



■ **Raons** готовят на гриле, а из **Лямпуга** – вкусное карпаччо.



Майоркинские рыбаки-любители с удовольствием ловят raons. В магазине и на рынке эта мелкая рыба стоит очень дорого.



Другая крайность: Лямпуга уже можно купить на рынке по шесть евро за килограмм.

Два морских деликатеса

Снова начинается сезон raons и Лямпуга. Одна рыба очень дорогая, а другая – наоборот, очень дешёвая

Бернд Йогалла

Улов и разнообразие блюд из морепродуктов зависят от времени года. Прежде всего, это касается двух деликатесов, которые сейчас вновь появились на майоркинских столах: raons («раонс» – новакула) и Лямпуга («лямпуга» – золотая макрель).

Raons – одна из заветных добыч рыбаков-любителей. 1 сентября закончился период запрета на ловлю мелкой рыбы, которая отличается особым вкусом. Готовят её, как правило, на гриле (а la

plancha). Целый флот частных рыболовецких лодок сразу же отправился на поиски raons. Самый лучший клёв – у песчаного побережья. В связи с тем, что эта рыба так популярна, улов строго ограничен: каждому рыбаку разрешается выловить только 50 рыбешек, и вес «добычи» не может превышать пяти килограммов.

В магазинах или на рынках raons стоит очень дорого. Цена доходит до 50 евро за килограмм. Стоимость объясняет энтузиазм майоркинских рыбаков-любителей.

Совсем по-другому обстоит дело с Лямпуга. Золотая макрель – это одна из самых дешёвых рыб на местных рынках. Осенью, в разгар сезона, килограмм можно купить уже за шесть евро – деликатес по демпинговой цене.

Сезон Лямпуга начинается уже сейчас и продлится до декабря. В эти месяцы блюда из данной рыбы включены в меню всех местных ресторанов. Классический рецепт – обжарить на сковороде с красным болгарским перцем. Важный момент приготовления любой

рыбы семейства макрелевых: рыбу нельзя жарить долго, иначе она станет сухой. Лямпуга идеально подходит для приготовления карпаччо: тонкие ломтики сырой рыбы сбрызгивают лимонным соком и оливковым маслом – и закуска готова.

Так как макрель достигает внушительных размеров, тушку можно попросить разделить в магазине, чтобы потом просто поджарить на сковороде. Проще всего, конечно, запечь её в духовке целиком, но и в этом случае не стоит забывать: если блюдо перестоит в духовке, рыба станет сухой.

