R E V I S T A

DE INICIATIVAS Y DESARROLLO ECONÓMICO

C.I.I.

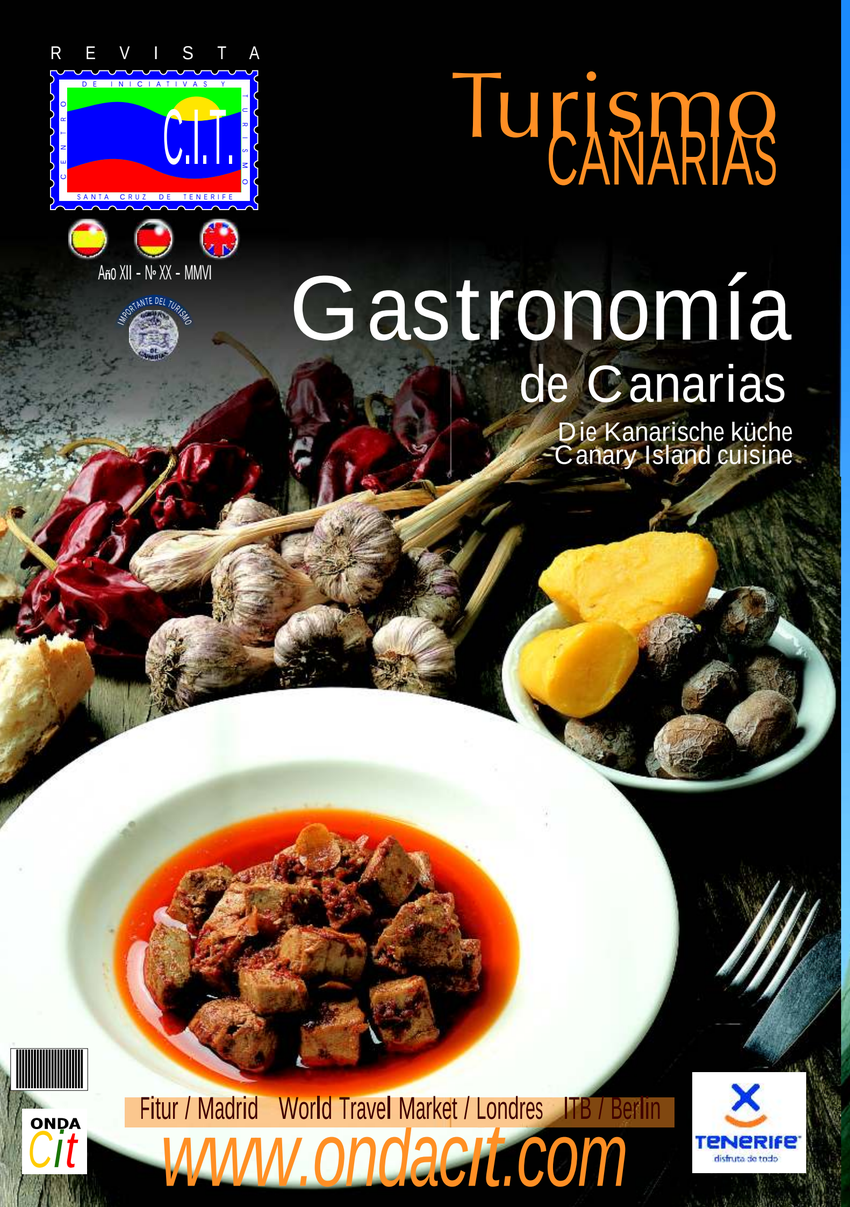
SANTA CRUZ DE TENERIFE

Año XII - Nº XX - MMVI

Turismo CANARIAS

Gastronomía de Canarias

Die Kanarische küche
Canary Island cuisine



Fitur / Madrid World Travel Market / Londres ITB / Berlin

www.ondacit.com

ONDA Cit

TENERIFE disfruta de todo

sentir es un privilegio
y está al alcance de muchos...

Localización	Tenerife Sur	Terrazas	30,25 – 95,30 m²
Urbanización	El Palm-Mar	Solarium	108,27 – 210,64 m²
Tipos y Unidades	172 Apartamentos	Area Total Construida	126,79 – 396,12 m²
Apartamentos	Dos Habitaciones	Precios	250.000 – 500.000€
Area construida	85,33 - 114,71 m²	Spa	Más de 350 m²
Disposición	Olas: Norte, Sur, Este y Oeste	Piscina común	12000 m²

las olas

un proyecto ideado
y ejecutado por Incoa S.L.

Oficina de ventas y piso piloto

Avda.ElPalm-Mar,00Edif.LaArenitaEntreplanta38632Urb.ElPalm-Mar
AronaSantaCruzdeTenerife
www.incoa.net/lasolas•e-mail:info@incoa.net

incoa Inversiones & Constructores de Arona

comercializa
Tel.: (+34) 922 748 170
Fax: (+34) 922 748 170
www.inmolider.net

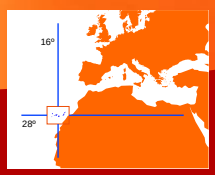
inmolider CANARIAS

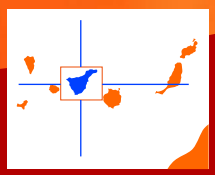
Santa Cruz está Rica

Santa Cruz de Tenerife
una interesante oferta gastronómica
y vitivinícola que vale la pena descubrir

Santa Cruz ist Reich

Santa Cruz de Tenerife
bietet ein sehr interessantes Gastronomie
und Weinangebot, das es wert ist, entdeckt zu werden





Santa Cruz is Tasty

Santa Cruz de Tenerife
offers a broad range of cuisine and
wine products that are well worth discovering

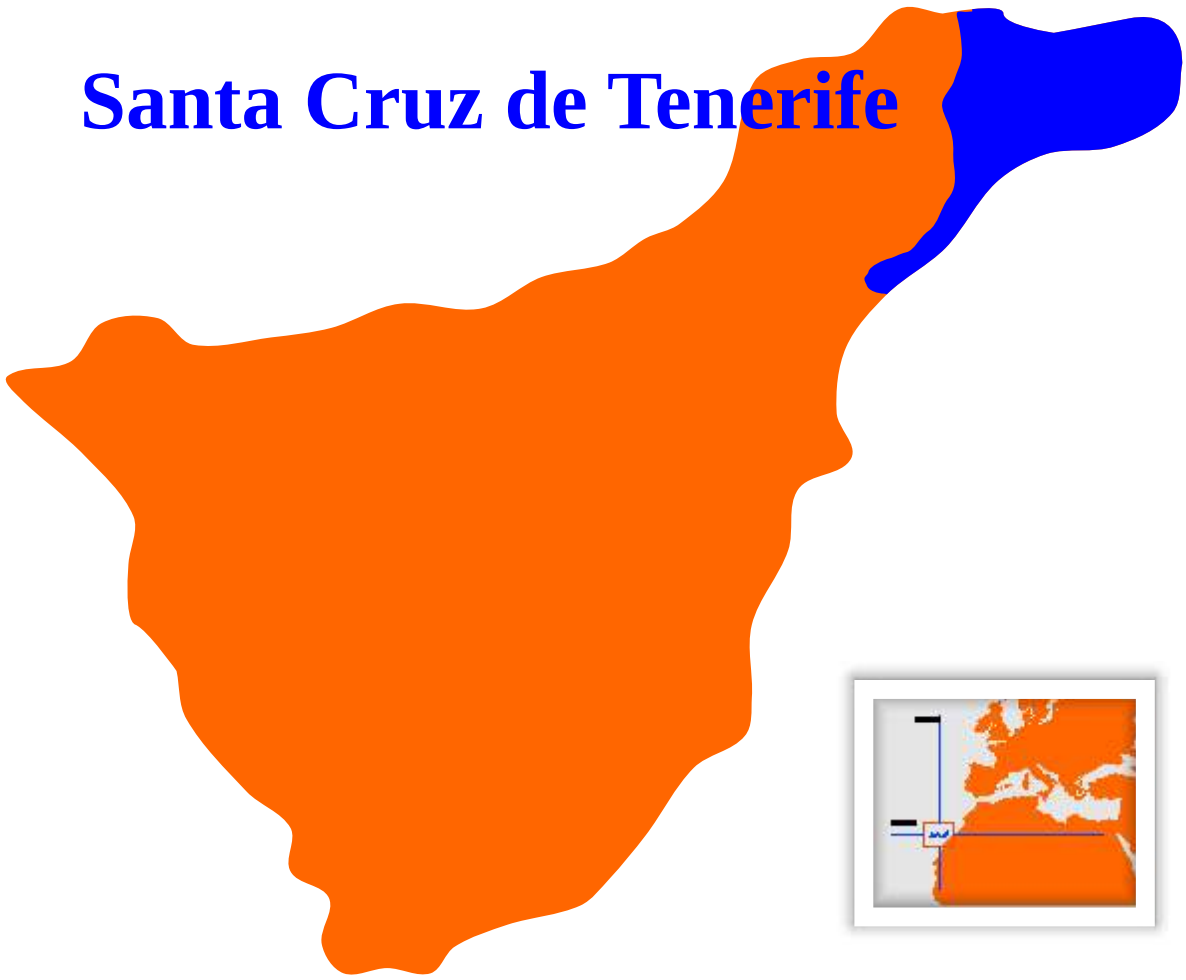
Sociedad de Desarrollo
de Santa Cruz de Tenerife

Santa Cruz de Tenerife es la capital de la mayor de las siete islas que componen el Archipiélago Canario, situadas cerca de la cota occidental del norte de África, recibiendo también su nombre una de las dos provincias en la que está dividida la Comunidad Canaria.

Santa Cruz de Tenerife ist einerseits die Hauptstadt der größten der sieben Inseln des Archipels der Kanaren, der vor der Westküste Nordafrikas liegt, wie auch der Name einer der beiden Provinzen, in die sich die Autonome Gemeinschaft der Kanaren unterteilt.

Santa Cruz de Tenerife is the capital town of the largest of the seven islands that make up the Canary Islands Archipelago, located just off the west coast of northern Africa. The Canary Islands is divided into two provinces, one of which is also called Santa Cruz de Tenerife.

Santa Cruz de Tenerife



Ciudad acogedora y moderna, en medio de un clima benigno, placentero y de una naturaleza generosa y abierta, se esfuerza en crecer de forma equilibrada para conservar sus señas de identidad. Arboledas y rincones apacibles y soleados se entremezclan con espacios ganados para el futuro,

Die moderne gemütliche Stadt genießt ein sehr freundliches angenehmes Klima und eine reizvolle üppige Natur. Sie ist bestrebt, ein gleichmäßiges harmonisches Wachstum zu vollziehen, um ihre charakteristischen Eigenschaften zu erhalten. So verbinden sich in ihr alte Alleestraßen und beschauliche Winkel mit neuen Stadträumen, die in die Zukunft weisen. Santa Cruz de Tenerife setzt auf ein modernes, aber kontrolliertes Wachstum.

Welcoming and modern, blessed by its mild, pleasant climate, with exuberant nature and open landscapes, Santa Cruz endeavours to grow in a sustainable manner in order to safeguard its identity. Parks and sunny, cosy retreats mingle with areas designed for the future, in line with the city's firm commitment to achieve modern albeit balanced expansion.
Santa Cruz de Tenerife offers its visitors a world of sensations. First and foremost, its hospitality, the friendliness of its dwellers, always

apostando fuertemente por una expansión moderna pero controlada. Santa Cruz de Tenerife ofrece al viajero un mundo de sensaciones. La primera y exclusiva es la afabilidad de sus habitantes, amables y cordiales en todo momento con sus visitantes. Su remozado casco urbano ofrece unas calles adoquinadas como antaño, que nos transportan al pasado, hasta que nos topamos con la importante zona comercial abierta de la ciudad, en la

Santa Cruz de Tenerife bietet ihren Besuchern eine Welt von Sinneseindrücken. An vorderster Stelle von ihnen steht die Freundlichkeit ihrer Einwohner, die dem Reisenden stets höflich und zuvorkommend begegnen. Die wie zu vergangenen Epochen gepflasterten Wege und Straßen der historischen Altstadt entführen uns in vergangene Zeiten, bis wir die bedeutendste Einkaufszone der Stadt erreichen, in der hunderte von

keen to welcome visitors and newcomers. The well-kept town centre displays cobbled streets reminiscent of the past, along with a vast shopping area where thousands of establishments cater for the most demanding of customers. Taking a break at a bar, restaurant or “tapas-bar” in Santa Cruz becomes an unexpected rendez vous with the town's fine cuisine where the flavours of international gastronomy are

que cientos de establecimientos nos pueden proporcionar todo lo que deseemos conseguir. Parar en cualquier bar, restaurante o tasca de Santa Cruz se convierte en un placentero encuentro con una gentil gastronomía bañada de los sabores de cocinas internacionales o de la receta más tradicional de la tierra. Santa Cruz de Tenerife aprovecha el creciente interés por determinado tipo de turismo urbano, que demanda una oferta diferenciada, creativa y de alta calidad basada en la cultura, el ocio y especialmente, la gastronomía, llevando al Ayuntamiento de Santa Cruz, a través de la Sociedad de Desarrollo a centrar la promoción turística de la capital canaria como destino de City Breaks o destino de escapadas. De esta manera, el municipio ofrece una amplia oferta de productos que constituyen una alternativa al clásico turismo de sol y playa que hasta ahora había caracterizado a nuestro destino.

Geschäften und Boutiquen, alles bieten, was das Herz begehrt. Für das leibliche Wohl sorgen unzählige Gasthäuser, Restaurants und Tascas, in denen es sich hervorragend speisen lässt, seien es Köstlichkeiten der internationalen Küche oder wohlschmeckende inseltypische Gerichte mit langer Tradition. Santa Cruz de Tenerife nutzt das wachsende Interesse an einer Art von Städtetourismus, der ein vielfältiges und kreatives Angebot hoher Qualität sucht, das sich auf die Kultur, das Freizeitangebot und vor allem auf die Gastronomie stützt. So konzentrieren sich die über die Stadtentwicklungsgesellschaft auf den Weg gebrachten Werbekampagnen auf die Förderung dieses Städtetourismus der City Breaks. Heute finden die Gäste von Santa Cruz de Tenerife ein breit gefächertes Produktangebot vor, das eine hervorragende Alternative zu dem klassischen Tourismuskonzept von Sonne und Strand darstellt, das intertwined with homely, traditional recipes.
Santa Cruz de Tenerife is keen to meet increasing demands for a particular kind of urban tourism. Therefore it has conceived a broad range of creative, high-quality alternatives that focus on culture, leisure and entertainment and, above all, its gastronomy. The Santa Cruz City Council, through its Development Agency - “Sociedad de Desarrollo” is supporting tourist promotion activities which depict Santa Cruz as a destination for city breaks or getaways. So the city features a wide variety of products that all in all make Santa Cruz an alternative to the traditional sun, sand and beach destination that has made it most popular to date.

The town has gradually benefited from a tourist product that is becoming increasingly important in the international market. Highly qualified professionals have been

An - und Verkauf von inmobilien aller Art. Das La Luna Team begleitet Sie von A - Z

INMOBILIARIA LA LUNA

Irena + Peter

Las Galletas
C/ Venezuela, 29
ARONA

Tfno./Fax: 922 73 08 78
ALEMAN: 616 25 72 92
ESPAÑOL: 616 31 06 79

La ciudad se ha ido beneficiando poco a poco de un producto turístico que cada vez toma mayor importancia en el mercado internacional, a cuya promoción ha contribuido la creciente oferta gastronómica que se ha ido desarrollando por profesionales cada vez más cualificados, que han actualizado el uso de los productos tradicionales canarios. A esta oferta se suma la condición de capital de una isla con una marcada tradición en la producción de vinos, cuenta con cinco Denominaciones de Origen, aportando una enorme variedad de caldos que complementan a la perfección la oferta gastronómica local.
En este sentido, la Sociedad de Desarrollo del Ayuntamiento capitalino ha trabajado para la creación y promoción de diferentes productos turísticos para satisfacer las crecientes necesidades de los turistas y visitantes que llegan a la ciudad.

bislang unser Fremdenverkehrsgebiet charakterisierte.
Mehr und mehr kommt der Stadt ein Toursimsprodukt zu Gute, das auf dem internationalen Markt zusehends an Bedeutung gewinnt. Die gezielte Förderung des gastronomischen Angebots hat die Attraktivität von Santa Cruz für solche Gäste erheblich gesteigert und heute arbeiten in den Lokalen der Hauptstadt eine Vielzahl professionell hervorragend geschulter Spezialisten, denen es gelungen ist, die Verwendung traditioneller kanarischer Produkte zu aktualisieren. Hinzu kommt eine weit in die Geschichte zurückreichende Tradition des Weinbaus auf der Insel. Unter dem Gütesiegel fünf geschützter Herkunftsbezeichnungen bieten die Teneriffa-Weine eine enorme Vielfalt an guten Tropfen, die das heimische Gastronomieangebot hervorragend ergänzen.
In diesem Sinn hat die Stadtentwicklungsgesellschaft von

pivotal in promoting the city, by unveiling their ever more creative concoctions, giving traditional Canary Islands' products that special touch. The excellent food in Santa Cruz is accompanied by the Island's marked tradition in wine production. With five designations of origin, the variety of wines is enormous, complementing local cuisine in perfect harmony.
The Santa Cruz City Council's "Sociedad de Desarrollo" has devoted much attention to creating and promoting different tourist products with a view to meeting the highly discerning tastes of tourists and visitors arriving in town.

Pilot projects such as the "Ruta del Vino" tour of local wineries, launched in 2004 have become far more ambitious in scope and now include "tascas" (tapas-bars) and restaurants in the capital city. New guided tours are also being

En caso de emergencia

1·1·2

Centro Coordinador de Emergencias y Seguridad

Por tu seguridad recuerda:

- Operativo las 24 horas del día, los 365 días del año.
- Teléfono gratuito y accesible desde cualquier punto de la red telefónica, terrestre y móvil, sin necesidad de marcar prefijo.
- Atención telefónica en los idiomas español, inglés, alemán, italiano y francés.
- Cobertura para todo el Archipiélago tanto en tierra como en aguas circundantes.
- Un centro coordinador del Gobierno de Canarias para el tratamiento integral de la seguridad y la emergencia.

Gobierno de Canarias

una tierra única

Proyectos pilotos como la “Ruta del Vino” , iniciado en 2004 y que actualmente se ha transformado en un proyecto mucho más ambicioso, del que formarán parte tascas y restaurantes de la capital; la creación de nuevas rutas guiadas por informadores turísticos que incluyen, además de elementos culturales, históricos y de compras, establecimientos gastronómicos comprometidos con la calidad; la integración del municipio de Santa Cruz de Tenerife en proyectos europeos, como el GASTRA, que fomenta la gastronomía tradicional como elemento esencial para la atracción del turista; colaboraciones en encuentros promocionales que fomentan el producto gastronómico a nivel local, nacional e internacional; la realización de jornadas profesionales y acciones

Santa Cruz de Tenerife mehrere sehr interessante Produktvorschläge erarbeitet, um die wachsende Nachfrage der Besucher der Hauptstadt nach solchen Angeboten zu befriedigen.
Hierzu zählen Pilotprojekte wie die 2004 eingerichtete „Route des Weines“, die aufgrund des großen Erfolges heute einen wesentlich größeren Umfang hat und an der auch zahlreiche Tascas und Restaurants der Hauptstadt teilnehmen. Auf den Weg gebracht wurden auch mehrere geführte Rundwege durch die Stadt, die sowohl kulturelle und geschichtliche Sehenswürdigkeiten, als auch Einkaufsmöglichkeiten und gastronomische Angebote einschließen, die sich einer hohen Qualität verpflichtet haben. Santa Cruz de Tenerife ist heute auch Mitglied europäischer Projekte, wie z. B. von GASTRA, das es sich zum Ziel gesetzt

designed to include top notch restaurants along with cultural, historical sites and shopping areas. Moreover, Santa Cruz de Tenerife has joined European projects like GASTRA that promote traditional gastronomy as an essential component in making cities more attractive to tourists. The city also takes part in promotional events to reveal Tenerife's cuisine on a local, national and international level. Other examples of the work undertaken in this area are the many professional seminars that have been staged along with promotional events involving travel agents, tour operators and industry stakeholders keen to learn about our products.
The capital city of Tenerife can be seen as a benchmark for other island municipalities in the early

promocionales entre agentes de viajes , touroperadores y profesionales del sector, interesados en este producto, son algunos ejemplos del trabajo desarrollado. La capital de la isla de Tenerife, se puede considerar hoy en día referente para otros municipios insulares, que comienzan ya a dar sus primeros pasos en este tipo de turismo tan extendido por todo el mundo y en especial en Europa, una ciudad que apuesta por alternativas en competencia y armonía con otros destinos próximos, una ciudad rica en productos y oferta. Simplemente podríamos decir que Santa Cruz, hoy sí, está Rica.

www.sociedad-desarrollo.com
www.turismodesantacruz.com

hat, die traditionelle Küche als wesentliches Element des touristischen Reizes zu fördern. Weitere Tätigkeiten innerhalb dieses Bereiches umfassen beispielsweise die Werbung für die heimische Gastronomie auf lokaler, nationaler und internationaler Ebene, die Organisation von Tagungen und Werbekampagnen unter Reisekaufleuten, Reiseveranstaltern, anderen Fachleuten der Fremdenverkehrsbranche und sonstigen Interessierten.
Die Hauptstadt der Insel Teneriffa ist heute auf diesem Feld Vorbild für andere Gemeinden und Städte der Kanaren, die ihre ersten Schritte innerhalb dieser Art des Tourismus unternehmen, der weltweit und insbesondere in Europa eine so große Verbreitung gefunden hat. Santa Cruz de Tenerife setzt auf Wettbewerbsalternativen und eine harmonische Zusammenarbeit mit anderen nahen Fremdenverkehrsorten. Sie ist eine an Angeboten und Produkten sehr reiche Stadt, die viel zu bieten hat. Einfach ausgedrückt könnten wir sagen: Santa Cruz, heute, ist Reich.

www.sociedad-desarrollo.com
www.turismodesantacruz.com

stages of catering for this type of tourism, so broadly extended around the world, most notably in Europe. The city of Santa Cruz is firmly committed to delivering alternatives in healthy competition with other destinations nearby, by offering a wealth of products. So, one could simply say that Santa Cruz has really become very tasty indeed.

www.sociedad-desarrollo.com
www.turismodesantacruz.com

FRED. OLSEN Express

Tu Mejor Compañía

TENERIFE - LA GOMERA - LA PALMA

Benchijigua Express

LANZAROTE - FUERTEVENTURA

Bocayna Express

TENERIFE - GRAN CANARIA

Bencomo Express y Bentago Express

TENERIFE - EL HIERRO

Bonanza Express

SALIDAS DIARIAS / DAILY DEPARTURES / TÄGLICHE FÄHRVERBINDUNGEN

902 100 107 · www.fredolsen.es

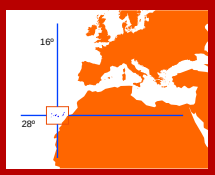
Agencias de Viajes / Travel Agency / Reisebüro

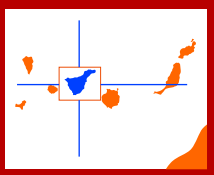
Turismo Natural
San Cristobal de La laguna

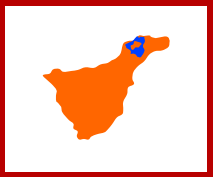
Parque Rural de Anaga

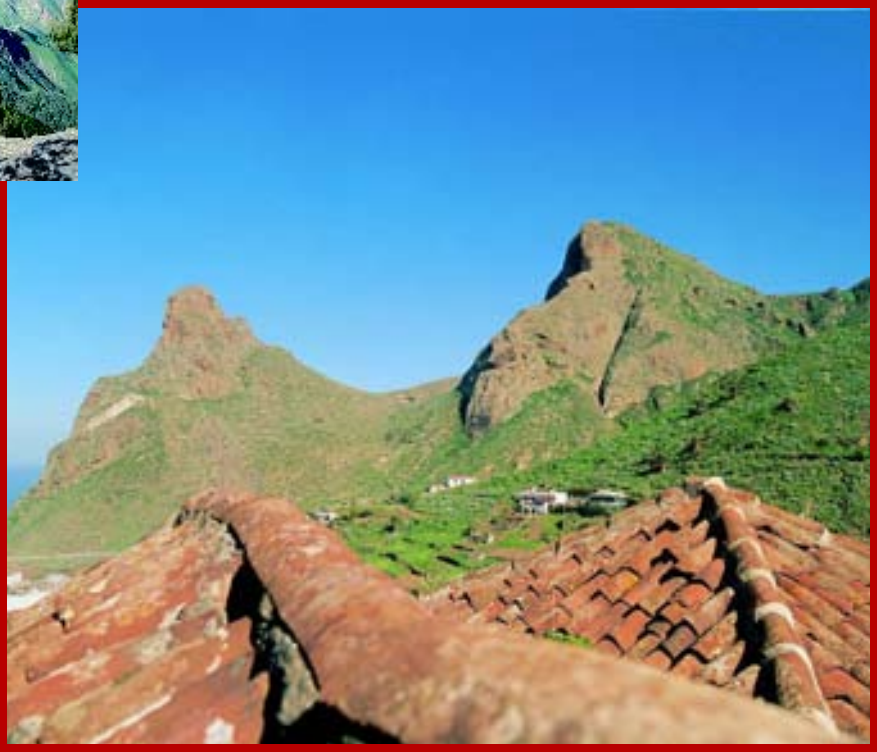
Oeko- Tourismus im Landschaftpark von ANAGA-Beginnend in der Ortschaft San Cristóbal de La Laguna

Natural Tourism in
San Cristóbal de La Laguna,
within the Rural Park of Anaga









Fotos: José Miguel Torres Cruz

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

SAN CRISTÓBAL DE LA LAGUNA

Hacer senderismo, o lo que es lo mismo, hacer turismo de naturaleza por la vertiente norte de Anaga es adentrarse en uno los lugares mas singulares del planeta, poder caminar y ver la flora en una zona donde se aloja la mayor concentración de variedades de especies autóctonas, por metro cuadrado, de todo el continente Europeo.

Ob Wandern oder Oeko- Tourismus am Nordhang von Anaga in beiden Faellen dringen wir in ein aussergewoehnliche Welt ein- ein Pfad fuehrt durch die groesste (pro qm) Ansammlung verschiedenster Arten Europas
Imagen

Hiking, or what is the same, walking in the nature of the north side of Anaga means going deeply into one of the most outstanding spots of the world. It also means watching the flora of an area where it is the hugest variety of endemic plants by square metre in the whole European continent.

Vista parcial del Barranco de Chinamada, obsérvese la verticalidad de sus laderas.

Teil des Barranco von Chinamada- hervorzuheben sind hier die steilen Berhaenge

View of Chinamada Ravine. Observe the vertical position of its hillsides.

Foto: José Miguel Torres Cruz

Foto: José Miguel Torres Cruz

Visitar Anaga es un privilegio al alcance de todo el que se acerque a ella. El diseño de sus senderos, trazados por los primeros pobladores, hace que aunque discurran por una orografía muy complicada formada por laderas muy pronunciadas y gargantas de barrancos exageradamente verticales, sea relativamente fácil caminar por
ellos, motivo por el cual podemos observar como son recorridos por visitantes de muy diversas edades, desde personas con edad infantil hasta jubilados.

Ein Besuch von ANAGA ist etwas ganz besonderes- und jeder , der sich ANAGA naehrt spuert das !
Auf Wanderwegen werden die Besucher durch eine komplizierte Orographie gefuehrt-tiefe Schluchten und steile Abhaenge wechseln sich ab. Fuer Besucher aller Altersgruppen ist es kein Hindernis diese Umgebug zu erkunden und zu bewundern.

Visiting Anaga is a privilege which everybody can afford. Its footpaths, designed by the aborigines, are easily walking, despite they wander through a very difficult orography made of deep ravines and steep hillsides. That is why children, adults and even retired people walk through these beautiful landscapes.

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

Señal indicativa del sendero de Chinamada, en San Mateo, Punta del Hidalgo

Beschriebung der Wanderwege von Chinamada, in San Mateo, Punta de Hidalgo

Sign of Chinamada footpath, in San Mateo, Punta del Hidalgo

Si después de informarnos sobre que zona queremos recorrer decidimos caminar por el sedero de Chinamada, habremos elegido una de los lugares más espectaculares y representativas del entorno natural de Anaga. Este sendero podremos hacerlo en sentido ascendente, partiendo desde el mirador de San Mateo en Punta del Hidalgo o en sentido descendente partiendo desde cualquier punto de cima de la Anaga lagunera, pero desde estas líneas les recomendamos partir desde el caserío de Las Carboneras o bajar un poco más para comenzar desde de Chinamada, hasta cualquiera de estos lugares podemos llegar utilizando nuestros propios medios o el servicio regular de guaguas.

Nach kurzer Ueberlegungen welchen Weg man erkunden sollte, entscheiden wir uns fuer Chinamada, das von einer aussergewoehnliche Naturzone umschlossen wird. Der Wanderweg kann entwerder bergauf, ab dem Aussichtspunkt von San Mateo in Punta del Hidalgo begonnen werden oder bergab vom hoechsten Gipfel im Talgebirge von La Laguna. Es empfiehlt sich jedoch die Landschaft von las Carboneras aus zu durchwandern besser noch etwas weiter weg ab von Chinamada . Beide Ortschaften können beliebig durch öffentlichen oder privat Pkws erreicht werden.

If you decide to walk through Chinamada footpath, after being informed about the area, you may be sure of having chosen one of the most spectacular and representative spots of the Rural Park of Anaga. This footpath can be done upwards, starting from the viewpoint of San Mateo in Punta del Hidalgo, or downwards from any place of Anaga. If the latest, we recommend you either to begin in the country houses of Las Carboneras or to walk down a little bit to start in Chinamada. Both places can be reached either by bus or on your own.

Caserío de Chinamada, viviendas características escavadas en la roca

Landschaft von Chinamada, mit typische Höhlenhäusern

Country houses of Chinamada, digged on the rocks

Foto: José Miguel Torres Cruz

Foto: José Miguel Torres Cruz

Barranco de Chinamada, con el sendero a la derecha de la foto

Schlucht von Chinamada mit Wanderweg auf der rechten Seite

Chinamada ravine, with the footpath on the right side of the photo.

La cotas de altitud del macizo de Anaga y sus diferentes microclimas, definen y condicionan el asentamiento de las diferentes especies vegetales que pueblan este Paraje Natural de tal manera que en cotas altas podremos encontrarnos con la laurisilva, bosque formado por especies de porte medio y alto, bajo la cual discurren los primeros tramos de los senderos que nos llevan hasta el mar.

Die Lage des ANAGA Gebirges und sein Mikroklima sind ganz entscheidend Voraussetzung fuer die Vielfalt der Pflanzen in dieser Gegend. So finden wir in Hoehenlagen Lobeerwald und stossen auf viele andere Klein-und Grossgewaechse. Etwas weiter unten verlaufen die Pfade, die uns direkt zum Meer fuehren.

The elevation of the Anaga massif and its different microclimates contribute to the growth of the different vegetable species, which inhabit this Rural Park. In the highest elevation we will see the green forest, made up of middle and high species. There it begins the first stretches of the footpaths that take us to the sea.

Senderos típicos de las partes altas de Anaga. En invierno podremos atravesar arroyos como el que se ve en la imagen superior

Oberhalb von ANAGA gibt es Wanderwege ganz anderer Atr. Und im Winter bilden sich hier Baeche, die aber leicht zu durchqueren sind

Typical footpaths of the highest areas of Anaga. In winter we may walk through streams like the one on the above image

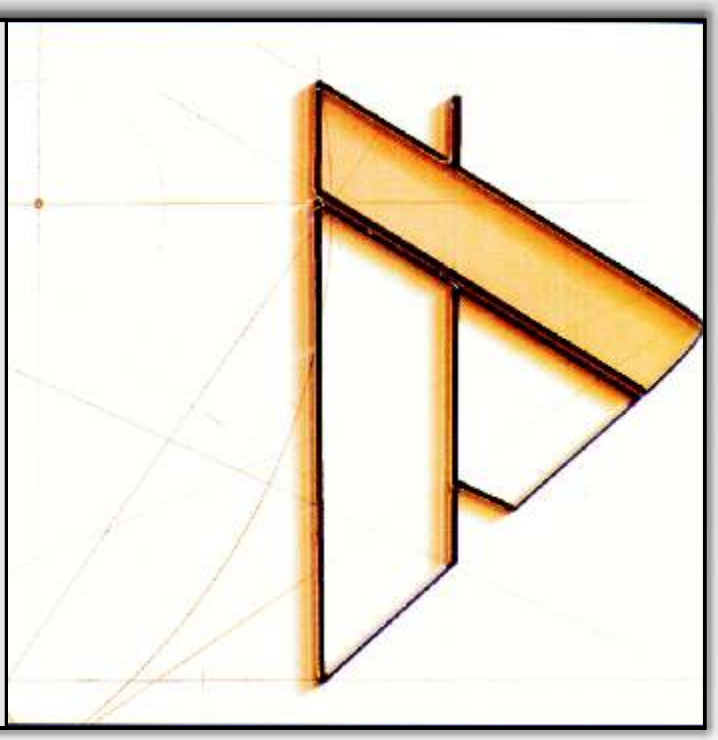
Foto: José Miguel Torres Cruz

Foto: José Miguel Torres Cruz

Senderos típicos / *Oberhalb* / Typical footpaths

Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de S/C de Tenerife

Rambla General Franco, 151. Bajo
Santa Cruz de Tenerife
Tel.: 922 276 550 / Fax: 922 244 506



Sede en La Palma
C/ Pedro Poggio, 10
Tel.: 922 413 351
Fax: 922 420 307
38700 - Santa Cruz de La Palma

Sede en La Gomera
C/ República de Panamá,5
Tel.: 922 870 825
Fax: 922 141 391
38800 - San Sebastián de La Gomera

Sede en El Hierro
C/ Dr. Gost, 1 - bajo
Tel. Y Fax: 922 551 696
38900 - Valverde

El bicacaro es una de las especies autóctonas más raras y delicadas que crecen en las zonas más húmedas de la laurisilva. Sus frutos de color anaranjado son comestibles

El Bicacaro gehoert zu den seltenen und empfindlichsten Urspezies, die in den Feucht- zonen des Lorbeerwaldes wachsen. Seine Früchte sind gelblich und essbar

The “bicácaro” is one of the most strange and delicate endemic species that grow in the wettest areas of the green-forest. Its fruits, in orange, are edible

Foto: José Miguel Torres Cruz

VILLAS UNIFAMILIARES. LA OROTAVA - TENERIFE

UN ESPACIO PRIVILEGIADO

AHORA PUEDE ELEGIR EXCLUSIVIDAD

VILLAS LAS FAROLAS

Ubicación privilegiada, contacto con la naturaleza y calidad de construcción.

EN VILLAS LAS FAROLAS, dispondrá de magníficas vistas al mar y al Teide en una urbanización privada de primera calidad. Un espacio único y lleno de personalidad donde encontrará por encima de todo exclusividad.

INFORMACIÓN
922 219 886

VVO
INMOBILIARIA

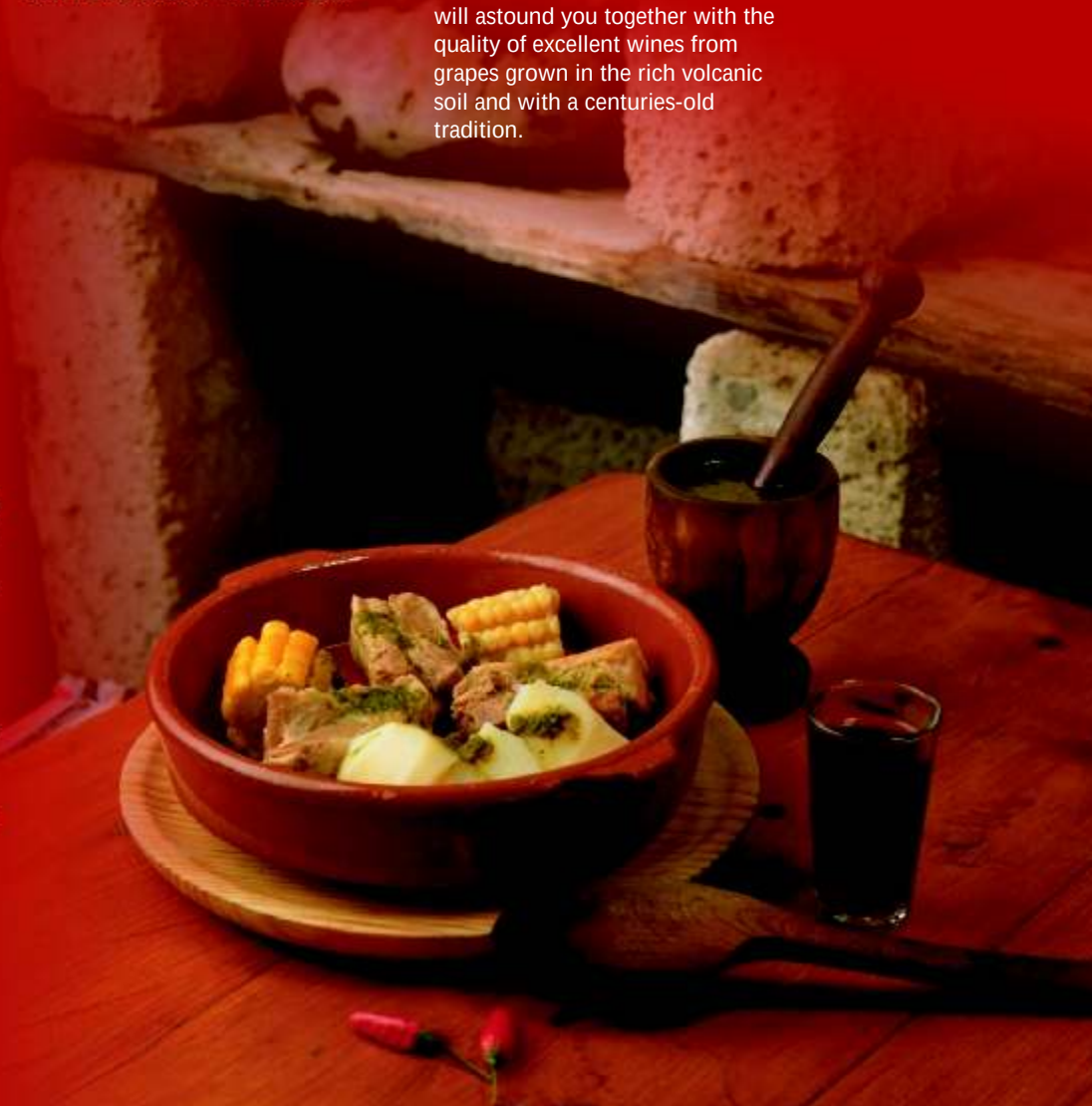
www.vvo.es

Cocina Canaria

Genieße den authentischen Geschmack der kanarischen Gastronomie, in der durch die Verschmelzung von Tradition und Moderne die exquisitesten Gerichte entstanden sind. Sie zeichnet sich durch ihre Schlichtheit sowie durch ihre frischen erstklassigen Erzeugnisse, die von den Inseln und aus dem Meer stammen, aus. Die kanarische Küche regt den Gaumen mit erquickenden Spezialitäten an: frischer Frisch, wie Vieja (Papageienfisch) oder Cherne, Meeresfrüchte wie Napfschnecken, Burgados (osilinus atratus) und Camarones (Sandgarnelen), Kaninchenfleisch, besonders schmackhaft, wenn es eingelegt ist, dann das beliebte Carne Fiesta und natürlich die Lamm- und Ziegenschmorgerichte, um nur einige Beispiele der gastronomischen Vielfalt zu nennen.
Exzellenter Käse, eine reiche Auswahl an Honig und traditionelle Nachtische überraschen den Feinschmecker genauso wie die Qualität der ausgezeichneten Weine der Vulkaninseln mit ihrer Jahrhunderte alten Weintradition.

Enjoy the real taste of exquisite Canarian cooking, in which tradition and modernity go hand in hand to create delicious dishes.
Characterised by its simplicity and the freshness and quality of the produce of land and sea, the cuisine of the islands could surprise the palate with its imaginative specialities: fish such as the vieja or cherne; seafood such as limpets, winkles and shrimps; rabbit meat, which is especially tasty when prepared in salmorejo sauce, carne fiesta and lamb and goat's kid casseroles are only a few mouth-watering examples.
Superb cheeses, a rich variety of different kinds of honey and traditional cake and dessert-making will astound you together with the quality of excellent wines from grapes grown in the rich volcanic soil and with a centuries-old tradition.

Disfruta de los sabores más auténticos de la exquisita gastronomía canaria, donde tradición y modernidad se dan la mano para crear exquisitos platos. Marcada por la sencillez y por la frescura y calidad de los productos de la tierra y del mar, la cocina isleña sorprende al paladar con sugerentes especialidades: pescados como la vieja o el cherne; mariscos como las lapas, burgados (bígaros) y camarones; carnes de conejo, especialmente sabroso cuando se prepara en salmorejo, la popular carne fiesta y los guisos de cordero y cabrito son sólo algunos apetecibles ejemplos.
Excelentes quesos, una rica variedad de mieles y la repostería más tradicional sorprenden junto a la calidad de unos vinos excelentes, nacidos de la tierra volcánica y una tradición de siglos.



naturaleza
arqueología
nature
archeology

MUSEO
DE LA NATURALEZA
Y EL HOMBRE

Calle Fuente Morales, s/n
38003 Santa Cruz de Tenerife
Tlf. 922 53 58 16 Fax. 922 29 43 45

historia
history

MUSEO
DE HISTORIA
DE TENERIFE

Calle San Agustín, 22
38201 San Cristóbal de la Laguna
Tlf. 922 82 59 49 Fax. 922 63 00 13

antropología
antropology

MUSEO
DE ANTROPOLOGIA
DE TENERIFE

Carretera Tacorontè - Valle de Guerra
38270 Valle de Guerra - San Cristóbal de la Laguna
Tlf. 922 54 63 00 Fax. 922 54 44 98

ciencia
cosmos
science
space

MUSEO
DE LA
CIENCIA Y
EL COSMOS

Calle Vía Láctea, s/n
38200 San Cristóbal de la Laguna
Tlf. 922 31 52 65 Fax. 922 26 32 95

ORGANISMO
AUTÓNOMO DE
MUSEOS Y CENTROS

www.museosdetenerife.org

La cocina Canaria: Ingredientes y especialidades

Die Kanarische küche: Zutaten und spezualitäten

Canary Island cuisine: Ingredients and specialities

La cultura popular canaria ofrece una gastronomía repleta de exquisiteces y diversa en sus matices. Su cocina aunque una, es plural, ya que las aportaciones a través del tiempo le han venido de gentes procedentes de los más dispares lugares: Portugal, El Magreb, Holanda... y de gallegos, extremeños, andaluces...
La cocina regional canaria debe su actualidad a la modificación del sistema alimentario prehistórico, debido a las innovaciones culinarias y que recibieron las islas tras la conquista (según se ha dicho) como islas de realengo y señorío.
En el presente seglo el recetario refiere tres clases de cocina: la rural: gofio en forma de variados potajes acompañados de algún pescado en salazón y productos del campo; la acomodada, con la carne, pescado y huevos, etc y la conventual con una deliciosa dulcería, postres y productos en conserva.
Está probado el consumo de cebada y de trigo, así como la harina de ellos obtenida y la de garbanzos y otras especies que, tostados y molidos, dan lugar al popular gofio.
El gofio es un producto de gran aceptación en todo el archipiélago. La degustación del gofio admite múltiples variantes, desde el preparado con azúcar y tomado a cucharadas en cucurucho, hasta el elaborado en ralas mezclado con líquidos fríos o pasando por el escaldado, luego de mezclar con leche o caldo y dejarlo cocer a fuego lento.
El maíz proviene del indio mahí, y en 1626 pasó a denominarse en Canarias millo. Esta palabra se deriva del latín millium, en su significado de mijo. Así, el millo pronto asquirió carta de naturaleza en las Islas y se convirtió en alimento básico debido a la versatilidad tanto de su grano como de su piña, sirviendo de ingrediente en múltiples recetas y preparaciones.

