

REVISTA
DE INICIATIVAS Y
INTERÉS TURÍSTICO INTERNACIONAL

Gastronomía de Canarias II

C.I.T.

SANTA CRUZ DE TENERIFE

Año XIII - N° XXI - MMVII

IMPORTANTE DEL TURISMO
CONSEJERÍA
DE CANARIAS

TURISMO CANARIAS



Fitur / Madrid World Travel Market / Londres ITB / Berlin

www.ondacit.com

ONDA C.I.T.

FECITEN

www.ondacit.com

Turismo
CANARIAS

Gastronomía
de Canarias

Die Kanarische Küche
Canary Island cuisine



Nuestra Caja, nuestra Gente



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.



EXMO. AYUNTAMIENTO DEL PUERTO DE LA CRUZ
AREA DE TURISMO


PUERTO DE LA CRUZ
TENERIFE





LORO PARQUE

Puerto de la Cruz - Tenerife - www.loroparque.com



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 orcas, 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 m², 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.

La atracción más reciente, no visible en ningún otro sitio de Europa en esta forma, la constituyen las Orcas. El recinto que las alberga no sólo es la instalación más moderna del mundo y garantiza las mejores condiciones para los animales sino también ofrece un espectáculo en el que los espectadores no paran de maravillarse y reírse. La fuerza, la rapidez y la inteligencia de estos animales que pesan hasta 5 toneladas y las ganas de bromear con el público deleitan tanto a grandes como pequeños. Keto (11), Tekoa (6), Kohana (4) y Skyla (2) son los nombres que reciben estas nuevas estrellas del **LORO PARQUE**.

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 Antarctic Penguins; orca, 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 m², the park now occupies an impressive 135.000 m².

The latest attraction, until now not seen in this form Europe, are the Orcas. "OrcaOcean" not only has the most modern installation and the best conditions for these impressive animals worldwide, but also offers spectacular shows to the visitors to admire and enjoy. The power, speed, intelligence and playfulness of these almost 4 tonnes in weight animals delight both old and young. Keto (11 years old), Tekoa (6), Kohana (4) and Skyla (2) are everybody's "new darlings" in **LORO PARQUE**.

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 Orcas, Delfinen, Papageien oder Seelöwen und artgerechten Freigehegen gehört 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 m² zehnmal größer geworden.

Die neueste Attraktion, wie sie sonst in dieser Art in Europa nicht zu sehen ist, sind die Orcas, auch Schwertwale genannt. „OrcaOcean“ bietet nicht nur die weltweit modernste Anlage und die besten Lebensbedingungen für diese imposanten Tiere, sondern auch eine atemberaubende Show, in der die Besucher aus dem Staunen und Lachen nicht mehr herauskommen. Die Kraft und Rasanz, die Intelligenz und die fast menschliche Verspieltheit, die Freude am Schabernack dieser bis zu vier Tonnen schweren Tiere begeistern Groß und Klein. Keto (11 Jahre alt), Tekoa (5), Kohana (4) und Skyla (2) sind die neuen Lieblinge im **LORO PARQUE**.

Obra de arte impresionante es el diseño futurista del techo del recinto de los leones marinos. Bajo esta carpeta 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 México 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 electroítico, 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. Imáginate estar a 22°C 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 27°C and being transported into an authentic Antarctic ecosystem. 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 -2°C, and swim in seas at 7°C. Monitors describe the life and natural habitat of these graceful and elegant marine birds.

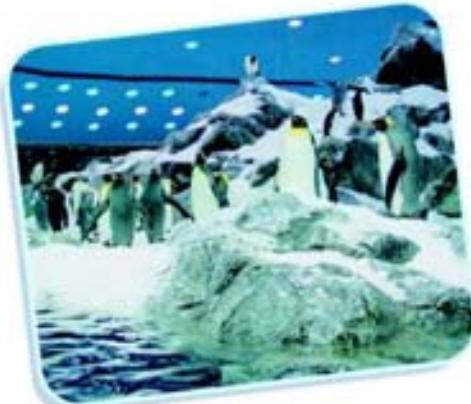
In the world's most modern aquarium, containing over 20.000 aquatic animals and plants, the visitor is transported through a silent, mysterious but breath-taking submarine world. One can appreciate the rich variety of life that inhabits the Amazon region, shudder at the sight of piranhas and be enchanted 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 bewohnen. Sie können sogar unter Wasser verfolgt werden, denn das 1.200.000 Liter Meerwasser fassende Becken verfügt über Klaarsichtpanele.

Ein ebenso 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 eines der größten in Europa. Es besteht aus drei Aufenthalts-, einem Panorama- und dem eigentlichen Showbecken, die alle miteinander verbunden und ständig mit frischem Meerwasser gefüllt sind. Als die absoluten Stars bieten die intelligenten Tiere in dem 1.800 Zuschauer fassenden Dolfinarium tatsächlich eine Attraktion voller unvergesslicher Momente.

In einem weiteren "Highlight" können sich die Besucher des LORO PARQUE seit Ende 1999 im weltgrößten Pinguinarien, in kurzen Hosen und bei 22°C, 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°C, eisigem Schnee treiben und 7°C gekühltem Meerwasser zu besichtigen. Über Monitore können Sie sich über das Leben dieser graziosen 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.



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

Uno de los cinco parques más importantes del mundo.

El recinto más moderno y espectacular para orcas con un impresionante show.

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

El Pingüinario más grande fuera de la Antártida.

Uno de los mayores delfinarios de Europa.

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

Cine "Natura Visión".

More than 30 million visitors since opening in 1972.

One of the five most important zoos in the world.

The most modern and spectacular installation for the orcas and their show show.

The biggest collection of parrots that ever existed.

The largest Penguinarium outside of the Antarctic.

The most attractive dolphinarium in Europe.

There are parrot, dolphin and sea lion shows on international level.

Cinema "Natura Visión".

Mehr als 30 Millionen Besucher seit Eröffnung 1972.

Einer der fünf bedeutendsten Tierparks der Welt.

Die modernste und spektakulärste Anlage für Orcas mit atemberaubender Show.

Die umfangreichste Papageiensammlung weltweit.

Das größte Pinguinarium außerhalb der Antarktis.

Eines der größten Delfinarien Europas. Vorstellungen mit Delfinen, Seelöwen und Papageien auf internationalem Niveau.

Kinowelt "Natura Visión".



Detrás de los escenarios Behind the scenes Hinter den Kulissen



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





Hotel Botanico
 &
 The Oriental Spa Garden
and 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 ciudad 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.



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.

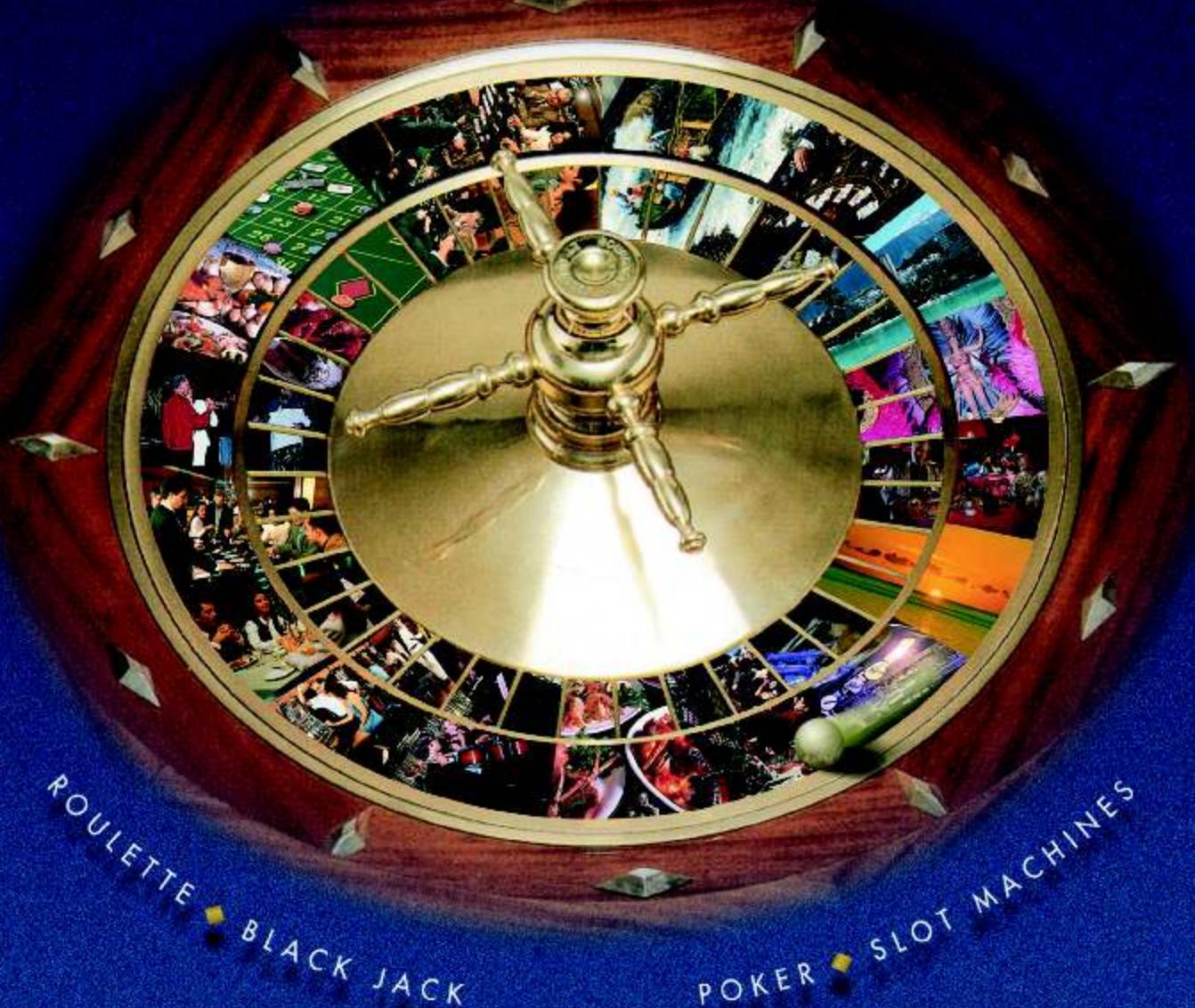


Located in the heart of the Orotava Valley, the green oasis of the island of Tenerife and just minutes away from the busy town centre of Puerto de la Cruz, the Hotel Botanico offers all the charm of a truly luxurious holiday hotel.

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".





ROULETTE ■ BLACK JACK

POKER ■ SLOT MACHINES



CASINO SANTA CRUZ
HOTEL MENCEY

CASINO PUERTO DE LA CRUZ
LAGO MARTÍNEZ

CASINO PLAYA DE LAS AMERICAS
HOTEL GRAN TENERIFE

Apartamentos *Palmeras Playa*



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



*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



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
Tel.: 922 385 552 - 922 383 559 Fax: 922 382 840 www.hotel-chimisay.com
reservas@hotel-chimisay.com

Presidente:
Miguel Ángel González SuárezPresidente 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 Melchor
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. Luis 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 Guias Turísticos
Sr. Presidente de la Asociación de Hostelería
Sr. Presidente CIT Rural de la Gomera

Vice Presidentes:
Arturo Rodríguez Giménez
Antonio Molano FernándezEmbañador Cultural:
Pepe DámasoSecretario General:
Santiago Díaz GonzálezRelaciones Exteriores e Internacionales:
Carmelina Asín CabreraConsejero:
José Vidal García MartínConsejero Delegado:
Eduardo MartínAdministración:
Jorge Díaz PühlAsesor de Imagen:
Momo MarreroInformación:
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
cit-turismo@telefonica.net
www.cit-tenerife.org

Director:
Ángel González Fernández de la BañezaSubdirectora:
Eva Padilla Patas de LechónDirección Técnica:
Excmo. Cabildo Insular de Tenerife
Área de Planificación y Turismo
Plan de GastronomíaCoordinación General Técnica:
Gloria SalgadoRedactores e Investigadores Técnicos y Científicos:
José H. Chela
Manuel Iglesias García
José Carlos Marrero GonzálezFotografías Gastronómicas:
Oriente Ghersi
Paolo TiengoIdea Original:
Excmo. Cabildo Insular de Tenerife
C.I.T. Santa Cruz de TenerifeJefes de Redacción:
Francisco Pallerol
Auxi de la RosaRedacción:
Gabinete de Prensa:
Centro de Iniciativas y Turismo de Santa Cruz de Tenerife
Cabildo Insular de Tenerife - Gobierno de Canarias
Ayto. de TenerifeDiseño:
+ Diseño - La Orotava
(Juan José González)Ayudante de diseño:
María del Mar García GarcíaMarketing y publicidad:
José Luis Martínez Pintos, Román Glez. Rodríguez,
Leandro Valdés Zarate, Enrique Guzmán,
Alejandro Muñoz, Adrián Pérez Menis, Alejandro Melchor Lucas.Logística:
Asesoría & Gest. Empresa S.A.

Fotografías:

Excmo. Cabildo Insular de Tenerife - José Miguel Torres Cruz,
Melchor Alonso Marrero, Organismo Autónomo de Fiestas del
Ayo, 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, Puertos de Tenerife. Gobierno de CanariasImpresión:
Graficas SabaterTraducciones:
TuriscomEdita:
Turiscom

e-mail: turismocanarias@cit-tenerife.com

Depósito Legal:
TF-1651/95

P.V.P. 6,00 €

SUMARIO



11. - Santa Cruz



19. - San Cristóbal de La Laguna



28. - La Cocina Canaria Kanarische Küche / Canary Island cuisine



45. - Entrantes Starters / Vorspeisen



63. - Pescados Fish / Fisch



85. - Carnes Meat / Fleisch



107. - Postres Desserts / Nachspeisen



129. - Otras Recetas Imprescindibles

Other essential recipes /
Andere unentbehrliche rezepte

143. - El Puro Canario

Die Kanarischen Zigarren / The Canary Island Cigar



La pasada edición de nuestra revista internacional fue presentada y distribuida en las siguientes Ferias Internacionales: La Feria del Libro de Miami (EEUU), WTL de Londres (Inglaterra), ITB de Berlín (Alemania), Feria de Turismo de Bilbao (España), Feria de Turismo de Barcelona (España), La Feria Internacional de Muestras de Valladolid (España), Feria Internacional de Turismo en Valencia (España), BIT - Borsa Internazionale del Turismo, Milán (Italia), BITEG - Borsa Internazionale del Turismo Enogastronomico, Riva del Garda, Trentino, (Italia), C-B-R, Munich, (Alemania), Confelex, Londres, (Reino Unido), EIBTM - European Incentives, Business Travel and Meeting, Barcelona, (España), Fespo, Zurich, (Suiza), International Luxury Travel Market, Cannes, (Francia), MADI Travel Market - International Trade Fair of Travel and Hotel Industries, Praga (República Checa), Saty World Congress, Miami, Florida (EEUU), Seatrade, Miami, (EEUU), SITV - Salon International du Tourisme et des Voyages, Colmar, (Francia), SMT - Salon Mondial du Tourisme, París, (Francia), Travel & Sport in Poland, Varsovia, (Polonia), TUR - Swedish International Travel & Tourism Trade Fair, Gotemburgo, (Suecia), Vakantie - Salon des Vacances / Brussels Holiday Show, Bruselas, (Bélgica).

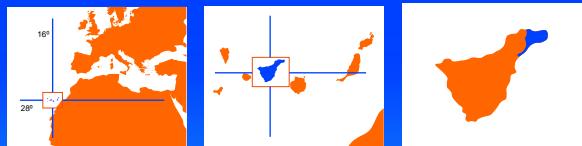
Agradecimientos Especiales

Sr. Presidente del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife: D. Ricardo Melchor - 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. Luis Suárez Trenor - Organización Mundial del Turismo - Turismo de Tenerife - PROEXCA - OMIC Santa Cruz de Tenerife - Universidad de La Laguna - Sr. Director de Comunicación de Puerto de Tenerife: D. José Márquez - Sr. Presidente de CORECO - FEDECO: D. Luis de Miguel FEDECO - Dña. Gloria Salgado, Coordinadora del Plan Gastronómico de la Isla de Tenerife - José H. Chela - Manuel Iglesias García - José Carlos Marrero González - Consejero 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 (muy especialmente a sus alcaldes y concejales de turismo) - Sr. Presidente de la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife: D. Emilio Atienza - Organismo Autónomo de Fiestas y Actividades Recreativas de Santa Cruz de Tenerife - Metropolitano de Tenerife - Fred Olsen - Teleférico del Teide - UNELCO - Loro Parque - Fundación Loro Parque - Spring Hotels - Iberjet - Faycanes - Ten Hoteles - Casinos de Tenerife - Careca - Museos Insulares de Tenerife - Excmo. Cabildo de La Gomera - Apartamentos Masaru - Momo Marrero - Juan José González - María del Mar García - Javier Glez Suárez - Ana María Albertos - Jorge Díaz Pühl - Core Cova - Mario Escuela - Francisco Pallerol - FECITEN - Onda CIT Radio Turismo - Palacio de Gávira 27012000



Santa Cruz

aspira a ser
distinguida como Itinerario Cultural
Internacional de la UNESCO



*Santa Cruz de Tenerife beantragt Zugehörigkeit
zur Internationalen Kulturroute der UNESCO*

Santa Cruz de Tenerife aims to be included on
UNESCO's International Cultural Itinerary



Sociedad de Desarrollo
de Santa Cruz de Tenerife





La ciudad inicia, además, los trámites para promover su valor como parte de la Ruta Cultural Europea ante el Consejo de Europa

La ciudad de Santa Cruz de Tenerife ha iniciado los trámites para promover su declaración como Itinerario Cultural Internacional de la UNESCO, y como Ruta Cultural Europea ante el Consejo de Europa. Con esta iniciativa de dimensión internacional, en la que se ha invitado a participar a otras 37 ciudades de América Latina, África y Europa, se pretende reconocer el rol estratégico que ha tenido la ciudad y su puerto durante los últimos cinco siglos, al favorecer los flujos de comercio, el intercambio cultural y humano entre los tres continentes.

Este proyecto, propuesto por el Ayuntamiento capitalino y apoyado por todos los grupos municipales, implica la ejecución de un recorrido técnico para la declaración, por parte del Comité Científico Internacional de Itinerarios Culturales (CIC) de la UNESCO, estimado en dos años. Durante este tiempo se desarrollarán diversas actividades y acciones de promoción de la cultura y el patrimonio histórico, así como también la divulgación de la riqueza heredada, como ciudad escala intercontinental del Atlántico, a través de la organización de un Foro Técnico y una exposición denominada "Santa Cruz: cinco siglos de itinerario intercontinental del Atlántico".

Al respecto, es importante destacar que Santa Cruz se postula además, como sede del partenariado, en el que estarán representadas ciudades de España, Portugal, Reino Unido, Francia, Italia, Alemania, Noruega, Holanda, Marruecos, Senegal, Nigeria, Unión Sudafricana, Argentina, Brasil, Venezuela, Colombia, Cuba, México Uruguay y Panamá.



Außerdem stellt die Stadt den Antrag beim Europarat, um der Europäischen Kulturroute anzugehören

Santa Cruz de Tenerife beabsichtigt, Teil der Internationalen Kulturroute der UNESCO und der Europäischen Kulturroute des Europarates zu werden. Mit dieser Initiative internationaler Dimension, zu der 37 Städte Lateinamerikas, Afrikas und Europas eingeladen wurden, will die Santa Cruz de Tenerife die Anerkennung für ihre strategische Rolle erhalten, die sie über fünf Jahrhunderte als Hafenstadt auf den Handelswegen, als Schmelztiegel kulturellen Austausches und menschlicher Begegnungen zwischen drei Kontinenten innehatte.

Das von dem Stadtrat der Hauptstadt vorgeschlagene Projekt wird von allen Parteien des Stadtparlaments unterstützt und schätzungsweise zwei Jahre brauchen, um verwirklicht zu werden, da es die Zustimmung des Internationalen Wissenschaftlichen Komitees der Kulturrouten der UNESCO benötigt. Während dieser Zeit werden sowohl eine Reihe von kulturellen Veranstaltungen und Aktionen zum historischen Kulturerbe durchgeführt, als auch die Rolle von Santa Cruz de Tenerife als interkontinentale Zwischenstation auf den transatlantischen Routen dargestellt. Hierzu sind ein Wissenschaftliches Forum, sowie eine Ausstellung geplant, die den Titel haben wird: "Santa Cruz: Fünf Jahrhunderte auf den interkontinentalen Routen des Atlantiks".

Diesbezüglich ist es wichtig herauszustellen, dass sich Santa Cruz auch angeboten hat, den Sitz der Patronats zu übernehmen, in dem Städte aus Spanien, Portugal, Großbritannien, Frankreich, Italien, Deutschland, Norwegen, Holland, Marokko, Senegal, Nigeria, Südafrika, Argentinien, Brasilien, Venezuela, Kolumbien, Kuba, Mexiko, Uruguay und Panama repräsentiert sein werden.

Moreover, the city is starting the procedures for promoting its value as part of the European Cultural Route with the Council of Europe

The city of Santa Cruz de Tenerife has started the process for promoting its declaration as part of the UNESCO International Cultural Itinerary, and as a European Cultural Route for the Council of Europe. The aim of this international initiative, in which 37 other cities of Latin America, Africa and Europe have been invited to take part, is to recognise the strategic role that the city and its port have played over the last five centuries, promoting trade flows and cultural and human exchange between the three continents.

This project was proposed by the City Council, with the support of all the political parties on the Council. It involves creating a technical route for the UNESCO International Scientific Cultural Itineraries Committee (CIC) to declare the route as part of their international itinerary, a task that is estimated to take two years. During this time, a programme of activities and actions will be organised to promote the culture, the historic heritage and the dissemination of the inherited legacy as an international stop over city in the Atlantic. A technical forum is to be organised and an exhibition entitled "Santa Cruz: five centuries of intercontinental Atlantic itinerary".

In this sense, it is important to highlight the fact that Santa Cruz is also mooted as the headquarters of the partnership representing cities from Spain, Portugal, the United Kingdom, France, Italy, Germany, Norway, Holland, Morocco, South Africa, Argentina, Brazil, Venezuela, Colombia, Cuba, Mexico Uruguay and Panama.



Ruta Cultural

Desde que Colón descubrió las Antillas, Santa Cruz de Tenerife ha sido un enclave vital para todos los viajantes que circulaban entre los tres continentes, y su puerto, una vía de entrada de mercancías e influencias externas, que han permitido incluir en la cultura local, ciertas costumbres, hábitos, valores, productos y tradiciones propias de otros países y culturas. También ha sido una escala fundamental para la aclimatación de productos americanos, flujos migratorios y punto de contacto en el paso de científicos, naturalistas, médicos, astrónomos y exploradores del Atlántico Sur. Asimismo, Santa Cruz se valora por su carácter de ciudad tolerante, reconocida por posibilitar el asentamiento de minorías religiosas que huían de las guerras europeas y de otros grupos perseguidos a lo largo de los últimos cinco siglos.

Estas particularidades que caracterizan a la ciudad de Santa Cruz, coinciden con la definición de "Itinerario Cultural" propuesta por la UNESCO, a través del Instituto de Conservación de Monumentos y Sitios (ICOMOS), que entiende por ruta cultural a una vía de comunicación de cualquier naturaleza, físicamente determinada y caracterizada por tener manifiestos intercambios continuos y reciprocos de personas, bienes, ideas, conocimientos y valores.

Hoy, Santa Cruz es una ciudad moderna y a la vez nostálgica, con una identidad marcada por su riqueza multicultural y su calidez humana, que invita a vivenciar costumbres variopintas y a compartir un espacio cultural lleno de tradiciones. Dotada de importantes infraestructuras, transportes y enclaves de ocio tradicional y contemporáneo, Santa Cruz de Tenerife ofrece al visitante la posibilidad de conocer y valorar el patrimonio histórico material e inmaterial que ha dejado el trazo de su pertenencia a una ruta tricontinental, en la cual se han mezclado etnias, valores, religiones, naturaleza y cultura.

Las diferentes comunidades que forman parte de esta ruta cultural, incluida la de Santa Cruz de Tenerife, comparten historias comunes relacionadas a través del itinerario que las mantiene vivas, este vínculo se traduce en el buen entendimiento y solidaridad entre los pueblos que la conforman, así como la revalorización de la propia identidad, como muestra de desarrollo humano.



Kulturroute

Seit der Entdeckung der Antillen durch Kolumbus war Santa Cruz de Tenerife für alle Reisenden auf den Routen zwischen den drei Kontinenten eine lebenswichtige Zwischenstation, und in ihren Hafen gelangten eine Vielzahl an Waren und Einflüssen von außen, durch die gewisse Bräuche, Gewohnheiten, Werte, Produkte und Traditionen anderer Länder und Kulturen in die heimische Kultur integriert wurden. Darüber hinaus besaß die Stadt eine große Bedeutung für die Akklimatisierung amerikanischer Produkte, als Zwischenstation für Emigranten und als internationaler Treffpunkt für Wissenschaftler, Naturforscher, Ärzte, Astronomen und Forscher der Länder des Südatlantiks. Santa Cruz zeichnete sich schon sehr bald durch ihren toleranten Charakter aus und erlaubte es über fünf Jahrhunderte hinweg, dass sich religiöse Minderheiten und andere verfolgte Gruppen, die vor den Kriegen in Europa flüchteten, in ihr niederließen.

Diese die Stadt charakterisierenden Besonderheiten stimmen mit der von dem Institut für den Erhalt von Kulturdenkmalen und Stätten der UNESCO vorgeschlagenen Definition der „Kulturroute“ überein, denn dieses versteht unter Kulturroute einen Kommunikationsweg irgendeiner Art, der örtlich gebunden ist und auf dem ein wechselseitiger Austausch von Menschen, Gütern, Ideen, Kenntnissen und Werten über längere Zeiträume hinweg stattfand.

Santa Cruz ist heute gleichsam eine moderne, wie auch nostalgische Stadt, deren Identität von ihrem multikulturellem Reichtum und menschlicher Wärme geprägt wird, und die dazu einlädt, eine große Bandbreite an Bräuchen zu erleben, wie auch einen Kulturräum voller Traditionen zu teilen. Santa Cruz de Tenerife bietet ihren Besuchern, ausgestattet mit herausragenden Infrastrukturen, öffentlichen Verkehrsmitteln und höchst interessanten traditionellen, sowie zeitgenössischen Freizeitangeboten, die Chance, ein materielles wie auch geistiges Kulturerbe kennen und schätzen zu lernen, das eine Route zwischen drei Kontinenten mitgeprägt hat, auf der sich Völker, Werte, Religionen, Natur und Kulturen miteinander vermischt haben.

Die unterschiedlichen Gesellschaften, die Teil dieser Route sind, einschließlich der von Santa Cruz de Tenerife, teilen über diese Route

Cultural Route

Ever since Columbus discovered the West Indies, Santa Cruz de Tenerife has been a vital stop over for all voyagers travelling between the three continents, and the port a gateway for merchandise and influences from abroad, which has brought in certain customs, habits, values, products and traditions from other countries and cultures. It has also been an essential stopover for acclimatising American products, migrant flows and a point of contact on the voyage of scientists, naturalists, astronomers and explorers of the South Atlantic. Santa Cruz has also been valued as a tolerant city, renown for accepting religious minorities that were fleeing from European wars and persecution in the



course of the last five centuries, allowing them to settle here.

These features that characterise the city of Santa Cruz meet the definition of "Cultural Itinerary" proposed by UNESCO, through the Institute for the Conservation of Monuments and Sites (ICOMOS), which understands a cultural route to be a route of communication of any kind that is physically determined and characterised by maintaining continuous and reciprocal manifest exchanges of people, goods, ideas, knowledge and values.

Today, Santa Cruz is a modern, yet nostalgic city, with an identity that is marked by its multi-cultural wealth and its human warmth; a city that invites you to experience multi-coloured customs and to share a cultural space full of traditions. Endowed with major infrastructure, transport and traditional and contemporary leisure areas, Santa Cruz de Tenerife offers visitors the

Por otra parte, cabe destacar que esta iniciativa no guarda relación con una declaración de la capital tinerfeña como Patrimonio de la Humanidad, dado que se trata de la búsqueda del reconocimiento de la ciudad como un itinerario cultural internacional y como ruta marítima europea. En este caso, el elemento fundamental a valorizar es el patrimonio intangible, que se origina como producto de la convivencia intercultural y de los flujos comerciales.

La ruta cultural de la que formará parte Santa Cruz de Tenerife, supondrá para la ciudad duplicar la actividad cultural, que girará, principalmente, en torno a las cuatro rutas internas creadas para ello, una de ellas conocida como Santa Cruz y el mar (desde el conocido Castillo Negro hasta el pueblo de San Andrés), otra que centrará su recorrido en mostrar el urbanismo, el arte y los estilos artísticos de la capital, un tercer recorrido dedicado a destacar el entorno rural de los montes de Anaga y por último, una ruta que versará sobre el patrimonio

miteinander eine Geschichte, die bis heute lebendig ist. Diese Verbindung zeigt sich darin, dass sich die Menschen der zugehörigen Städte gut verstehen, miteinander solidarisch sind, sowie darin, dass ihre eigene Identität als Zeichen menschlicher Entwicklung eine neue Wertschätzung erhält.

Andererseits ist es wichtig herauszustellen, dass diese Initiative keine Verbindung zu der Erklärung der Hauptstadt Teneriffas zum Kulturerbe der Menschheit innehat, da es sich bei ihr um die Suche der Anerkennung der Stadt als internationale Kulturroute und europäische Seeroute handelt. In diesem Fall geht es vor allem um die Wertschätzung des unantastbaren Kulturerbes, das aus dem interkulturellen Zusammenleben und dem Handelsaustausch heraus entstand.

Die kulturelle Route, der Santa Cruz de Tenerife angehören wird, bedeutet für die Stadt eine Verdopplung der kulturellen Aktivitäten, die vor allem um die vier, für diesen Zweck

possibility of discovering and appreciating a tangible and intangible historic heritage that has left the marks belonging to an intercontinental route on which ethnic groups, values, religions, nature and culture have been blended into a multi-faceted mix.

