

PAPAS ARRUGADAS	07	Papas arrugadas / Papas Arrugadas (kleine Salzkartoffeln)
MOJO ROJO O MOJO PICÓN	09	Red or spicy mojo / Mojo Picón (Knoblauchsauce mit Chili)
MOJO VERDE O DE CILANTRO	09	Green or coriander mojo / Mojo Verde (Grüne Knoblauchsauce mit Koriander)
ACEITUNAS CON MOJO ROJO	11	Olives with red mojo / Oliven in Knoblauchsauce
PELLA DE GOFIO	13	Pella de gofio / Pella de Gofio (geröstetes Maismehl am Stück)
GOFIO ESCALDADO	15	Gofio escaldado / Gofio escaldado (Brühe mit geröstetem Maismehl)
PATA ASADA	17	Roast leg of pork / Gebratene Schweinehaxe
PULPO A LA VINAGRETA	19	Octopus a la vinaigrette / Tintenfisch in Vinaigrette
CALDO PESCADO SALADO	21	Salt fish stock / Eintopf mit Pökelfisch
VIEJAS SANCOCHADAS	23	Boiled parrot fish / Gekochter Papageienfisch
ATUN EMBARRADO	25	Marinated tuna / Eingelegter Thunfisch
MOJO TOMATE	27	Tomato "mojo" sauce / Pökelfisch in Tomate
SANCOCHO	29	Sancocho / Sancocho (gekochter Pökelfisch)
TOMATIA DE CARNAVAL	31	Carnival tomatia / Pökelfisch mit Tomaten
ROPA VIEJA	33	Ropa vieja / Ropa Vieja (Schmorfleisch mit Kichererbsen)
PUCHERO	35	Puchero / Puchero (Eintopf)
POTAJE DE ARVEJAS	37	Pea stew / Erbseneintopf
POTAJE DE BERROS	39	Cress stew / Kresseintopf
CONEJO EN SALMOREJO	41	Rabbit in salmorejo / Kaninchen in Sauce
CARNE CABRA (MACHORRA) EN SALSA	43	Goat meat in sauce / Ziegenfleisch in Sauce
CARNE DE CERDO FRITA	45	Fried pork / Frittiertes Schweinefleisch
CARAJACAS (HIGADO)	47	Carajacas (liver) / Carajacas (Leber)
CABRITO (BAIFO) FRITO	49	Fried goat / Gebratenes Zicklein
LICOR DE GUINDILLA	51	Sour cherry liqueur / Sauerkirschlikör
TORTILLAS DE CARNAVAL	53	Carnival tortilla cakes / Karnevalspfannkuchen
FLAN DE ALMENDRAS	55	Almond flan / Mandelpudding
MANTECADOS	57	Mantecados / Schmalzgebäck
TRUCHAS DE BATATA	59	Sweet potato flutes / Süßkartoffelpastetchen
MAZAPAN	61	Marzipan / Marzipan





AROMAS Y SABORES

LOS AROMAS Y SABORES nos invitan a viajar en el tiempo y en el espacio, nos permiten hacer trucos de memoria para sentir y vivir, para añorar y sonreír. Los aromas y sabores impregnan nuestra vida y nuestro pasado, y estarán presente en nuestro futuro. Los recuerdos no son solo imágenes también son aromas, sonidos y sabores. Los aromas y sabores disparan el recuerdo de lo vivido y las sensaciones del momento, rememoran y reviven un viaje. La gastronomía es una forma de conocer la cultura del lugar que se visita. La cocina tirajanera busca el placer del olfato y de los sentidos para apelar a tu memoria y a tus recuerdos en tus viajes. La privilegiada situación geográfica de las Islas Canarias, puente entre Europa, América y África, combinada con las especiales condiciones ambientales y climáticas dan lugar a la raíz necesaria para la obtención de una gran variedad de productos agroalimentarios

