

## Teneryfa 17.01.2016 –24.01.2016

Teneryfa to wyspa należąca do Hiszpanii położona na Oceanie Atlantyckim, u północno-zachodnich wybrzeży Afryki, zaliczana do tzw. Makaronezji (wulkanicznych wysp Atlantyku). Jest największą i najludniejszą wyspą w archipelagu Wysp Kanaryjskich i najludniejszą wyspą hiszpańską.

Teneryfa to wyspa kilku typów krajobrazu i kilku stref klimatycznych, co na małym obszarze daje niesamowite wrażenie. Z jednej strony księżycowy krajobraz kaldery z wulkanem Teide, a z drugiej strony tropikalne góry Anaga, gdzie występują trzeciorzędowe lasy wawrzynowe. Ciepłejsze jest południe wyspy, również w okresie zimowym. Na północy zima możliwe są opady deszczu. Nam trafiła się rewelacyjna pogoda, gdyż w styczniu temperatura dochodziła do 24 stopni.

Na Teneryfie znajdują się dwa obiekty wpisane na Listę Światowego Dziedzictwa Kulturowego i Przyrodniczego UNESCO: wulkan Teide, który jest parkiem narodowym, oraz zabytkowe miasto La Laguna. Na wyspie można znaleźć sporo endemitów roślinnych.

Na wyspie można poznać kuchnię lokalną na którą wpływ miała Hiszpania, ale i bliskość Afryki oraz to że leżała na szlaku do Ameryki. Ze względu na klimat można tu przez cały rok kupić świeże owoce. Na wyspie są całe plantacje bananowców.

Teneryfa to wyspa dla każdego. Choć kojarzy się z niemieckimi emerytami, to można tutaj zarówno odpoczywać na plażach kurortów południowej części wyspy (nawet zimą można wykąpać się w oceanie), ale także zwiedzać i poznawać klimat małych miasteczek, można udać się na najwyższy szczyt Pico del Teide 3718m n.p.m., czy zobaczyć prawdziwą geologiczną perełkę w postaci wulkanicznej jaskini – Cueva del viento. Dla osób lubiących piesze wycieczki idealne będą Góry Anaga, z lasami wawrzynowymi i całą masą opuncji, agaw i innej tropikalnej roślinności, czy dość wymagający wąwóz Masca. Dla miłośników win – można wytyczyć trasę po winnicach, albo dla amatorów kuchni podążać do lokalnych restauracjach – guanchichach.

Kto odwiedzi Teneryfę na pewno zmieni o niej wyobrażenie, bo to miejsce warte odwiedzenia.

### Informacje praktyczne:

- Przelot Ryanair Kraków-Teneryfa Sur i powrót – koszt 630 zł w obie strony/os (czas przelotu około 5,5 godziny)
- Transport na Teneryfie – najprościej wynajęty samochód. Na lotnisku mieliśmy już wcześniej zarezerwowany samochód z firmy Auto Reisen – 101 Euro na cały tydzień plus paliwo którego średni koszt to był 0,83 za litr
- Nocleg w Puertito de Guimar – Wynajęty apartament na stronie <https://www.airbnb.pl/rooms/2664342> Miejsce położone idealnie – 20 minut samochodem od Santa Cruz (stolicy wyspy). Blisko plaży – czarny piasek wulkaniczny. Ponadto 5 minut piechotą supermarket „Spar”. Koszt 7 noclegów to 340 E. Apartament ma 2 sypialnie, więc najlepiej jechać w 4 osoby.
- Jeżdżąc samochodem po teneryfie zwłaszcza w okresie zimowym dobrze jest zabrać ze sobą różne rodzaje ubrania na jednodniową wycieczkę. Temperatura dość mocno zmienia się wraz z wysokością i między północą, a południem wyspy. Mając dodatkowe ubrania w bagażniku, zawsze możemy szybko dostosować się do warunków termicznych.

## Bilety wstępu:

Do większości miejsc przyrodniczych wstęp jest darmowy.

- Kolejka na Teide do górnej stacji La Rambleta – 27E w obie strony aby wejść na szczyt El Teide potrzeba jeszcze około 40 minut podejścia 200m przewyższenia. Ale uwaga: należy mieć wcześniej wydruk rezerwacji (darmowa) oraz dokument tożsamości. Pozwolenie jest określane na dany dzień oraz przedział dwóch godzin, w ciągu których powinniśmy znaleźć się na szczycie. Jeżeli trochę wykroczymy poza wyznaczony czas, też zostaniemy wpuszczeni, ale lepiej z tym nie przesadzać.  
Rezerwacji można dokonać: <https://www.telefericoteide.com>
- Cueva del viento (Icod) – wstęp 16 Euro. Konieczna rezerwacja z dużym wyprzedzeniem (dziennie wchodzi od 4 do 5 grup po 16 osób) Można to zrobić na stronie: <http://www.cuevadelviento.net/> Miejsce warte odwiedzenia, gdyż najbliższa taka wulkaniczna jaskinia jest dopiero na Hawajach.
- Statek z wylotu wąwozu Masca do miejscowości Los Gigantes 10E – bilety do kupienia nawet po zejściu wąwozem przy plaży. Wąwóz dość wymagający nawet jak jest sucho – zejście do 2,5 godzin, i drugie tyle na powrót tą samą drogą (lub statekiem), bo innej możliwości nie ma. Można przyjechać samochodem do Los Gigantes, tu zostawić samochód, i lokalnym autobusem (guagua) pojechać do Maski, zejść wąwozem i wrócić statkiem do Los Gigantes)
- Bilet na przegląd zespołów Murgas w karnawale w Santa Cruz na trzecią fazę 5E, na finał 10 E do kupienia na stronie: <http://carnavaldetenerife.com/>
- Wejściówka darmowa na przegląd grup muzycznych w karnawale Concurso Agrupaciones Musicales – wejściówki też na <http://carnavaldetenerife.com/>
- Muzeum Uniwersyteckie w La Lagunie – wstęp darmowy
- Muzeum wina w Sauzal – wstęp darmowy

