

## De gastronomie van de Azoren

### OVER



Foto: Publiçor

#### De gastronomie van de Azoren

**De vele traditionele gerechten van de keuken van de Azoren worden zeer gewaardeerd door al wie van lekker eten houdt. Omdat vis en zeevruchten hier overvloedig voorkomen, zijn de Azoren een waar paradijs voor wie houdt van verse vis die recht uit de zee komt.**

Gegrild, in caldeiradas (visstooftjes) of soepen, hier kunt u vis proeven die op verschillende manieren is bereid. Laat ook niet na om **tonijn** te proeven die in deze wateren roze is van kleur met een zachte, licht gezouten smaak en een fijne structuur en nog met lijn en hengel wordt gevangen. Een andere delicatessen is **octopus** gestoofd in wijn. Op de Azoren vindt u zeevruchten die nergens anders ter wereld voorkomen, zoals de "lapas", "cracas" of de "cavaco", een soort kreeft met een heerlijke, zachte smaak die u zeker moet geproefd hebben.

De Azoren tellen ook tal van typische vleesgerechten. Een bijzonder voorbeeld is de "**cozido das Furnas**", een uniek gerecht dat ondergronds wordt bereid. Daarbij wordt gebruik gemaakt van de ondergrondse hitte die op die plek op **het eiland São Miguel** door de aarde vastgehouden wordt. U kunt zelf van dichtbij meemaken hoe dit gerecht aan de rand van het vulkaanmeer wordt klaargemaakt. Op het **eiland Terceira** kunt u de traditionele, **goed gekruide "alcatra" (runderlende) proeven**. Op de andere eilanden treft u variaties aan op het typische gerecht "inhames com linguça" (yam met worst).

De "**bolo lêvedo**" (**zoet plat brood**), afkomstig uit de Furnas, is ook zeer populair en wordt bij om het even welke maaltijd geserveerd. Het wordt gewoon droog gegeten of met boter of jam. Of met honing van de Azoren. Dankzij de diversiteit van de rijke flora wordt een hoogwaardig product bekomen met beschermde oorsprongsbenaming.

Bij de nagerechten overheerst de **ananas** met zijn zoetzure smaak en heerlijk aroma. Natuurlijk zijn er ook heel wat zoete lekkernijen. "**Massa sovada**", "cavacas de Santa Maria", "**queijadas de Vila Franca do Campo**", "donas-amélias" en "doces de alfenim da Terceira", "Fofas do Faial", "**queijadas da Graciosa**", "covilhetes de leite"....het is bijna onmogelijk om ze allemaal op te sommen. Het zijn allemaal kwaliteitsproducten die met veel liefde worden bereid.

**Door de traditionele zuivelindustrie op de Azoren worden op bijna alle eilanden zuivelproducten geproduceerd**, en in het bijzonder **kaas**. De bekendste kaas is die van het eiland São Jorge. De "**queijo de São Jorge**", met zijn uitgesproken, licht pikante smaak en een gewicht van 8 tot 12 kg, is gemaakt van rauwe koemelk en zout. Hij heeft een goudgele kleur en een harde of halfharde consistentie, naargelang het aantal maanden rijping. São Miguel heeft een uitgebreid aanbod kazen die verschillen in textuur en smaak. De kaas van Graciosa is goudgeel van kleur en heeft een brokkelige structuur. Uit het eiland Pico komt een romige, zachte kaas met een compacte textuur. Op het eiland Corvo wordt een halfvette en halfharde kaas met een zeer actieve smaak gemaakt. Op Terceira vindt u

---

zowel verse als belegen boterzachte kazen. De populaire “queijo flamengo” is afkomstig van het eiland Faial.

Maar bij deze specialiteiten moet u natuurlijk **een regionale wijn drinken**. De **“Verdelho” mag dan wel de bekendste zijn**, er zijn ook nog andere wijnen die u bij de maaltijd kunt drinken, zoals de witte en rode wijnen van Pico, Graciosa, Santa Maria of **Terceira**. In **Biscoitos**, op het eiland Terceira, bevinden zich de meeste wijngaarden en kunt u het lokale **wijnmuseum** bezoeken. Er is **ook likeur van passievrucht of ananas** die vooral na de maaltijd wordt gedronken.

**Ter gelegenheid van de traditionele religieuze feesten, zoals de feestelijkheden ter ere van de Heilige Geest, worden er op de Azoren allerlei typische gerechten aangeboden.** Die bestaan uit soep van de heilige Geest, vleesstoofpot, rundvlees, allerlei soorten brood en “massa sovada” (soort zoete broodjes) met wijn.

**Het eiland São Miguel is de enige plaats in Europa waar thee wordt verbouwd.** Er wordt sinds de 19e eeuw thee verbouwd volgens een traditionele methode die meer dan twee eeuwen later nog steeds dezelfde is. Het is daarom een ecologisch product, vrij van pesticiden, herbiciden en fungiciden. De groene thee uit de Azoren is het bekendst, maar er worden ook verschillende variëteiten van zwarte thee verbouwd. Een uitstekende manier om een maaltijd af te ronden of de dag te starten.

**Niet te missen**

- > Het wijnmuseum Museu do Vinho dos Biscoitos op het eiland Terceira bezoeken
- > Een van de fabrieksmusea over thee en ananasplantages op het eiland São Miguel bezoeken
- > Kijken hoe de Queijo da Ilha (kaas van het eiland) in São Jorge wordt gemaakt
- > Picknicken op een van de vele uitkijkpunten die op alle eilanden te vinden zijn