

GASTRONOMIE

Weitere tief verwurzelte und beliebte Wallfahrten auf der Insel sind die von San Miguel Arcángel in Tuineje und die Wallfahrten der Virgen del Carmen in Morro Jable und Corralejo.

Die kanarische Gastronomie besteht aus den wichtigsten Gerichten der Inseln und stellt ein kulturelles Element unseres Volkes dar. Es gibt viele kanarische Gerichte und Produkte, die man probieren kann, aber die vielleicht bekanntesten sind: "papas arrugadas con mojo", "jareas" und "gofio", sowie die große Vielfalt an Käsesorten. Hervorzuheben ist auch die große Auswahl an "papas canarias" oder die breite Palette an Weinen, nicht zu vergessen der bekannte kanarische Likör Ron miel (Honig-Rum). Auf Fuerteventura können Sie eine große Auswahl an frischem Fisch genießen, vor allem die schmackhafte "vieja" (Sparisoma cretense), besonders in den Gebieten von Ajuy, Puertito de la Cruz (Punta de Jandía) und El Cutillo.



KÄSEKULTUR

Wenn man von Fuerteventura spricht, ist das gleichbedeutend mit der Kultur des Käses, zweifellos eine der köstlichsten Delikatessen, die auf unserer Insel hergestellt werden, wo die Ziegenrasse Majorero sie einzigartig in der Welt macht.

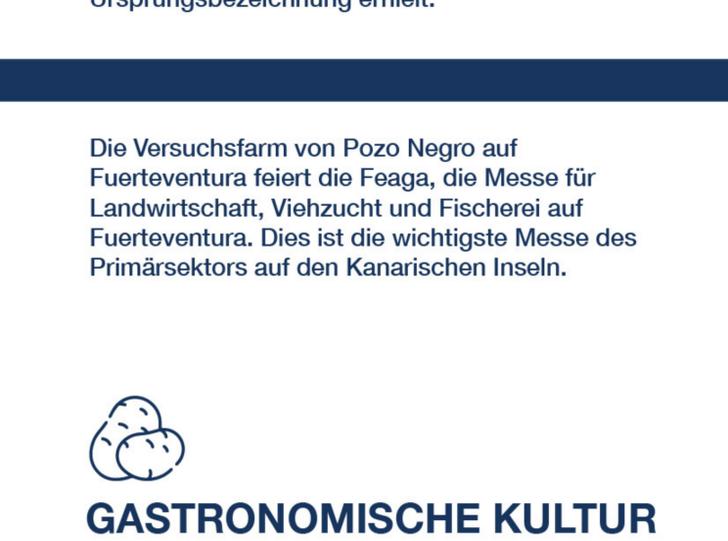


Es handelt sich um einen fetthaltigen Käse mit einem intensiven Aroma. Sein Teig ist beim Schneiden kompakt, cremig und von gelblich-weißer Farbe. Er hat kleine Augen, einen säuerlichen und leicht pikanten Geschmack. Es gibt ihn in den folgenden Formen: mild, halbgereift und gereift.

Die Herstellung von Käse auf Fuerteventura geht auf die ersten Siedler zurück. Die Mahos brachten kleine und mittelgroße Tiere, in diesem Fall Ziegen und Schafe, vom benachbarten afrikanischen Kontinent mit.

Ziegen waren für die Mahos die Hauptquelle für Kalorien, Eiweiß und Fett. Sie versorgten sie mit Fleisch, Milch und Fellen, mit denen sie sich bedeckten. Außerdem nutzten sie ihre Hörner und Knochen zur Herstellung von Hausgeräten wie auch Stanzen und Angelhaken.

Die Milch der Ziegen wird frühmorgens zu dem Ort gebracht, an dem der Käse hergestellt werden soll. Sie wird in Plastik- oder Edelstahlbehältern transportiert, wo sie pasteurisiert, mit Lab versetzt und dan einige Stunden lang ruhen wird.



Nach der Herstellung des Käses wird ein Gewicht auf den Käse gelegt, um Druck auszuüben und die im Inneren des Käses verbliebene Molke zu entfernen. Der Käse wird ruhen gelassen. Nach einigen Stunden dieses letzten Prozesses entfernt man das überschüssige Salz von der Seite, die es getragen hat. Der Käse wird umgedreht die andere Seite gesalzen, wobei man das Gewicht wieder obenauf legt

Nur Käse, der in bestimmten Käsereien hergestellt wird und bestimmte Merkmale aufweist, wird von der Kontrollbehörde als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt. Daher gilt er als "Majorero-Käse", und dieses Siegel garantiert seine hervorragende Qualität.