de singulares características. A su vez, el elevado arraigo sociocultural de la actividad rural, junto con la combinación de los modos de elaboración artesanal y tradicional con los nuevos métodos de producción, nos ofrecen unos productos de gran calidad, únicos en algunos casos. En esta tierra llena de matices, los mejores sabores de la cocina se enriquecen con productos genuinos y sencillos. Por ello, la tradición de Tirajana en lo que se refiere al vino y a los alimentos propios de un gourmet constituyen una fascinante sorpresa que se descubre a cada paso del camino. Los mejores ingredientes están muy unidos al paisaje, a los cultivos de sol y a las terrazas que asoman a los barrancos y al mar. Si desea descubrir todos los aspectos de la Villa de San Bartolomé de Tirajana y todos sus aromas y sabores, sólo tiene que viajar por cuatro senderos imaginarios que le permitirán conocer todas las especialidades y productos. Un viaje por las montañas salpicada de almendros, olivares y albaricoqueros, un paseo por los pueblos y sus huertos y comprenderá que la calidad deriva del esfuerzo y la pasión. La visión de impresionantes paisajes y los aromas se complementan con sorpresas gastronómicas como gofio, papas, quesos, berros, tomates, pescados (viejas, samas, cabrillas, morenas, etc) y otras frutas (plátanos, tunos, papayas, etc.), representativas de la cocina de la zona. Una experiencia plenamente ligada al disfrute de la naturaleza, y al sentimiento del bienestar que produce la armonía del entorno. El sabor del mar es el sabor del riesgo y la paciencia; la zona costera de San Bartolomé de Tirajana, siempre ha seleccionado platos sencillos, fáciles de conservar y nutritivos de acuerdo con las necesidades de los marineros, un paraíso para los amantes del pescado y los moluscos, que se preparan con sencillez. Comer en San Bartolomé de Tirajana es una manera de vivir los placeres del paladar junto a otros placeres que vienen del medio: el olor a fruta recién cortada, el olor a tierra recién reventada en primavera o a la hora de la siembra, el olor a pino cuando hay brisa, el olor a tierra húmeda cuando llueve, el ruido del mar, la frescura del viento, los colores del paisaje, y el protagonista viviendo un momento especial.

Esta perfecta combinación de costumbre y arraigo popular, mezclado con el aroma y el sabor de nuestros paisajes, hacen de la cocina tirajanera uno de los elementos culturales más cuidados y merecedores de ser conocidos y difundidos. A través de estas páginas podrás disfrutar de nuestro municipio de una manera diferente, en un viaje en el que los aromas y sabores serán los protagonistas, nuestros sentidos nos invitarán a participar de la cultura y la naturaleza, conociendo a cada paso la oferta gastronómica y turística de la zona.



TASTES AND SMELLS

TASTES AND SMELLS invite us on a journey through time and space that will enable us to trick our memories to feel and experience, to miss and to smile. Tastes and smells impregnate our lives and our past, and they will also be present in our future. Our memories are not only images; they also consist of smells, sounds and tastes. Smells and tastes trigger the memory of our experiences and the sensations of that moment, reminding us and enabling us to relive a journey. Food and drink is one way of getting to know the culture of the place that we are visiting. The cuisine of Tirajana seeks to please our sense of smell and of all our other senses, to appeal on our memories of our travels. The ideal geographic situation of the Canary Islands, as a bridge between Europe, America and Africa, combined with the special environmental and climatic conditions, provide the right conditions for an enormous variety of

food products of outstanding characteristics. In turn, the deep roots of farming activities, together with the combination of home-made and traditional means of production, offer a range of produce of high quality that, in some cases, are unique. In this land of shades of colour, the best flavours of our kitchen are enriched simple, yet genuine products. This is why the tradition of Tirajana as far as wine and the typical food products of a gourmet are concerned constitute a fascinating surprise to be discovered with each step you take. The best ingredients are part and parcel of the landscape, of the sun-drenched crops and the terraces that stick out from the mountains sides and overlook the sea. If you wish to discover all the different aspects of La Villa de San Bartolomé de Tirajana with all its tastes and smells, all you have to do is to embark upon four imaginary trails that will reveal all the specialities and products to you. A journey through the mountains dotted with almond, olive and apricot trees, a walk through the villages and their small holdings and you will understand that the quality comes from the effort and passion that goes into them. The vision of impressive landscapes and smells are complemented with gastronomic surprises like "gofio", potatoes, cheese, cress, tomatoes, fish (parrot fish, pink dentex, comber, moray eel, etc.) and other fruits (bananas, prickly pear, papaya, etc.), which represent the local cuisine. An experience that is inextricably entwined with the enjoyment of nature and the feeling of wellbeing that is produced by the harmony of the setting. The taste of the sea is the taste of risk and patience; the coastal strip of San Bartolomé de Tirajana has always opted for simple dishes that are easy to conserve and highly nutritional to cover the needs of seafarers, a paradise for those who love fish and shellfish, that are prepared in simple dishes. Eating in San Bartolomé de Tirajana is a way of experiencing the pleasures of the palate together with other pleasures that come from nature: the smell of recently cut fruit, the smell of recently turned over earth in springtime during sowing, the smell of pine on the breeze, the smell of damp earth when it rains, the sound of the sea, the freshness of the wind, the colours of the landscape and the leading player living a special moment. This perfect combination of customs and popular roots, mixed with the smell and the taste of our landscapes, make the cuisine of Tirajana one of the most cared for cultural aspects, and one that most deserves discovery and dissemination. We hope that these pages will enable you to enjoy our district in a different way, on a journey in which the leading players will be smells and tastes, our senses will invite us to participate in the local culture and nature, discovering both the gastronomic and the tourist options available at every step along the way.