The different communities that form part of this cultural route, including the community of Santa Cruz de Tenerife, share common histories that inter-related via the itinerary that keeps them alive. This bond translates into a fine understanding and solidarity between the people who make up the itinerary and the enhancement of their own identity as an example of human development.

On the other hand, it's worth pointing out that this initiative is in no way related to the declaration of the city as a Mankind Heritage Site, as the purpose of this initiative is to seek recognition for the city as an international cultural itinerary and as a European sea route. In this case, the fundamental element is the city's intangible heritage, which is the result of the inter-cultural mix and the trade flows.



 etnológico del municipio. A partir de ahora, Santa Cruz de Tenerife se posiciona como una ciudad cultural para no dejar de visitar y que invita a descubrir los secretos de su puerto, conocer su diversidad cultural, la riqueza de su gastronomía y todos los detalles que fueron testigo de los innumerables viajes realizados a lo largo de la historia y que han fomentado la convivencia y el enriquecimiento de los pueblos.

geschaffenen internen Routen kreisen werden. Eine von ihnen wird den Namen Santa Cruz und das Meer tragen (von der bekannten Küstenfestung Castillo Negro bis zum Ort San Andrés), eine andere wird sich mit Städtebau, Kunst und Architekturstilen der Hauptstadt beschäftigen, eine dritte Route hat die ländlichen Traditionen des Anaga-Gebirges im Mittelpunkt und die letzte beschäftigt sich mit dem ethnographischen Erbe der Stadt.

Santa Cruz de Tenerife erhält einen immer wichtigeren Status als Kulturstadt, deren Besuch man nicht versäumen sollte. Sie lädt dazu ein, die Geheimnisse ihres Hafens zu erkunden, ihre kulturelle Vielfalt, das reiche gastronomische Angebot und alle Details kennen zu lernen, die Zeugen der unzähligen Reisen waren, die im Verlauf der Geschichte unternommen wurden und zum Zusammenleben, wie auch der Bereicherung der Völker ihren Beitrag leisteten.

The cultural route that Santa Cruz de Tenerife forms part of, will double the city's cultural activity, basically focussed on four internal routes created specifically for the purpose. One of these, known as Santa Cruz and the sea (from the well-known Castillo Negro to the town of San Andres), another focuses on exhibiting the planning, art and artistic styles of the city, a third route devoted to highlighting the rural surroundings of the Anaga country side and, finally, a route that will address the ethnological heritage of the municipal district.

Santa Cruz de Tenerife is now a cultural city that must be on your list of places to visit; a city that invites you to discover the secrets of its port, its cultural diversity, the wealth of its cuisine and all the details that have witnesses the thousands of voyages made over the centuries that have fostered an atmosphere of tolerance and enhancement among people of different origins and cultures.







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

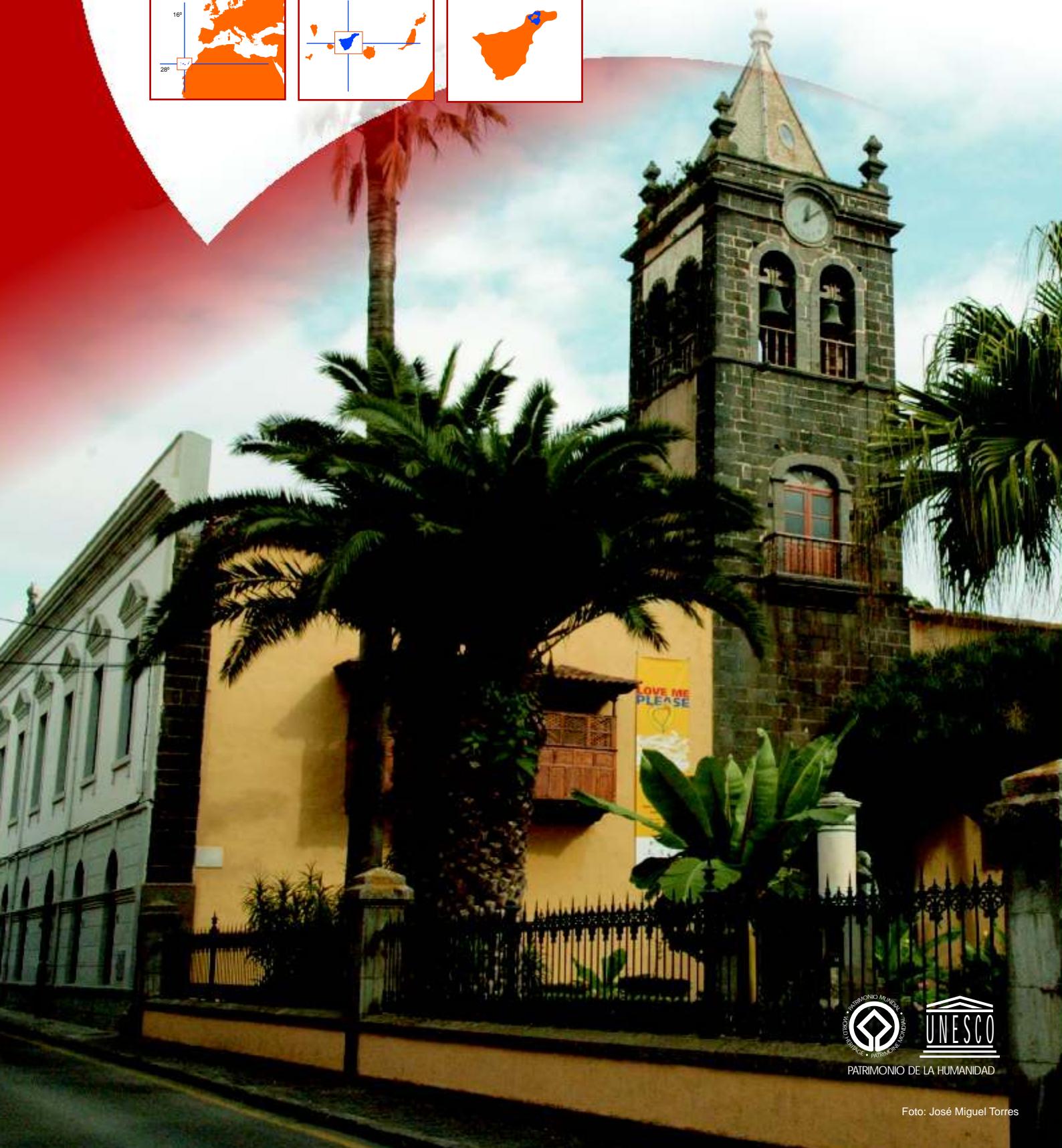
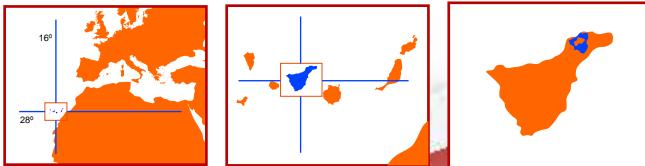
Tfnos.: 922 60 61 30 - 922 28 91 71

922 28 18 09

Fax: 922 24 59 38

38003. Santa Cruz de Tenerife

San Cristóbal de La Laguna



PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

Foto: José Miguel Torres



Foto: José Miguel Torres

La Laguna apuesta por un desarrollo turístico basado en la sostenibilidad y sustentado por valores tan fundamentales como son: La gastronomía, la cultura y la naturaleza. El primero de los pilares, la gastronomía debe ser para los visitantes el complemento ideal de cada jornada, la recompensa que se tenga cada día para que el siguiente sea más esperado y atractivo que el anterior.



La Laguna hat es verstanden, dank seiner einfachen aber fundamentalen Werte von Gastronomie, Natur und Kultur, Ihre touristische Attraktivität und deren Erhaltung zu bewahren. Für den Besucher, sollte die Gastronomie ein wohlverdienter Abschluss sein, der den langen Tag lohnt und den nächsten kaum erwarten kann. Oftmals gerät der Besucher, der nicht aus Freizeitgründen, sondern

La Laguna aims for a sustainable tourist development based on values so fundamental as gastronomy, culture and nature. The first of those aspects, gastronomy, should be the ideal complement for visitors, that is, the reward that everybody should have to achieve the present day to be better than the previous one. We often think of visitors as people who are in a certain place enjoying their free time. However, we should



SAN FRANCISCO
REAL SANTUARIO
DEL
SANTÍSIMO CRISTO
DE
LA LAGUNA



A menudo tendemos a pensar que visitantes son aquellas personas que se encuentran en un lugar determinado para disfrutar de su tiempo libre, pero no hay que olvidar que también nos visita mucha gente por otros motivos y entre ellos el trabajo.

Para todo el visitante, sea cualquiera la causa que lo haya hecho llegar hasta nosotros es muy importante que tenga una completa y variada oferta de ocio basada en la calidad, que hay que dar a conocer por ello La Laguna

Arbeitsbedingt hier ist, in Vergessenheit. Deshalb sollte das Angebot für jederman komplett und vielfältig sein, wobei die Qualität die Grundbasis ist.

Um dies zu erreichen, schließt sich La Laguna einem ausführlichem Infonetz an, welches den Besucher in den örtlichen Fremdenverkehrsbüros behilflich sein kann jede gewünschte Information zu erhalten. Auskünfte über touristische Aktivitäten, Geschäftstellen, Dienstleistungen etc.,

not forget those who visit us for other reasons like work.
For all visitors, whatever the reason may be, it is very important to supply them with a full and varied leisure offer based on quality, which must be promoted. To fulfil that idea, La Laguna is developing a network of Tourist Information Offices in the whole city. There, it is intended to provide visitors with all the necessary information, so that they can decide on the activities they



Foto: José Miguel Torres



Foto: José Miguel Torres





Foto: José Miguel Torres



Foto: José Miguel Torres

esta desarrollando una red de oficinas de información turística en todo su municipio desde las que se pretende dar toda la información necesaria para que el visitante opte por las actividades que más deseé realizar en un momento determinado. Desde estos Puntos de Información se facilitaran datos tan corrientes y usuales como los comerciales, turísticos, servicios, etc., pero también se pretende que el visitante pueda disponer de una interpretación adecuada del medio en el que se encuentre en cada momento, la ciudad, los parques, la agricultura, la naturaleza, etc. para ello se contara con un personal adecuado que pondrá al servicio de quien lo requiera los conocimientos necesarios para que se valore adecuadamente nuestro municipio garantizando con ello un mayor respeto por al medio...

sowie Lagebedingungen (Parkanlage, Landschaften etc.) werden möglich sein.

Das Fremdenverkehrsbüro rechnet mit einem angemessenen Personal, das den Besuchern zu Verfügung steht, um somit auch die Garantie einer vollständigen Information über Land und Gewohnheiten zu gewährleisten.

prefer to enjoy at any time. These Tourist Information Offices provide not only common data such as shops, services, etc, but also try visitors to have a suitable idea of the place where they are at every moment (city, parks, agriculture, nature, etc). To achieve this aim, there are qualified personnel who will offer anyone interested all the required knowledge to guarantee a good assessment of the city and a better respect towards the environment.



Foto: José Miguel Torres

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
anthropology



MUSEO
DE ANTROPOLOGÍA
DE TENERIFE

Carretera Tacoronte - 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

La cocina Canaria

Die Kanarische Küche
Canary Island cuisine





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.

La cocina canaria histórica es fruto del mestizaje no sólo entre los pueblos que vivían originalmente en las Islas y aquellos que a lo largo del tiempo tocaron en sus costas y numerosas veces aquí se asentaron, sino del encuentro de dos mundos, Europa y América.

Durante siglos, las Islas Canarias fueron un punto de tránsito obligado para la mayoría de las naves que viajaban entre el Viejo y el Nuevo Mundo. Personas y productos iban y venían y muchas veces dejaban aquí sus influencias, que en ocasiones se disolvían con el paso del tiempo, pero que en otras se asentaban en el Archipiélago aportando algo para construir una personalidad diferenciada.

Todos los pueblos marineros desde gallegos, catalanes, mallorquines, vascos... hasta los genoveses y los vecinos portugueses, han navegado por las aguas del Archipiélago y recorrido sus Islas, en numerosas ocasiones estableciéndose en el territorio, dando incluso, con su origen, nombre a caseríos y poblados. Esta variedad de culturas, unido a la singular orografía de estas tierras, que, como sucedía en Tenerife, convertía a las comarcas en "islas dentro de las Islas", dio pie a una culinaria en la que se pueden

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), Kaninchensfleisch, besonders schmackhaft, wenn es eingelegt ist, dann das beliebte Carne Fiesta und natürlich die Lamm- und Ziegen schmorgerichte, um nur einige Beispiele der gastronomischen Vielfalt zu nennen.

Exzellerter 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.

Die historische „Kanarische Küche“ ist das Ergebnis einer Mischung, und zwar nicht nur zwischen den Völkern, die ursprünglich auf den Inseln lebten und denen, die im Laufe der Zeit an deren Küsten landeten und sich in vielen Fällen auch hier niederließen, sondern auch das Zusammentreffen zweier Welten: Europa und Amerika. Jahrhundertelang waren die Kanarischen Inseln zwangsläufig Zwischenhafen für die meisten Schiffe auf ihrem Weg zwischen der Alten und der Neuen Welt. Menschen und Produkte kamen und gingen, ließen jedoch oftmals ihre Einflüsse zurück, manchmal nur für kurze Zeit, andere Male jedoch wurden sie auf den Inseln heimisch und trugen dazu bei, deren eigenständige Persönlichkeit aufzubauen.

Die Seefahrer aller Länder, angefangen bei den Galiciern, Katalanen, Mallorquinern, Basken..., sogar Genueser und die portugiesischen Nachbarn, kamen in die kanarischen Gewässer und besuchten die Inseln. Oftmals ließen sie sich hier nieder und

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. Canarian cuisine is not only the fruit of crossbreeding between the race that originally inhabited the Islands and those that reached its shores throughout the ages- often settling here; it is also the fruit of the meeting of two worlds, Europe and America.

For centuries, the Canary Islands were a compulsory stop-over point for most ships travelling between the Old and New Worlds. People and products came and went, often leaving their imprint on the islands, which in some cases wore away with time but in others remained firm to play an important role in building the islands' unique character.

All seafaring communities from the Galicians, Catalans, Mallorcans and Basques to the Genovese and the neighbouring Portuguese have sailed the waters of the Archipelago and toured the Islands, on numerous occasions establishing themselves on the land and even naming hamlets and small villages.

This wealth of cultures, together with the unique orography of our land, which, as was the case in Tenerife, transformed the individual regions into "islands within islands", gave rise to a culinary tradition comprising four distinct yet



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

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 escenificación una emocionante escalada 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 días 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

encontrar cuatro estamentos diferenciados, aunque luego interconectados entre sí:

Estaba la cocina de pescadores, en las localidades costeras, que no sólo se alimentaba del pescado fresco sino que elaboraba el que era salado para su mejor conservación.

Se hallaba la cocina del medio campesino, que se desarrollaba bien como minifundio o en el sistema de "medianero" -del que tomaba para sí el trabajo y su producto era a repartir con el propietario de la tierra- y que vivía prácticamente del cuidado de una ganadería simple -cerdo, gallinas, conejos, etcétera, casi siempre para consumo propio- y de lo que le proporcionaba el entorno.

También existe la cocina del señorío rural, la de los medianos terratenientes, que no sólo disponían de los mayores y mejores recursos de la tierra, sino que practicaban un método de vida algo más sofisticado, contrataban fuera de las Islas sus cocineros -y estos o bien enseñaban a sus auxiliares locales o aquí se afincaban, introduciendo nuevas técnicas o productos al contexto general- y viajaban al exterior, trayendo a su regreso otras experiencias y demandas.

Y, finalmente, se encuentra la cocina de las grandes ciudades portuarias, básicamente Santa Cruz, más urbana y cosmopolita, fruto del constante tránsito marinero que traía y llevaba novedades y cambios, corriente culinaria a la que se puede sumar la más moderna que arriba con fuerza en el siglo XX de la mano del turismo. Todo, con más o menos intensidad, fluía de un lado a otro, pero también se mantenía un estilo diferenciado, que aún hoy se puede encontrar en estos distintos ambientes, dando pie tanto a

un conjunto que se define por "cocina canaria" en general, como a unos matices que son fácilmente perceptibles para el canario, aunque en ocasiones permanezcan ocultos para el visitante ocasional.

Asimismo es de resaltar, por último, que casi no hay una literatura gastronómica canaria o recetarios isleños publicados hasta los tiempos modernos. Esto conlleva que, aunque existe un concepto general de cuáles son las recetas de cada plato, nadie tiene un punto de referencia exacto de cómo eran literalmente en el pasado (si es que entonces se atenían a reglas formales, algo bastante dudoso, cuando interviene el capricho, la habilidad o la disponibilidad del cocinero) y ahí si se puede afirmar con toda propiedad que "cada maestrillo tiene su librillo" (más exactamente aquel librillo de tapas negras que había en muchas

gaben so bestimmten Orten oder Häusergruppen die Namen ihrer Herkunft oder Abstammung. Diese Vielfalt an Kulturen, vereint mit der einzigartigen Orographie dieser Inseln, die wie zum Beispiel auf Teneriffa, die verschiedenen Landstriche zu „Inseln auf den Inseln“ machten, und die der Grundstock einer Küche waren, die zwar in vier verschiede Zweige aufgeteilt ist, sich jedoch im Laufe der Zeit miteinander verknüpften:

Da gab es zunächst an den Küsten die Küche der Fischer, die sich nicht nur von frischem Fisch ernährten, sondern diesen auch zu Pökelfisch verarbeiteten, um ihn konservieren zu können.

Dann war da noch die Küche der kleinen, selbst eigene Höfe besitzenden Landwirte, und die der sogenannten „Halbpächter“, die die Arbeit übernahmen und sich den Ertrag mit dem Landbesitzer teilen. Sie alle lebten fast ausschließlich von einer einfachen, meist aus Schweinen, Hühnern und Kaninchen bestehenden Viehzucht, welche hauptsächlich zum Eigenverbrauch unterhalten wurde, sowie von den Produkten ihrer Umgebung.

Außerdem gab es noch die Küche der herrschaftlichen Landsitze, die der Großgrundbesitzer, die nicht nur über größere und bessere Mittel verfügten, sondern die auch eine etwas gehobenere Lebensweise praktizierten. Sie nahmen Köche vom spanischen Festland oder aus dem Ausland unter Vertrag, die entweder die einheimischen Küchengehilfen einwiesen oder sich selbst hier niederließen und so neue Techniken oder Produkte auf die Kanarischen Inseln brachten. Die Herrschaften brachten auch von ihren Reisen neue Erfahrungen mit und verlangten nach anderen Produkten.

Und zum Schluss gab es noch die Küche der größeren Hafenstädte, vor allem der Hauptstadt Santa Cruz, der kosmopolitischen und größten Stadt der Insel, Ergebnis des ständigen Kommerz und Gehens der Seefahrer, die immer etwas Neues mitbrachten. Es handelt sich um eine kulinarische Strömung, zu der man auch die modernere Variante des 20. Jahrhunderts, nämlich den Fremdenverkehr zählen kann.

Alle diese Einflüsse gingen mehr oder weniger intensiv ineinander über, obwohl ein ganz eigener Stil erhalten blieb, den man auch heute noch in diesen unterschiedlichen Umgebungen findet, die aber auch den Grundstock der sogenannten „Kanarischen Küche“ bilden, deren Nuancen für die Kanaren leicht erkennbar sind, während sie

interconnected strata:

There was the fisherman's fare in the coastal areas, where fish was eaten fresh or salted to preserve it.

There was the rural cooking tradition of smallholdings or the "division" system where the farmer worked the land and the produce was shared with the landowner, whereby the farmer lived almost entirely from a simple herd of a pig, hens, rabbits, etc- kept almost exclusively for home consumption- and from what the natural environment offered.

Then there was the cuisine of the señorío, that of the landowners who not only owned the largest and best resources of the land, but also enjoyed a somewhat more sophisticated lifestyle. They employed chefs from outside the Islands, who either taught local assistants or settled here themselves introducing new techniques or products and they travelled abroad returning with new experiences and demands.

And, finally, there was the cuisine of



cocinas canarias), porque en las casas cada cual ha puesto o quitado cosas según su gusto o disponibilidad. Por eso, estas recetas no son un reglamento de la "cocina canaria", sino una aproximación, que otros pueden interpretar de diferente manera.

Y sin olvidar que aún siendo un aspecto cultural de los pueblos muy interesante y fascinante por lo que conlleva de información sobre la propia sociedad, la cocina no es una ciencia exacta, ni algo de cánones obligatorios, sino un elemento de satisfacción y, afortunadamente, abierto a los aires de la libertad y la creatividad personal. Que lo disfruten así.

La cultura popular canaria ofrece una gastronomía repleta de exquisitezas 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 siglo 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 cucuricho, 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.

manchmal den Besuchern der Inseln verborgen bleiben.

Und zum Schluss gilt es noch zu unterstreichen, dass es nur wenig gastronomische Literatur oder Kochbücher der Inseln gibt, die vor unserer modernen Zeit veröffentlicht worden sind. Dies bedeutet, dass zwar das generelle Konzept der verschiedenen Gerichte bekannt ist, jedoch niemand genaue Anhaltspunkte hat, wie diese in der Vergangenheit genau ausgesehen haben (damals hielt man zwar an formellen Regeln fest, die zeitweise allerdings etwas fragwürdig erscheinen, da sie oft von der Willkür, dem Können oder der Verfügbarkeit des Koches abhingen). Hierzu passt ein spanisches Sprichwort („cada maestriño tiene su librito“, was soviel wie „Jedes Meisterlein hat sein eignes Büchlein“ bedeutet, genauer gesagt: jenes kleine schwarz gebundene Heft, das in vielen kanarischen Haushalten zu finden war). In jedem Haushalt wurden, je nach Geschmack, Zutaten hinzugefügt oder einfach weggelassen. Darum ist dieses Kochbuch auch kein exaktes Regelwerk der „Kanarischen Küche“, sondern eine Annäherung, die von jedermann auf verschiedene Art ausgelegt werden kann.

Und nicht zu vergessen ist, dass die „Kunst des Kochens“, auch wenn sie einen interessanten kulturellen Aspekt der Bevölkerung darstellt, der auch Auskunft über die Gesellschaft als solche gibt, keine exakte Wissenschaft mit festen Vorschriften darstellt. Sie ist vielmehr ein Element der Zufriedenheit und zum Glück offen für die persönliche Freiheit und Kreativität. Genießen Sie das Buch als solches.

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 ländlichen Küche: Gofio in verschiedenartigen Suppen mit Stockfisch oder Gartenfrüchten.

the large port cities- basically Santa Cruz, which was the most urban and cosmopolitan. This was the fruit of the constant to-ing and fro-ing of ships that brought novelties and changes and culinary trends, the most recent of which arrived with a bang in the 20th Century with the dawn of tourism.

There was a certain amount of exchange between these traditions but an individual style was also maintained, which can still be found today in the different contexts producing a unity that is "Canarian cuisine" with nuances that are easily perceived by the Canarian yet go unnoticed by the occasional visitor. Likewise and by way of conclusion it should also be pointed out that hardly any literature on Canarian gastronomy or island recipe books have been published to date. This implies that, although there is a general concept of what the recipe is for each dish, nobody has an exact reference of how the dishes were prepared in the past (that is, if formal rules were followed at that time, which is somewhat doubtful considering the fact that the cook's personal preference, dexterity or availability all played a part) and hence you may be sure that each had his own book" (more exactly, that little black book found in many a Canarian kitchen), because in each house certain things were included or excluded depending on taste or availability. Thus, these recipes are not a code of "Canarian cuisine", but an approximation of it, that others may interpret differently.

Again, even as a very interesting and fascinating cultural aspect of society that provides information about that society, we must remember that cooking is neither an exact science nor does it follow compulsory canons. Instead, it is an element of life that gives great satisfaction and, happily, it is open to personal choice and creativity. Enjoy it as such. 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 Andalucia.

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.



masaru
apartamentos



www.apartamentosmasaru.com



LA GOMERA

NATURALEZA Y MAGIA





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 origen 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

Die gutbürgerliche Küche zeichnet sich durch die Verwendung von Fleisch, Eiern 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 Erdnüssen 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 Zucker, 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 zurück)

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



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.

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 schnell und wurde zu einem Grundnahrungsmittel auf den Inseln. Das liegt sicher daran, daß Mais vielfältige Verwendungsmöglichkeiten bietet.

KARTOFFELN

Kartoffeln (span. patatas) heißen auf den Kanarischen Inseln Papas. Sie wurden 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 Feinschmecker.

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 getrocknet, ein Leckerbissen, der bei Einheimischen und Zugereisten

flour and simmering the mixture over a low heat. At a pastoral synodal council held in 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.

THE POTATO

The potato, which is 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 cultivation 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 are 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 Peninsula 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.

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 renowned



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 chicharreros 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.

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

gleichermaßen beliebt ist. Die bekannten Chicharreros 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, geht aber auch gut mit anderen Fischen der Region wie Brandbrassen, Graubarschen, Rotbrassen oder Dorschen bzw. Pollacks.

SÜBSPEISEN 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 Eingang in die Speisekarten gefunden. Zu der zuerst genannten Gruppe gehören die Natillas (Cremespeise), der Milchreis und das Buttergebäck das man in der gleichen Form und Zusammensetzung in Andalusien findet.

horse mackerel or chicharreros 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.

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,



confeccionado de calabaza y denominado cabello de ángel y los pestiños.

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

Zu den typisch kanarischen Spezialitäten gehören Quesadilla (Käsekuchen), die Delicias und die sog. Pestiños ist ein Gebäck, das frittiert und mit Honig überzogen wird.

KÄSE

Je nach der vorwiegend produzierten Milchsorte hat jede Insel ihre eigenen Käsespezialitäten.

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 Geräuchertem. Der Käse von La Palma ist dagegen mild im Geschmack. Er wird aus Schafs- und Ziegenmilch hergestellt.

WEINE, LIKÖRE UND ANDERE ELIXIERE

Die kanarische Weinproduktion 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.

the sweet pumpkin filling called cabello de angel and pestiños.

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 typical of those made from goat's milk.

Fuerteventura: using goat's 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 flavour.

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.



vinos blancos; los hay secos, jóvenes, afrutados...

Entre los considerados como vinos artesanales destaca el Malvasía, vino 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 19°, 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 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.

Guindilla ist ein Likör, der seinen Namen von der spanischen Pfefferkirsche erhalten hat. Der Mejunje ist ein Getränk mit kirchlicher Tradition; man bewirtete damit gewöhnlich die Geistlichen auf ihren Pastoralbesuchen. Zutaten für dieses Getränk sind: Rum, Zitrone und Honig. So weit unsere kurze, aber doch ausführliche Einführung in die wichtigsten Aspekte der kanarischen Kochkunst und Gastronomie.

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.

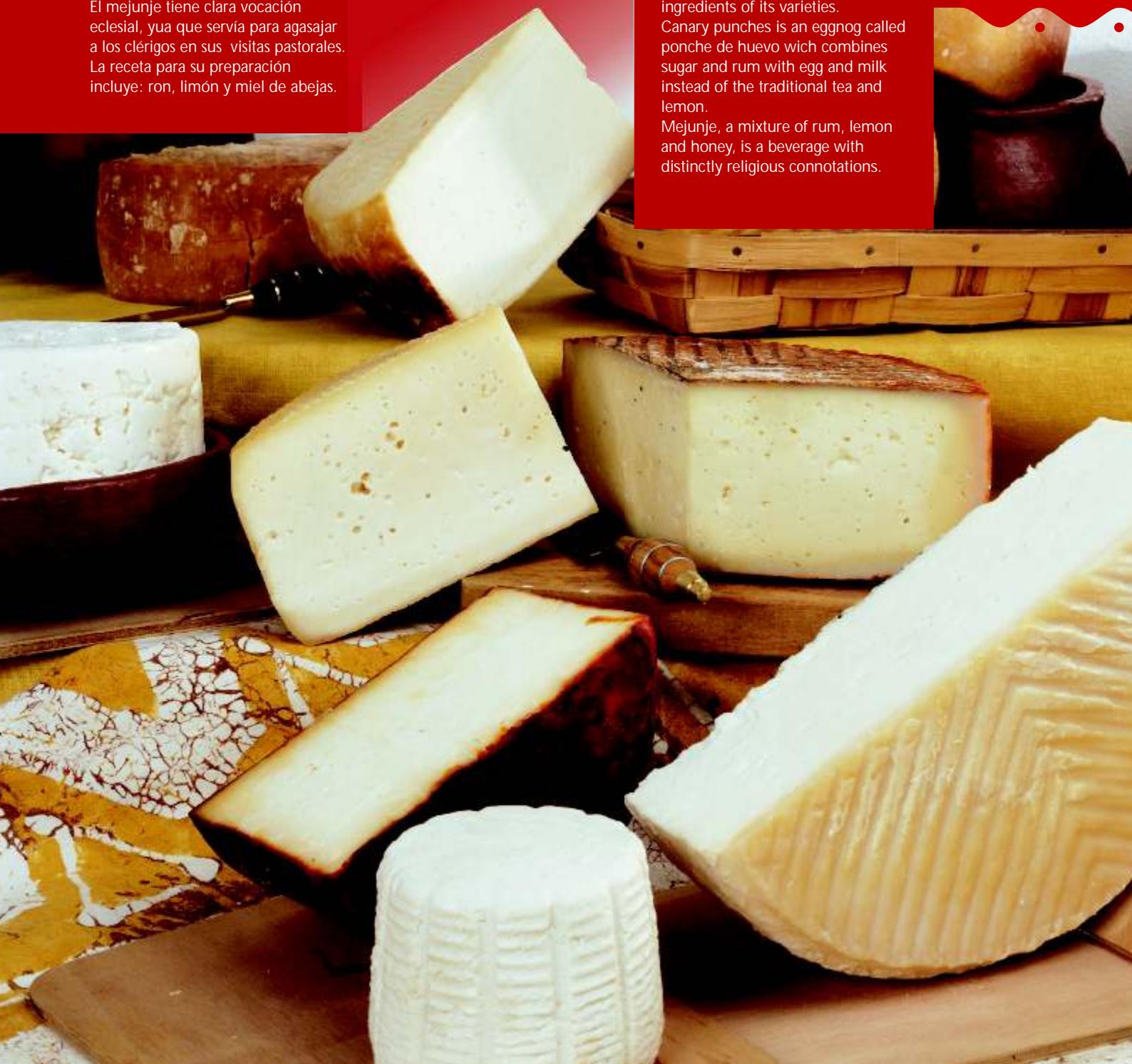
The true highlight of traditional Canary wines is Malvasía, a full-bodied, sweet wine that owes its name to the Greek town from which its grapes originate.