Die kanarische Volkskultur hat eine reichhaltige Gastronomie mit zahlreichen Köstlichkeiten zu bieten. Die Küche ist einzigartig und gleichzeitig außerordentlich vielfältig, denn die einzelnen Speisen haben ganz unterschiedliche Ursprünge: Portugal, der Magreb, Holland und selbstverständlich Spanien, wobei noch zwischen den verschiedenen regionalen Beiträgen zu unterscheiden ist, die unter anderem aus Galicien, der Extremadura und Andalusien kommen.
Die Kanarische Regionalküche ist aus der prähistorischen Küche hervorgegangen, die nach der Eroberung allmählich verändert und bereichert wurde.
In diesem Jahrhundert sind erhebliche Unterschiede zwischen den drei verschiedenen Küchentypen festzustellen:in der ländlinchen Küche: Gofio in verschiedenartigen Suppen mit Stockfisch oder Gartenfrüchten. Die gutbürgerliche Küche zeichnet sich durch die Verwendung von Fleisch, Eirn etc. aus, und die Klosterküche enthält neben den genannten Bestandteilen hervorragende Süßspeisen, Desserts und Konserven.
Diese Ureinwohner ernähren sich nachweislich von Gerste und Weizen und dem daraus und aus anderen Getreidesorten sowie Kichererbsen und Erdnüsen gewonnenen Mehl. Aus geröstetem und auf bestimmte Art gemahlenem Getreide gewinnt man den bekannten Gofio.
Den Gofio ist ein sehr verbreitetes Produkt auf allen Kanarischen Inseln. Den Gofio auf sehr unterschiedliche Arten genießen: mit Zucher, zum Löffeln in einer vermischt mit Kalten Flüssigkeiten oder als Escaldado. Dazu vermischt man den Gofio mit Milch oder Brühe und läßt ihn bei geringer Hitze Köcheln.
Der Mais (span. Maíz-das Wort geht auf das indische Wort mahí zurüch) heißt auf den Kanarischen Inseln in Folge einen Pastoralsynode im Jahr 1626 millo. Diese Bezeichnung ist von dem lateinischen Wort millium abgeleitet, was Hirse bedeutet (span. mijo). So verbreitete sich der Mais schell und wurde zu einem Grundnahrungsmittel auf den Inseln. Das liegt sicher daran, daß Mais vielfältige Verwendungsmöglichkeiten bietet.

Popular Canary Island culture boasts a highly subtle and varied cuisine that is brimming with exquisite dishes.

What we know as Canary Island cuisine as the result of contributions made over the centuries by peoples from a variety of countries such as Portugal, the Magreb and Holland and, of course, by Spaniards from regions such as Extremadura, Galicia and Andalucía.

Upon the conquest of the Islands, the traditional diet of the islanders was modified by the introduction of certain culinary innovations that in time would give shape to the regional cuisine we know today.

Contained in the pages of 20th century Canary Island cook books are the three widely varying types of cuisine found on the archipelago. First of all there is rural cookery: gofio, in the form of a variety of soups or stews accompanied by salted fish or typical country fare.

Secondly we have the cookery characteristic of the affluent classes, in which such ingredients as meat, fish and eggs are seen to abound. Lastly, there is the so called convent cookery, the Canary Island religious communities being renowned for their delicious confectionery, desserts and preserves.

Today gofio enjoys great popularity throughout the archipelago. Gofio is still eaten in a wide variety of forms, ranging from the one prepared using sugar and eaten with a spoon from an ice-cream style cornet to that blended with cold liquids and also including gofio escaldado, which is made by adding milk or stock to the flour and simmering the mixture over a low heat.

At a pastoral synodal council held un 1626 it was resolved that maize should be referred to as millo on the Canary Islands, a word that itself derives from the Latin millium, which means millet. It was not long before maize or millo became one of the Islands' major crops and staple foods, on account of the great versatility of both its grain and cob.

careca

HOSTELERÍA · ALIMENTACIÓN · RESTAURACIÓN

Tenerife
Pol. Ind. de Güímar
Manzana 28 - Parcela 1
38509 Valle de Güímar
Tel.: 922 200 000
Fax: 922 200 333

Gran Canaria
C/ Arguineguín, s/n
Urb. Industrial Las Torres
35010 L/P de Gran Canaria
Tel.: 928 480 907
Fax: 928 480 827

Lanzarote
C/ San Sebastián, local 10
Barriada Tenorio
35500 Arrecife de Lanzarote
Tel.: 928 806 937
Fax: 928 806 937

La Palma
C/ La Rivera, 28
Tenella - Puntallana
38715 La Palma
Tel.: 922 430 400
Fax: 922 430 400

LA PAPA

En la Península recibe el nombre de patata, lo que en Canarias se conoce como papa. Llegó a Santa Cruz de Tenerife en 1622 siendo su orígen el Perú y cuajando a grado tal su cultivo que hoy día su consumo está profundamente arraigado.
Las papas se preparan en Canarias sancochadas y arrugadas,como acompañamiento de otros platos. Se acompañan deliciosamente con un mojo picón verde o colorado. También existen otros mojos, como son el de queso o almogrote y el de almendras.

LEGUMBRES

Hoy en día las legumbres se consumen, principalmente, como ingredientes de diversos guisos. Así, el popular puchero canario derivado de la olla guisada peninsular. Frecuentemente lo que sobra del puchero, el canario lo aprovecha desde antiguo para la cena y para confeccionar el popular tumbo.

CARNES

También el cochinillo asado se consume por estos lares.La carne de cabrito y la de cabra u oveja, tienen del mismo modo su aplicación culinaria en el recetario canario. Cordero, conejo, ternera, hacen las delicias de los gourmets más exigentes.

KARTTOFFELN

Karttoffeln (span, patatas) heißen auf den Kanarischen Inseln Papas. Sie surden 1622 erstmals aus Peru nach Santa Cruz de Tenerife eingeführt. Sie haben sich schnell verbreitet und sind heute fester Bestandteil der Ernährung.
Kartoffeln werden auf den Kanarischen Inseln als Papas sancochadas oder Papas arrugadas zubereitet und als Beilage zu anderen Gerichten gereicht.
Dazu paßt eine grüne oder rote, Scharfe Sauce (Mojo picón verde oder Mojo picón Colorado).
Weitere Saucen (Mojos) sind die Käsesauce (Mojo de queso), die Almogrote-Sauce oder die Mandelsauce (Mojo de almendras).

HÜLSENFRÜCHTE

Heute werden Hülsenfrüchte vor allem in Eintopfgerichten wie dem kanarischen Eintopf (Puchero canario) verwendet, der eine Variante des auf dem Festland als Olla guisada bekannten Gerichts ist.
Die Reste davon essen die Kanarier gewöhnlich zum Abendessen oder sie bereiten daraus den bekannten Tumbo zu.

FLEISCH

Auch gebratene Spanferkel stehen auf dem Speiseplan. Ziegenbock, Ziege oder Schaf haben ebenfalls ihren Platz in kanarischen Kochbüchern. Lamm, Kaninchen oder Kalb, die nach traditionellen Rezepten zubereitet werden, überzeugen auch Feinschmechker.

THE POTATO

The potato, which es called patata throughout the Peninsula, is known as papa in the Canary Islands. Having first arrived in Santa Cruz (Tenerife) from Peru in 1622, its cultivarion was such a great success that today it ranks as one of the most traditional crops.
As well as being served as an accompaniment to other dishes, potatoes are eaten in the Canaries as papas sancochadas or papas arrugadas. Papas arrugadas are accompanied by two delicious sauces, mojo picón verde (green) and mojo Colorado (red).
Examples of the other mojo sauces to be savoured are a cheese variety called mojo almogrote and an almond relish called mojo de almendras.

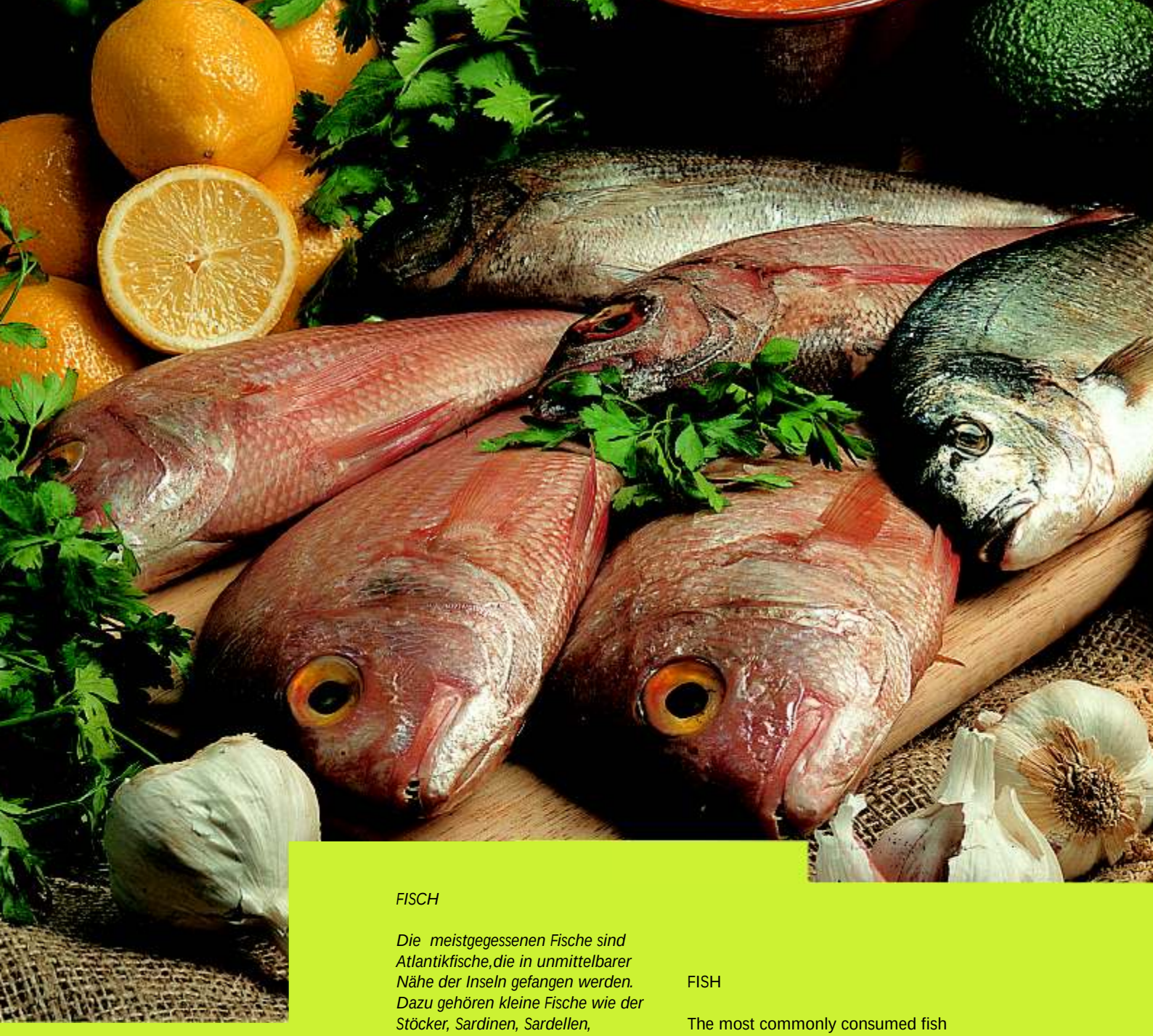
LEGUMES

Nowadays legumes ares used mainly as the basic ingredient for a range of dishes. The popular puchero canario, for instance, is derived from the stew known on the Península as olla guisada.
Any leftovers from the puchero are frequently served up again for the

Evening meal or are used to make the Canary favourite called tumbo.

MEATS

Roast suckling pig is as popular on the Islands as it is in Castile. Kid goat, goat and mutton also enjoy pride of place in traditional Canary cuisine, along with lamb, rabbit and veal…and will delight even the most demanding of gourmets.



PESCADOS

Los pescados de mayor consumo insular son los que pueblan el océano inmediato. El chicharro, las sardinas, el boquerón, la vieja, las chopas son delicioso bocado solicitado por personas autóctonas y foráneas. Los chicharros de Santa Cruz de Tenerife dieron el nombre a las gentes de esta ciudad, que son conocidos como chicharreros.
El rey de los pescados es la vieja, de sabrosa carne.
El caldo de pescado tradicional exige su preparación con mero, aunque otras especies que se pescan en la zona, como el bocinegro, el besugo, la sama o el abadejo son muy propicios para dar agusto y sabor a este plato.

FISCH

Die meistgegessenen Fische sind Atlantikfische,die in unmittelbarer Nähe der Inseln gefangen werden. Dazu gehören kleine Fische wie der Stöcker, Sardinen, Sardellen, Papageienfische,Brandbrassen, Rotbrassen oder Teufelskrabben. Einige werden der Länge nach aufgeschnitten und an der Sonne getrochnet,ain Leckerbissen, der bei Einheimischen und Zugereisten gleichermaßen beliebt ist. Die bekannten Chicharros de Santa Cruz de Tenerife brachten den Einwohnern dieser Stadt den Beinamen Chicharreros ein.
Dennoch ist der schmackhafte Papageienfisch der Favorit unter den Speisefischen und wird auch in zahlreichen Liedern und Sprichwörtern erwähnt. Die traditionelle Fischsuppe wird gewöhnlich aus Riesenzackenbarschen zubereitet,geingt aber auch gut mit anderen Fischen der Region wie Brandbrassen, Graubarschen, Rotbrassen oder Dorschen bzn. Pollacks.

FISH

The most commonly consumed fish in the Canary Islands are those to be found in the surrounding ocean. A number of small fish, such as sardines, anchovies, horse mackerel and parrot fish are truly delicious fare much sought-after by locals and visitors alike.
Curiously enough, the renouwed horse mackerel or chicharros of Santa Cruz de Tenerife have even lent their name to the inhabitants of the city, who are referred to as chicharreros.
The true king amongst Canary Island fish, however, is the vieja, or parrot fish, a member of the sea bream family that has tasty flesh. Fish soup or caldo de pescado is traditionally made using grouper, although several other species caught in the area, the red bream, the dentex and the abadejo or Pollack can also be used to add flavour to this dish.

DULCERIAS Y POSTRES

Del amplio repertorio de dulces y postres de la repostería canaria, algunos son tan populares y su consumo se halla tan extendido que tienen su réplica por toda la geografía peninsular.
Se puede citar la torta de queso o quesadilla, las delicias, el dulce confeccionado de calabaza y denominado cabello de ángel y los pestiños.

SÜßSPEISEN UND DESSERTS

Einige der zahlreichen Süßspeisen und Gebäckspezialitäten der Kanarischen Inseln sind weit über die Inselküsten hinaus bekannt geworden und manche haben in ganz Spanien Eigang in die Speisekarten gefunden.
Zu der zuerst genannten Gruppe gehören die Natillas (Cremespeise), der Milchreis und dar Buttergebäck das man in der gleichen Form und Zusammensetzung in Andalusien findet.
Zu den typisch kanarischen Spezialitäten gehören Quesadilla (Käsekuchen), die Delicias und die sog. Pestiños ist ein Gebäck, das fritiert und mit Honig überzogen wird.

CONFECTIONERY AND DESSERTS

Such is the popularity and so widespread is the consumption enjoyed by some elements of the highly varied confectionery of the Canaries that they are produced practically all over Spain.
Belonging to the former category are the custard-style natillas, creamed rice or arroz con leche and the pastries called mantecados.
Amongst the specialities originating strictly on the Islands are the local cheese cake or quesadilla, the so-called delicias, the sweet pumpkin filling called cabello de angel and the pestiños.

masaru
apartamentos

CALIDAD TURISTICA

www.apartamentosmasaru.com

QUESOS

Dependiendo del tipo de ganado predominante, cada isla tiene un queso específico que la caracteriza:
Lanzarote: queso blanco, de fuerte sabor como corresponde al resultante de emplear leche de cabra.
Fuerteventura: mezcla de leche de cabra con algo de oveja.
Gran Canaria: uno de los quesos más destacados es el llamado de Flor, mezcla en su composición leche de vaca y oveja.
El de Tenerife combina los tres tipos de leche; es un queso tierno, que se destaca por su blancura.
En contraposición, el de La Gomera en un queso curado, al mezclar leche de cabra y de oveja.
En El Hierro el queso se muestra ligeramente ácido y de sabor un tanto ahumado.
Finalmente el de La Palma es gustoso al paladar y utiliza leche de oveja y de cabra.

VINOS

La producción de vino canario no llega a cubrir el consumo insular, pese a que su calidad se halla reconocida desde que en el siglo XVI fueron dados a conocer en el exterior.
Los vinos tintos son densos, de diversas calidades según su procedencia, fuertes, gustosos al paladar y de una amplia gama de matices color rubí.
Para acompañar cualquier tipo de pescados a la plancha o fritos, carnes blancas y comidas ligeras, lo ideal es hacerlo con uno de los diferentes vinos blancos; los hay secos, jóvenes, afrutados...
Entre los considerados como vinos artesanales destaca el Malvasía, vono generoso y dulce que recibe el nombre de la uva procedente de la ciudad homónima griega de la cual es originaria. Su excelente aroma, sabor en boca delicioso y graduación de hasta 19º , hace que sea el más acreditado de los caldos isleños.
Por último, mencionar otras bebidas muy populares como son: la mistela, la guindilla, el ponche y el mejunje.
La mistela puede tener diversa graduación, según la mezcla de los líquidos que entran en su composición. Se consume asiduamente en las islas.
Entre los ponches el más famoso es el de huevo, que además de azúcar y ron sustituye el limón y té tradicional por clara de huevo y leche.
El mejunje tiene clara vocación

KÄSE

Je nach der vorwiegend produzierten Milchsorte hat jede Insel ihre eigenen Käsespezialetäten.
Auf Lanzarote wird ein fester, weißer, kompakter und sehr würziger Käse aus Ziegenmilch hergestellt.
Eine Mischung aus Schafs und Ziegenmilch ist die Basis für den Majorero-Käse aus Fuerteventura.
Zu den bekanntesten Käsesorten gehört der sog. Flor, der typisch für Gran Canaria Isl. Hierbei handelt es sich um einen Käse aus Kuh- und Schafsmilch, wobei der Anteil an Schafsmilch drei mal so hoch ist wie der Kuhmilchanteil.
Auf Teneriffa vermischt man alle drei Milchsorten und gewinnt einen milden Käse, der sehr weiß ist und keine Rinde hat.
Dagegen ist der Käse aus Gomera gereift, scharf und kräftig im Geschmack, was zweifellos eine Folge der Verwendung von Schafs- und Ziegenmilch ist.
Auf der Insel Hierro wird ein Käse aus allen drei Milchsorten hergestellt. Er ist leicht leicht säuerlich und schmeckt ein wenig nach Geräuchtertem.
Der Käse von La Palma ist dagegen mild im Geschmack. Er wird aus Schafs-und Ziegenmilch hergestellt.

WEINE, LIKÖRE UND ANDERE ELIXIERE

Die kanarische Weineproduktion deckt nicht einmal den Eigenbedarf der Inseln, obwohl die Qualität der hier hergestellten Weine seit dem 16. Jh. Bekannt und anerkannt ist.
Die Rotweine sind körperreich und je nach Lage kräftig und geschmackvoll und weisen eine rubinrote Färbung von unterschiedlicher Intensität auf.
Zu gegrilltem Fisch, hellem Fleisch und leichten Gerichten eignet sich am besten ein Weinßwein. Hier hat man die Wahl zwischen herben, jungen und fruchtigen Weinen.
Zu den Qualitätsweinen gehört zweifellos der Malvasier, ein großzügiger, lieblicher Wein. Der Name stammt von der griechischen Stadt gleichen Namens, aus der diese Rebsorte kommt.
Sein hervorragendes Aroma, sein vorzüglicher Geschmack und sein kräftiger Gehalt (bis zu 19% vol.) machen ihn zu einem der besten Weine der Kanarischen Inseln.
Mistela wird auf den Kanarischen Inseln Häufig getrunken.
Guindilla ist ein Likör, der seinen Namen von der spanischen Pfefferkirsche erhalten hat.
Der Mejunje ist ein Getränk mit

CHEESES

Depending on the type of livestock found in its pastures, each island boasts its own particular, highly characteristic cheese:
Lanzarote: white cheese strong flavour tyupical of those made from goat's milk.
Fuerteventura: using goat's and and sheep's milk.
Gran Canaria: One of the Islands' finest cheeses is Flor, featuring a composition of three parts cow's milk to one part sheep's milk.
The white, rindless soft cheese made on Tenerife is a blend of all three types of milk.
On the other hand, the cheese of La Gomera is cured and spicy, based on a mixture of goat's and sheep's cheese.
El Hierro cheese is slightly acidic and features a smoked fravour.
The island of La Palma produces a tasty cheese made from sheep's and goat's milk.

WINES, LIQUEURS AND OTHER NECTARS

Wine production on the Canaries is not sufficient to satisfy local consumer demands, even though the fine quality of the wines made on the archipelago has been common knowledge ever since the 16th century when they first became known overseas.
The dense regional red wines vary in quality according to their origin, are strong, tasty on the palate and are one of many shades of ruby red.
The best way to wash down any fried or grille fish dishes, white meats and light meals is by savouring one of the Islands' different white wines.
The true highlight of traditional Canary wines is Malvasía, a full-bodied,sweet wine that owes its name to the Greek town from which its grapes originate.
Owing to its excellent bouquet, its exquisite taste and an alcohol content of up to 19º, Malvasía ranks as the best known of all Canary wines.
Lastly, there are a number of other other highly popular local beverages, such as mistela, guindilla, ponche and mejunje. Regularly enjoyed by the Islanders, mistela varies in alcohol content according to the ingredients of its varieties.
Canary punches is an eggnog called ponche de huevo wich combines sugar and rum with egg and milk instead of the traditional tea and lemon.

eclesial, yua que servía para agasajar a los clérigos en sus visitas pastorales. La receta para su preparación incluye: ron, limón y miel de abejas.
Sirva aquí este breve pero intenso repaso de referencia obligada por la cocina canaria y por su riqueza de singularidades que es preciso descubrir personalmente para degustarlas y disfrutarlas en toda su plenitud.

kirchlicher Tradition;man bewirtete damit gewöhnlich die Geistlichen auf ihren Pastoralbesuchen. Zutaten fUr dieses Getränk sind: Rum, Zitrone und Honig.
So weit unsere kurze, aber doch ausführliche Einführung in die wichtigsten Aspekte der kanarischen Kochkunst und Gastronomie.

Mejunje, a mixture of rum, lemon and honey, is a beverage with distinctly religious connotations.
We should remind the reader that such a wealth of culinary delights has to be savoured in person if it is to be fully enjoyed.

CENTRO DE INICIATIVAS Y TURISMO

Presidente:
Miguel Ángel González Suárez

Presidente de Honor:
Pedro Doblado Claverie
José Sabaté Forns
Luciano Lemus Izquierdo
Melchor Alonso Marrero
James Velkov

Consejeros Natos:
Excmo. Sr. Presidente del Cabildo Insular de Tenerife
D. Ricardo Melchior
Excmo. Sr. Alcalde Presidente del Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife
D. Miguel Zerolo
Ilmo. Sr. Alcalde Presidente del Ayuntamiento del Rosario
D. Macario Benítez Gil
Excmo. Sr. Consejero de Turismo del Gobierno de Canarias
D. Manuel Fajardo Feo
Excmo. Sr. Presidente de la Autoridad Portuaria de S/Cruz de Tenerife
D. Luís Suárez Trenor

Consejeros Colaboradores:
Sr. Presidente de la Cámara de Comercio de S/Cruz de Tenerife
Sr. Presidente de ASHOTEL
Sr. Presidente de FEDECO
Sr. Presidente de la CEOE
Sr. Presidente de la Asociación Provincial de Agencias de Viajes
Sr. Presidente de la Asociación de la Prensa
Sr. Presidente de la Asociación de Guías Turísticos
Sr. Presidente de la Asociación de Hostelería
Sr. Presidente de Binter Canarias
Sr. Delegado de Iberia
Sr. Presidente CIT Rural de la Gomera

Vice Presidentes:
Enrique González Bernaldo
Arturo Rodríguez Giménez
Antonio Molano Fernández

Embajador Cultural:
Pepe Dámaso

Secretario General:
Santiago Díaz González

Relaciones Exteriores e Internacionales:
Carmelina Asín Cabrera

Consejero:
José Vidal García Martín

Consejero Delegado:
Eduardo Martín

Administración:
Jorge Díaz Puhl

Asesor de Imagen:
Momo Marrero

Información:
Ana Mª Alberto Barrios

Chalet C.I.T. (Fielato) - Vuelta de los Pájaros
P.O. Box 1.281
38009 Santa Cruz de Tenerife
Islas Canarias - España
Tfno.: 922 248 461 - 922 645 755
Fax: 922 662 169
E-mail: cit-turismo@telefonica.net
www.cit-teneife.org

Director:
Ángel González Fernández de la Bañeza

Subdirectora:
Eva Padilla Patas de Lechón

Dirección Técnica:
Excmo. Cabildo Insular de Tenerife
Área de Planificación y Turismo
Plan de Gastronomía

Coordinación General Técnica:
Gloria Salgado

Redactores e Investigadores Técnicos y Científicos:
José H. Chela
Manuel Iglesias García
José Carlos Marrero González

Fotografías Gastronomitas:
Orienta Ghersi
Paolo Tiengo

Idea Original
Excmo. Cabildo Insular de Tenerife
C.I.T. Santa Cruz de Tenerife

Jefe de Redacción:
Francisco Pallero

Redacción:
Gabinetes de Prensa:
Centro de Iniciativas y Turismo de Santa Cruz de Tenerife
Cabildo Insular de Tenerife - Gobierno de Canarias
Aytos. de Tenerife

Diseño:
+ Diseño - La Orotava
(Juan José González)

Ayudante de diseño:
María del Mar García García

Marketing y publicidad:
José Luís Martínez Pintos, Román Glez. Rodríguez,
Leandro Valdés Zárate, Enrique Guzmán,
Alejandro Muñoz, Adrián Pérez Menis, Alejandro Melchor Lucas.

Logística:
Asesoría & Gest. Empresa S.A.

Fotografías:
Excmo. Cabildo Insular de Tenerife - José Torres,
Melchor Alonso Marrero, Organismo Autónomo de Fiestas del Ayto. de Santa Cruz. Excmo. Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, La Laguna, Puerto de la Cruz, La Orotava, Arona, Santiago del Teide, El Sauzal, Arrecife.
Cabildo de La Gomera, Cabildo de Lanzarote, Consejería de Medio Ambiente, Puertos de Tenerife. Gobierno de Canarias

Impresión:
Graficas Sabater

Traducciones:
Turiscom

Edita:
Turiscom
e-mail: turismocanarias@cit-tenerife.com

Depósito Legal:
TF-1651/95

P.V.P. 6,00 €

SUMARIO

1. - Santa Cruz

11. - La Laguna

19. - Cocina Canaria Kanarische küche / Canary Island cuisine

21. - La Cocina Canaria: Ingredientes y especialidades
Die Kanarische küche: Zutaten und spezualitäten / Canary Island cuisine: Ingredients and specialities

33. - Entrantes Starters / Vorspeisen

53. - Primeros Platos First Courses / Vorspeisen

77. - Pescados Fish / Fisch

95. - Carnes Meat / Fleisch

113. - Postres Desserts / Nachspeisen

127. - Otras Recetas Imprescindibles
Other essential recipes / Andere unentbehrliche rezepte

153. - El Puro Canario Die Kanarischen Zigarren / The Canary Island Cigar

169. - Fiestas de Mayo de Santa Cruz de Tenerife
Mai, die Traditionelle Feier / May- The Festival of Tradition

Agradecimientos Especiales

Sr. Presidente del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife: D. Ricardo Melchoir - Sr. Vicepresidente 1º y Consejero de Turismo del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife: D. José Manuel Bermúdez - Excmo. Sr. D. José Miguel Ruano, Consejero de Presidencia y Justicia del Gobierno de Canarias - Presidente de la Autoridad Portuaria de Santa Cruz de Tenerife: D. Luís Suárez Trenor - Organización Mundial del Turismo - Turismo de Tenerife - PROEXCA - OMIC Santa Cruz de Tenerife -Universidad de La Laguna - ZONTUR - Sr. Director de Comunicación de Puertos de Tenerife: D. José Marrero - Sr. Presidente de CORECO: D. Luís de Miguel FEDECO - Dña. Gloria Salgado, Coordinadora del Plan Gastronomico de la Isla de Tenerife - José H. Chela - Manuel Iglesias García - José Carlos Marrero González - Consejeria de Medio Ambiente y Ordenación Territorial - Excmos. e Ilmos. Ayuntamientos de: Santa Cruz de Tenerife, San Cristóbal de la Laguna, La Orotava, Puerto de la Cruz, El Sauzal, Arona, Santiago del Teide y Arrecife (muy especialmente a sus alcaldes y concejales de turismo) - Sr. Presidente de la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife: D. Emilio Atienzar - Sr. Presidente del Organismo Autónomo de Fiestas y Actividades: D. Bruno Pique - Metropolitano de Tenerife - Fred Olsen - Teleférico del Teide - UNELCO - Loro Parque - Fundación Loro Parque - Spring Hoteles - Iberojet - Seranca - CCC - Ten Hoteles - Casinos de Tenerife - Careca - Museos Insulares de Tenerife - Excmo. Cabildo de La Gomera - Patronato de Turismo del Excmo. Cabildo Insular de Lanzarote - Apartamentos Masaru - Momo Marrero - Juan José González - Maria del Mar García - Javier Glez Suárez - Ana Maria Albertos - Jorge Díaz Pulh - Core Cova - José Luís Torregrosa - Mario Escuela - Francisco Pallero - FECITEN - Onda CIT Radio Turismo - Palacio de Gaviria 27012000

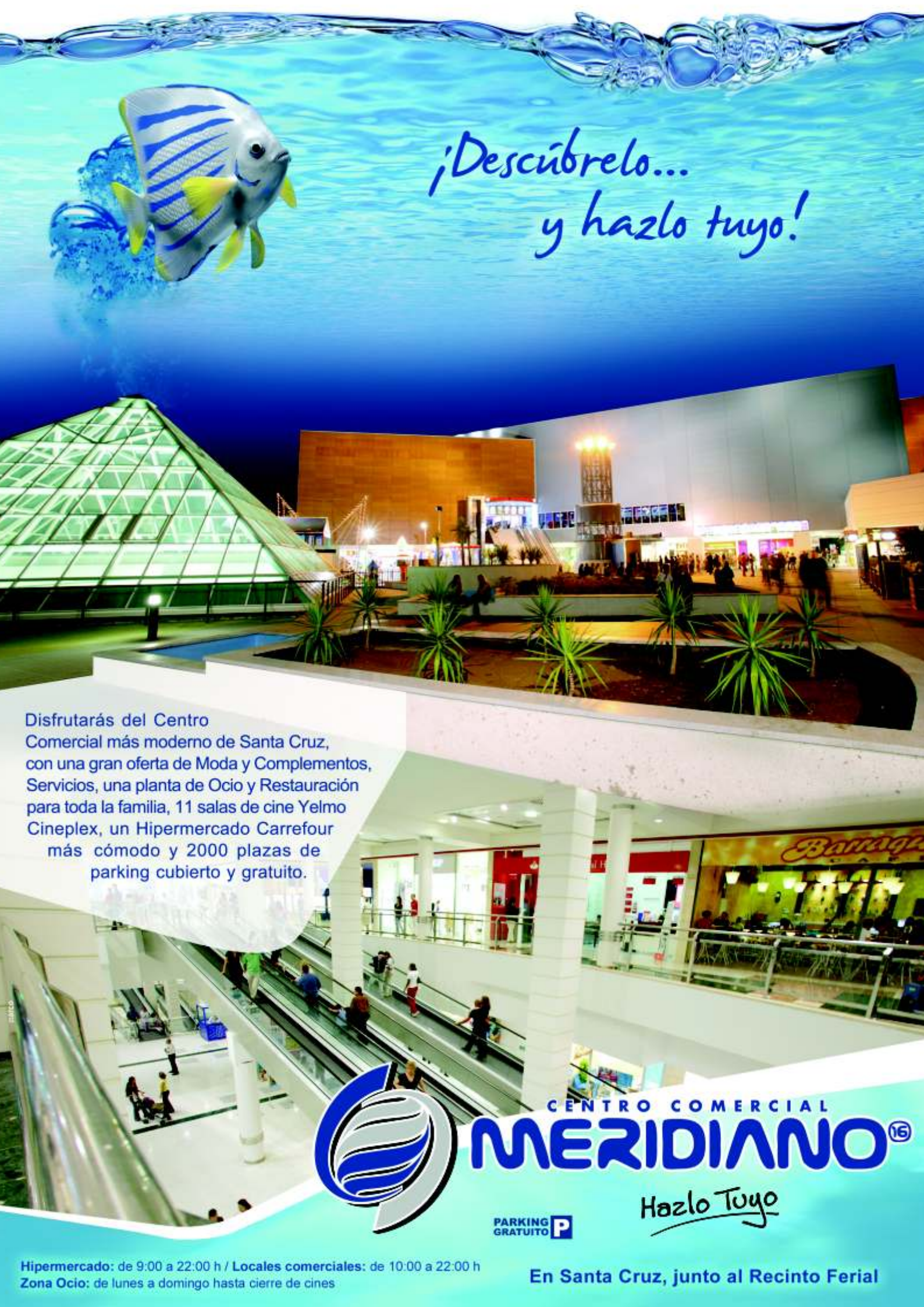
Gobierno de Canarias

PROEXCA

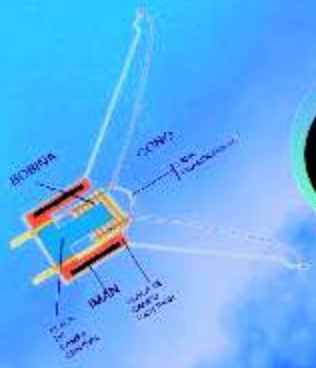
Tenerife

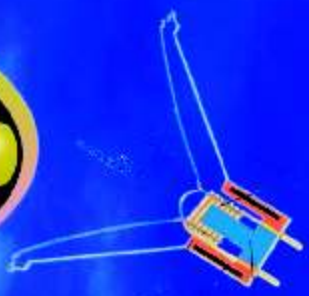
FECITEN

Queda prohibida cualquier reproducción total o parcial de todo el contenido, diseño y fotografías de esta revista sin autorización del Centro de Iniciativa y Turismo de Santa Cruz de Tenerife y del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.


¡Descúbrelo...
y hazlo tuyo!
Disfrutarás del Centro Comercial más moderno de Santa Cruz, con una gran oferta de Moda y Complementos, Servicios, una planta de Ocio y Restauración para toda la familia, 11 salas de cine Yelmo Cineplex, un Hipermercado Carrefour más cómodo y 2000 plazas de parking cubierto y gratuito.
CENTRO COMERCIAL
MERIDIANO
Hazlo Tuyo
PARKING GRATUITO P
Hipermercado: de 9:00 a 22:00 h / Locales comerciales: de 10:00 a 22:00 h
Zona Ocio: de lunes a domingo hasta cierre de cines
En Santa Cruz, junto al Recinto Ferial

Ventas de Audio e Instrumentos Musicales,
Mantenimiento de salas, Alquiler,
Taller de reparación y todo lo relacionado
con el Espectáculo.





Urb. Piloto, C/Adelantado, 14, Los Realejos
Tlf/Fax; 922 354 881

DPTO. COMERCIAL; 607 673 253

DPTO. SONIDO E ILUMINACION; 687 440 585

DPTO. VENTAS DIAPASON CANARIAS; 607 673 215

Entrantes

Starters
Vorspeisen

Almogrote

Arvejas

Garbanzas Compuestas

Lapas a la plancha

Santa Cruz

Tranvía de Tenerife

Tenerife Tram

Die Straßenbahn für Tenerife

nuestra vía de unión

On track together

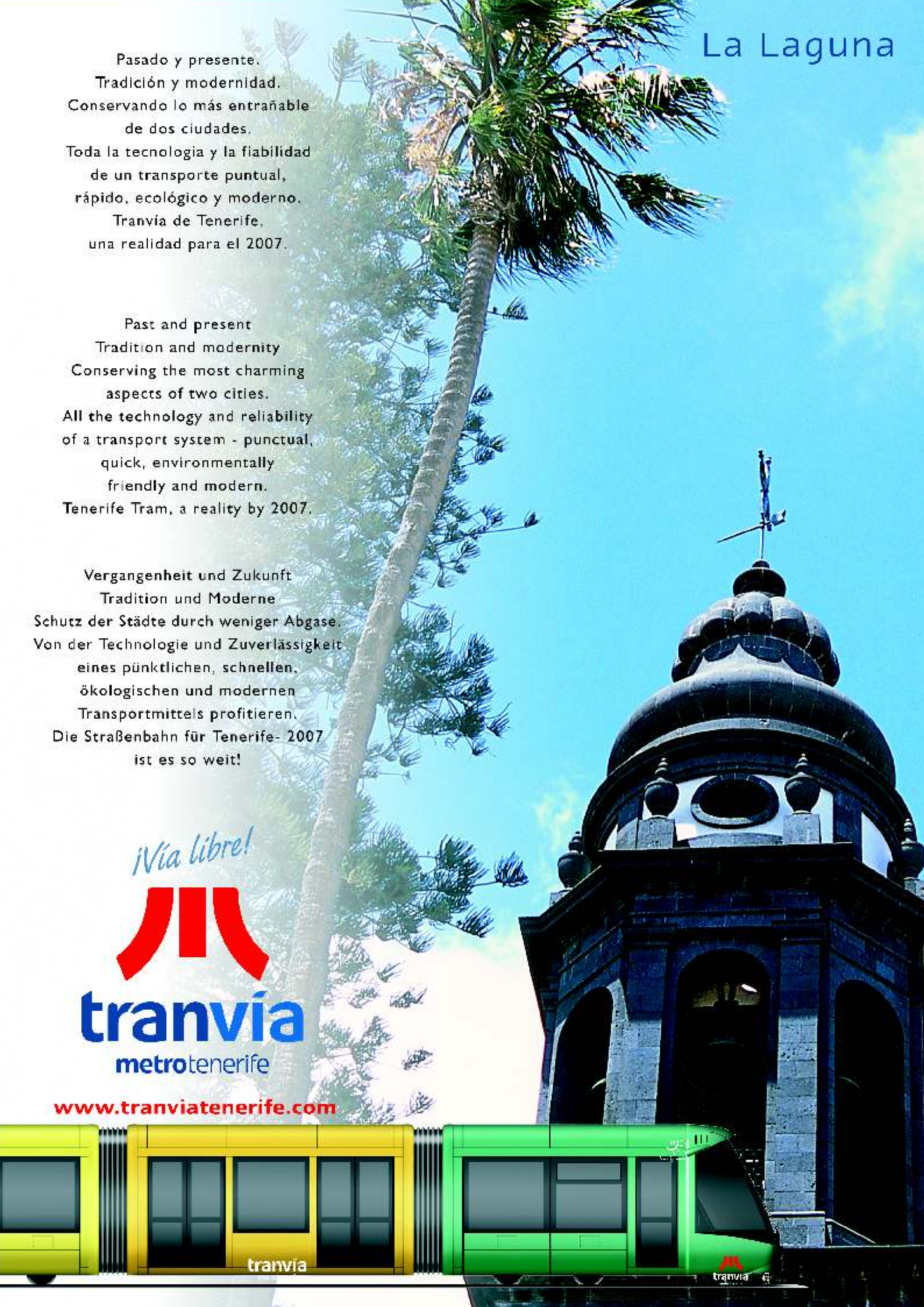
Zwei Städte wachsen zusammen

Más puntual,
More punctual
Pünktlicher

más rápido,
Quicker
Schneller

más ecológico.
More environmentally friendly
Ökologischer

Más moderno...
More modem
Moderner


La Laguna
Pasado y presente.
Tradición y modernidad.
Conservando lo más entrañable
de dos ciudades.
Toda la tecnologia y la fiabilidad
de un transporte puntual,
rápido, ecológico y moderno.
Tranvía de Tenerife,
una realidad para el 2007.
Past and present
Tradition and modernity
Conserving the most charming
aspects of two cities.
All the technology and reliability
of a transport system - punctual,
quick, environmentally
friendly and modern.
Tenerife Tram, a reality by 2007.
Vergangenheit und Zukunft
Tradition und Moderne
Schutz der Städte durch weniger Abgase.
Von der Technologie und Zuverlässigkeit
eines pünktlichen, schnellen,
ökologischen und modernen
Transportmittels profitieren.
Die Straßenbahn für Tenerife- 2007
ist es so weit!
¡Vía libre!
tranvía
metrotenerife
www.tranviatenerife.com
tranvía
tranvía

Almogrote

Almogrote/Almogrote

El almogrote es una especie de pasta típica de La Gomera que se hace para aprovechar el queso excesivamente curado. Se unta en pan bizcochado y es un aperitivo estupendo para acompañar unos vasos de vino. Se trata de una de las tapas que han cruzado las fronteras insulares y ya es conocida, y servida, en todo el Archipiélago. En los diccionarios españoles no figura la palabra almogrote, que debe ser una corrupción de almodrote: salsa hecha con aceite, ajo y otros

Ingredientes:

Se elaboraba siempre en mortera -el almirez de madera basto y con mango, típico de la Isla colombina-, pero, al contrario que los mojos que han de majarse siempre a mano para que conserven su personalidad, el almogrote puede hacerse en batidora siempre y cuando las cuchillas del aparato tengan la fortaleza suficiente para enfrentarse a la dureza del queso.

Elaboración:

Se majan todos los ingredientes: en el mortero -o se trituran en la batidora-, preferiblemente después de haber rallado bien el queso, hasta lograr una pasta espesa y fina que se pueda untar en pan con facilidad.

Además…

Las cantidades que se ofrecen aquí son solamente a título de sugerencia. Cuantos más ajos y pimienta se ponga, más fuerte y picante será el resultado.

En muchos recetarios populares se empleaba el tomate y, en nuestra opinión, este elemento mejora sensiblemente el producto final, otorgándole más finura y suavidad. Si se usa el tomate, se puede prescindir del pimentón o, por lo menos, emplear mucha menor cantidad.

La desaparición paulatina del tomate en este preparado se debe a que su presencia hace que el almogrote tienda a ponerse agrio, por lo que ha de consumirse pronto y no se puede conservar.

Der Almogrote ist eine typische Art Aufstrich aus La Gomera, der hergestellt wird, um überreifen Käse zu verwerten. Er wird auf Zwieback gestrichen und ist der ideale Aperitif zu einem Gläschen Wein. Es handelt sich um eine der Vorspeisen, die die Grenzen der Inseln überschritten haben und inzwischen auf allen Inseln bekannt sind und auch serviert werden. In den spanischen Wörterbüchern ist das Wort Almogrote nicht enthalten, es dürfte sich um eine Abwandlung von almodrote handeln: Soße aus Öl, Knoblauch und anderen Zutaten.

Der Almogrote wird im Mortero, einem Mörser aus grobem Holz und mit Stößel, typisch für die kolumbinische Insel, zubereitet, kann aber im Gegensatz zu den Mojos, die, um ihre Persönlichkeit zu bewahren, ausschließlich von Hand hergestellt werden, auch mit Hilfe eines Zerkleinerungsgerätes zubereitet werden, vorausgesetzt die Messer der Maschine sind stark genug, um den harten Käse zu zerkleinern.

Zubereitung:

Es werden alle Zutaten vermengt: im Mörser oder mit dem Küchengerät, vorzugsweise mit geriebenem Käse, bis eine feste aber feine Paste entsteht, die leicht auf Brot gestrichen werden kann.

Außerdem...

Die hier angegebenen Mengen sind nur als Vorschlag gedacht. Je mehr Knoblauch oder Paprikapulver verwendet wird, desto stärker und schärfer wird das Resultat.

In vielen volkstümlichen Kochbüchern werden auch Tomaten verwendet, die unserer Meinung nach das Endprodukt leicht verbessern, da es feiner und geschmeidiger wird. Wenn Tomaten verwendet werden, kann man auch ganz auf das Paprikapulver verzichten oder aber die Menge stark reduzieren.

Es werden immer weniger Tomaten für den Almogrote verwendet, da er durch diese leicht sauer werden kann und somit schnell verzehrt werden sollte und auch nicht konserviert werden kann.

Almogrote is a type of paste that is traditional to La Gomera and which is prepared to use up over-ripe cheese. It is spread on toasted bizcocho bread and is a wonderful appetizer to accompany a glass of wine. This is one of the tapas that has crossed the island borders and is now known and served across the entire Archipelago. The word almogrote, which is most likely a variant of almodrote (a sauce made from oil, garlic and other ingredients) is not found in the Spanish dictionary:

It is always prepared with a mortar traditional to the Columbian Island that is made of coarse wood and has a handle, but unlike mojos that have to be crushed by hand to maintain their culinary properties, almogrote can be prepared in an electric mixer as long as the blades are strong enough to cut through the hard cheese.

Preparation:

Crush all the ingredients with the mortar or electric mixer until you get a thick, smooth paste that spreads easily on bread. It is easier if you grate the cheese beforehand.

Note…

The quantities used here are intended as an indication only. The more garlic and pepper used, the stronger and spicier it will be.

In many traditional recipe books, tomato was used and, in our opinion, this element considerably improves the final product, giving a more refined and soft mixture. If tomato is used, you can omit the paprika, or at least use a lot less.

The gradual decline in the use of tomato in this recipe is due to the fact that almogrote goes off and has to be consumed quickly as it cannot be stored.

Ingredientes:

Medio kilo de queso muy curado y duro.

4 cucharadas de pimentón.

Una pimienta picona.

Un vaso y medio de aceite.

8 ó 10 dientes de ajo.

300 grs. de tomates maduros (opcional).

Zutaten:

Ein halbes kg sehr harter, reifer Käse.

4 Esslöffel Paprikapulver.

Eine Peperoni.

Eineinhalb Gläser Öl.

8 bis 10 Knoblauchzehen.

300 g reife Tomate (je nach Geschmack)

Ingredients:

Half a kilo of well-ripened hard cheese.

4 spoonfuls of paprika.

One hot pepper.

A glass and a half of oil.

8 to 10 cloves of garlic.

300 grs. of ripe tomatoes (optional).

