



In einer kleinen Reihe über die Küche der Algarve möchte Catrin George, Köchin aus Berufung, Lust auf Erlebnis wecken.

Lust auf Geselligkeit und kommunikativen Austausch zwischen den Menschen. Und wo geht das besser, als bei einem so richtig guten Essen?

Catrin George kocht auch gern für Sie.

**Kontakt: 963 126 449**  
[catrin\\_kocht@yahoo.de](mailto:catrin_kocht@yahoo.de)

# Eine Hommage an die *batata doce*

**Alle Jahre wieder widmet sich die geschichtsträchtige Kreisstadt Aljezur drei Tage lang einer besonderen Gemüseknolle – die Süßkartoffel**

Auf dem Festplatz tummeln sich Hunderte Süßkartoffel Fans, die sich von der Vorspeise über den Hauptgang bis hin zu den köstlichen Dessertvariationen den Geschmack der legendären Knolle auf der Zunge zergehen lassen. Die Auswahl ist riesig, die Wahl qualvoll, kann man leider nicht von allem kosten. Am Besten jeden Tag hingehen und mittags wie abends an einem der langen Holztische Platz nehmen, um sich kreuz und quer durch das köstliche Beet der Speisekarten zu probieren. Es wird nichts ohne *batata doce* serviert.

Schon vom Parkplatz aus kann man sie riechen. Die traditionellen Holzöfen, in denen Tonnen der nahrhaften Knollen als Ofenkartoffel ohne Unterlass von mittags bis nachts gebacken

werden. Fleißige Helfer schüren ständig nach, damit die Gluthitze gleichmäßig heiß bleibt. Man verzehrt sie im Stehen, pult das saftig poröse Mark aus der verkohlten Schale und gönnt sich ein Schlückchen *vinho caseiro* dazu. Doch nicht nur aus dem Ofen ist die Süßkartoffel eine Wucht. Nein. Sie wird gekocht, frittiert, sautiert, im Fleischfond mitgegart oder in Verbindung mit Meeresfrüchten verspeist.

Als halbe Ofenkartoffel begleitet sie exklusiv und unikat köstliche *petiscos*, die als Appetitanreger einem aus der Kühlvitrine entgegenlachen. Insbesondere zu *salada de polvo*, *moreia frita* und *saladinha de orelha coentrada*.

In Würfeln geschnitten schmiegt sie sich in jede deftige *feijoada*, oder gart gemütlich zusammen mit zarten Fleischstücken vom schwarzen

Schwein im Ofen. Im Topf liegt sie lieber in Streifen geschnibbelt oben auf dem Fleisch und wird mehr geschmort als gekocht. Gemeinsam sautiert mit Babykalmar oder Tintenfisch in Stücken provoziert *batata doce* ein regelrechtes Genusswerk auf der Zunge. Ihre unaufdringliche Süße passt zu jeder Kombination und akzentuiert den Eigengeschmack der jeweiligen Verbindung auf einzigartige Weise.

**Damit noch lange nicht genug.** Desserts, Kuchen, Küchlein, Kompott und Marmelade machen das Angebot rund um die Knolle komplett. Auf dem Festival findet deshalb ein Wettkampf der besonderen Art statt. Die beste Süßspeise aus und mit Süßkartoffel.

Die Teilnehmer sind hoch ambitioniert, die Zuschauer total begeistert und die Jury spürbar ernst. Es geht von Uromas kulinarischen Geheimnissen bis Neukreationen und um streng festgelegte Rezepte.

Geschmacksvariationen sind unter anderem die Verschmelzung aus *batata doce* mit Kokos, Mandel, Walnuss, Honig, Feige, Ingwer und Zimt. Gefüllte Süßkartoffeltaschen mit Kürbismus sind der absolute Hit. Zum Nachtisch ein *pudim*, ein Stück Tarte oder ein *queijinho*, selbstredend aus *batata doce*, dazu ein *cafezinho* und ein Medronho. Hmm.., das macht nicht nur satt, sondern glücklich.

**Das Festival hat aber noch viel mehr zu bieten.** Jeden Abend wird Musik gespielt und getanzt. Fürs Jungvolk was flottes und für alle portugiesische Volksmusik, die man einfach immer wieder gerne hört. Am letzten Abend gibt sich eine *fadista* die Ehre und singt leidenschaftlich von *saudade* und *amores perdidos*.

Dass man aus Kork mehr als nur Weinkorken herstellen und aus Kürbis edle Figuren schnitzen kann, zeigt ein Künstler eindrucksvoll an seinem Stand. Außerdem sind Klöppelarbeiten zu bewundern, handgeschneiderte Blusen und Kleider, selbstgefertigter Schmuck aus bunten Glassteinen, Muscheln, Holz oder Kunstharz, Bildergalerien, Fotos aus der Region und aufwendig gestaltete Informationsbroschüren und Bücher über und um Aljezur herum.

Man kann Honig verschiedenster Geschmacksorten örtlicher Imker, Wein von ansässigen Winzern, Medronho, Olivenöl höchster Güte, Liköre und andere Köstlichkeiten erwerben und somit ein Stück Westküste mit nach Hause nehmen.

Die Stadt Aljezur wirbt für sich, die Umgebung und seine Erzeugnisse. Anschaulich, verständlich, sympathisch, professionell, traditionell, lecker und überzeugend!

**Freitag 28.11. bis Sonntag 30.11.**  
**auf dem Gelände Pavilhão das Feiras**  
**Öffnungszeiten:**  
**Freitag 18 h - 24 h**  
**Samstag: 12 h - 24 h**  
**Sonntag: 12 h - 22.30 h**



## Wort-Legende – Glossário



Bochechas de porco preto



Bacalhau frito com batata doce

Saladinha de orelha coentrada

Salada de polvo

Moreia frita

Choquinhos

Couvada com batata doce

Folha de couve

Feijoada de choco

Feijoada de porco

Polvo de molho

Batata doce com presunto

Bacalhau frito com batata doce

Matança de porco preto

Bochechas de porco preto

Piquinhos fritos

Pudim de batata doce

Tarte de batata doce

Bolo de batata doce com amendôa

Côco

Nozes

Gengibre

Gila

Canela

Sauer eingelegte Stücke SchweinSöhrchen mit frischem Koriander

Krakensalat mit Zwiebel, Knoblauch, Petersilie

Moräne, luftgetrocknet und später frittiert

Kleine Tintenfische

Kohlherzen mit Süßkartoffel

ugspr. „Käseblatt“

Bohneintopf mit Tintenfisch in Würfeln

Bohneneintopf mit Schweinefleisch

Krake im eigenen Saft geschmort

Schinken mit Süßkartoffel

Gebratener Stockfisch mit Süßkartoffel

Schlachtschüssel vom schwarzen Schwein

Großzügige Stücke aus der Haxe vom schwarzen Schwein, saftig geschmort

In Schmalz scharf angebratenes kleingewürfelter Schweinefleisch mit viel Knoblauch

Süßkartoffelpudding

Flacher Kuchen aus Süßkartoffel

Süßkartoffelkuchen mit Mandeln

Kokos

Walnuss

Ingwer

Kürbismus

Zimt