Owing to its excellent bouquet, its exquisite taste and an alcohol content of up to 19°, 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 which combines sugar and rum with egg and milk instead of the traditional tea and lemon.

Mejunje, a mixture of rum, lemon and honey, is a beverage with distinctly religious connotations.





LA OROTAVA

VILLA MONUMENTAL



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.



Starters and first courses
Vorspeisen

Entrantes y Primeros Platos

Hígado
encebollado
con mojo
(Carajas)



Chicharrones

Queso a la
Plancha
con mojo



Potaje de
lentejas y
castañas



Chicharrones

Grieben / Pork scratchings

El chicharrón -la parte más grasa del cochino, pegada a la corteza y parte de la corteza misma- es una tapa muy popular en toda Canarias. La que aquí les ofrecemos es una especialidad herreña. Si le quitan el azúcar, quedará como suele tomarse en cualquier lugar del Archipiélago.

Elaboración:

Por lo general, la grasa se tiene un tiempo en agua y, antes, se limpia de las posibles adherencias de sangre y carne que pudiera contener. Se lava bien y, luego, se seca antes de proceder a su preparación. Necesitaremos una sartén o caldero semejante donde pondremos el ingrediente principal cortado a cachitos pequeños (hay quien lo pasa por la máquina de picar carne), sin más aditivos.

A fuego vivo, esperamos que se vayan haciendo, moviendo, muy frecuentemente, con un utensilio de madera. Cuando estén dorados y chisporroteen, se sacan procurando que suelten su propio aceite y se pasan por una mezcla, a partes iguales, de gofio y azúcar. Se consumen, preferiblemente, calientes o, por lo menos, templados.

Además...

La grasa que queda en el recipiente donde hemos frito los chicharrones es una estupenda manteca que se puede guardar en tarros para utilizarla más adelante en diversas preparaciones. Es magnífica, por ejemplo -y siempre que no se le tenga el menor respeto al colesterol- para freír en ella unos huevos frescos de desayuno.

Die Grieben werden aus Schweinfett und der Schwarze zubereitet. Sie sind eine der beliebtesten Vorspeisen auf allen Kanarischen Inseln. Wir stellen hier eine spezielle Art von El Hierro vor. Wenn man keinen Zucker verwendet, werden die Grieben wie sonst überall auf den Inseln verzehrt.

Zubereitung:

Generell wird das Fett und die Schwarze einige Zeit in Wasser gelegt, nachdem diese gewaschen und von eventuellen Blut- oder Fleischresten befreit wurden. Danach wird alles nochmals gründlich gewaschen und abgetrocknet. Wir benötigen eine Pfanne oder einen Topf, in den wir die in kleine Stücke geschnittenen Fett und Schwarze geben (manche drehen diese auch direkt durch den Fleischwolf), ohne weitere Zutaten. Wir stellen den Topf auf das Feuer und warten, bis alles heiß wird. Nun rühren wir mit einem hölzernen Kochlöffel des öfteren kräftig um. Wenn sie goldgelb sind und Blasen werfen, entfernen wir sie aus dem flüssigen Fett, lassen sie gut abtropfen und wälzen sie in einer Mischung, zu gleichen Teilen aus Gofio und Zucker. Die Grieben sollten heiß oder zumindest warm verzehrt werden.

Außerdem...

Das übrige Fett, das im Topf zurückbleibt, ist ein hervorragendes Schmalz, das wir in Einmachgläsern zur weiteren Verwendung aufbewahren können. Es eignet sich zum Beispiel bestens um frische Spiegeleier zum Frühstück zuzubereiten vorausgesetzt wir vergessen für einen Moment unseren Cholesterinspiegel.

Chicharrón -the fattiest part of the cochino or pig, stuck to the skin and part of the skin itself- is a very popular tapa right across the Canary Islands. What we are presenting here is a speciality from el Hierro (herreña). If you exclude the sugar, this is how it is usually eaten in the archipelago.

Preparation:

Generally, the fat is cleaned, removing any remnants of blood and meat and is then soaked in water for a time. Clean well and allow to dry before preparing. You will need a frying pan or similar pan into which you will place the main ingredient cut into cachitos (small pieces). Some simply mince it in a mincer without adding anything. On a high heat, cook stirring regularly with a wooden utensil. When golden brown and sizzling, remove, draining the oil and place in a mix of equal parts gofio and sugar. These should be served hot or, at least, warm.

Note...

The fat that remains in the vessel in which the chicharrones have been fried is a marvellous lard that can be stored in jars for later use in various preparations. It is magnificent, for example, for frying fresh eggs for breakfast- for those not watching their cholesterol.





La cantidad que se tenga de grasa y tocino de cerdo.

Gofio en abundancia.

Igual cantidad de azúcar.

Eine beliebige Menge an Schweinefett und Schwarte.

Eine großzügige Menge Gofio.

Die gleiche Menge an Zucker.

Any amount of pork fat and bacon.

Abundance of gofio.

An equal amount of sugar.

Ingredientes
Zutaten / Ingredients

Hígado encebollado con mojo (Carajacas)

Leber mit Zwiebel und Mojo (Carajacas)
Carajacas (liver and onion in mojo sauce)

Para este plato se puede utilizar cualquier clase de hígado, aunque el que más se emplea, comúnmente, es el de cerdo. Si se tiene la paciencia de limpiarlo de nervios y de pellejitos, el resultado es inmejorable.

Elaboración:
Limpiamos, como hemos dicho, el hígado, cortado en lascas finas y anchas, al estilo de escalopines y los colocamos en una hondilla.
En un mortero hacemos un mojo machacando, primero, los ajos pelados y cortados en lascas con la sal gruesa, el tomillo, los cominos y el perejil. Luego, vamos agregando el resto de los elementos: la pimienta picona, que volvemos a machacar, el pimentón, el vino y el vinagre.
Echamos ese mojo sobre el hígado y lo revolvemos bien para que coja todos los aromas de la mezcla.
Podemos dejarlo un ratito, aunque, no es estrictamente necesario.
En una sartén, doramos la cebolla cortada en lunas y, cuando esté empezando a dorarse, vamos sacando los pedazos de hígado del recipiente y friéndolos sobre ella.

Además...
Este plato se llama, en Gran Canaria, carajacas y es uno de los enyesques -taperíos- más populares de la Isla.
Hay sitios, sin embargo, donde no le ponen la cebolla, que nosotros recomendamos porque contrarresta la agresividad de la salsa.

Für dieses Gericht kann jede beliebige Art von Leber verwendet werden, obwohl hauptsächlich Schweineleber genommen wird. Wenn man die Geduld hat, die Leber von Nerven und Häutchen zu befreien, wird das Resultat unvergleichlich.

Zubereitung:
Wir bereiten die Leber wie oben erklärt vor und schneiden sie in dünne aber breite Streifen (wie Scalopini) und geben sie in eine Schüssel.
Im Mörser bereiten wir den Mojo zu, zuerst zerstoßen wir die geschälten und in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen mit grobem Salz, Thymian, Kummel und Petersilie. Danach geben wir nach und nach die restlichen Zutaten dazu: die Peperoni, die wir auch zerstoßen, das Paprikapulver, den Wein und den Essig. Nun gießen wir den Mojo über die Leber und vermengen alles gründlich, damit die Leber das gesamte Aroma annimmt. Wir können diese Mischung auch etwas ziehen lassen, was aber nicht unbedingt erforderlich ist.
In einer Pfanne braten wir die in Scheiben geschnittene Zwiebel goldgelb an und fügen die Leber hinzu.

Außerdem...
Dieses Gericht wird auf Gran Canaria „carajaca“ genannt und ist eines der populärsten Vorspeisen dieser Insel. In manchen Regionen wird die Leber auch ohne Zwiebel gereicht. Wir empfehlen jedoch diese zu verwenden, da sie den starken Geschmack der Soße ausgleicht.

Any type of liver can be used for this dish, although pork liver is that most commonly used. If you have the patience to remove the nerves and hide, the result is excellent.

Preparation:

Clean the liver, cut into thin, wide fillet slices and put them on the hondilla tray.
Prepare a mojo in a mortar, first crushing the peeled and sliced garlic with coarse salt, the thyme, cumin and parsley. Then add the remaining ingredients: the hot pepper, which should also be crushed, the paprika, wine and vinegar.

Pour this mojo over the liver and stir well so that it absorbs all the flavours of the mixture. Leave to stand for a while, although this is not strictly necessary.

Sauté the onion cut into half-moons in a frying pan until golden brown. At this point, remove the liver pieces from the pot and fry them on top of the onion.

Note...

In Gran Canaria, this dish is called carajacas and is one of the most popular enyesques or tapa snack on the Island. In some places, though, onion is not used. However, we recommend its use as it counteracts the sharpness of the sauce.



- Un kilo de hígado fresco.
- Un vaso grande de vino blanco seco.
- Una copa de vinagre macho.
- 6 u 8 dientes de ajo.
- Un poco de tomillo.
- Unos cominos.
- Unas hojas de laurel.
- Pimentón.
- Media pimienta picona.
- Unas ramitas de perejil.
- Sal.
- Aceite.
- 2 cebollas dulces.

- 1 kg frische Leber.
- Ein großes Glas herber Weißwein.
- Ein Gläschen Weinessig.
- 6 bis 8 Knoblauchzehen.
- Etwas Thymian.
- Etwas Kummel.
- Einige Lorbeerblätter.
- Paprikapulver.
- Eine halbe Peperoni.
- Etwas Petersilie.
- Salz.
- Speiseöl.
- 2 milde Zwiebeln.

- One kilo of fresh liver.
- One large glass of dry white wine.
- One wineglass of vinagre macho.
- 6 to 8 cloves of garlic.
- A little thyme.
- Some cumin seeds.
- Some bay leaves.
- Paprika.
- Half a hot pepper.
- A few sprigs of parsley.
- Salt.
- Oil.
- 2 sweet onions.

Ingredientes
Zutaten / Ingredients



Luz del Mar



Das Hotel für Natur- & Wanderliebhaber

Nature-Hotel Luz del Mar

El Hotel para amantes de la naturaleza y del senderismo

Ursprünglich und grün – das ist der Norden Teneriffas. In diesem landschaftlichen Paradies baut Wikinger Reisen, Europes führender Wanderreisenveranstalter, in Los Silos, zwischen Buenavista und Garachico ein individuelles Hotel für Natur- und Wanderliebhaber.

Im Hotel *Luz del Mar* erwarten Sie 35 großzügige Komfortzimmer und 14 Junior-Suiten die sich in einer weitläufigen Grünanlage mit beheiztem Pool, und Yacuzzi gruppieren. Im Haupthaus befinden sich a la carte Restaurant, Bar, Kaminzimmer und ein Wellness- und Fitnessbereich.

Luz del Mar ideal für den aktiven Urlauber ab November 2007 für Sie da.



Pristine nature describes best the northern part of Tenerife Island. Wikinger Reisen is the European market leader for nature walks and it accomplishes at the heart of this amazing landscape the only boutique hotel for nature and hiking lovers of the region.

The charming flair of the Canaries lives in all 35 spacious rooms and 14 junior suites of the hotel. The bungalow style units are set on a avishly green compound around a heated pool and jacuzzi. Restaurant, bar, chill-out room with fireplace and a wellness and fitness area give the discerning nature lover the best possible holiday experience on Tenerife Island.

Hotel *Luz del Mar* opens its doors for you November 2007.

En el verde noreste de Tenerife, donde la isla todavía mantiene su esencia, el organizador de viajes Wikinger Reisen, líder en el mercado de viajes de senderismo en Europa, construye un hotel en Los Silos entre Buenavista y Garachico para amantes de la naturaleza y del senderismo.

El hotel *Luz del Mar* dispone de 35 habitaciones con todo el confort y 14 Junior-Suites agrupados alrededor de una zona verde central con piscina climatizada y jacuzzi. En el edificio principal se encuentra el restaurante, e bar, la sala con chimenea y la zona SPA.

Luz del Mar, el hotel ideal para el turista activo, estará a su disposición desde noviembre de 2007.

Hotel *Luz del Mar* ★★★★
www.luzdelmar.es

C/O Wikinger Reisen GmbH
 Kölner Straße 20
 D- 58135 Hagen
 Tel: 0049 2331 904 6
 Fax: 0049 2331 904 704
 Mail: info@luzdelmar.es

Potaje de lentejas y castañas

*Linsensuppe mit Kastanien /
Lentil and chestnut stew*

Las castañas constituyeron un elemento fundamental en la culinaria isleña hasta que fueron desplazadas por las papas, llegadas del Nuevo Mundo.

Quedan algunas recetas antiguas, que se siguen haciendo en determinados lugares y en las cocinas de muy concretas familias, y sería una lástima que se perdiessen: el conejo con castañas, el potaje que les ofrecemos a continuación, y el pescado salado acompañado de estos frutos, que continúan brindándose a los invitados en la apertura de las bodegas tinerfeñas, durante la noche víspera de San Andrés.

Elaboración:

Se guisan las lentejas y las castañas peladas, enteras, en agua fresca y asustándolas tres veces (echando agua cuando hierven para cortar el bullir).

Mientras se hacen (tardarán, más o menos, hora y cuarto), preparamos una fritura con la cebolla y el tomate bien picaditos, y en un mortero majamos sal, 2 clavos de olor y 3 granos de pimienta negra. Luego, majamos, sobre lo anterior, 2 rebanadas de pan frito.

Echamos, sobre las lentejas y las castañas, primero el majado -y revolvemos- y después la fritura -y volvemos a revolver-, para después dejar que la cosa se haga como diez minutos más a fuego lento.

Además...

Este es un potaje normalmente vegetariano, pero que se puede enriquecer, si se quiere, añadiendo al sofrito unos cachitos de chorizo y tocino. Y queda muy bien.

Kastanien waren ein wichtiger Bestandteil der „Kanarischen Küche“, bis sie durch die aus der Neuen Welt eingeführten Kartoffeln ersetzt wurden.

Es gibt einige alte Rezepte, die auch heute noch an manchen Orten von bestimmten Familien zubereitet werden. Es wäre schade, wenn diese Rezepte verloren gingen, zum Beispiel Kaninchen mit Kastanien, die Suppe, die wir anschließend aufführen, und Pökelfisch in Begleitung dieser Früchte, die auch heute noch am Vorabend des Andrestages alljährlich bei den Erstproben des neuen Weins in den Weinkellern auf Teneriffa den Gästen gereicht werden.

Zubereitung:

Man kocht die Linsen mit den ganzen, geschälten Kastanien in frischem Wasser, schrekt sie jedoch dreimal ab (indem man sie mit Wasser aufgießt und sie erneut zum Kochen bringt).

Während der Garzeit (ungefähr fünfundsiebzig Minuten) bereiten wir in einer Pfanne eine Mischung aus klein geschnittenen Zwiebeln und Tomaten zu.

Im Mörser zerstoßen wir Salz, 2 Gewürznelken und 3 schwarze Pfefferkörner. Anschließend geben wir zwei geröstete

Weißbrotcscheiben dazu und zerstoßen sie mit dem Rest. Wir

vermischen dieses mit den Linsen und Kastanien und geben die in der Pfanne vorbereiteten Zwiebeln und

Tomaten dazu und rühren nochmals alles gut um. Auf kleiner Flamme

lassen wir die Linsensuppe noch ungefähr zehn Minuten ziehen.

Außerdem...

Diese Suppe ist eigentlich ein rein vegetarisches Gericht, sie kann jedoch nach Belieben auch mit etwas angebratener Paprikawurst und Speck verfeinert werden.

Chestnuts were a basic constituent of the island diet until they were replaced by the potato, brought in from the New World. Some old recipes still remain and these are still used in certain places and in the kitchens of a certain few families and it would be a shame for them to be lost: rabbit with chestnut potaje, the recipe for which is given below and salted fish accompanied by these fruits are still served to guests at the opening of bodegas or wine cellars in Tenerife on the eve of Saint Andrew.

Preparation:

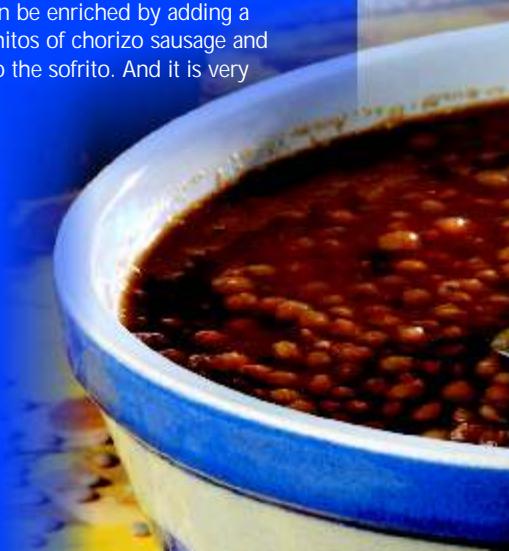
Boil the lentils and peeled whole chestnuts in fresh water, asustándolas three times (adding cold water when they boil to settle the stew).

While they are cooking (this will take roughly an hour and a quarter), prepare a fritura or fry with the finely chopped onion and tomato and crush salt, 2 scented cloves and 3 black peppercorns in a mortar. Then add 2 slices of fried bread and crush with the above.

Pour the majado over the lentils and chestnuts and stir and then add the fritura. Stir again then allow to cook for another ten minutes or so over a low flame.

Note...

This is normally a vegetarian potaje, but it can be enriched by adding a few cachitos of chorizo sausage and rasher to the sofrito. And it is very nice.





timelinx.com

The Holiday Club People

The Worlds leader in servicing corporate
and consumer Holidays Clubs



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.



Visit us

www.timelinx.com



Ingredientes Zutaten / Ingredients

- Medio kilo de lentejas.
- 2 docenas de castañas.
- Una cebolla.
- 2 tomates.
- Sal.
- 2 clavos.
- 4 granos de pimienta negra.
- 2 rebanadas de pan.

- *Ein halbes kg Linsen.*
- *2 Dutzend Kastanien.*
- *Eine Zwiebel.*
- *2 Tomaten.*
- *Salz.*
- *2 Gewürznelken.*
- *4 schwarze Pfefferkörner.*
- *2 Scheiben Weißbrot.*

- Half kilo of lentils.
- 2 dozen chestnuts.
- One onion.
- 2 tomatoes.
- Salt.
- 2 cloves.
- 4 grains of black pepper.
- 2 slices of bread.

Queso a la plancha con mojo

Gebratener Käse mit Mojo /
Grilled cheese with mojo sauce

Un platillo que se sirve ya como entrante en muchos restaurantes y guachinches de todo el Archipiélago. No tiene más secretos que la calidad de sus componentes. El queso ha de ser preferentemente de cabra, bastante graso, y el mojo -o los mojos- deben estar hechos con esmero y en el almirez. Nunca en la batidora.

Elaboración:
Se pone el queso a la plancha hasta que se dore por los extremos, se coloca sobre un plato o bandeja y se adorna con las salsas o bien se le ponen encima.

Además...
Una variedad muy interesante de esta tapa consiste en presentarlo con mojo colorado por un lado y miel de palma por el otro. El contraste es muy agradable.

Ein Gericht, das in vielen Restaurants und Kneipen auf allen kanarischen Inseln als Aperitif angeboten wird. Das Geheimnis liegt einzig und allein in der Qualität der Produkte. Es sollte hierbei Ziegenkäse mit hohem Fettgehalt verwendet werden. Die Mojos sollte man sorgfältig und im Mörser zubereitetten. Niemals ein Küchengerät zur Hilfe nehmen.

Zubereitung:
Den Käse beidseitig goldgelb anbraten, auf einem Teller oder einer Platte anrichten, mit den Soßen garnieren oder übergießen.

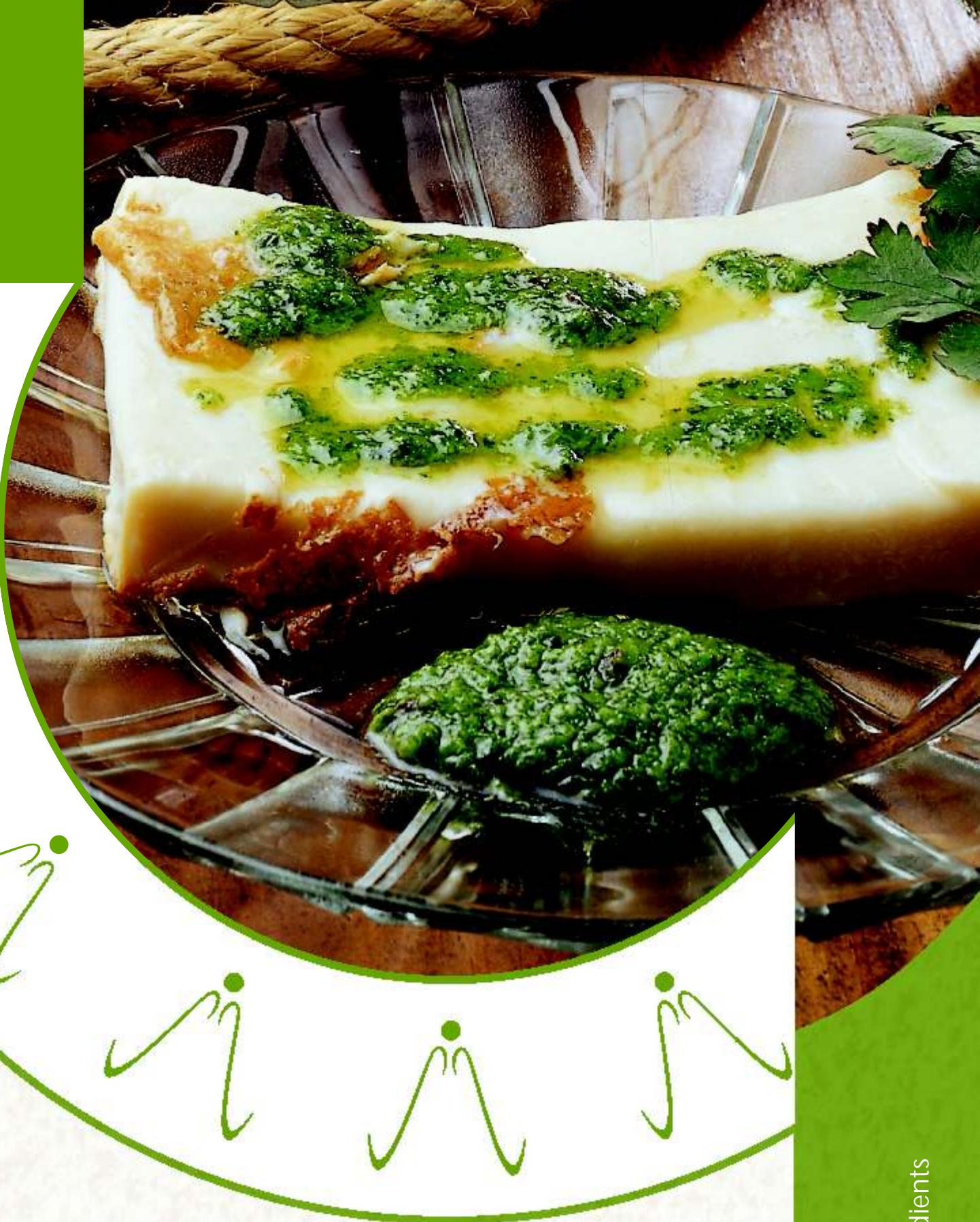
Außerdem...
Eine sehr interessante Variante dieses Gerichtes besteht darin, es mit rotem Mojo auf der einen und Palmhonig auf der anderen Seite zu servieren. Der Kontrast wirkt sehr angenehm.

A dish that is now served as a starter in many restaurants and guachinches right across the archipelago. The secret of its success is in the quality of the ingredients used. The best cheese to use is full fat goat's cheese and the mojo -or the mojos- should be carefully prepared in the mortar. Never in the electric mixer.

Preparation:
Grill the cheese until golden brown on the surface, place on a plate or tray and garnish with the sauces or place on top of them.

Note...
A very interesting variation of this tapa consists in presenting it with mojo colorado (red in colour) on one side and miel de palma or palm syrup on the other. The contrast is very pleasant.





- Un par de lascas de queso por comensal.
- Mojo rojo. (o mojo picón y de cilantro, al gusto).

- Mehrere Scheiben Käse pro Person.
- Roter Mojo (oder scharfer, mit Koriander, je nach Geschmack).

- A couple of slices of cheese per guest.
- Red mojo (or mojo picón and coriander mojo).

Ingredientes
Zutaten / Ingredients

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 modern

Moderner



La Laguna

Pasado y presente.

Tradición y modernidad.

Conservando lo más entrañable
de dos ciudades.

Toda la tecnología 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



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 Teneriffs. 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 herhaft.

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:

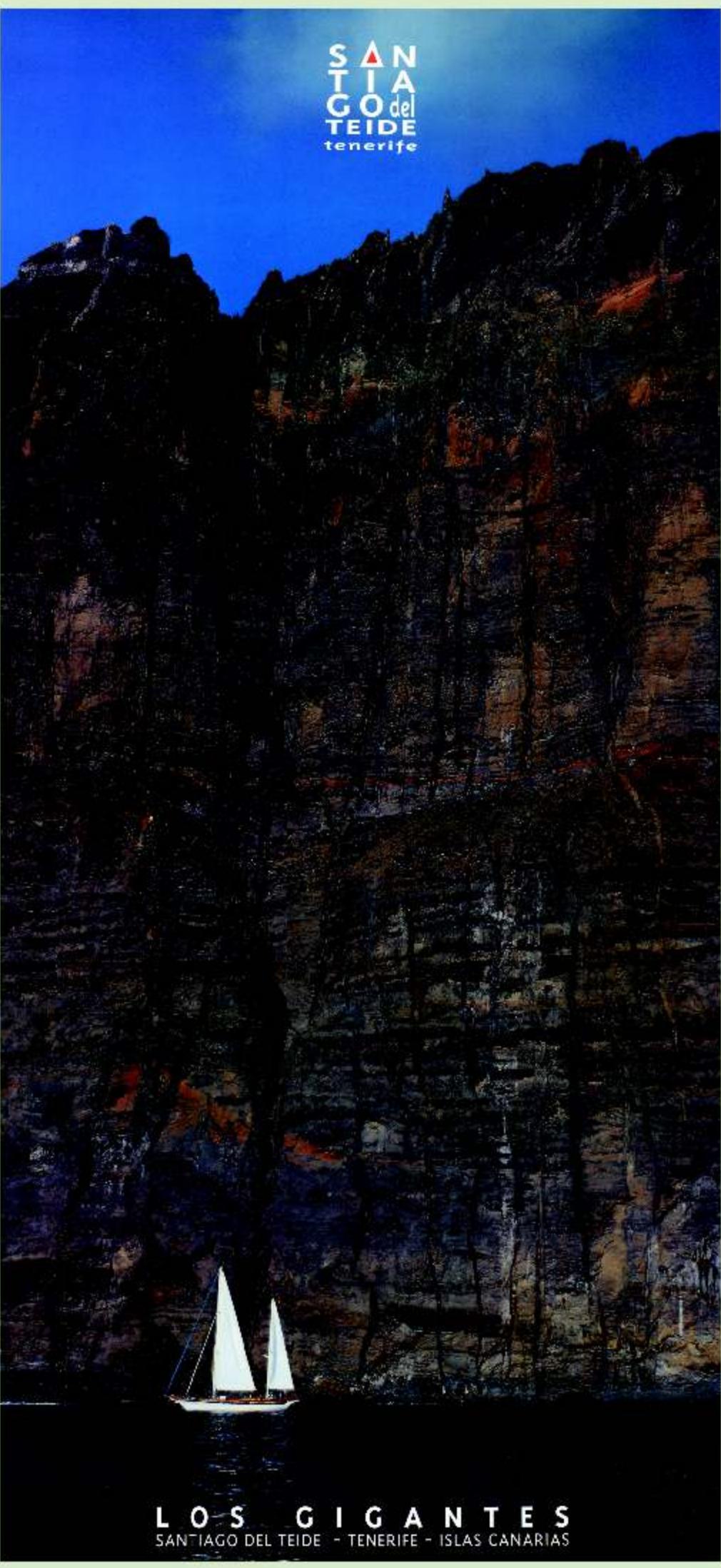
750 g Erbsen.
Öl.
Wasser.
Salz.
Zucker.
Gelbe Lebensmittelfarbe (Pulver)
Eine große oder zwei mittelgroße Zwiebeln.
750 g geschalte Tomaten.
4 Knoblauchzehen.
3 bis 4 Eier.
Majoran.
Lorbeerblätter.

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.

Ingredientes
Zutaten / Ingredients

SAN
TIA
GO del
TEIDE
tenerife



LOS GIGANTES
SANTIAGO DEL TEIDE - TENERIFE - ISLAS CANARIAS



Hotel Playa La Arena

C/ Lajie, 4 - Playa de la Arena
38683 Puerto de Santiago
+34 922 562 920 Fax: +34 922 861 237



Una invitación al descanso...

...en el inmenso azul del mar y cielo.
...en las magníficas 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.