SERANCA

Servicio Antiplagas de Canarias

CONTROL DE PLAGAS

Desinsectaciones: Control de insectos rastreros (cucarachas, hormigas, pulgas...), **Control de insectos voladores:** moscas, polillas, avispas..., **Equipos para control pasivo:** Capturadores, dispensadores, trampas..., **Ahuyentadores, equipos de control y/o captura** de aves, perros, gatos y otros animales dañinos, **Desratizaciones:** Control de ratas y ratones, **Desinfecciones:** Eliminación de microorganismos patógenos para las personas y/o los alimentos, **Control de plagas de la madera:** Eliminación de insectos xilófagos (termitas, carcomas, capricornios...). Tratamientos preventivos y curativos, **Curso para Manipuladores de Productos Fitosanitarios.**

LEGIONELLA

Limpieza, desinfección y tratamiento de sistemas hidráulicos, redes de agua fría, agua caliente, sistemas mixtos, depósitos, acumuladores y otras instalaciones que utilicen agua para su funcionamiento, **SPAS**, **Piscinas de Agua Caliente**, **Sistemas de Riego**, **Trenes de Lavado**, **Torres de Refrigeración**, **Depósitos** (acumuladores, aljibes, cistermas...), **Suministros de material auxiliar:** Medición (*Clorímetros, Termómetros, Peachímetros...*), Equipos de dosificación.

HIGIENIZANTES

Productos de limpieza técnica, Tratamiento y eliminación de olores, Desinfectantes, Tratamientos de canalizaciones: Desincrustantes, Antiincrustantes, Anticorrosivos, Desengrasantes.

Tanto productos químicos como biológicos.

APPCC

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, **Guías de Prácticas Correctas de Higiene**, **Planes de Formación**, **Formaciones Específicas,** cursos a medida., **Cursos de Manipuladores de Alimentos,** en instalaciones propias y externas., **Auditorías de Gestión de la Calidad Alimentaria**, **Asesoramiento Técnico Especializado**, **Planes de Trazabilidad.**

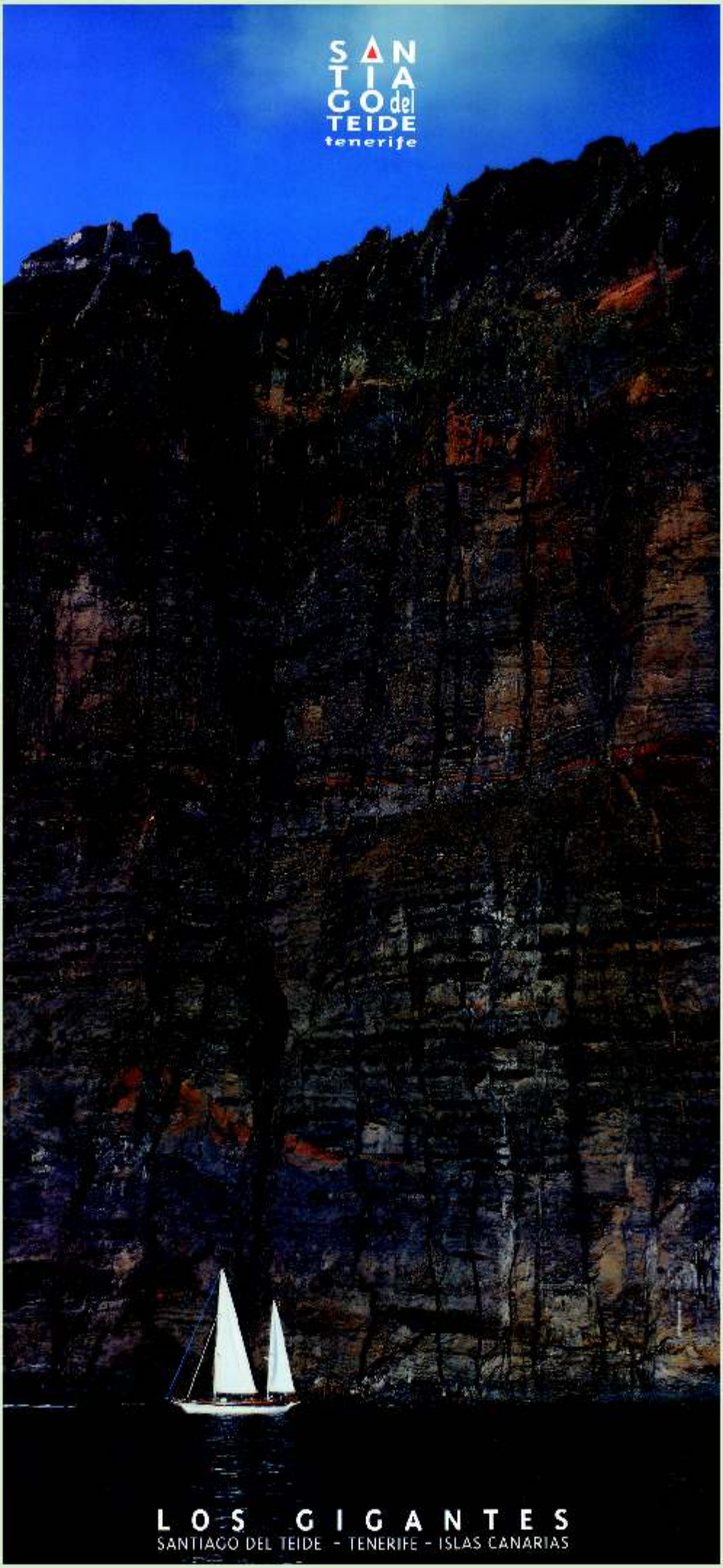
Fernando Beautell, 25 · Pol. Ind. Costa Sur · 38009 S/C de Tenerife

922 22 00 00 • Fax: 922 22 22 23

Carlos I, 5 · 35200 Telde · Las Palmas

928 13 93 93 • Fax: 928 13 94 94

www.seranca.com • seranca@infonegocio.com


SANTIAGO del TEIDE
tenerife
LOS GIGANTES
SANTIAGO DEL TEIDE - TENERIFE - ISLAS CANARIAS

Spring Hoteles

Hotel Playa La Arena

****

C/ Lajio , 4 - Playa de la Arena
38683 Puerto de Santiago
+34 922 862 920 - Fax: +34 922 861 237

Una invitación al descanso...

...en el inmenso azul del mar y cielo.
...en las mágnificas vistas al mar y a La Gomera.
...en la cercana y hermosa playa volcánica.
...en las elegantes habitaciones, en el jardín, en las tres piscinas. A ser feliz y volver.

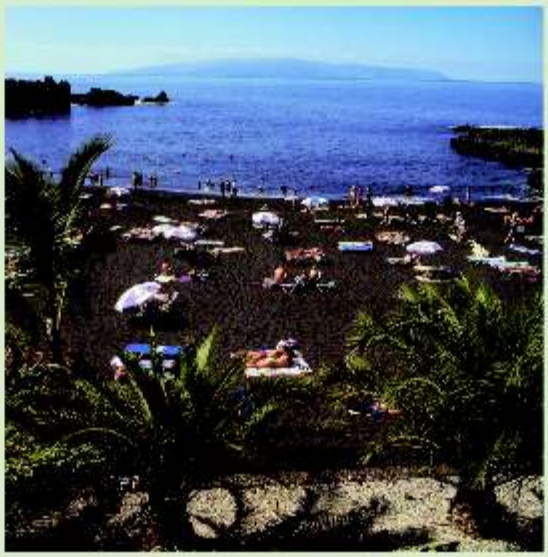
... bienvenido siempre.

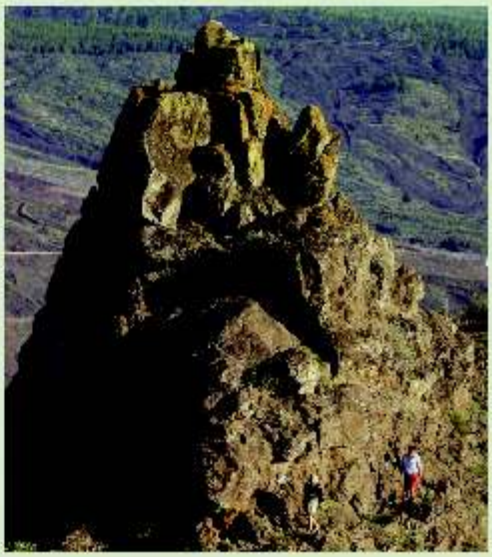
Calidad Primero

www.springhoteles.com

SANTIAGO del TEIDE

tenerife · islas canarias





Arvejas compuestas con huevos duros

Erbseneintopf mit gekochten Eiern/ Pea stew with hard boiled eggs

Un taperío indispensable en la Semana Santa del Norte de Tenerife. Sobre todo, en La Orotava, donde preparan este sencillo guiso realmente bien. Es plato de vigilia, austero, aunque muy sabroso y de cierta contundencia pese a la frugalidad de sus elementos.
Elaboración:
Se guisan las arvejas, unos diez minutos, en agua hirviendo, que sólo las cubra y quede, si acaso, un dedo por encima.
Por otra parte, en una sartén, con un poco de aceite, hacemos una salsa a base de la cebolla, el tomate y los ajos. Todo cortado sobre lo basto. Cuando la salsa esté ya medio hecha (los tomates maduros soltarán líquido más que suficiente), se le pone un poquito de orégano y una cucharada de colorante. Se le agrega la sal y un poco de azúcar. Se deja hacer del todo.
Luego, se pasa la salsa por un pasapurés o se tritura con una mano de batidora. Se agrega esta salsa a las arvejas hasta que se hagan del todo (tardarán más de media hora, si se quieren en su punto). Antes, se les echa un par de hojitas de laurel.
Los huevos cocidos los cortamos en lasquitas con las que no sólo adornaremos el plato, sino que le dan su punto.
Además…
La palabra arveja es un vocablo castellano absolutamente correcto y muy anterior a la llegada a nuestro idioma del término guisante; en su tiempo, un barbarismo procedente de bisant.

Ein unentbehrliches Gericht zu Ostern im Norden Teneriffas. Vor allem in La Orotava, wo dieser einfache Eintopf wirklich gut zubereitet wird. Es ist ein herbes, jedoch schmackhaftes Fastengericht, jedoch trotz seiner einfachen Zutaten herzhaft.
Zubereitung:
Die Erbsen werden ungefähr zehn Minuten in heißem Wasser gekocht, das diese jedoch nur bedecken sollte oder höchstens einen Fingerbreit darüber.
Währenddessen bereiten wir in einer Pfanne, mit etwas Öl, die Soße aus Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch zu. Hierfür alle Zutaten grob schneiden, in die Pfanne geben und halbgaren lassen (die reifen Tomaten sorgen für ausreichend Flüssigkeit), nun etwas Majoran und einen Teelöffel gelbe Lebensmittelfarbe (Pulver) dazugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken. das Ganze fertig garen lassen.
Danach streichen wir die Soße durch ein Sieb oder nehmen einen Mixer zur Hilfe. Nun geben wir die Soße über die Erbsen, lassen beides schmoren, bis die Erbsen gar sind (etwas mehr als eine halbe Stunde). Vorher fügen wir noch einige Lorbeerblätter bei.
Wir schneiden die hart gekochten Eier in feine Würfel, mit denen wir nicht nur den Teller verzieren, sondern die dem Gericht erst den gewünschten letzten Schliff geben.
Außerdem...
Das auf den Kanarischen Inseln gebräuchliche Wort „arveja“ für Erbse ist ein absolut korrekter spanischer Ausdruck, der lange vor dem auf dem spanischen Festland gebräuchlichen „guisante“ in den spanischen Wortschatz aufgenommen wurde. Dieser stammt ursprünglich von dem Fremdwort „bisant“ ab.

An indispensable tapa in Easter Week (Semana Santa) in the North of Tenerife, especially in La Orotava, where this simple stew is prepared extremely well. This dish is one of abstinence and austerity, although it is very tasty and quite heavy despite its frugal ingredients.
Preparation:
Cook the arvejas or peas for roughly ten minutes in enough boiling water to cover them or slightly more.
In a frying pan, with a little oil, prepare a sauce with the onions, tomato and garlic- all coarsely chopped. When the sauce is half prepared (the ripe tomatoes will emit more than enough liquid), add a little oregano and one spoonful of food colouring. Add the salt and a little sugar. Allow to finish cooking. Pass the sauce through a food mill or whisk in a hand mixer. Add this sauce to the arvejas and leave until they are fully cooked (they will take more than half an hour, if you want them to be just right). Add a couple of bay leaves beforehand.
Slice the hard boiled eggs into lasquitas or slices to decorate and add the finishing touch to the dish.
Note…
The word arveja is a Spanish word that is absolutely correct and predates the arrival of the term guisante to the Spanish language; in its time, a borrowed term from bisant.

Ingredientes:

750 grs. de arvejas.
Aceite.
Agua.
Sal.
Azúcar.
Colorante.
Una cebolla grande o 2 medianas.
Tres cuartos de kilo de tomates pelados.
4 dientes de ajos.
3 ó 4 huevos.
Orégano.
Laurel.

Zutaten:

750 g Erbsen.
Öl.
Wasser.
Salz.
Zucker.
Gelbe Lebensmittelfarbe (Pulver)
Eine große oder zwei mittelgroße Zwiebeln.
750 g geschälte Tomaten.
4 Knoblauchzehen.
3 bis 4 Eier.
Majoran.
Lorbeerblätter.

Ingredients:

750 grs. of peas.
Oil.
Water.
Salt.
Sugar.
Food colouring.
One large or 2 medium-sized onions.
Three quarters of a kilo of peeled tomatoes.
4 cloves of garlic.
3 or 4 eggs.
Oregano.
Bay.

Garbanzas compuestas

Kichererbsen Eintopf / Chickpea stew

Aclaremos, antes de ofrecerles la fórmula de este plato, que, por fortuna, se puede encontrar aún en casi todos los restaurantes populares de Canarias, que la diferencia entre garbanzos y garbanzas, denominaciones que suelen desconcertar a los foráneos, es bastante fácil de determinar, según Manuel Iglesias, coautor de este libro: garbanzo es la legumbre cruda, que se transforma en garbanza, al menos en nuestro lenguaje insular, cuando ya ha sido cocinado.

Elaboración:

Los garbanzos, las costillas (y las manitas, si son saladas) las habremos tenido en aguas distintas -cada materia en la suya- desde la noche anterior. A la de los garbanzos se le puede poner media cucharadita de bicarbonato para que queden, finalmente, más tiernos. En agua nueva se ponen estos tres ingredientes y se dejan hervir a fuego lento. El tocino y el chorizo, en cachos, se añaden como veinte minutos después de que haya bullido el primer hervor.

Mientras, en una sartén, hacemos un sofrito al uso, con el ajo, la cebolla, el tomate (pelado y sin granillas), y el pimiento, todo picado menudamente.

Este sofrito, al que se le agrega un poco de pimentón fuera del fuego, se echa sobre el caldero para que ligue con el resto. Se pone, a continuación, una hojita de laurel 4 ó 5 granos de pimienta negra, un poco de azafrán o colorante y un apenas nada de cominos escachados en las palmas de las manos sobre el vapor que suelta el guiso.

Ahora pelamos las papas, las cortamos en dados y las sofreímos en aceite para meterlas en el conjunto, cuando los garbanzos estén casi hechos.

Rectificar de sal, si hace falta. Hay que andarse con ojo en este

Bevor wir zur Zubereitung dieses Gerichtes übergehen, welches zum Glück noch in fast allen kanarischen Restaurants angeboten wird, möchten wir klarstellen, dass der Unterschied zwischen den beiden gebräuchlichen Begriffen „garbanzos“ und „garbanzas“ (Kichererbsen), die den Besucher der Inseln oftmals verblüffen, einfach zu erklären ist. Laut Manuél Iglesias, Co-Autor dieses Buches: verwenden wir den Begriff „garbanzo“, wenn es sich um rohe Kichererbsen handelt, während „garbanza“ in der kanarischen Umgangssprache gekochte Kichererbsen meint.

Zubereitung:

Die Kichererbsen, die Rippchen (und die Spitzbeine, sofern sie gesalzen sind) werden am Vortag separat in Wasser gelegt. Zu den Kichererbsen kann man einen halben Teelöffel Bikarbonat geben, damit sie weicher werden. Nun geben wir alle drei Zutaten in einen Topf mit frischem Wasser und lassen sie auf kleiner Flamme langsam köcheln.

Der Speck und die Paprikawurst werden in kleine Stücke geschnitten und ca. zwanzig Minuten, nachdem der Eintopf zu kochen begonnen hat, dazugegeben. Währenddessen braten wir in einer Pfanne den Knoblauch, die Zwiebel, die Tomaten (geschält und entkernt) und die Paprikaschote, alles klein gewürfelt, gut an, nehmen das Ganze vom Feuer und würzen es mit etwas Paprikapulver und geben es zum Rest. Anschließend geben wir ein Lorbeerblatt, 4 bis 5 schwarze Pfefferkörner, etwas Safran oder gelbe Lebensmittelfarbe (Pulver) und ganz wenig in den Handflächen zerdrückten Kümmel über den Dampf unseres Eintopfs.

Nun schälen wir die Kartoffeln, schneiden sie in Würfel und frittieren sie in Öl um sie später in

Before giving you the recipe for this dish, which can fortunately still be found in almost every local restaurant in the Canary Islands, we would like to clarify the difference between garbanzos and garbanzas, terms which tend to disconcert foreigners. It is quite easy to differentiate between them, according to Manuel Iglesias, co-author of this book: garbanzo is the raw legume, which becomes a garbanza, at least in the language of these islands, when it has been cooked.

Preparation:

Soak the chickpeas, ribs (and the trotters, if they are salty) each in a different container of water from the previous night. You may add half a teaspoon of bicarbonate to the chickpeas to make them softer. Place these three ingredients in new water and bring to come to the boil on a low flame. Add the cachos or pieces of rasher and the chorizo sausage roughly twenty minutes after it comes to the boil for the first time.

In the meantime, make a sofrito by lightly frying garlic, onion, tomato (peeled and seeded) and the pepper, all finely chopped. Take the sofrito off the heat and add a little paprika. Then add the mixture to the pot and mix with the ingredients. Add a bay leaf, 4 or 5 black peppercorns, a little saffron or food colouring and just a pinch of cumin crushed in the palm of the hand over the vapour rising from the stew.

Peel and dice the potatoes and fry lightly in oil to add to the mix when the chickpeas are almost done.

Season with salt if necessary. Take care at this point, as there are many salty ingredients already in the dish.

Note...

punto por la cantidad de ingredientes salados que intervienen en el plato. Además...
La manita de cerdo se usa casi siempre, en esta preparación, en Tenerife, pero extraña en otras Islas. No obstante, nosotros recomendamos que no se lo dejen atrás, ya que otorga al guisote una agradable homogeneidad y un estupendo sabor.

den fast fertigen Eintopf zu geben. Wenn nötig noch etwas salzen. Man muss an diesem Punkt wegen der Menge an gesalzenen Zutaten, die in diesem Eintopf verwendet werden, sehr vorsichtig sein. Außerdem...
Die Spitzbeine werden vor allem auf Teneriffa verwendet, während sie auf den anderen Inseln in diesem Gericht kaum vorkommen. Wir empfehlen trotzdem einen Versuch, da sie diesem Eintopf eine angenehme Textur und einen hervorragenden Geschmack verleihen.

Pigs' trotters are almost always used in this preparation in Tenerife, but rarely in other Islands. However, we recommend that you do include them as they give the guisote or stew a nice consistency and a wonderful flavour.

→ *No es simplemente una promoción inmobiliaria...*

Solvencia

SyV
Sacyr Vallehermoso

"Es otro estilo de vida"

Residencial
JARDINES del TEIDE

Puerto de la Cruz (Tenerife)
Canary Islands · SPAIN

Vallehermoso

Número Uno en Calidad de Vida

OFICINA DE VENTAS:
Tel.: +34 922 69 41 35

www.vallehermoso.es

Ingredientes:

Medio kilo de garbanzos.
350 grs. de papas.
Un par de manitas de cochino.
150 grs. de costillas de cerdo saladas.
Un trozo hermoso de tocino blanco.
Un trozo de chorizo.
2 cebollas.
Un pimiento rojo grandito.
2 ó 3 tomates.
4 dientes de ajo.
Una cucharadita de pimentón.
Laurel.
Pimienta negra.
Cominos.
Azafrán o colorante.

Zutaten:

Ein halbes kg Kichererbsen.
350 g Kartoffeln.
Zwei Spitzbeine.
150 g gesalzene Schweinerippchen.
Ein schönes Stück fetten Speck.
Ein Stück Paprikawurst.
2 Zwiebeln.
Eine große rote Paprikaschote.
2 3 Tomaten.
4 Knoblauchzehen.
Einen Teelöffel Paprikapulver.
Ein Lorbeerblatt.
Schwarze Pfefferkörner.
Kümmel.
Safran oder gelbe Lebensmittelfarbe (Pulver)

Ingredients:

Half kilo of chickpeas.
350 grs. of potatoes.
A couple of pigs' trotters.
150 grs. of salted pork ribs.
One nice piece of white salted pork.
One piece of chorizo sausage.
2 onions.
One large red pepper.
2 or 3 tomatoes.
4 cloves of garlic.
One teaspoonful of paprika.
Bay.
Black pepper.
Cumin.
Saffron or food colouring.

Restaurante Chez Arlette

Hola soy ARLETTE

Si usted está de vacaciones en Tenerife, hay un sitio que usted no podrá dejar de visitar.

El menú de la casa, avalado por más de veintiseis años, es nuestra mejor carta de presentación

Entre ello la más rica y exquisita *Torta de Masca*, un producto natural elaborado con los frutos de nuestra tierra, al igual que el tradicional *Pan Integral Casero*.

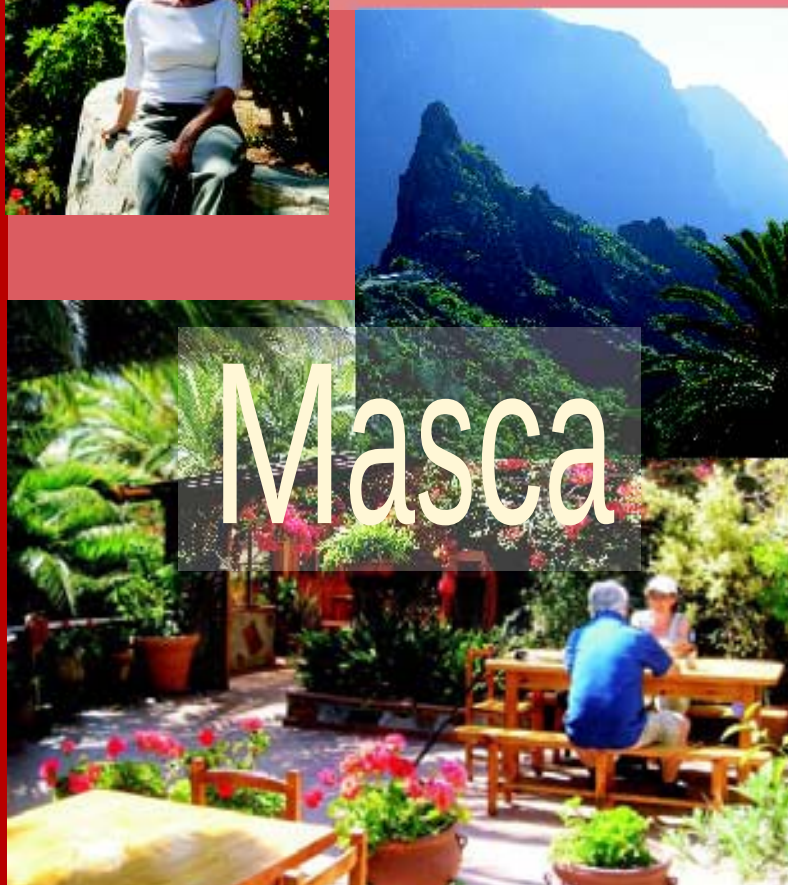
También la casa recomienda el cordero a la plancha con una exquisita salsa de la casa, acompañado por una sangría helada o limonada natural.

Cuando el calor es compañero de viaje nuestros visitantes pueden estar arropados por la sombra de palmeras en cualquiera de nuestras terrazas, disfrutando de un hermoso paisaje floral.

Gracias por su visita

Masca, Santiago del Teide

Tfno.: 922 86 34 59



Lapas a la plancha

Gebratene Schüsselschnecken/ Grilled limpet

La lapa es un marisco gasterópodo que gusta mucho al isleño, aunque hay otros lugares en que se desprecia y no se consume. Aquí, se utilizan como componente aromático y fundamental de ciertos arroces marineros; pero, sobre todo, se degustan a la plancha, preparadas de un modo muy sencillo. Aunque, como pasa con el pulpo, hay quien dice que lo mejor es congelarlas antes de proceder a plancharlas, les podemos asegurar que si las lapas están vivas cuando llega al contacto con el calor, el resultado es mucho más agradable.

Elaboración:

Las lapas, limpias, pero, preferentemente vivas, se colocan sobre la plancha con la valva en contacto con el metal.

Antes, habremos elaborado un mojo con sal gorda, perejil, un chorrito de vino, otro de vinagre y un chorro de aceite. Si se quiere, se puede añadir a este ungüento una lasquita de pimienta picona.

Se bañan ligeramente las lapas al fuego con este mojo. Y se las rocía luego con el zumo de un limón exprimido. Se repite la operación, si se considera necesario. Se saca el marisco de la plancha y se sirve bien caliente.

Además…

En algunas partes del Norte de la Península, como en Asturias, las lapas, que allí se llaman llámparas, se cocinan como los caracoles o los cangrejos de río, inmersas en una sustanciosa salsa que lleva tomate, chorizo y jamón.

Aquí, todavía se pueden conseguir -como los burgados-, en vinagre, metidas en unos grandes tarros de vidrio. Tanto los burgados como las lapas en vinagre son empleados por algunos cocineros creativos de las Islas para ligar espléndidas vinagretas con las que acompañan los pescados más tradicionales de nuestras costas y mares.

Die Schüsselschnecken sind als Meeresfrüchte bei den Inselbewohnern sehr beliebt, obwohl sie anderswo verachtet und nicht verzehrt werden. Hier werden sie als Hauptbestandteil und aromatische Beigabe bei verschiedenen Reisgerichten verwendet, hauptsächlich aber gebraten und sehr einfach zubereitet verzehrt. Obwohl sich die Meinungen wie bei der Krake darüber teilen, ob sie vor dem Braten eingefroren werden sollten, versichern wir Ihnen, dass das Resultat bei lebend gebratenen Schüsselschnecken wesentlich besser ist.

Zubereitung:

Die Schüsselschnecken säubern und vorzugsweise lebend in die Pfanne geben. Die Muscheln müssen den Boden der Pfanne berühren.

Vorher bereiten wir einen Mojo aus grobem Salz, Petersilie, einem Schuss Wein, einem Schuss Essig und etwas Öl zu. Man kann auch, je nach Geschmack, etwas Peperoni dazugeben.

Nun gibt man ein wenig von diesem Mojo auf die Schüsselschnecken und träufelt den Saft einer Zitrone darüber. Man kann diesen Vorgang, wenn nötig, wiederholen. Danach nimmt man die Meeresfrüchte vom Feuer und serviert sie noch heiß.

Außerdem...

In einigen Regionen im Norden des spanischen Festlands, wie in Asturien, nennt man die Schüsselschnecken „llámparas“ und bereitet sie wie Schnecken oder Flußkrebse, in einer dicklichen Soße aus Tomaten, Paprikawurst und Schinken zu.

Hier kann man sie noch wie die „burgados“ (Strandschnecken) - in Essig eingelegt, in großen Glasgefäßen bekommen. Sowohl die in Essig eingelegten „burgados“ als auch die Schüsselschnecken, werden von einigen kreativen Köchen der Kanarischen Inseln als Beigabe in Vinaigretten zu verschiedenen traditionellen Fischgerichten unserer Küsten verwendet.

Lapa is a gastropod shellfish (limpet) that is a favourite amongst the islanders, although in other places it is scorned and not eaten. Here, it is used as an aromatic and essential component of certain seafood rice dishes; but first and foremost it is eaten grilled, employing a very simple cooking method. Although, as is the case with octopus, some say it is better to freeze them before grilling, we can assure you that if the limpets are alive when they come into contact with the heat, the result is much more agreeable.

Preparation:

Place the clean but preferably live limpets on the grill with the valve in contact with the metal.

Beforehand, prepare a mojo with coarse salt, parsley, a dash of wine, another of vinegar and a dash of oil. A slice of hot pepper may be added to the marinade (optional).

Cover the limpets with this mojo and cook gently over the flame. Sprinkle with the juice of one lemon. Repeat if necessary. Remove the shellfish from the grill and serve hot.

Note…

In some parts of the North of Spain, such as Asturias, limpets, known as llámparas are cooked like snails or crayfish, immersed in a substantial sauce made with tomato, chorizo sausage and ham.

Here, you can still get them in vinegar -as you can burgados-, stored in large glass jars. Both burgados and limpets in vinegar are used by some creative cooks on the Islands to bind splendid vinaigrettes to accompany the most traditional fish of our coasts and sea.

Ingredientes:

Lapas.
Vino.
Vinagre.
Sal.
Perejil.
Pimienta picona (opcional).
Aceite.
Limón.

Zutaten:

Schüsselschnecken.
Wein.
Essig.
Salz.
Petersilie.
Peperoni (je nach Geschmack).
Öl.
Zitrone.

Ingredients:

Limpets.
Wine.
Vinegar.
Salt.
Parsley.
Hot pepper (optional).
Oil.
Lemon.

LA OROTAVA

VILLA MONUMENTAL

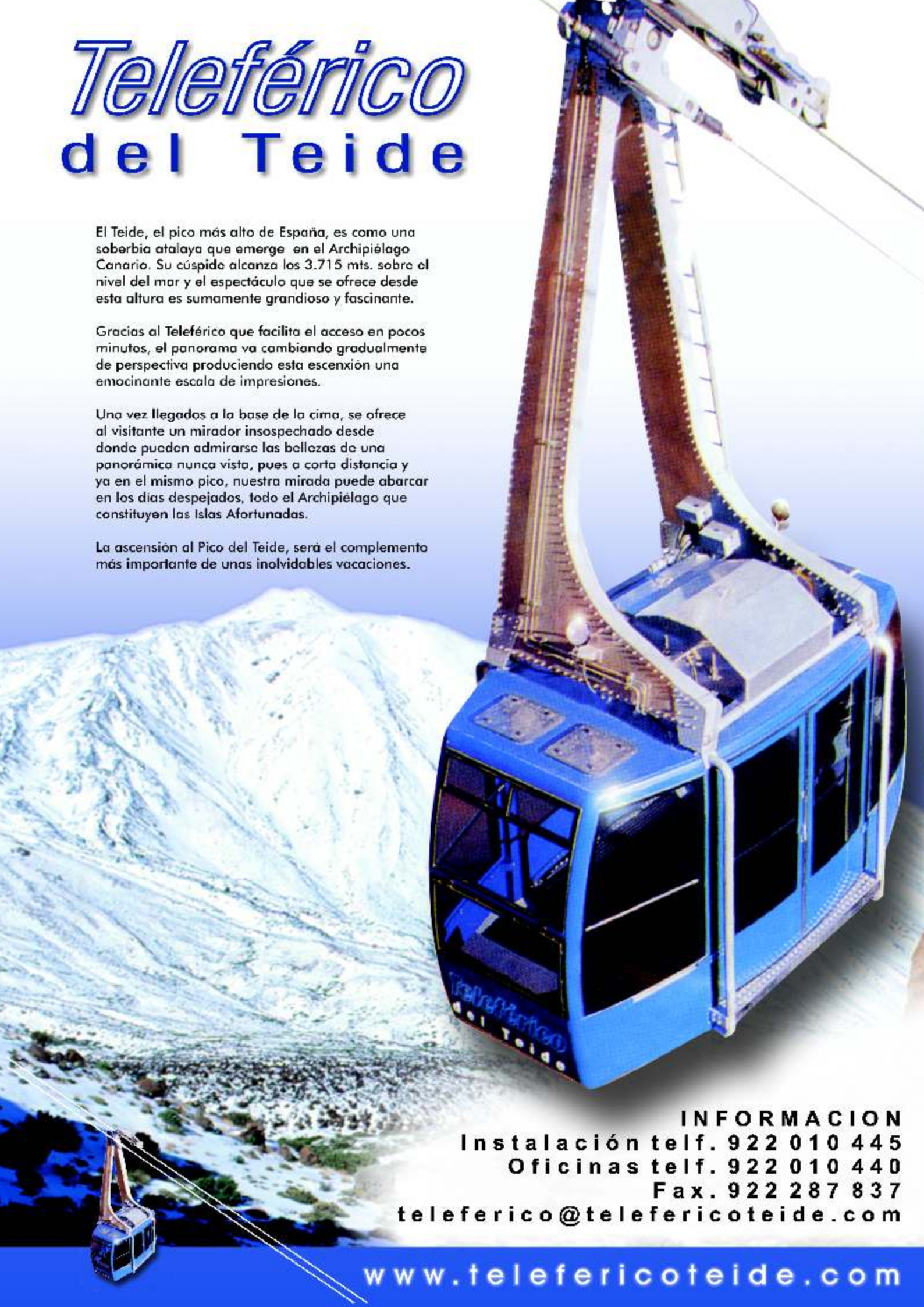
Teleférico del Teide

El Teide, el pico más alto de España, es como una soberbia atalaya que emerge en el Archipiélago Canario. Su cúspide alcanza los 3.715 mts. sobre el nivel del mar y el espectáculo que se ofrece desde esta altura es sumamente grandioso y fascinante.

Gracias al Teleférico que facilita el acceso en pocos minutos, el panorama va cambiando gradualmente de perspectiva produciendo esta escenxión una emocinante escala de impresiones.

Una vez llegados a la base de la cima, se ofrece al visitante un mirador insospechado desde donde pueden admirarse las bellezas de una panorámica nunca vista, pues a corta distancia y ya en el mismo pico, nuestra mirada puede abarcar en los dias despejados, todo el Archipiélago que constituyen las Islas Afortunadas.

La ascensión al Pico del Teide, será el complemento más importante de unas inolvidables vacaciones.



INFORMACION
Instalación telf. 922 010 445
Oficinas telf. 922 010 440
Fax. 922 287 837
teleferico@telefericoteide.com

www.telefericoteide.com

Primeros Platos

First Courses / Vorspeisen

Potaje de Berros

Puchero Canario

Rancho Canario

Ropa Vieja

Potaje de berros

Kressesuppe / Watercress soup

Los berros crecen en parajes aguanosos o a la vera de frescos arroyos y, aunque se dan profusamente en toda Europa, casi siempre su consumo y utilización se queda en meras ensaladas o como adorno de alguna guarnición. Con ellos se elabora uno de los potajes más característicos de las Islas.
Elaboración:
Se pican los berros frescos muy menudamente, y también se corta finamente la cebolla y el pimiento. Las papas de trocean en cuadritos. Y se echa todo en la olla, en crudo, con los pedazos de carne, que pueden ser de vaca también o de otra parte del cochino. Se cubre todo el material con un chorro generoso de aceite; y se pone agua en la cantidad necesaria para que cubra. A todo ello hay que sumarle un majado hecho con ajos, cominos y sal.
Luego, el fuego pausado y las sabias removidas terminan de cuajar el nutritivo invento.
Además…
Este es el potaje que hace Conchita, en Arure (ella le pone, además, judías verdes picadas sobre lo menudo). Hay variantes. Por ejemplo, cuando se agregan judías blancas que, entonces, habremos tenido en agua desde la noche anterior y que deben guisarse a parte. En algunos lugares, al majado final, además de los ajos, el comino y la sal, se le pone azafrán y cilantro. Va en gustos.

Kresse wächst in morastigen Gegenden oder an Bachufern, und, obwohl sie reichlich in ganz Europa vorkommt, wird sie fast ausschließlich in Salaten oder als dekorative Beilage verwendet. Mit ihr bereiten wir einen der typischsten Suppen der Kanarischen Inseln zu.
Zubereitung:
Man schneidet die frische Kresse in sehr kleine Stücke, ebenso die Zwiebel und die Paprikaschote. Die Kartoffeln in Würfel schneiden. Nun gibt man alles zusammen, gemeinsam mit den Fleischstücken, noch roh in einen Topf. Man kann auch Rindfleisch verwenden oder auch andere Stücke vom Schwein. Dann wird das Ganze großzügig mit Öl übergossen und man füllt den Topf mit Wasser auf, bis alles bedeckt ist. Danach gibt man noch eine Mischung („majado“) aus zerstoßenem Knoblauch, Kümmel und Salz dazu.
Auf mittlerem Feuer und mit gekonntem Rühren diese nahrhafte Erfindung einkochen lassen.
Außerdem...
Dies ist die Suppe, die Conchita in Arure zubereitet (sie gibt außerdem noch grüne, klein geschnittene Bohnen dazu). Es gibt auch noch Abweichungen. Zum Beispiel, wenn wir auch noch weiße Bohnen verwenden, die wir am Vortag in Wasser gelegt haben und die auch separat gekocht werden sollten. Mancherorts wird die Mischung aus zerstoßenem Knoblauch, Kümmel und Salz noch durch Safran und Koriander verfeinert. Es kommt auf den jeweiligen Geschmack an.

Berros (watercress) grows in water or on the banks of freshwater streams and, although it grows profusely all over Europe, it is generally only eaten and used in salads or as a decoration in a garnish. It is used to prepare one of the most characteristic stews of the Islands.
Preparation:
Finely chop the fresh watercress, onion and pepper. Cut the potatoes into squares. Put all of the above raw ingredients in a pot, together with the pieces of meat. Beef or pork may be used. Cover the mixture with a generous dash of oil and cover with water. Add a majado of garlic, cumin and salt.
Note…
This is the potaje or stew made by Conchita in Arure (she also includes green beans chopped into small pieces). There are variations. For example, if you add haricot beans, picked over from the night before, these should be boiled separately. In some places, saffron and coriander are added to the final majado, in addition to the garlic, cumin

Ingredientes:

Un manojo grande de berros.

Un pimiento.

Una cebolla grande ó 2 medianas.

Un cuarto kilo de papas.

Un cuarto kilo de carne (costillas de cerdo, preferiblemente).

Zutaten:

Ein großer Bund frischer Kresse.

Eine Paprikaschote.

Eine große oder zwei mittelgroße Zwiebeln.

Ein Viertel kg Kartoffeln.

Ein Viertel kg Fleisch (vorzugsweise Schweinerippchen).

Ingredients:

One large handful of watercress.

One pepper.

One large or 2 medium-sized onions.

A quarter kilo of potatoes.

A quarter kilo of meat (pork ribs, preferably).

La Go

MERA

naturaleza y magia

C.T. Las Tres Palmeras

Camino Playa del Ingles nº5
38870 Valle Gran Rey
La Gomera

Tfnos.: 922 80 60 68
922 80 57 93 / 922 80 59 60
Fax: 922 80 58 88

Web: www.trespalmeras.es
E-mail: reservas@trespalmeras.com
administraciòn@trespalmeras.com
Direccion@trespalmeras.com

Director y Armador

José Manuel Chinea García

Chinea Morales

Excursiones Marítimas Chinea-Morales

Les brinda la oportunidad de disfrutar en su barco "BELLO HORIZONTE", del litoral de la isla de la Gomera en un paseo por aguas cristalinas con un baño en alguna de sus calas, o les invita a que experimenten la emoción y el entusiasmo de la pesca de altura al Curricán. Su armador es un antiguo pescador, nativo de la isla, que nació en el pueblo marinero de Playa de la Rajita en el año 1965. Es conocido por sus amigos isleños como Chipu. Con la colaboración de su experta tripulación les hará disfrutar de un día inolvidable y se llevarán un gran recuerdo de esta isla. Nos avalan muchos años de experiencia en el mar.

PUERTO DE SALIDA:

Playa de Santiago

HORARIOS:

Todos los días

El Paseo: 3 horas (de 10:00 a 14:00 horas) y (de 14:00 a 17:00 horas). Sandwich y una bebida incluidos.

La Pesca Curricán: Medio día (4 horas, de 9:00 a 13:00 horas) Día entero (7 horas, de 10:00 a 17:00 horas). Sandwich y una bebida incluidos

**El horario puede ser modificado para grupos privados.*

PLAZAS:

Paseo: Máximo 10 personas. Mínimo 2personas.

Pesca: Máximo 7 pescadores y 3 acompañantes. Mínimo 2 pescadores.

PRECIOS:

Paseo: 3 horas, 40 € por persona, niños 25 €.

Pesca: Medio día, 4 horas, 90 € /pescador, 70 €/acompañante.

Día completo, 7 horas, 145 €/pescador, 100 €/acompañante.

Grupos privados: Medio día, 4 horas 750€. Día completo, 7 horas 1.200 €.

Se suministra todo el equipamiento necesario para la pesca.

RESERVAS: *Teléfonos: 628 66 24 26 y 628 400 695 e-mail: excursioneschineamorales@hotmail.com*

Puchero canario

Puchero canario

Canarian puchero stew

Aunque lo hayamos incluido en el capítulo de entrantes, el puchero canario, como la mayoría de los cocidos españoles, es, por sí mismo, un menú completo. Sobre todo, cuando con su caldo se prepara una sopa de primero y, luego, se acompaña de un buen escaldón de gofio.
Se trata de una de las ollas más completas de la culinaria nacional, sin duda, por su apabullante contenido de hortalizas y exóticos productos vegetales, aunque las fórmulas varían, claro está, en consonancia con los materiales de que disponga el cocinero o el ama de casa en cada momento.
Aquí, brindamos al lector interesado un puchero clásico, pero que puede prepararse, sin reparos, exactamente igual en ausencia de algunos de sus ingredientes.
Elaboración:
En un caldero grande con agua, en la que se habrá puesto un fisco -apenas nada- de aceite, se ponen, cuando pega a hervir, los trozos de carne con el chorizo y el tocino.
Media hora después, más o menos, echamos los garbanzos y los trozos de piña de millo. Cuando comprobemos que los garbanzos y la piña van enterneciéndose, sumamos al conjunto las habichuelas, la col y las zanahorias. (Hay quien, en este momento, pone también, un ramito atado -para poder sacarlo luego- de yerbas: tomillo, laurel y hortelana; pero, esto es opcional y va en gustos).
Han de pasar otros veinte minutos, al menos, antes de

Auch wenn der Puchero canario hier bei den Vorspeisen aufgeführt ist, so ist er doch, wie die meisten spanischen Eintöpfe auch, ein komplettes Menü. Vor allem, wenn wir aus der Brühe eine Suppe zubereiten und den Rest als Hauptgericht in Verbindung mit einem „escaldón" (ein Gofio-Gericht) servieren.
Es handelt sich hier wegen der Vielfalt an grünem und exotischem Gemüse ohne Zweifel um einen der komplettesten Eintöpfe unserer nationalen Küche. Natürlich sind aber verschiedene Zutaten gebräuchlich, die auch davon abhängen, über welche Produkte der jeweilige Koch oder Hausfrau momentan verfügen.
Hier stellen wir unseren Lesern einen klassischen Puchero vor, der jedoch auch ohne einige der angegebenen Zutaten zubereitet werden kann.
Zubereitung:
In einem großen Topf mit Wasser und ganz wenig Öl, geben wir, wenn das Wasser zu kochen beginnt, das Fleisch, die Paprikawurst und den Speck. Nach ungefähr einer halben Stunde fügen wir die Kichererbsen und die in Stücke geschnittenen Maiskolben bei. Wenn die Kichererbsen und Maiskolben etwas weicher geworden sind, geben wir auch die Bohnen, den Kohl und die Karotten dazu. (Man kann an diesem Punkt angelangt auch ein gebundenes Sträußchen Kräuter - um es später mühelos durch den Faden wieder entfernen zu können - Thymian, Lorbeer und Minze in den Topf geben. Dies ist jedoch Geschmackssache und daher nicht unbedingt erforderlich).

Although we have included it in the chapter on starters, the puchero canario, like most Spanish stews is a full meal in itself. This holds particularly true when its broth is used to prepare a starter soup and it is accompanied by a good scalded gofio escaldón.
This is undoubtedly one of the most wholesome dishes in Spain, as its contains an incredible amount of green and exotic vegetables, although naturally enough recipes vary depending on the produce available to the cook.
The recipe here is for a classic puchero, however it can be prepared in exactly the same way omitting some of the ingredients.
Preparation:
Place the pieces of meat with the chorizo sausage and rasher in a large pot of boiling water, with a fisco (tiniest amount) of oil.
A half an hour later, more or less, add the chickpeas and the pieces of corn on the cob. When the chickpeas and the corn begin to soften, add the mixture of green beans, cauliflower and carrots. (At this point, some people put in a bunch of herbs- thyme, bay and hortelana or mint. These should be tied so you can remove them later. This is optional and is a matter of taste).
Roughly twenty minutes later, add the pumpkin, bubango and pears. A little while after add the batatas and potatoes. Some minutes before removing the puchero from

agregar la calabaza, el bubango y las peras. Y ya un poco después se añaden las batatas y las papas.
Unos minutos antes de retirar el puchero del fuego se aromatiza con un majado compuesto de azafrán, ajos y cominos. A esto se le llama "tiemplar" el puchero y es una operación que lo distingue también del resto de los cocidos españoles.
Además...
Con los restos del puchero se hace el tumbo (no confundir con la ropa vieja), calentando, habitualmente, esas sobras sobre un lecho de cebolla pochada, en una sartén. Este tumbo resulta delicioso cuando se aliña con aceite en el que se han tenido inmersas, durante un tiempo, unas ramitas de cilantro.