AROMEN UND DÜFTE

AROMEN UND DÜFTE laden uns ein, durch Zeit und Raum zu reisen, unser Gedächtnis zu betäuben, um zu fühlen, zu leben, zu träumen und zu lachen. Duft und Aroma bestimmen unser Leben heute und unsere Vergangenheit. Erinnerungen bestehen nicht nur aus Bildern, sie werden auch durch Düfte, Geräusche und Aromen geprägt. Duft und Aroma katalysieren die Erinnerung an Erlebnisse und Gefühle, lassen Reisen wieder aufleben. Über die Gastronomie lernen wir die Kultur kennen, die wir bereisen. Die Gastronomie San Bartolomé de Tirajanas spricht Düfte und Sinne an, weckt Erinnerungen an vergangene Reisen. Aufgrund ihrer besonderen geografischen Lage verbinden die Kanarischen Inseln Europa, Amerika und Afrika. Die landschaftlichen und klimatischen

Bedingungen des Archipels begünstigen den Anbau einer großen Zahl einzigartiger landwirtschaftlicher Produkte. Das Landleben ist noch stark in der kanarischen Bevölkerung verwurzelt. Traditionelles Handwerk und moderne Produktionsmethoden garantieren qualitativ einzigartige Erzeugnisse. Nuancen prägen die Landschaft und die schmackhaften Gerichte sind mit einheimischen und einfachen Zutaten angereichert. Die kulinarische Tradition San Bartolomé de Tirajanas bietet mit ihren Weinen und feinen Gerichten faszinierende Überraschungen, die es zu entdecken gilt. In dieser sonnenüberfluteten Landschaft und auf Terrassen hoch über den Tälern, die auf das Meer hinausschauen, gedeihen die besten Zutaten. Entdecken Sie alles rund um San Bartolomé de Tirajana, seine Düfte und sein Aroma. Beschreiten Sie vier virtuelle Pfade, auf denen Sie alles über unsere Spezialitäten und Produkte erfahren. Eine Reise durch Gebirgslandschaften, die mit Mandel-, Oliven- und Aprikosenbäumen geschmückt sind, durch Dörfer und Gärten, die uns zeigen, dass Qualität das Ergebnis harter Arbeit und Leidenschaft ist. Beeindruckende Landschaften und Düfte finden ihre Vollendung in gastronomischen Überraschungen der heimischen Küche wie Gofio (geröstetes Maismehl), Kartoffeln, Käse, Kresse, Tomaten, Fisch (Papageienfisch, Rotbrasse, Sägebarsch oder Muränen) und Früchte (Bananen, Kaktusfrüchte, Papaya usw.). Eine Erfahrung in harmonischem Ambiente, die eng mit dem Erleben der Natur verbunden ist und die Wohlempfinden auslöst. Das Meer schmeckt nach Gefahr und Geduld zugleich. Die Gastronomie der Küste San Bartolomé de Tirajanas zeichnet sich von je her durch einfache, nahrhafte und leicht zu konservierende Gerichte aus, die sich den Bedürfnissen der Fischer anpassen. Ein Paradies für Liebhaber von Fisch- und Molluskengerichten, die schnell und einfach zubereitet werden. Die Gastronomie San Bartolomé de Tirajanas entzückt Ihren Geschmacksgaumen und bereitet Ihnen besondere Momente in einer von Farben erfüllten Landschaft, die erfüllt ist vom Duft nach frisch geschnittenen Früchten, nach frisch bearbeitetem Frühlingsackerboden, nach ausgestreuter Saat, nach Kiefern und nach regenbefeuchteter Erde, einer Landschaft, die begleitet wird vom Rauschen des Meeres und der Frische des Windes. Die perfekte Verbindung aus Bräuchen, Landverbundenheit und duftenden Landschaften verleiht der Gastronomie San Bartolomé de Tirajanas ihren ganz besonderen Charakter, eine Gastronomie, die über die Grenzen der Gemeinde hinaus bekannt ist und die man sich auf keinen Fall entgehen lassen sollte. Hier finden Sie Informationen zur Gemeinde einmal etwas anders. Düfte und Aroma sind Ihre Reisebegleiter und führen Sie Schritt für Schritt über die Sinne an Kultur und Natur, Gastronomie und Tourismus heran.