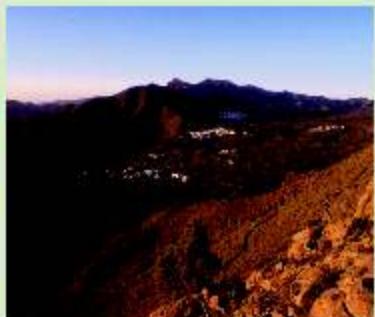
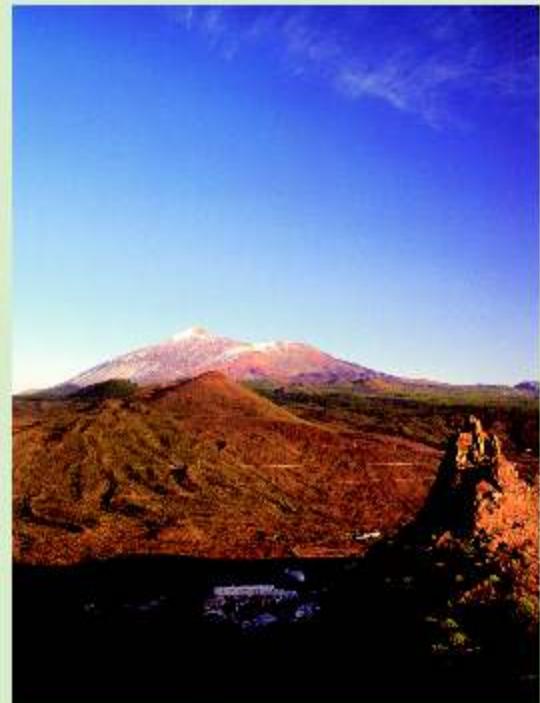
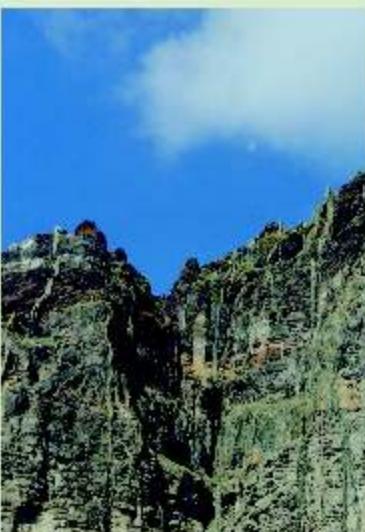
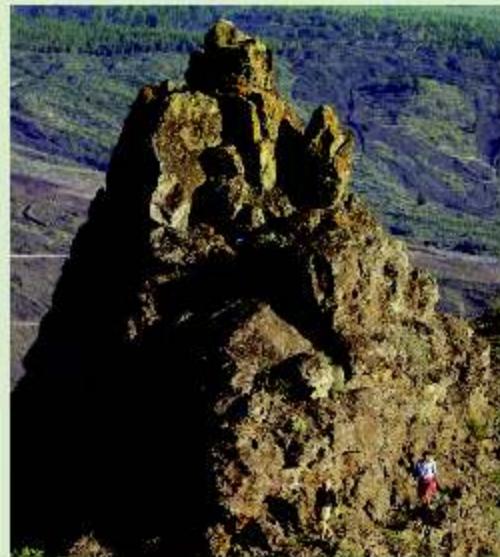
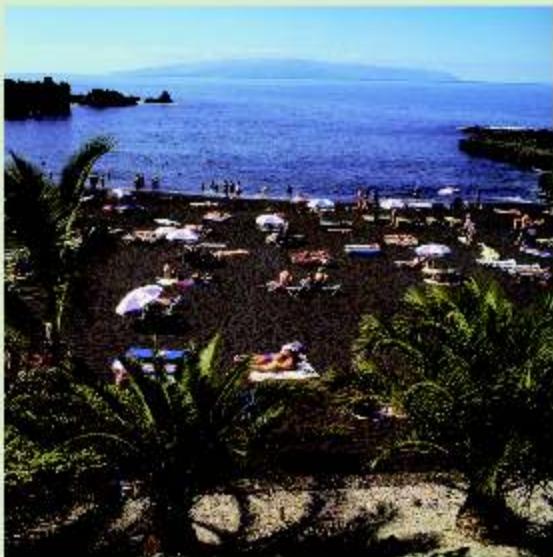
Calidad Primero

www.springhoteles.com



SANTIA GO del TEIDE

tenerife · Islas canarias



Fish
Fisch

Pescados

Churros de
pescado



Pescado
salado



Vieja
Guisada



Atún en
adobo



Compuesto
de Jarea

Atún en adobo

Thunfisch in Beize / Marinated tuna

Los túidos representan uno de los capítulos más importantes de capturas en el mar canario y son varias las especies migratorias que cruzan por esta agua -incluidos los apreciados "barrilote" o "atún blanco" y el "yellowfin tuna" o "rabil"- pero, curiosamente, no son muchas las fórmulas que existen en el recetario canario tradicional para tan buscada carne. Entre ellas, una de las más excelentes y populares es el atún en adobo, que recoge una de las líneas destacadas de la culinaria isleña, como es la de los productos adobados, cuya calidad se basa, entre otras cosas, en los excelentes vinagres que se pueden encontrar en las Islas.

Elaboración:

El atún ha desangrarse bien colocándolo durante unos diez minutos en abundante agua y sal. Una vez desangrado, se lava bien para eliminar todo residuo de sal y se corta en láminas de un centímetro, aproximadamente, o en trozos no muy grandes.

Se elabora un majado con los ajos pelados y picados, media o una pimienta picante -según gusto-, y el pimentón y la punta de una cuchara de comino machacado. Se pone aceite y se remueve muy bien para formar una pasta ligeramente líquida, a la que se añade el tomillo, el laurel, el orégano y finalmente el vino y el vinagre. En algunos lugares se utiliza solo un vaso entero de vinagre. En este caso, el vino es sólo opcional para disminuir algo el ácido acético, según sea el gusto que se prefiera. Se sala con precaución (es preferible rectificar en el plato ya casi elaborado que pasarse inicialmente). El atún se baña en este preparado, que se deja al menos 24 horas en la nevera en maceración.

Para elaborarlo, se sacan los trozos y se fríen para, seguidamente, colocarlos en una bandeja. En el aceite en que se ha frito el atún se vierte el resto del adobo, se deja reducir un poco y, pasándolo por un colador, se vierte como salsa sobre el pescado.

Además...

En otra de las fórmulas que se utiliza en las Islas, en lugar de pasar el atún frito a una bandeja, se coloca en un recipiente que pueda ir al fuego, se cubre con el adobo pasado por un colador y un poco de agua y se le da un hervor. En ambos casos, se sirve acompañado de papas guisadas y batatas.

Thunfische verkörpern eines der wichtigsten Kapitel des Fischfangs der kanarischen Gewässer. Es gibt auch verschiedene Arten, die auf ihrem Wanderzug diese Gewässer durchqueren die hochgeschätzten „barrilotes“ oder auch „Weißflossenthun“, sowie der „Gelbflossenthun“ oder auch „Rabil“. Kurioser Weise gibt es aber in den traditionellen kanarischen Kochbüchern relativ wenige Formen der Zubereitung für diesen überaus beliebten Fisch. Unter Ihnen stellt der Thunfisch in Beize eines der besten und populärsten dar. Grundlage dieses Gerichtes ist eine der herausragenden Linien der „Kanarischen Küche“, nämlich die in Beize eingelegten Lebensmittel, deren hohe Qualität sich unter anderem auf die hervorragenden, auf den Inseln hergestellten Essigprodukte stützt.

Zubereitung:

Der Thunfisch muss gründlich ausbluten, dafür legt man ihn ungefähr zehn Minuten in reichlich Salzwasser. Danach wäscht man ihn sorgfältig ab, um alle Salzrückstände zu entfernen, und schneidet ihn in ca. 1 cm starke Streifen, oder zumindest in nicht allzu große Stücke. Im Mörser zerstößt man die geschälten und klein geschnittenen Knoblauchzehen, eine halbe oder ganze Peperoni je nach Geschmack -, das Paprikapulver und eine Messerspitze grob gehackten Kummel. Man gibt unter Rühren Öl dazu, bis eine zähflüssige Masse entsteht, der man wiederum den Thymian, Lorbeerblatt, Majoran und letztendlich den Wein und den Essig befügt. Mancherorts wird nur ein ganzes Glas Essig dazu verwendet. In diesem Fall kann der Wein wahlweise nur um die Essigsäure etwas zu verringern, mitverarbeitet werden, das heißt je nach Geschmack. Vorsichtig salzen (es ist besser, das fast fertige Gericht noch etwas abzuschmecken, als es zu Beginn zu versalzen).

Der Thunfisch wird nun in die Beize gelegt und soll mindestens 24 Stunden darin, im Kühlenschrank, ziehen.

Jetzt nimmt man die einzelnen Stücke heraus, frittiert sie und legt sie auf eine Platte. In dasselbe Öl gibt man nun den Rest der Beize, lässt sie etwas einkochen, streicht sie anschließend durch ein Sieb und gibt sie als Soße über den Fisch.

Außerdem...

In einer anderen, auf den Inseln gebräuchlichen Formel legt man den frittierten Thunfisch nicht auf einer Platte beiseite, sondern gibt ihn mit der durch ein Sieb gestrichenen Beize und etwas Wasser in eine feuerfeste Form. Dann lässt man das Ganze einmal aufkochen. In beiden Fällen serviert man den Fisch mit Salzkartoffeln und Süßkartoffeln.

Tuna are of the most sought after fish in the Canarian sea and various migratory species visit our waters -including the much loved "barrilote" or "tuna blanco" (white tuna) and the "yellowfin tuna" or "rabil". Surprisingly though, the Canarian traditional cookery book does not contain many recipes for this popular fish. One of the most excellent and popular cooking methods is in a marinade, an important technique also used in the Canary Islands for other products, the quality of which is based, amongst other things, on the excellent vinegars that can be found on the Islands.

Preparation:

The tuna should be bled well, hanging it for roughly ten minutes in abundant water and salt. Once bled, wash well to eliminate any salt residues and cut in slices of about one centimetre or in medium-sized pieces.

Prepare a majado with peeled and chopped garlic, half or a full hot pepper -according to taste-, and the paprika and the tip of a spoon of crushed cumin. Add oil and stir well to form a slightly liquid paste. Add the thyme, bay, oregano and finally the wine and vinegar. In some places one full glass of vinegar is used instead of wine. In this case, the wine is optional to reduce the acetic acid a little. Again according to taste. Salt with care (it is better to season the dish again when almost prepared than to over do it in the beginning).

Marinade the tuna in this adobo and leave for at least 24 hours in the macerating fridge.

To cook, remove from the fridge and fry the pieces and place on a tray. Pour the remainder of the adobo into the oil used to fry the tuna. Boil down a little, then pass through a strainer and use as a sauce for the fish.

Note...

In other recipes used in the Islands, instead of moving the fried tuna to a tray it is placed in an ovenproof dish and covered with the strained adobo and a little water and brought to the boil. In both cases, it is served accompanied by boiled potatoes and batatas or sweet potatoes.



Ingredientes Zutaten / Ingredients

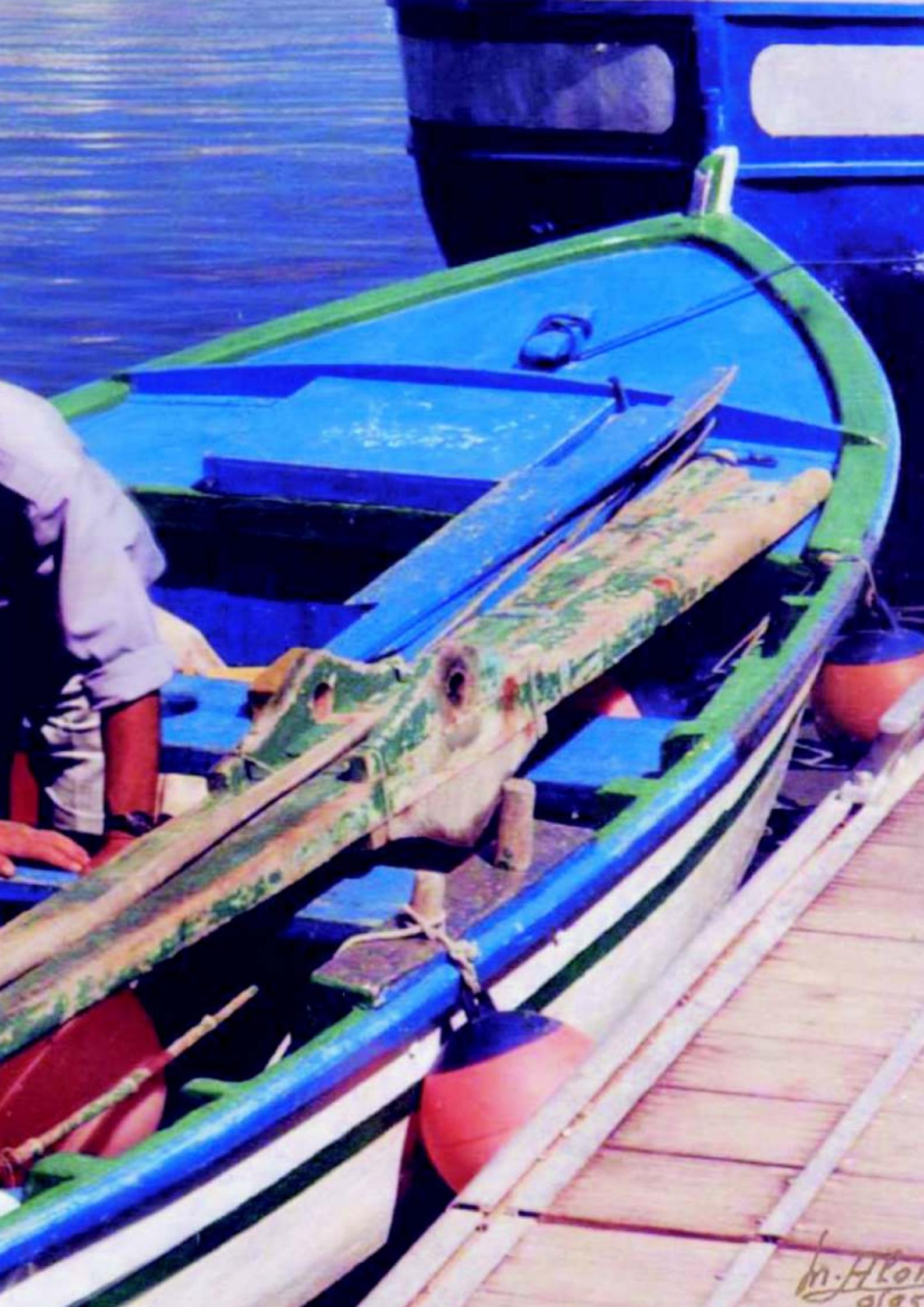


- Un kilo de atún, sin piel y sin espinazo central.
- 4 dientes de ajo.
- Un vaso grande de aceite de oliva virgen extra.
- Medio vaso de vinagre.
- Medio vaso de vino blanco preferiblemente añejo.
- Una cucharada de pimentón.
- Pimienta del país.
- Orégano.
- Tomillo.
- Laurel.
- Comino.
- Sal.

- 1 kg Thunfisch, ohne Haut und Mittelgräten.
- 4 Knoblauchzehen.
- Ein großes Glas Olivenöl aus Erstpressung (virgen extra).
- Ein halbes Glas Essig.
- Ein halbes Glas Weißwein, vorzugsweise alter.
- Ein Teelöffel Paprikapulver.
- Peperoni.
- Majoran.
- Thymian.
- Lorbeerblätter.
- Kümmel.

- One kilo of tuna, skinned and with spine removed.
- 4 cloves of garlic.
- One large glass of extra virgin olive oil.
- Half glass of vinegar.
- Half glass of white wine preferably aged.
- One spoonful of paprika.
- Locally grown pepper (Pimienta del país).
- Oregano.
- Thyme.
- Bay.
- Cumin.





H. H. Kroll
1985

Churros de pescado

Gebackene Fischkringel / Fish fritters

El churro de pescado es bocado muy apetecible que antes tenían a gala realizarlos los bares populares de Santa Cruz y que, lamentablemente, se ha ido industrializando a lo largo del tiempo, salvo contadas y honrosas excepciones. Dos elementos son fundamentales para convertirlo de "tapa" anodina a plato excelso son la calidad del pescado -que ha de ser bien fresco, blanco, limpio y sin espinas, que se pueda cortar en tiras de unos diez centímetros de largo por unos dos de ancho- y el cuidado en la elaboración de la masa.

Elaboración:

El pescado limpio y troceado se pone a macerar en el jugo de los limones, con el perejil muy picado, durante unas dos horas.

Para la masa, se toma la mitad de la harina y se añade la leche, el huevo batido, la cerveza, las ralladuras de pimienta blanca y la cucharada de vino añejo, con un poco de sal, trabajando con una pala hasta formar una pasta líquida, ligera y un tanto elástica, que se deja reposar unos quince minutos.

Cuando llegue el momento de preparar los churros, se pone una sartén con abundante aceite a fuego medio.

En un recipiente adecuado, se coloca el resto de la harina cernida mezclada con un toque muy ligero de sal fina. Se pasan los trozos de pescado por esta harina y se bañan luego en la masa, para colocarlos inmediatamente en la sartén y dorarlos.

Además...

En Tenerife, los churros de pescado se han convertido en una de las "señas de identidad gastronómica" de la localidad marinera de San Andrés, en Santa Cruz. Son excelentes con una cerveza similar a la que se utilizó en la elaboración o con un joven vino blanco canario frío.

Die Fischkringel sind sehr appetitliche Häppchen, die früher in Santa Cruz berühmt waren, und die leider, einige wenige Ausnahmen ausgeschlossen, im Laufe der Zeit industrialisiert wurden. Zwei Bestandteile dieses Gerichtes sind wesentlich, um ein unscheinbares Häppchen in ein erlesenes Gericht zu verwandeln: zum Ersten die Qualität des Fisches dieser muss immer frisch, weiß, sauber und ohne Gräten sein, man muss ihn in ungefähr 10 cm lange und 2 cm breite Streifen teilen können - und zum Zweiten die sorgfältige Zubereitung des Teiges.

Zubereitung:

Der geputzte und in Streifen geschnittene Fisch wird ungefähr zwei Stunden in den Saft von zwei ausgepressten Zitronen zusammen mit fein gehackter Petersilie eingelegt.

Für den Teig nehmen wir die Hälfte des Mehles, geben die Milch, die aufgeschlagenen Eier, das Bier, weißen Pfeffer aus der Mühle und einen Esslöffel alten Wein dazu und verrühren das Ganze mit einem Kochlöffel, bis eine zähflüssige und geschmeidige Masse entsteht. Diese ungefähr fünfzehn Minuten ruhen lassen.

Nun bereitet man die Fischkringel zu, indem in einer Pfanne reichlich Öl auf halber Flamme erhitzt wird.

Den Rest des gesiebten Mehles gibt man in eine Schüssel mit etwas Tafelsalz. Nun wälzt man den Fisch in diesem Mehl, zieht ihn durch den Teig und gibt ihn anschließend in die Pfanne, bis er goldgelb gebacken ist.

Außerdem...

In dem Santa Cruz auf Teneriffa zugehörigen Fischerort San Andrés sind diese Fischkringel zu einem „Stück gastronomischer Identität“ geworden. Sie schmecken am besten mit einer ähnlichen Sorte Bier, die auch bei der Zubereitung verwendet wurde, oder zu gekühltem jungem Weißwein von den Kanaren.

Churro de pescado is a very appetising snack which the local bars of Santa Cruz prided themselves in making and which, unfortunately, have become industrialised over time, with rare exception. Two fundamental elements to transform them from a bland "tapa" into a sublime dish is the quality of the fish - which must be fresh, white, clean and boneless, which can be cut into strips about ten centimetres long by about two centimetres wide- and care in preparing the batter.

Preparation:

Macerate the clean fish, cut into pieces, in the juice of the lemons together with the finely chopped parsley for roughly two hours.

Take half the flour for the dough and add the milk, the whisked egg, beer, white pepper and the spoonful of vino añejo, with a little salt, working it with a wooden spoon until a light, liquid and somewhat elastic batter is formed. Leave to settle for roughly fifteen minutes.

Place a frying pan with abundant oil on a medium heat.

Place the rest of the sieved flour mixed with a pinch of fine salt into a suitable container. Coat the pieces of fish with this flour, dip them in the batter and then transfer them straight to the frying pan until golden brown.

Note...

In Tenerife, fish fritters have become one of the "astronomical identity marks" of the fishing village of San Andrés, in Santa Cruz. They are excellent with a beer similar to that used to make them or with a young, Canarian white wine served chilled.



- Un kilo de pescado blanco cortado en tiras como antes se indica.
- 2 limones.
- Perejil.
- 200 grs. de harina cernida (si no se tiene cernidor, basta un colador en el que se pone la harina y, a medida que se agita, va cayendo en un recipiente; el resultado es tener una masa más esponjosa).
- 100 cl. de leche.
- Un huevo.
- Un vaso grande cerveza (antiguamente también se utilizaba alternativamente el agua carbónica o de sifón).
- Una cucharada de vino viejo blanco de uva listán (o de fino de jerez, como alternativa).
- Unos granos de pimienta blanca bien machacados.
- Sal.
- Aceite de oliva.

- 1 kg weißer Fisch, wie oben erklärt in Streifen geschnitten.
- 2 Zitronen.
- Petersilie.
- 200 g gesiebtes Mehl (durch das Sieben des Mehles wird der Teig geschmeidiger, man kann auch zur Not ein normales Küchensieb verwenden)
- 100 cl Milch.
- Ein Ei.
- Ein großes Glas Bier (früher wurde stattdessen auch Mineralwasser dazu genommen).
- Ein Esslöffel überalteter Weißwein (oder Sherry als Alternative).
- Einige weiße Pfefferkörner aus der Mühle.
- Salz.
- Olivenöl.
- Salz.

- One kilo of white fish cut into strips as indicated earlier.
- 2 lemons.
- Parsley.
- 200 grs. of sifted flour (if you do not have a sieve, place the flour in a colander and shaking into a bowl. This gives a spongier batter).
- 100 cl. of milk.
- One egg.
- One large glass of beer (in the past carbon or soda water were also used as an alternative).
- One spoonful of aged white wine made from the grape (or a fine sherry wine, as an alternative).
- Some grains of finely ground white pepper.
- Salt.
- Olive oil.

Compuesto de jareas

Compuesto de jareas / Salted fish stew

Jarear viene de airear. Un pescado cualquiera se jarea abriéndolo, limpiándolo bien y lavándolo en agua de mar. Después se sala profusamente, se deja unas horas así y se vuelve a lavar para, inmediatamente, colocarlo sobre una superficie cercana a la costa u colgándolo de un tendedero. El viento salino y el sol se encargarán del resto. De estos pescados secos, el más apreciado es la vieja, que alcanza precios elevadísimos en el mercado. Unos precios que, en cualquier caso, tienen su justificación, ya que el producto, ya de por sí caro, al jarearse pierde, normalmente, más de las dos terceras partes de su peso.

Elaboración:
Se empieza por limpiar las jareas, quitándoles la piel. Después, se cortan en trozos medianos y se humedecen, dejándolos en agua un buen rato: entre una y dos horas.
En una sartén o recipiente adecuado hacemos una fritura con tomate, ajos, cebolla y pimientos, todo muy picadito, a la que podemos añadir alguna hierba aromática -recomendamos emplear tomillo y laurel únicamente-, y un poco de azafrán, previamente calentado. Cuando el sofrito está a punto, añadimos las jareas y lo mezclamos todo bien. Mojamos el guiso con un chorro generoso de vino blanco y seco, para seguir removiendo. Y, en pocos minutos, no más de cinco, podemos dar por hecho este plato, tan simple como sabroso. Poco antes de retirar el recipiente del fuego, habremos probado de sal para darle el toque exacto.

Además...
La forma más simple de consumir las jareas, y la más popular, es a la brasa. Colocándolas sobre unas ascuas de leña o carbón y santas pascuas. También se hacen hirviéndolas primero en agua y, después, dejándolas bullir un par de minutos en un lecho de mojo. Con las jareas compuestas como aquí se ha explicado se pueden elaborar excelentes ensaladas tibias en las que se suelen añadir lapas y burgados en vinagre.

Das auf den Kanarischen Inseln gebrauchliche Wort „jarea“ kommt von „airear“ (lüften). Jeder beliebige Fisch wird geöffnet, gründlich gereinigt und in Meerwasser gewaschen. Danach großzügig salzen, ein paar Stunden ziehen lassen und nochmals waschen, um ihn anschließend in Küstennähe auszulegen oder auf eine Leine zu hängen. Der salzige Wind und die Sonne übernehmen den Rest.

Von diesen getrockneten Fischen ist der Papageienfisch der beliebteste, der allerdings sehr teuer ist. Sein Preis ist aber in jedem Fall berechtigt, da Fisch ohnehin teuer ist und beim Trocknen mehr als zwei Drittel seines Gewichtes verliert.

Zubereitung:

Den getrockneten Fisch („jareas“) säubern und die Haut entfernen. Danach in nicht zu große Stücke schneiden und ein bis zwei Stunden in Wasser einweichen. In einer Pfanne oder Ähnlichem bereiten wir eine Mischung (sofrito) aus Tomaten, Knoblauch, Zwiebel und Paprikaschoten, alles klein gewürfelt, zu. Man kann diese auch mit Kräutern würzen wir empfehlen jedoch ausschließlich Thymian und Lorbeerblätter zu verwenden - etwas Safran, den wir zuerst erwärmt haben.
Wenn der Sofrito fertig ist, geben wir den Fisch dazu und rühren alles gründlich um. Anschließend gießen wir das Gericht mit einem großzügigen Schuss herben Weißweins auf und rühren nochmals gut um. Nach einigen Minuten, nicht mehr als fünf, ist dieses einfache aber dennoch schmackhafte Gericht fertig. Kurz bevor wir die Pfanne vom Feuer nehmen, falls nötig, mit Salz abschmecken.

Außerdem...

Die einfachste Art den getrockneten Fisch zuzubereiten und auch die beliebteste ist auf dem Grill. Man legt den Fisch auf die Glut von Holz oder Kohle und fertig. Man kann ihn auch zuerst in Wasser kochen und anschließend auf etwas „Mojo“ garen. Mit den jareas compuestas, die wir hier erklärt haben, kann man köstliche lauwarme Salate mit in Essig eingelegten Schüssel- oder Strandschnecken zubereiten.

Jarear comes from airear (to air). Any fish is aired "se jarea" by opening it, cleaning it well and washing it in seawater. It is then heavily salted and left for a few hours before rinsing again. It is then placed directly on a surface near the coast or hung on an airer. The salt air and sun take care of the rest. Of these dry fish, the most favoured is the vieja, which can be very expensive in the market. However, the price is often justified by the fact that the product, which is expensive anyway, normally loses more than two thirds of its weight when dried.

Preparation:

Start by cleaning the jareas, removing the skin. Then, cut into medium-sized pieces and moisten, leaving them in water for a good period of time: between one to two hours.

Prepare a fritura with finely chopped tomato, garlic, onion and peppers in a frying pan or other suitable pan. Add some aromatic herbs -we recommend just thyme and bay- and a little saffron, heated first. When the sofrito is ready, add the jareas and mix well. Wet the stew with a generous splash of dry white wine and continue to stir. Leave for a few more minutes, no more than five, and hey presto you can consider this simple and tasty dish ready. Just before removing the pan from the heat, check to see if it needs a little salt to get it just right.

Note...

The simplest way of eating jareas, and the most popular, is charcoal-grilled. Place them on wood or charcoal embers and away you go. They can also be prepared by boiling first in water and then again for a couple of minutes in a mojo sauce. Excellent warm salads can be prepared with the jareas compuestas described here. Generally lapas and burgados in vinegar are added.



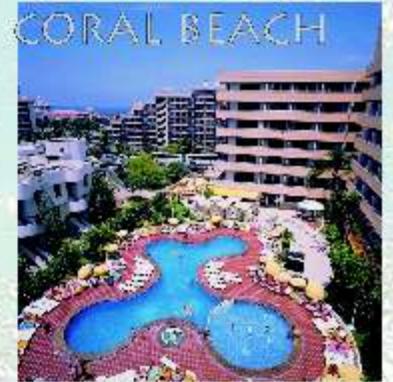
- 2 jareas de vieja.
- 4 tomates grandes.
- 8 dientes de ajo.
- 2 cebollas grandes.
- Un pimiento de buen tamaño.
- Un fisco de tomillo.
- 2 hojas de laurel.
- Unas hebras de azafrán.
- Un vaso de vino blanco seco.
- Sal.
- Aceite.

- 2 getrocknete Papageienfische.
- 4 große Tomaten.
- 8 Knoblauchzehen.
- 2 große Zwiebeln.
- Eine große Paprikaschote.
- Etwas Thymian.
- 2 Lorbeerblätter.
- Einige Safranfäden.
- Ein Glas herben Weißwein.
- Salz.
- Öl.
- Salz.

- 2 vieja · "jareas".
- 4 large tomatoes.
- 8 cloves of garlic.
- 2 large onions.
- One well-sized pepper.
- A fisco of thyme.
- 2 bay leaves.
- Some saffron threads.
- One glass of dry white wine.
- Salt.
- Oil.
- Salt.

Ingredientes
Zutaten / Ingredients

www.coral-hotels.com



CORAL HOTELS

COMPOSTELA BEACH



PARADISO DEL SOL



RESERVATIONS: Tel.: (+34) 922 798 403 FAX: (+34) 922 752 076 e-mail: reservas@coral-hotels.com

Paraísos de 'Coral' en el Norte de Tenerife



La Quinta Park
SUITES

APARTAMENTOS
Teide Mar



CORAL HOTELS

Happiness in the sun



WWW.CORAL-

RESERVATIONS: Tel.: (+34) 922 798 403 Fax: (+34) 922 752 076 e-mail: reservas@coral-hotels.com

Pescado salado

Pökelfisch / Salted fish

El salado del pescado fue en el pasado producto de los excesos de pesca y de la búsqueda de conservación de los mismos en tiempos de medios muy limitados. En Canarias se saló todo tipo de pescados, algunos con mejor fortuna que otros, según las características de su carne, grasa, etcétera. Entre los más renombrados se encuentran el cherne, la corvina, etcétera.

Por su paso por la salazón, en las carnes y grasas se producen diversos procesos que modifican sabores y texturas y de este rudimentario medio de conservación surgieron algunos de los platos más singulares y notable de la cocina canaria, ya que ese proceso de salado del pescado en muchos casos modificó la condición original del producto, proporcionándole nuevos y diferentes protagonismos que, en combinación con la papa, el dulce de la batata y el juego de los sabores ligeramente ácidos de los mojos, originan platos singulares y notables, muy identificativos de la cocina popular canaria.