Nach mindestens weiteren zwanzig Minuten geben wir den Kürbis, den „bubango" (eine Art Zucchini) und die Birnen zum Rest. Fast am Ende der Garzeit geben wir die Kartoffeln und die Süßkartoffeln dazu.
Wenige Minuten bevor wir den „Puchero" vom Feuer nehmen, verleihen wir ihm noch, durch den im Mörser zerstoßenen Safran, Knoblauch und Kümmel, das gewünschte Aroma. Dieser Schritt unterscheidet den „Puchero" von anderen spanischen Eintöpfen und wird in der kanarischen Umgangssprache „tiemplar" genannt, was soviel wie abschmecken bedeutet.
Außerdem...
Mit den Resten des Puchero wird der sogenannte tumbo (nicht mit der ropa vieja verwechseln) zubereitet. Diese Reste werden normalerweise auf einem „Bett" von Zwiebeln in einer Pfanne erhitzt. Der tumbo wird besonders köstlich, wenn man ihn mit etwas Öl anmacht, in das wir etwas Koriander gegeben haben (dieses Öl einige Tage vorher vorbereiten und ziehen lassen).

the heat, season with a majado made of saffron, garlic and cumin. This is called "tiemplar" the puchero and is an operation that distinguishes it from other Spanish cocidos or stews.
Note...
With the leftovers from the puchero you can make tumbo (do not confuse with ropa vieja), by heating the leftovers on a layer of lightly fried onion in a frying pan. This tumbo is delicious when dressed with oil in which some sprigs of coriander have been soaking for a while.

Ingredientes:

Medio kilo de carne de vacuno.
Un buen pedazo de tocino.
Otro buen trozo de chorizo troceado.
300 grs. de costillas (frescas o previamente desaladas).
3 muslos de pollo partido en cachos.
2 tazas de garbanzos (en remojo desde la noche anterior).
2 ó 3 piñas de millo troceadas.
Un puñado de habichuelas.
Una col pequeña, pero cerrada y partida en cuatro.
Unas zanahorias en lascas gruesas.
100 grs. de calabaza.
2 bubangos.
100 grs. de batatas.
4 ó 5 papas.
3 peras del país.
Azafrán.
Ajos.
Sal.
Cominos.
Aceite.

Zutaten:

Ein halbes kg Rindfleisch.
Ein schönes Stück Speck.
Ein schönes Stück Paprikawurst, in Stücke geschnitten.
300 g Rippchen (frische oder gesalzene)
3 Hühnerschenkel, in Stücke geschnitten.
2 Tassen Kichererbsen (am Vortag in Wasser legen).
2 bis 3 Maiskolben, ebenfalls in Stücke geschnitten.
Eine Handvoll Bohnen.
Einen kleinen, festen Kohlkopf, geviertelt.
Einige Karotten, grob geschnitten.
100 g Kürbis.
2 Bubangos (eine Art Zucchini).
100 g Süßkartoffeln.
4 bis 5 Kartoffeln.
3 kanarische Birnen.
Safran.
Knoblauch.
Salz.
Kümmel.
Speiseöl.

Ingredients:

Half kilo of beef.
A nice piece of rasher
Another nice piece of chorizo sausage, diced.
300 grs. of ribs (fresh or desalted).
3 chicken thighs cut into cachos.
2 cups of chickpeas (soaking since the previous night).
2 or 3 diced cobs of corn.
One fistful of green beans.
One small cauliflower, closed and cut in four.
Some thickly sliced carrots.
100 grs. of pumpkin.
2 courgettes.
100 grs. of sweet potatoes.
4 or 5 potatoes.
3 locally grown pears.
Saffron.
Garlic.
Salt.
Cumin.
Oil.

dorada.ccc.es

clink!

RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE

Rancho canario

Rancho Canario / Canarian rancho stew

Es el rancho canario un plato humildísimo y, en sus orígenes, comida de pobres, seguramente. Y de entullo, todo hay que decirlo. Pero, hoy por hoy, resulta un condumio extraordinario, de mucha personalidad y enorme éxito entre los foráneos que lo prueban por primera vez. Cuando está bien hecho.

Elaboración:
Las costillas se habrán puesto a desalar el día anterior, a la misma hora que habremos puesto los garbanzos en agua, con media cucharadita de bicarbonato para que ablanden.
Al día siguiente, en un caldero pondremos a guisar, cubierto todo de agua, las costillas y los garbanzos. Como media hora después, añadimos las papas. Una vez que pegue otro hervor, le agregamos un sofrito que habremos hecho con el tomate, y la cebolla, cortados finamente; sofrito en el que habremos puesto, cuando esté casi hecho, el chorizo en lasquitas y un poquito de pimentón y colorante (si es azafrán, pues, mejor). Cuando todo esté casi hecho y las papas empiecen a apotajarse, sumamos al conjunto los fideos para que se guisen los minutos que nos marque el paquete.
Retiramos, esperamos que repose un poco y servimos.
Además…
En el sofrito puede ponerse ajo. También hay quien lo añade, en un majado con unos cominos.
Una variante del rancho es lo que en Gran Canaria se llama judías, papas y fideos, que lleva, en lugar de garbanzos, judías tiernas, y que se elabora haciendo previamente el sofrito, sobre el que se va agregando el resto de los ingredientes. El que acabamos de ofrecerles a ustedes también admite esa inversión en el procedimiento.

Der Rancho Canario ist ein sehr einfacher Eintopf, in seinen Ursprüngen sicher eher ein Gericht der Armen. Es ist ein sehr üppiges Gericht. Heutzutage ist es ein außergewöhnliches Gericht mit eigenem Charakter, welches sich auch bei Urlaubern größter Beliebtheit erfreut, wenn es gut zubereitet ist.
Zubereitung:
Die Rippchen werden wie üblich am Vortag in Wasser gelegt, ebenso die Kichererbsen, nur fügen wir diesen einen halben Teelöffel Bikarbonat bei, damit sie weicher werden.
Am nächsten Tag können wir beides gemeinsam, mit frischem Wasser bedeckt, kochen. Nach einer halben Stunde geben wir die Kartoffeln dazu. Wenn das Ganze erneut zu kochen beginnt, fügen wir eine Mischung („sofrito“)dazu, die wir aus der Tomate und der Zwiebel, beides klein geschnitten, zubereiten. Wenn diese fast fertig ist, noch mit einigen Scheiben Paprikawurst, etwas Paprikapulver und gelber Lebensmittelfarbe (Pulver) (oder noch besser mit Safran) verfeinern. Wenn alles fast fertig ist und die Kartoffeln fast zerfallen, geben wir die dicken Suppennudeln dazu und lassen sie je nach Packungsangabe kochen.
Nun nehmen wir den Topf vom Feuer und lassen den Eintopf, bevor wir ihn servieren, etwas ziehen.
Außerdem...
Man kann den „sofrito“ auch mit Knoblauch zubereiten. Manchmal gibt man auch etwas zerdrückten Kümmel dazu.
Eine Variante von diesem rancho ist ein Gericht, das man auf Gran Canaria „Bohnen, Kartoffeln und Nudeln“ nennt. Bei diesem ersetzt man die Kichererbsen durch Bohnen, bereitet ebenfalls einen sofrito zu und gibt diesen mit dem Rest der Zutaten zu dem Eintopf. Bei dem oben erklärten Rezept kann diese Variante problemlos ausprobiert werden.

Rancho canario is a humble dish and originally it was probably the food eaten by the poor. Admittedly it is difficult to digest “de entullo”, but, nowadays, it is considered an extraordinary condumio (stew), with great character and amazing success amongst foreigners that try it for the first time- when it is well made.
Preparation:
Desalt the ribs and pick over the chickpeas the previous day. Add half a teaspoon of bicarbonate to the chickpeas to soften them.
The next day, place the ribs and chickpeas in a pan and cover with water. Roughly one hour later, add the potatoes. When it comes to the boil again, add a sofrito prepared with the finally chopped tomato and onion. When the sofrito is almost ready, add the lasquitas or slices of chorizo sausage and a little paprika and food colouring (use saffron if you can). When everything is almost ready and the potatoes start to apotajarse, add the noodles to the mixture so they boil for the amount of time indicated on the packet. Remove from the heat, allow to stand a while and serve.
Note…
You can add garlic to the sofrito. Some add it in a majado with some cumin.
A variation of rancho is what in Gran Canaria is known as judías, papas y fideos, which has tender beans instead of chickpeas and which is made, preparing the sofrito first and then adding the rest of the ingredients. This procedure can also be used in the recipe we have given.

Ingredientes:

Un cuarto de kilo de costillas saladas.
Un cuarto de kilo de garbanzos.
300 grs. de papas.
Un pedazo de chorizo para freír.
Un tomate grande.
Una cebolla grande.
150 grs. de fideos gruesos.
Un poco de pimentón y colorante.

Zutaten:

Ein Viertel kg gesalzene Rippchen.
Ein Viertel kg Kichererbsen.
300 g Kartoffeln.
Ein Stück Paprikawurst zum Kochen.
Eine große Tomate.
Eine große Zwiebel.
150 g dicke Suppennudeln.
Etwas Paprikapulver oder gelbe Lebensmittelfarbe (Pulver).

Ingredients:

A quarter kilo of salty ribs.
A quarter kilo of chickpeas.
300 grs. of potatoes.
One piece of chorizo sausage for frying.
One large tomato.
One large onion.
150 grs. of thick noodles.
A little paprika and food colouring.

Destino Exclusivo

Un lugar al borde del Atlántico para disfrutar de bellos jardines, playas serenas, rincones con encanto, lugares de ocio y distracción, museos emblemáticos, hoteles de primera y restaurantes con todo el sabor popular, donde la amabilidad es la principal seña de identidad. Porque aquí la tradición, la modernidad y la cultura van cogidas de la mano. Un pequeño universo donde la historia, que ha ido forjando a este pueblo marinero en una ciudad abierta y cosmopolita, ha convertido al Puerto de la Cruz en un verdadero destino exclusivo.

PUERTO DE LA CRUZ
TENERIFE

EXMO. AYUNTAMIENTO DEL PUERTO DE LA CRUZ
AREA DE TURISMO

Hotel Botanico
& The Oriental Spa Garden

one of The Leading Hotels of the World

Ubicado en el corazón del Valle de la Orotava, el pulmón verde de la isla de Tenerife, y a pocos minutos del centro de la cuidad turística del Puerto de la Cruz, el Hotel Botanico ofrece todo el carisma de un hotel vacacional de calidad.

Las 252 habitaciones y suites gozan de unas maravillosas vistas al Teide, al Valle de la Orotava y al océano Atlántico.

La gastronomía en el Hotel Botánico es un mundo de lujoso estilo y de sensaciones culinarias. Cada noche nuestros clientes pueden elegir entre tres restaurantes a la carta: En "The Oriental", "La Parrilla" y "il Papagallo" le damos la oportunidad de elegir su propio menú.

En **"The Oriental Spa Garden"** los clientes pueden escoger entre un amplio abanico de exóticos tratamientos Spa que combinan el espíritu y tradiciones de las Islas Canarias con el misticismo de la antigua civilización Oriental. Un enclave de serenidad para aquellos que buscan regenerar cuerpo, mente y espíritu.

* * *

Mitten im Herzen des Orotavatals, der grünen Oase von Teneriffa und nur einige Minuten vom Stadtkern von Puerto de la Cruz entfernt befindet sich das Hotel Botanico, das allen Charme eines First Class Hotels bietet.

Die 252 Zimmer und Suiten, haben eine beeindruckende Aussicht auf den höchsten Berg Spaniens, dem Teide, das Orotava-Tal oder den Atlantik.

Die kulinarische Welt des Hotel Botanico-eine Welt des luxuriösen Stils und der vollendeten Kochkunst. Jeden Abend können sich unsere Gäste in den drei verschiedenen Restaurants "The Oriental", "La Parrilla" und "il Papagallo" ihr individuelles Drei-Gang-Menü selbst zusammenstellen.

Im **"The Oriental Spa Garden"** wird den Gästen eine Vielfalt exotischer Spa-Behandlungen angeboten, die den Geist und die Tradition der kanarischen Inseln mit Mystik der altertümlichen orientalischen Welt kombinieren. Eine Stätte des Wohlbefindens für all diejenigen die Ihren Körper, Geist und Seele in Einklang bringen möchten.

* * *

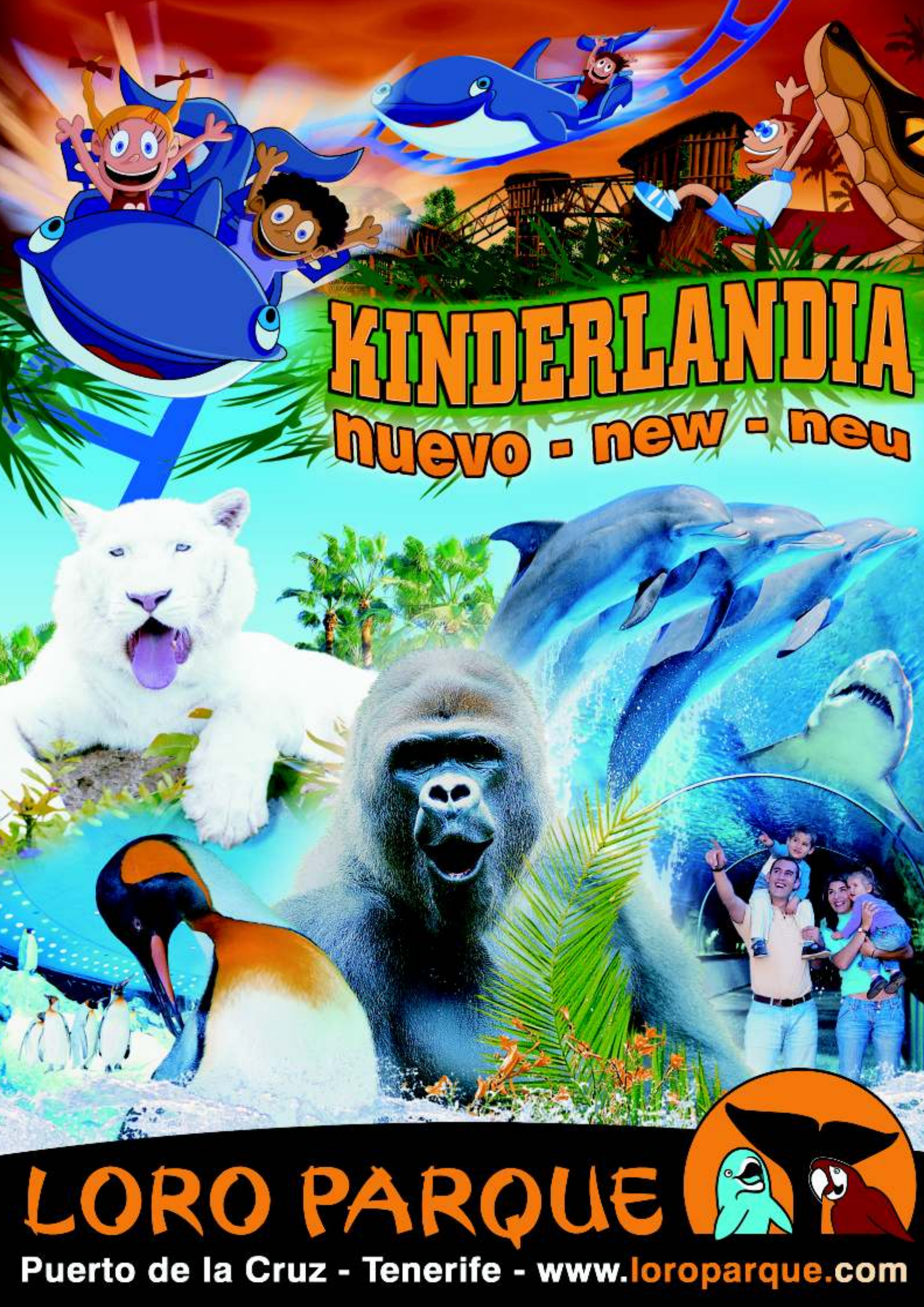
Located in the heart of the Orotava Valley, the green oasis of the island of Tenerife and just minutes away from the busy town centre of Puerto de la Cruz, the Hotel Botanico offers all the charm of a truly luxurious holiday hotel.

The 252 rooms and Suites, have breathtaking views of Spain's highest peak, Mount Teide, the Orotava Valley and the Atlantic Ocean.

The gastronomy in the Hotel Botánico combines style and excellent culinary experiences. Every evening our guests have the option to choose freely their menu at whichever of the A La Carte restaurants "The Oriental", "La Parrilla" and "il Papagallo".

In **"The Oriental Spa Garden"** guests are provided a host of exotic spa treatments that combine the spirit and traditions of the Canary Islands with the mysticism of the ancient Oriental world. A haven of serenity for those seeking to restore body, mind and soul.

38400 · Puerto de la Cruz · Tenerife · Islas Canarias · España
Tel. (34) 922 38 14 00 · Fax: (34) 922 38 15 04
hotelbotanico@hotelbotanico.com · www.hotelbotanico.com


KINDERLANDIA
nuevo - new - neu
LORO PARQUE
Puerto de la Cruz - Tenerife - www.loroparque.com

El mejor de Canarias
LORO PARQUE

El clima templado del cual disfruta **la isla de Tenerife** durante todo el año, junto con sus impresionantes paisajes y el pico más alto del territorio español, atraen a millones de visitantes al año. Un atractivo añadido es un paraíso de la naturaleza creado esta vez por la mano del hombre, incorporando papagayos, leones, delfines, pingüinos, frailecillos, gorilas, chimpancés, jaguares, tigres, aligatores, tiburones y muchas otras especies de animales, una experiencia inolvidable para cualquier visitante.

Situado en el Puerto de la Cruz, **LORO PARQUE** alberga la colección más grande de papagayos del mundo entero, un acuario que incluye un túnel con tiburones, "Planet Penguin" con más de 250 pingüinos del Antártico – espectáculos con delfines, papagayos y leones marinos, convirtiéndolo así en la atracción turística más popular de las Islas Canarias después de los Parques Nacionales de las Cañadas en Tenerife y Timanfaya en Lanzarote. Desde su apertura en 1972, Loro Parque ha aumentado su superficie a 135.000 m^2, es decir, hasta más de diez veces su tamaño original, y ha recibido a más de 33 millones de visitantes por sus puertas, abiertas durante todo el año.

With its mild climate all year round, and its impressive landscape which includes Spains highest volcano, **Tenerife** draws millions of visitors every year. An added attraction quite unique to the island is a man-made nature paradise complete with parrots, sea-lions, dolphins, penguins, puffins, gorillas, chimpanzees, jaguars, tigers, alligators, sharks and many more, as well as a wide selection of plants, that will make your visit an unforgettable experience.

Situated in Puerto de la Cruz, **LORO PARQUE** houses the largest collection of parrots in the world; an aquarium with a shark tunnel, "Planet Penguin" with over 250 Antartic Penguins; dolphin, parrot and sea-lion shows all in beautiful surroundings; making Loro Parque the most visited attraction after Teide National Park and the Timanfaya National Park in Lanzarote. Since opening in 1972, more than 33 million visitors have passed through its doors that are open all year round, and from an original 35.000 m^2, the park now occupies an impressive 135.000 m^2.

Mit ihrem Klima und einer phantastischen Landschaft mit dem höchsten Berg Spaniens zieht die Kanareninsel **Teneriffa** jährlich Millionen Urlauber in ihren Bann. Als einzigartige Attraktion erwartet Sie ein von Menschenhand geschaffenes Naturparadies mit Papageien, Seelöwen, Delfinen, Pinguinen, Papageitauchern, Gorillas, Schimpansen, Jaguaren, Tigern, Alligatoren, Haien und vielen anderen Tieren und Pflanzen, die den Besuch zu einem unvergeßlichen Erlebnis werden lassen.

Der **LORO PARQUE** in Puerto de la Cruz mit der größten Papageiensammlung der Welt, einem untertunnelten Aquarium, "Planet Pinguin", einem Pinguinhaus mit über 250 antarktischen Pinguinen, Vorstellungen mit Delfinen, Papageien oder Seelöwen und artgerechten Freigehegen gehört somit neben dem Nationalpark Las Cañadas mit dem Teide auf Teneriffa und dem Timanfaya-Nationalpark auf Lanzarote zu den herausragendsten Touristenmagneten, die die Kanaren zu bieten haben. Seit seiner Eröffnung im Jahre 1972 zählte der ganzjährig geöffnete Park bereits mehr als 33 Millionen Besucher, und ist mit 135.000 m^2 zehnmal größer geworden.

Obra de arte impresionante es el diseño futurista del techo del recinto de los **leones marinos.** Bajo esta carpa tiene lugar el espectáculo. El visitante lo puede observar por debajo del nivel del agua a través de los paneles transparentes de una piscina que tiene una capacidad de 1.200.000 litros. Nuestros leones marinos se encuentran tan a gusto entre nosotros, que incluso se han multiplicado con una rapidez inimaginable.

Otro punto sobresaliente del parque es **el delfinario,** donde estos inteligentes mamíferos procedentes del Golfo de Méjico no sólo le sorprenderá con sus acrobacias, sino que también le encantarán con su simpatía.

El delfinario es el mayor de Europa y tiene una capacidad de 7.000.000 de litros de agua. En una piscina con visión submarina y panorámica, tres piscinas de descanso y cuarentena, los delfines pueden moverse libremente. El cloro necesario para la conservación del agua se obtiene directamente del agua marina, mediante un proceso electrolítico, sin utilizarse productos químicos de ningún tipo.

En 1.999 se genera un gran acontecimiento no sólo en Loro Parque, llega incluso a traspasar las fronteras de Tenerife y de las propias Islas Canarias: La construcción de **"Planet Penguin",** el mayor pingüinario del mundo. Imáginese estar a 22oC en pantalones cortos y ser transportado dos distintos ecosistemas donde los pingüinos, sus habitantes, nos mostrarán su vida y hábitat de estas preciosas aves marinas.

El acuario más moderno del mundo, con más de 20.000 especies de agua dulce y salada, transporta al visitante al emocionante mundo submarino. Puede observar una enorme variedad de especies que habitan la región del Amazonas, estremecerse ante centenares de pirañas y quedarse maravillado por miles de coloridos peces de neón nadando en un cilindro acrílico. El paseo por los dieciocho metros y medio del túnel de los tiburones donde tiburones de siete especies distintas se deslizan directamente por encima de su cabeza, tan cerca que los podría tocar, constituye el punto culminante en la visita al acuario.

Another impressive work of art is the futuristic design of the roof of the Californian **sea-lion** enclosure, home to these delightful creatures. Through transparent panels the show can also be observed under water which is pumped through filters into the 1.200.000 litre pool. Our Sea Lions are so content in their habitat that they have produced offspring on a regular basis.

A further treat is a visit to **the dolphinarium.** Here dolphins from the Gulf of Mexico will astound and delight you with their intelligence and love of fun and games. These dolphin pools are the biggest in Europe, containing a total of 7.000.000 litres of seawater, between the show pool, holding pool and the quarantine pools. All are interconnected and continuously supplied daily with fresh purified sea water and the dolphins move freely from one pool to another. As the absolute stars of the show, you will be able to enjoy many unforgettable moments while watching them in the dolphinarium which is able to seat up to 1.800 people.

One of the newest attractions, which opened in December of 1999, is the world's biggest **Penguinarium.** Imagine standing in shorts at a temperature of 27ºC and being transported into an authentic Antartic eco-system. By means of huge glass panels enclosing the biggest fridge in the world, three different species of penguin, including the King penguin, can be observed. These penguins inhabit a replica of an Antarctic island at a temperature of -2ºC, and swim in seas at 10ºC. Monitors describe the life and natural habitat of these graceful and elegant marine birds.

In the world's most modern **aquarium,** containing over 20.000 aquatic animals and plants, the visitor is transported through a silent, mysterious but breath-taking submarine world. One can appreciate the rich variety of life that inhabits the Amazon region, shudder at the sight of piranhas and be enchanted by thousands of brightly lit cardinal fish gliding about in an acrylic cylinder. The walk through the 18m shark tunnel where sharks from four different species glide above your head, close enough to touch, whilst looking into their huge jaws with all their sharp teeth that are continuously renewed, is for many, the highlight of their visit.

Von beeindruckenden Kunststücken werden alle überrascht, die sich einer futuristischen Dachkonstruktion nähern und dann den Darbietungen kalifornischer **Seelöwen** beiwohnen. Sie können sogar unter Wasser verfolgt werden, denn das 1.200.000 Liter Meerwasser fassende Becken verfügt über Klarsichtpanele.

Ein benso großes Vergnügen bereitet der Besuch **der Delfine.** Die aus dem Golf von Mexiko stammenden intelligenten Meeressäuger zeigen nicht nur erstaunliche Artistik, sie erheitern ihr Publikum auch oftmals mit allerlei Streichen und Schabernack. Das gesamte Delfinbecken ist mit einem Fassungsvolumen von 7.000.000 Litern das größte in Europa. Es besteht aus drei Aufenthalts-, einem Panorama- und dem eigentlichen Showbecken, die alle miteinander verbunden und ständig mit frischem Meereswasser gefüllt sind. Als die absoluten Stars bieten die intelligenten Tiere in dem 1.800 Zuschauer fassenden Delfinarium tatsächlich eine Attraktion voller unvergeßlicher Momente.

Im absoluten "Highlight" können sich die Besucher des LORO PARQUE seit Ende 1999 im weltgrößten Pinguinarium, in kurzen Hosen und bei 22°, in ein antarktisches Ökosystem versetzt fühlen. Sie haben die einmalige Möglichkeit, durch riesige Glaspanele im grössten Kühlschrank der Welt drei Arten von Pinguinen, u.a. majestätische **Königspinguine** und andere antarktische Seevögel unter den für sie natürlichen Bedingungen auf einem künstlichen Eisberg bei Temperaturen um -2° Celsius, eisigem Schneetreiben und 10° Celsius gekühltem Meerwasser zu besichtigen. Über Monitore können sie sich über das Leben dieser graziösen und verspielten Vögel in ihrer Heimat informieren.

In mehreren modernen **Großaquarien** mit etwa 20.000 Meerestieren wird der Besucher in die abenteuerliche und atemberaubende Unterwasserwelt entführt. Dort kann er den Artenreichtum des Amazonas erleben, beim Anblick von Piranhas erschaudern oder sich von tausenden Neonfischen verzücken lassen. Eine Begegnung der unheimlichen Art dürfte für viele Gäste des LORO PARQUE der Gang durch einen 18 Meter langen gläsernen Tunnel sein, über dem insgesamt 7 unterschiedliche Arten von Haien zum Greifen nah schwimmen. Ein Blick ins Maul der Bestien läßt die Reihen ständig nachwachsender scharfer Zähne erkennen.

HIGHLIGHTS - LORO PARQUE

Más de 30 millones de visitantes desde su apertura en 1972.

Uno de los cinco parques más importantes del mundo.

La mayor y más diversa colección de papagayos que jamás ha existido.

El Pingüinario más grande fuera de la Antártida.

El mayor delfinario de Europa.

Espectáculos de delfines, leones marinos y papagayos de alto nivel internacional.

Cine "Natura Visisión"

More than 30 million visitors since opening in 1972.

One of the five most important zoos in the world.

The biggest collection of parrots that ever existed.

The longest Penguinarium outside of the Antartic.

The most attractive dolphinarium in Europe.

There are parrot, dolphin and sea lion exhibitions at a high international level.

Cinema "Natura Visión.

Mehr als 30 Millionen Besucher seit Eröffnung 1972.

Einer der fünf bedeutensten Tierparks der Welt.

Die umfangreichste Papageiensammlung weltweit.

Das grösste Pingiunarium ausserhalb der Antarktis.

Das grösste Delfinarium Europas.

Vorstellungen mit Delfinen, Seelöwen und Papageien auf internationalem Niveau.

·Kinowelt "NATURAVISION".

Puerto de la Cruz - Tenerife - España · www.loroparque.com · Tel.: + 34 · 922 37 38 41

discovery TOUR

Reservas - Reservations - Reservierungen
Tlf. 922 376 901 Fax 922 375 021
email:discoverytour@loroparque.com

Detrás de los escenarios
Behind the scenes
Hinter den Kulissen

Situado en pleno centro del casco histórico del Puerto de la Cruz

HOTEL CHIMISAY

Un lugar ideal, para su descanso, salud y entretenimiento.

Un estratégico emplazamiento, para sus reuniones de trabajo y conferencias.

"En el corazón de la ciudad"

C/ Agustín de Bethencourt, 14 38400 Puerto de la Cruz TENERIFE Islas Canarias
Te.: 922 385 552 - 922 383 559 Fax: 922 382 840 www.hotel-chimisay.com
reservas@hotel-chimisay.com

Apartamentos

Palmeras Playa

Situados en primera línea de costa, muy cerca de las playas y del complejo de piscinas Lago Martiánez.

Un privilegiado emplazamiento para sus vacaciones en el Puerto de la Cruz

Palmeras Playa
APARTAMENTOS
TENERIFE

APARTAMENTOS PALMERAS PLAYA
Avenida Venezuela, 12 38400 Puerto de la Cruz
TENERIFE Islas Canarias
Tel 34 922 380 616 / 620 / 624 Fax 34 922 383 424
e.mail: *reservas@palmerasplaya.com*
www.palmerasplaya.com

Ropa vieja

Ropa vieja / Ropa vieja stew

Como su propio nombre indica, la ropa vieja, habitualmente, es un plato de sobras en el que se aprovechan los restos de un cocido o de un puchero. Sin embargo, en Canarias, se trata, casi siempre, de una elaboración distinta y nueva, que se prepara sin que existan esos elementos predeterminados. Que sepamos, el único estudioso gastrónomo que ha hecho hincapié en esta curiosidad fue Vázquez Montalbán en su libro "Las recetas de Pepe Carvalho".

Elaboración:

Ponemos a guisar, en agua abundante, los garbanzos (en remojo desde el día anterior), con las carnes y el tocino. Con sal -muy poca- unas gotas de aceite. Lo dejamos hacer y cuando todo esté guisado, sacamos las carnes y las desmenuzamos, más bien en tiras o hilachas, quitándoles los huesos, si los tienen.

En una sartén hacemos una fritura, la habitual, con los ajos, la cebolla, los pimientos y el tomate. En un mortero, machacamos la pimienta negra con la sal, un par de hilos de azafrán, un apenas nada de cominos, una punta de cuchillo de pimentón y una rama de perejil. Este majado va a la sartén donde se revuelve a modo.

Luego, mojamos con un vaso de vino blanco y un fisco de agua. Se deja reducir hasta que se forme una salsa, pero no mucha, porque el plato no debe quedar caldoso. En esa salsa se vierten la carne y las garbanzas para que se hagan allí unos minutos más. Antes de quitarlo todo del fuego, se agregan unas papas fritas en dados que no deberán estar en el conjunto más de un minuto o dos, como máximo.

Además…

Ésta es una de las muchas recetas de ropa vieja que circulan por las Islas; pero, garantizamos que queda muy bien. Últimamente, con parecida fórmula, se presentan en guachinches y mesones variaciones de ropas viejas con protagonistas marinos. La de corvina fresca es especialmente recomendable. Y la de pulpo, cuando está bien hecha, sorprende agradablemente al comensal.

Wie schon der Name sagt, ist die „Ropa vieja" (Alte Wäsche) normalerweise ein Gericht, das aus den Resten von Eintöpfen oder Ähnlichem zubereitet wird. Auf den Kanarischen Inseln wird es fast immer auf neue und unterschiedliche Weise zubereitet, ohne dass feste Zutaten vorgeschrieben wären. Nach unserem Wissen war Vázquez Montalbán der einzige Gastronom, der in seinem Buch „Las recetas de Pepe Carvalho" (Die Rezepte Pepe Carvalhos) dieser Besonderheit Nachdruck verlieh.

Zubereitung:

Wir kochen die am Vortag eingeweichten Kichererbsen gemeinsam mit dem Fleisch und dem Speck in reichlich Wasser, sowie mit sehr wenig Salz und einigen Tropfen Öl. Wenn alles gar ist, nehmen wir das Fleisch aus dem Topf und zerteilen es in ganz kleine Stücke, entfernen die Knochen, falls vorhanden.

In einer Pfanne bereiten wir wie üblich eine Mischung (fritura) aus den Knoblauchzehen, der Zwiebel, den Paprikaschoten und den Tomaten zu. Im Mörser zerstoßen wir den schwarzen Pfeffer mit dem Salz, einigen Safranfasern, etwas Kümmel, einer Messerspitze Paprikapulver und etwas Petersilie. Nun geben wir diese Mischung zum Rest in die Pfanne und rühren alles gut um.

Danach gießen wir das Ganze mit einem Glas Weißwein und etwas Wasser auf. Nun lassen wir es zur Soße einkochen, aber nicht zu viel, denn dieses Gericht darf nicht zu viel Flüssigkeit enthalten. In diese Soße geben wir das Fleisch und die Kichererbsen und lassen sie noch einige Minuten auf kleiner Flamme kochen. Bevor wir den Topf vom Feuer nehmen, geben wir noch die in Würfel geschnittenen und fritierten Kartoffeln dazu und lassen sie höchstens ein bis zwei Minuten mitkochen.

Außerdem...

Das beschriebene Rezept ist eines der vielen, die auf den Inseln gebräuchlich sind. Wir garantieren auf jeden Fall gutes Gelingen. Neuerdings werden in guachinches und mesones, ähnlich zubereitete Varianten der „Ropa vieja" auf Fischbasis angeboten. Sehr empfehlenswert ist die mit frischem Adlerfisch zubereitete Version. Auch die mit Krake, wenn sie gut zubereitet ist, wird den Genießer angenehm überraschen.

As its name indicates, ropa vieja is generally a dish made from leftovers from a stew or a puchero. However, in the Canary Islands, it almost always is a new and different preparation, prepared without predetermined elements. The only gastronomic study that has placed special emphasis on this peculiarity, as far as we are aware, is that conducted by Vázquez Montalbán in his book "The Recipes of Pepe Carvalho".

Preparation:

Boil the chickpeas (picked over from the previous day), meat and rasher in abundant water, salt -very little- and a few drops of oil. Leave it to cook and when everything is cooked, remove the meat and break into strips or loose threads, removing any bones.

Prepare a fritura in a saucepan, as usual, with the garlic, onion, peppers and tomato. Grind the black pepper, salt, a couple of saffron threads, a pinch of cumin, a pinch of paprika and a sprig of parsley in the mortar. This majado then goes into the frying pan where it is blended. Pour in the glass of white wine and a little water or fisco. Leave it to reduce until a sauce is formed, but not much, because the dish should be brothy. Add the meat and chickpeas to this sauce and leave to cook a few minutes more. Before removing from the heat, add fried diced potatoes which should not be in the mix for more than a minute or two maximum.

Note…

This is one of the many ropa vieja recipes found on the Islands; but we guarantee that it is very nice. Recently, similar recipes for ropa vieja but with seafood are appearing on the menus of guachinches and old-style restaurants. That made with fresh corvina is particularly commendable. And that made with octopus when well prepared is a pleasant surprise for any guest.

Ingredientes:

300 grs. de garbanzos.
Un pedazo de carne de vacuno (de cocido).
Un trozo de tocino blanco o veteado.
Un muslo grande de pollo.
150 grs. de papas.
Una cebolla grande.
3 dientes de ajo.
Un par de tomates pelados y sin granillas.
Un pimiento verde.
Pimienta negra.
Cominos.
Sal.
Perejil.
Pimentón.
Azafrán.
Agua.
Un vaso de vino blanco seco.

Zutaten:

300 g Kichererbsen.
Ein Stück Rindfleisch (zum Garen geeignet)
Ein Stück sehr fetter Speck.
Ein großer Hühnerschenkel.
150 g Kartoffeln.
Eine große Zwiebel.
3 Knoblauchzehen.
Einige geschälte und entkernte Tomaten.
Eine grüne Paprikaschote.
Schwarzer Pfeffer.
Kümmel.
Salz.
Petersilie.
Paprikapulver.
Safran.
Wasser.
Ein Glas trockener Weißwein.

Ingredients:

300 grs. of chickpeas.
One piece of stewed beef
One piece of white or streaky rasher.
One large chicken thigh.
150 grs. of potatoes.
One large onion.
3 cloves of garlic.
A couple of tomatoes, peeled and seeded.
One green pepper.
Black pepper.
Cumin.
Salt.
Parsley.
Paprika.
Saffron.
Water.
One glass of dry white wine.

san amaro clinica dental san amaro clinica dental san amaro clinica dental

Dr. Denis CHANUT

Implant@san-amaro.com

TENERIFE centro de implantología dental

Puerto de la Cruz Plaza del Charco,6,2º 922 38 13 47
Los Cristianos C/General Franco,9 C/Amalia Alayon,11 922 78 83 28

Cazuela de pescado

Fischtopf
Fish casserole

La cazuela de pescado de Canarias es uno de los grandes guisos marineros, ya que el uso moderado uso de las hierbas y especias no enmascara los sabores del producto, sino que lo realza. Asimismo, su combinación con las excelentes papas que hay en las Islas, contribuyen a hacer de ella, cuando se cumplen las condiciones del adecuado pescado fresco y las papas del país de temporada, una de las elaboraciones más satisfactorias de nuestro recetario.
Es frecuente que se acompañe también con un escaldón de gofio.
Elaboración:
Se limpia el pescado y se corta en rodajas, separando la cabeza y la ventresca. Se salpimentan ligeramente los trozos.
En una sartén se pone el aceite y se fríe ligeramente, en primer lugar, la cabeza y la ventresca del pescado. Cuando estén, se llevan a un caldero con abundante agua, sal y unas hojas de cilantro y se deja cocer durante 30 minutos, aproximadamente.
Acto seguido, en el sartén se va dorando ligeramente el resto del pescado, que una vez listo se separa en una fuente, para utilizarlo más adelante.
Se majan dos de los dientes de ajo. El tomate se pela y se le quitan las semillas. Se pica finamente al igual que la cebolla, el pimiento y las hojas de un manojo de perejil
El aceite se pasa por un colador y con el se prepara una fritura con la cebolla picada y el pimiento, hasta ablandarlos. Se suma seguidamente el tomate y el perejil.
Cuando la fritura esté, se le añade la cucharada de pimentón, procurando que no se queme. Esta fritura se añade al agua en que está cociendo la cabeza y se deja hervir por unos 15 minutos. Una vez pasado ese tiempo, se filtra el caldo.
En otro recipiente de tamaño adecuado, se colocan las papas -peladas y cortadas en rodajas- y, encima, los trozos de pescado frito que se habían reservado. Se baña todo con el caldo, se prueba de sal y se lleva al fuego, dejándolo cocer lentamente hasta que las papas estén en su punto.
Momentos antes de servir se prepara un sofrito con un diente de ajo machacado con un poco de comino y el azafrán y se añade al guiso, junto con un poco de colorante alimentario disuelto en la cucharadita de vinagre (probar si necesita sal), manteniendo el hervor un par de minutos. Se retira del fuego, dejándolo

Der kanarische Fischtopf ist eines der großartigen Gerichte der Fischer, da die Verwendung von Kräutern und Gewürzen in sehr geringen Mengen den eigentlichen Geschmack der Produkte nicht verschleiert, sondern ihn im Gegenteil noch hervorhebt. In Verbindung mit den vorzüglichen Kartoffeln der Inseln trägt der herausragende Geschmack dazu bei, wenn der frische Fisch und die einheimischen Saisonkartoffeln die optimalen Bedingungen erfüllen, den Fischtopf in eines der zufriedenstellendsten Gerichte unseres Kochbuches zu verwandeln.
Oftmals wird dieser auch mit einem Gofiogericht („escaldón“) serviert, dessen Rezept ebenfalls in diesem Buch aufgeführt ist.
Zubereitung:
Den Fisch putzen und in Scheiben schneiden, den Kopf und Eingeweide entfernen und beiseite legen. Die Fischstücke mit Salz und Pfeffer würzen.
In einer Pfanne zuerst den Kopf und das Hinterkopffleisch in Öl anbraten. Danach beides in einen Topf mit reichlich Wasser, Salz und etwas Koriander geben, und ungefähr 30 Minuten kochen.
Anschließend den restlichen Fisch ebenfalls anbraten und zur späteren Verwendung beiseite legen.
Im Mörser zwei der Knoblauchzehen zerstoßen. Die Tomate häuten und ihre Kerne entfernen. Klein würfeln, ebenso die Zwiebel, die Paprikaschote und ein Bund Petersilie (Stiele nicht mitverwenden).
Das Öl sieben und darin die gewürfelte Zwiebel und Paprikaschote anbraten, bis diese weich sind. Danach die Tomate und Petersilie dazugeben. Zum Schluss mit einem Teelöffel Paprikapulver würzen, darauf achten, dass dieses nicht anbrennt. Diese Mischung in das Wasser geben, in dem der Fischkopf kocht, und nochmals ungefähr 15 Minuten kochen lassen. Danach die Brühe durchseihen.
In einen anderen, von der Größe her passenden Gefäß, die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln geben, auf diese den Fisch legen, den wir beiseite gestellt hatten. Mit der Brühe aufgießen, mit Salz abschmecken und auf kleiner Flamme langsam köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
Kurz vor dem Servieren eine Mischung (sofrito) aus einer zerstoßenen Knoblauchzehe, etwas Kümmel und Safran zubereiten und dem Fischtopf, neben etwas, in einem Teelöffel Essig aufgelöster, gelber Lebensmittelfarbe (Pulver), beifügen und einige Minuten mitkochen lassen (wenn nötig

The Canarian fish casserole is one of the great seafood stews, as moderate use of herbs and spices does not mask the flavours of the product, but enhances them. Likewise, the excellent potatoes available on the Islands help make it one of the most satisfactory preparations of our recipe collection- when the fish is fresh and the local potatoes are in season.
This is frequently accompanied by escaldón de gofio (the recipe for which is available elsewhere in this book).
Preparation:
Clean the fish and cut in rounds or redondeles, removing the head and ventresca (muscular layer containing the entrails). Season the pieces lightly with salt and pepper.
Pour the oil into a frying pan and sauté, firstly, the head and the ventresca of the fish. When they are ready, move to a pot with plenty water, salt and a few coriander leaves and cook for 30 minutes, approximately.
Then fry the rest of the fish in the pan until golden brown. Remove and place in a dish for later use.
Crush two of the cloves of garlic. Peel the tomato and remove the seeds. Finely chop the onion, pepper and the leaves of a bunch of parsley
Strain the oil and use to make a fritura with the chopped onion and pepper. Fry until soft. Then add the tomato and parsley. When the fritura is ready, add the spoonful of paprika, making sure not to burn it. Add this fritura to the water in which the head is cooking and leave to boil for roughly 15 minutes. Then filter the broth.
Put the potatoes, peeled and cut into rounds, into another large container. On top of these, put the pieces of fried fish that were put aside earlier. Pour over the broth, check the salt and place on the heat. Leave to cook slowly until the potatoes are just right.
Just before serving, prepare a sofrito with a clove of garlic crushed with a little cumin and saffron and add to the stew, together with a little food colouring dissolved in a teaspoonful of vinegar (check to see if it needs salt). Allow to boil for a couple of minutes. Remove from the heat and allow to settle a while. Serve in the same vessel.

reposar un poco y se lleva a la mesa en el mismo recipiente.
Además...
Hay quienes añaden a la cazuela un calamar troceado muy finamente y pasado por el aceite antes de hacer la fritura, para dar más sabor al caldo final. Se pone a cocer junto con las papas y el pescado. Y algunos sustituyen el vinagre por un vasito pequeño de vino blanco añejo.

nochmals mit Salz abschmecken). Vom Feuer nehmen, etwas ruhen lassen und im selben Gefäß servieren.
Außerdem...
Manchmal wird auch kleingeschnittener und vor dem sofrito in Öl angebratener Tintenfisch verwendet, um der Brühe zum Schluss mehr Geschmack zu verleihen. Er wird zusammen mit den Kartoffeln und dem Fisch gekocht. Man kann auch den Essig durch ein kleines Glas überjährigen Weißwein ersetzen.

Note...
Some people like to add a finely chopped squid to the cazuela, dipped in the oil before making the fritura, to give the final broth extra taste. This is cooked with the potatoes and fish. Some people substitute the vinegar with a small glass of aged white wine.

Ingredientes:

2 kilos de pescado de roca en rodajas, con su cabeza (también pueden utilizarse trozos de peto, mero, pámpano, cherne, congrio, etcétera).
2 kilos de papas.
Una cebolla grande.
Un pimiento.
3 tomates grandes maduros.
250 ml. de aceite de oliva.
Cilantro.
Perejil.
Una cucharada de pimentón.
3 dientes de ajo.
Un poco de azafrán (o azafranillo canario).
Comino.
Una cucharadita de vinagre.
Sal.
Pimienta blanca molida.
Colorante alimentario.

