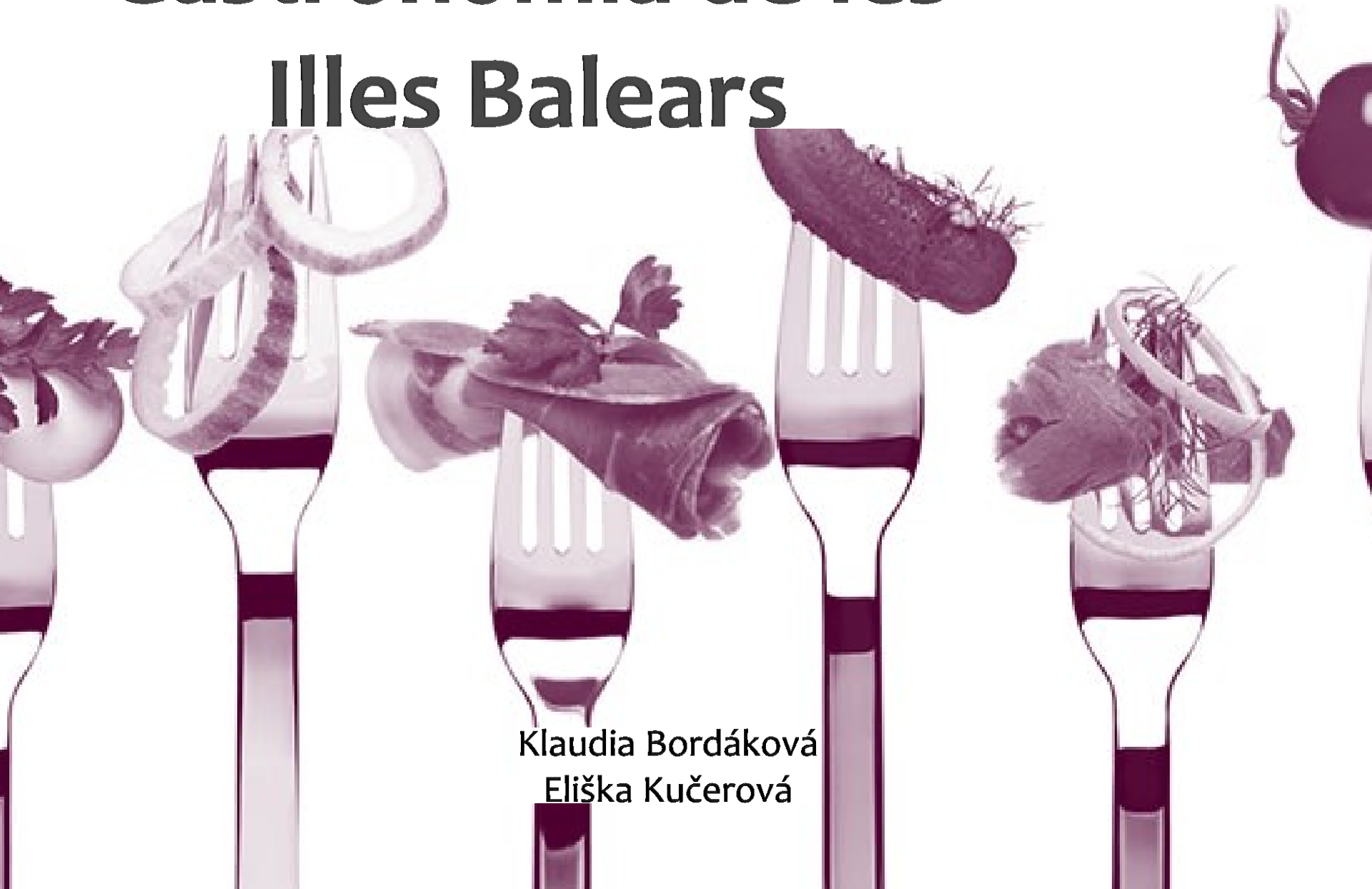


Gastronomia de les Illes Balears



Klaudia Bordáková
Eliška Kučerová

Gastronomia de les Illes Balears

- ♦ La gastronomia és influeix dels fenicis, romans, àrabs, romans catalans i italians.
- ♦ Les ingredients principals: el porc, l'aviram, els llegums, l'arròs i el peix
- ♦ Cuina és divideix: la cuina de Mallorca, de Menorca i d'Eivissa i Formentera