Elaboración:

El pescado debe ponerse en remojo entre 24 y 36 horas (según su tamaño), cambiándole el agua varias veces. Pasado el tiempo, se corta en trozos. En un sartén, con el vaso de aceite de oliva virgen extra se prepara un sofrito con cebolla, tomate, pimiento ajos, el comino molido y el pimentón. En un caldero de suficiente tamaño se ponen las papas peladas (cortadas a la mitad, si son grandes), la batata pelada y partida en trozos y, encima, los trozos de pescado, añadiendo agua hasta casi cubrir. Se añade el perejil y, encima de todo, el sofrito. Se deja cocer hasta que las papas están listas y todo en su punto. Se pasa a una bandeja amplia y se sirve bien con su propio caldo, vinagre y pimienta del país, o con la posibilidad de aceite de oliva o un mojo que puede ser de cilantro, de perejil, etcétera.

Además...

No se deben escoger pescados cuya carne tenga un color muy amarillo, porque indica una mayor oxidación. Hay quienes las últimas horas del desalado introducen el pescado en leche, que lo blanquea. En tal caso, hay que lavar las piezas antes de usarlas en el guiso, ya que los restos de leche enturbian el caldo.

Das Pökeln der Fische war früher in einer Zeit sehr begrenzter Mittel das Ergebnis von überschüssigem Fischfang und der Suche nach Konservierungsmöglichkeiten. Auf den Kanarischen Inseln wurden Fische aller Art gepökelt, einige mit besseren Resultaten als andere, je nach Beschaffenheit des Fisches, Fettgehalt, usw.

Während des Pökels, treten verschiedene Prozesse in Fleisch und Fett auf, die sowohl die Textur als auch den Geschmack verändern und so entstanden aus dieser rudimentären Art der Konservierung einige der einzigartigsten und bedeutendsten Gerichte der „Kanarischen Küche“, da der Prozess des Pökels der Fische oftmals ihren Originalzustand verändert hat und dadurch neue und andere Möglichkeiten eröffnet wurden, wodurch in Verbindung mit der Kartoffel, der Süßkartoffel und dem Zusammenspiel des leicht säuerlichen Geschmacks des Mojo einzigartige und bedeutende, sehr eigentümliche Gerichte der volkstümlichen „Kanarischen Küche“ entstanden sind.

Zubereitung:

Den Fisch zwischen 24 und 36 Stunden (je nach Größe) einweichen und das Wasser mehrmals auswechseln. Danach in Stücke schneiden. In einer Pfanne eine Mischung (sofrito) aus einem Gläschen Olivenöl aus erster Pressung, Zwiebeln, Tomaten, Paprikaschote, Knoblauch, gemahlenem Kümmel und Paprikapulver zubereiten. In einen ausreichend großen Topf gibt man die geschälten Kartoffeln (halbieren, falls sie sehr groß sind), die geschälte und in Stücke geschnittene Süßkartoffel, darauf den Fisch und nun mit Wasser aufgießen, bis alles fast vollständig bedeckt ist. Die Petersilie und den Sofrito obenauf geben und kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Auf einer großen Platte anrichten und entweder mit dem eigenen Fischfond, Essig und einheimischer Peperoni oder mit Olivenöl oder „mojo“, der aus Koriander, Petersilie, etc. zubereitet werden kann, servieren.

Außerdem...

Der Fisch sollte nicht zu gelb sein, da diese Farbe eine höhere Oxidierung anzeigen. Mancherorts wird der Fisch in den letzten Stunden statt in Wasser in Milch gelegt, die diesen aufheilt. In diesem Fall muss der Fisch vor der weiteren Verwendung gründlich gewaschen werden, da die Milchreste die Brühe trüben können.

In the past times when resources were limited, if too many fish were caught they were salted to preserve them. In the Canary Islands, all types of fish were salted, some more successfully than others, depending on the characteristics of the flesh, fat etc. Of the most renowned are cherne, corvina, etc. When salted, the flesh and fats undergo various processes that modify the taste and texture and from this rudimentary method of preservation came some of the most unique and remarkable dishes of Canarian cuisine, as this salting process in many cases modifies the original condition of the product, lending it new and different characteristics which, when combined with the papa, the sweet batata and the slightly acidic mojos, create unique and remarkable dishes that are very representative of Canarian popular cuisine.

Preparation:

Soak the fish for between 24 and 36 hours (depending on size), changing the water various times. Afterwards, cut into pieces. Prepare a sofrito with onion, tomato, pepper, garlic, crushed cumin and paprika in a frying pan with the small glass of extra virgin olive oil. Place the peeled potatoes in a suitably sized pot (cut in half if they are big) with the batata, peeled and cut into pieces. On top, place the pieces of fish, adding sufficient water to almost cover them. Add the parsley and on top of everything, the sofrito. Leave to cook until the potatoes are ready and everything is just right. Transfer to a large tray and serve either in its own broth, vinegar and pepper, or with olive oil or a mojo made of coriander or parsley, etc.

Note...

When selecting fish, avoid any with a yellow tint as this indicates oxidation. In the final hours of desalting some put the fish in milk to whiten it. In this case, the pieces should be washed before using in a stew, as the milk traces cloud the broth.



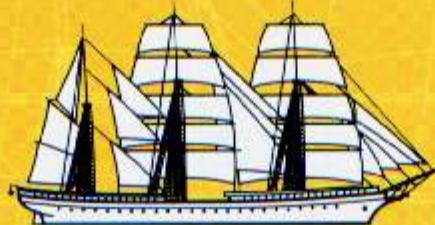
Ingredientes Zutaten / Ingredients

- Un kilo de cherne salado.
- 2 kilos de papas bonitas.
- Un kilo de batata de carne amarilla (preferiblemente de las denominadas 'yema de huevo').
- Una cebolla pelada y picada.
- Un tomate grande picado.
- Un pimiento picado.
- 2 dientes de ajos picados.
- Un ramo pequeño de perejil.
- Media cucharadita rasante de comino en grano y molido en mortero.
- Una cucharadita de pimentón.
- Un vasito pequeño de aceite de oliva virgen extra.
- La sal sólo se incorpora casi al final de la cocción, si es necesario, una vez probado, por si el pescado ya la ha aportado.

- 1 kg gepökelter Wrackbarsch.
- 2 kg Kartoffel (am besten papas bonitas).
- Eine gelbe Süßkartoffel (am besten die, die auf den Kanaren „yema de huevo“ (Eigelb) genannt wird.).
- Eine geschälte und gewürfelte Zwiebel.
- Eine große gewürfelte Tomate.
- 2 klein geschnittene Knoblauchzehen.
- Ein kleiner Bund Petersilie.
- Ein gestrichener Teelöffel gemahlener Kümmel.
- Ein Teelöffel Paprikapulver.
- Ein kleines Glas Olivenöl aus erster Pressung.
- Zum Ende der Garzeit, wenn nötig mit Salz abschmecken.

- One kilo of salted cherne.
- 2 kilos of nice potatoes.
- One kilo of yellow flesh batata (preferably of the 'yema de huevo'(egg yolk) variety).
- One onion, peeled and chopped.
- One large tomato, chopped.
- One pepper, chopped.
- 2 cloves of garlic, chopped.
- One small bunch of parsley.
- Half a teaspoon of coriander seeds crushed in a mortar.
- One teaspoonful of paprika.
- One small glass of extra virgin olive oil.
- Taste and add salt, if necessary when cooked. The fish may already have salted it enough.

Restaurante



Las Velas



Visítenos



Edificio Bucanero, Av. Marítima, local 1
38650 Los Cristianos - Arona.

~ Tenerife ~



Tfno. 922 75 24 25 • Fax 922 78 75 85



e-mail: Funhost@arrakis.es



www.ondacit.com

101.5 Santa Cruz Metropolitan

95.2 La Laguna Metropolitan

89.8 North

106.6 South

ONDA CIT RADIO TURISMO

Pulpo guisado

Gekochte Krake / Stewed octopus

El pulpo ha sido siempre muy apreciado por el canario. En general se consume fresco, especialmente en las Islas Occidentales, pero en las Orientales también se seca para consumirlo luego en diversas preparaciones. Antiguamente, después de capturados eran objeto de verdaderas palizas para ablandar su carne, pero actualmente, aun adquiriéndolo fresco, basta un proceso de congelación para que su carne quede lista para la preparación y el consumo. El primer proceso para su elaboración es proceder a su limpieza, eliminando cabeza, visceras, orificio en su parte inferior, etcétera. En algunos lugares se elimina todo, pero se mantiene la parte de la cabeza, ya limpia.

Elaboración:

El pulpo, una vez limpio, se frota con limón, se deja un par de minutos y se enjuaga nuevamente. Se pone al fuego a hervir en una olla grande con suficiente agua la cebolla, el tomate y los ajos y se añade el pulpo, que quede cubierto. Hay quienes lo mantienen ya así hasta su cocción final, pero otros, al llegar el hervor del agua, agarrando el pulpo, lo introducen y sacan rápidamente tres veces consecutivas en el agua hirviendo. Esta práctica se dice que afianza su color rojo final. A la cuarta vez se deja el pulpo en el agua, se lleva nuevamente a un hervor, se pone a fuego mediano y se cocina aproximadamente una hora o más si la pieza es muy grande, hasta que, probando con un tenedor, se aprecie su punto.

En Canarias siempre se sirve acompañado de papas, bien guisadas o arrugadas.

Además...

Se conserva aparte una de taza del agua donde se cocinó el pulpo, que sirve para aligerar la preparación de aceite de oliva, vinagre y pimienta picona con que se suele acompañar a este molusco.

Krake war auf den Kanaren immer schon sehr beliebt. Normalerweise wird sie frisch verzehrt, vor allem auf den westlichen Inseln, während sie auf den östlichen Inseln für verschiedene Gerichte auch getrocknet wird. Früher wurde die Krake regelrecht „verdroschen“ um ihr Fleisch weich zu klopfen, heute jedoch genügt es diese einfach einzufrieren und schon ist sie zum Verzehr geeignet. Der erste Schritt der Zubereitung beginnt beim Säubern, bei dem man den Kopf, die Eingeweide, etc. entfernt. Mancherorts wird sogar alles entfernt, bis auf den ausgenommenen Kopf.

Zubereitung:

Die vorbereitete Krake mit Zitrone einreiben, ein paar Minuten ziehen lassen und nochmals waschen. Einen Topf mit reichlich Wasser, der Zwiebel, der Tomate und dem Knoblauch zum Kochen bringen, den Tintenfisch hineingeben, dieser sollte vollständig bedeckt sein. Man kann ihn nun bis Ende der Garzeit in diesem Topf lassen oder aber dreimal in das kochende Wasser tauchen, was die rote Farbe am Ende der Garzeit garantiert. Beim vierten Mal gibt man den Tintenfisch vollständig ins Wasser und bringt dieses nochmals zum Kochen. Auf halber Flamme beträgt die Garzeit ungefähr eine Stunde, je nach Größe etwas mehr. Mit einer Gabelprobe lässt sich feststellen, wann der Tintenfisch fertig ist. Auf den Kanarischen Inseln wird er immer mit Salzkartoffeln oder der kanarischen Variante der Pellkartoffeln (papas arrugadas) serviert.

Außerdem...

Man stellt eine Tasse von dem Sud des Tintenfisches beiseite und verwendet diesen um je nach Geschmack die Soße aus Olivenöl, Essig und scharfer Peperoni etwas zu verdünnen und auf diese Weise zu mildern.

Octopus has always been a favourite in the Canary Islands. Normally, it is eaten fresh, particularly in the Western Islands, but in the Eastern ones it is also dried to be eaten later in various culinary preparations. In the past, when caught they were thrashed to soften the flesh, nowadays though, even when they are caught fresh, freezing them is considered sufficient to prepare the flesh for preparation and eating. The first process involved in their preparation is cleaning, removing the head, entrails, the lower body orifice etc. In some places, everything is discarded except the cleaned head.

Preparation:

Rub the cleaned octopus with lemon and leave for a few minutes before rising again. Put a large pot of water on the boil with the onion, tomato and garlic and add the octopus. It should be covered with water. Some leave it like this until it is cooked but others, when the water boils, grasp the octopus in one hand and duck it in and out of the boiling water three times in a row. It is said that this practice enhances its red colour when cooked. Return the octopus to the water, allow to boil again, leave on a medium heat and cook for approximately one and a half hours or more if the piece is very large. Check with a fork to make sure it is just right. In the Canary Islands, this dish is always served with well-boiled potatoes, or papas arrugadas.

Note...

Keep a cup of the water in which the octopus was cooked to one side and use to thin the blend of olive oil, vinegar and hot pepper which is generally served with this mollusc.

Ingredientes Zutaten / Ingredients

- Un pulpo de mediano o buen tamaño.
- Agua abundante.
- 2 cebollas medianas, cortadas en trozos grandes.
- Un tomate grande cortado en cuatro.
- Un par dientes de ajo cortados en dos.
- Un poco de sal.

- Eine mittlere bis große Krake.
- Reichlich Wasser.
- 2 grob geschnittene, mittelgroße Zwiebeln.
- Eine große Tomate, geviertelt.
- Ein paar halbierte Knoblauchzehen.
- Etwas Salz.

- One medium to large octopus.
- Plenty water.
- 2 medium onions, coarsely chopped.
- One large tomato cut in four.
- A couple of cloves of garlic sliced in half.
- A little salt.



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 preparan 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 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.

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 verschletern. Normalerweise wird er mit Salz oder der kanarischen Variante der Pelkartoffeln (papas arrugadas), mit etwas Olivenöl aus erster Pressung, einheimischem Wein 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 gepökelt 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 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.

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 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 Zutaten / Ingredients



- 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.

- 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.

- 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.



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 Guacamayos 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 N° 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 Bevölkerung auf ihre Natur
- Schutz und Wiederherstellung von natürlichen Lebensräumen

Umwelterziehung:

- Entwicklung 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 Wissenschaft, Madrid, Spanien eingetragen: TNF 1-1-34 vom 12.12.1994.



Carnes

Meat
Fleisch

Carne de cabra
con almendras



El cabrito
de la abuela



Conejo guisado
con castañas



Carne con
papas

PARQUE TEMÁTICO GRANJA AVESTRUCE



AVESTRUCE DE TENERIFE, es una empresa dedicada a la cría de avestruces, fue fundada en 1996, y en la actualidad ya tenemos una producción de 150 pollitos por año.

Nuestras actividades son muchas y diferentes aunque todas estén interrelacionadas entre si, como son:

LA REPRODUCCION con 7 grupos de avestruces, dos hembras y un macho, que en estos momentos tienen 10 años.



LA INCUBACION de los huevos de nuestra granja, que debemos tener durante 7 días almacenados a 15°C para posteriormente introducirlos en la incubadora durante 40 días a 36,4°C y un 30% de humedad. A los 40 días se introducen en la nacadora a 35°C y 50% de humedad durante dos días que es lo que suelen tardar en salir del huevo.

EL ENGORDE, una vez nacidos los pollitos los llevamos a unos corrales de cemento dos meses protegidos de corrientes de aire y manteniendo una temperatura dia y noche de 24°C , otros dos meses a corrales de tierra y a los 4 meses ya salen a corrales grandes al aire libre.

SACRIFICIO Y VENTA DE CARNE, al año los avestruces destinados a la producción de la carne son sacrificados en el Matadero Insular de Tenerife con controles sanitarios.

El despiece de la carne se hace en las instalaciones de la granja debidamente preparadas para ello desde donde se reparte a hoteles, restaurantes y supermercados, la carne, siempre fresca.

PRODUCTOS QUE SACAMOS DE ESTAS AVES:

PLUMAS, PIEL, CARNE, HUEVOS,

Las plumas se utilizan para plumeros, para decoración de vestidos y sombreros.

De la piel sacamos bolsos, carteras, billeteros, joyeros, llaveros, etc.

De la carne podemos sacar, solomillos, entrecot, filetes, cuello hígado, carne de guisar.

Los huevos se utilizan también para comer, y las cáscaras para múltiples decoraciones

CUALIDADES DE LA CARNE

PORQUE DECIMOS QUE TENEMOS LA MEJOR CARNE DE CANARIAS?

Es la más baja en grasas y colesterol del mercado. El avestruz es alimentado solo con alfalfa, trigo y maíz, viviendo toda su vida al aire libre. Si tenemos en cuenta que viven unos 50 años y que los pollos que sacrificamos para carne solo tienen un año, nos podremos dar cuenta de que es la mejor carne que podemos comer hoy en día EN TODOAS LAS ISLAS.

POR TODO ELLO LES ESPERAMOS EN NUESTRO RESTAURANTE EN LA SALIDA DEL AEROPUERTO SUR, ABIERTO DE LUNES A SABADO DE 11 A 19h

Parque Temático Granja Avestruces



LA MEJOR COMIDA
DE CANARIAS

Tfno.: 922 77 27 52
Avestruz51@hotmail.com



SIN GRASA NI COLESTROL



Cabrito barrado

Cabrito barrado / Basted kid goat

Donde más se consume el baifo preparado de este modo es en La Gomera. Pero, con diversas fórmulas, todas bastante parecidas, también se prepara en el resto de las Islas. Barrar, significa, básicamente, untar la carne con una olorosa pasta preparada en el almirez. Las recetas de cabrito barrado se pueden aplicar -y de hecho se aplican-, perfectamente, al conejo. Les ofrecemos una de las elaboraciones más antiguas y tradicionales.

Elaboración:

El cabrito, una vez limpio de vísceras, se corta a lo largo en dos mitades, se salpimenta muy ligeramente y se reserva. Con el resto de los ingredientes hacemos, en un mortero grande, un barrado y, con él untaremos bien el baifo. Despues, lo colocaremos en una bandeja cuyo fondo habremos cubierto con una finísima capa de manteca. Lo introducimos en el horno, a temperatura no excesivamente elevada, y lo dejamos hacer. De vez en cuando, lo salpicaremos con un mojo adecuado, y esperamos a que se dore y haga.

Además...

Un mojo adecuado para salpicar el cabrito, mientras lo vigilamos en el horno, es el que se hace con perejil, cominos, aceite frito -que nos haya sobrado de la fritura de alguna carne- y limón exprimido.

Cuando vemos que el cabrito está casi hecho, podemos colocar en la bandeja unas papas, cortadas en redondas lascas, que habremos pochado apenas y previamente.

Hauptsächlich wird dieses Gericht auf La Gomera zubereitet. Aber es ist, wenn auch auf verschiedene Arten, die sich jedoch im Wesentlichen ähnlich sind, ebenfalls auf den restlichen Inseln verbreitet. Der auf den Kanarischen Inseln gebräuchliche Ausdruck „barrar“ bedeutet soviel wie „bestreichen“. Meist wird eine aromatische Mischung im Mörser zubereitet, mit der das Fleisch rundum bestrichen wird. Das Rezept für das „aromatische Zicklein“ kann, wie wir das auch tun, ebenso für Kaninchen verwendet werden.

Hier beschreiben wir eine der ältesten und traditionellsten Zubereitungsformen.

Zubereitung:

Das Zicklein wird ausgenommen und der Länge nach halbiert, mit Salz und Pfeffer gewürzt und beiseite gestellt. Mit dem Rest der Zutaten stellen wir in einem großen Mörser eine Mischung her, mit der wir anschließend das Zicklein überall bestreichen. Danach ein Backblech dünn mit Schmalz einfetten und auf dieses das Zicklein legen.

Bei mittlerer Temperatur in den Herd schieben und ab und zu mit einem geeigneten „mojo“ bestreichen. Abwarten bis es schön braun geworden ist.

Außerdem...

Ein geeigneter „mojo“, um das Zicklein während des Bratens zu bestreichen, wird aus Petersilie, Kummel, Öl, das beim Braten von Fleisch übriggeblieben ist, und dem Saft einer Zitrone zubereitet.

Baifo is prepared in this manner most often in La Gomera. But, with many slight variations, it is also prepared in the rest of the island. Barrar basically means to baste the meat with an aromatic paste prepared in the mortar. Recipes for cabrito barrado can be used, and are used, for rabbit.

The following is one of the oldest and most traditional recipes.

Preparation:

Remove the entrails of the kid and cut lengthwise in two halves, season very lightly with salt and pepper and leave to one side.

With the rest of ingredients make a barrado in a large mortar and baste the entire baifo with it. Then place on a tray, the bottom of which should be greased with a fine layer of lard.

Put in the oven at a moderate temperature and leave to cook. From time to time, sprinkle with a suitable mojo and wait for it to turn golden brown.

Note...

A suitable mojo for the goat, whilst in the oven, is one made of parsley, cumin, fried oil -left over from frying meat and freshly squeezed lemon juice.

When you see that the kid is almost ready, place on a tray with parboiled potatoes, cut into round slices.





- Un cabrito menudo.
- 400 grs. de manteca de cerdo.
- 4 cucharadas de pimentón.
- Una docena de dientes de ajo.
- Sal gorda.
- Una pimienta picona troceada.
- Un cuarto de vaso de vinagre.
- Medio vaso de vino blanco seco.

- *Ein kleines Zicklein.*
- 400 g Schweineschmalz.
- 4 Esslöffel Paprikapulver.
- *Ein Dutzend Knoblauchzehen.*
- Grobes Salz.
- *Eine kleingeschnittene scharfe Peperoni.*
- *Ein Viertel Glas Essig.*
- *Ein halbes Glas trockner Weißwein.*

- One small kid goat.
- 400 grs of pork lard.
- 4 spoonfuls of paprika.
- A dozen cloves of garlic.
- Coarse salt.
- One hot pepper, cut into pieces.
- A quarter of a glass of vinegar.
- A half glass of dry white wine.

Carne de cabra con almendras

Ziegenfleisch mit Mandeln / Goat with almonds

La carne de cabra no es materia del agrado de algunos paladares, y quien ha tenido la desgracia de probarla por primera vez mal elaborada, es difícil que repita la experiencia. No obstante, aquí, en las Islas se prepara muy bien y según muy diversos procedimientos. Éste es sencillo y de garantizados resultados.

Elaboración:

Lo primero que se necesita para elaborar este plato es guisar la carne de cabra, después de haberla limpiado a modo, en bastante agua con un poco de aceite, sal, una cebolla partida en

Ziegenfleisch ist nicht jedermann's Geschmack, und wenn man auch noch das Pech hatte, beim ersten Mal schlecht zubereitetes Ziegenfleisch zu probieren, ist es schwierig, nochmals einen Versuch zu wagen. Hier auf den Kanarischen Inseln wird es jedoch hervorragend und auf verschiedene Weisen zubereitet. Das hier beschriebene Rezept ist sehr einfach, weshalb wir für ein gutes Gelingen garantieren können.

Zubereitung:

Zuerst muss das Ziegenfleisch gesäubert und in Stücke geschnitten werden. Danach in reichlich Wasser, mit etwas Öl, Salz, einer

Goat is not to everyone's taste and those that are unlucky enough to meet with a bad preparation the first time are unlikely to repeat the experience. However, here in the Islands it is prepared extremely well and in many different ways. This is a simple method with guaranteed results.

Preparation:

The first thing you need to do for this dish is boil the goat, after having cleaned it properly in plenty water with a little oil, salt, an onion cut in half and some herbs to lend it an essential aroma: bay

Restaurante Masía del Mar

Pescados y Mariscos Frescos

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

Restaurante Piscis Terraza

Langostera

Teléfono: 922 71 02 41

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





- Un kilo de carne de cabra limpia.
- Aceite.
- Ajos.
- Cebolla.
- Tomates.
- Zanahoria.
- Perejil.
- Vino blanco.
- Almendras.
- Azafrán.

- 1 kg Ziegenfleisch, gesäubert.
- Öl.
- Knoblauch.
- Zwiebel.
- Tomaten.
- Karotte.
- Petersilie.
- Weißwein.
- Mandeln.
- Safran.

- One kilo of clean goat's meat.
- Oil.
- Garlic.
- Onion.
- Tomatoes.
- Carrot.
- Parsley.
- White wine.
- Almonds.
- Saffron.

Ingredientes
Zutaten / Ingredients

dos y algunas hierbas que le den el indispensable aroma: laurel y tomillo, sobre todo. El tiempo que deba hervir la carne dependerá de su calidad y dureza. Cuando está ya tierna, se retira. Mientras, con los ajos, pimientos, tomates, cebolla, la zanahoria y el perejil, todo picado, hacemos un sofrito al que agregamos vino para transformarlo en una olorosa salsa. Salsa a la que irá a parar la carne de cabra ya guisada para dar un nuevo hervor, de unos diez minutos, y para rectificar de sal si necesario fuera. En una sartén aparte, habremos frito unas almendras que trituraremos en un mortero junto a unas hebras de azafrán y que echamos por encima del guiso esperando a que bulla un par de minutos más.

Además...

Si se quiere darle a este plato un tonillo picante, junto a las almendras y el azafrán se pueden escachar unos trocitos de pimienta picona, pero, en este caso, el majado hay que echarlo un poco antes de lo indicado.

halbierten Zwiebel und einigen Kräutern, vor allem Lorbeerblätter und Thymian, die dem Fleisch ihr unentbehrliches Aroma verleihen, kochen. Die Länge der Garzeit hängt von der Qualität und Beschaffenheit des Fleisches ab. Wenn dieses gabelweich ist, vom Feuer nehmen.

In der Zwischenzeit bereiten wir einen Sofrito aus Knoblauch, Paprikaschoten, Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Petersilie, alles klein geschnitten zu, gießen diesen, wenn alles angebraten ist, mit etwas Wein auf, und verwandeln ihn so in eine aromatische Soße. In dieser Soße wird das gekochte Ziegenfleisch noch einmal, ungefähr zehn Minuten, aufgekocht, wenn nötig mit Salz abschmecken. In einer separaten Pfanne die Mandeln rösten, die wir anschließend im Mörser mit etwas Safran zerkleinern. Dieses Gemisch geben wir ebenfalls in den Topf und lassen es einige weitere Minuten mitkochen.

Außerdem...

Man kann diesem Gericht auch eine pikante Note verleihen, indem man, gemeinsam mit den Mandeln und dem Safran, auch ein paar Schnipsel scharfer Peperoni verarbeitet. Diese müssen dann allerdings etwas früher als oben angegeben unter das Ziegenfleisch gemischt werden!

and thyme, in particular. The amount of time required to cook the meat depends on the quality and toughness. Remove when tender.

In the meantime, make a sofrito with the garlic, peppers, tomatoes, onion, carrot and parsley, all chopped. Add wine to transform it into a fragrant sauce. Add the cooked goat to the sauce and bring to the boil again for roughly ten minutes. Add more salt if required. Fry some almonds, crushed in a mortar with a few strands of saffron, in a frying pan and pour onto the guiso or stew allowing it to boil for another few minutes.

Note...

To spice this dish up a bit, you can add a few pieces of hot pepper to the almonds and saffron, but, in this case, the majado should be added a little earlier than indicated above.



Fundada en 1788

HERMANOS TOSTE

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

38410
Los Realejos
Tenerife
Islas Canarias

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



El destino recomendado:
PLAYA DE LAS AMÉRICAS

Este invierno disfruta en la playa, sintiendo la arena y el agua bajo el sol... Posea 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



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

www.arona.org





Ave. Juan Carlos I, 38
38650 Los Cristianos - Arona - Tenerife - Islas Canarias
(34) 922 750 678 - Fax: (34) 922 750 243

 *Arona Gran Hotel*

Una gran experiencia...

...contemplar la bahía. Delante: el viejo puerto de pescadores. Entrete: la isla de La Gomera. Alrededor: un mar a la ronda es y vegetación exuberante. Si añadimos unas instalaciones inmejorables, tenemos a su disposición todo lo necesario...

...para un grato recuerdo.



Calidad Primero

www.springhoteles.com





Volverás

El sol, el Atlántico, la brisa, el mar de nubes, las ballenas, la lava, la amabilidad de la gente...

Podrás recorrer el mundo, pero no olvidarás. Volverás.

Conejo guisado con castañas

*Gekochtes Kaninchen mit Kastanien /
Rabbit stewed with chestnuts*

Volvemos a recuperar un guiso en el que las castañas juegan un papel protagonista. Se hace aún en ciertos lugares del Norte de Tenerife y fue muy celebrado y consumido en La Palma, de donde nos traemos la receta.

Elaboración:
Tenemos el conejo ya limpio y troceado, igual que los ajos y las cebollas, muy finamente picadas, y las castañas, que guisaremos previamente con un poco de sal y a parte, para, luego, pelarlas y trocearlas.
Tras salpimentar el conejo lo freímos en

Und wieder haben wir ein Gericht zurückgewonnen, in dem die Kastanie die Hauptrolle spielt. Im Norden Teneriffas wird es in bestimmten Orten noch zubereitet, aber auf La Palma war es ein regelrechter Festtagsschmaus. Von dort haben wir auch dieses Rezept mitgebracht.

*Zubereitung:
Das Kaninchen waschen und in Stücke schneiden, den Knoblauch und die Zwiebel klein schneiden, und die, vorab separat in Salzwasser gekochten Kastanien, schälen und ebenfalls in Stücke schneiden.
Das Kaninchen mit Salz und Pfeffer würzen*

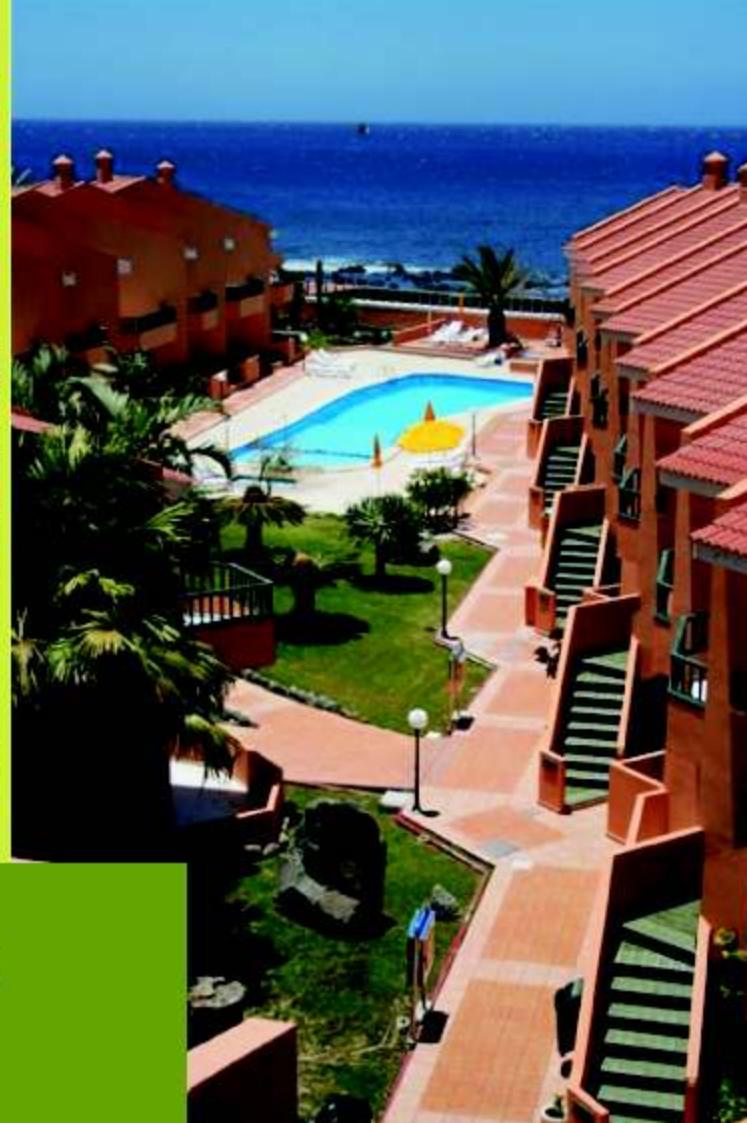
We have managed to salvage another recipe in which chestnuts play a leading role. This dish is still made in parts of the North of Tenerife and used to be very famous and popular in La Palma, from whence this recipe comes.