Zutaten:

2 kg Klippfisch, mit Kopf (man kann auch Stücke von Wrackbarsch, Zackenbarsch, Deckenfisch oder Meeraal verwenden).
2 kg Kartoffeln.
Eine große Zwiebel.
Eine Paprikaschote. 3 große, reife Tomaten.
250 ml Olivenöl.
Koriander.
Petersilie.
Ein Teelöffel Paprikapulver.
3 Knoblauchzehen.
Etwas Safran (oder kanarischer „Safran").
Kümmel.
Ein Teelöffel Essig.
Salz.
Weißer Pfeffer, aus der Mühle.
Gelbe Lebensmittelfarbe (Pulver).

Ingredients:

2 kilos of rock fish in rounds, with the heads (pieces of peto, mero, pámpano, cherne, congrio, etc may also be used).
2 kilos of potatoes.
One large onion.
One pepper.
3 large ripe tomatoes.
250 ml. of olive oil.
Coriander.
Parsley.
One spoonful of paprika.
3 cloves of garlic.
A little saffron (or Canarian azafranillo saffron).
Cumin.
One teaspoonful of vinegar.
Salt.
Ground white pepper.
Food colouring.

Spring Hoteles

Avda. Juan Carlos I, 38
38650 Los Cristianos - Arona - Tenerife - Islas Canarias
34 922 750 678 - Fax 134 922 750 243

Arona Gran Hotel
****

Una gran experiencia...

...contemplar la bahía. Delante: el viejo puerto de pescadores. Enfrente: la isla de La Gomera. Alrededor: luz a raudales y vegetación exuberante. Si añadimos unas instalaciones inmejorables, tenemos a su disposición todo lo necesario...

...para un grato recuerdo.

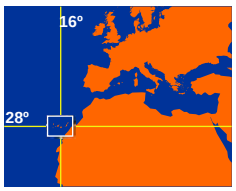
Calidad Primero

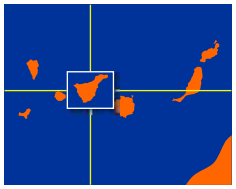
www.springhoteles.com

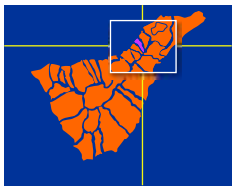
on
on
on
on
on
on
on
on
on
La mejor compañía para el futuro es la tuya.
Una gran compañía es aquella que llega al futuro antes que las demás. En Endesa estamos poniendo en marcha el futuro de más de 22 millones de clientes en 15 países de todo el mundo. Somos la primera multinacional eléctrica española y seguimos creciendo para generar progreso y bienestar. Por eso tenemos la seguridad de que, con tu compañía, llegaremos al futuro antes que nadie.
endesa

AYUNTAMIENTO DE EL SAUZAL

El Sauzal







Luz y
Color

Chocos asados

Gebratene Tintenfische (chocos asados) / Grilled cuttlefish

En Canarias existen varios tipos de chocos, el “negro”, que es conocido en la Península como “sepia común” y el “rojo”, o “jibia africana”. Se consumen ambos, aunque el primero suele ser más abundante. Su utilización más frecuente suele ser en guisos salseados, pero en Tenerife también se consumen asados.

Elaboración:

Se limpian bien los chocos, extrayendo la espina central y todo su interior (hay quienes prefieren congelarlo antes para ablandar su carne). Practique en su superficie unos ligeros cortes para evitar que se contraiga.

En una parrilla o plancha, o sartén gruesa, untados de aceite, póngalos a asar brevemente con sal al gusto, hasta que tomen su punto.

Además...

Este plato se suele acompañar con un mojo verde, bien sea de perejil o de cilantro.

Auf den Kanarischen Inseln gibt es verschiedene Arten von Tintenfischen, den „schwarzen“, der auf dem spanischen Festland als „sepia comun“ bekannt ist, und den „roten“, der auch „afrikanischer Tintenfisch“ genannt wird.

Beide Arten sind zum Verzehr geeignet, dennoch wird meistens der zuerst genannte verwendet.

Am häufigsten wird der Tintenfisch in Soße gegart zubereitet, auf Teneriffa allerdings auch gebraten.

Zubereitung:

Den Tintenfisch gut reinigen, dabei die Mittelgräte und alle Innereien entfernen (mancher friert ihn erst einmal ein, damit sein Fleisch weicher wird). Die Oberfläche leicht einschneiden, um zu verhindern, dass er sich beim Braten zusammenzieht.

Einen Grillrost oder eine Pfanne mit starkem Boden mit Öl einfetten, die Tintenfische je nach Geschmack salzen und braten, bis sie fertig sind.

Außerdem...

Dieses Gericht wird normalerweise mit einem grünen „mojo“, entweder mit Petersilie oder Koriander zubereitet, serviert.

In the Canaries, there are various types of chocos, “negro”, known in mainland Spain as “sepia común” and “rojo”, or “jibia africana”. Both are eaten, although the first in more abundance. It is most frequently used in a sauce like stew, but in Tenerife they are also eaten grilled.

Preparation:

Clean the chocos well. Remove the backbone and the entrails (some prefer to freeze first to soften the flesh). Make some small cuts on the surface to prevent them from shrinking.

On a grill or griddle or a heavy frying pan, bathed in oil, grill them briefly with salt to taste, until they are just right.

Note...

This dish is generally accompanied by green mojo sauce, either made with parsley or coriander.

Ingredientes:

4 chocos de tamaño mediano.
Aceite de oliva.
Sal.

Zutaten:

4 mittelgroße Tintenfische
Olivenöl.
Salz.

Ingredients:

4 medium-sized chocos.
Olive oil.
Salt.

Morenas fritas

Frittierte Muräne /
Fried moray eels

Existen diferentes clases de morena -"picopato", "verde", "pintada", etcétera- aunque las más frecuentes suelen ser la "papuda" y la "negra", capturadas por los pescadores en la orilla, utilizando pulpo de cebo y, según la tradición, con cantos de llamada.
Preparación:
Para preparar la morena conviene no lavarla previamente porque se ablanda la piel y se hace más resbaladiza, dificultando el corte. Es preferible abrirlas tal como fueron pescadas y cortar los trozos y luego limpiar estos en agua. Se secan un poco con un paño limpio, se salan y se colocan en harina de freír, dejando reposar unos diez minutos. Mientras, se preparan dos sartenes con abundante aceite, que se utilizarán uno a temperatura media y otro con el aceite muy caliente. Se introducen las piezas en el primero de fuego medio para que la carne se haga y una vez se considere casi hecha, se pasa al sartén con aceite muy caliente, para dorar la piel y hacerla crujiente.
El proceso más lento en el primer caso, permite la cocción completa de la gelatina subcutánea y de la carne, lo que no ocurre a veces si se introduce desde el principio en un aceite muy fuerte que dora muy rápidamente la piel.
Además...
La carne de la morena es exquisita y permite varias preparaciones, algunas incluso conjuntamente con el congrio, dándole sabor a un "arroz amarillo" marinero, pero la más frecuente es frita.

Es gibt verschiedene Arten von Muränen „picopato", „verde", "pintada", etc obwohl am häufigsten die „papuda" und die „negra" vorkommen, die am Ufer von den Fischern, mit einer Krake als Köder, gefangen werden.
Zubereitung:
Um die Muräne zuzubereiten ist es besser sie vorher nicht zu waschen, da sonst ihre Haut weich und glitschig wird und uns das Zerteilen erschwert. Es ist besser sie zu öffnen, zu zerteilen und dann erst zu waschen. Mit einem sauberen Tuch trocken tupfen, salzen und in Mehl wälzen und darin ungefähr zehn Minuten ruhen lassen. Währenddessen zwei Pfannen mit reichlich Öl vorbereiten, eine auf halber Flamme und die andere auf höchster Stufe erhitzen. Zuerst geben wir die Muräne in die Pfanne auf halber Flamme, damit das Fleisch gar wird, anschließend geben wir diese in das extrem heiße Öl, damit die Haut braun und knusprig wird.
Der langsamere Prozess bewirkt, dass die Gelatine, die direkt unter der Haut sitzt, und das Fleisch vollkommen garen, was nicht geschieht, wenn wir die Stücke direkt in das extrem heiße Öl geben, welches rasch die Haut bräunt.
Außerdem...
Das Fleisch der Muräne ist eine Köstlichkeit und kann auf verschiedene Arten zubereitet werden, manche sogar zusammen mit Meeraal, was diesen Gerichten einen Geschmack von „gelbem Fischer Reis" verleiht. Meistens jedoch werden sie frittiert verzehrt.

There are different classes of morena -"picopato", "verde", "pintada", etc.- although the most frequent are the "papuda" and "negra", traditionally caught by fishermen on the shore using octopus as bait and a traditional chanting call
Preparation
When preparing the morena eels, it is better not to clean first as the skin softens and becomes more slippery and difficult to cut. It is better to slit them open like fish and cut into pieces and then wash these in water. Dry lightly with a clean cloth, flip and leave in the flour for frying for about minutes.
Meanwhile, prepare two frying pans with abundant oil. Heat one to a medium temperature and the other until it is very hot. Put the pieces in the first at a medium heat so the meat cooks and when almost done, transfer to the frying pan with the very hot oil to fry them until golden brown and crunchy.
The first, slower process allows the subcutaneous gelatine and meat to cook fully which does not always happen if put straight into the very hot oil which browns the skin too quickly.
Note...
Morena is exquisite and can be prepared in various ways, including together with other eels, giving flavour to a seafood "arroz amarillo", but it is most frequently eaten fried.

Ingredientes:

Una morena.
Harina de freír.
Sal.
Aceite.

Zutaten:

Eine Muräne.
Frittiermehl.
Salz.
Öl.

Ingredients:

One morena.
Flour for frying.
Salt.
Oil.

Potas en salsa

Pfeilkalamar in Soße /
Pota fish in sauce

Existen en Canarias diferentes clases de potas - “voladora”, “negra', “de ley”, “de luna”…- y todas se consumen en diferentes preparaciones, aunque una de las más populares y exquisita es la que se realiza en salsa, obteniendo esta un atractivo sabor que le proporciona este molusco, en ocasiones tan poco apreciado por la ignorancia de sus posibilidades.
Elaboración:
En un recipiente para el fuego se coloca la cebolla, el pimiento, los tomates y los ajos, todo picado, con un buen chorro de aceite de oliva. Cuando se haga la fritura se añade la pimienta negra molida junto con un poco de cominos y los clavos. Cuando comience a hervir se ponen las potas cortadas en trozos y se añade agua suficiente, junto con el vino blanco, un chorro de vinagre y una cucharadita de pimentón. Finalmente se añade el tomillo y el laurel. Se deja al fuego hasta comprobar que las potas están tiernas.
Además...
Esta preparación de las potas es también válida para el calamar, pero este último suele llevar menos tiempo de cocción.

Es kommen auf den Kanarischen Inseln verschiedene Arten von Pfeilkalamaren vor „voladora“, „negra“, „de ley“, „de luna“...- und jede wird auf ihre Art zubereitet, obwohl eine der beliebtesten und schmackhaftesten Formen die in Soße ist, die den vorzüglichen Geschmack annimmt, die ihr dieses Tier verleiht. Oft wird der Pfeilkalamar verschmäht, da seine vielseitigen Möglichkeiten nicht erkannt werden.
Zubereitung:
In einer feuerfesten Form brät man die Zwiebel, die Paprikaschote, die Tomaten und den Knoblauch, alles kleingeschnitten, mit einem großzügigen Schuss Olivenöl, an. Wenn diese Mischung fast fertig ist, gibt man den schwarzen Pfeffer aus der Mühle, etwas Kümmel und einige Gewürznelken dazu. Wenn das Ganze zu kochen beginnt gibt man den in Stücke zerteilten Pfeilkalamar dazu, gießt es mit Wasser, Weißwein und einem Schuss Essig auf und würzt es mit einem Teelöffel Paprikapulver. Zum Schluss gibt man noch den Thymian und ein Lorbeerblatt dazu. Kochen lassen bis der Pfeilkalamar weich ist.
Außerdem...
In diesem Rezept kann der Pfeilkalamar auch durch Tintenfisch ersetzt werden, dessen Garzeit jedoch geringer ist.

There are different types of potas in the Canary Islands -“voladora”, “negra”, “de ley”, “de luna”…- and all are prepared in different ways, although one of the most popular and most exquisite dishes is that prepared in sauce, which is given a special flavour by this mollusc, which is sometimes scorned by those who are unaware of its potential.
Preparation:
Put the chopped onion, pepper, tomatoes and garlic in the ovenproof dish with a good dash of olive oil. When the fritura is ready, add the crushed black pepper with a little cumin and the cloves. When it comes to the boil, add the potas cut into pieces and sufficient water, together with the white wine, a dash of vinegar and one teaspoonful of paprika. Finally, add the thyme and the bay. Leave on the heat until the potas are tender.
Note...
This method of preparing potas can also be used for squid, but the latter takes a little less time to cook.

Ingredientes:

Un kilo de potas limpias.
Una cebolla.
Un pimiento verde.
3 cabezas de ajos.
Un tomate.
Un vaso de vino blanco.
Vinagre.
Agua.
Pimentón.
Pimienta negra.
Tomillo.
Laurel.
Clavos.
Aceite de oliva virgen extra.
Cominos.
Sal.

Zutaten:

1 kg Pfeilkalamar, ausgenommen.
Eine Zwiebel.
Eine grüne Paprikaschote.
3 Knoblauchzehen.
Eine Tomate.
Ein Glas Weißwein.
Essig.
Wasser.
Paprikapulver.
Schwarzer Pfeffer.
Thymian.
Lorbeerblätter.
Gewürznelken.
Olivenöl aus erster Pressung.
Kümmel.
Salz.

Ingredients:

One kilo of clean potas.
One onion.
One green pepper.
3 heads of garlic.
One tomato.
One glass of white wine.
Vinegar.
Water.
Paprika.
Black pepper.
Thyme.
Bay.
Cloves.
Extra virgin olive oil.
Cumin.
Salt.

Pescados

Fish / Fisch

Vieja Guisada

Chocos Asados

Morenas Fritas

Potas en salsa

Cazuela de Pescado

Vieja guisada

Gekochter Papageienfisch / Stewed parrotfish

La vieja, en sus diferentes variedades y colores, es uno de los pescados más apreciados por los canarios. Su carne es delicada y de un sabor especial, por lo que le van muy bien las preparaciones sencillas que no la enmascaran. Lo acostumbrado es acompañarla con papas arrugadas o guisadas sin piel, aceite de oliva virgen extra, vinagre de vino del país y pimienta picona (del tipo chili, no confundir con la pimienta en grano). También con un "mojo verde".
Se suele consumir muy fresca, aunque en algunas islas se prepararan con ellas las "jareas", piezas secadas al sol y al aire ("aireadas: jareadas"), tras un muy ligero proceso de salado.
No existe unanimidad en cuanto al tamaño ideal de la vieja "de ración". En esta receta nos inclinamos por la que va, entera y con cabeza, de 500 a 750 gramos (de mediana a grande).
Elaboración:
En un recipiente se pone agua abundante, el pescado y todos los demás ingredientes (opcionalmente, en algunos lugares también se añade un par de cucharadas de aceite de oliva virgen extra en el agua de guisado). Se lleva al fuego y se deja cocer. El tiempo de cocción es muy importante, pero es difícil de fijar, ya que varía según el tamaño de la vieja, y la carne no debe quedar cruda ni -peor aún- pasarse, ya que pierde rápidamente su calidad gastronómica. Los

Der Papageienfisch ist mit seinen verschiedenen Arten und Farben einer der beliebtesten Fische der Kanaren. Sein Fleisch ist zart und von besonderem Geschmack, weshalb die Formen der Zubereitung immer einfach sind, um diesen nicht zu verschleiern. Normalerweise wird er mit Salz oder der kanarischen Variante der Pellkartoffeln (papas arrugadas), mit etwas Olivenöl aus erster Pressung, einheimischem Weinessig und etwas scharfer Peperoni serviert, oder mit grünem „Mojo".
Der Papageienfisch wird in der Regel frisch verzehrt, obwohl er auf manchen Inseln, nachdem er leicht gepöket wurde, auch in der Sonne getrocknet wird („jareas")
Obwohl über die Größe des Papageienfisches pro Portion keine Einstimmigkeit herrscht, bevorzugen wir für dieses Rezept Exemplare, die im Ganzen und mit Kopf zwischen 500 und 750 g wiegen sollten (mittel bis groß).
Zubereitung:
In einen Topf geben wir reichlich Wasser, den Fisch und die restlichen Zutaten (je nach Geschmack kann man auch noch ein paar Esslöffel Olivenöl hineingeben). Nun das Ganze zum Kochen bringen. Die exakte Garzeit ist sehr wichtig, jedoch schwer festzustellen, da diese je nach Größe unterschiedlich ist und der Fisch weder roh sein darf, oder noch schlimmer, zerkochen könnte und dadurch schnell seine gastronomische Qualität verlieren kann. Ein Tipp der Experten ist, auf die kleine

The vieja, in its different varieties and colours, is one of the favourite fish for the Canary islanders. Its flesh is delicate and has a special flavour, which is why it is preferable to use simple preparations that do not mask its taste. Generally it is accompanied by papas arrugadas (jacket potatoes boiled in salt water) or potatoes cooked without their skin, extra virgin olive oil, local wine vinegar and hot paprika (chilli type, do not confuse with peppercorns) or with a "mojo verde".
It is usually eaten very fresh, although in some islands it is eaten with "jareas", pieces dried in the sun and air ("aireadas: jareadas"), after a light salting process. There is no unanimity as to the ideal size of the "ración" or ration of vieja which comes whole including the head, weighing between 500 to 750 grams (medium to large).
In this recipe we have opted for a weight, weighed whole including the head, of between 500 and 750 grams (medium to large).
Preparation
Place the fish and all the other ingredients in a pot with abundant water (optionally, in some places a few spoonfuls of extra virgin olive oil is added to the water). Put on the heat and leave to cook. The cooking time is very important, but is difficult to set a time, as this depends on the size of the fish. The flesh should not be raw or, worse still, overdone, as it quickly losses its gastronomical quality. The experts offer the following hint: observe the small fin on the

HOTEL Delfín BAJAMAR

En primera línea de la costa de Bajamar y muy cerca de las piscinas naturales.

La majestuosa y exhuberante costa de Anaga, sirve como marco al pintoresco pueblo de Bajamar.

Hotel Delfín Bajamar
Avenida del Sol, 39
38250 Bajamar
La Laguna
TENERIFE

Tel 34 922 540 200 / 34 922 541 309 Fax 34 922 540 204
e-mail: reservas@delfinbajamar.com
www.delfinbajamar.com

expertos ofrecen un truco: fijarse en la pequeña aleta ventral que, en crudo, permanece pegada al cuerpo. Hay que estar atento y cuando la aleta se levanta y abre, este pescado ya está en su punto.
Además...
En Tenerife se come frecuentemente con un vino tinto joven. En algunos lugares de la Isla, en el agua del plato en que va servida, se añade una cucharada pequeña del vino tinto que se está tomando, sustituyendo en parte al vinagre, si este es "macho" o muy fuerte.

Bauchflosse zu achten, die im rohen Zustand am Fischkörper anliegt und sich öffnet, wenn der Fisch gar ist.
Außerdem...
Auf Teneriffa trinkt man zu diesem Gericht oftmals einen jungen Rotwein. In manchen Regionen der Insel gibt man etwas von diesem Wein auf den Teller, um mit diesem den starken Essig zu mildern

underbelly which, when raw, remains stuck to the body. You have to pay close attention, as when the fin rises and opens, the fish is at his best.
Note...
This is eaten frequently in Tenerife accompanied by a young white wine. In some parts of the island, a small spoonful of red wine is added to the water on the serving platter, replacing the vinegar in part if this is "macho" or very pungent.

Ingredientes:

Una vieja mediana.
Una cebolla grande pelada y cortada en dos.
Un pimiento verde partido en varios trozos grandes.
Un tomate cortado en cuatro trozos.
3 dientes de ajos pelados y enteros.
Un ramo pequeño de perejil.
Sal.
Agua.

Zutaten:

Ein mittelgroßer Papageienfisch.
Eine große geschälte, halbierte Zwiebel.
Eine grob geschnittene grüne Paprikaschote.
Eine Tomate, geviertelt.
3 ganze, geschälte Knoblauchzehen.
Ein kleiner Bund Petersilie.
Salz.
Wasser.

Ingredients:

One medium vieja.
One large onion peeled and cut in half.
One green pepper chopped into various large pieces.
One tomato cut in four pieces.
3 cloves of garlic peeled and whole.
One small bunch of parsley.
Salt.
Water.

Carnes

Meat
Fleisch

Carne con papas

Carne de fiesta

Conejo en salmorejo

Costillas con papas

Carne con papas

Fleisch mit Kartoffeln / Meat with potatoes

Estamos ante un plato de lo más familiar y que, por lo tanto, admite muchas fórmulas, ya que los recetarios han pasado de generación en generación. La que aquí proponemos tiene su enjundia y procede de La Orotava.
Elaboración:
Cortamos la carne en dados no muy grandes y, tras salpimentarla, la freímos en aceite, dándoles apenas un vuelta y vira. La retiramos y reservamos en otro recipiente.
En el mismo aceite, preparamos una fritura con la cebolla, los tomates y el pimiento, todo troceado, aunque no excesivamente fino. También freímos los ajos lasqueados.
Cuando esté casi hecha esta salsa, le ponemos el laurel, el tomillo y, sacando la sartén del fuego, el toque de pimentón.
Volvemos a colocar cobre la llama y rociamos con el vino y un poco de agua. Unos segundos después, echamos todo esto sobre la carne y picamos, encima, la zanahoria en lascas.
Cuando haya dado un hervor, mojamos todo con un chorro generoso de coñac (se puede prescindir de este detalle que, sin embargo, aconsejamos).

Wir befinden uns vor einem absoluten Familiengericht, das durch diese Charakteristik zahlreiche Zubereitungsformen erlaubt, die von Generation zu Generation überliefert werden. Das hier aufgeführte Rezept hat seine eigene Geschichte und kommt aus La Orotava.
Zubereitung:
Das Fleisch in nicht zu große Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz und scharf in Öl anbraten. Danach auf einem Teller beiseite stellen.
In derselben Pfanne bereiten wir eine Mischung aus den nicht zu klein geschnittenen Zwiebeln, Tomaten, Paprikaschoten und Knoblauch zu. Wenn die Soße fast fertig ist, geben wir noch die Lorbeerblätter und Thymian dazu, nehmen die Pfanne vom Feuer und würzen das Ganze mit etwas Paprikapulver. Wieder auf dem Feuer benetzen wir das Ganze mit Wein und Wasser. Nach einigen Sekunden gießen wir diese Soße über das Fleisch und geben die in Scheiben geschnittene Karotte obenauf. Wenn es erneut zu kochen beginnt, geben wir einen großzügigen Schluck Cognac hinein (dieser Schritt ist nicht unbedingt erforderlich, wäre dennoch ratsam). Mit Salz abschmecken und das Ende der Garzeit abwarten. Zum Schluss gibt man die in gleichmäßige

This is one of the most popular dishes and, as such, it is prepared in many different ways, as the recipes have been passed down from generation to generation. What we propose here is of substance and comes from Orotava.
Preparation:
Dice the meat into medium-sized pieces and after seasoning with salt and pepper, fry in oil and flip quickly an action known as vuelta y vira. Remove and place in a separate container.
Prepare a fritura in the same oil with the onion, tomatoes and pepper, all chopped but not too fine. Then add the sliced garlic. When the sauce is almost ready, add the bay, thyme and removing the frying pan from the heat, add a touch of paprika. Return to the heat and sprinkle with wine and a little water. A few seconds later, pour this mix over the meat and slice carrots on top.
When it comes to the boil, wet with a generous dash of brandy (this is optional, but we do recommend it). Check for salt and leave the stew to cook. At the last minute, add the peeled potatoes diced into pieces roughly the same size as the meat and lightly fried in another frying pan.
Note...
Raw potatoes can be used, but,

Si esto es un sueño… Que no me despierten

If this is a dream… Don´t wake me up

Wenn dies ein Traum ist, soll mich keiner daraus erwecken…

Hotel Jardín Tecina
LA GOMERA ★★★★

Pueblo Don Thomas
LA GOMERA

Tecina Golf
LA GOMERA

Hotel Jardín Tecina
☎ +34 902 222 140
tecina@fredolsen.es
www.jardin-tecina.com

Pueblo Don Thomas
☎ +34 922 628 380
pueblodonthomas@fredolsen.es
www.pueblodonthomas.com

Tecina Golf
☎ +34 902 222 130
tecinagolf@fredolsen.es
www.tecinagolf.com

FRED. OLSEN, S.A.

Rectificamos de sal y dejamos seguir haciéndose el guiso. A última hora, sumamos al conjunto las papas peladas, cortadas en dados del mismo tamaño aproximado que la carne y ligeramente fritas en otra sartén.
Además..
Las papas se pueden poner crudas, aunque, claro, en este caso, hay que hacerlo antes. En algunos lugares de las Islas, a este preparado se le agregan, al final, unas uvas pasas. Va en gustos.

Würfel geschnittenen Kartoffeln dazu, die wir zuvor leicht frittiert haben.
Außerdem...
Man kann auch die Kartoffeln roh zum Fleisch geben, allerdings zu einem früheren Zeitpunkt. In verschiedenen Regionen der Kanarischen Inseln gibt man zum Schluss noch einige Rosinen dazu. Das ist jedoch Geschmackssache.

in this case, they should be boiled before adding. In some places on the Islands, a few raisins are added to this preparation. It's up to you.

Ingredientes:

Un kilo de carne de res (si es ternera, mejor).
Una cebolla grande.
2 tomates medianos.
Media cabeza de ajos.
Un pimiento hermoso.
2 hojas de laurel.
Una ramita de tomillo.
Un vaso de vino blanco seco.
Media cucharada de pimentón.
Un par de zanahorias.
Agua
Coñac (opcional)
Un kilo -o poco menos- de papas.

Zutaten:

1 kg Rindfleisch (noch besser ist Kalbfleisch)
Eine große Zwiebel.
Zwei mittelgroße Tomaten.
Eine halbe Knoblauchknolle.
Eine große Paprikaschote.
2 Lorbeerblätter.
Ein Zweiglein Thymian.
Ein Glas trockenen Weißwein.
Einen halben Esslöffel Paprikapulver.
Ein paar Karotten.
Wasser.
Cognac (je nach Geschmack)
1 kg oder etwas weniger - Kartoffeln.

Ingredients:

One kilo of meat (preferably beef).
One large onion.
2 medium tomatoes.
A half head of garlic.
One nice pepper.
2 bay leaves.
One small bunch of thyme.
One glass of dry white wine.
Half a spoonful of paprika.
A couple of carrots.
Water
Brandy (optional)
One kilo -or a little less- of potatoes.

Carne de fiesta

Carne de fiesta /
Meat party dish

Típico plato de fiesta, las romerías y verbenas canarias suelen estar impregnadas por los aromas de esta carne de cochino adobada que despiertan el apetito y son parte fundamental de la memoria popular de los sabores auténticos.
Elaboración:
Troceamos la carne y la colocamos en una hondilla, echándole por encima, y en seco, un espolvoreo de tomillo y orégano.
En un mortero, preparamos un adobo con los ajos, la sal, el pimentón, el vino, el vinagre y el aceite, trabajándolo todo bien. Este adobo va a bañar la carne durante un tiempito. Si es entre dos y cuatro horas, pues, mejor.
Pasado este tiempo, se va friendo la carne y santas pascuas.
Además…
La carne de fiesta puede servirse seca, o sea, simplemente frita, o con un poco de salsa, que es el resultado de bañarla con el adobo que ha quedado (desespesado con un poco más de vino) y darle un hervor después de haberla pasado por la sartén.

Ein typisches Gericht bei Festen, Erntedank Umzügen und öffentlichen Tanzveranstaltungen, die von dem appetitlichen Duft des eingelegten Schweinefleisches begleitet werden, welcher wesentlicher Teil der kollektiven Erinnerung authentischer Geschmäcker ist.
Zubereitung:
Das Fleisch in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben, danach etwas getrockneten Thymian und Majoran darüber streuen.
In einem Mörser bereiten wir die Beize aus Knoblauch, Salz, Paprikapulver, Wein, Essig und Öl zu, alles gut verarbeiten. In diese Beize wird das Fleisch nun einige Zeit eingelegt. Am besten zwischen zwei bis vier Stunden.
Danach das Fleisch braten und fertig ist das Ganze.
Außerdem...
Man kann das Fleisch entweder trocken, das heißt einfach gebraten, oder aber mit etwas Soße servieren, die aus der übriggebliebenen Beize (mit etwas Wein verdünnt) zubereitet wird. Das gebratene Fleisch mit der Soße einmal aufkochen.

A typical party dish at Canarian romerías (religious processions) and verbenas (festivals) where the wafting aroma of this carne de cochino adobada or marinated pork opens the appetite and forms a fundamental part of a collection of authentic tastes.
Preparation:
Cut the meat into pieces and place on an hondilla tray, sprinkling with dried thyme and oregano.
Prepare a marinade in a mortar, with the garlic, salt, paprika, wine, vinegar and oil, mixing well.
Marinade the meat in this adobo for a little while. If you can leave it for between two and four hours, all the better.
Then, fry the meat and away you go.
Note…
Carne de fiesta can be served dry, that is, just fried or with a little sauce, remaining from the adobo marinade (thinned slightly with a little more wine). Bring to the boil after heating in a frying pan.

Ingredientes:

Un kilo de carne de cochino.
Media docena de dientes de ajo.
Sal gruesa.
Un par de cucharadas de pimentón.
Una punta de pimienta roja picona.
Un vaso de vino blanco fuerte.
2 cucharadas de vinagre.
Un vaso grande, de los de agua, de aceite.
Tomillo.
Orégano.

Zutaten:

1 kg Schweinefleisch.
Ein halbes Dutzend Knoblauchzehen.
Grobes Salz.
Ein paar Esslöffel Paprikapulver
Eine Spitze scharfer, roter Peperoni.
Ein Glas starker Weißwein.
2 Esslöffel Essig.
Ein großes Wasserglas Öl.
Thymian.
Majoran.

Ingredients:

One kilo of carne de cochino (pork).
Half dozen cloves of garlic.
Coarse salt.
A couple of spoonfuls of paprika.
A pinch of hot red pepper.
One glass of strong white wine.
2 spoonfuls of vinegar.
One tumbler of oil.
Thyme.
Oregano.

HARLEY'S AMERICAN SUPERBOWL

C.C. FAÑABÉ, FAÑABÉ, LAS AMERICAS.

You have heard of Harley's American Restaurant where you can find excellent quality, friendly staff or dinner atmosphere. Now you can find all these qualities plus excitement and fun for all the family at Harley's American Superbowl.
Fully air conditioned, 10 computerised lanes, a snack bar area and an amusement arcade, it's fun for all!
Whether you want a superbowl tournament between friends, a family day out or just a game by yourself Harley's American Superbowl caters for all. Kids, don't worry, we have special lanes to help you make that strike!!
Birthday parties catered for and special bowling offers always available.
We are conveniently situated on the lower floor of Centro Comercial Fañabé in Playa de Las Americas.

OPEN EVERYDAY: 12 MIDDAY TILL 12 MIDNIGHT
Tel: 922 713040 Fax: 922 712526
www.harleyssuperbowl.com

Si ya conoce el Harley's Restaurante American, donde podrá encontrar una excelente calidad, personal amable y un estupendo ambiente. Ahora, aparte de estas ventajas, podrás encontrar además el entretenimiento y diversión para toda la familia en nuestra Superbolera Harley's American.

Aire acondicionado, 10 líneas informatizadas, Snack bar y galería de atracciones. ¡Diversión para todos!

Cuando quieras disfrutar de una partida de Superbowlos con tus amigos, familia o diversión para ti solo, la Superbolera Harley's American será del agrado de todos. No se preocupen por los niños, para ellos hemos habilitado una línea especial. Además también tenemos disponibles ofertas especiales en nuestra bolera para Fiestas de Cumpleaños.

Estamos muy bien situados en la planta baja de Centro Comercial Fañabé en Playa de las Americas.

Abierto cada día: 12 mediodía a 12 medianoche
Tel: 922 713 040 Fax: 922 712 526
www.harleyssuperbowl.com

HARLEY'S AMERICAN RESTAURANT

Club Flamingo, Puerto Colon, Playa De Las Americas.

Harley's American Restaurant is the finest dining experience in Tenerife, serving up the ultimate in hospitality.
Our global menu has been carefully chosen to suit our international clientele, including a special menu for the kids!
In our unique, electric atmosphere, you will see our 40 metre, ariel tram track, Harley Davidson motor bikes and be amazed by our authentic American 'Brie-a-Brac', some items up to 100 years old!
If you are not dining, come in and sample the electric atmosphere at our cocktail bar with over 130 cocktails to choose from and watch our budding Tom Cruise's serve you some slick mixed drinks!
Why not take a piece of Harley's home with you, check out our unique American merchandise store.
Capture all live sporting events on our 2.6 metre screen, in style and VIP comfort!

OPEN EVERYDAY
12 MIDDAY TILL 2AM - FOOD SERVED TILL 12 MIDNIGHT
TEL: 922 714007 (9am-5pm)
922 712390 - evenings
Fax: 922 714123
www.harleystenerife.com

El Harley's Restaurante American, es la mejor experiencia para comer, grande en Tenerife, así servicio con la mayor hospitalidad. Nuestro amplio menú, es especialmente elegido para adaptarse al paladar más internacional. Disponemos de menú especial para niños. En una atmósfera única podrá ver nuestro tren eléctrico de 40 metros del restaurante, la exposición de Harley Davidson y muchos artículos de época, algunos de más de 100 años de antigüedad.
Además de nuestra cocina también podrá cenar y disfrutar de un estupendo ambiente en nuestro cocktail bar, con más de 130 variedades de cocktails y disfrutar de nuestros camareros "Flair" elaborando sus bebidas.
¿Por qué no llevarte contigo a casa un recuerdo de nuestro merchandise American.
Disfruta además, con el mejor confort, del deporte televisado en nuestra pantalla de 2,6 metros!
ABIERTO CADA DIA
12 MEDIO DIA HASTA 2AM - SERVICIO DE COMIDA HASTA LAS 12 DE LA NOCHE
TEL: 922 714 007 (9am-5pm)
922 712390 - tardes
Fax: 922 714123
www.harleystenerife.com

La Fortaleza Del Mar
Restaurante y Bar

Comida Internacional

Restaurante La Fortaleza del Mar es el restaurante perfecto para celebrar su boda, comunión, cumpleaños, despedida de solteros / as o cualquier celebración.
La Fortaleza tiene capacidad para acoger a 400 personas y una vista panorámica del mar, un ambiente medieval y aparcamiento gratuito con vigilancia las 24 horas.
Ideal para grupos grandes o pequeños, con menús adaptados al cliente.

Restaurante La Fortaleza del Mar is the perfect restaurant to celebrate your wedding, communion, christening or birthday.
La Fortaleza has a seating capacity of 400, fantastic panoramic sea views, medieval surroundings, free parking with 24 hour security.
No group too large or too small, with special menus to suit all.

C.C. Torviscas - 77-79 (enfrente/opposite a Puerto Colón)
Tel: 922 71 64 65 - Fax: 922 71 64 66
www.lafortalezadelmar.com

Flamingo Suites

Flamingo Suites es uno de los complejos privados más exclusivos del sur de Tenerife, situado en una localidad céntrica, tan sólo a un paseo marítimo y de la playa. Los 18 apartmentos poseen una increíble vista panorámica, aire acondicionado, teléfono, , televisión e incluso hay apartmentos con piscina privada.

El club tiene recepción 24h y seguridad privada. Hay servicio de lavandería y limpieza.

Para cualquier información sobre el complejo o precios contacte:

Flamingo suites is one of the most exclusive private clubs in the South of Tenerife, set in an excellent central location, just a few minutes walk to the marina and the beach. All 18 spacious apartments boast panoramic views, air conditioning, telephone, TV and a small selection of suites have their own private heated plunge pool.

The club has 24-hour reception and private security. Also laundry and maid service.

Prices are available on request
For all enquiries please contact

00 34 922 718400 – Flamingo Suites
flamingo-suites@arrakis.es

Avenida España s/n
Playa de las Americas
Adeje (38670) Tenerife
Telf.: (0034) 922 718400
Fax: (0034) 922 718401

El destino recomendado:

PLAYA DE LAS AMÉRICAS

Este invierno disfruta en la playa, sintiendo la arena y el agua bajo el sol... Pasea entre una naturaleza exuberante y única, descubre parajes insólitos y sorprendentes. Practica tu actividad favorita al aire libre, arropado por suaves temperaturas que te garantizan relax y confort...Arona es tu destino

ARONA
TENERIFE SUR

PLAYA DE LAS AMÉRICAS – PLAYA DE LOS CRISTIANOS - PLAYA DE LAS GALLETAS (COSTA DEL SILENCIO)

www.arona.org

Conejo en salmorejo

Kaninchen in salmorejo /
Rabbit in a salmorejo sauce

Uno de los manjares más conocidos y típicos de la gastronomía canaria, cuyo origen, parece ser, hay que situar en Aragón, aunque haya sido aquí donde ha alcanzado su mayor y justa fama.
Elaboración:
Cortamos el conejo en cachos no muy menudos y lo ponemos en un recipiente donde lo salamos levemente.
En un mortero, majamos los dientes de ajo con algo de sal gorda. Sobre esta pasta, echamos el pimentón y la pimienta y seguimos machacando. Cuando todo esté más o menos cohesionado, agregamos un chorro generoso de aceite y otro, un poco menos, de vinagre. Revolvemos bien. Este majado lo echamos sobre el conejo y le damos a la carne unas vueltas para que se impregne. A continuación, lo mojamos con un vaso de vino blanco y le ponemos una hoja de laurel, algo de romero y algo de tomillo.
Bien revuelto otra vez todo, lo dejamos allí algunas horas (entre cuatro y doce es lo aconsejable). Después, vamos sacando los trozos

Eines der bekanntesten und typischsten Gerichte der kanarischen Gastronomie, dessen Wurzeln, wie es scheint, bis nach Aragón (auf dem spanischen Festland) reichen, das aber trotzdem erst hier seinen berechtigten Ruhm erlangt hat.
Zubereitung:
Wir schneiden das Kaninchen in nicht zu keine Stücke, geben diese in eine Schüssel und salzen sie leicht.
In einem Mörser zerstoßen wir die Knoblauchzehen mit etwas grobem Salz. Darauf geben wir das Paprikapulver und die Peperoni und verarbeiten diese ebenfalls, bis alles mehr oder weniger vermischt ist.
Danach geben wir einen großzügigen Schuss Öl und etwas weniger Essig dazu. Gut umrühren. Nun gießen wir diese Soße über das Kaninchen, vermischen beides gut. Anschließend gießen wir das Ganze mit einem Glas Weißwein auf, geben ein Lorbeerblatt, etwas Rosmarin und Thymian dazu.
Nochmals gut umrühren und einige Stunden (am besten zwischen vier und zwölf Stunden) ziehen lassen.
Danach nehmen wir das Kaninchen

One of the most well known and traditional dishes of Canarian gastronomy, which it seems originally came from Aragon, although it is here that it reached its highest and just deserved acclaim.
Preparation:
Cut the rabbit into medium-sized pieces and place in a suitable pot with a little salt.
Crush the cloves of garlic with some coarse salt in a mortar. Add the paprika and the pepper and continue crushing. When everything is roughly bound, add a generous dash of oil and another, a little less, of vinegar. Mix well. Pour this majado onto the rabbit and turn the meat a few times to soak up the mixture. Then, wet with a glass of white wine and add a bay leaf, some rosemary and a bit of thyme.
Mix well again, and leave for a few hours (between four and twelve is recommended). Then, remove the pieces of rabbit and fry in a frying pan before transferring to another container. In part of the oil left over from frying the rabbit, heat the leftover sauce and pour into another

ONDA Cit

www.ondacit.com

101.5 Santa Cruz Metropolitan

95.2 La Laguna Metropolitan

89.8 North

106.6 South

ONDA CIT RADIO TURISMO

Chalet C.I.T. (Fielato) - Vuelta de los Pájaros - P.O. Box 1.281
38009 Santa Cruz de Tenerife - Islas Canarias
www.cit-tenerife.org Teléfonos: (34) 922 248 461
www.ondacit.com (34) 922 645 755
e-mail: ondacit@telefonica.net Fax: (34) 922 662 169

de conejo, friéndolos en una sartén y pasándolos a otro recipiente. En parte del aceite que nos sobra de freír el conejo, calentamos la salsa que nos ha sobrado y la echamos en el otro caldero, para dar un hervor final de unos minutos, hasta que esté en su punto.

Además…
Si se van a usar las vísceras del animal, es conveniente freírlas en primer lugar y durante muy poco tiempo, porque, si no, se endurecen. Es imprescindible acompañar el plato con papas arrugadas. Con preferencia, negras.

heraus, braten es in einer Bratpfanne und stellen es wieder beiseite. In einem Teil des Öls, in dem wir das Kaninchen gebraten haben, bringen wir die übriggebliebene Soße zum Kochen, geben sie in den Topf zum Kaninchen und lassen beides ein paar Minuten kochen.

Außerdem...
Falls man auch die Innereien verwenden möchte, sollten diese zuerst kurz angebraten werden, da sie sonst hart werden. Dieses Gericht muss unbedingt gemeinsam mit kanarischen Pellkartoffeln („papas arrugadas"), am besten mit den „schwarzen", als Beilage serviert werden.

pot to boil for a few minutes until just right.

Note…
If using the animal entrails, it is better to fry them first for a short time, otherwise they harden. The dish must be served with a plate of papas arrugadas. Preferably, black.

UNIVERSAL EXPORTS S.L.

FAST, RELIABLE & EFFICIENT SERVICE • PERSONAL ATTENTION GUARANTEED

DOOR TO DOOR REMOVALS TO & FROM THE UK

LET THEM TAKE THE HASSLE OUT OF YOUR MOVE

- We can transport all possesions, cars, motorcycles & furniture
- Secure storage facilities available
- From delivery to collection, we take care of everything. Call us for a free quotation

Tenerife Contact Details:
David
Tel: 609 528 250
Fax: 922 720 493

UK Contact Details:
Rob
Tel: 00 44 7973 222 389
Fax: 00 44 7967 339 042

Email: universalexpo52@hotmail.com
Website: www.removalstenerife.towp.com

Ingredientes:

Un conejo de un kilo o kilo y pico.
Sal gorda.
6 dientes de ajo.
Una punta de cuchillo de pimentón.
Una pimienta picona.
Aceite.
Vinagre.
Laurel.
Romero.
Tomillo.

Zutaten:

Ein Kaninchen von ungefähr einem Kilogramm Gewicht.
Grobes Salz.
6 Knoblauchzehen.
Eine Messerspitze Paprikapulver.
Eine scharfe Peperoni.
Öl.
Essig.
Lorbeerblätter.
Rosmarin.
Thymian.

Ingredients:

One rabbit weighing one kilo or just over a kilo.
Coarse salt.
6 cloves of garlic.
A pinch of paprika.
One hot pepper.
Oil.
Vinegar.
Bay.
Rosemary.
Thyme.

SOUTHERN TENERIFE SUR

Un paraiso tropical en el Sur de Tenerife, con más de 75.000 m2 de selva, más de 300 animales, recorrido de túneles y puentes colgantes, cascadas, lagunas y cuevas, espectáculos de vuelo en total libertad de aves exóticas y aves rapaces como el Gran Condor de Los Andes de 3 metros de envergadura, VERLO PARA CREERLO. ¡No se lo pierda!

A tropical paradise in the south of Tenerife, with more than 75.000 m2 of forest, more than 300 animals, route of tunnels and suspension bridges, waterfalls, lagoons and caves, spectacles of freedom flight of exotic birds and predatory birds like the Great Condor from Los Andes of 3 meters of spread, SEE IT TO BELIEVE IT. You couldn´t miss it!

