



Walk & eat / Wandern & kulinarische Erlebnisse

Madeira



Walk & eat MADEIRA	Wandern & kulinarische Erlebnisse MADEIRA
John and Pat Underwood	Übersetzung: Dieter Scheuschner
2012 ISBN 978-1-85691-387-4 Seitenzählung nach dem Original (in den Blöcken) und Seitennummern „Neu“! Hier: Seite 1	2018 (Nur für den Eigenverbrauch. Alle Rechte bei der Firma: Sunflower Books, UK)



14.04.2015, Madeira,
Prazeres, Hotel Jardim Atlantico

Ute und Dieter Scheuschner

Contens/Inhaltsverzeichnis

INTRO – introduce / Eine Einführung	6
The highlights at a glance: / Die Highlights auf einen Blick:	6
The walks / Die Wanderung	6
The excursions / Die Ausflüge	7
The restaurants / Die Restaurants	7
The recipes / Die Rezepte	7
Madeiran food / Madeiranischen Küche	8
Portuguese wines / Portugiesisch Weine	9
Planning your visit / Planen sie Ihren Besuch	9
When to go / Wann sollte man gehen?	9
When to stay / Wo übernachten?	10
What to take? / Was nimmt man mit?	10
Planning your walks / Planen Sie Ihre Wanderungen	11
On Arrival / Bei der Ankunft	12
Tourist information / Touristeninformation	12
City bus pass / Stadtbus Ausweis	12
Shopping for self-catering / Einkaufen für Selbstversorger	13
“Regional” produce / Regionale Produkte	13

Mercado dos Lavradores /Bauernmarkt.....	14
Funchal- Altstadt: Türen	15
EXCURSION 1 • Monte cable car/ Ausflug 1 • Monte Seilbahn.....	16
Quinta do Monte/ Bauernhof/Weingut am Monte	18
WALK 1 • ribeira de joão games / Wanderroute 1• Ribeiro de joão gomes.....	20
Citymap/ Stadtplan von Funchal.....	24
Londres / London – Restaurant in Funchal.....	24
Marina Terrce /Marina Terrassenrestaurants.....	26
Memories of Londres, recipes, eat / Erinnerung an London, Rezept, Essen.....	26
WALK 2 • levada dos tornos / Wanderroute 2 • Levada dos Tornos.....	29
Hortensia Tea House / Hortensia Teehaus.....	32
“REID´S” CAKE / “Reid´s” Kuchen.....	33
„Reid´s“ Cake recipes / Rezept	34
WALK 3 • curral das freiras / Wanderroute 3 • Das Nonnental	35
Vale das Freiras / Tal der Nonnen restaurants	38
Estalagem Eiro do Serrado / Unterkunft.....	38
Overdose on Chestnuts (recipes)/ Vielseitige Kastanien (Rezepte)	39
Chestnut cake (bolo de castanha) / Kastanienkuchen.....	39
WALK 4 • camacha and santo da serra / Wanderroute 4 • Camacha und Santo da Serra	41
O Cesto / Der Korb.....	48
Casa do Campo / Haus vom Feld.....	49
Hearty Hill-Village fare / Herzhafte Bergdorf- Kost	50
Meat (pork) with wine and garlic (carne de vinho e alhas) / Fleisch (Schweinefleisch) mit Wein und Knoblauch (Carne de Vinho e Alhos)	50
Chicken in a pot (frango na púcara) / Hähnchen im Topf.....	50
WALK 5 • around ribeiro frio / Wanderroute 5 • Um den kalten Bach	52
Restaurante Ribeiro Frio / Restaurant „Kalter Bach“.....	56
Trout soup (<i>sopa de truta</i>) /Forellensuppe	56
Lamb cutlets (<i>costeleta de borrego</i>) / Lammkoteletts	57
WALK 6 • caniçal circuit / Wanderroute 6 • Caniçal Rundgang.....	58
Restaurante Jardim / Gartenrestaurant.....	62
Aquarium / Restaurant Aquarium.....	63
WALK 7 • serra das funduras / Wanderroute 7 • serra das funduras	64
Restaurants: Miradouro da Portela / Restaurant: Portela Aussichtspunkt	67