Les Begudes - Licors



- ♦ Mallorca- Hierbas- és un licor alcohòlic de les herbes- dolç, semi-dolç i sec, és una beguda molt popular i és serveix com a digestiu després d'un àpat



- ♦ Mallorca- Palo- és un licor, el nom és de la herba de America del Sud, al principi era un medicament de la malària, perquè a les Illes Balears hi havien molts mosquitos dels pantans, és serveix d'abans del àpat



- ♦ Menorca- Gin Xoriguer , és una beguda popular tot arreu del món, aquest licor combinat amb llimonada s'anomena Pomada dels locals.

<https://www.youtube.com/watch?v=og2SuyI-WR4>

Plats típics de Mallorca

- ◆ Frit o Frit Mallorquí- les ingredients oli d'oliva de la carn amb patates, ceba, tomàtiga i pebres vermells



- ◆ <https://www.youtube.com/watch?v=JFumrBi8QbQ>

- ◆ Sobrassada- embotit, fet amb carn i xulla de porc



- ◆ Sopes mallorquines- plat típic de la cuina d'hivern



- ◆ Variat Mallorquí- barreja de tapes



- ◆ Tombet- patates, albergínies i pebrots vermells



Especialitats de Mallorca

- ◆ Ensaimada- les ingredients- aigua o llet, ous, sucre, saïm de porc i llevat



- ◆ <https://www.youtube.com/watch?v=qFNDkYIyWMU>

- ◆ Bunyols- salats i dolços, ingredients- farina, rent, aigua



- ◆ Panada- farcida de carn de peix o de verdura

- ◆ Rosari Ensucrat



Especialitats de Menorca

- ♦ Maionesa o baionesa o maonesa- salsa feta de de rovell d'ou cru, oli, sal i unes gotes de suc de llimona o vinagre



- ♦ Formatge de Maó- formatge de pasta prensada no cuita de llet de vaca



<https://www.youtube.com/watch?v=Q-hRL581Jzc>

- ♦ Carn-i-xulla- embotit específic de Menorca



Plats típics de Menorca

- ◆ Carbassons farcits- el carbassons, el tomàtic I els ous
- ◆ Tomàtics al forn
- ◆ Caldereta de llagosta



<https://www.youtube.com/watch?v=vKSBzZzQ7yE>

- ◆ Arròs de la terra- aquest plat va arribar amb l'ocupació àrab, no conté arròs sinó que es base de blat xeix cultivat a l'illa és similar al bulgur



Postres i pastisseria de Menorca

- ◆ Coca bamba- Coca de Sant Joan



- ◆ Crespells



- ◆ Crespellets



- ◆ Pastissets



Eivissa i Formentera- Begudes

- ◆ Herbes Eivissenques



Menja

- ◆ Flaó d'Eivissa
- ◆ Cuinat (recepta:
http://www.ibizaformentera.com/Gastronomia/Receta_cuinat.html)
- ◆ Sofrit pagès (recepta:
<http://www.ibizafoodie.com/recetas/sofrit-pages-tipico-ibicenco/>)
- ◆ Amanida pagesa



Fonts

- ◆ <http://ibizaentuplato2.ibiza5sentidos.es/2013/03/29/cuinat-de-semana-santa/>
- ◆ http://www.ibizaformentera.com/Ibiza/Gastronomia_ibiza_formentera.html
- ◆ https://ca.wikipedia.org/wiki/Gastronomia_d%27Eivissa_i_Formentera
- ◆ https://ca.wikipedia.org/wiki/Herbes_Eivissenques
- ◆ <http://www.deliciouslysortedibiza.com/blog/2014/08/ten-mallorcan-dishes-youll-fall-in-love-with/>

◆ Gràcies per la vostra atenció