Sie müssen aus Ziegenmilch der Rasse Majorero hergestellt werden. Um eine optimale Reifung zu erreichen, können gelegentlich bis zu 15 % kanarische Schafsmilch zugesetzt werden.

Je nach Reifegrad des "Majorero"-Käses kann dieser wie folgt sein:

Tierno (mild), zwischen 8 und 20 Tagen.

Halbgereift, zwischen 21 und 61 Tagen.

Gereift, mit einer Reifezeit von mehr als 61 Tagen.

Der Majorero-Käse war 1996 der erste Käse von den Kanarischen Inseln, der die Ursprungsbezeichnung erhielt.

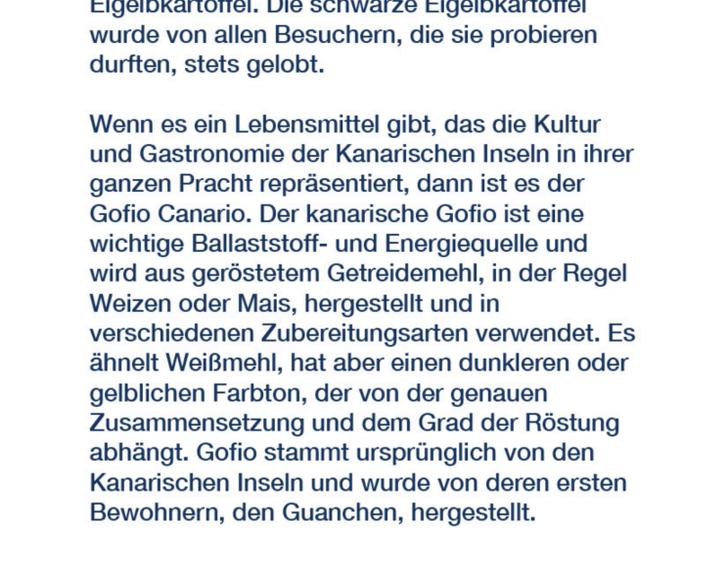
Die Versuchsfarm von Pozo Negro auf Fuerteventura feiert die Feaga, die Messe für Landwirtschaft, Viehzucht und Fischerei auf Fuerteventura. Dies ist die wichtigste Messe des Primärsektors auf den Kanarischen Inseln.



GASTRONOMISCHE KULTUR

Die kanarische Küche zeichnet sich durch die Mischung, die Verschmelzung von Elementen und einen ausgeprägten Geschmackskontrast aus, der das Ergebnis hochwertiger Produkte und Zutaten ist.

Nach einem langen Tag am Strand, der Erkundung der Naturräume oder einem angenehmen Spaziergang durch die attraktiven Ortschaften gibt es nichts Besseres, als die Köstlichkeiten der kanarischen Gastronomie zu genießen. Für die Kanarier ist das Essen ein Teil ihrer Identität, ein wichtiger Bestandteil ihrer Kultur und ihres täglichen Lebens, und aus diesem Grund ist es leicht, ausgezeichnete Orte zu finden, um es zu genießen.



Die Kartoffel ist eines der Grundnahrungsmittel der kanarischen Gastronomie. Es gibt 46 Sorten, darunter die berühmten "papas antiguas", eines der Starprodukte unserer Kultur.

Außerdem ist sie die einzige Kartoffel im ganzen Land, die als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt ist; es gibt insgesamt 29 verschiedene Sorten von "papas antiguas".

Die schwarzen Kartoffelsorten, die direkt auf den Inseln angebaut werden, unterscheiden sich durch ihre unterschiedliche Form und Färbung: Sie sind rund oder länglich, haben in der Regel einen kleinen Durchmesser und sind außen schwarz, violett, rosa oder orange gefärbt, während das Innere cremefarben oder gelblich ist.

Eine der bekanntesten und berühmtesten Sorten der kanarischen Kartoffel ist die schwarze Eigelbkartoffel. Die schwarze Eigelbkartoffel wurde von allen Besuchern, die sie probieren durften, stets gelobt.

Wenn es ein Lebensmittel gibt, das die Kultur und Gastronomie der Kanarischen Inseln in ihrer ganzen Pracht repräsentiert, dann ist es der Gofio Canario. Der kanarische Gofio ist eine wichtige Ballaststoff- und Energiequelle und wird aus geröstetem Getreidemehl, in der Regel Weizen oder Mais, hergestellt und in verschiedenen Zubereitungsarten verwendet. Es ähnelt Weißmehl, hat aber einen dunkleren oder gelblichen Farbton, der von der genauen Zusammensetzung und dem Grad der Röstung abhängt. Gofio stammt ursprünglich von den Kanarischen Inseln und wurde von deren ersten Bewohnern, den Guanchen, hergestellt.