The „Whole works“, recipes & eat / Die "ganzen Werke" Rezepte & essen.....	68
Tomato soup (sopa de tomate) / Tomatensuppe.....	68
Flat bread (bolo do caco)/ Fladenbrot	68
Beef on a skewer (espetada) / Rindfleisch am Spieß.....	69
“Oven chips” / “Pommes frites”	69
WALK 8 • santana and são Jorge / Wanderroute 8 • Santana und São Jorge	70
Quinta do Furão (restaurants & hotel) / Bauernhaus der lieben Frettchen	74
Light lunch at Quinta do Fuãro recipes&eat / Leichtes Mittagessen im Quinta do Fuãro Rezepte / essen	75
Tomato soup and country or "house" bread (pão do casa) / Tomatensuppe und Land oder "Hausbrot"	75
Grilled limpets (lapas grelhadas) / Gegrillte Napfschnecken.....	76
Crayfish stew (caldeira de langostins) / Flusskrebseintopf.....	76
WALK 9 • caminho da entrosa / Wanderroute 9 • Caminho da entrosa	77
Solar de Boaventura, restaurants / Solar von Bonaventura	79
Solar specialities, recipes & eat / Solar Spezialitäten, Rezepte & essen.....	79
Pork escalopes (escalopes de porco) / Schweineschnitzel (Schnitzel).....	79
Espada pigalli (not shown) / Espada pigalle (nicht gezeigt).....	80
“Filled” espada (espada recheada) / "Gefüllt" espada.....	81
WALK 10 • folhadal / Wanderroute 10 • folhadal.....	82
Snack Bar Restaurante Encumeada / Snackbar rRestaurant Encumeada.....	85
Braised ox tongue recipes &eat (lingua de vaca estufada)/ Geschmorte Ochsenzuge Rezepte & essen	86
WALK 11 • cabo girão / Wanderroute 11 • cabo girão	88
Madeira wines / Madeira Weine	91
Coral restaurants / Koralle Restaurant.....	91
Tuna with onions (atum cebolado) recipes&eat / Thunfisch mit Zwiebeln Rezepte & essen	92
Fried cornmeal (milho frito) / Gebratenes Maismehl	92
WALK 12 • around ponta pargo / Wanderroute 12 • Rund um Ponto Pargo	94
O Fio restaurants / Der Draht.....	97
O Fio SPECIALITIES recipes / O Fio SPEZIALITÄTEN Rezepte	98
Dried cod country-style (bacalhau a moda do campo) / Getrockneter Kabeljau-Landhausstil (Kabeljau im Landhausstil).....	99
EXCURSION 2 • 'round the island' / Ausflug 2 • "Rund um die Insel"	101
Island map.....	102

WALK 13 • to Porto Moniz / Wanderroute 13 • Nach Porto Moniz.....	106
Restaurante Orca / Restaurant Orca.....	108
Fish Soup at Orca / Fisch-Suppe im Orca recipes&eat / Rezepte/Essen.....	109
Fish soup (sopa de peixe) /Fischsuppe.....	109
Eating in restaurants / Essen im Restaurants	110
Self-Catering / Selbstversorgung.....	111
GF, df shopping / Gluten- und milchfreie einkaufen.....	112
GF, DF cooking / GF, DF kochen.....	113
Conversion tables / Umrechnungstabellen	114
GLOSSARY (menue items, shopping terms) / GLOSSAR (Menüpunkte, Einkaufsbedingungen).....	115
MENU ITEMS MENÜPUNKTE, Seite 141	115
MENU ITEMS MENÜPUNKTE, Seite 142.....	116
Index (Seitenverweise nach dem Original).....	118
THE RESTAURANT (pocket vocabulary - inside cover) / DAS RESTAURANT (Taschenwörterbuch - innerer Umschlag).....	119
Erinnerungen von Madeira 13.08.-01.09.2016 (Miniaturen/Icon).....	120
Insel Madeira / Island map	121