Preparation:
Clean and cut the rabbit into pieces.
Finely chop the garlic, onions, chestnuts (boiled beforehand with a little salt and then peeled).
After seasoning the rabbit with salt and pepper, fry in oil, preferably in an earthenware casserole and, then transfer



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
administracion@trespalmeras.com
Direccion@trespalmeras.com



- Un conejo.
- Media cabeza de ajos.
- 2 cebollas grandes.
- Un vaso y medio de vino blanco (de los grandes).
- Agua.
- Un kilo de castañas.
- Laurel.
- Orégano.
- Pimienta picona.

- *Ein Kaninchen.*
- *Eine halbe Knoblauchknolle.*
- *2 große Zwiebeln.*
- *Eineinhalb große Gläser Wein.*
- *Wasser.*
- *1 kg Kastanien.*
- *Lorbeerblätter.*
- *Majoran.*
- *Scharfe Peperoni.*

- One rabbit.
- A half head of garlic.
- 2 large onions.
- One and a half glasses of white wine (large ones).
- Water.
- One kilo of chestnuts.
- Bay.
- Oregano.
- Hot pepper.

Ingredientes
Zutaten / Ingredients

aceite, preferiblemente en una cazuela de barro y, después, lo colocamos en otro recipiente del mismo material. En el mismo aceite donde hemos dorado la carne, freímos la cebolla picada, sobre la que echaremos un majado que habremos hecho con los hígados fritos del conejo y un poco de pimienta picona. También agregamos el vino blanco seco a la salsa; y los ajos. Haremos que la salsa alcance mayor nivel, si lo necesitamos, echándole vino y agua, en las cantidades precisas. Cuando lleve un rato guisándose se le añaden las castañas, las yerbas aromáticas y se rectifica de sal. Se deja hacer lentamente como sobre cuarenta minutos más y a la espera de que la salsa se haga.

Además...

Cuando se guisan las castañas, se les puede poner, además de la sal, un poco de matalahúva, que le da un toque final muy exótico a este guiso.

und am besten in einem Tontopf mit Öl braten. Danach geben wir dieses in einen anderen Tontopf.

Im selben Öl, in dem wir das Fleisch gebraten haben, braten wir nun die Zwiebel an, auf diese geben wir eine im Mörser zubereitete Mischung aus der gebratenen Leber und etwas scharfer Peperoni. Außerdem gießen wir die Soße mit trockenem Weißwein auf und geben den Knoblauch ebenfalls dazu. Diese Soße, falls es zu wenig sein sollte, nochmals zu gleichen Teilen mit Wein und Wasser aufgießen. Nach einiger Zeit die Kastanien und die Kräuter dazugeben. Mit Salz abschmecken.

Die Garzeit beträgt ungefähr 40 Minuten, bis dahin ist auch die Soße eingekocht.

to another pot of the same material. In the same oil we braised the meat, fry the chopped onion, and add a majado made with the fried liver of the rabbit and a little hot pepper. Also add the dry white wine to the sauce and the garlic. For more sauce you can add wine and water as required. When boiling for a while, add the chestnuts, aromatic herbs and check for salt.

Leave to cook slowly for about forty minutes or more until the sauce is ready.

Note...

When boiling the chestnuts, you can add a little matalahúva along with the salt. This gives the stews a nice, exotic touch.

Außerdem...

Man kann, während die Kastanien kochen, außer Salz auch noch etwas Anis ins Wasser geben, der diesem Gericht eine exotische Note verleiht.



Restaurante Francés

El Refugio de María



Restaurante Francés

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

El cabrito de la abuela

Großmutters Zicklein / Grandmother's goat

Otra vieja receta que, seguramente, no se perderá, porque aparece todavía en múltiples recetarios populares con pequeñas variantes.

El gusto ancestral por el baifo permanece en el paladar de los isleños que lo preparan de diversas formas: embarrado o barrado (untado con un contundente majado y, luego, al horno o a la brasa), en salmorejo, al igual que el conejo, o, simplemente, frito, a veces, tras pasar un rato en un adobo al uso.

Noch eines der alten Rezepte, das allerdings kaum verloren gehen wird, da es noch in mehreren Kochbüchern mit einigen kleinen Veränderungen vorkommt.

Die Vorliebe unserer kanarischen Ahnen für Zicklein hat sich bei uns, den Nachfahren, fortgesetzt. Jene bereiteten Zicklein auf verschiedene Arten zu: gebeizt (mit Beize bestrichen, im Ofen oder auf dem Grill zubereitet), in „Salmorejo“ wie das Kaninchen, oder einfach eingelegt und gebraten.

Another old recipe which, without doubt, will not be lost, because it still appears in many traditional recipe books with slight variations only.

The ancestral taste for baifo remains on the palate of the island people that prepare it in many ways: embarrado or barrado (basted with a good majado and cooked in the oven or on a charcoal grill), in salmorejo sauce, as is the case with rabbit, or simply fried, sometimes after marinating for a while in an adobo.

922 169 178

PROMOTORA
caribe S.L.

SE ALQUILAN APARTAMENTOS EN:

- GUAZA
- VALLE SAN LORENZO

SE ALQUILAN LOCALES EN:

- GUAZA
- VALLE SAN LORENZO
- LAS AMERICAS

Avenida Principal de Guaza - Edificio Rusbel



- Un cabrito pequeño.
- Vino blanco.
- Sal.
- Limón.
- 8 ó 10 dientes de ajo.
- 3 ó 4 lascas de pan.
- Un par de docenas de almendras.
- Aceitunas deshuesadas.
- Cominos.
- Pimienta picona.
- Aceite.
- Agua.
- Vinagre.

- *Ein kleines Zicklein.*
- *Weißwein.*
- *Salz.*
- *Zitrone.*
- *8 bis 10 Knoblauchzehen.*
- *3 bis 4 Scheiben Brot.*
- *Ein paar Dutzend Mandeln.*
- *Oliven ohne Kern.*
- *Kümmel.*
- *Scharfe Peperoni.*
- *Öl.*
- *Wasser.*
- *Essig.*

- One small kid goat.
- White wine.
- Salt.
- Lemon.
- 8 to 10 cloves of garlic.
- 3 to 4 slices of bread.
- A couple dozen almonds.
- Pitted olives.
- Cumin.
- Hot pepper.
- Oil.
- Water.
- Vinegar.

Ingredientes
Zutaten / Ingredients

Elaboración:

Se trocea el cabrito en cachos medianos y se meten estos pedazos en un recipiente con vino, sal y el jugo de un limón, durante un par de horas. Luego, se variendo la carne por tandas y pasándola a un caldero más bien plano.

Por el mismo aceite en el que doramos el baifo pasamos los ajos hasta que tomen un color tostado. La mitad de esos ajos la echamos sobre el cabrito. La otra mitad va a un almirez, donde aguardarán la compañía de tres lascas de pan, fritas también en el mismo aceite.

En el mortero pondremos, además, algo de sal, las almendras, cocidas y peladas, y como cien gramos de aceitunas deshuesadas y picaditas. Pondremos, igualmente, unos cominos y unos cachitos de pimienta picona. Lo majamos todo bien y lo desleímos en un vaso grande de vino blanco. Todo esto lo echamos sobre el cabrito, además de algo del aceite que hemos usado para freír (no mucho, para que no quede graso el resultado). Añadimos agua y vino, a partes iguales hasta que quede casi al ras con la carne. Y mojamos con un chorrito de buen vinagre. Lo dejamos hervir hasta que la salsa tome cierta consistencia.

Además...

Había abuelas que, un momento antes de retirar este guiso del fuego, le ponían unas cuantas aceitunas más -esta vez con hueso- y un puñadito de pasas. Ustedes verán.

Zubereitung:

Das Zicklein in mittelgroße Stücke teilen und ein paar Stunden in einer Schüssel in Wein, Salz und Zitronensaft einlegen. Danach das Fleisch nach und nach braten und in einen eher flachen Topf geben.

Im selben Öl, in dem wir das Fleisch gebraten haben, nun den Knoblauch bräunen. Die Hälfte des Knoblauchs geben wir auf das Zicklein. Die andere Hälfte geben wir, mit drei im selben Öl gerösteten Brotscheiben, in den Mörser.

Nun geben wir ebenfalls etwas Salz, die Mandeln (gekocht und geschält), etwa 100 Gramm klein gehackte Oliven, etwas Kummel und ein wenig scharfe Peperoni dazu. Alles gut verarbeiten und mit einem großen Glas Weißwein aufgießen. Diese Mischung geben wir, gemeinsam mit etwas vom Braten übrig gebliebenen Öl (nicht zu viel, da es sonst zu fett wird) auf das Zicklein. Wir füllen das Ganze zu gleichen Teilen mit Wasser und Wein auf, bis das Fleisch fast vollständig bedeckt ist. Nun geben wir noch einen Schuss Essig dazu. Das Ganze auf dem Feuer lassen, bis die Soße eingekocht ist.

Außerdem...

Manch eine Großmutter fügt zum Ende der Garzeit ein paar ganze Oliven mit Kern und eine Handvoll Rosinen hinzu.

Dies ist jedoch Geschmackssache.

Preparation:

Cut the kid goat into medium-sized pieces and marinade these pieces for a couple of hours in a suitable container with wine, salt and the juice of one lemon. Then, fry the meat and transfer to a flat pan.

Heat the garlic until golden brown in the same oil used to brown the baifo.

Sprinkle half of this garlic over the goat. Place the other half in a mortar, with three slices of bread, fried in the same oil.

Add some salt, the almonds, cooked and peeled, and roughly one hundred grams of pitted, chopped olives to the mortar. Add some cumin and a few cachitos of hot pepper. Crush well adding a large glass of white wine. Pour this mixture over the goat together with some oil used for frying (not too much, so that it is not too greasy). Add water and wine, in equal parts until it reaches almost the same level as the meat. Wet with a dash of good vinegar. Leave to boil until the sauce thickens.

Note...

Some grandmothers threw in a few extra olives just before removing the pot from the heat, this time unpitted and a puñadito or handful of raisins. It's your choice.

RESTAURANTE Mesón Castellano



Abierto todos los días de 1 del mediodía hasta 1 de la madrugada.
Especialidad en cocina española, cordero, cochinillo, carnes y pescado.
Selección de tapas.
Excelente bodega (con vinos de las más importantes denominaciones).

Residencial El Camisón, Local: 40 - Las Américas - Tel. 922 796 305

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, dándole 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 sobre 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). Rectificamos de sal y dejamos seguir haciendo 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.

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 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.

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.

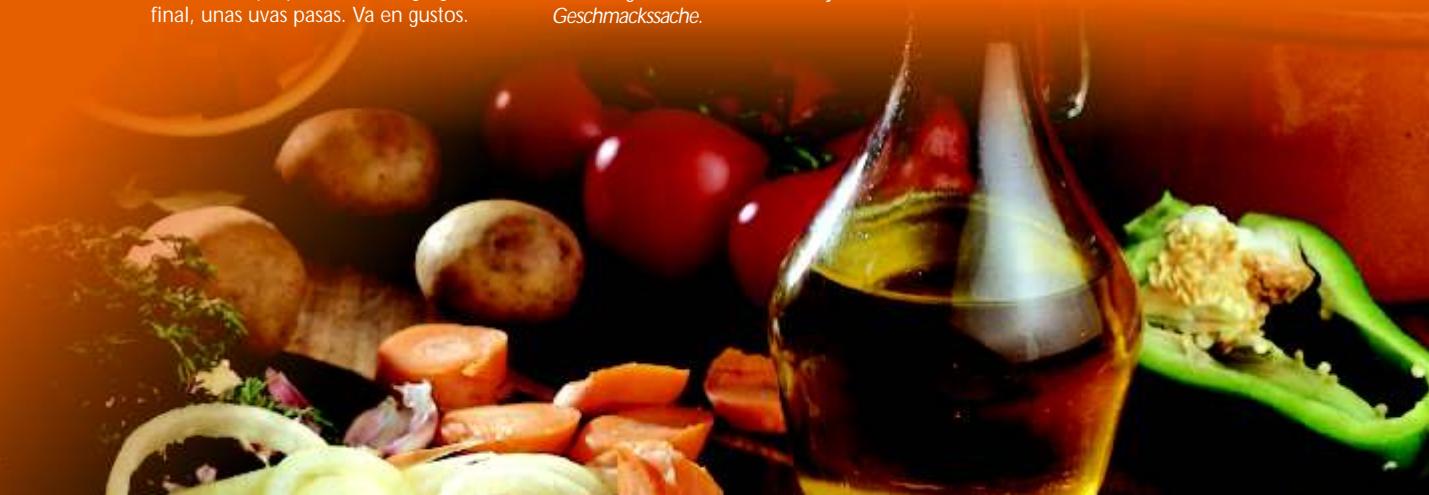
Preparation:

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, 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.



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
Los Cristianos

Plaza del Charco, 6, 2º
C/General Franco, 9
C/Amalia Alayon, 11

922 38 13 47
922 78 83 28



- 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.

- 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.

- 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.

Ingredientes
Zutaten / Ingredients



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.



Postres

Desserts

Nachspeisen

Bienmesabe



Huevos mole



Truchas Canarias



Leche asada



Rosquetes



Almendrados
al horno



Almendrados al horno

Mandelgebäck /
Almendrados de horno

Elaboración:

Se baten las claras a punto de nieve. Las almendras ya cocidas se pican o se cortan en tiras y se les añade la mitad de las claras. Se pone el azúcar poco a poco, y las ralladuras de limón (opcional), revolviendo bien. Cuando está mezclada se añade el resto de las claras batidas.

Se forman discos redondos no muy grandes y, aplastándolos un poco y uniformemente con el fondo de una cuchara humedecida, se colocan sobre papel de hornear, en las bandejas adecuadas para el horno. Se llevan a un calor de tipo medio hasta que estén cocidos.

Además...

La almendra está presente en gran número de los postres tradicionales canarios. La cáscara de la almendra es utilizada para ahumar los quesos de cabra, proporcionándole un peculiar y atractivo aroma.

Zubereitung:

Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die gekochten Mandeln reiben oder in Stifte schneiden und unter die Hälfte des Eischnees heben. Nach und nach den Zucker und die geriebene Zitronenschale (je nach Geschmack) dazugeben und gut vermischen. Danach den Rest des Eischnees unterheben.

Nicht zu große rund Scheiben formen, ein wenig flach drücken und gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei mittlerer Hitze backen.

Außerdem...

In vielen traditionellen kanarischen Gebäcken und Nachspeisen kommen Mandeln vor. Die Schale der Mandeln wird zum Räuchern von Ziegenkäse benutzt und verleiht diesem sein einzigartiges attraktives Aroma.

Preparation:

Beat the egg whites until soft peaks form. Chop the blanched almonds or cut into strips and add half of the egg white. Add the sugar gradually and the grated lemon rind (optional), mixing well. When mixed, add the remaining whipped egg whites.

Make medium-sized disks and pressing lightly and evenly with the back of a wet spoon, place them on baking paper on oven trays. Cook at a medium heat.

Note...

Almonds are found in many traditional Canarian desserts. Almond shells are used to smoke goat's cheeses, lending them an unusual and attractive aroma.

Viviendas Canarias

Una pluralidad de servicios a su disposición

Agente de la propiedad
inmobiliaria de COAPI



Especialistas en
alquileres temporales
y de larga duración
Departamento
financiero

Vivienda nueva:
compra sobre plano
Compra-venta de
inmuebles de segunda
mano

Ingredientes Zutaten / Ingredients

- Medio kilo de almendras peladas y hervidas.
- La clara de 6 huevos.
- Un kilo de azúcar.
- Un poco de agua.
- Unas ralladuras de un limón (opcional).

- Ein halbes kg gekochte und geschälte Mandeln.
- 6 Eiklar.
- 1 kg Zucker.
- Etwas Wasser.
- Etwas geriebenen Zitronenschale.

- Half kilo of peeled and boiled almonds.
- The white of 6 eggs.
- One kilo of sugar.
- A little water.
- Some lemon peel (optional).



Rosquetes

Rosquetes / Rosquetes

Los rosquetes han sido siempre una de las golosinas preferidas popularmente en Canarias. Existe un buen número de recetas sobre los mismos, desde los rosquetes de vino a los "laguneros", los "borrachos", etcétera, y los hay tanto fritos como al horno.

Elaboración:
Se baten los huevos junto con el azúcar y seguidamente se añade el aceite, la leche, el anís (hay quienes prefieren utilizar aguardiente), el limón y los granos de matalahúva. Se amasa bien, incorporando la harina poco a poco, con un pellicizo de sal, hasta que la pasta esté a punto. Se cubre con un paño y se deja en reposo una hora. Pasado ese tiempo se hacen los rosquetes formando unas pelotas pequeñas de masas y extendiéndolas luego en una mesa enharinada, en tiras redondeadas que se unen por los extremos, logrando el rosquete. Se frien en aceite caliente y cuando están dorados se sacan de la sartén y se depositan en un plato, espolvoreándolos con el azúcar glass.

Die „Rosquetes“ sind auf den Kanarischen Inseln seit jeher eine der beliebtesten Süßspeisen. Es gibt hierzu viele verschiedene Rezepte, von „rosquetes de vino“, „laguneros“, „borrachos“, etc. Es gibt sie sowohl schmalzgebacken als auch aus dem Ofen.

Zubereitung:
Die Eier gemeinsam mit dem Zucker schlagen, anschließend das Öl, die Milch, Anislikör (man kann auch Schnaps verwenden), Zitrone und etwas Anis dazugeben. Gut kneten und dabei nach und nach das Mehl und eine Prise Salz verarbeiten. Mit einem Tuch bedeckt eine Stunde ruhen lassen.
Danach aus diesem Teig kleine Kringel formen. In heißem Öl ausbacken und, sobald die Kringel goldgelb sind, herausnehmen und noch heiß mit Puderzucker bestäuben.

Rosquetes have always been one of the favourite titbits in the Canary Islands. There are many recipes for these, from wine rosquetes to "laguneros", "borrachos", etc and they may be either fried or baked.

Preparation:
Whisk the eggs with the sugar. Then add the oil, milk, anise (some prefer to use eau-de-vie), the lemon and the grains of matalahúva. Mix well, gradually incorporating the flour with a pinch of salt, until the mixture is just right. Cover with a cloth and leave to stand for one hour.
Then make the rosquetes, taking small balls of dough and roll out over a table dusted with flour, into round strips. Join at the ends, creating the rosquete. Fry in hot oil and when they are golden brown, remove from the pan and place on a plate. Sprinkle with icing sugar.

Francachela
Catering & Service



Ponemos
la Guinda

www.francachela.net

C/ Colegio, 7, 38300 La Orotava Tenerife. Tfno: 929 320 312



- 100 grs. de azúcar.
- 4 huevos.
- Un vasito pequeño de anís.
- 10 cl. de aceite.
- 10 cl. de leche.
- 250 grs. de harina.
- Ralladuras de limón.
- Matalahúva.
- Azúcar glass o impalpable (se puede pasar azúcar normal por un mortero hasta que quede como un polvo ligero).

- 100 g Zucker.
- 4 Eier.
- Ein kleines Gläschen Anislikör.
- 10 cl Öl.
- 10 cl Milch.
- 250 g Mehl.
- Geriebene Zitronenschale.
- Anis.
- Salz.
- Puderzucker (man kann auch normalen Zucker im Mörser zerstoßen)

- 100 grs. of sugar.
- 4 eggs.
- One small glass of anise.
- 10 cl. of oil.
- 10 cl. of milk.
- 250 grs. of flour.
- Grated lemon rind.
- Matalahúva.
- Salt.
- Icing or powdered sugar (normal sugar may be used, crushing it in the mortar until a fine powder is obtained).

Ingredientes
Zutaten / Ingredients

calidad
confianza calidad
innovación tecnología



Servicios profesionales
de **higiene y sanidad ambiental**



TELÉFONO DE CONTACTO
902 300 999



Desde la creación de FAYCANES en 1966, no hemos dejado de crecer, investigar y preocuparnos por la higiene ambiental de los espacios canarios.

SERVICIOS:



LEGIONELLA



SEGURIDAD ALIMENTARIA (APPCC)



**CONTROL DISUASORIO
DE PALOMAS**



CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS



INSECTOS VOLADORES



TRATAMIENTO DE MADERAS



LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Avda. Ansíte, 7
Edificio Dunas Mirilla
35011 Las Palmas de Gran Canaria

SANTA CRUZ DE TENERIFE

Pepita Serrador, 10
38005 Santa Cruz de Tenerife



Sergio Viera Curbelo
Director de Calidad

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

FAYCANES es una organización ampliamente conocida en el sector de control de plagas, Desinsectación, Desratización y Desinfección. Sin embargo la empresa dispone de otros servicios en este y en otros ámbitos, como la Seguridad Alimentaria, el control disuasorio de palomas, que la convierten, sin duda en una referencia importante en el entorno de la HIGIENE Y SANIDAD AMBIENTAL.

La confianza que los clientes han depositado en los servicios que FAYCANES , nos da aliento para continuar trabajando en la mejora de las actividades que se realizan. En este sentido, para que FAYCANES continúe siendo la opción valida en la higiene y sanidad ambiental, se continua trabajando en la mejora de todo los componentes que caracterizan la calidad de nuestros servicios, incorporando en los últimos años la innovación tecnológica.

Habiéndose asumido la innovación como estrategia de gestión, se han introducido las nuevas tecnologías de la información y del conocimiento para la organización e informatización de los procesos de trabajo, normalizados e implantados, que se han desarrollado a lo largo de los últimos años, desde 1965.

Por ello se desarrolla un sistema informático de gestión para las actividades de Higiene y Sanidad Ambiental ofrecidas por FAYCANES, con los niveles de calidad definidos en el Sistema de Gestión de la Calidad con el registro ER 0888/2001. Aunque la primera fase de desarrollo e implantación del Sistema Informático resultó árido , posteriormente hemos obtenido la ventaja de gestionar de una forma más rápida y fiable.

Otra de nuestras inquietudes era permitir el acceso directo y personal a la información del Cliente (contratos, ordenes de trabajo, planos , programas, etc.) vía internet , pues aporta ventajas directas como la consulta de los datos, valoración de la evolución del servicio, solicitud de servicios, etc., desde su propia oficina o vivienda.

Para ello, el portal www.faycanes.es se ha diseñado como una herramienta de comunicación con los Clientes, al objeto de mejorar la difusión y eficacia de las actividades de Higiene y Sanidad Ambiental, caracterizada por la gran cantidad y diversidad de contenidos en su parte pública y privada.

En el área pública cualquier usuario de la red puede acceder a información relativa a la actividad desarrollada por FAYCANES. Dentro de esta actividad, se encuentra la Seguridad Alimentaria, que se integra en los servicios que oferta la organización por evolución natural, pues la Desinsectación, Desratización y Desinfección, así como el control y prevención de la Legionella se consideran puntos de control críticos en los Sistemas de Gestión Alimentarios según modelo APPCC:

Seguridad Alimentaria. Consultoría y Asesoramiento para el establecimiento del conjunto de actividades y medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios, identificando los puntos de peligro en los procesos de manipulación, elaboración, transporte, etc, en consonancia con la legislación actual. Estos peligros se controlan mediante la aplicación de sistemas de control basados en los principios del Análisis de Peligro y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Control y Prevención de la Legionella. Servicio de limpieza y desinfección en instalaciones de riesgos como son las torres de refrigeración, condensadores, aljibes, etc, atendiendo a los criterios y requisitos definidos en el Real Decreto 865/2003.

Control de Plagas. Servicios de control y prevención del crecimiento de poblaciones de organismos que suponga una amenaza para el ser humano y su bienestar. El Control Integral de Plagas, tiene como fin minimizar la exposición de la plaga objeto al contacto humano, a sus alimentos y a sus propiedades, mediante la aplicación profesional de plaguicidas,, combinada con la implementación de prácticas higiénicas y físicas.

Tratamiento de la madera. Servicios de exterminio o prevención de las maderas contra organismos xilófagos(termes, carcomas, hongos u otros insectos), mediante métodos específicos para cada una de las zona y piezas afectadas o a tratar.

Control disuasorio de aves. Instalación de distintos elementos disuasorios como son redes protectoras, pías, tensores, al objeto de impedir el anidamiento y asentamiento de aves como las palomas, tórtolas, y con el fin de proteger fachadas, elementos ornamentales , etc.

Para el desarrollo de estas actividades FAYCANES se encuentra debidamente registrada en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas de la Comunidad Autónoma de Canarias, para el control, de plagas en Sanidad Ambiental, Industria Alimentaria, Ganadería, Fitosanitarios y Establecimientos Autorizados.

El uso del portal, en su área privada por Cliente, tiene como objetivo permitir que, a través de internet, se pueda compartir e intercambiar información entre el Cliente y FAYCANES. En definitiva amplia el conjunto de soluciones que pretenden dar respuestas ajustadas a las necesidades que los clientes plantean pero con importantes ventajas:

*Accesibilidad plena: amplios horarios de atención, incluidas las noches adaptándose a las posibilidades del cliente sin limitaciones convencionales.

*Rapidez y agilidad: los procesos están cambiando con la gestión electrónica.

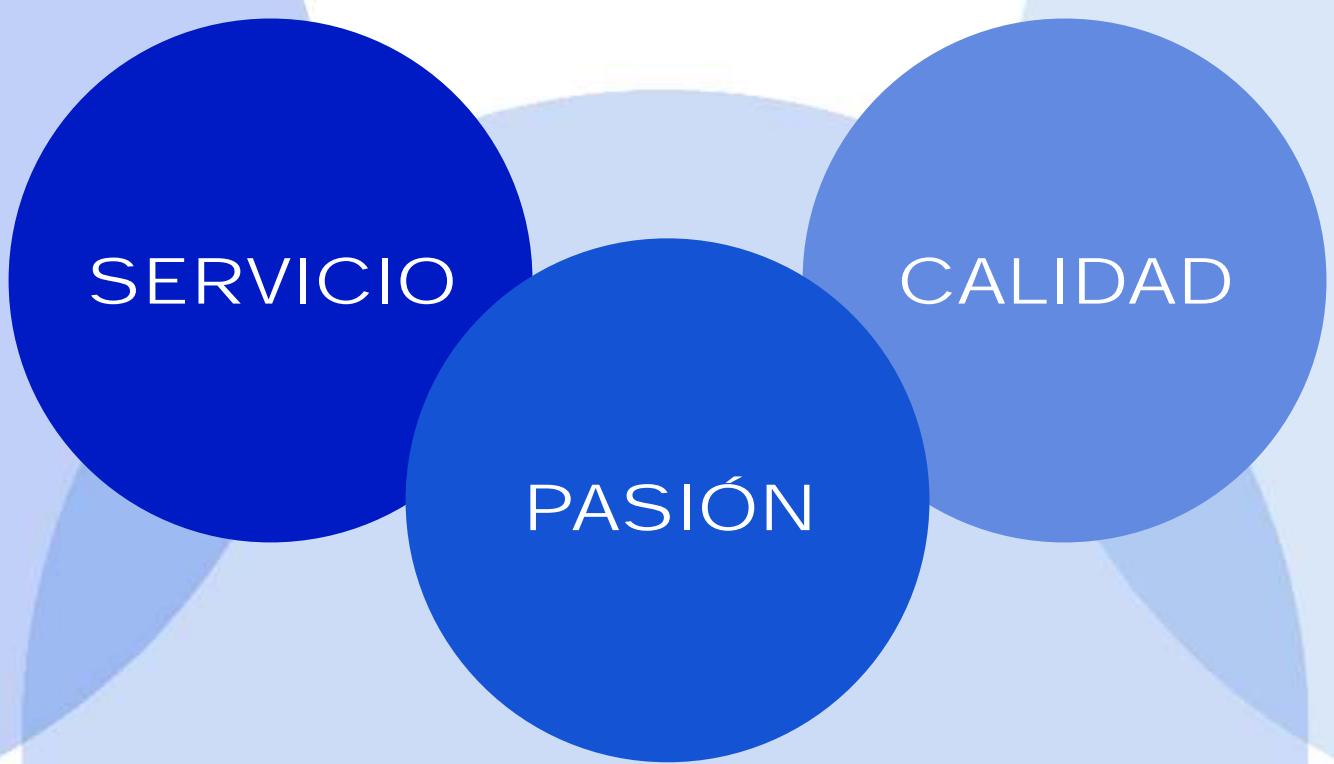
*Gestión documental: permite el control y seguimiento de la documentación, gestión de contratos, de recibos, de ordenes o partes de trabajo, documentación de PRL, etc.

El acceso a los datos por el propio Cliente le permite valorar y evaluar la prestación de los servicios ofrecidos por FAYCANES. Se trata de establecer canales de comunicación aún más honestos con todos los clientes.

