

FRAG DEIN  
REISEBÜRO

# GranCanaria

*...wartet auf Dich!*



## Kanarische Küche

Die kanarische Küche, die auf lokale Erzeugnisse zurückgreift, kann jeder in seinem Urlaub für sich entdecken. Die typischen „Papas arrugadas con mojo dulce o picante“ (Kartoffeln mit milder oder scharfer typischer kanarischer Knoblauchsoße), den „sancocho canario“ (gesalzener Fisch mit Kartoffeln und Süßkartoffeln und Mojo-Soße), die typischen Eintöpfe, die leckeren Brühen zusammen mit einem Glas einheimischen Weines, ausgezeichneten Käse und den leckersten Nachspeisen der Insel sind ein absolutes Muss.

## Lebenselixier: Gofio!

Das wichtigste Lebensmittel auf Gran Canaria ist noch heute die Gerste. Sie wird geröstet, zu Mehl zermahlen (Gofiomehl) und zu Brot und Tortillas verbacken, in Soßen und Suppen verrührt und auch mit Weizen und Mais angereichert.

## Das doppelte Frühstück!

Wussten Sie, dass die Einwohner Gran Canarias ihr Frühstück (desayuno) ganz zeitig, bei Kaffee, Croissant, Toast oder Bollo (Kuchen), und dann noch einmal ab 10 Uhr einnehmen, bei Baguette (Bocadillo) oder Sandwich (Montado) mit Käse und Schinken?

## Stichwort: Mittagszeit!

Zu Mittag gegessen (Almuerzo) wird zwischen 13:00 und 15.30 Uhr, wenn die meisten Geschäfte „Siesta-zu“ haben. Probier Vorspeisen wie die caldo de pescado (Fischsuppe) oder potaje de berros (Kresseintopf), die leckeren faltigen papas arrugadas (kanarische Pellkartoffeln), Snacks (Tapas) wie Oliven, Käse, Brot, Fisch, mit Mojo-Sauce, und trink dazu Bier, Wein oder Soda.

## Spätes Abendessen!

Das gibt `s erst ab 21 Uhr. Da viele Läden nachmittags geschlossen haben und viele Canarios bis 21 oder 22 Uhr arbeiten, wird oft erst danach gegessen und zusammengesessen bei Tapas mit Wein oder Mineralwasser.



## Was ist eigentlich Blumenkäse?

Auf Gran Canaria ist der Queso de Flor de Guía („Blumenkäse“) nicht nur ein Käse, sondern eine Lebensart. Der superköstliche Queso Flor de Guía stammt aus einem speziellen Gebiet, zu dem die Gemeinden Guía, Moya und Gáldar im Norden von Gran Canaria gehören. Das Rezept des Queso de Flor war jahrhundertlang streng geheim gehalten worden und wurde ausschließlich weitervererbt. Heute besitzt der Queso de Flor sogar eine eigene Ursprungsbezeichnung: D.O, Denominación de Origen. Queso de Flor de Guía.

## Was wäre das Leben ohne Wein!

Gran Canaria hat eine lange Weinbautradition und Sie werden die vor allem jungen, fruchtigen Rot-, Weiß- und Roséweine lieben! Greifen Sie beim Weißwein zu Malvasía, Moscatel, Listán Blanco, Vijariego und Albillo, beim Rotwein zu Tintilla, Listán Negro, Negramoll und Castellana und beim Roséwein zu Caldera Rosado und Las Tirajanas Rosado. Gran Canaria hat eine eigene D.O. (Denominación de Origen), der über 50 Bodegas angehören, die oft Direktverkauf haben und bei einer Weinführung entdeckt werden können. **Buen provecho! Guten Appetit!**

**WIR BERATEN SIE GERN ZU IHREM TRAUMZIEL!**

**Reisebüro Susi Sonnenschein**

Sonnenalle 5 | 01234 Sonneburg

Telefon: 01234 / 56 78 9-10 | E-Mail: susi@sonnenschein.de

www.sonnenschein.de