



Несмотря на свой юный возраст, праздник с каждым годом собирает всё больше посетителей и участников
Фото: Архив УН

Место встречи сладкоежек

В первое воскресенье октября в деревушке Эспорлес проводится самая вкусная ярмарка года – Fira Dolça. Какие типичные майоркинские сладости обязательно нужно попробовать на острове

Антон Полетаев

Осенние гастрономические ярмарки – это одна из главных достопримечательностей этого времени года на Майорке. С наступлением первых прохладных деньков, практически в каждом муниципалитете острова организуются большие и шумные тематические базары, на которых продаются наиболее характерные для той или иной местности продукты. Не попасть на одну из таких ярмарок – всё равно, что пропустить золотую осень.

Небольшая деревушка Эспорлес (Esporles), расположенная всего в 15 км от Пальмы, в первое воскресенье октября станет центром сладкой жизни на острове. Именно здесь в десятый раз будет организована одна из самых молодых ярмарок на Майорке – Fira Dolça d'Esporles. Несмотря на свой юный возраст, «сладкая» ярмарка Fira Dolça с каждым годом привлекает больше участников, и что самое главное – огромное количе-

ство посетителей. Неслучайно для многих предприятий на острове первое воскресенье октября в Эспорлес уже стало одним из основных событий года – лучшие места для стендов, расположенные на центральной улице деревни, разбираются за несколько месяцев, а участники, представляющие небольшие семейные кондитерские, стараются удивить гостей самыми лучшими и оригинальными сладостями. Интерес вполне понятен – ведь в рамках праздника проходит традиционный конкурс на самую вкусную сладкую выпечку года. Ежегодно один из участников, будь то профессиональный пекарь или домохозяйка, решившая представить на суд публике свой лучший рецепт, имеют равные шансы получить не только денежный приз, но и звание победителя этого престижного соревнования.

Как и в любой другой области, мир сладостей непостоянен и подвержен своим переходящим но, неизменно, интерес-

ным модам. Например, особое внимание публики в прошлом году привлекли великолепно украшенные пирожные капкейк в американском стиле. Однако, несмотря на такие кулинарные новшества, некоторые продукты не подвержены модам. Основная часть представленных на ярмарке сладостей, пользующихся стабильной репутацией и спросом, – это старая добрая майоркинская выпечка.

Традиционные кондитерские и хлебобулочные изделия Балеарских островов – это отдельная песня. Здесь главное – подходить к описанию последовательно, стараясь не потерять голову от великолепных запахов и вкусов и не поддаваться искушению попробовать больше, чем вы можете себе позволить. Даже съесть всё купленное не удастся, сладкие сувениры с Майорки можно вполне увезти с собой, ведь местная выпечка довольно долго сохраняет свою свежесть.



рубиольс с соседнего лотка, показались нежнее! Такое замечание в наши дни, может и не вызовет кровную вражду, но уж точно с юмором воспринято не будет. Эти сладкие пирожки подают в качестве десерта, завтрака или к кофе.

Говоря о сладостях, невозможно не упомянуть круглую слоёную булку **энсаймаду (ensaimada)**, так любимую майоркинцами. Бесспорно, это – самая популярная местная выпечка. Слоистость, а так же название этому вкусному продукту придаёт свиной жир (saim). Первые упоминания о энсаймадах датируются аж XVII веком, так что уже почти 400 лет булочки являются настоящей кондитерской «визитной карточкой» острова. Самые популярные варианты этой сладости – ensaimada llisa (простая, посыпанная сахарной пудрой) и с тыквенным джемом cabello de anjel (волосы ангела). Кроме этого, энсаймады можно найти начинённые шоколадом, каталонским кремом, абрикосовым вареньем или взбитыми сливками.