Las acciones realizadas para alcanzar la posición en la que se encuentra esta organización, orientada a la obtención de una rentabilidad a largo plazo a través de la satisfacción del Cliente proporcionando beneficios a los integrantes de FAYCANES y a la sociedad, ha requerido desarrollar un importante esfuerzo, por todos y cada una de las personas que forman FAYCANES y que, poco a poco, ha demostrando sus valiosos frutos. Esto nos alienta para seguir trabajando y orientando nuestros esfuerzos a las de los Clientes.

Decídete por lo nuestro

Compra en el pequeño y mediano comercio de Tenerife



SERVICIO

PASIÓN

CALIDAD

El servicio al alcance de su mano comprando en el pequeño y mediano comercio de Tenerife. Disfrute de la atención personalizada al realizar sus compras ya que para nosotros no es un cliente más, es nuestro cliente más importante.

Nuestros clientes confían en el pequeño y mediano comercio porque aprecian el trabajo bien hecho, el trabajo de nuestra gente. Impulsando con sus compras el futuro laboral de miles de canarios, el futuro de nuestra tierra.

La calidad es nuestra razón de ser. Al comprar en el pequeño y mediano comercio de Tenerife está adquiriendo productos de calidad especialmente seleccionados para que disfrute de una total satisfacción.



Credi Global

Servicios Financieros



IBS GLOBAL S.L., se fundó en 1999 por un equipo profesional e independiente que amparados en una larga trayectoria de experiencia bancaria, decidieron crear una empresa que ofreciera al SECTOR INMOBILIARIO Y PARTICULARES todo tipo de SOLUCIONES FINANCIERAS, analizando el perfil de cada cliente, y dándole la mejor financiación y tasación del mercado.

Credi Global Tenerife 3

C/ Salamanca, 9 - 38006 S/C de Tenerife

Tel.: 922 53 38 58 Fax: 922 28 33 35

e-mail: tenerife3@crediglobal.es web: www.crediglobal.es

Truchas Canarias

Truchas Canarias / Truchas Canarias

Entre los diversos tipos de truchas canarias, probablemente el de mayor calidad gastronómica es el de yemas y almendras, mientras que el más divulgado es el de batata. En medio existen diversas elaboraciones, como las de pantana o "cabello de ángel", las hay de arroz con leche, etcétera.

Elaboración de la masa:
Se mezcla todo bien, dejándolo reposar alrededor de media hora.
Llegado el momento de elaborar las truchas, la masa -en todo o en parte- se extiende con un rodillo en una mesa espolvoreada de harina, hasta que quede muy fina. Se corta en redondeles de 8 a 10 centímetros de diámetro, en el interior de los cuales se pone el correspondiente relleno, doblando luego la pasta sobre si misma hasta formar una especie de media luna (parecida a las empanadillas), que si se desea se puede recortar formando dibujos con el material pastelero adecuado o presionar en su "cierre" con los dientes de un tenedor.

Elaboración del relleno de las truchas de huevo y almendras:
Se mezclan las yemas y se le añade la mitad del azúcar, batiendo hasta formar una crema blanquecina.
En una máquina de picar se pasan conjuntamente las almendras, el resto del azúcar y unos granos de matalahúva. A esta pasta se le añaden las ralladuras del limón y la crema de yemas, amasando y mezclando bien.
De esta masa se van sacando pequeñas porciones con las que se rellena los discos de las truchas, que se fríen hasta dorarse en aceite bien caliente.
Esta receta con huevo es de Tenerife.
Opcionalmente, hay quien añade unas

Unter den verschiedenen Arten der „Trucha Canaria“ ist wahrscheinlich die mit Eigelb und Mandeln zubereitete, die von großer gastronomischer Qualität, während die aus Süßkartoffeln die am weitesten verbreitete ist. Darüber hinaus gibt es noch verschiedene Möglichkeiten, zum Beispiel die, die mit einer Kürbisart, auch „Engelshaar“ genannt, oder sogar mit Milchreis etc. zubereitet werden.

*Zubereitung des Teiges:
Alle Zutaten gut vermischen und ungefähr eine halbe Stunde ruhen lassen.
Danach den Teig den ganzen oder Teile davon - mit dem Wellholz dünn ausrollen und mit Mehl bestäuben.
Danach 8 bis 10 cm große Kreise ausschneiden, und etwas Füllung daraufgeben und den Teig in der Mitte halbmondförmig zusammenlegen (ähnlich wie Teigtaschen), man kann den Rand mit geeigneten Backutensilien verzieren oder mit einer Gabel eindrücken, damit diese sich beim Ausbacken nicht öffnen.*

*Zubereitung der Füllung aus Eigelb und Zucker:
Das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.
In einer Küchenmaschine die Mandeln, den Rest Zucker und ein wenig Anis zerkleinern. Danach die geriebene Zitronenschale und die Creme aus Butter und Zucker dazugeben und gut verrühren. Von dieser Masse gibt man kleine Portionen auf die ausgestochenen Teigkreise. Diese anschließend in sehr heißem Öl goldgelb ausbacken.
Dieses Rezept, mit Ei, kommt aus Teneriffa. Man kann auch der Butter-Zucker-Creme etwas Cognac oder Rum beifügen.
Ein ähnliches Rezept, bei dem alle*

Of the different fillings for truchas canarias, the most exquisite from a gastronomic point of view, is that of egg yolk and almonds, whereas the one that is most widespread is batata. Others include pantana or "cabello de ángel", sweet rice etc.

Preparing the dough:
Mix all the ingredients well and leave to settle for about half an hour.
When the time has come to prepare the truchas, use a roller to roll part of or all the dough out on a table dusted with flour, until it is very thin. Cut in rounds of between 8 to 10 centimetres in diameter. Place the corresponding filling in the centre, then fold the pastry over to form a half moon shape (similar to pasties). If desired, shape the borders using pastry tools or seal with the prongs of a fork.

Preparing the filling of egg and almond truchas:
Whisk the egg yolks and add half the sugar, whisking until a whitish cream is formed.

Pass the almonds, the remainder of the sugar and some grains of matalahúva through a mincing machine. Add the grated lemon rind and the egg yolk cream to this paste, blending and kneading thoroughly. Take small portions from this mix for filling the trucha discs, which are then fried in hot oil until golden brown.

This egg recipe is from Tenerife.
 Optionally, you can add a few spoonfuls of brandy or rum when mixing the egg with the sugar.

A similar recipe exists in the island of El Hierro, containing all the same ingredients except that it is prepared without eggs.

cucharadas de coñac o de ron cuando mezcla el huevo con el azúcar.

Una fórmula similar, salvo que no lleva las yemas, sino sólo los otros ingredientes, existe en la isla de El Hierro.

Elaboración del relleno de las truchas de batata:

Las batatas, guisadas y peladas, se cortan en trozos y se escachan bien. Las almendras, peladas, se muelen y se añaden a las batatas, así como el limón rallado, el azúcar, las yemas batidas, las pasas picadas, el ron y el anís, y un majado con una cucharadita de granos de matalahúva y canela molida. Todo eso se mezcla muy bien.

Al igual que en las truchas anteriores, se colocan pequeñas porciones de masa en el interior de la masa recortada en pequeños discos y se frien en aceite bien caliente.

Además...

Muchos prefieren freír las truchas en una mezcla de aceite y de manteca de cerdo. Es habitual espolvorearlas con azúcar, que en ocasiones ha sido bien molida en un mortero, hasta formar casi el tipo llamado "glass" o "impalpable".

Zutaten bis auf das Eigelb, wird auch auf El Hierro zubereitet.

Zubereitung der Füllung aus Süßkartoffeln:

Die gekochten und geschälten Süßkartoffeln klein schneiden und zerdrücken.

Die geschälten Mandeln mahlen und zu den Süßkartoffeln geben. Ebenfalls die geriebene Zitronenschale, den Zucker, das verquirte Eigelb, die klein gehackten Rosinen, den Rum und Anislikör, ein Löffelchen Anis und Zimt dazugeben. Das Ganze gut vermischen und wie oben erklärt auf die ausgestochenen Teigkreise geben. Danach in sehr heißem Öl ausbacken.

Außerdem...

Mancher bevorzugt zum Ausbacken auch eine Mischung aus Öl und Schweineschmalz.

Für gewöhnlich werden die „Truchas canarias“ mit Zucker bestreut, den man vorher im Mörser fast zu Puderzucker verarbeitet hat.

Preparing the filling for batata truchas: Cut the boiled and peeled batatas into pieces and mash well.

Grind the peeled almonds and add to the batatas, together with the grated lemon rind, sugar, whisked egg, chopped raisins, the rum and the anise and a majado with one teaspoonful of grains of matalahúva and ground cinnamon. Mix well.

As with the truchas above, place small portions of the mixture inside the dough rolled out and cut into discs and fry in hot oil.

Note...

Many people prefer to fry the truchas in a blend of oil and lard. It is customary to sprinkle them with sugar, which is sometimes finely ground in a mortar, until almost forming a type of icing or powdered sugar.



SLOW BOAT

TEPPANYAKI

Restaurant



Japonés · Sushi
Chino · Thai



Centro Comercial Safari · Playa de las Américas · Tel: 922 795 395

BIANCO
RISTORANTE
ITALIANO & LOUNGE BAR



ALMUERZO · CENA · BEBIDAS

Centro Comercial Safari · Playa de las Américas · Tel: 922 788 697



Ingredientes Zutaten / Ingredients

- Medio kilo de harina.
- 3 cucharadas de manteca.
- Un vaso pequeño de aceite.
- Un poco de sal.
- Un poco de levadura.

Ingredientes para el relleno de las truchas de huevo y almendras:

- 250 grs. de almendras sin piel y ligeramente escalfadas.
- 250 grs. de azúcar.
- 12 yemas de huevo.
- Las ralladuras de la piel de un limón grande.
- Unos granos de matalahúva.

- Zutaten für den Teig:
-

- Ein halbes kg Mehl.
- 3 Esslöffel Schmalz.
- Ein kleines Glas Öl.
- Etwas Salz.
- Etwas Backpulver.

Zutaten für die Füllung aus Eigelb und Mandeln:

- 250 g geschälte, leicht gekochte Mandeln.
- 250 g Zucker.
- 12 Eigelb.
- Die geriebene Schale einer großen Zitrone.
- Etwas Anis.

- Half kilo of flour.
- 3 spoonfuls of lard.
- One small glass of oil.
- A little salt.
- A little yeast.

Ingredients for the filling of the egg and almond truchas:

- 250 grs. of peeled almonds slightly blanched.
- 250 grs. of sugar.
- 12 egg yolks.
- Grated rind of one large lemon.
- Some grains of matalahúva.

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 kleinstem Flammen 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 überalterten 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.



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

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

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

Ingredientes
Zutaten / Ingredients

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 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.

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“).
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.

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 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 "maría" 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.



- 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.

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

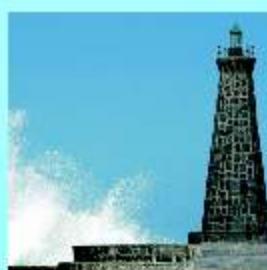
- 500 grs. of almonds.
- 500 grs. of sugar.
- Half a litre of water.
- 18 egg yolks.
- Lemon rind.
- Cinnamon sticks.
- A few dozen sponge fingers.

Ingredientes
Zutaten / Ingredients



HOTEL Delfín BAJAMAR

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



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

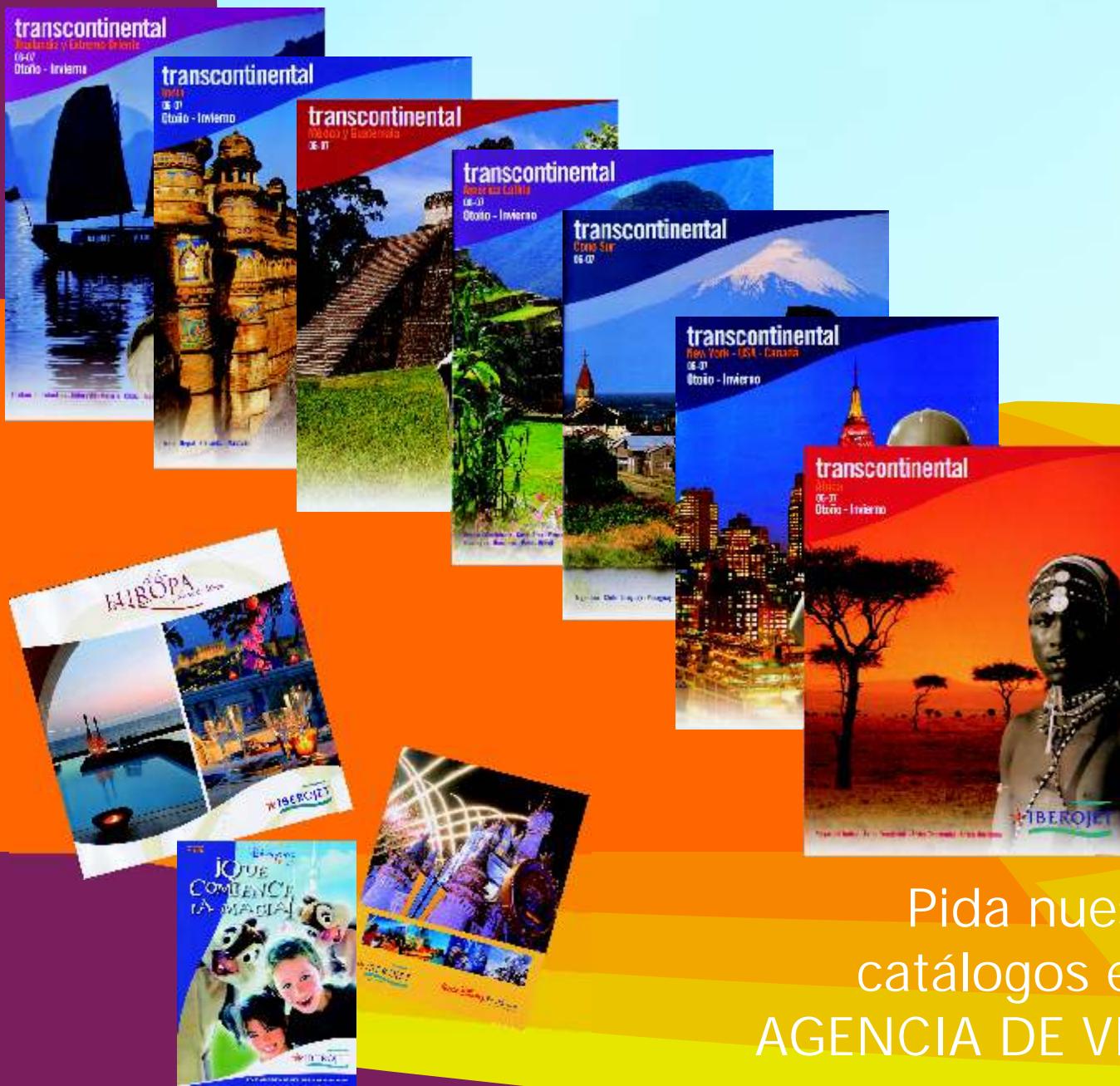
Tel 34 922 540 200 / 34 922 541 309 Fax 34 922 540 204
e-mail: reservas@delfinbajamar.com
www.delfinbajamar.com





IBEROJET

www.iberojet.es



Pida nuestros
catálogos en su
AGENCIA DE VIAJES

Descubra el mundo con... Iberojet



Comercio al Mayor y Menor
de **Pescado Fresco - Mariscos**
y Pescado de Acuicultura

Suministramos a Hoteles
y Restaurantes

Pescados
El Palmero



SANTA CRUZ DE TENERIFE

C/ Bufadero, 92 - MARÍA JIMÉNEZ

Tel.: 637 591 477 - Fax: 922 59 66 08

MERCADO "Nuestra Señora de ÁFRICA" - Puestos 12 y 13

ISLA DE LA PALMA

C/ La Fuente, 3 - Los LLANOS de ARIDANE

Tel.: 637 591 534 - 646 01 98 06

E-mail : cotarro33@hotmail.com

Otras recetas imprescindibles

Papas
arrugadas



Escaldón



Mojos



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.

La papa canaria

La papa es uno de los productos que caracterizan a la cocina canaria en sus más variados estamentos. En todos los hogares de las Islas se consume y prácticamente a todos agrada. Su éxito reside en la alta calidad, ya que con más o menos intensidad, todas las variedades que en las Islas se cultivan tienen características propias y apreciadas. El origen de la papa se sitúa hace miles de años, en los altiplanos de Perú, Bolivia, Colombia y Chile y, según algunos expertos, también algunas variedades proceden de la isla de Chiloe, en el Sur chileno. A Canarias al parecer llegaron desde los primeros tiempos del descubrimiento de América por los europeos, lo que no sería extraño ya que el Archipiélago era punto obligado de escala al ir y venir entre el Viejo y el Nuevo Mundo. Existen referencias que indican que ya en 1567 los barcos en sus travesías cargaban tubérculos en las Islas. Y el historiador Viera y Clavijo, en 1776,

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.

Die kanarische Kartoffel

Die Kartoffel ist eines der Produkte, das die „Kanarische Küche“ in ihren verschiedenen Bereichen charakterisiert. Sie wird in allen Haushalten der Inseln konsumiert und auch praktisch von jedermann gemacht. Ihr Erfolg liegt in ihrer hohen Qualität, mit mehr oder weniger Intensität, da alle Sorten, die auf den Kanarischen Inseln angebaut werden, über spezielle und sehr geschätzte Eigenschaften verfügen. Der Ursprung der Kartoffel liegt Jahrtausende zurück, in den Hochebenen von Peru, Bolivien, Kolumbien und Chile. Laut einiger Experten stammen auch verschiedene Sorten von der Insel Chiloe, im Süden Chiles. Die Kartoffel kam voraussichtlich durch die Europäer zu Anfang der Entdeckung Amerikas auf die Kanarischen Inseln, was nicht weiter verwunderlich wäre, da der Archipel zwangsläufig als Zwischenhafen zwischen der Alten und der Neuen Welt diente. Es gibt Berichte, laut denen bereits 1567 die Schiffe auf ihrer Überfahrt diese Knollenfrucht geladen hatten. Der Historiker Viera y Clavijo, sich auf die damals noch bestehenden mündlichen Überlieferungen stützend, schrieb 1776: „Die ersten Kartoffeln wurden von Juan

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.

The Canarian papa

The papa or potato is a characteristic product of the Canarian cooking tradition and all its varied strata. They are eaten in all the households of the islands and practically everyone likes them. Their great success lies in their quality, as all the varieties cultivated on the Islands have unique and favoured characteristics to a greater or lesser degree.

The potato originated thousands of years ago in the altiplanos of Perú, Bolivia, Colombia and Chile and, according to some experts, some varieties come from the island of Chiloe, in the south of Chile. They were first brought to the Canary Islands, it seems, when America was discovered by the Europeans, which would not be surprising, as the Archipelago was a compulsory stop-over point on the route between the Old and New Worlds.

Various references indicate that in the year 1567 passing ships brought cargos of tubers to the Islands. In 1776, the historian Viera y Clavijo on the basis of the oral tradition that





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

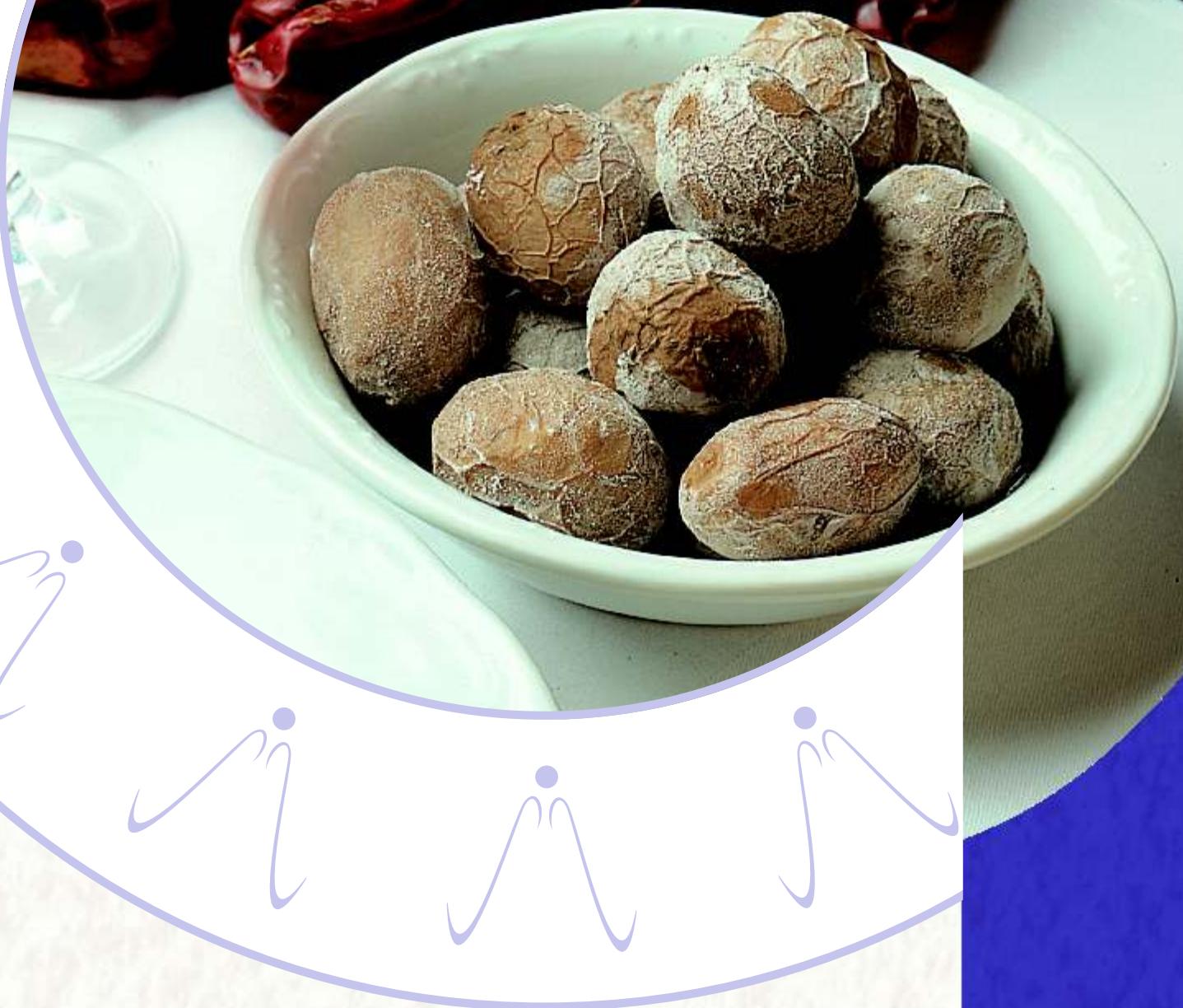


Urb. Piloto, C/Adelantado, 14, Los Realejos
Tlf/Fax; 922 354 881

DPTO. COMERCIAL; 607 673 253

DPTO. SONIDO E ILUMINACION; 687 440 585

DPTO. VENTAS DIAPASON CANARIAS; 607 673 215



basándose en la tradición oral que había permanecido, escribe que "las primeras papas fueron traídas a Tenerife desde Perú por Juan Bautista de Castro, allá por el año 1622". Ese Juan Bautista de Castro transportó hasta aquí un presente milagroso, que se convirtió en el componente básico de la mesa canaria, durante siglos conviviendo con las castañas traídas por los gallegos y que hasta el siglo pasado eran un elemento importante en el recetario casero lo que prueba la abundancia de castaños en un pasado no muy lejano- aunque en la actualidad su uso casi ha desaparecido.

Su nombre auténtico de 'papa', que se conserva en las Islas, mientras que en la Península se adultera al parecer

Bautista de Castro, um 1622, von Peru nach Teneriffa gebracht."
Jener Juan Bautista de Castro transportierte hierher ein wunderbares Geschenk, welches sich zum Hauptbestandteil der „Kanarischen Küche“ entwickelte und diese jahrhundertelang gemeinsam mit der aus Galicien eingeführten Kastanie beherrschte. Die Kastanie war bis zum letzten Jahrhundert ein wichtiges Element in Küche und Kochbüchern, was beweist, dass vor noch nicht all zu langer Zeit hier noch viele Kastanienbäume existierten, von denen heute leider nur noch wenige vorhanden sind.
Der ursprüngliche Name der Kartoffel „papa“ wird bis heute auf den Kanarischen Inseln gebraucht, während sich auf dem spanischen Festland das dort gebräuchliche Wort „patata“ eingebürgert hat, welches wahrscheinlich auf

still remained, wrote that "the first potatoes were brought to Tenerife from Peru by Juan Bautista de Castro, around the year 1622". This Juan Bautista de Castro brought with him a miracle, which was to become the basic staple of the Canarian diet, existing side by side for centuries with the chestnut brought by the Galicians, which were an important element of home cooking until the last century,- bearing witness to this was the great number of chestnut trees in the recent past- although nowadays they are hardly used at all.
 The original term "papa", which is still used in the Islands, whereas in mainland Spain, it was mixed, it seems with the Portuguese term "batata", was one of the early

por el portuguesismo "batata", viene documentado tempranamente en la Lengua Española por la comunicación que el obispo de Cusco, fray Vicente Valverde, dirige al rey Carlos I, en 1539, en la que, hablando de los alimentos encontrados, cuenta: "... raíces, ages, batatas, cauí, que es una raíz que pasada es como avellanas tostadas, papas, que es una cosa como turmas de tierras de España...".

Las papas se aclimataron en las Islas, en un gran número de variedades, y crecieron vigorosas en huertas que llegaron a ser auténticos jardines, y muchas se bautizaron con nombres especiales: papas azucenas, azucena negra, bonitas, bonita ojo de perdiz, coloradas, colorada de baga, papas de parral, meloneras, moradas, rosadas, blancas, papas negras, etcétera.

Las 'negras', incluidas sus actuales variantes de 'negra oro', son las papas más caras del mundo. La "s. milleferum", tal vez procedente de los Andes colombianos, aunque otros sitúan su origen en el Perú, se adaptó especialmente a la tierra volcánica de Tenerife y aquí adquirió características y sabores que la han convertido en un producto gastronómico de alto nivel.

Tubérculo con la piel negra azulada y el interior de color dorado como

portugiesischen Einfluss zurückzuführen ist. Dies wird in einem Brief vom Bischof von Cuzco, Bruder Vicente Valverde an König Carlos I. in spanischer Sprache 1539 berichtet. Er schreibt: „...Wurzeln, Knoblauch, Süßkartoffeln, Cauí eine Wurzel, die gekocht wie geröstete Haselnüsse schmeckt, Kartoffeln („papas“) etwas wie Trüffeln aus den spanischen Ländern...“.

Die Kartoffeln wurden auf den Kanarischen Inseln in großer Vielfalt heimisch und gediehen hervorragend auf den Feldern, die sich in wahre Gärten verwandelten. Vielen dieser Arten wurden spezielle Namen gegeben: „papas azucenas“ (Lilienkartoffeln), „azucena negra“ (schwarze Lilie), „bonitas“ (schöne), „bonita ojo de perdiz“ (schöne Wachteläugen), „coloradas“ (rote), „colorada de baga“ (rote Flachsamenkapsel), „papas de parral“ (Weinlaub Kartoffel), „meloneras“ (Melonengewächs), „moradas“ (lila), „rosadas“ (rosarote), „blancas“ (weiße), „papas negras“ (schwarze Kartoffeln), etc. Kartoffeln der Sorte „negras“ (schwarze) und ihre modernere Verwandte „negra oro“ (Schwarzgold), sind weltweit die teuersten. Man ist sich zwar nicht sicher, ob die Sorte „s. Milleferum“ ursprünglich aus den kolumbianischen Anden oder aber aus Peru kommt. Diese Art hat sich jedoch auf außergewöhnliche Weise der Vulkanerde Teneriffas angepasst, hier an Geschmack gewonnen und sich so zu einem gastronomischen Produkt hoher

recordings in the Spanish Language included in the communication sent from the Cusco bishop, fray Vicente Valverde, to King Charles I, in 1539, in which, speaking of foods found, he recounts: "... roots, ages, batatas, cauí, which is a root when cooked is like toasted hazelnuts, papas, which is something like ground truffles in Spain...".

A wide variety of potatoes acclimatized to the Islands, and grew vigorously in vegetable plots that became magnificent gardens, and many were given special names: papas azucenas, azucena negra, bonitas, bonita ojo de perdiz, coloradas, colorada de baga, potatoes de parral, meloneras, moradas, rosadas, blancas, potatoes negras, etc.

"Negras", including the contemporary variety "negra oro", are the most expensive in the world. The variety "s. milleferum", perhaps from the Columbian Andes, although others say they originally came from Peru, adapted particularly well to the volcanic soil in Tenerife and acquired characteristics and flavours here that have given them the status of a high class gastronomical product. A tuber with a blackish blue skin and a golden interior, like the yolk of a hard boiled egg, enhances any dish it accompanies, whether "arrugada"

Diseño gráfico
rotulación
tampografía
serigrafía
decoración
proyectos 3D
web
...
...



C/ Calvario, 42
38300 · La Orotava
Santa Cruz de Tenerife
Tfno./Fax: 922 32 69 94
Móvil: 635 22 30 34
e-mail: info@masdiseno.org
masdiseno@masdiseno.e.telefonica.net



yema de huevo duro, mejora cualquier plato al que acompaña, bien "arrugada" o guisada sin piel. Los cultivos de las papas se multiplicaban por toda la isla. En las medianías, sus plantaciones se convertían en alfombras de un verde luminoso, cubriendo una tierra bajo la cual el agricultor sabía que se escondía un tesoro que en cada cosecha acudía puntual para alegrar la mesa del canario, que podía prescindir casi de todo, menos de la acostumbrada papa.

Las papas de gran calidad pasaron por difíciles momentos hace unas décadas, cuando se primaba la importación de variedades de alta producción y regular nivel de cocina, pero la aparición de un movimiento reivindicativo de su interés

Qualität entwickelt. Es handelt sich bei dieser Variante um eine Knolle mit bläulich schwarzer Farbe, die innen die Farbe von gekochtem Eiweiß hat. Sie ist die ideale Beilage zu jedem Gericht, ob mit oder ohne Schale gekocht.

