



Густой суп caldereta из омара и трёх видов рыбы пробовавший даже принц Фелипе вместе со своей женой в Casa Manolo

ния-де-Сан-Джорди (Colonia de Sant Jordi) и Кабрерой (Cabrera) или уху из двенадцати различных морепродуктов. Любители пеших горных прогулок могут скомбинировать экскурсию к горе Пуичь-де-Ранда (Puig

de Randa) и тремя её монастырями с посещением ресторана Celler Bar Randa. Закалённые «желудки» могут отведать здесь густой суп из субпродуктов (frito mallorquí), картошки, стручков красного перца, лука, чес-

нока и фенхеля. Можно быть уверенным, что типичную майоркинскую колбасу с красным перцем (sobrassada) и маленькие кровяные колбаски (butifarrons) можно найти в ресторанах Can Matias i Miquel у

автостраты в сторону Манакора (Manacor) и в El Cruce в Вилафранка-де-Бонань (Vilafranca de Bonany). В Пальме предлагаю ознакомиться с местными деликатесами в Celler sa Premsa. Благодаря особенной обстановке, с большими винными бочками и плакатами коррида на стенах, визит сюда оставит незабываемые впечатления у вас и ваших близких.

Кому такая тяжёлая и грубая пища всё-таки пришлась не по душе, и мучает изжога, тому поможет отвар ромашки или тёплая минеральная вода без газа. Тогда приятным, весёлым и «вкусным» праздникам в майоркинском кругу уже ничего не помешает. Felices fiestas!



Улитки в отваре из костей окорока и трав – деликатес острова (слева). Для любителей мяса – баранья лопатка (внизу)



Традиционные майоркинские рестораны

Sa Farinera, Camino Son Fangos, Ca'n Pastilla, открыто ежедневно, 19:00-2:00, тел.: 971-262-011, www.safarinera.com

Mesón Ca'n Pedro, Carrer Rector Vives 14, Génova, ежедневно, 12:30-00:30, тел.: 971-702-162

Can Matias i Miquel, Carretera Manacor 279, Palma, ежедневно: 13:00-16:30, сб, 21:00-24:00, тел.: 971-427-320

Ca'n Torrat, Camino Maravillas 25, El Arenal, открыто ежедневно, 13:00-02:00, тел.: 971-262-055, www.cantorrat.com

Casa Manolo, Plaça Sant Bartomeu 1, Ses Salines, открыто с 25 декабря по 6 января, тел.: 971-649-130, www.bodegabarahona.com

Celler sa Premsa, Plaça Obispo Berenguer de Palou 8, Palma, 12:00-16:00, 19:30-23:30, тел.: 971-723-529, www.cellersapremsa.com

Casa Jacinto, Cami de Tranvia 37, Génova, ежедневно, 13:00-1:00, тел.: 971-401-858, www.casajacintomallorca.com

Celler Bar Randa, Calle Iglesia 24, Randa, время работы: 9:00-24:00, в среду закрыто, тел.: 971-660-989

El Cruce, Carretera Palma-Manacor, км 41, Vilafranca de Bonany, пн-чт, 6:00-22:30, пт-вс, 6:00-23:30, тел.: 971-560-073

Бойкот на розлив

С 2014 года рестораны обязаны использовать одноразовые графины для масла

М. М.

То, что не удалось во всей Европе, теперь применяют на национальном уровне: начиная с 2014 года в ресторанах запрещается подача оливкового масла в графинах. Одноразовые сосуды нельзя будет закрывать или наполнять вновь. На их этикетках будет размещена информация о содержимом масле. Министр сельского хозяйства Мигель Ариас Каньете (Miguel Arias Cañete) недавно сообщил о содержании дельцев в Андалусии, но и от местных крестьян.

руется поддержать производителей оливкового масла. Выпуская около 1,3 млн тонн в год, они являются одними из самых весомых в мире. Одобрение подобного шага прозвучало не только со стороны крупных землевладельцев в Андалусии, но и от местных крестьян.



Графины для масла больше не будет Фото: С. Касес

лированию защищённого знака происхождения Oli de Mallorca приветствует новые правила. Эксперты по вопросам санитарии также подчеркнули необходимость улучшения качества обслуживания, так как в некоторых ресторанах чистота графинов явно оставляет желать лучшего. Защитники окружаю-

щей среды и представители союза потребителей критикуют нововведение. Они предвещают повышение цен в ресторанах и увеличение числа бытовых отходов и остатков масла. Как именно будет расфасовано масло ещё не известно: в жестяных банках, стеклянных сосудах или пластиковых бутылках. Местные гастрономы не соглашаются с Мадридом. Пилар Карбонель (Pilar Carbonell) из союза Restauració CAEB даже призывает членов к бойкотированию закона. Испанская инициатива по запрету на графины уже потерпела фиаско на Европейском уровне. Теперь Испании предстоит действовать в одиночку.

Таим образом плани-

Пеп Оливер (Pep Oliver) из Совета по регу-

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПЕРЕВОД ДОКУМЕНТОВ Polyglott

c/ Oms, 4 (рядом с Plaza España) Тел: 971 723 476 123palma123@gmail.com www.traduccion-polyglott.com

FIESTA
Надёжность и компетентность с 2002
Наслаждайтесь торжеством: всё остальное – наша забота

- катеринг
- аренда для праздников
- доставка на дом
- обслуживание торжеств
- оформление, декор
- планирование банкетов
- организация свадеб

Тел. / Факс 971 121531
моб. 629008026

Контактное лицо Angelica Rau
www.fiestaparty-service.com
Email: info@fiestaparty-service.com

PEIX
СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Calle Montenegro 1 - 1^a planta
07012 Palma de Mallorca Spain (La Llotja-Boji)
+34 971 079 374 / +34 664 781 447
www.peixmallorca.com
restaurant.peixmallorca@gmail.com

Ваш гид на острове!

ВЕСТИ МАЙОРКА