры хранятся не в ящиках, а свисающими с потолка, словно сплетённые в косу. Речь идёт об особенном местном

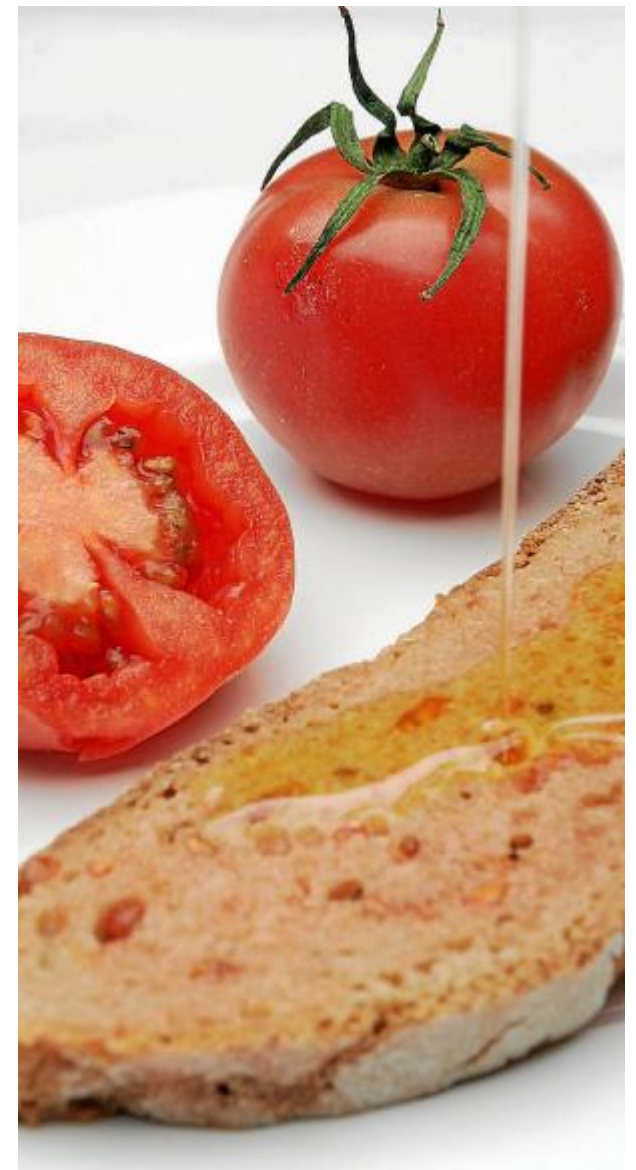
сорт «рамайет» (*tomate de ramallet*). Благодаря толстой коже, связанные и подвешенные плоды могут храниться месяцами. К тому же, этот сорт помидоров не нуждается в большом количестве влаги, что важно на таком засушливом острове, как Майорка. *Tomates de ramallet* – это небольшие плоды для салатов. Но, прежде всего, это ингредиент национального майоркинского блюда *pa amb oli*, что переводится как

«хлеб с оливковым маслом». Как оно готовится? Типичный серый майоркинский хлеб (*rap togenó*) натирают половинкой помидора *ramallet* и немного сбрызгивают оливковым маслом. Что положить сверху, каждый выбирает сам – это дело вкуса. *Pa amb oli* хорош как с вяленой ветчиной, так и с колбасой или сыром.

Если кто хочет сделать бутерброд более пикантным, хлеб поджаривают и даже натирают

его чесноком. А дальше – как положено: помидоры, масло и, по желанию, что-то сверху.

Из помидоров *ramallet* часто готовят густой суп, заменяющий первое и второе блюдо. И в этом случае используют только мякоть помидора – его кожица слишком толстая для употребления в пищу. Но эти супы подходят, скорее, для зимы. Как же хорошо, что связанные помидоры так долго остаются свежими.



Для национального блюда *pa amb oli* местные жители используют помидоры сорта *ramallet*.

BLANC
mediterrani

Ресторан & закуски
Специализируемся на пазлье и треске



Качество, хороший
выбор мебели и
аксессуаров, 7000 кв. м
выставочной площади.



EXPO MOBLES

Автострада Palma-Arta, 47 км, индустриальный район Manacor.
Тел. (00)34-971843939 e-mail: manacor@expogrup.com