## Restauracje:

- Puertito de Guimar - „La Charcada” - ziemniaczki papas arrugadas 3E, Zupa rybna 4,5E, grillowany kurczak z sałatką i frytkami 6,50E, potrawa Lomo z frytkami 6E, butelka wina 12 E, krokiety rybne 4E, kalmary z frytkami i sałatką 6E, tinto de verano 2,5E
- Puertito de Guimar - „Chef Padilla” - tinto de verano ok 2E
- Taganana - „Casa Picar” (strasznie długi czas obsługi) – królik 7,80E, papas arrugadas 3,8E, Fabada 5,80E, Churros de pescado 7,80E, vino rosado 3,60E, vino de mora (z jeżyn) 2E
- [www.casapicartaganana.com](http://www.casapicartaganana.com)
- -Góry Anaga (skrzyżowanie TF12 i TF 136) „Casa Santiago” - lokalna guanchiche – kawa barraquito z ciastkiem domowej roboty (przepyszne) 3,5E
- Puertito de Guimar - „Cara Van”- carne fiesta z frytkami 5E, kurczak w sosie z frytkami 4,50E, 0,5l wina 5E, tuńczyk z frytkami i sałatką 5E, arroz a la cubana 5E, chuleta z frytkami i sałatką 5E, arepa od 1,80E
- Santa Ursula (Nueva Corujera) – wiele lokalnych restauracji zwanych „Guanchiche” - np. „David” - Carne cabra 7E, garbanzo compuesto 3,5E, escaldon 3,50E, krokiety kurczakowe 4 sztuki 2,40E, 1/2l wina 3E,
- Santa Cruz – menu dnia – 6,95E: krokiety i makaron z krewetkami
-

## **Kuchnia Teneryfy**

Kuchnia na teneryfie jest smaczna i urozmaicona. Odzwierciedla wpływy hiszpańskie, a także południowoamerykańskie. Potrawy są proste, bazują na rybach, mięsie dostępnym na wyspie, warzywach i owocach. Znajdziemy tu różnorodne dania z owoców morza, a także aromatyczne sosy i zupy, przy sporządzaniu których wykorzystuje się zestawy świeżych ziół i przypraw.

W kuchni Teneryfy **ziemniaki** są równie popularnym dodatkiem obiadowym jak u nas, ale ilość wariantów ich podawania jest znacznie rozszerzona. Popularne są **papas arrugadas** - ziemniaki gotowane w bardzo stężonym roztworze soli morskiej (tyle ile się da rozpuścić), podawane jako dodatek do dań lub jako przekąska z aromatycznymi sosami. Do kulinarnej tradycji archipelagu należy sporządzanie **gofio**. Jest to mąka z pszenicy, kukurydzy lub jęczmienia, z której piecze się placki, lepi kluski, dodaje się ją do zup, lodów czy płatków śniadaniowych. Była już podstawowym składnikiem wyżywienia pierwotnej ludności wysp, Guanczów. Nie mówiąc już o lokalnych owocach, które uprawia się na wyspie przez cały rok – bananach, mango i papajach. Więcej ciekawych potraw poniżej:

### **Zupy**

- Sopa de pescados – zupa rybna
- Escaldon – zupa-nie-zupa. Coś zrobione z tutejszej mąki gofio z kawłkami mięsa i warzyw. Przypomina wielką pulpę. Bardzo sycące.

### **Sosy moja**

- sos czerwony i sos zielony – na bazie papryki (czerwony) i na bazie kolendry (zielony)
- almogrote – pasta z oliwek i sera

### **Potrawy z mięsa**

- Lomo – wieprzowina, szynka, bekon, jajko sadzone
- Conejo – królik
- Carne fiesta – wieprzowina z frytkami
- Carne cabra – koźlina
- Chuleta – wielki kotlet z kością

### **Inne dania:**

- Papas arrugadas – ziemniaczki w soli z sosami moja
- Fabada – danie z fasoli z kawałkami mięsa
- Churros de pescado – paluszki rybne
- Croquetas de pescado - kroiety rybne
- Calamares a la romana – kalmary w cieście
- Garbanzo compuesto – potrawka z ciecierzycy z kawałkami mięsa
- Arroz a la Cubana – ryż, frytki, kiełbaski, jajko sadzone i... pieczony banan
- Arepa – cos ala chlebek z różnym nadzieniem

### **Napoje:**

- Tinto de verano – wino, oranżada, sok z cytryny, vermut, kostki lodu
- Barraquito – kawa z mlekiem kondensowanym, likierem i skórka limonki
- Sangria – wino z dodatkiem owoców

**Ceny w sklepie:**

- bagietka od 0,49E
- masło 1,55 E
- szynka jamon – od 7E/kg
- chorizo – od 6 E/kg
- ser żółty pd 1,80 za opakowanie
- jajka 12 sztuk 1,80E
- mleko 0,55 E
- soki w kartonach od 0,40E
- oliwki od 0,3 E
- pomidorki cherry 0,55E za opakowanie 200g
- banany 1E/kg
- pomarańcze od 0,59E/kg
- papaja od 0,4E
- sosy mojo od 2E za słoiczek
- pasta guacamole 1,5E
- sangria od 1E
- wino od 3E (cała gama win w sklepie przy muzeum wina w Sauzal, tu można kupić wino o smaku lokalnych bananów 9E)
- woda 0,35E/2l