

# Visit ANGRA

Entdecken Sie, wo Sie diese und andere Insel Pilates am Stadt App probieren können.



app gratuita | free app | app gratuit



# REGIONALE KÜCHE

Die Gastronomie von  
Terceira Insel, Azoren



*Unsere kleinen Inseln kennen so gut die salzige Lava, aus der sie entstehen, und das Meer mit seinen sie umrundenden Wogen. Wir sind Wasser und Land, Feuer und Wind.*

Im Schutze des Heiligen Geistes wandern wir durch friedliche Landschaften und furchteinflößende Unwetter, Vulkane und Erdbeben sind Teil unseres Lebens. Dieses unmittelbare Naturerleben inmitten des weiten Atlantiks beeinflusst unsere Lebenseinstellung, unseren Lebensstil, unsere Arbeit, unser Empfinden und unsere Küche.

Hier präsentieren wir Ihnen ein paar unserer traditionellen Gerichte.

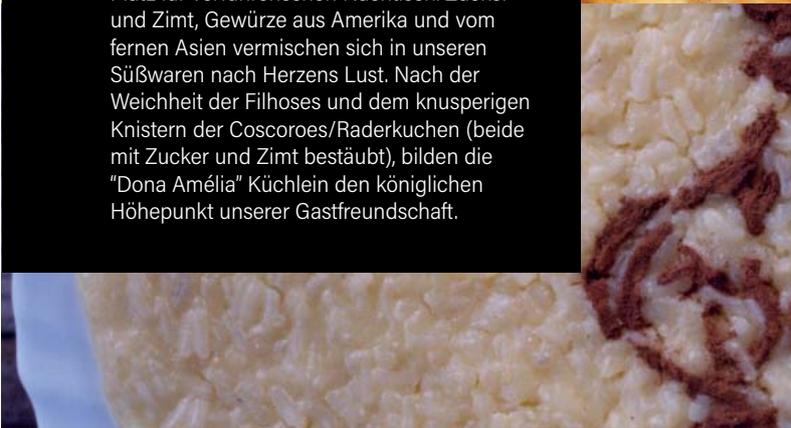




# SÜßIGKEITEN

## DIE SÜßWAREN

Auch wenn ein gutes Fisch- oder Fleischgericht genügen würde, gibt es immer Platz für verführerischen Nachtisch. Zucker und Zimt, Gewürze aus Amerika und vom fernen Asien vermischen sich in unseren Süßwaren nach Herzens Lust. Nach der Weichheit der Filhoses und dem knusperigen Knistern der Coscoroes/Raderkuchen (beide mit Zucker und Zimt bestäubt), bilden die "Dona Amélia" Küchlein den königlichen Höhepunkt unserer Gastfreundschaft.





# ALCATRA

## EIN FLEISCHGERICHT

Das berühmteste Fleischrezept ist Alcatra. Es kann sowohl mit Rinderfleisch als auch mit Fisch, Ziegenfleisch oder Kaninchen zubereitet werden. Alcatra wird in einem großen Tontopf aus der örtlichen Tonerde gefertigt. Nach dem Einfetten füllt man den Tontopf mit Fleischstücken, die man dann mit dem König der Weine, dem Verdelho, übergießt. Danach werden Gewürze dazu gegeben und hierbei eignet sich etwas Magisches, denn nur hier - zwischen der Neuen und der Alten Welt - ist es möglich, Gewürze der vier Windrichtungen zu vereinen. Und so ist Alcatra ein Produkt der portugiesischen Seefahrerkultur. Dem großräumigen Holzofen, gebaut nach traditioneller Architektur, entweichen aus dem typischen azoranischen Schornstein die verführerischsten Düfte des Alcatra, während sich neben den Tontöpfen bräunende Brotlaibe schmiegen.





## KÄSE UND WURST

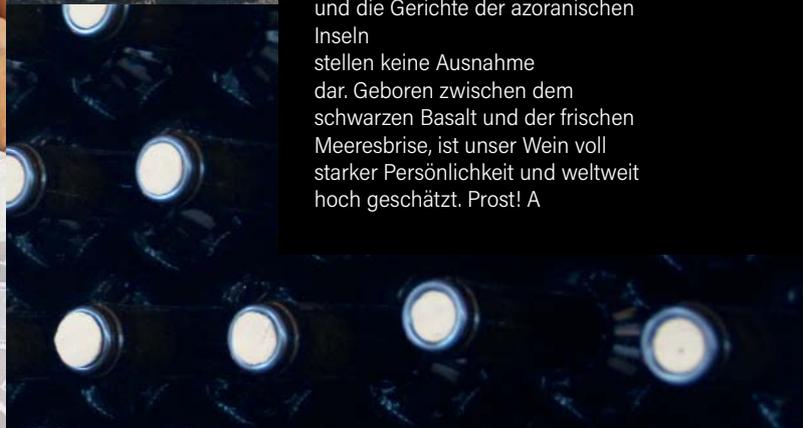
Die Persönlichkeit der Inseln spiegelt sich in allem wider, was wir machen - sogar in den Milchprodukten und Würsten. In der Tat ist ein Besuch auf die Inselgruppe nicht komplett ohne den Käse der Insel oder die Linguiça (Räucherwurst aus Schweinefleisch, mit Knoblauch und Gewürzen verfeinert) zu probieren. Für eine wahrhaft authentische Inselerfahrung isst man Blutwurst mit Maisbrot und genießt dazu örtlichen Wein.