Die Anzahl der Kartoffeläcker nahm auf der ganzen Insel drastisch zu. In den mittleren Höhenlagen verwandelten sich die Felder in satte grüne Teppiche, die die Erde bedeckten und somit einen Schatz verbargen, der, wie der Landwirt wusste, mit jeder Ernte den Speiseplan der Kanaren bereicherte, die auf fast alles verzichten konnten, außer auf die gewohnten Kartoffeln.

Die Qualitätskartoffeln durchlitten vor einigen Jahrzehnten schwere Momente, als der Import von Sorten mit hoher Produktion und eher mittelmäßiger Qualität bevorzugt wurde. Verschiedene Umstände

or peeled and boiled. Potato crops extended right across the island. In the lowlands, the plantations formed luminous green carpets, covering a soil which the farmer knew concealed a treasure that loyally sprang forth in each harvest to brighten the Canarian table, a table that could do without almost anything except the customary papa.

Our high quality potatoes experienced hard times some decades ago, when the importation of high production varieties with fair cooking results predominated, but the surge of a movement vindicating its gastronomical interest has helped to recover crops and prevent the disappearance of varieties that are highly valued both from a culinary

gastronómico ha permitido recuperar cultivos y evitar la desaparición de variedades que son un capital culinario y científico de gran valor. Es el acompañamiento ideal para los platos canarios, para guisos salseados de carnes, para los pescados frescos guisados, para las cazuelas y los mojos. Incluso solas, acompañadas de un excelente aceite de oliva extra virgen, una mantequilla fresca, incluso más modernamente, con un "caviar gomero", o salsas de alta cocina como 'holandesas' o 'bearnesas', se convierten en un lujo culinario.

Si bien, como relata el venezolano Arturo Uslar Pietri, los primeros europeos llegados a América se lamentaban de la triste condición de verse reducidos "a comer raíces", rápidamente descubrieron que esa raíces, en el caso de las papas, eran un agradable alimento. Han transcurrido siglos desde que la papa llegó a las Islas y si antes fueron andinas, hoy son declaradamente canarias. Rotundas o delicadas, grandes o pequeñas, de carne amarilla o blanca, nacidas en tierras del Norte o del Sur de Tenerife, ya son consustanciales con el recetario habitual de todos.

Manuel Iglesias
Periodista

bewirkten jedoch, dass diese gastronomisch wichtigen Sorten nicht in Vergessenheit gerieten, sondern im Gegenteil als kulinarisches und wissenschaftlich wertvolles Kapital gefördert wurden. Die Kartoffel ist die ideale Beilage zu den kanarischen Gerichten, zu Fleisch mit Soße, zu frischem gekochtem Fisch, zu Fischöpfen und den „Mojos“. Sogar für sich allein, mit etwas Olivenöl, frischer Butter, oder auch etwas moderner mit Rogen aus La Gomera „Caviar Gomero“, Soßen der „Haut cuisine“ wie die „Sauce Hollandaise“ oder die „Sauce Bernaise“ verwandeln diese in kulinarischen Luxus. Wenn auch, wie der venezolanische Arturo Uslar Pietri berichtet, sich die ersten Europäer, die nach Amerika kamen, über die tristen Verhältnisse beklagten, dass es nur „Wurzeln“ zu essen gebe, so entdeckten diese jedoch bald, dass es sich bei diesen Wurzeln, den Kartoffeln, um ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel handelt. Seitdem die Kartoffeln auf die Kanarischen Inseln kamen, sind Jahrhunderte vergangen, und wenn diese auch ursprünglich aus den Anden stammten, sind sie jedoch inzwischen zu einem Teil der Kanarischen Inseln geworden. Robust oder delikat, groß oder klein, ob mit gelbem oder weißem Fleisch, ob aus dem Norden oder Süden Teneriffas: die Kartoffeln sind mit dem alltäglichen Speiseplan der Bevölkerung auf das Engste verknüpft.

Manuel Iglesias
Journalist

and scientific point of view. The papa is an ideal accompaniment to Canarian dishes, for saucy meat dishes, for fresh fish stews, for casseroles and mojos. Even served on their own, accompanied with an excellent extra virgin olive oil, fresh butter, and in recent times, with a "caviar gomero", or haute cuisine sauces like "hollandaise" or "béarnaise", they make for a culinary delight.

If, as related by the Venezuelan Arturo Uslar Pietri, the first Europeans on their arrival in America lamented the sorry state of affairs whereby they were reduced to "eating roots", they soon discovered that these roots, in the case of potatoes, were a nice food. Centuries have passed since the papa was first brought to the Islands and if they were in former times Andean, now they are decidedly Canarian. Hearty or delicate, large or small, yellow or white, grown in the soil of the north or south of Tenerife, they now form an integral part of our culinary tradition.

Manuel Iglesias
Journalist

wanda
&
machín
asociados

DISEÑO DE IDENTIDAD
DISEÑO DE PRODUCTOS
DISEÑO DE VESTIMENTA
DISEÑO DE ESPACIOS
DISEÑO DE PROYECTOS
DISEÑO DE ESTIMULANTES
DISEÑO DE ESPACIOS
DISEÑO DE IDENTIDAD
DISEÑO DE PRODUCTOS
DISEÑO DE VESTIMENTA
DISEÑO DE ESPACIOS

info@mommariro.com
fax: 922 374 238
tel: 922 378 096
Tenerife - Canarias
38100 Puerto de la Cruz
P.O. Box 795

DISEÑO DE IDENTIDAD
DISEÑO DE PRODUCTOS
DISEÑO DE VESTIMENTA
DISEÑO DE ESPACIOS
DISEÑO DE PROYECTOS
DISEÑO DE ESTIMULANTES
DISEÑO DE ESPACIOS
DISEÑO DE IDENTIDAD
DISEÑO DE PRODUCTOS
DISEÑO DE VESTIMENTA
DISEÑO DE ESPACIOS

antológica



proyectos
projects

muebles
furniture

iluminación
lighting

objetos
objects

Mojos

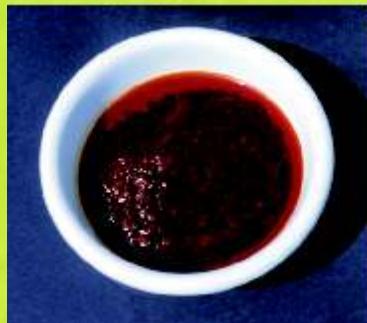
Mojos / Mojos

Mojo colorado y picón

En el inevitable almirez, majamos media docena de dientes de ajo, media cucharadita de cominos y un pelizco 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 migas 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.



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 deslía 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.

Roter oder scharfer „Mojo“

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.

Grüner oder Koriander „Mojo“

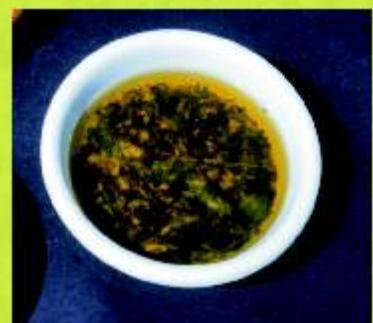
Man gibt etwas grobes Salz, einen Bund frischen, klein gehackten Koriander, ein paar Knoblauchzehen und eine Messerspitze Kümmel in den Mörser. Das Ganze gut zerstoßen und anschließend ein wenig grüne, scharfe Peperoni in Scheiben geschnitten dazugeben und verarbeiten, bis eine Art Paste entsteht. Diese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

Hot red mojo sauce

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.



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.



TERRA MAGNA

INMUEBLES

Un estilo diferente...
Todos de lujo



VILLAS
ADOSADOS
APARTAMENTOS
PROMOCIONES
TERRENOS

TERRA MAGNA INMUEBLES
C.C. Oasis - Local 25 . 38660 - Las Américas
Tel: 922 789 644 - Fax: 922 788 903
Móvil: 617 796 158 - leyla@terramagna.net
www.terramagna.net



PROPERTY OFFICE®

Tenerife - Canary Islands

www.propertyoffice.info

Summer Living

We speak
English;
Spanish;
French;
German;
Russian;
Dutch
& Italian.



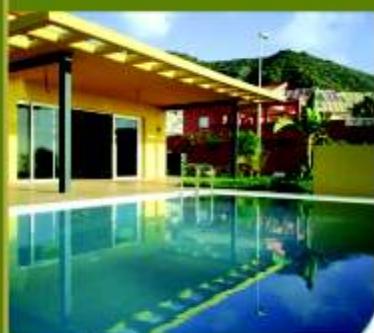
Penthouse
Los Gigantes
450.000€

- 3 Bedrooms
- 2 Bathrooms
- Living area of 134m²
- Terrace 27m²
- Large lounge / dining room
- Great kitchen with natural light
- Breathtaking panoramic sea views
- Heated communal pool



Luxury Townhouse
El Duque
950.000€

- Living area of 248m²
- Plot of land 315m²
- 4 Bedrooms
- 3 Bathrooms
- Independent kitchen
- Lounge
- Dining room
- Private garage for 4 cars
- Spa centre
- Lovely sea views



Villas
Fañabe
750.000€

- Plot of land 540m²
- Living area 135m²
- 3 Bedrooms
- 2 Bathrooms
- Large lounge / dining room
- Beautiful garden
- Private swimming Pool
- Air conditioning
- Private garage with game room
- Fabulous sea views



Townhouse
El Camison
380.000€

- Living area of 150m²
- 3 Bedrooms
- 2 Bathrooms
- Independent kitchen
- Residential complex
- Garage
- Communal pool
- Central position



Luxury Villa
Torviscas
Price to consult

- 5 Bedrooms
- 4 Bathrooms
- Lounge
- Dining room
- Independent kitchen
- Off plan
- Private swimming pool
- Private garage for 4 cars
- Spectacular panoramic sea views



Luxury Villa
San Eugenio
Price to consult

- 4 Bedrooms
- 4 Bathrooms
- Indep. fitted kitchens
- Guest apartment
- Large lounge / dining room
- Private garage for 3 cars
- Living area of 400m²
- Satellite dish 3.2m
- Fully furnished
- Heated communal pool
- Fantastic sea views

Our Services...

- Sales • Lawyers • Mortgages • Off Plan
- Plots of Land • Businesses • Golf Properties • Luxury Villas
- Penthouses • Assistance to Notary • Townhall

Tel: +34 639 968 266

PARTICIPANTS IN THE
MILLIONAIRE FAIR

Avda. Alcalde W. Paetzmann - Costa Adeje 38670 - Spain

Canary Islands - Tenerife - Oficina Exterior - Hotel Gran Tacande

Tel: (34) 922 71 73 74 - Fax: (34) 922 71 45 53 - E-mail: info@propertyoffice.info

Escaldón

Escaldón / Scalded gofio

Escaldón

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 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.

Escaldón

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.
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 kraferartige 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.

Scalded gofio

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 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.





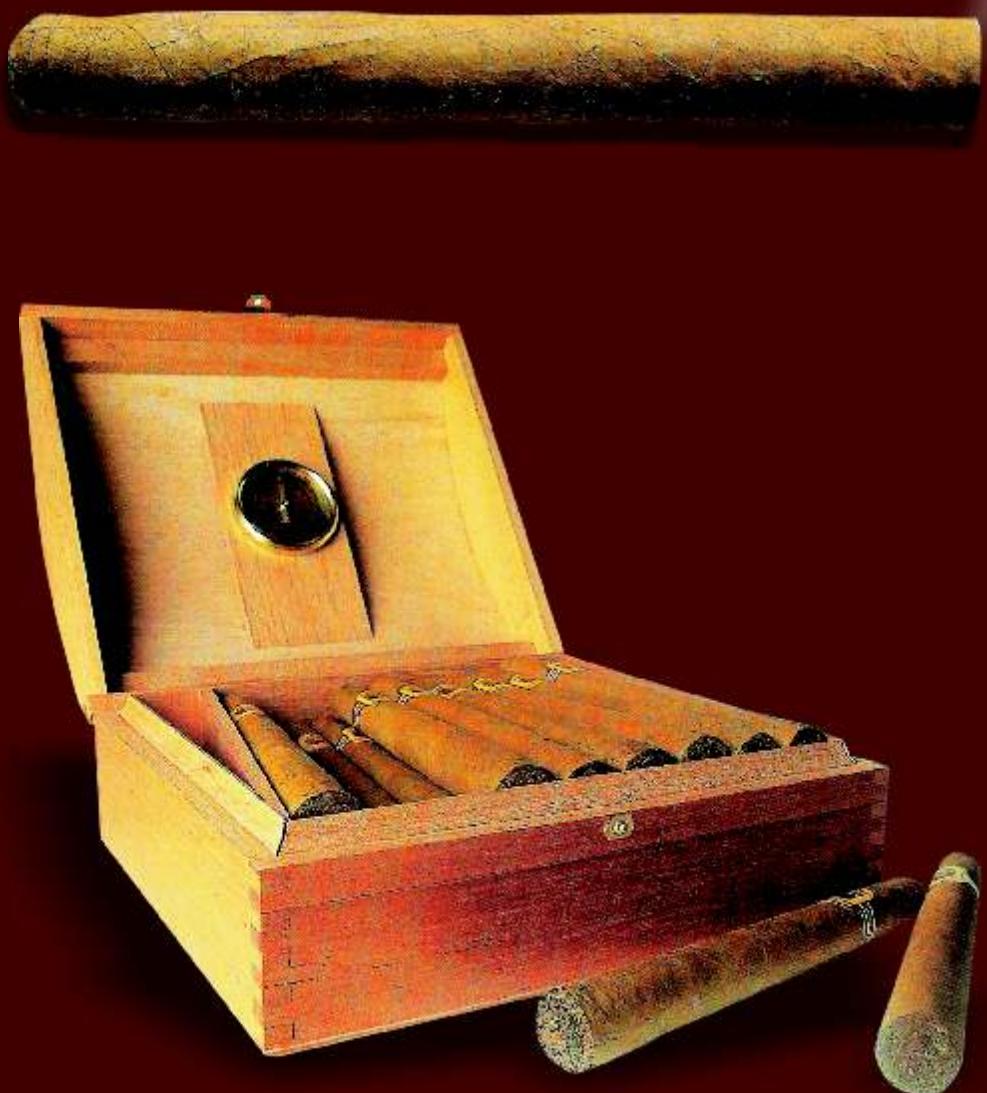
Nuestros Servicios

Artistas
Carpas
Camerinos
Sillas
Sonido e iluminación
Grupo eléctrógeno
Portería
Seguridad

C/ Miraflores, 51 Entresuelo - B, Edif. Siena
Portal 6 - 38003 SANTA CRUZ DE TENERIFE

Tfnos.: 922 28 01 01
922 28 01 11
Fax: 922 28 21 03
e-mail: producciones.oye@ctv.es

El Puro Canario



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 zu halten. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts 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, daß 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: craftsmanship 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

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 conoedores 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 ersetzen 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 las 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, wenn 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 (Gruppen, Sandblatt), die tiefst 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

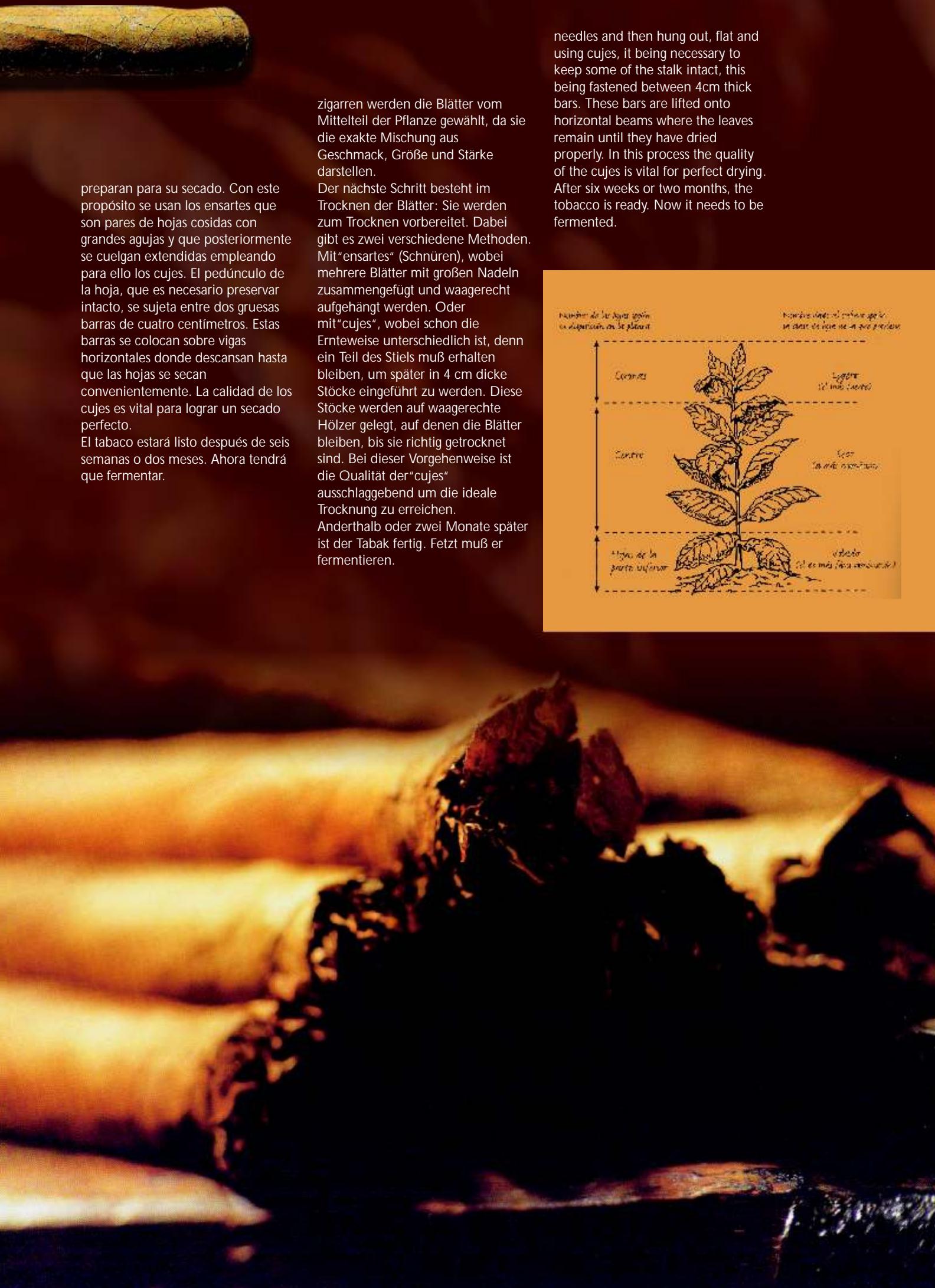
The best cigars are obtained from the best raw materials (and constant, demanding quality control). The tobacco is classed according to its place of origin: Connecticut, Havana, Santo Domingo, Brazil, Nicaragua and Indonesia. Because the diversity of climate or the type of cultivation are characteristics 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



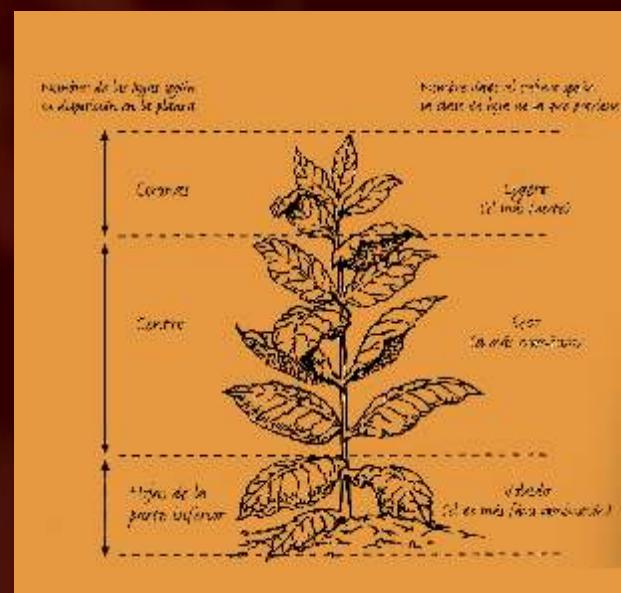


preparan para su secado. Con este propósito se usan los ensartes que son pares de hojas cosidas con grandes agujas y que posteriormente se cuelgan extendidas empleando para ello los cujes. El pedúnculo de la hoja, que es necesario preservar intacto, se sujetó entre dos gruesas barras de cuatro centímetros. 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 Stücke eingeführt zu werden. Diese Stücke werden auf waagerechte Hölzer gelegt, auf denen die Blätter bleiben, bis sie richtig getrocknet sind. Bei dieser Vorgehensweise ist die Qualität der "cujes" ausschlaggebend um die ideale Trocknung zu erreichen. Anderthalb oder zwei Monate später ist der Tabak fertig. Jetzt 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 of 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 eine ausgezeichnete kanarische handgewickelte Zigarre zu 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 begin 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.



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 Unregelmäßigkeiten 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



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 Farhang. 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 zurücksließen, 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.



FRED. OLSEN *Express*

Tu Mejor Compañía



TENERIFE - LA GOMERA - LA PALMA



Benchijigua Express

LANZAROTE - FUERTEVENTURA



Bocayna Express

TENERIFE - GRAN CANARIA

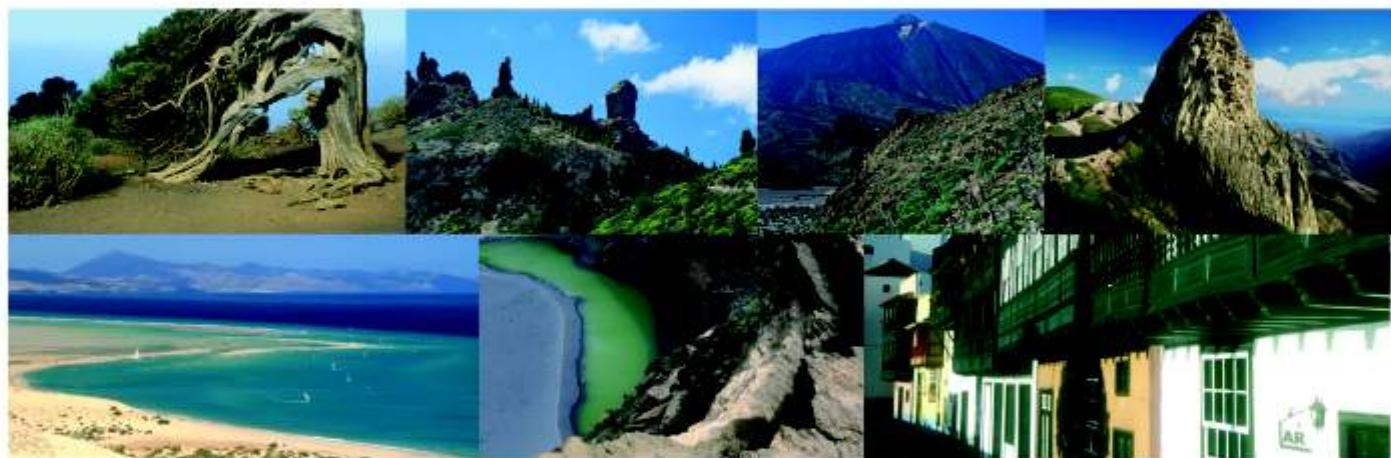


Bencomo Express y Bentago Express

TENERIFE - EL HIERRO



Bonanza Express



SALIDAS DIARIAS / DAILY DEPARTURES / TÄGLICHE FÄHRVERBINDUNGEN

902 100 107 · www.fredolsen.es

Agencias de Viajes / Travel Agency / Reisebüro



Puertos de Tenerife

Autoridad Portuaria de Santa Cruz de Tenerife

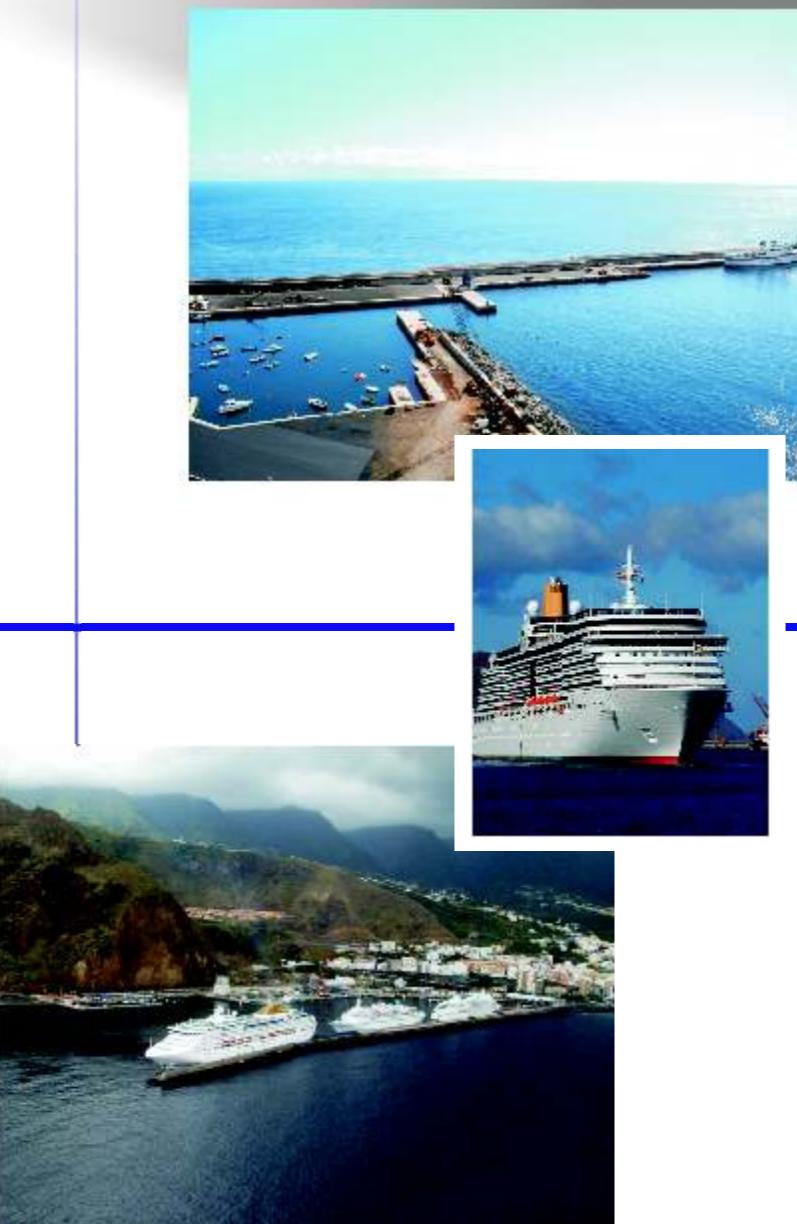


Puerto de
La Gomera



Puerto de
Santa Cruz de Tenerife

Puerto de
La Palma



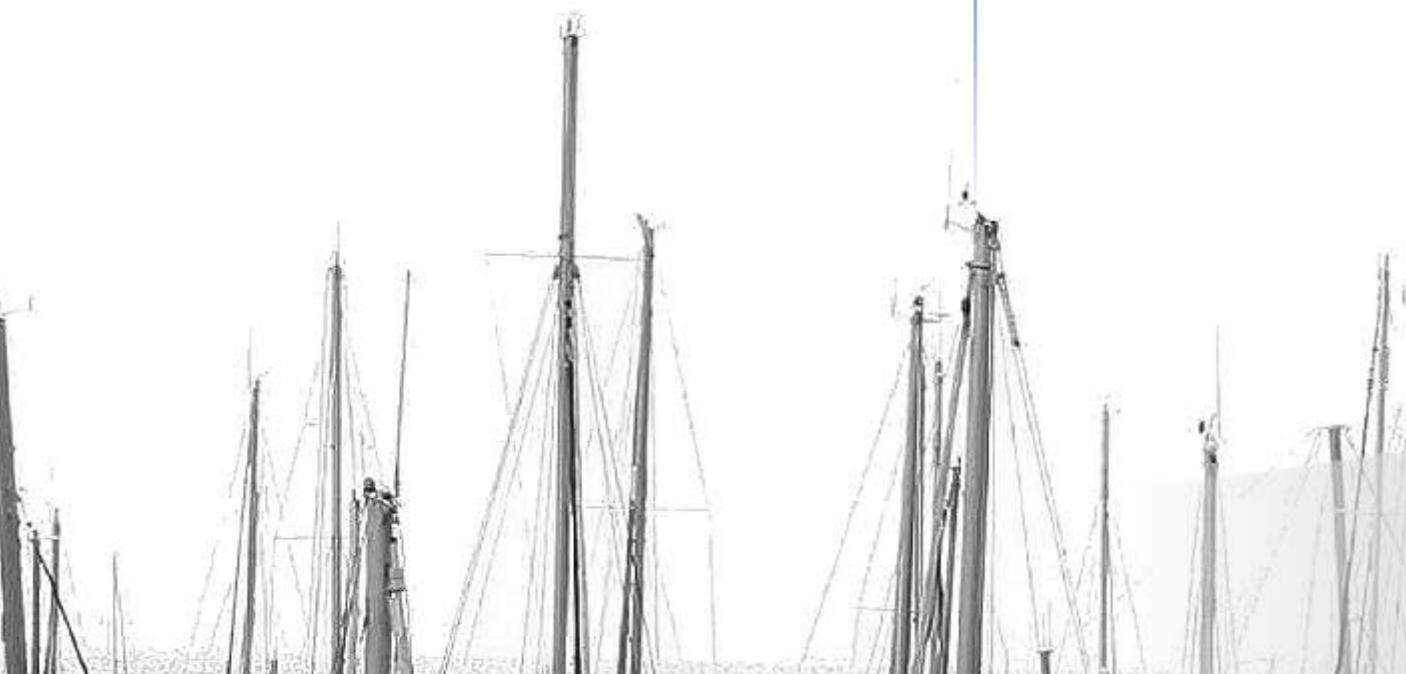
Puerto de
El Hierro



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



 IBEROJET

www.iberojet.es



Pida nuestros catálogos en su
AGENCIA DE VIAJES

Descubra el mundo con... Iberojet