LOS CRISTIANOS → ARONA, km 3

Abierto todos los dias · Open daily
www.aguilasjunglepark.com

ASPRO 1991 15 2006

Costillas con papas y piña de millo

Rippchen mit Kartoffeln und Maiskolben /
Ribs with potatoes and corn on the cob

Estamos ante un condumio relativamente moderno en nuestra culinaria, pero cuyo éxito popular ha sido extraordinario. No es una fórmula culinaria que haya atravesado las fronteras de la Isla de Tenerife y, cuando lo ha hecho, ha sido con escasa fortuna, pese a la ascética sencillez de su preparación, que no tiene mayores secretos.
Elaboración:
En un caldero con agua abundante, se ponen a guisar las costillas (que habrán sido desaladas en agua fresca desde la noche anterior) y las piñas de millo cortadas en trozos no muy anchos.
Al cabo de, aproximadamente, media hora, se echan las papas peladas y se deja que aquello siga bullendo hasta que estén echas.
Se quita todo el agua y se sirven en bandejas con el acompañamiento de un bol de mojo de cilantro suave y de aceite y vinagre, para que cada comensal las aliñe como más guste.
Además…

Wir haben vor uns ein relativ modernes Gericht der „Kanarischen Küche“, welches sich jedoch außerordentlicher Beliebtheit erfreut. Doch trotz seiner schlichten und einfachen Art der Zubereitung, die keinerlei Geheimnisse in sich birgt, ist es kein kulinarisches Werk, das die Grenzen Teneriffas überschritten hat. Wenn dies doch vereinzelt geschah, dann ohne größeren Erfolg.
Zubereitung:
In einem Topf mit reichlich Wasser werden die Rippchen (die am Vortag in frisches Wasser gelegt wurden) und die grob in Scheiben geschnittenen Maiskolben gekocht.
Nach ungefähr einer halben Stunde gibt man die geschälten Kartoffeln dazu und lässt das Ganze weiter kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Anschließend das gesamte Wasser abgießen und alles gemeinsam auf einer Platte anrichten. In einer Schüssel wird ein milder „Mojo“ aus Koriander, Öl und Essig gereicht, von denen sich jeder nach eigenem

This is a relatively new addition to our culinary tradition, but its popularity amongst the local people has been extraordinary. This recipe has crossed the borders of the Island of Tenerife and, when it has, it has had little luck, due its aesthetic simplicity that conceals no secret.
Preparation:
Boil the ribs in a pot with plenty of water (desalt from the night before in fresh water) together with the corn cobs cut into medium-sized pieces.
Roughly half an hour later, add the peeled potatoes and boil until they are cooked.
Remove everything from the water and serve on trays accompanied by a bowl of light coriander mojo and oil and vinegar, so that each guest can dress to their own taste.
Note…
Before they are fully cooked, you can check the potatoes to see if extra salt is needed, which is rarely the case. There are variations of this

Don Pelayo

Especialidades:
Fabada asturiana - Fabes con almejas
Embutido Ibérico - Solomillo al cabrales
Rape en salsa verde
Merluza con caviar de erizo de mar

C/. Benavides, 30 - 38004 Santa Cruz de Tenerife
Reservas: 922 271 159 - 922 241 966

Antes de que estén echas del todo, se pueden probar las papas por si hay que agregar sal, que no sucede casi nunca. Hay dos variaciones sobre este plato tan fácil de preparar, pero con resultados tan distintos, según la mano del cocinero. Una de ellas, es la de desalar las costillas en leche, en vez de agua. Quedan más cremosas y tiernas. La otra, escachar unos dientes de ajo y meterlos en el agua donde se guisan para apartarlos antes de servirlas.

Geschmack bedienen kann. Außerdem...
Man kann das Ganze, zum Ende der Garzeit, mit Salz abschmecken, was jedoch kaum erforderlich ist. Es gibt zwei Möglichkeiten der Zubereitung, die das Resultat dieses einfachen Gerichtes wesentlich verändern. Eine davon ist, die Rippchen in Milch statt in Wasser einzulegen, die dadurch weicher und cremiger werden. Bei der anderen gibt man ein paar zerdrückte Knoblauchzehen zum Kochwasser in den Topf. Diese sollten jedoch vor dem Servieren wieder entfernt werden.

dish, which is so easy to prepare, but the results vary too- depending on the cook. One of these, involves desalting the ribs in milk instead of water. They are creamier and more tender. The other, involves crushing some cloves of garlic, boiling them in water and removing them before serving.

Ingredientes:

2 kilos de costillas saladas.
4 ó 5 piñas de millo (mazorcas), según el tamaño.
2 kilos o un poco más de papas.
Mojo verde.
Aceite.
Vinagre.

Zutaten:

2 kg gepökelte Rippchen.
4 bis 5 Maiskolben, je nach Größe.
Etwas mehr als zwei kg Kartoffeln.
Grüner „Mojo“.
Öl.
Essig.

Ingredients:

2 kilos of salty ribs.
4 or 5 corn cobs, depending on size.
2 kilos or a little more of potatoes.
Green mojo sauce.
Oil.
Vinegar.

Restaurante
Masía del Mar
Pescados y Mariscos Frescos

Teléfono Reservas:
922 71 08 95
Fax: 922 71 08 84

www.calamarin.e.telefonica.net

Restaurante
Piscis
Terraza
Langostera

Teléfono:
922 71 02 41

C/ El Muelle, 3 - La Caleta - Costa Adeje - TENERIFE

Postres

Desserts
Nachspeisen

Bienmesabe

Frangollo

Huevos Mole

Bienmesabe

Bienmesabe
Bienmesabe

Con el nombre de “bienmesabe” se conocen por todo el mundo de habla hispana diversas elaboraciones culinarias, no siempre postres y, entre estos, con los más variados ingredientes.
En Canarias es un postre tradicional, elaborado con almendras, bizcochos, huevo, azúcar y limón. Su origen es probablemente árabe, pero en las Islas ha tomado carta de naturaleza propia.
Elaboración:
Se ponen al fuego el agua y el azúcar-añadiéndole cuando esté caliente la piel de limón y el palo de canela- para hacer un almíbar fuerte, que al levantar la pala de revolver forme una hebra espesa. Cuando esté, se reserva un tercio de este almíbar, aproximadamente.
Las almendras se pelan y se muelen, añadiéndolas al resto del almíbar. Se lleva al fuego lento y removiéndolo, se deja guisar durante quince o veinte minutos (los expertos dicen que cuando las almendras “saltan” es que ya se encuentran en su punto).
Se separa el recipiente del fuego, se retira el palo de canela y se continúa

Unter dem Namen „bienmesabe“, was soviel wie „schmeckt mir gut“ bedeutet, sind in allen spanischsprachigen Ländern der Welt verschiedene kulinarische Werke bekannt. Bei diesen handelt es sich jedoch nicht ausschließlich um süße Nachspeisen und sie unterscheiden sich auch in den Zutaten erheblich.
Auf den Kanarischen Inseln ist „Bienmesabe“ eine traditionelle Nachspeise, zubereitet aus Mandeln, Biskuits, Eier, Zucker und Zitrone.
Dieses Dessert hat wahrscheinlich arabische Wurzeln, aber dennoch auf den Inseln seinen eigenen Charakter bekommen.
Zubereitung:
Wasser und Zucker erhitzen, danach die Zitronenschale und die Zimtstange hineingeben, um einen kräftigen Sirup herzustellen, der zum Schluss bei der Löffelprobe einen Faden ziehen sollte. Wenn dieser soweit ist, stellen wir etwa ein Drittel beiseite.
Die Mandeln schälen und mahlen, nach und nach den Rest Sirup dazugeben. Auf kleiner Flamme, unter ständigem Rühren, etwa fünfzehn bis zwanzig Minuten köcheln lassen (laut den Experten sind die Mandeln fertig, wenn sie in der Pfanne „springen“).

Various culinary preparations right across the Spanish speaking world are known as “bienmesabe”. They are not always desserts and in those that are, the ingredients can vary considerably.
In the Canary Islands it is a traditional dessert, made of almonds, sponge fingers, egg, sugar and lemon. Its origin is probably Arab, but in the islands it has been developed into a style of its own.
Preparation:
Put the water and sugar on the heat. When hot, add the lemon peel and the stick of cinnamon- to make a strong syrup, which forms a thick strand when the spoon is removed after stirring. When ready, put approximately one third of this syrup to one side.
Peel and crush the almonds and add to the rest of the syrup. Put on a low heat and stir, leave to cook for between fifteen and twenty minutes (experts say that when the almonds “jump” it is ready).
Remove the pot from the heat, remove the cinnamon stick and continue stirring the mixture

Art

Art & Nature

La Finca del Arte

GALERIA & BISTRO

C/ Centro - Chayofa
38627 Arona - TENERIFE

Tfno. Galería: 922 729 185
Tfno. Restaurante: 922 729 181
Tfno. Oficina: 922 729 103
Fax: 922 729 104
E-mail: fincadelarte@arrakis.es
Web: www.finca-del-arte.com

removiendo la masa constantemente y se le va añadiendo, poco a poco, las yemas que han sido previamente batidas (para esto viene bien la colaboración de un ayudante). Se lleva todo al baño maría hasta que tome un bonito color.
En recipientes individuales o en una bandeja de postre, se colocan en el fondo unos bizcochos bañados en el almíbar que se había preparado (hay quien añade al mismo unas gotas de ron o de coñac para perfumarlo) y encima se coloca la pasta elaborada de "bienmesabe". Se sirve frío.
Además...
Existe también en Canarias la "tarta de bienmesabe", cuya elaboración es similar, pero en la cual en lugar de bizcochos se utilizan galletas 'maría', que no son mojadas en almíbar, sino en vino dulce. En un recipiente adecuado se van colocando capas alternativas de estas galletas y de pasta de bienmesabe, rematando con una capa de merengue.

Den Topf vom Feuer nehmen, die Zimtstange entfernen und unter ständigem Rühren nach und nach das geschlagene Eigelb dazugeben. Ins Wasserbad stellen bis es eine schöne Farbe angenommen hat.
In Portionsförmchen oder einer Puddingform, wird der Boden mit den in Sirup getränkten Biskuits ausgelegt (man kann auch einige Tropfen Rum oder Cognac als Aroma in den Sirup geben). Auf die Biskuits gibt man die Masse („Bienmesabe"). Kalt servieren.
Außerdem...
Auf den Kanarischen Inseln ist auch eine Torte aus „Bienmesabe" bekannt, die auf ähnliche Weise zubereitet wird. Bei ihr werden jedoch die Biskuits durch Butterkekse ersetzt, die auch nicht in Sirup, sondern in süßem Wein getränkt werden. In einem geeigneten Gefäß werden abwechselnd Schichten von Keksen und der Bienmesabe-Masse eingefüllt. Zum Schluss gibt man eine Schicht Eischnee mit Zucker obenauf.

constantly whilst gradually adding the already whisked egg yolks (an assistant is useful here). Cook in a bain-marie until it turns a nice colour.
Place some sponge fingers soaked in the syrup prepared on the base of individual cups or on a dessert tray (some people add a few drops of rum or brandy to the syrup to perfume it). Place the "bienmesabe" paste on top. Serve cold.
Note...
In the Canary Islands, we also have "bienmesabe tart", which is prepared in a similar manner, but which uses plain "maria" biscuits instead of sponge fingers. Instead of soaking in syrup these are soaked in sweet wine. Place alternate layers of these biscuits and the bienmesabe paste in a suitable dish, finishing off with a layer of meringue.

La Torre del Mirador

La Torre del Mirador is a balcony to the ocean, from where you can see an endless horizon of glistening blue. Made up of a myriad of rooms and terraces, each individually styled, the restaurant is located within a Canarian mansion facing the most glamorous beach in the south: the Playa del Duque in Costa Adeje. Enjoy a relaxing lunch as you take in the spectacular ocean vista or spend a lively evening sampling the fine food as you listen to live music. An elegant spot in which to share an unforgettable time.

Closed on Tuesdays

Centro Comercial El Mirador

For information and reservations 922 712 209

Ingredientes:

500 grs. de almendras.
500 grs. de azúcar.
Medio litro de agua.
18 yemas.
Ralladuras de piel de limón.
Canela en palo.
Unas docenas de bizcochos 'lengua de gato' o similares.

Zutaten:

500 g Mandeln.
500 g Zucker.
Ein halber Liter Wasser.
18 Eigelb.
Zitronenschale.
Eine Zimtstange.
Einige Dutzend Biskuits (Katzenzungen oder ähnliches)

Ingredients:

500 grs. of almonds.
500 grs. of sugar.
Half a litre of water.
18 egg yolks.
Lemon rind.
Cinnamon sticks.
A few dozen sponge fingers.

HERMANOS TOSTE

Más de 200 años de tradición pirotécnica
al servicio de todo tipo de eventos y celebraciones,
en Canarias y toda España

HERMANOS TOSTE
PIROTECNIA

Fundada en 1788

38410
Los Realejos
Tenerife
Islas Canarias

Tfno.: 922 340 253
922 341 423
Fax: 922 340 484

Frangollo

Frangollo
Frangollo

Como suele suceder con la mayoría de las recetas de postres en Canarias, hay muchas variantes de las mismas y cada cual considera la suya la correcta. Muchas veces sólo varían en el uso de algún producto aromatizante, pero ya es suficiente para dar un "cambio" al paladar de la costumbre. Esto sucede mucho con el frangollo, ya que uno de los secretos de su sabor esté en el uso o no de algunas de estas materias. En cualquier caso, el ingrediente principal del frangollo es el millo dulce -el maíz en el habla peninsular- seco y molido, más o menos grueso, según el gusto, ya que hay muchos que consideran que si está muy fino pierde una determinada característica en el paladar. En cualquier caso, el grado de molienda no debe ser grosero.
Preparación:
Las almendras peladas se fríen en un poco de manteca, con cuidado de que no se queme la grasa, junto con una piel de limón y el palo de

Es gibt bei fast allen Rezepten der kanarischen Desserts verschiedene Variationen und jeder beansprucht für sich, im Besitz der „wahren" Version zu sein. Oftmals unterscheiden sich diese nur beim Gebrauch von aromatischen Zutaten, was aber schon ausreicht, um den gewohnten Geschmack zu verändern. Dies geschieht oft bei „Frangollo" (es handelt sich hierbei um eine traditionelle Nachspeise, die hauptsächlich aus Maismehl besteht), da das Geheimnis seines Geschmacks darin liegt, die eine oder andere Zutat zu verwenden oder nicht. In jedem Fall ist der Hauptbestandteil des „Frangollo" Mais („Millo" wie er in der kanarischen Umgangssprache genannt wird, während man auf dem Festland „Maíz" dazu sagt). Dieser wird je nach Geschmack mehr oder weniger fein gemahlen. Oftmals wird allerdings behauptet, dass zu fein gemahlener Mais bei diesem Zubereitungsschritt bestimmte geschmackliche Eigenschaften verliert. Er darf aber auf keinen Fall zu grob gemahlen werden.
Zubereitung:

As is often the case with most Canarian dessert recipes, there are many variations and everyone believes that theirs is the correct one. Recipes often vary only in the use of an aromatic product, but this is enough to "alter" the traditional flavour. This happens a lot with frangollo, as one of the secrets of its taste lies in the use or not of some of these ingredients
In any case, the main ingredient of frangollo is sweet corn (millo dulce) -known as maíz on the mainland- dried and ground, thicker or thinner, according to taste, as many believe that when it is too fine, on the palate it loses some of its character. In any case, it should not be coarsely ground.
Preparation:
Fry the peeled almonds in a little lard (take care not to burn the fat) with one lemon peel and a

PARADISE PARK Resort & Spa

atlante

EL RESTAURANTE

Saborea lo exquisito

Abierto todos los días
de 13.00 a 23.00 horas
Los Cristianos
Tenerife
Tfno.: 922 797756

Pocos lugares en Tenerife sorprenden por la delicadeza y sabores singulares de sus platos.
Vinculado al hotel Paradise Park, el Restaurante Atlante ofrece los ingredientes perfectos para disfrutar de sensaciones culinarias ilimitadas.
Reforzamos nuestro estilo con menús de trabajo, degustaciones e inclusive platos vegetarianos, en base a productos frescos y de mercado
Mensualmente celebramos jornadas gastronómicas.
No se las pierda...

canela. Cuando estén doradas, se apartan, pero sin que se enfríen del todo.
En un caldero se lleva al fuego el agua y el frangollo, con un toque de sal. Cuando hierva se le añaden el azúcar, las pasas, la canela, los granos de matalahúva, las almendras con la manteca y unas pocas ralladuras de limón. Se mantiene sin dejar de remover hasta que esté listo, lo que se aprecia cuando la masa se separa de las paredes del caldero. Es el momento de llevarlo a una bandeja honda, habitualmente de cristal, y se deja enfriar.

Además...
Como es algo que admite muchas variantes, para hacer el frangollo hay quien pone todos los ingredientes juntos en frío desde el primer momento, o sustituye las uvas pasas por higos pasados picados, o no las pone, o lo espolvorea con azúcar al momento de colocarlo en la bandeja honda -todavía caliente-, o lo sirve finalmente decorado con canela, o acompañado de almíbar, de miel natural o de caña, etc. Es decir, que es un plato que admite diferentes posibilidades.

Die geschälten Mandeln zusammen mit der Zitronenschale und der Zimtstange in etwas Schmalz rösten. Es ist jedoch Vorsicht geboten, da das Fett leicht anbrennen kann. Die fertig gerösteten Mandeln vom Feuer nehmen und beiseite stellen, jedoch nicht vollständig erkalten lassen.
In einem Topf mit Wasser und dem „Frangollo" (einem speziell angefertigten Maismehlpräparat) und einer Prise Salz erhitzen. Wenn dieses kocht, den Zucker, die Rosinen, den Zimt, Anis, die Mandeln mit dem Schmalz und etwas geriebene Zitronenschale dazugeben. Unter ständigem Rühren fertigstellen, das heißt, wenn der frangollo sich von den Topfwänden löst. Nun in eine Glasschüssel geben und erkalten lassen.
Außerdem...
Da es viele Möglichkeiten der Zubereitung für den „Frangollo" gibt, kann man auch alle Zutaten von Anfang an mit in den Topf geben. Statt der Rosinen getrocknete, klein geschnittene Feigen verwenden, oder die Rosinen ganz weglassen. Man kann auch den noch heißen „Frangollo", wenn dieser bereits in der Glasschüssel ist, mit etwas Zucker bestreuen. Oder zum Schluss noch etwas Zimt auf ihn streuen, oder mit Sirup, Honig, etc. servieren. Der „Frangollo" ist ein Gericht, das viele verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung erlaubt.

cinnamon stick. Remove when just golden but not over fried.
Put the water and the frangollo in a pot and put on the heat with a pinch of salt. When it boils add the sugar, raisins, cinnamon, grains of matalahúva or aniseed, almonds with the lard and a little grated lemon rind. Stir constantly until ready (when the mix separates from the sides of the pot. Then put into a deep tray, usually made of glass and allow to cool.
Note...
As there are many different ways to prepare , when making frangollo some people mix all the ingredients together cold from the beginning or substitute the raisins with chopped ripe figs, whereas others leave them out or sprinkle with sugar when putting on the deep tray -still hot-, or they serve it decorated with cinnamon, or accompanied with syrup, natural or cane honey etc. That is to say, it is a dish with many possibilities.

Ingredientes:

250 grs. de harina de millo para frangollo.
750 cl. de agua.
100 grs. de almendras peladas.
50 grs. de uvas pasas.
Canela en palo.
100 grs. de azúcar (o más si el gusto es hacia lo dulce).
Un pellizco de sal.
30 cc. de manteca (2 cucharadas, aprox.).
Unos granos de matalahúva.
Pieles y ralladuras de limón.

Zutaten:

250 g Maismehl für Frangollo
750 cl Wasser.
100 g geschälte Mandeln.
50 g Rosinen.
Eine Zimtstange.
100 g Zucker (je nach Geschmack auch etwas mehr)
Eine Prise Salz.
30 cc Schmalz (etwa 2 Esslöffel)
Etwas Anis.
Zitronenschale.

Ingredients:

250 grs. of maize flour for frangollo.
750 cl. of water.
100 grs. of peeled almonds.
50 grs. of raisins.
Cinnamon sticks.
100 grs. of sugar (or more if you have a sweet tooth).
A pinch of salt.
30 cc. of lard (2 spoonfuls, approx.).
Some grains of aniseed or matalahúva.
Lemon peel and rind.

www.norysinmo.eu

Si usted quiere comprar su casa o vivienda, consúltenos sin ningún compromiso.
Le asesoramos y encontramos la financiación adecuada, si lo solicita.

Wenn Sie ein Haus oder eine Wohnung kaufen wollen, sprechen Sie mit uns ohne Verpflichtung.
Wir helfen Ihnen auch bei der Finanzierung wenn Sie dies möchten.

If you want to buy a house or a flat, please consult without any compromission.
If needed, we'll help you in mortage-questions.

Gestiones Inmobiliarias
norysinmo
Sociedad Limitada

Oficinas:
38400 Puerto de la Cruz · Sebastián Padrón Acosta · Local 3 · Tel.: 922 374 991
38350 Tacoronte · Carretera General del Norte 146-1º, Tel.: 922 573 533

Huevos moles

Huevos moles /
Huevos moles

Los huevos moles son un plato muy antiguo cuya fórmula de elaboración, con más o menos variantes, aparece en muchos recetarios de distintos países y épocas. En la actualidad es uno de los postres más representativos de la repostería de Tenerife.
La constante presencia de yemas en los postres canarios, tiene su motivación, como en otras regiones productoras de vinos, en el uso de las claras como elemento de clarificación del vino, quedando las yemas como un subproducto que se destinaba casi siempre a la repostería.
Preparación:
Hacer un almíbar espeso con el agua, el azúcar, la canela y la piel de limón. Cuando esté con la hebra espesa, se aparta del fuego y se deja entibiar. Se retira la canela y la piel de limón. Batir bien las yemas e ir añadiendo a las mismas el almíbar, a cucharadas, poco a poco, removiendo bien. Si es necesario se pone a fuego suave, siempre removiendo, para que se espese un poco, pero nunca debe llegar a hervir. Colocar en copas y enfriar.
Además...
Hay recetas de los huevos moles que recogen otras variantes. Por ejemplo, en La Palma se le pone "leche" -o una ralladura- de almendras amargas, y en recetarios del siglo XIX se propone añadir una cucharadita pequeña de vino añejo, que sea de mucho aroma, tipo herreño, jerez, etcétera. Hay quien, ya en la copa, lo espolvorea con gofio y otros lo adornan con una cucharada de merengue sin apenas horno.

Die huevos moles sind ein sehr antikes Gericht, dessen Zubereitungsform, mit mehr oder weniger Variationen, in den Kochbüchern der unterschiedlichsten Länder und Epochen vorkommt.
Heutzutage ist es eines der repräsentativsten Desserts Teneriffas.
Die konstante Verwendung von Eigelb in den kanarischen Nachspeisen liegt darin begründet, dass, wie in vielen anderen Weinbaugegenden auch, Eiklar verwendet wird, um den Wein etwas aufzuhellen, und das übriggebliebene Eigelb fast ausschließlich zur Herstellung von Desserts verbraucht wurde.
Zubereitung:
Einen zähflüssigen Sirup aus Wasser, Zucker, der Zimtstange und der Zitronenschale zubereiten. Wenn dieser eingekocht ist, vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen. Nun die Zimtstange und die Zitronenschale entfernen. Das Eigelb gut verquirlen, in den lauwarmen Sirup geben und gut umrühren. Falls nötig, auf kleinster Flamme und unter ständigem Rühren nochmals etwas erwärmen, damit die Masse etwas stocken kann, niemals zum Kochen bringen. In Dessertschälchen geben und erkalten lassen.
Außerdem...
Es gibt auch Rezepte von den huevos moles, die unterschiedliche Varianten beschreiben. Zum Beispiel werden auf La Palma „bittere Mandelmilch" oder etwas geriebene, bittere Mandeln verwendet. In Kochbüchern des 19. Jahrhunderts wird vorgeschlagen, einen Teelöffel überalteten Wein mit viel Aroma, wie zum Beispiel Wein aus El Hierro, Sherry, etc. hinzuzufügen. Mancher streut auch über die schon fertig angerichteten Dessertschälchen etwas „Gofio", wieder andere dekorieren diese mit einem Esslöffel halb gebackenem Baiser.
.

Huevos moles is an old recipe which appears with variations in many recipe books from different countries and eras. It is now one of the most representative desserts of Tenerife confectionery.
As is the case in other wine producing regions, the ever presence of egg yolks in Canarian desserts is due to the fact that the egg white is used to clarify wine and the egg yolk by-product is then almost always used in confectionery.
Preparation:
Make a thick syrup with the water, sugar, cinnamon and the lemon rind. When thick strands are formed, remove from the heat and leave to cool. Remove the cinnamon and the lemon rind. Whisk the egg yolks well, adding them to the syrup, a spoonful at a time, stirring well. If necessary, place on a low heat, stirring constantly, to thicken. Do not allow it to boil. Pour into glass dessert bowls and chill.
Note...
Some huevos moles recipes use different ingredients. For example, in La Palma "milk" is added or bitter almond shavings, and recipe books from the 19th century suggest adding a small teaspoonful of a vino añejo with a strong bouquet, such as herreño, jerez, etc. Some sprinkle with gofio when it is in the bowl and others decorate with a spoonful of lightly baked meringue.

Ingredientes:

Medio kilo de azúcar.
20 yemas de huevo.
100 cl. de agua.
Canela en palo.
La piel de un limón.

Zutaten:

Ein halbes kg Zucker.
20 Eigelb.
100 cl Wasser.
Eine Zimtstange.
Die Schale einer Zitrone

Ingredients:

Half kilo of sugar.
20 egg yolks.
100 cl. of water.
Cinnamon sticks.
The rind of one lemon.

LORO PARQUE FUNDACIÓN

Si nos ayuda,
también ayuda a la naturaleza

If you help us,
you also help nature

Wenn Sie uns helfen,
helfen Sie auch der Natur

LORO PARQUE FUNDACIÓN

Avda. Loro Parque, 38400 Puerto de la Cruz,Tenerife, Canary Islands, Spain
Tel.: 00 34 922 374081 / Fax: 00 34 922 373110
Email: dir.general@loroparque-fundacion.org
www.loroparque-fundacion.org

Por favor, ayúdenos a salvar los loros y la naturaleza

Las actividades humanas y nuestro modo de vida llevan a los sistemas de soporte vital de la tierra hasta el límite. El bello Guacamayo barbazul de Bolivia es una de las víctimas. Hace poco tiempo, había menos de 50 ejemplares salvajes. Bolivia está muy lejos de donde viven, pero las especies salvajes y los espacios naturales en su vecindad, también están en desaparición. La naturaleza es importante para todos. Usted puede ayudarnos a salvarla para el disfrute de sus niños.

Loro Parque Fundación

- Es una organización internacional sin ánimo de lucro.
- Tiene su base en Tenerife, España. Fue creada en 1994.
- Promueve la conservación de la biodiversidad y el desarrollo sostenible.

El Guacamayo barbazul por fin está empezando a recuperarse. La población salvaje ha crecido hasta 200 guacamayos. Todavía hay mucho por hacer. La LPF protege al Guacamayo barbazul y su entorno con diversos medios:

La conservación basada en la comunidad

- Promociona el conocimiento y el apoyo de la población local.
- Desarrolla orgullo sobre su propia naturaleza.
- Protege y restaura los hábitats naturales.

La educación ambiental

- Desarrolla programas de educación.
- Sensibiliza al público sobre cuestiones ambientales.

La crianza responsable

- Ha criado una población "red de seguridad" de 110 Gucamayos barbazules.
- Posee la reserva de loros más grande del mundo.
- Reduce el tráfico ilegal de loros salvajes.
- Utiliza los loros criados de forma sostenible para financiar los proyectos de conservación en el campo.

La investigación aplicada

- Mantiene un amplio programa de investigación.
- Mejora el bienestar y el manejo de los loros.

Garantizamos que el 100% de su ayuda irá directamente a actividades de conservación. Le agradecemos su apoyo

Inscrita en el Registro de Fundaciones del Ministerio de Educación y Ciencia, Madrid, con el Nº TNF 1-1-34, por orden ministerial de 12 12 94.

Please help us to save parrots and nature

Human activities and our way of living are stretching the Earth´s life support systems to the limit. The beautiful Blue-throated Macaw of Bolivia is one of the victims. A few years ago, there were less than 50 wild birds left. Bolivia is a long way from where you live, but the wild species and wild places are also disappearing in your own backyard. Nature is important for all of us. You can help us save it for your children to enjoy.

Loro Parque Fundación
- is an international non-profit organisation
- is based in Tenerife, Spain, and was created in 1994
- it promotes biodiversity conservation and sustainable development.

The Blue-throated Macaw is at last beginning to make a recovery. The wild population has increased to 200 macaws. There is still much to do. The LPF protects the Blue-throated Macaw and its environment several ways:

Community-based conservation
- promotes the understanding and support of local people
- develops pride in their own nature
- protects and restores natural habitats.

Environmental education
- develops education programmes
- raises public awareness about environmental issues.

Responsible breeding and welfare
- has bred a "safety-net" population of 110 Blue-throated Macaws.
- owns the world´s largest, parrot reserve
- Reduces the trade in wild-caught parrots
- uses sustainably-bred captive parrots to fund conservation action in the field.

Applied research
- sustains a strong research programme
- improves the welfare and management of parrots.

Our guarantee: 100% of your support will go directly to our conservation activities. Thank you for your help

The Loro Parque Fundación is registered with the Ministry of Education and Science, Madrid, as legal charity no. TNF 1-1-34, by ministerial decree of 12-12-94.

Bitte helfen Sie uns, die Papageien und Natur zu retten

Das Fehlverhalten und die Lebensweise der Menschen bringt die Lebenserhaltungs-systeme unseres Planeten an die Grenzen ihrer Belastbarkeit. Der wunderschöne Blaulatzara in Bolivien ist einer der Opfer. Vor einigen Jahren gab es weniger als 50 Vögel von dieser Art in der Natur. Bolivien ist weit von Ihrer Heimat entfernt, aber die wildlebenden Arten und Naturplätze verschwinden ebenfalls aus Ihrem Garten. Die Natur ist wichtig für uns alle. Sie können uns helfen, sie zu retten, damit Ihre Kinder sich daran erfreuen können.

Die Loro Parque Fundación
- ist eine gemeinnützige, nicht-staatliche Organisation
- wurde 1994 mit Sitz auf Teneriffa, Spanien, gegründet
- setzt sich für den Erhalt der Biodiversität und nachhaltige Entwicklung ein

Der Blaulatzara erholt sich langsam wieder. Der Bestand in der Natur ist inzwischen auf 200 Aras angestiegen, aber es gibt noch viel zu tun. Die LPF schützt den Blaulatzara und seine Umwelt auf verschiedene Weise:

Gemeindeorientierter Artenschutz:
- Stärkung der Einsicht und der Unterstützung in der einheimischen Bevölkerung
- Weckung von Stolz bei der einheimischen Bevolkerung auf ihre Natur
- Schutz und Wiederherstellung von natürlichen Lebensräumen

Umwelterziehung:
- Entwickung von Schulungsprogrammen
- Stärkung des öffentlichen Bewusstseins für Umweltthemen

Verantwortungsvolle Zucht und Haltung:
- hat ein „Sicherheitsnetz" mit einem Bestand von 110 Blaulatzaras gezüchtet
- besitzt die weltweit größte Papageienreserve
- verringert den Handel mit eingefangenen Papageien aus freier Wildbahn.
- sichert finanzielle Mittel für Artenschutzmaßnahmen in der Natur durch den Verkauf von in Menschenobhut gezüchteten Papageien

Angewandte Forschung:
- führt intensive Forschungsprogramme durch
- verbessert die Haltung und das Wohlergehen der Papageien

Unsere Garantie: Ihre Spende fließt zu 100% in unsere Artenschutzmaßnahmen. Vielen Dank für Ihre Unterstützung.

Die Loro Parque Fundación ist als gemeinnützige Stiftung im Ministerium für Erziehung und Wisenschaft, Madrid, Spanien eingetragen: TNF 1-1-34 vom 12.12.1994

Otras Recetas Imprescindibles

Other essential recipes
Andere unentbehrliche rezepte

Escaldón

Mojo verde o de cilantro

Mojo colorado o picón

Papas Arrugadas

Escaldón

Escaldón /
Scalded gofio

Otro elemento muy característico de la cocina canaria es el escaldón de gofio -o gofio escaldado- que se emplea como acompañamiento de ciertos platos, siempre caldosos, como las cazuelas de pescado y los pucheros.
Escaldar el gofio, como parece obvio, no es más que echarle caldo caliente por encima y lograr una mezcla pastosa (y apetitosa) que se empareje bien con el plato principal.
No obstante, nosotros

Ein weiteres charakteristisches Element der „Kanarischen Küche“ ist der „Escaldón aus Gofio“ oder mit Brühe versetzter Gofio -, der als Beilage zu verschiedenen Gerichten mit Brühe, wie der Fischtopf und der „Puchero“, serviert wird.
Dies bedeutet lediglich heiße Brühe auf den „Gofio“ zu gießen und zu rühren, bis eine geschmeidige (sehr schmackhafte) Masse entsteht, die auch gut zum Hauptgericht passt.

Another very characteristic element of Canarian cuisine is scalded gofio (escaldón de gofio or gofio escaldado),which is used to accompany certain dishes, always broth like, such as cazuelas de pescado and pucheros.
Escaldar or scald the gofio by simply pouring hot broth on top to make an appetising paste that goes well with the main dish.
However, we recommend the following procedure for meat or fish escaldón de pescado, to

ELEGANCE
desde 1966

Relojería, bisutería y gafas de sol
C/ Bethencourt Afonso, 30
Santa Cruz de Tenerife
Tfno.: 922 24 41 01

Relojería, bisutería
CC Meridiano (Santa Cruz)
Local A39
Tfno.: 922 20 96 49

Relojería, bisutería
CC La Villa II (La Orotava)
Local 71
Tfno.: 922 32 62 54

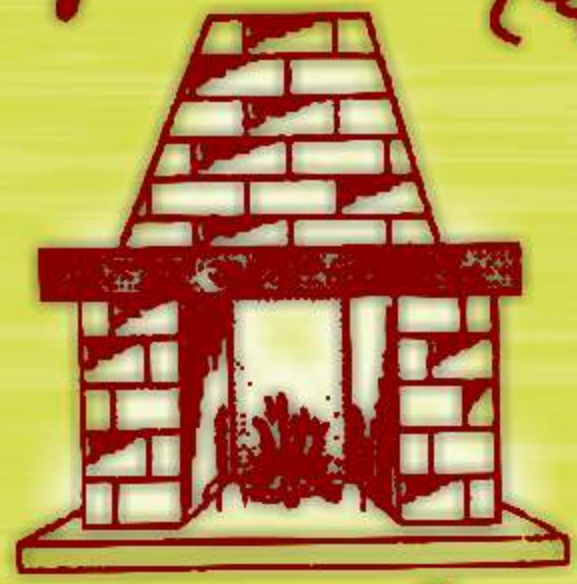
recomendamos el siguiente procedimiento, sea el escaldón de carne o de pescado, mediante el cual se logra un resultado exquisito y sorprendente para los paladares no avisados.
En una hondilla colocamos el gofio que vayamos a escaldar y hacemos un hueco en él -una especie de cráter-. En una sartén con poco aceite freímos unas lasquitas de ajo y, cuando éste se dora le añadimos una lasquita de pimienta picona. Luego, retiramos el recipiente del fuego y agregamos un poco de pimentón. Esta leve fritanga la echamos sobre el gofio e, inmediatamente, empezamos a echar el caldo muy caliente y a remover hasta lograr la textura adecuada: más rala si es para el puchero; más compacta, si es para un guiso de pescado.

Wir empfehlen jedoch folgende Vorgehensweise ob für Fleisch oder Fisch „Escaldón"-, durch die ein vorzügliches und überraschendes Resultat erzielt wird, auch für diejenigen, die diesen zum ersten Mal probieren. Wir geben den „Gofio" in eine Schüssel und machen in der Mitte eine kraterartige Vertiefung. In einer Pfanne braten wir ein paar Knoblauchscheiben goldgelb an, nehmen die Pfanne vom Feuer und fügen etwas Paprikapulver dazu. Anschließend das Ganze auf den Gofio geben und sofort etwas sehr heiße Brühe darüber gießen. Umrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Diese sollte etwas dünner für „Puchero" („Gemüseeintopf") und etwas kompakter für Fischtopf ausfallen.

obtain an exquisite result that is a pleasant surprise for unsuspecting palates.
Place the gofio to be scalded in an hondilla and hollow to form what looks like a crater. Fry a few slices of garlic in a pan with a little oil and when golden add a slice of hot pepper. Then, remove the pot from the heat and add a little paprika. Pour this light fritanga over the gofio followed by the very hot broth. Stir until the desired texture is obtained: thinner if it is for puchero; thicker if it is for a fish stew.

Restaurante Francés

El Refugio de María



Restaurante Francés

El Refugio de María · C./ Alzados Guanches, 17 · Pinolere 38300 La Orotava - Tlf: 922 32 06 38 · Móvil: 609 14 59 57
Mail: info@el-refugio-de-maria.com

Tenerife, una isla con sabor

Turismo, gastronomía y cultura

El Plan de Gastronomía de Tenerife *surge de la idea de que en la oferta de un lugar turístico hay que considerar que, al igual que el paisaje actúa como elemento diferenciador de otros parajes, la cocina propia de un pueblo también configura una personalidad distinta de la monotonía de una propuesta globalizada.*

La Cocina de Tenerife*, nos brinda no sólo un recorrido por unos patrones alimentarios, que en algunos casos tienen siglos en el paladar de los habitantes de las Islas, sino que muestra también una visión de la personalidad de un pueblo que parte de sus propias raíces, engarzado en su tierra y en su mar, en el territorio en que desarrolla su actividad y donde obtiene los productos de su mesa.*

Tenerife
UNA ISLA CON SABOR

TENERIFE

Tfno 922 239 684 · www.tenerife.es · glorias@cabtfe.es

Mojo colorado y picón

Roter oder scharfer Mojo / Hot red mojo sauce

En el inevitable almirez, majamos media docena de dientes de ajo, media cucharadita de cominos y un pellizco de sal gruesa. Cuando todo esté bien ligado, añadimos media pimienta roja picona y seguimos machacando.
Le ponemos pimentón y terminamos mojándolo todo con aceite y vinagre, en proporción de tres a uno, aproximadamente, hasta conseguir la consistencia deseada.
Se puede poner, antes del aceite, un pedazo de miga de pan macerada en vinagre durante un rato. A gusto del consumidor.
El mojo picón palmero, el más famoso en las Islas, se hace, más o menos, igual, pero utilizando las pimientas de La Palma, más grandes que las empleadas en el resto del Archipiélago, que se ponen, antes de elaborar la salsa, en agua tibia para ablandarlas y poder trabajarlas mejor en el mortero.

In dem hierbei unentbehrlichen Mörser zerstoßen wir ein halbes Dutzend Knoblauchzehen, einen halben Teelöffel Kümmel und ein wenig grobes Salz. Wenn das Ganze gut gebunden ist, geben wir eine halbe scharfe rote Peperoni dazu und verarbeiten diese ebenfalls. Anschließend geben wir etwas Paprikapulver dazu und verarbeiten diese Mischung mit Öl und Essig, in jeweils etwa eins zu drei Teilen, bis dieser die gewünschte Konsistenz erhält. Man kann dem „Mojo“ auch, bevor man das Öl dazugibt, etwas in Essig eingelegte Brotkrumen (diese etwas ziehen lassen) beifügen. Der „Mojo picón palmero“, was soviel wie „scharfer Mojo aus La Palma“ bedeutet, ist der bekannteste auf allen Inseln. Er wird mehr oder weniger auf die gleiche Weise zubereitet, nur werden hierbei Peperoni aus La Palma verwendet, die etwas größer sind, als die, die auf den restlichen Kanarischen Inseln vorkommen. Diese müssen jedoch vorher in etwas lauwarmem Wasser eingeweicht werden, um sie besser verarbeiten zu können.

Crush half a dozen cloves of garlic in the indispensable mortar together with half a teaspoonful of cumin and a pinch of coarse salt. When bound well, add half a hot red pepper and continue to crush.
Add paprika and finish by marinating in oil and vinegar, at a proportion of three to one approximately until the desired consistency is obtained.
Before adding the oil, you can add some breadcrumbs soaked in vinegar for a while. Again, it's all a matter of personal preference.
Mojo picón palmero, the most famous on the Islands, is made more or less in the same way, but using peppers from La Palma, which are larger than those in the rest of the Archipelago. Before making the sauce, soak these in warm water to soften so it is easier to crush them in the mortar.

Socas Jiménez S.L.

NUESTROS PESCADORES DESPUÉS DE DÍAS DE ESFUERZO EN AGUAS CANARIAS DESEMBARCAN EL ATÚN MÁS FRESCO.

PROVEEMOS A RESTAURANTES, DISTRIBUIDORES Y SUPERMERCADOS DE ATÚN ENTERO, EVISCERADO, LOMOS, RODAJAS, FILETES Y VENTRESCA DE LA MEJOR CALIDAD Y FRESCURA.

TE ACERCAMOS UN PRODUCTO PROVENIENTE DE UNA PESCA RESPONSABLE Y PRODUCIDO BAJO ESTRICTAS NORMAS TÉCNICAS SANITARIAS.

SOCAS JIMÉNEZ S.L.
Dársena Pesquera
Santa Cruz de Tenerife

Teléfono: 922 549 857
Fax: 922 549 533
Email: empresa@socasjimenezsl.com

Mojo verde o de cilantro

Se echa en un mortero un puñadito de sal, un manojo de cilantro fresco muy picadito, y unos dientes de ajo, amén de una punta de cucharilla de cominos.
Se machaca todo bien y, después, se le agrega un poco de pimienta picona verde en lasquitas, para seguir majando. Cuando se consigue una pasta, se deslíe con un buen chorro de aceite y una cantidad un poco menor de vinagre.
Hay quien le agrega un poco de vino blanco. Es opcional.

Grüner oder Koriander „Mojo“
Man gibt etwas grobes Salz, einen Bund frischen, klein gehackten Koriander, ein paar Knoblauchzehen und eine Messerspitze Kümmel in den Mörser.
Das Ganze gut zerstoßen und anschließend ein wenig grüne, scharfe Peperoni in Scheiben geschnitten dazugeben und verarbeiten, bis eine Art Paste entsteht. Diese mit einem großzügigen Schuss Öl und etwas weniger Essig aufgießen.
Man kann auch etwas Weißwein dazugeben. Dies ist jedoch nicht unbedingt erforderlich.

Add a puñadito of salt to the mortar together with a bunch of fresh coriander, finely chopped and some cloves of garlic, and a pinch of cumin.
Crush well and then add a little sliced hot green pepper and continue to work with the pestle and mortar. When a paste is obtained, add a generous dash of oil and a little less vinegar.
Some add a little white wine. This is optional.

EL AGUILA
CAFETERÍA - RESTAURANTE

Abiertos de Lunes a Sábados
de 8 de la mañana a 12 de la noche

Plaza Alférez Provisionales
Santa Cruz de Tenerife

Teléfono
922 27 31 56

Nuestras Especialidades

Jamón pata negra
Tapas variadas
Platos combinados
Variedad de revueltos
Solomillos
(Al ajillo - A la pimienta - A la cazadora El águila - Roquefort Hawai)
“Con guarnición a su elección”
Brochetas de solomillo
Parrillada de carne o pescado
Chuletón de buey
Gran variedad de tartas y frutas, batidos y zumos naturales
Café y helados
También desayunos

EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

OMIC

AYUNTAMIENTO
DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

OFICINA MUNICIPAL DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

www.sctfe.es

C. Callao de Lima, 13
Tfnos.: 922 60 61 30 - 922 28 91 71
922 28 18 09
Fax: 922 24 59 38
38003. Santa Cruz de Tenerife

Papas arrugadas

Papas arrugadas / Jacket potatoes cooked in sea salt

Hay muchas maneras de arrugar las papas. El método que les ofrecemos aquí es de los más sencillos, eficaces y extendidos.
Elaboración:
Cubrimos las papas sin pelar con agua (si es de mar, mejor) y añadimos, por cada kilo de tubérculo, algo más de un cuarto de kilo de sal -no importa que nos pasemos en este ingrediente, pues ellas tomarán sólo la sal que necesiten-. Ponemos el caldero al fuego y lo tapamos bien con un trapo limpio o papel de envolver sobre el que colocaremos la tapa. Así tendremos las papas guisándose entre veinte minutos y media hora, hasta que queden tiernas. Luego, quitamos el agua y las escurrimos bien. Sin sacarlas del recipiente, se echa sobre las papas otro buen puñado de sal y se resecan sobre el fuego meneando el caldero y haciéndolas saltar en su interior durante un ratito.

Es gibt viele Möglichkeiten, die Kartoffeln zu „runzeln". Die Methode, die wir hier erklären, ist eine der einfachsten, erfolgreichsten und am weitesten verbreitete.
Zubereitung:
Wir bedecken die ungeschälten Kartoffeln mit Wasser (besser noch mit Meerwasser) und geben pro Kilo, etwas mehr als ein Viertel kg grobes Salz dazu es macht nichts, wenn wir von diesem zuviel verwenden, da die Kartoffeln nie mehr als das nötige Salz aufnehmen. Nun stellen wir den Topf aufs Feuer, bedecken die Kartoffeln mit einem sauberen Küchentuch oder Papier und geben den Deckel auf den Topf. So lassen wir die Kartoffeln zwischen 20 bis 30 Minuten kochen, bis diese gar sind. Anschließend gießen wir das Wasser ab. Die Kartoffeln im Topf lassen, noch eine gute Hand voll grobem Salz darauf geben und wieder aufs Feuer stellen, um diese zu trocknen. Den Topf dabei kräftig schütteln.

There are many different ways to arrugar or wrinkle potatoes. The method presented here is one of the most popular, simple and effective.
Preparation:
Cover the unpeeled potatoes with water (seawater preferably) and add, for each kilo of the tubers, a little over a quarter kilo of salt -it doesn't matter if you use too much, as they will only absorb the salt required-. Put the pot on the stove and cover well with a clean cloth or baking paper. Then cover with the lid. Leave the potatoes to cook for between twenty minutes and half an hour, until they are tender. Then, remove the water and drain well. Without removing from the pot, pour another good puñado or fistful of salt over the potatoes and dry over the heat shaking the pot and tossing the potatoes for a little while or ratito as we say on the islands.

Organización Multifuncional S.L.

Limpieza en General
Cristales
Tratamiento de suelos
y fachadas
Servicios de jardinería
Limpieza y conservación
de piscinas
Servicio técnico
Diseño de jardines...