INTRO – introduce / Eine Einführung



INTRO

<p>This pocket guide is designed for short-break walking holiday on Madeira, using public transport (or a car, if you prefer). Funchal, the capital, is easily and fairly inexpensively reached by charter flights, and the climate makes for brilliant walking all year round.</p>	<p>Dieser Taschenführer ist für Kurzurlaub auf Madeira konzipiert, mit öffentlichen Verkehrsmitteln (oder einem Auto, wenn Sie es vorziehen). Funchal, die Hauptstadt, ist mit Charterflügen leicht und relativ preiswert zu erreichen, und das Klima sorgt dafür, dass Sie das ganze Jahr über hervorragend wandern können.</p>	<p>4</p>
<p>Fly out for just a week. You have in your hand enough walks, excursions, restaurants and recipes to last two weeks – so you can pick and choose the most appealing.</p>	<p>Nur für eine Woche rausfliegen. Sie haben genug Wanderwege, Ausflüge, Restaurants und Rezepte für zwei Wochen in der Hand - so können Sie die attraktivsten wählen.</p>	
<p>The highlights at a glance: / Die Highlights auf einen Blick:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • 13 varied day walks, each with topographical map 	<ul style="list-style-type: none"> • 13 abwechslungsreiche Tageswanderungen je mit topografischen Karten 	
<ul style="list-style-type: none"> • 2 excursions - one just a short "flight" by cable car, the other a fairly long bus ride, with walks from each 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Exkursionen - ein kurzer "Flug" mit der Seilbahn, der andere eine ziemlich lange Busfahrt, jeweils mit Spaziergängen 	
<ul style="list-style-type: none"> • recommended restaurants and hotels 	<ul style="list-style-type: none"> • empfohlene Restaurants und Hotels 	
<ul style="list-style-type: none"> • recipes to make at your self-catering base or back home 	<ul style="list-style-type: none"> • Rezepte auf Selbstversorger-Basis oder zu Hause 	
<ul style="list-style-type: none"> • special section with hints on wheat-, gluten- and dairy-free eating and cooking on the island 	<ul style="list-style-type: none"> • spezieller Bereich mit Tipps zum Weizen-, Gluten- und Molkerei-freien Essen und Kochen auf der Insel 	

<p><u>The walks / Die Wanderung</u></p>		
<p>The walks in this book (a "baker's dozen") range from easy, flat routes along <i>levadas</i> (irrigation channels) to moderate hillside hikes. Dotted round the island (see maps on page 126-127), they have been chosen because they are <i>easily reached by bus and there is good eating on route</i>. For a very wide selection of island walks, we recommend <i>Landscapes of Madeira</i>, with over 100 different routes. Now in its eleventh edition, the book has been the "walkers Bible" for 30 years and was the first of Sunflower's "Landscape" guide. The series now cover 50 destinations. For more information see: www.sunflowererbooks.co.uk.</p>	<p>Die Wanderungen in diesem Buch (ein "Bäcker Dutzend") reichen von einfachen, flachen Routen entlang Levadas (Bewässerungskanäle) bis hin zu moderaten Bergwanderungen.</p> <p>Über die Insel besonders markiert (siehe die Karte auf Seite 126-127), wurden sie ausgewählt, da sie leicht mit dem Bus zu erreichen sind und auf der Strecke gut gespeist werden kann.</p> <p>Für eine sehr große Auswahl an Inselspaziergängen empfehlen wir Landschaften von Madeira mit über 100 verschiedenen Routen.</p> <p>Jetzt in seiner elften Ausgabe ist das Buch seit 30 Jahren die "Wanderbibel" und war der erste von Sunflower's "Landscape" Fremdenführer. Die Serie umfasst nun 50 Reiseziele. Für weitere Informationen siehe: www.sunflowererbooks.co.uk.</p>	<p>5</p>