## WEIN BASALT AM TISCH

Alle Mahlzeiten verdienen die Begleitung eines guten Weines, und die Gerichte der azoranischen Inseln stellen keine Ausnahme dar. Geboren zwischen dem schwarzen Basalt und der frischen Meeresbrise, ist unser Wein voll starker Persönlichkeit und weltweit hoch geschätzt. Prost! A

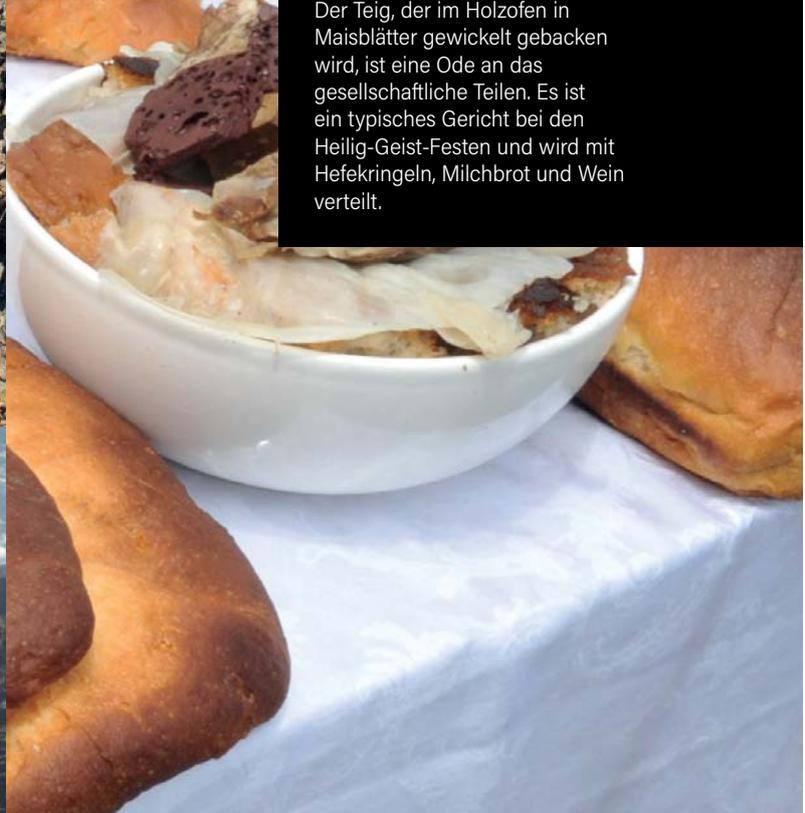




# MASSA SOVADA

AZOREN - BROT

Der Teig, der im Holzofen in Maisblätter gewickelt gebacken wird, ist eine Ode an das gesellschaftliche Teilen. Es ist ein typisches Gericht bei den Heilig-Geist-Festen und wird mit Hefekringeln, Milchbrot und Wein verteilt.





## ALFENIM SÜBWARENSPEZIALITÄT

Auf allen azoranischen Inseln steht die Verehrung des Heiligen Geist im Zentrum des alltäglichen Lebens. Dabei sind Zuckerformen von großer symbolischer Bedeutung. Sie sind Ausdruck innigster Dankbarkeit gegenüber der dritten Instanz der Allerheiligsten Dreifaltigkeit - mal in der Form einer Kuh, die gutes Fleisch gegeben hat - mal in der Form eines Kindes, das gesund zur Welt kam oder in der Form eines Körperteiles, das von Krankheit geheilt wurde. Alfenim ist weiß und süß - wie die Reinheit der dankbaren azoranischen Seele.

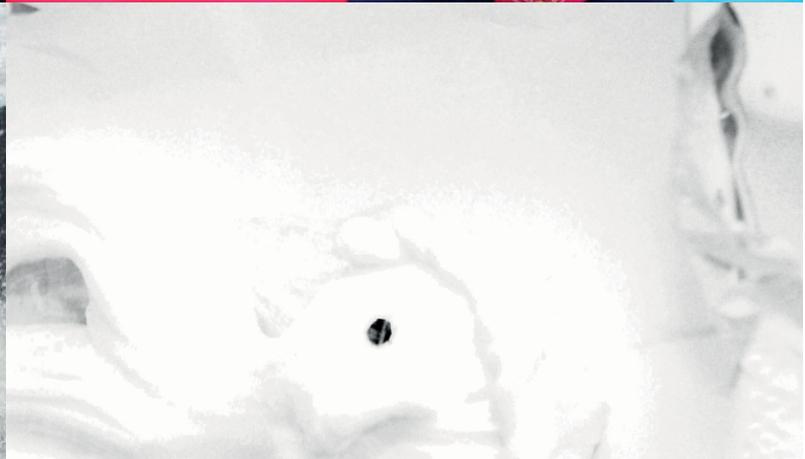




# FISCH

## FRISCH AUS DEM MEER AUF LHREN TISCH

Weil wir mehr Meer als Land sind, kennen wir, was um uns herum schwimmt. Es ist einfach unmöglich, unsere Inseln zu besuchen, ohne unseren Fisch zu kosten. Silberbarsch, gegrillter Caneco, Gabeldorschfilets, Blaumäulchen, Tintenfisch- oder Fischeintopf sind nur ein paar der vielen wahrhaftigen Meeresgerichte. Für gemütliche Abende unter Freunden gibt es nichts Besseres als ein paar Entenmuscheln oder Seepocken.





# HEILIG- GEIST- SUPPE

Diese Fleischsuppe ist während der Heilig-Geist-Feste von zentraler Bedeutung. Zu Pfingsten heißt sie dann ausdrücklich Suppe des Heiligen Geistes. Durch typische Gewürze verfeinert und mit eingeweichem Brot gegessen, wird ihr Verzehr andächtig als mitmenschliches Gemeinschaftserlebnis genossen.