Es una empresa canaria dedicada fundamentalmente a la Limpieza y Mantenimiento

Así como la necesidad de un servicio continuado sin problemas de horarios, bajas, vacaciones, etc. Hacen imprescindible contar con una organización que se ocupe, con seriedad y responsabilidad de todos esos aspectos.

ORGANIZACIÓN MULTIFUNCIONAL

Edf. San Marino, Local 8
C/ Amsterdam
38650 Los Cristianos

922 777 697
922 777 696
MULTIORG@terra.es

Presupuestos sin compromiso

Don Quijote

MESÓN - RESTAURANTE

Cocina Castellana e Internacional

SUGERENCIAS CASTILLA LA MANCHA

Perdiz a la Miel "Manchega"	*13.50*
Perdiz Asada a la Cazuela	*13.50*
Cochinillo Asado "Estilo Cuenca"	*15.75*
Codillo de Cerdo "Manchego"	*10.75*
Judías c/ Chorizo y mano de Cerdo	*9.50*
Truchas "Manchegas"	*10.25*
Caldereta Manchega	*11.25*
Conejo Carbonero	*11.25*
Bacalao a la Manchega	*12.50*
Judías Estofadas c/ Codornices	*11.25*
Mero al Vino Blanco "Guadianeja"	*10.50*

Consejería de Industria y Tecnología

Castilla-La Mancha

El jurado en su fallo acordó concederle Diploma de reconocimiento a su trabajo, de su establecimiento Rte. "Mesón Don Quijote" en la Modalidad Única (Cocina Tradicional)

2 de Junio de 2006

EL DIRECTOR GENERAL DE TURISMO

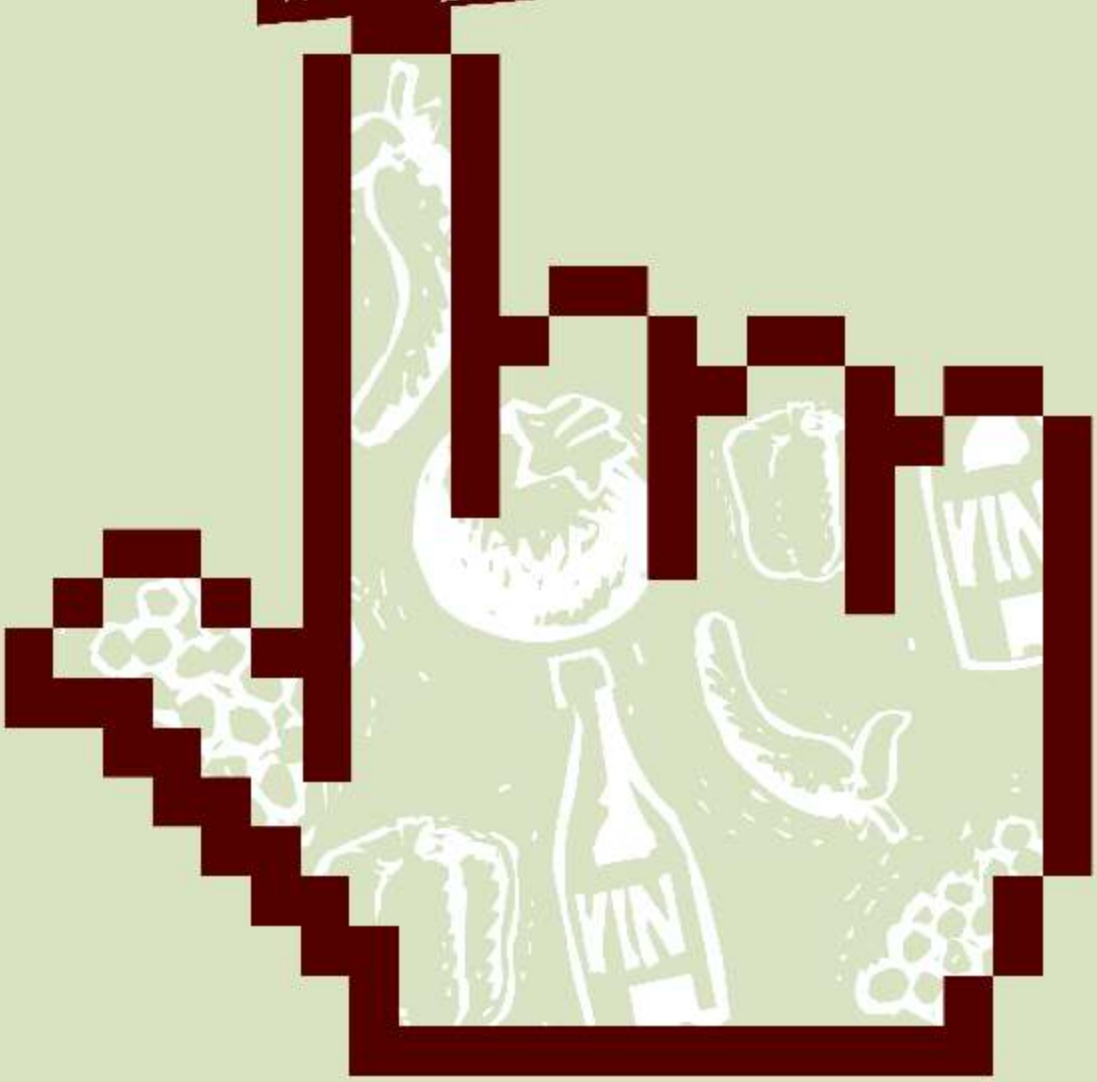
RAFAEL CABANILLAS SALDAÑA

Avda. Río Estenilla s/n
45071 TOLEDO

Dirección General de Turismo y Artesanía

C/ Rodeo (Esp. C/. Los Ángeles)
LOS CRISTIANOS
mesondonquijotetenerife@wadhoo.com
www.mesondonquijotetenerife.com
Tfno.: 922 777 792

www.productosdetenerife.info



LA DESPENSA
Productos de Tenerife

DISFRUTA DE LO NUESTRO, AHORA EN INTERNET

El portal de los productos agroalimentarios de Tenerife

veredas

F.E.D.E.R.

Fundación Tenerife Rural
C/ Puerto Escondido, nº 5, 6ºA / 38002 Santa Cruz de Tenerife
Tfno.: 922 531 013 - Fax: 922 275 970
E-mail: info@teneriferural.org

ENSALADA DE QUESOS CANARIOS A LA MIEL DE FLORES DE TENERIFE FINCA NATURAL

KÄSESALAT MIT BLUMEN HONIG "FINCA NATURAL" VON TENERIFFA

CANARY ISLAND'S CHEESE SALAD WITH TENERIFE FLOWER HONEY "FINCA NATURAL"

Ingredientes para 4 personas

25 grs. de queso gomero curado
25 grs. de queso maxorata al pimentón
25 grs. de queso de Benijo tierno
25 grs. de queso ahumado de La Palma
25 grs. de queso semicurado de Teno
Berros
Canónigos
Escarola
Lechuga
Hoja de roble
Lollo rosso
4 cucharadas soperas de aceite de oliva
1 cucharada sopera de vinagre de vino blanco
1 cucharada sopera de miel de flores
Sal

Zutaten für 4 Personen

25g. gereifte Käse von La Gomera
25g. paprika Käse maxorata
25g. mürbe Käse von Benijo
25g. Räucherkäse von La Palma
25g. halbgereifte Käse von Teno
Kresse
Feldsalat
Endivie
Grüne Salat
Eichblatt
Lollo Rosso
4 Löffeln voll Olivenöl
1 Löffel voll weiβ Wein Essig
1 Löffel voll Blumen Honig
Salz

Ingredients for 4 people

25g. of cured cheese from La Gomera
25g. of maxorata paprika cheese
25g. of tender cheese from Benijo
25g. of smoked cheese from La Palma
25g. of semi-cured cheese from Teno
Watercress
Lamb's lettuce
Escarole
Lettuce
Oak leaf lettuce
Lollo rosso
4 tablespoonful olive oil
1 tablespoonful white wine vinegar
1 tablespoonful flower honey
Salt

PREPARACIÓN

Lavar y secar bien los diferentes tipos de lechuga. Aliñar con el aceite, el vinagre, la miel y la sal, previamente emulsionadas. Colocar las lechugas aliñadas en el centro de un plato y poner los quesos, cortados en triángulos, alrededor. Una vez presentado en el plato, agregar un cordón de miel sobre la ensalada y los quesos.

ZUBEREITUNG

Die Salate waschen und trocken. Mit dem Öl, dem Essig, dem Honig und dem Salz Würzen. Die Salat auf die Mitte des Tellers legen und die Käsen, in dreieck Form, ringsherum legen. Jetz, stellen ein bisschen Honig über die Salate und die Käsen.

PREPARATION

Wash and dry well the different types of lettuce. Dress with emulsified oil, vinegar, honey and salt. Place the lettuces in the middle of a plate. Cut the cheeses in triangles and put them around. Once the plate is ready, add a little bit of honey over the salad and cheeses.

Una receta de Antonio Aguiar, de Casa Lala

Fotos cedidas por la Casa de la Miel de Tenerife, procedentes del libro "Cocinando con mieles de Tenerife"
Fotógrafo: Alejandro Delgado de Molina
Prohibida su reproducción sin la autorización expresa de la Casa de la Miel

Ein Rezept von Antonio Aguiar, Casa Lala

Fotos gegeben von "La Casa de la Miel", veröffentlicht bei dem Buch "Kochen mit Teneriffa Honig"
Fotograf: Alejandro Delgado de Molina
Nachdruck verboten ohne Befugnis von "La Casa de la Miel"

A recipe from Antonio Aguiar, Casa Lala

Photos transfered by "La Casa de la Miel", from the book "Cooking with Tenerife honeys"
Photographer: Alejandro Delgado de Molina
Unauthorized reproduction forbidden by "La Casa de la Miel"

veredas açores-madeira-canarias
INTERREG III B AÇORES-MADEIRA-CANARIAS
F.E.D.E.R.
Fundación Tenerife Rural

CORDERO PELIBUEY CON SALSA DE MIEL DE AGUACATE DE TENERIFE FINCA NATURAL SELECCIÓN

PELIBUEY LAMMFLEISCH MIT AVOCADO HONIG SOBE VON TENERIFFA "FINCA NATURAL SELECCIÓN"

PELIBUEY LAMB WITH TENERIFE AVOCADO'S HONEY SAUCE "FINCA NATURAL SELECCIÓN"

Ingredientes para 6 personas

2 kg. de cordero
4 cebollas grandes
2 vasos de vino blanco
3 cucharadas soperas de miel de aguacate
1 cucharada sopera de pasas
1 cucharada sopera de vinagre agridulce de Monje
½ vaso de coñac
Majado
3 ramitas de cilantro
3 ramitas de perejil
6 dientes de ajo
1 cucharada de café de comino
1 cucharada de café de pimentón
4 granos de pimienta negra

Zutaten für 6 Personen

2k. Lammfleisch
4 groβe Zwiebel
2 Glas weiβ Wein
3 Löffeln voll Avocado Honig
1 Löffel voll Rosine
1 Löffel voll süβ-sauer Essig "Monje"
½ Glas Kognak
Soβe:
3 Korianderzweige
3 Petersiliezweige
6 Knoblauchzehen
1 Teelöffel Kümmel
1 Teelöffel Paprika
4 Schwarz Pfefferkorne

Ingredients for 6 people

2kg. Lamb
4 big onions
2 white wine glasses
3 tablespoonfuls avocado's honey
1 tablespoonful raisin
1 tablespoonful bittersweet Monje vinegar
½ brandy glass
Sauce:
3 sprigs of coriander
3 sprigs of parsley
6 cloves of garlic
1 teaspoon cumin
1 teaspoon paprika
4 black peppercorns

PREPARACIÓN

Cortar la carne de cordero en trozos medianos. Salar ligeramente y sofreír. Escurrir de aceite y reservar. En un caldero grande dorar la cebolla. Cuando empiece a tomar color, incorporar el cordero, el vino blanco y los ingredientes del majado previamente pasados por el mortero. Cubrir de agua y cocinar a fuego medio.
Cuando la carne esté a punto de cocción, añadir la miel y las pasas. Por último, incorporar el coñac y el vinagre. Dejar cocinar 5 minutos más y retirar. Este guiso necesita reposo. Está mejor de un día para otro.

ZUBEREITUNG

Das Lammfleisch zerschneiden. Salzen und anbraten. Das Öl abtropfen. Die Zwiebel in einem Topf überbacken und das Lammfleisch, der Wein und alle Zutaten von der Soβe stellen. Jetz, das Wasser einfüllen und garen. Wenn das Fleisch fast fertig ist, der Honig und die Rosine stellen. Endlich, der Kognak und der Essig einfüllen. Kochen noch 5 Minuten. Man muss diesen Fleischeintopf ziehen lassen.

PREPARATION

Cut the lamb in small pieces. Add a little bit of salt and fry lightly. Drain oil and set aside. Brown the onions in a big pot and add the lamb, the white wine and all the ingredients of the sauce, previously mixed. Cover with water and cook on middle heat.
Once the meat is almost cooked, add the honey and raisins. Finally, put the brandy and the vinegar. Continue cooking for 5 more minutes and take the pot off the heat. This stew must be left to stand. It is tastier the next day.

Una receta de Matías Suárez, de El Jable

Fotos cedidas por la Casa de la Miel de Tenerife, procedentes del libro "Cocinando con mieles de Tenerife"
Fotógrafo: Alejandro Delgado de Molina
Prohibida su reproducción sin la autorización expresa de la Casa de la Miel

Ein Rezept von Matías Suárez, El Jable

Fotos gegeben von "La Casa de la Miel", veröffentlicht bei dem Buch "Kochen mit Teneriffa Honig"
Fotograf: Alejandro Delgado de Molina
Nachdruck verboten ohne Befugnis von "La Casa de la Miel"

A recipe from Matías Suárez, El Jable

Photos transfered by "La Casa de la Miel", from the book "Cooking with Tenerife honeys"
Photographer: Alejandro Delgado de Molina
Unauthorized reproduction forbidden by "La Casa de la Miel"

veredas açores-madeira-canarias
INTERREG III B AÇORES-MADEIRA-CANARIAS
F.E.D.E.R.
Fundación Tenerife Rural

IBEROJET

www.iberojet.es

Pida nuestros catálogos en su
AGENCIA DE VIAJES

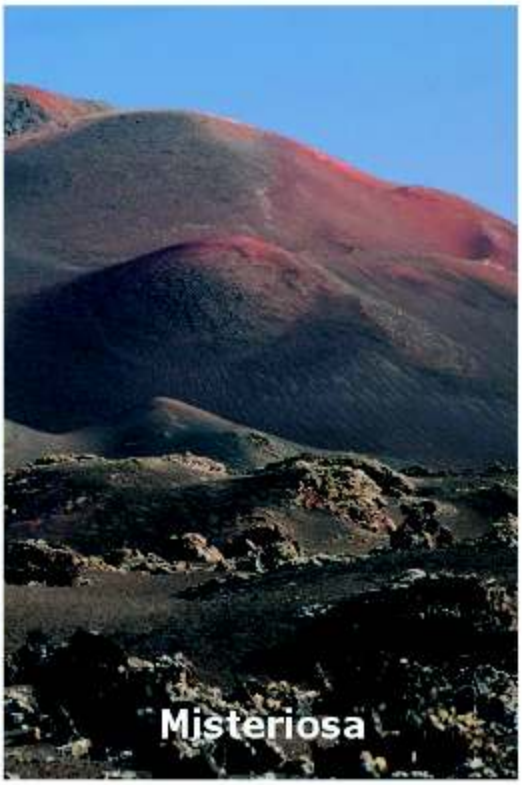
Descubra el mundo con...

citybreaks
egipto
londres
citybreaks
sólo hotel
grandes
escapadas
marruecos
europa
IBEROJET
EUROPA
IBEROJET
¡Que comience la magia!
IBEROJET
IBEROJET

Iberojet

LANZAROTE

única



www.turismolanzarote.com
e-mail: info@turismolanzarote.com

Patronato de Turismo
C/. Blas Cabrera Felipe, s/n.
35.500 Arrecife - Lanzarote
Islas Canarias - España
Tel.: 0034 928 81 17 62
Fax: 0034 928 80 00 80

LANZAROTE®
Reserva de la Biosfera

LANZAROT

Reserva de la Bios

una isla en

TE

sfera

LANZAROTE®

nblemática

LANZAROTE

con el TIEMPO a nuestro favor
where WEATHER is on our side
wo das WETTER auf unserer Seite steht

Patronato de Turismo
C/. Blas Cabrera Felipe, s/n.
35500 Arrecife - Lanzarote
Islas Canarias - España
Tel.: 0034 928 81 17 62
Fax: 0034 928 80 00 80

www.turismolanzarote.com
e-mail: *info@turismolanzarote.com*

LANZAROTE®
Reserva de Biosfera

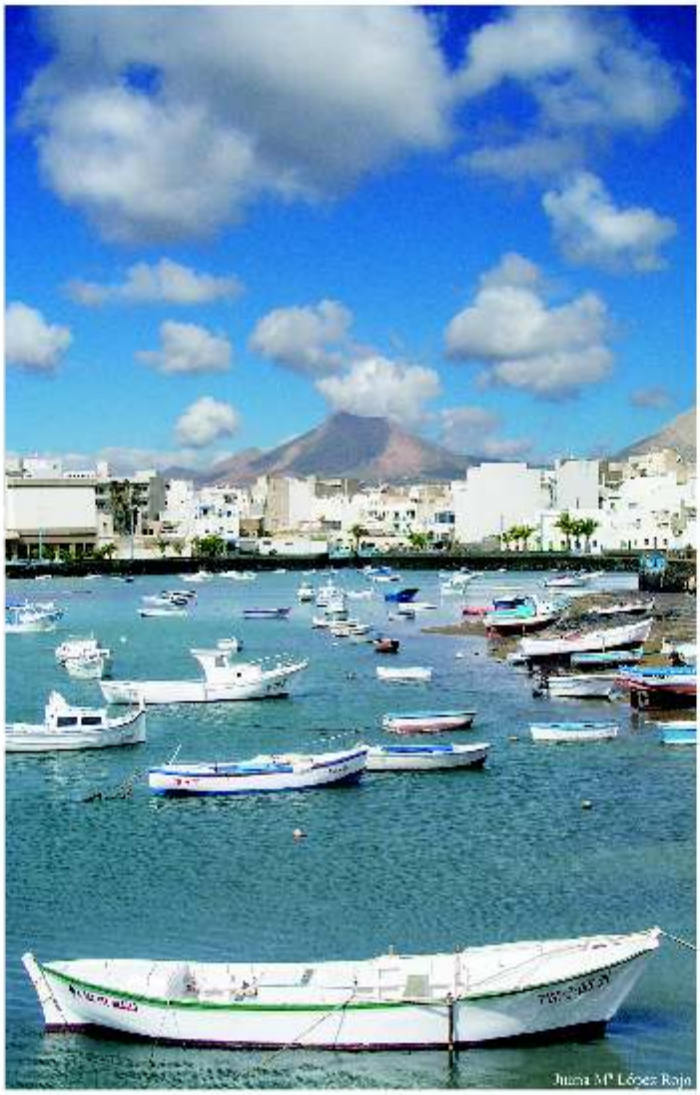
LANZAROTE

Convention Bureau

Inversión de éxito

LANZAROTE®
Reserva de Biosfera

www.turismolanzarote.com
e-mail: conventionbureau@lanzarotecb.com



www.turismoarrecife.com

ARRECIFE, CAPITAL DE OCIO, LA CULTURA Y EL COMERCIO

AYUNTAMIENTO DE ARRECIFE
CONCEJALÍA DE COMERCIO Y TURISMO

Ángel Ascensión Martín
CONCEJAL DE COMERCIO Y TURISMO

"Potenciamos Arrecife como Capital de la Cultura y el Comercio"

¿Qué es lo mejor que le ha ocurrido a la zona turistica de Arrecife en el 2005?

La instalación de la Marquesina para recibir las guaguas de cruceros procedentes del muelle así como la señalización turística de la ciudad.
También cabe destacar la apertura al público de la Fortaleza de San Gabriel y el Puente de las Bolas.

¿Que previsiones más positivas para Arrecife se esperan a corto plazo?

La potenciación de Arrecife como Capital de la Cultura y el Comercio sirviéndonos para ello de nuevos complementos como por ejemplo la Antigua Plaza del Mercado, más conocida por la "Recoba" que abrirá sus puertas nuevamente para ofrecer a turistas y arrecifeños productos de la tierra y artesanales.

¿Como imágina la zona turística de Arrecife en el futuro?

Imagino la zona turística de Arrecife con un gran muelle de cruceros, un casco antiguo con más zonas peatonales y una mayor concienciación por parte de los empresarios del Puerto para con el turismo procedente de cruceros, que realizan las visitas al municipio en días festivos y que entre todos trabajemos para que Arrecife sea el gran centro comercial abierto que complemente el ocio de los turistas que visitan la isla.

¿Qué objetivos especificos se pretenden alcanzar con el proyecto de dinamización de la zona comercial de Arrecife?

Con este proyecto pretendemos fomentar la imagen corporativa de la ciudad, desarrollar campañas de dinamización comercial, asesorar al empresario en merchandising, desarrollar actividades de ocio en nuestro espacio, realizar un acercamiento del turismo insular, mostrar el patrimonio histórico de la ciudad y la modernización del comercio aprovechando las particularidades del casco histórico.

También quiero reseñar que el Ayuntamiento de Arrecife está colaborando con FELAPYME para la puesta en marcha de la obtención de aparcamientos gratuitos para los ciudadanos que se acercan a hacer sus compras al centro de Arrecife.

timelinx.com

The Holiday Club People

The Worlds leader in servicing corporate and consumer Holidays Clubs

Freedom VACATION NETWORK · dwvc.com · Your Holiday Club · Discovery · travel SAVER

If you are considering joining a holiday club, make sure it is serviced by the World leader!

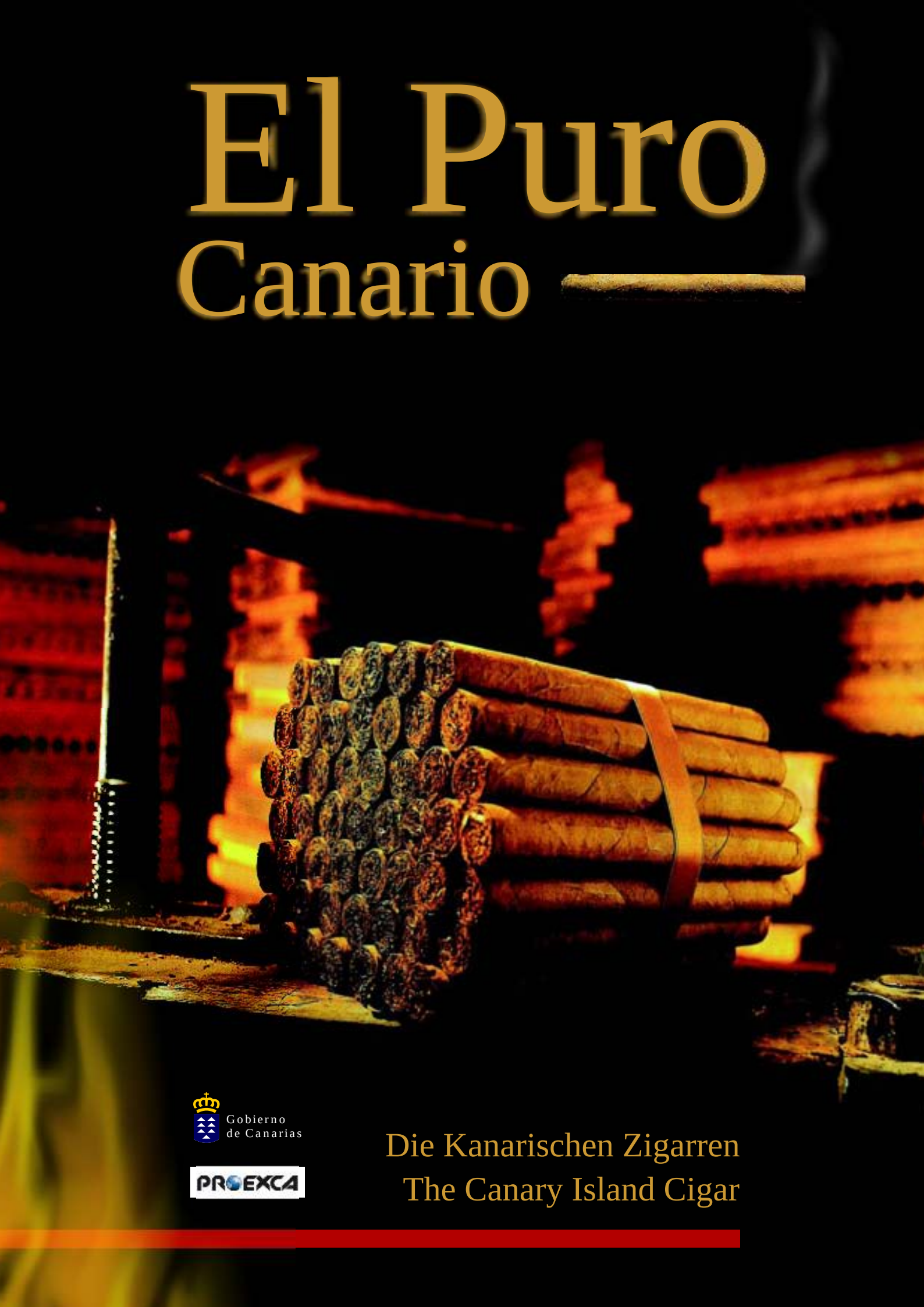
Timelinx The Holiday club people, saving hundreds of thousands of members time and money on their holidays.

RECOMMENDED BY TURISMO DE CANARIAS

Visit us

www.timelinx.com

El Puro Canario



Gobierno de Canarias

PROEXCA

Die Kanarischen Zigarren

The Canary Island Cigar

Cada pueblo tiene su saber y su cultura

Jedes volk hat sein eigenes können
Every people has its knowledge

Durante siglos, su situación geográfica convirtió a las Islas Canarias en parada obligada para los buques que partían hacia la Indias Occidentales, por ejemplo, los que hacían la travesía de ida y vuelta a América. Esta condición de "parada y fonda" otorgó a los habitantes de las islas una cierta predisposición a viajar que, más adelante, se convertiría en un caso singular de éxodo masivo a Cuba, con el consiguiente y definitivo cambio en el mundo del puro.
Cuando el tabaco empezó a ser una mercancía codiciada en toda Europa, el Estado Español hizo cuanto pudo por mantener su cultivo y tratamiento bajo control estricto. A comienzos del siglo XIX, Cuba era el productor de tabaco más importante del mundo.
En su condición de tierra prometida que ofrecía a los españoles inmensas posibilidades de mejorar su nivel de vida, La Cuba de la época se vio inundada de canarios; más de 120000 personas cambiaron su isla canaria por la isla de Cuba.
A cambio de esta repoblación, se les concedió licencia para cultivar y producir tabaco, Así fue como los canarios aprendieron a tratar y perfeccionar el tabaco con la dedicación y el mimo artesanal de un trabajo bien elaborado. Esta tarea, no obstante, no les era del todo desconocida, pues existen informes de que ya en 1723 se producía tabaco en las Islas Canarias.
Tras la independencia de Cuba, las familias canarias regresaron en masa a las islas, trayendo consigo toda su experiencia y la mayor o menor fortuna que habían obtenido. Por ello, no sorprende que continuaran haciendo aquello que tan bien sabían hacer. En La Palma y Tenerife se habilitaron áreas de cultivo con las necesarias condiciones de humedad. Sin embargo, la mayor parte del tabaco que se empleaba procedía de Cuba y Santo Domingo (el generoso viento arrastraba las doradas hojas), y con él, se fabricaban cilindros de

Die Lage der Kanarischen Inseln hat jahrhundertelang dazu geführt, daß sie ein zwingender Halt für die Schiffe in Richtung"Westindien" d.h. nach Amerika -, oder auch für die, die von dort zurückkamen, waren. Diese Eigenschaft als"Poststation" übertrug auf die Inselbewohner eine Reiselust, die sich im Exodus nach Kuba deutlich machte und die für immer die Geschichte der Zigarre beeinflußte.
Als sich der Tabak in Europa in eine begehrte Handelsware verwandelte, legte der spanische Staat alles daran, seinen Anbau und Verarbeitung unter strenger Kontrolle su halten. Zu Beginn des 19.Fahrhunderts war Kuba weltweit der Hauptproduzent. Kuba war damals das Land der Verheißung, in dem es für die Spanier Möglichkeiten gab, ihren Lebensstil zu verbessern. Die Kanaren wanderten massenweise aus: Fast 120000 Personen wechselten die Insel.
Als Gegenleistung für diese Besiedelung wurde den Kanariern der Tabakanbau und die Herstellung zugeteilt. Seit dieser hundertjährigen Beziehung haben die Kanarier den Umgang mit dem Tabak gelernt und verbessert: Die Hingabe und die Sorgfalt im Handwerk und der Stolz auf die geleistete Arbeit sind der Beweis. Die Kanarier hatten schon in ihrem Geburtsland diese Arbeit begonnen, denn es sind Nachweise zu finden, daB schon 1723 Tabak auf den Kanaren verarbeitet wurde.
Nachdem Kuba die Unabhängigkeit erreicht hatte, kehrten die Kanarischen Familien massenweise in ihr Geburtsland zurück, mit der gewonnenen Erfahrung und mit dem, was ihnen das Glück dort bereitet hatte. Und erwartungsgemäß führten sie dort die Arbeit weiter, die ihnen so gut lag. Es wurden Anbaugebiete auf den Inseln La Palma und Teneriffa bestimmt, die feucht genug waren, um die notwendigen Bedingungen zu gewährleisten. Dennoch wurde der Großteil des Tabaks weiterhin

For centuries, the Canary Islands´position made them an obligatory stop for ships setting sail for the West Indies, i.e., America, or returning from them. This "post-house" situation gave the inhabitants of the Islands a certain predisposition to travelling, which resulted in one memorable case in a mass exodus towards Cuba, and changed the world of the cigar forever.
When tobacco began to be a sought-after commodity in Europe, the Spanish State did all it could to maintain its growing and processing under strict control. At the beginning of the 19th century, Cuba was the most important producer in the World.
Cuba, which was then a promised land where Spaniards were offered possibilities to improve their standard of living, received a tremendous flood of Canary Islanders: up to 120,00 people changed island, from their particular Canary Island to Cuba.
In exchange for this repopulation, the Canary Islanders were given the licences to grow and process tobacco. In this way, the Canary Islanders learnt the way to treat tobacco and perfected it: craftsmanly care and coddling and pride in a job well done.Work which Canary Islanders had already begun in their native country, as there are records of tobacco product being made in the Canary Islands in 1723.
After Cuba´s independence, the families from the Canary Islands returned home en masse, taking with them their expertise and whatever fortune had given them. And, not surprisingly, they continued doing what they knew how to so well.
Areas of cultivation were created on the islands of Palma and Tenerife, humid enough to ensure the necessary conditions.However, most of the tobacco used continued to be imported from Cuba and Santo Domingo (the wind kindly brought this brown gold) and was made into tobacco twists or cigars.The tradition

Gobierno de Canarias
PROEXCA

tabaco o puros. Tanto arraigó esta tradición, que cuando la navegación a vela decayó a favor del vapor y las Islas Canarias ya no eran parte de la ruta, se abrieron líneas especiales para continuar este singular comercio.
Las pequeñas fábricas canarias, denominadas chinchales, alcanzaron tal nivel de calidad que han colocado al puro artesanal canario entre los más apreciados por los mejores conocedores del mundo.
Disfrutar un puro canario es descubrir este mundo, la combinación del orgullo y el saber de un pueblo.

aus Kuba und Santo Domingo importiert, der als gewinckelter Tabak oder Zigarre verarbeitet wurde. Diese Tradition verwurzelte sich so sehr, daß nachdem die Dampfschiffe die Segelschiffe auf dem Schiffsweng ersetzten und die Kanaren nicht mehr auf der natürlichen Route lagen, spezielle Schiffslinien gegründet wurden, um diesen einzigartigen Hande weiterzuführen.
Die kleinen kanarischen Firmen, auch“chinchales“ genannt, erlangten ein Können, das die kanarische handegewickelt Zigarre zu einer der beliebtesten Zigarren für alle kenner weltweit macht.
Der Genuß einer Kanarischen Zigarre macht es möglich, diese Welt zu entdecken, diese Mischung aus Stolz und Weisheit eines Volks.

become so engrained that when steam replaced sail for sea travel and the Canary Islands were no longer on the natural route, specific sea lanes were created to continue this singular trade.
The little Canary Island factories, called chinchales, stalls, reached a level of excellence which puts Canary Island handmade cigars among those most appreciated by connoisseurs throughout the world.
To enjoy a Canary Island cigar is to discover this world, the combination of the pride and knowledge of a people.

La planta del tabaco.

La semilla del placer

Die tabakpflanze.

Der samen des genusses

The tobacco plant.

The seed of pleasure

Los mejores tabacos se obtienen de las mejores materias primas (y de un constante y exigente control de calidad). El tabaco se clasifica según su procedencia: Connecticut, Habana, Santo Domingo, Brasil, Nicaragua e Indonesia. La diversidad del clima o los tipos de cultivo cambian la personalidad del tabaco. Dependiendo de su tamaño, consistencia o textura, cada hoja es idónea para su empleo específico en la manufactura del puro: el capillo, la capa o la tripa. Se deben considerar también las condiciones físicas de las hojas, que se clasifican en dañadas, rotas o sanas.
La selección del especialista tendrá una influencia decisiva, aunque, previamente, la planta habrá de sufrir un delicado y meticuloso proceso hasta que la hoja esté en condiciones de ser manufacturada. Las semillas se plantan en el mes de octubre en lugares llanos o casi llanos. Después de una serie de procesos complicados, que incluyen su trasplante a las zonas definitivas de cultivo, la cosecha se recoge en febrero, momento éste, en que la hojas se encuentran en su óptimo nivel de maduración. Previamente, se han podado algunas de las hojas de tal manera que las otras adquieran mayor vitalidad. Las hojas se seleccionan y se almacenan en capas. Las hojas poseen diferentes características según su calidad y contenido en nicotina, dependiendo de la altura en que se encuentren dentro de la propia planta.
Conforme a este criterio, las hojas pueden clasificarse de la siguiente manera: las localizadas en la parte inferior de la planta, de menor calidad y mayor dureza, las de la parte superior o corona, que son las más grandes, y se emplean para el tabaco más fuerte. Las hojas de la parte central se escogen para fabricar la mayoría de los puros de calidad, ya que tienen la combinación idónea de tamaño, fuerza y gusto.
El siguiente paso es el tratamiento de las hojas. En primer lugar, se

Aus dem besten Rohmaterial (unter anspruchsvollen und ständigen Qualitätskontrollen) stellt man die besten Zigarren her. Die Herkunft der Pflanze macht die Einteilung des Tabaks möglich: Connecticut, Havanna, Santo Domingo, Brasilien, Nicaragua und Indonesien. Denn die Klimaunterschiede und die Anbauweise sind die Eigenschaften, die die Eigenschaften des Tabaks ausmachen. Die einzelnen Blätterarten eignen sich besonders für die verschiedenen Funktionen bei der Herstellung der Zigarre“capote“ (Umblatt),“capa“ (Deckblatt) oder“tripa“ (Einlage)), je nach Festigkeit, Größe und Faserung Außerdem ist auch der Zustand des Blatts zu beachten, die Blätter werden in gesund, kaputt und angegriffen eingestuft. Die Auswahl des Experten hat einen entscheidenden Einfluß, aber bis zu diesem Moment durchläuft die Pflanze einen komplizierten und arbeitsreichen Weg, bis das Blatt zur Verarbeitung bereit ist. Die Samen werden auf flachen Hängen im Oktober gepflanzt. Nach mehreren komplizierten Arbeitsschritten, wozu das Verpflanzen in die endgültigen Anbaugebiete gehört, wird im Februar, winn die Blätter die optimale Reife erreicht haben, geerntet. Vorher hat man einige Blätter von der Pflanze entfernt, damit die restlichen kräftiger wachsen.
Die Blätter werden ausgesucht und gestapelt. Die Qualität und der Nikotingehalt der Blätter hängen von der Höhe ab, an der die Blätter an der Pflanze gewachsen sind. Dementsprechend sind die Blätter wie folgt einzustufen: Die vom Fuß (Grumpen, Sandblatt), die tiefsten und widerstandsfähigsten Blätter, der Mittelteil oder die zentralen Teile (Mittelgut- Hauptgut) die die beste Qualität darstellen und der obere Teil oder Obergut, der aufgrund seiner Festigkeit für den stärksten Tabak verwendet wird.
Für den größten Teil der Premium

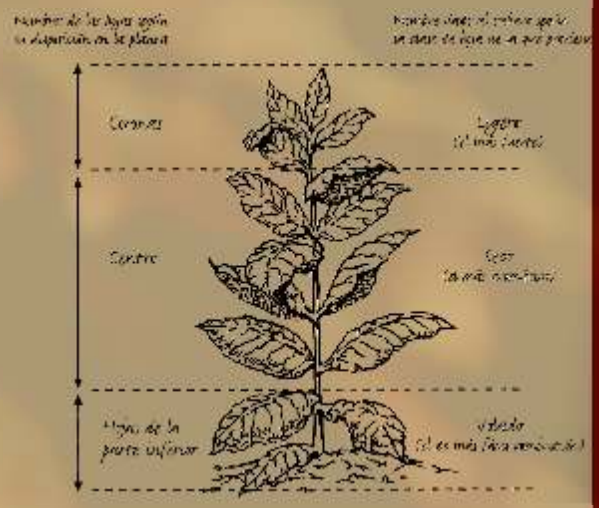
The best cigars are obtained from the best raw materials (and constant, demanding quality control). The tobacco is classed according to its place of origin: Connecticut, Havana, Santo Domnigo, Brazil, Nicaragua and Indonesia. Because the diversity of climate or the type of cultivation are characteristics which change the personality of the tobacco. Each kind of leaf is especially suitable for a specific type of use in the making of a cigar (the binder, wrapper or filler), depending on its size, consistency or texture.
The physical condition of the leaves, classified as spoilt, broken or healthy, also needs to be considered.
The specialist´s choice will have a decisive influence, but before that, the plant goes through a delicate, painstaking process until the leaf is ready for manufacture. The seeds are planted in October, in flat or nearly flat places. After a numerous series of complicated processes, including transplanting to the definitive places of cultivation, the harvest is collected in February, just when the leaves are at their optimum point of maturity. Before this, some of the leaves are pruned so that the others acquire more vitality. The leaves are selected and piled up in layers.
Leaves have different characteristics in terms of quality and nicotine content depending on the height of the plant at which they are found. According to this criterion, leaves can be sorted into the bottom part, with the lowest, strongest leaves, the middle part, or centre, the leaves with the highest quality and the top part or corona, which has the largest leaves, used to make the strongest tobacco.
For most premium cigars, leaves from the middle of the plant are chosen, these having the right combination of size, strength and taste.
The next stage is the curing of the leaves: these are laid out to dry. For this purpose using ensartes, pairs of leaves sewn together with large

Gobierno de Canarias
PROEXCA

preparan para su secado. Con este propósito se usan los ensartes que son pares de hojas cosidas con grandes agujas y que posteriormente se cuelgan extendidas empleando para ello los cujes. El pedúnculo de la hoja, que es necesario preservar intacto, se sujeta entre dos gruesas barras de cuatro centímetros. Estas barras se colocan sobre vigas horizontales donde descansan hasta que las hojas se secan convenientemente. La calidad de los cujes es vital para lograr un secado perfecto.
El tabaco estará listo después de seis semanas o dos meses. Ahora tendrá que fermentar.

zigarren werden die Blätter vom Mittelteil der Pflanze gewählt, da sie die exakte Mischung aus Geschmack, Größe und Stärke darstellen.
Der nächste Schritt besteht im Trocknen der Blätter: Sie werden zum Trocknen vorbereitet. Dabei gibt es zwei verschiedene Methoden. Mit“ensartes“ (Schnüren), wobei mehrere Blätter mit großen Nadeln zusammengefügt und waagerecht aufgehängt werden. Oder mit“cujes“, wobei schon die Ernteweise unterschiedlich ist, denn ein Teil des Stiels muß erhalten bleiben, um später in 4 cm dicke Stöcke eingeführt zu werden. Diese Stöcke werden auf waagerechte Hölzer gelegt, auf denen die Blätter bleiben, bis sie richtig getrocknet sind. Bei dieser Vorgehenweise ist die Qualität der“cujes“ ausschlaggebend um die ideale Trocknung zu erreichen.
Anderthalb oder zwei Monate später ist der Tabak fertig. Fetzt muß er fermentieren.

needles and then hung out, flat and using cujes, it being necessary to keep some of the stalk intact, this being fastened between 4cm thick bars. These bars are lifted onto horizontal beams where the leaves remain until they have dried properly. In this process the quality of the cujes is vital for perfect drying.
After six weeks or two months, the tobacco is ready. Now it needs to be fermented.



El calor y la humedad

La importancia del tiempo

Wärme und feuchtigkeit

Die dauer ist wichtig

Heat and moisture

The importance ot time

El tabaco precisa de una vigilancia constante a lo largo de cada etapa. El proceso siguiente hará que las hojas alcancen el grado de suavidad y humedad necesarias para que puedan enrollarse sin que lleguen a romperse. Así pues, las hojas secas se ven beneficiadas por este proceso de calefacción y humidificación que suaviza las características de su combustión. Las hojas se amontonan en gavillas de unas 40 ó 50 de la misma clase y homogéneas características, de tal forma que todas ellas experimenten idéntica transformación.
Las gavillas deben empezar por fermentar y de aquí que se apilen en grandes montones y se lleven a la Sala de Fermentación hasta que el tabaco alcance su condición ideal. El objetivo de este proceso es hacer que las hojas suden la clorofila y la savia hasta obtener la textura necesaria y logra la consistencia que el puro requiere.
La temperatura ambiente, siempre bajo estricta vigilancia, se eleva de forma natural debido a la fermentación.
Para que el proceso sea homogéneo, es importante que todas las hojas se localicen en el centro de los montones en algún momento del mismo.
Cuando acaba la fermentación, las hojas se embalan y se llevan a las fábricas o a los lugares donde se venden o exportan. La hoja está ya lista para transformarse en un delicioso puro canario hecho a mano.

Bei allen Abläufen wird der Tabak ständig überwacht. Der nächste Ablauf besteht darin, daß das Blatt die notwendige Glätte und Feuchtigkeit erreicht, um eingerollt zu werden, ohne daß dabei Risse entstehen. Aus diesem Grund werden die trockenen Blätter einem Wärme-und Feuchtigkeitsprozeß unterzogen, der die Eigenschaften der Verbrennung mildert.
Die Blätter werden in“gavillas“ zusammengelegt, wobei auf die ähnlichen Eigenschaften für die weitere Behandlung geachtet wird. In diesen Bündeln werden 40 bis 50 Blätter der gleichen Art zusammengelegt.
Die Bündel müssen fermentieren und werden dazu auf große Haufen in den Gärungsbereich gelegt, bis der Tabak den angemessenen Zustand erreicht. Das Ziel dieses Vorgangs besteht darin, daß die Blätter das Chlorophyll und den Saft verlieren und dabei die notwendige Glätte erhalten, um fest genug für die Zigarren zu sein.
Die Raumtemperatur, die ständig überwacht wird, steigt aufgrund der Fermentierung auf natürliche Art an. Es ist wichtig, daß alle Blätter in der Stapelmitte liegen, damit der Prozeß gleichmäßig abläuft. Nach der Gärung werden die Blätter gebündelt und zur Fabrik oder dorthin gebracht, wo sie verkauft oder exportiert werden. Das Blatt ist nun fertig für die Verarbeitung und um sich anschließend in eiene ausgezeichnete kanarische handgewickelte Zigarre su verwandeln.

Constant watch is kept over the tobacco during every stage. The next process will let the leaves reach the degree of smoothness and moisture necessary for it to be possible to roll the tobacco without its breaking.
The dry leaves are thus benefited by a process of heating and humidification which smoothes the characteristics of the burning. The leaves are collected in gavillas, sheaves, of 40 or 50 leaves of the same kind, with homogeneous characteristics so that they all undergo the same transformation.
The gavillas must beging to ferment, and for that reason are heaped in large piles and put into the Fermentation Centre until the desired condition of the tobacco is obtained. The purpose of this process is to have the leaves sweat their chlorophyll and sap and achieve the texture desired to make the consistency cigars require.
The room temperature, under constant control, naturally rises due to the fermentation. It is important for all the leaves to be in the centre of the piles at some time for the process to be homogeneous. When the fermentation is over, the leaves are baled and taken to the factory or to the places where it is sold or exported. The leaf is ready to be made into a delicious Canary Island handmade cigar.

Gobierno de Canarias
PROEXCA

La esencia del tabaco

La selección

Die tabakessenz

Auswahl

The essence of tobacco

Selection

El puro hecho a mano se caracteriza por la óptima selección de tabacos que requiere, y en su conjunto, contribuyen a un aroma único. Un puro está fundamentalmente compuesto de tres tipos de tabaco.

