



Зелёный инжир используют для сушки на солнце. Разрезанные в виде звезды плоды ежедневно переворачивают



61-летний аптекар Монсеррат Понс уже 20 лет исследует этот сладкий фрукт



В конце процесса сушки, две половинки плода складывают по майоркинской традиции друг на друга

Хлеб для бедных, десерт для богатых

В эти дни сбор и обработка урожая инжира находится в самом разгаре. Посещение владения Son Mut Nou в Льюкмайоре

Анна Чумаченко

Его также называют «адамово дерево». Ведь первой одеждой Адама и Евы после изгнания из рая, как известно, был фиговый лист. Фиговое дерево (исп. higuera) – одно из самых древних плодовых растений, введённых человеком в культуру. Наряду с финиковой пальмой, виноградом и маслиной, инжир (исп. higos) был важнейшей культурой древних цивилизаций восточного Средиземноморья. Финикийцы и арабы способствовали распространению инжира в южных станах Европы, где на данный момент выращивается около 80% мировой продукции инжира.

В научно-исследовательском центре Son Mut Nou в Льюкмайоре (LLucmajor) на 18 га растут около 1,7 тыс. фиговых деревьев. О каждом из них бережно заботится 61-летний Монсеррат Понс (Montserrat Pons). Майоркинец, по профессии аптекар, почти двадцать лет назад превратил этот фрукт в своё хобби.

Ранним утром мы с директором научно-исследовательского центра направляемся к высаженным в ряд деревьям с зелёной листвой. Монсеррат Понс садится на корточки, призывая меня присоединиться к нему. «Смотрите, не видно конца и края», – гордо говорит он. Затем он подходит к одному из деревьев с табличкой «Королева» (исп. reina), и ловко срывает тёмно-фиолетовый фрукт. Разделив его на две части Монсеррат сдавликает одну половинку, так, чтобы была видна красноватая мякоть с мелкими косточками: «Мммм, чистый мёд», – восхищается



В Son Mut Nou растут 1,7 тыс. фиговых деревьев – всего 834 разновидностей из 64 стран мира Фото: П. Лосано



Сбором урожая и обработкой, с середины августа до октября, занимается семья и друзья Монсеррата

ся майоркинец.

Каждое дерево украшают грушевидные плоды разных расцветок – от зелёного до тёмно-фиолетового – всего 834 разновидностей из 64 стран мира. «У нас есть даже два фиговых дерева из Крыма», – делится коллекционер. Каждый

плод имеет свой неповторимый вкус, одни более сладкие, другие ароматные, сочные или суховатые. Здесь растут такие сорта, как Cosme Manuо, тёмно-зелёного цвета, с кисло-сладким вкусом; красноватый Tia Ренуа, со сладкими плодами; блестя-

ще-чёрный инжир Mantresa; ранний сорт Ull de perdiu зелёного цвета, а также зелёно-красный Balafi с крупными и очень сладкими плодами.

«Фиговые деревья не нуждаются в поливе, – говорит специалист. – Наоборот, чем засушливее почва, тем слаще плод». Для сушки на солнце используют зелёный инжир. Процесс длится три дня. Разрезанные в виде звезды плоды ежедневно переворачивают. Высушенные половинки складывают по майоркинской традиции друг на друга, что местные называют «асор» (с исп. asoplado – соединённые). Сорта с тёмными плодами зачастую используют для изготовле-

ния варенья. Сбором урожая и обработкой с середины августа до октября занимается семья и друзья Монсеррата. На сбор инжира приглашают также всех

Финикийцы и арабы способствовали распространению инжира

желающих. Плоды можно пробовать прямо с дерева, а после увезти домой сорт, особо пришедший по вкусу. Здесь кроме этого, проводят экскурсии с дегустацией вин, ликёров, масел, ук-



В усадьбе можно купить разные продукты из инжира

суса и хлеба из инжира.

Калорийность свежих плодов невысока – 40-80 ккал/100 г. Если употребить эти фрукты перед едой, то они будут стимулировать работу пищеварительного тракта. Инжир имеет очень тонкую кожу и относится к скоропортящимся. Поэтому уже через сутки в плодах начинаются процессы брожения. Инжир – прекрасный гарнир к хамону. Монсеррат рассказывает, что на острове этот сладкий фрукт едят на десерт с сыром или жареным миндалём. «На Майорке всегда считалось, что инжир – это хлеб для бедных и десерт для богатых», – комментирует, влюблённый в этот плод аптекар.

Открытый сбор инжира: вт, чт, 10:00-13:00, 17:00-20:00, сб, 8:00-13:00. Цена за кг: 3 евро. Экскурсии по заявке на visites@sonmutnou.com или по тел.: 971-660-395, стоимость: 5 евро www.sonmutnou.com