-El tabaco de la "tripa", esto es, el tabaco que está enrollado o enroscado, y que constituye el interior del puro o, lo que es lo mismo, su componente esencial. El sabor que caracteriza al puro depende principalmente de este tabaco, aunque también el capote y la capa contribuyen a lograr aquel resultado final que le confiere su personalidad propia. Para la tripa se buscan las hojas que crecen a plena luz del sol y se clasifican según su posición en la planta, lo que da al tabaco su fuerza o contenido en nicotina: de abajo a arriba, el tabaco de las hojas se denomina volado, seco, ligero o medio tiempo.
-El tabaco del capote. El capote o capillo se envuelve alrededor de la tripa y junto con ella forma el tirulo. Aunque no se ve, es importante que su aroma y textura estén en armonía con la tripa, ya que esto incide en el sabor del puro. El tabaco para el capote (y también para la capa) crece a la sombra y, dependiendo de su color, según sea más claro o más oscuro, se denomina ligero, seco, viso, amarillo, medio tiempo o quebrado.
-El tabaco (la hoja) de la capa. Ésta es la parte exterior del puro y, por lo tanto, las hojas se seleccionan por su textura, suavidad y perfección en la forma, ya que son éstas las que dan al puro su aspecto final. La hoja se corta a mano y siempre tiene alguna irregularidad (son las pequeñas imperfecciones lo que dan sabor a la vida).También podemos encontrar imperfecciones similares en la perilla, que es el remate en la boquilla del puro donde el fumador saborea. Esta corona o perilla se pega al puro por medio de una pasta de arroz natural, lo que permite una integración óptima. Pero un puro

Die handgewickelte Zigarre zeichnet sich durch die optimale Auswahl der Tabaksorten aus, wodurch sie einzigartige Nuancen erreicht. Eine Zigarre besteht grundsätzlich aus zwei oder drei Tabaksorten:

-Der"Tripa" (Einlage-) Tabak, d.h. der gerollt und gewickelt wird, macht den Innenteil und damit das Grundgerüst der Zigarre aus. Davon hängt grundsätzlich der charakteristische Geschmack ab, abwohl auch der"capote" und"capa" zu dem endgültigen Ergebnis der eigentlichen Persönlichkeit beitragen. Die Blätter, die für die"tripa" bestimmt sind, sind ganz der Sonne ausgesetzt und werden nach der Anordnung an der Pflanze eingestuft, wodurch der Tabak seine Stärke oder den Nikotingehalt hat: hoch, trocken, leicht oder halbreif (stärker)
-Der"capote" (Umblatt-) Tabak. Der"capote" oder"capillo" ist ein Tabakblatt, was die"tripa" (Einlage) einhüllt und zusammen damit den"tirulo" oder"buncho" (Wickel) bildet. Obwohl man es nicht sieht, ist es wichtig, daß sein Aroma und seine Faserung mit denen der"tripa" übereinstimmen, denn davon hängt der Geschmack der Zigarre ab. Der"capote" Tabak (und auch der für die"capa") wird unter dünnen Geweben angebaut und die Farbe kann als leicht, trocken, gelb, halbreif und brüchig eingestuft werden.
-Der"capa" (Deckblatt-) Tabak (die Blätter). Dabei handelt es sich um den äußeren Teil der Zigarre. Aus diesem Grund werden die Blätter zu diesem Zweck aufgrund ihrer Faserung und Weichheit, sowie ihrer perfekten Form gewählt , die der Zigarre ihr definitives Aussehen verleiht. Sie werden per Hand geschnitten und weisen immer irgendeine Unregelmäßigkeit auf (diese kleinen Unregelmäßigkeit machen das Leben interessanter).
-An der"perilla" oder Zigarrenspitze, d. h., der Teil, der mit dem Mund des Rauchers in Kontakt kommt,

The handmade cigar is characterized by optimum selection of the tobaccos used which work together to give it its unique flavour. A cigar basically consists of two or three types of tobacco:

-The tobacco of the tripa, the "filler", i.e., the tobacco which is rolled or twisted, makes up the inside of the cigar and so its basic substance. The taste which characterizes the cigar depends basically on this tobacco, although the binder and the wrapper also contribute towards the end results which give it its own personality. Leaves intended for the tripa are grown in full sunlight and are classified according to their position on the plant, which gives the tobacco its strength or nicotine content: from bottom to top, volado, seco, ligero or medio tiempo, (the strongest).

-The tobacco of the capote, the "binder". The capote or capillo goes around the filler and together with this makes up the tirulo or "bunch". Although it is not visible, it is important for its aroma and texture to harmonize with the filler, as this will affect the cigar´s taste. The tobacco for the binder (and that for the capa) is grown under shade and, depending on its colour, may be classified, from lighter to darker, as ligero, seco, viso, amarillo, medio tiempo or quebrado.

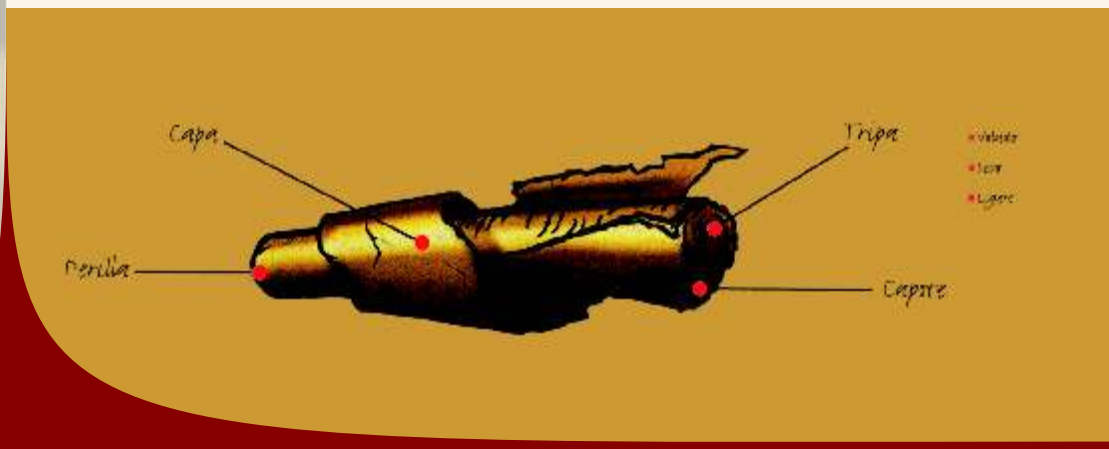
-The tobacco (leaf) of the capa, the "wrapper". This is the outside part of the cigar, so the leaves selected for this purpose are chosen for their texture and smoothness and their perfect shape, as this will give the cigar its final appearance. It is cut by hand and always has some irregularity (it is such little flaws that give flavour to life). Cigars are not the same as each other, being handmade exact likeness is impossible, however, when it comes to boxing them, those most similar to each other are chosen, in order to

Gobierno de Canarias
PROEXCA

canario hecho a mano es mucho más que esto, de la misma manera que un buen plato es mucho más que sus ingredientes o un gran vino más que sus uvas y año de cosecha. Un puro canario hecho a mano es una sensación sin igual que sólo puede apreciarse cuando se fuma. Es más que su forma o contenido, es lo que dice la persona que lo elige.

kann auch eine kleine Unregelmäßigkeit festgestellt werden. Die“perilla“ (Spitze) wird an der Zigarre mit natürlichem Reisbrei befestigt, damit sie optimal eingebunden ist. Der Zweck der“perilla“ist, der Zigarre Festigkeit zu verleihen, damit sie sich nicht löst und auch zum definitiven Aussehen beizutragen.
Aber eine handgewickelte kanarische Zigarre ist noch mehr, denn auch ein besonderes Gericht ist mehr als nur seine Zutaten, oder auch der Wein mehr als nur die Trauben und der ƒarhrgang. Eine handgewickelte kanarische Zigarre ist ein unvergleichlicher Geschmack, der erst geschätzt werden kann, wenn man ihn genießt. Sie ist mehr als nur die Form und der Inhalt. Sie läßt auf einen guten Geschmack der Person zurückschließen, die sie ausgesucht hat.

provide the first impression. Similar flaws can also be seen in the perilla or “cap” which goes on the head of the cigar, i.e., the part which comes into contact with the taster´s mouth. The cap is joined to the cigar with a natural rice paste, allowing optimum integration. But a handmade Canary Island cigar is more than this, just a fine dish is more than its ingredients or a great wine more than its grapes and year. A Canary Island handmade cigar is a matchless sensation, which can only be appreciated by smoking. It is more than its shape or contents, it is what it says about the person who chooses it.



La liga del tabaco

Como sólo los canarios saben

Die tabakmischung

Wie es nur die kanarier können

The tobacco blend

As only canary islanders know how

Después de dos siglos dedicados a la producción del tabaco, es obvio que le puro canario es uno de los mejores del mercado. Esta suprema calidad, no viene dada solamente por la cuidadosa selección de sus materias primas, para la que es fundamental la destreza de aquellos cuyo trabajo consiste en componer un delicado mundo de sabores. (Es sabido, que para que un puro llegue a alcanzar todas sus posibilidades y ofrezca toda la satisfacción de la que es capaz, se necesita ligar tabaco de diferentes partes del mundo). Tampoco se trata de simple respeto por la tradición. Posiblemente, la cualidad esencial de los puros canarios es que esta destreza se basa en la tradición, en los secretos y fórmulas susurradas al oído de aquellos que saben escuchar y disfrutar de la satisfacción de hacer un trabajo insuperable. Por esta razón, el puro canario esta indisolublemente atado a la idea de la "liga de tabaco".

La elección de tabaco de diferentes partes del mundo y la selección del más apropiado para elaborar cada parte del puro, constituyen un proceso largo y cuidadoso; es una tarea de expertos en esta materia. Las ligas principales para elaboración artesanal de puros canarios se obtienen de la selección de los mejores tabacos de Santo Domingo o Cuba. Se añaden también a la liga otros tipos de tabaco, por ejemplo de Indonesia o de Brasil. En esta adecuada liga de tabacos lo que confiere al puro su inconfundible personalidad. Ésta es la única manera de asegurar la calidad del puro canario hecho a mano, porque se trata de la composición ideal de la liga y la ingente cantidad de pruebas a las que se le somete para confirmar la más alta calidad del resultado final, resultado éste, que es fruto de la habilidad de los artesanos canarios adquirida con el paso del tiempo.

Nach zwei Fahrhunderten Tabakverarbeitung ist es klar, daß der kanarische Tabak eine der besten Zigarren auf der Welt liefert. Nicht nur aufgrund der sorgfältigen Auswahl der Rohmaterialien (damit eine Zigarre ihre wirklichen Möglichkeiten zeigt und alle Genüsse bringt, muß Tabak aus unterschiedlichen Ländern gemischt werden) denn dafür ist das Können der Verantwortlichen beim Zusammenstellen der unterschiedlichen Geschmackwelten, die die einzelnen Sorten bieten, ausschlaggebend. Es geht dabei nicht nur um die Erhaltung der Tradition. Wahrscheinlich liegt die eigentliche Qualität der kanarischen Zigarre darin, daß dieses Können auf der Tradition, den Geheimnissen und den Rezepten beruht, die man denen ins Ohr flüstert, die zum Zuhören bereit sind und Freude daran haben, eine einzigartige Arbeit auszuführen. Aus diesem Grund sind die Kanarischen Zigarren unlöslich an das Konzept der Tabakmischung gebunden. Die Auswahl der verschiedenen Tabaksorten aus aller Welt, die Auswahl der geeigneten Blätter für jedenTeil der Zigarre sind langwierige und sorgfältige Arbeiten, die nur von Fachleuten ausgeführt werden. Die Hauptmischungen für die Herstellung einer handgewickelten kanarischen Zigarre sind bester Wahl, Tabak aus Sando Domingo und Kuba, und zu dieser Mischung kommen außerdem andere Tabaksorten,wie der Tabak aus Indonesien, Brasilien... Die richtige Mischung der unterschiedlichen Tabaksorten liefert die unvergleichliche Persönlichkeit einer Zigarre. Nur dadurch kann die Exzellenz der handgewickelten kanarischen Zigarre gewährleistet werden. Denn nur die ideale Zusammenstellung der Mischungen, die große Anzahl an Tests und die eigentlichen Kontrollen sichern die optimale Qualität des Produkts. Dieses Produkt ist das Ergebnis des

After two centuries making tobacco, it is obvious that the Canary Island cigar is one of the best in existence. Not only because of the careful selection of raw materials (for a cigar really to live up to its possibilities and provide all the satisfaction of which it is capable, tobacco from different parts of the world needs to be blended), for which the skill of those with the job of composing the delicate universe of flavours given by the different varieties is fundamental. It is not just respect for tradition. Possibly the essential quality of Canary Island cigars is that this skill is based on tradition, on secrets and formulas whispered in the ear of those who know how to listen and enjoy the pleasure of doing an unbeatable job. For this reason, the Canary Island cigar is inseparably linked to the idea of the "tobacco blend."

The choice of tobacco from different parts of the world, the selection of the most suitable tobacco to comprise each part of the cigar is a long, careful process, carried out by experts. The main blends for making handmade Canary Island cigars are obtained from the best selection, Santo Domingo or Cuban tobacco. Other types of tobacco, for example from Indonesia or Brazil, are then added to this blend. Adequate blending of different tobaccos gives the cigar its unmistakable personality. This is the only way to ensure the excellence of the Canary Island handmade cigar, because it is the ideal composition of the blend and the host of tests carried out on it which ensure the optimum quality of the end result, a result which is the product of the Canary Islanders skill, acquired over time.

Gobierno de Canarias

PROEXCA

La vitola

Clasificación de su calidad

Banderolen

Die einstufung der exzellenz

The vitola

Classifying exellence

Vitola es el nombre que define el tamaño del puro según su longitud y grosor, la forma específica que le confiere su personalidad propia. Los fabricantes hacen uso de diferentes números y nombres para diferenciar los tamaños de los puros que elaboran, siendo los más comunes Panetela, Corona, Media Corona Y Doble Corona.

Die Banderole definiert das Kaliber der Zigarre in Bezug auf ihre Größe und das Volumen, sowie ihre charakteristische Form, die ihr die eigentliche Persönlichkeit verleiht. Anhand von Zahlen und Bezeichnungen unterscheiden die Marken die Banderolen der von ihnen hergestellten Zigarren, hier die bekanntesten: "Panetela", "Corona", " media Corona" und "doble Corona". In den Bereichen, die nicht direkt mit dem Tabak zusammenhängen, wird irrtümlicherweise unter Banderole nur der Ring um die Zigarre verstanden.

The vitola is a name which defines the size of the cigar in terms of the length and thickness of the cigar, its characteristic shape which gives it its own personality. The makers use different names and numbers to distinguish between the sizes of the cigars they make, Panetela, Corona, Half Corona and Double Corona being the most common.

La manufactura de los puros canarios

Una tradición española que se exporta al mundo

Die herstellung der kanarischen zigarre

Eine spanische tradition, die in die ganze welt exportiert wird

Making the canary island cigar

A spanish tradition exported all over the world

Como hemos señalado anteriormente, existen pruebas de que los canarios han estado exportando tabaco al continente europeo desde principios del siglo XVII. Además, ciertos autores sitúan los orígenes del puro, tal como los conocemos en la actualidad, en la Real Fábrica de Tabacos de Sevilla, en el mismo siglo. Así pues, estamos hablando de un producto mundial y para el que, en la actualidad, las Islas Canarias representan la zona de producción más importante. Hay que añadir, que antes de que se extendiera por muchos países, fueron los españoles quienes trajeron el tabaco al viejo continente.
Los canarios estaban ya en posesión de una tradición que luego se perfecciono en Cuba y que finalmente volvió a Canarias, donde la elaboración de puro artesanal adquirió la más alta cota de perfección. Los inventores de la receta aún guardan el secreto…

Wie schon erwähnt, gibt es seit Anfang des 18.Fahrhunderts Nachweise, daß die Kanarier Tabakverarbeitungen auf den europäischen Kontinent exportierten. Es gibt Autoren, die die Entstehung der Zigarre - wie wir sie heute kennen-, der Real Fábrica de Tabacos in Sevilla im gleichen Fahrhundert zuschreiben. Somit handelt es sich um ein Produkt spanischer Herkunft,das weltweit berühmt geworden ist und heute stellen die Kanaren einen wichtigen Produktionsbereich dar. Die Ankunft des Tabaks in der Alten Welt ist auch ein Werk der Spanier, und von da an wurde er in vielen anderen Ländern angebaut. Auf den Kanaren einen wichtigen Produktionsberich dar. Die Ankunft des Tabaks in der Alten Welt ist auch ein Werk der Spanerir, und von da an wurde er in vielen anderen Ländern angebaut. Auf den Kanaren bestand die Tradition schon und wurde später in Kuba vervollständigt, um anschließend wieder auf die Inseln zurückzukehren, wo die handgewickelte kanarische Zigarre die höchste Kunst erreicht hat. Und der, der das Rezept erfunden hat, wahrt sicher noch sein Geheimnis.

As we have said, there is evidence that the Canary Islanders have been exporting tobacco products to the European continent since the beginning of the 18th century, in addition, there are writers who place the birth of the cigar as we know it today in the Real Fábrica de Tabacos in Seville, in the same century. We are thus looking at a product originating in Spain which has achieved world renown and for which, nowadays, the Canary Islands represent the most important area of production. Furthermore, the arrival of tobacco in the Old World was the work os Spaniards, before it spread to a large number of countries. The Canary Islanders already possessed the tradition which was later perfected in Cuba and finally returned to the islands, where the Canary Island handmade cigar acquired the greatest height of skill. The inventors of the recipe still have the secret...

Gobierno de Canarias

PROEXCA

Una tradición que ennoblece a quienes la conservan

Eine tradition, deren erhaltung ehre bringt

A tradition which does credit to those who follow it

El puro artesanal canario está fabricado con el mejor tabaco del mundo. Su cuidada selección y la elección de las hojas idóneas para fabricar cada parte del puro constituyen el proceso que hace del sabor del puro artesanal canario algo único e inigualable.
Después de este proceso empieza un trabajo de artesanía que trasformará las mejores hojas de tabaco en un placer excepcional. Por supuesto, lo más importante es la participación constante del torcedor en cada etapa de su fabricación. Este proceso, cuya contemplación es, no sólo una experiencia única, sino la mejor manera de apreciar el trabajo manual, puede resumirse de la siguiente manera:
Después de que las hojas se hayan seleccionado y clasificado según su destino específico (tripa, capillo o capa) comienza el despalillado: se retira el nervio central de la hoja para obtener el máximo sabor del tabaco. Las hojas para el capote y la capa se atan juntas en pequeños grupos. Posteriormente, se enrolla el tabaco para la tripa o rellano, para lo que normalmente se emplea la hoja completa despalillada. Para conseguir la forma idónea, es necesario cortar la hoja con un chaveta o cuchillo de acero con forma de media luna. Una vez lograda dicha forma, se procede a colocar el capillo. Se trata de dos medias hojas del mismo tamaño con las que se hace un cilindro de la misma forma y tamaño del puro que se está fabricando.
Finalmente, se pasa a la capa o revestimiento para la que se selecciona media hoja de características perfectas. Ésta se enrolla en espiral de tal forma que las venas de la hoja corran a lo largo del puro, lo que supone un

Die kanarische Zigarre ist aus dem besten Tabak der Welt hergestellt. Eine sorgfältige Auswahl und ausgesuchte Blätter für jeden Teil der Zigarre: So entsteht der einzigartige Geschmack der handgewickelten kanarischen Zigarre. Von diesem Moment an beginnt die Arbeit des Handwerkers, der die besten Tabakblätter in einen ausgezeichneten Genuß verwandelt. Das Wichtigste dabei ist natürlich der ständige Eingriff des Wicklers. Der Ablauf (die Besichtigung ist eine einmalige Erfahrung, um wieder die Handarbeit schätzen zu lernen) Kann wie folgt zusammengefaßt werden: Nachdem die Blätter ausgesucht und nach Größen je Verwendungszweck sortiert sind (Einlage, Umblatt oder Deckblatt), werden sie entrippt, d.h. die Mittelrippe wird abgeschnitten, um den Höchstgeschmack des Tabaks zu erlangen. Die Blätter für Einlage und Umblatt werden in kleinen Bündeln zusammengebunden. Danach wird der Einlage Tabak zusammengerollt, wozu normalerweise ein ganzes Blatt ohne Rippe genommen wird. Sobald man die richtige Form erreicht hat (wozu man normalerweise mit der “chaveta” oder einem Stahlmesser in Halbmondform abschneiden muß), kommt das Umblatt an die Reihe. Er besteht aus zwei halben Blättern mit ähnlicher Form, aus denen ein Zylinder in der ungefähren Größe und Form für die Zigarre geformt wird. Zum Schluß, das Deckblatt. Ein aufgrund seiner Perfektion ausgesuchtes halbes Blatt wird spiralförmig darumgewickelt, damit die Blattaderm längs verlaufen. Das ist ein Zeichen dafür, daß die Zigarre richtig gewickelt wurde, nämlich so bildet die Blattrückseite, auf die das Sonnenlicht gefallen ist, den Außenteil, der der Zigarre ihr

The Canary Island cigar is made from the best tobacco in the world. Careful selection, choice of the right leaves to make each part of the cigar; a careful process which makes the flavour of a Canary Island handmade cigar unique. After that, the craftwork which will transform the best tobacco leaves into a really exceptional pleasure begins. The most important thing, of course, is the constant participation of the torcedor at every moment of the manufacture. The process (seeing it is a unique experience, a way of coming to appreciate work by hand) can be summed up as follows:
When the leaves have been selected and sorted according to the purpose for which they are going to be used (filler, binder or wrapper), they are despalilladas, stripped, i.e., their central rib is removed to obtain the maximum taste from the tobacco. The leaves for binders and wrappers are tied together in a small pile. Then the tobacco for the tripa or filler is rolled, normally using the stripped whole leaf. When the perfect shape has been achieved (for which a cut made using the chaveta, a steel, half-moon shaped knife is normally necessary), the capillo pr binder must be put on. This consists of two half-leaves of the same size, with which a cylinder of similar shape and size to those wanted for the cigar is made. Finally the capa or wrapper, a half-leaf especially chosen because of being especially perfect, is rolled in a spiral, in such a way that the veins of the leaf run lengthwise along the cigar, an indication that the cigar is well made, and so that the top of the leaf, the part which has received sunligth, makes the outside of cigar, giving it its final appearance.
The process is completed by placing

indicativo de que éste está bien hecho, y de manera que la parte superior de la hoja, la que recibe la luz directa del sol, conforme la parte exterior del puro y le dé su aspecto final.
El proceso se completa cuando se coloca la perilla y se corta el puro para ajustarlo al tamaño de su vitola, Según su color, se clasifican en verde, de aroma suave y poco sabor, rubio, fermentado y secado con rapidez, rojizo, que forma parte de los denominados ligeros, marrón claro, característico de los puros fuertes, marrón persistente, fermentado y envejecido durante más tiempo que el puro marrón claro, marrón, madurado durante largo tiempo, maduro de hojas mayores y más oscuras, y oscuro, casi de color negro.
La ceniza del puro canario artesanal se caracteriza por su firmeza, homogeneidad y color, factores que son distintivos de esta clase de puros y que dicen de la calidad, también única, del producto final. Con objeto de ajustarse a la estricta normativa de higiene vigente en la Islas Canarias, una vez terminados, los

endgültiges Aussehen verleiht. Der Vorgang endet mit dem Aufstecken der Spitze und dem Schnitt der Zigarre, um sie an die Banderolennorm anzupassen. Fe nach Farbe der Zigarre kann man sie als grün, mit leichtem Aroma und schwadhem Geschmack; blond, mit schnellem Trocknen und Reife; rötlich, innerhalb der Kategorie der Leichten; hellbraun, wie eine Zigarre mit Charakter; durchdringend braun, mit längerer Reife; reif, mit dunkleren und kräftigeren Blättern, fast schwarz. Die Asche einer handgewickelten kanarischen Zigarre kennzeichnet sich durch ihre Konsistenz, Gleichmäßigkeit und Farbe. Das sind Eigenschaften, die dieser Zigarre eigen sind und auch die einzigartige Qualität dieses Produkts kennzeichnen. Nach der Herstellung werden die Zigarren 8 oder 10 Tage lang in Kühlkammern aufbewahrt, die sie konstant bei 20º y 23º Zentigrad halten. Der Grund dafür liegt in den anspruchsvollen hygienischen Normen, die die handgewickelte kanarische Zigarre erfüllen muß. Nach diesem Hygienisierungsprozeß werden die

the perilla or cap and cutting the cigar to bring it within the standards of its vitola. According to its colour, it may be classed as verde, green, with a mild aroma and little flavour; rubio, yellow, quickly dried and fermented; rojizo, reddish, falling within the category of the ligeros, light cigars; marrón claro, light brown, charateristic of cigars with strength; marrón persistente, fermented and aged for longer than marrón claro cigars; marrón, brown, aged for longer; maduro, with larger, very dark leaves; and oscuro, nearly black in colour. The ash of a handmade Canary Island cigar is characterized by firmness, homogeneity and colour, factors which are unique to this kind of cigar and which tell of the quality, also unique, of the end result. When finished, the cigars are left for 8 to 10 days in cold chambers where the temperature is kept constant at 20º to 23ºC. This is to comply with the strict hygiene regulations of the Canary Islands. After this hygiene process, the cigars are aged or "married" until they acquire their characteristic consistency. This

Gobierno de Canarias
PROEXCA

puros se depositan durante ocho o diez días en cámaras frigoríficas donde la temperatura se mantiene constante entre -20º y -23º grados centígrados. Después de este proceso, los puros se envejecen o se "casan" hasta que adquieren su consistencia característica. Este proceso se lleva a cabo en amplios roperos, hechos de madera de cedro, por se ésta la mejor para conservar la humedad y, por ende, el aroma del puro. Durante varios días, los puros permanecen acostados en estos roperos lo que permite que los diferentes tabacos y componentes de los mismos se liguen o se "casen". Entonces se les coloca la anilla, que coloquial y erróneamente se conoce por vitola, para lo que se emplea la misma pasta de arroz natural que se usa para pegar la perilla; la pasta no debe tocar la capa con el fin de no daña el puro. Por último, se seleccionan y, con cuidado y habilidad, se colocan en sus cajas. Para este fin, y como si se tratara de un marco que adorna y protege una obra de arte, se emplean cajas de madera de cedro por sus excelentes características.

Zigarren gelüftet, bis sie ihre charakteristische Konsistenz erreicht habem. Dieser Vorgang erfolgt in großen Schränken, auch Kleiderschränke genannt, die aus Zedernholz gefertigt sind das beste Holz für diesen Zweck, da es die Feuchtigkeit und somit auch das Zigarrenaroma beibehält. In diesen Schränken sind die einzelnen Zigarren untereinander tagelang in Kontakt, bis sie ihr Aroma und die unvergleichliche Persönlichkeit erlangen. Danach wird die Banderole mit dem gleichen Reisbrei angebracht, den man für die "perilla" verwendet. Diese Mischung darf nicht an die Zigarrenhülle kommen, um sie nicht zu zerstören. Abschließend werden die Zigarren in gekonnten Handgriffen sorgfältig in Kisten gelegt, die auch speziell ausgesucht werden. Zu diesem Zweck werden Zedernholzkisten aufgrund ihrer optimalen Eigenschaften verwendet als ob es sich um eine Rahmen handle, der eine Kunstwerk verschönert und schützt.

process is carried out in large cupboards, called roperos (lit. wardrobes) made of cedar wood, the best for this purpose as it conserves the moisture and so the aroma of the cigar. The cigars lie next to each other in these cupboards for several days, allowing the various tobaccos and components of the cigar to blend or "marry". The anillo, cigar band, is then put on (it is the anillo which is colloquially, erroneously known as the vitola), using the same natural rice paste as is used to stick the cap on the cigar; this paste must not touch the cigar wrapper in order not to damage it. Finally the cigars are carefully, expertly, put in their boxes, also selected. For this purpose, cedar wood boxes are also used, because of their optimum characteristics, like the frame adorning and protecting a work of art.

Complejo Ambiental de Zonzamas
Recuperación de envases ligeros.
Planta de clasificación.
Recuperación de la materia orgánica.

Complejo Ambiental de El Majano

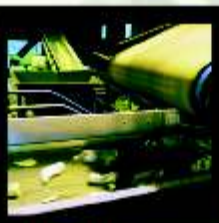
Complejo Ambiental de Mazo
Adecuación de vertedero.

Complejo Ambiental de Salto del Negro
Planta de Clasificación.
Adecuación de vertedero.

Complejo Ambiental de El Revolcadero

Complejo Ambiental de Zurita
Recuperación de envases ligeros procedentes de la recogida selectiva.

Complejo Ambiental de Arico
Desviación cauce de barranco.
Planta de Clasificación.
Recogida selectiva multimaterial.



Lanzarote | El Hierro | La Palma | Gran Canaria | La Gomera | Fuerteventura | Tenerife

el futuro de canarias pasa por aquí

Clasificador de residuos por calibres
Complejo Ambiental de Arico (Tenerife)

PROYECTOS FINANCIADOS CON FONDOS DE COHESIÓN EUROPEOS

Gobierno de Canarias
una tierra única

El reciclado de residuos sólidos constituye un factor fundamental para el desarrollo sostenible de todas las islas, por eso el Gobierno de Canarias con Fondos de Cohesión Europeos ha puesto en marcha las infraestructuras necesarias para preservar al máximo nuestro medio ambiente.

Mayo

La Fiesta de la Tradición

Mai, die Traditionelle Feier

May- The Festival of Tradition

Excmo. Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife
Organismo Autónomo de Fiestas
y Actividades Recreativas

fiestas de mayo

Carnaval
Excmo. Ayuntamiento de
Santa Cruz de Tenerife

El 13 de mayo de 1494 se funda la ciudad de Santa Cruz de Tenerife y desde entonces la ciudad se viste de luz y color para celebrar esa efeméride histórica, unos años con ostentación y otros limitada a la función religiosa, según los avatares económicos y políticos de cada época. Pero, oficialmente es desde 1892, organizadas por el Ayuntamiento, y con la entusiasta cooperación de entidades y sociedades locales, cuando adquieren el rango y carácter permanente que merecía tal celebración.
La exaltación de la cultura y acervo histórico se hace patente durante el mes de mayo de Santa Cruz de Tenerife. Las fiestas de mayo hacen florecer a la ciudad en un mes especial en el que los chicharreros salen a la calle para festejar unas celebraciones donde prima la tradición. Las vestimentas típicas, la gastronomía canaria, los deportes autóctonos, la cultura histórica y la omnipresente Cruz de Mayo envuelven a Santa Cruz en un ambiente rico de sensaciones y colorido especial. La ciudad se engalana para recibir a mayo, con las cruces de flores naturales y la tradición que aflora en un mes lleno de actividades y celebraciones. El Parque García Sanabria acoge la Exposición de Flores y Plantas que reúne una de las mayores concentraciones florales de la isla. El pregón de las fiestas da el pistoletazo de salida a las celebraciones y es la elección de la Reina de las Fiestas de Mayo el acto más esperado, envuelto en un espectáculo de luz y de sonido, donde se elige a una de las candidatas para que presida el resto de los actos de las fiestas.

El día 3 de mayo plazas y calles de toda la ciudad se llenan de bellas cruces florales, que participan en el Concurso de Cruces de Flores naturales.

Am 3. Mai 1494 wurde die Stadt Santa Cruz gegründet und seither zeigt sie sich in Licht und Farbe um dieses historische Ereignis zu feiern. In manchen Jahren prahlerisch und opulent, in anderen auf den religiösen Hintergrund beschränkt, je nach wirtschaftlicher und politischer Situation. Organisiert von der Gemeindeverwaltung in Zusammenarbeit mit den lokalen Vereinen und Vereinigungen, bekamen si aber offiziell bereits 1892 den Rang und Charakter den eine solche Feierlichkeit gebührt.
Die Begeisterung der Kultur und des historischen Erbes werden während des Monats Mai in Santa Cruz de Tenerife deutlich. Die Maifeiern lassen die Stadt in diesem besonderen Monat aufblühen, in dem die "Chicharreros" (Einwohner von Santa Cruz) auf die Strasse gehen um die Feierlichkeiten auszuleben, die als Hintergrund die Tradition haben. Die typischen Gewänder, die Kanarische Küche, die einheimischen Sportarten, die historische Kultur und das überall anwesende Maikreuz hüllen Santa Cruz in ein spezielles Ambiente ein, reich an Eindrücken und Farbe. Die Stadt Kleidet sich festlich für den Monat Mai mit Kreuzen aus frischen Blumen und der Tradition , die in einem Monat voller Aktivitäten und Feiern auflebt. Der Park García y Sanabria beherbergt die Ausstellung von Pflanzen und Blumen, die eine der größten Ansammlungen von Blumen auf der Insel ist. Die Eröffnungsrede der Feiern gibt den Startschuss zu den Feierlichkeiten mit der Wahl der Königin der Maifeiern, die in einem Spektakel aus Licht und klang stattfindet. Hier wird eine der Kandidatinnen ausgewählt, un den Rest der Feierlichkeiten den Vorsitz zu führen. Am 3. Mai füllen sich Plätze und Strassen der ganzen Stadt mit wunderschönen Kreuzen aus frischen Blumen, die an dem Wettbewerb "Cruces de flores naturales" teilnehmen.

Am 3. Mai füllen sich die Strassen und Plätze der ganzen Stadt mit wunderschönen Blumenkreuzen.

On May 3rd. 1494 the city of Santa Cruz de Tenerife was founded. Ever since this date the city has been decorated with lights and colour to celebrate this historical event, some years have included exhibitions and others have only celebrated the religious side, depending on economical and political hold ups at the time.
The excitement for culture and common history is evident during the month of May in Santa Cruz de Tenerife. The May festivals cause the city to bloom during this special month when the locals set out to celebrate these events based on tradition. The typical costumes, the canarian gastronomy, the local sports, the historical culture and the forever present May Cross provide Santa Cruz with a rich atmosphere of sensations and special colour. The city is decorated in preparation for the month of May, with crosses made from fresh flowers. Traditionally May is a month full of activities and celebrations. García Sanabria Park holds the Exhibition of Flowers and Plants which brings one of the largest floral collections from all of the island. The announcement of the festivals provide the opening touch to the start of the celebrations with the election for the May Festival Queen. This most awaited event is surrounded by a show of lights and sound, where a candidate is chosen to reign for the rest of the festive events.

On May 3rd. all the streets and squares of the city are decorated with beautiful crosses covered in flowers in order to participate in the Competition of Fresh Flower Crosses.

La fiesta Romera

Dura varios días, con exposiciones, concursos y festivales. Se celebra en casco antiguo de la ciudad, en el entorno de la Iglesia de la Concepción, la Calle la Noria y el Barranco Santos. Allí, los fines de semana se dan cita multitud de actividades. Carrera de sortija de caballo y exhibiciones de deportes autóctono, como la lucha canaria, juego del palo; competiciones de dominio, de envite, etc.

Die "Fiesta Romera"

Die Feier dauert mit Aussetellungen, Wettbewerben und Festivals mehrere Tage an. Sie findet im Altstadtkern der Stadt, um die kirche " Iglesia de la Concepción" herum, in der Strasse La Noria und el barranco Santos statt. Dort treffen am Wochenende verschiedene Veranstaltungen aufeinander: "Carreras de sortija de caballo", Reitausstellungen aller Art, Viehausstellungen, Veranstaltungen der verschiedenen einheimischen

Romary Festival

It usually lasts several days with exhibitions, competitions and festivals. This event takes place in the old part of the city, around the La Concepción Church, Calle La Noria and Barranco Santos. (Santos Ravine).
Numerous activities take place at the weekends. Horse races with hoops and equestrian exhibitions of all types, displays and cattle dragging; exhibitions of local sports such as

El baile Romero

Que congrega a miles de personas en una cena multitudinaria al aire libre y al son de la música canaria. Este acto, popularmente conocido como baile de magos, obtuvo el Guinnnes World Records el 2 de mayo de 1999, por la presencia de 8000 personas ataviadas con traje tradicional, comiendo y bailando en un lugar abierto situado en la plaza de España de Santa Cruz. Gastronomía y folclore se unen en una noche especial en la que también se retoman tradiciones como el baile de taifa y la ofrenda a la Virgen de Candelaria.

El Paseo Romero

Comenzó a celebrarse en 1996 y que hoy en día exalta a su santo, San Telmo, que recorre la ciudad en romería acompañado por grupos folclóricos, parrandas, carreteras y un sinfín de romeros ataviados con el traje típico canario.
Concurso de comidas típicas canarias

Acto que se ha conciliado en estas celebraciones. El último domingo del mes se reúnen los mejores cocineros amateurs de la ciudad y compiten en un alarde de imaginación culinaria, pero siempre dentro de los cánones de la cocina canaria. El conejo en salmorejo, el bacalao encebollado, el puchero, los más variados postres, licores y el buen vino se dan cita en un día dedicado a la gastronomía, en la Alameda del duque de Santa Elena. Al finalizar la degustación por parte del jurado, todos los platos

sportarten wie zum Beispiel "lucha canaria", "juego del palo" , "competiciones de dominio", "envite", etc.

Der "Baile Romero"

Dieser führt tausende von Menschen zu einem riesigen Abendessen unter freiem Himmel und zu den Klängen Kanarischer Musik zusammen. Dieser Akt, im Volksmund auch "Baile de Mago" genannnt, wurde an 2. Mai 1999 ins Guinnes Buch der Rekorde eingetragen, durch die Anwesenheit von 8000 Personen in Volkstümlichen Gewändern, essend und tanzend unter freiem Himmel auf der Plaza España in Santa Cruz. Die Gastronomie und Folklore vereinen sich in einer spezielllen Nacht, in der auch der traditionelle Tanz "Baile de Taifa" seinen Platz findet und auch die Opfergabe an die Virgen de Candelaria.

canarian wrestling, pole game; dominio competitions, envite cards, etc.

Romary Dance

Thousands of people congregate at the gigantic dinner in the open-air, complete with canarian music. This event popularly known as the "baile de magos" (Peasant dance) managed to gain a place in the book of Guinnes World Records on May 2nd. On may 3rd. all the streets and squares of the city are decorated with crosses covered in beautiful fresh flowers 1999 thanks to the presence of 8000 people dressed in typical costume, eating and dancing in the open-air in the Plaza de España. Gastronomy and folklore unite on this special night, remembering old traditions such as the "taifa" dance and the religious offering to the Virgin of Candelaria.

Der "Paseo Romero"

Man begann 1896 ihn zu feiern. Heutzutage wird der Schutzheilige San Telmo lobgepriesen, während er in einer "Romería" durch die Stadt getragen wird, begleitet von Folkloregruppen, Bummlern, Gespannen und natürlich von den "Romeros" in ihren kanarischen Trachtengewändern.
Wettbewerb typisch kanarischer Gerichte.

Ein Akt, der sich bei diesen Feiern gefestigt hat. Am letzten Sonntag im Monat kommen die besten Amateurköche der Stadt zusammen und wetteifern in einer Protzerei kulinarischer köstlichkeiten, jedoch immer innerhalb der Regeln der kanarischen küche. "El conejo de salmorejo", "bacalao encebollado",

Romary Walk

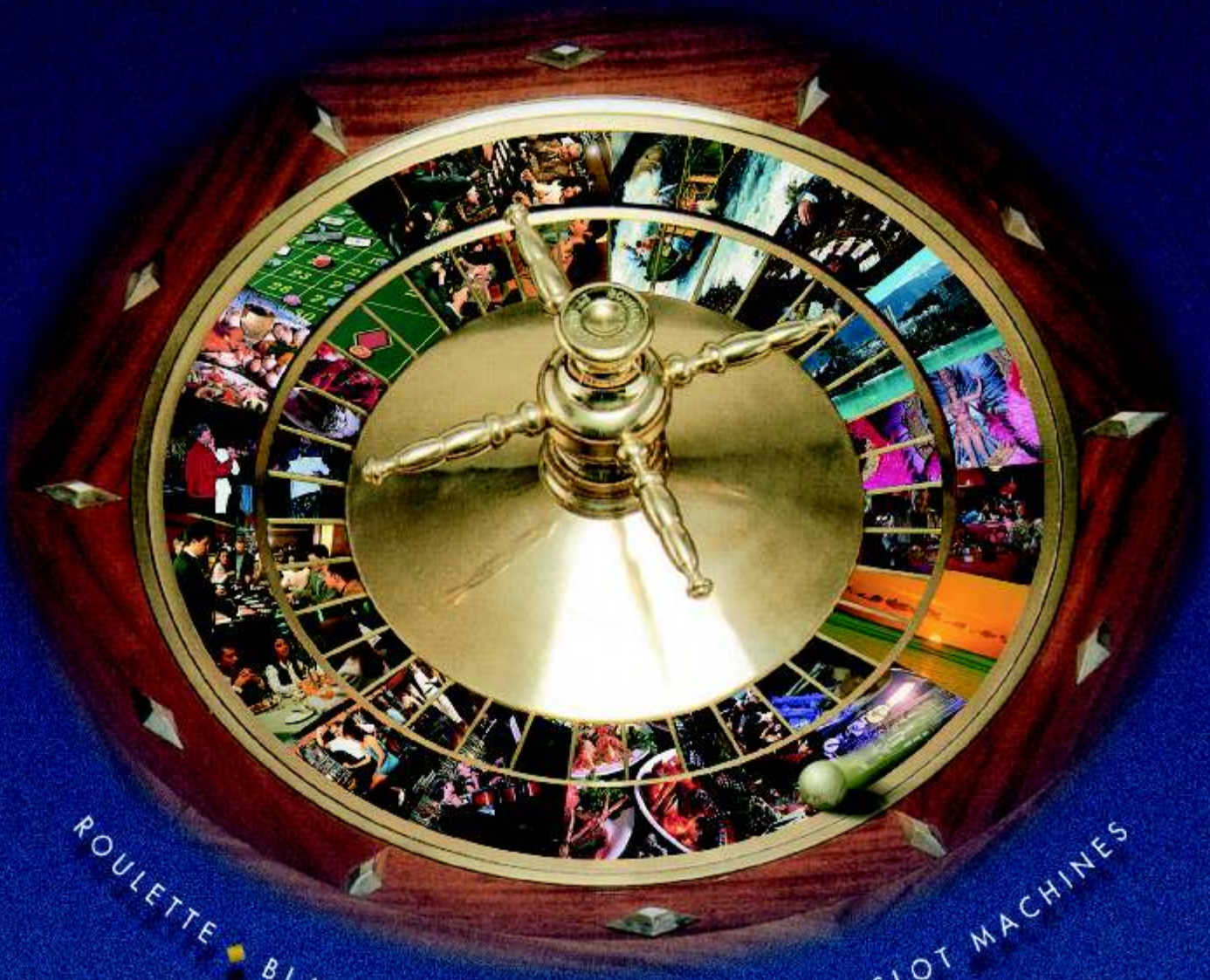
This event began to be celebrated back in 1996 and nowadays San Telmo is worshipped with a parade through the streets of the city in a romary accompanied by folk groups, musical groups, wagons and endless worshippers dressed in the typical canarian costume.
Competition of typical canarian food

This event has achieved a firm place within these celebrations. All the best amateur cooks of the city meet on the last Sunday of the month to compete in a show of culinary imagination, but always within the rules of canarian cooking. Rabbit in "salmorejo", cod in onion sauce, stew, various desserts, liquors and good wine all can be seen on this

realizados pueden ser catados por el numeroso público asistente al evento.
La conmemoración de la fundación de la ciudad y las procesiones de ámbito religioso ponen el broche solemne a las celebraciones del mes, en el que la Cruz, que da nombre a nuestra ciudad, es la protagonista principal.

"el puchero", die verschiedensten Nachspeisen, Liköre und der gute Wein treffen hier, in der Allee "Alameda del duque Santa Elena"an einem Tag, welcher der Gastronomie gewidmet ist, zusammen. Nachdem die Jury die Speisen gekostet und beurteilt hat, kann das Publikum, das der Veranstaltung beigewohnt hat, die kulinarischen Köstlichkeiten ebenfalls probieren.
Die Gedenkfeier der Gründung der Stadt und die Prozessionen religiöser Art, stellen den feierlichen Höhepunkt der Feiern dieses Monats dar, in der das Kreuz, welches der Stadt ihren Namen gab, die Hauptrolle spielt.

day dedicated to gastronomy in Alameda del duque Santa Elena. Once the jury has finished sampling, the public who attend are invited to taste all the dishes. The commemoration of the foundation of the city and the religious processions put the final touch to the celebrations which las a month, with the Cross (Cruz) that gives its name to the city as the main protagonist.



ROULETTE • BLACK JACK • POKER • SLOT MACHINES

CASINO SANTA CRUZ
HOTEL MENCEY

CASINO PUERTO DE LA CRUZ
LAGO MARTIÁNEZ

CASINO PLAYA DE LAS AMERICAS
HOTEL GRAN TINERFE

www.webtenerife.com

TENERIFE
disfruta de todo

Gastronomía de Canarias

TURISMO CANARIAS

Puertos de Tenerife

Autoridad Portuaria de Santa Cruz de Tenerife

Puerto de
La Gomera

Puerto de
Santa Cruz de Tenerife

Puerto de
El Hierro

Puerto de
La Palma

Edif. Junta del Puerto
Avda. Francisco La Roche, 49
38001 Santa Cruz de Tenerife

Teléfono: (34) 922 605 400
Fax: (34) 922 605 480
E-mail:comerc-tenerife@puertostenerife.com
www.puertosdetenerife.org