<p><u>The excursions / Die Ausflüge</u></p>		
<p>Two days out are described. The first is just a short cable car ride to the hills above Funchal, where you can visit some lovely gardens and have lunch. It's an outing in itself, but also the jumping-off point for Walks 1 and 2. The second excursion much beloved of user of <i>Landscapes of Madeira</i>, is a bus trip that taken in the north and west of the island. A four-hour stop for lunch at Porto Moniz allows you plenty of time to swim in the attractive lido - preferably <i>after</i> doing Walk 13.</p>	<p>Zwei Tage vorher werden beschrieben. Die erste ist nur eine kurze Seilbahnfahrt auf den Hügeln oberhalb von Funchal, wo Sie einige schönen Gärten zu besuchen und zu Mittag essen. Es ist ein Ausflug für sich, aber auch der Ausgangspunkt für Walks 1 und 2. Der zweite Ausflug, der von den Benutzern der <i>Landscapes of Madeira</i> sehr beliebt ist, ist eine Busreise, die im Norden und Westen der Insel unternommen wird. Ein vierstündiger Halt zum Mittagessen in Porto Moniz bietet Ihnen genügend Zeit, um im attraktiven Strandbad zu schwimmen - am besten nach Walk 13.</p>	
<p><u>The restaurants / Die Restaurants</u></p>		
<p>We have <i>featured</i> the restaurants (and Hotel) we use regularly and say why we like them. In each case we include a "minimenu" listing some of their specialities. A price guide is given (€ to €€€) to indicate "very resonable" to "fairly pricey". But remember that you can have a relatively inexpensive meal in a five-star hotel if you just have a light lunch. At the Quinta do Furão, for example, we paid just 24 € for two soups, a tray of grilled limpets shared between two and a full bottle of wine. They also offer a tray of free nibbles while you wait. Hints: A modest tip is included in your bill, but plan on adding another 5-10 % to reward good service. Many of our restaurants have free wi-fi. No restaurants has paid in cash or kind to be included in this <i>guide</i>. Some of the restaurants are at hotels where you might like to spend the night, especially if you want to have dinner there and there is no public transport back to base later the evening.</p>	<p>Wir haben vorgestellten Restaurants (und des Hotel), die wir regelmäßig nutzen und sagen, warum wir sie mögen. In jedem Fall sind wir ein Minimenu mit ihren Spezialitäten. Ein Preis-Handbuch ist angegeben, um "sehr vernünftigen", "ziemlich teuer" anzuzeigen (€-€€€). Aber denken Sie daran, dass Sie eine relativ preiswerte Mahlzeit in einem fünf-Sterne-Hotel haben können, wenn Sie nur ein leichtes Mittagessen. Bei der Quinta do Furao z. B. haben wir nur 24 € für zwei Suppen bezahlt, ein Tablett mit gegrillten Napfschnecken, die sich zwei Personen teilen und eine volle Flasche Wein. Sie bieten auch ein Tablett mit gratis Knabbereien, während Sie warten. Hinweise: Ein bescheidener Tipp ist in Ihrer Rechnung enthalten, aber planen Sie weitere 5-10%, um guten Service zu belohnen. Viele unserer Restaurants haben gratis w-LAN. Keine Restaurants haben in bar oder in Form von Sachleistungen bezahlt, um in diesem Führer aufgeführt zu werden. Einige der Restaurants befinden sich in Hotels, in denen Sie vielleicht die Nacht verbringen möchten, besonders wenn Sie dort zu Abend essen möchten und es später (am Abend) keine öffentlichen Verkehrsmittel mehr gibt.</p>	
<p><u>The recipes / Die Rezepte</u></p>		
<p>Most of our recommended restaurants were willing to share with us the <i>ingredients</i> used in there recipes, but the actual preparation remains their "secret" (in truth, they simply not written down, but just passed on from cook to cook over the years). So you can rest assured that we have cooked all of the given recipes ourselves, to make sure they work! What we cannot guarantee, of course, is that they will taste as good back home as they did on Madeira! So many factors come into play to make food taste better when you are on holiday - from the intangibles (the atmosphere and the sense of relaxation after a day's good walking) to the tangible (hardness of the water, quality of the fish and</p>	<p>Die meisten unserer empfohlenen Restaurants waren bereit, die Zutaten, die in den Rezepten verwendet wurden, uns mit zu teilen, aber die eigentliche Zubereitung bleibt ihr "Geheimnis" (in Wahrheit wurden sie nicht niedergeschrieben, sondern von Koch zu Koch über die Jahre weitergegeben). So können Sie versichert sein, dass wir alle gegebenen Rezepte selbst gekocht haben, um sicherzustellen, dass sie funktionieren! Was wir nicht garantieren können, ist natürlich, dass sie als gute zu Hause schmecken werden, wie sie auf Madeira! Es spielen so viele Faktoren eine Rolle, dass das Essen im Urlaub besser schmeckt - vom immateriellen (die Atmosphäre und das Gefühl der Entspannung nach einem guten Tag) bis hin zum Greifbaren (Wasserhärte, Fischqualität und Fischqualität) andere Zutaten- selbst Bananen!). Also, wenn Sie in Selbstversorger sind, warum nicht</p>	6

<p>other ingredients - even bananas!). So if you are in self-catering, why not try some of these recipes while you're on the island? We have made all of these dishes on the simple kind of cooker usually found in self-catering (two rings and a decent oven) - or on a barbecue. And good news for anyone suffering food intolerances: all of the recipes can be gluten- and dairy – free.</p>	<p>einige dieser Rezepte ausprobieren, während Sie auf der Insel sind? Wir haben alle diese Gerichte auf einfachster Art am Herd gemacht, der normalerweise für die Selbstversorgung (zwei Ringe und ein anständiger Ofen) - oder auf einem Grill, bereitgestellt wird.</p> <p>Und gute Nachrichten für alle, die an Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden: Alle Rezepte können Gluten- und milchfrei sein.</p>	
<p>Madeiran food / Madeiranischen Küche</p>		
<div data-bbox="204 546 587 801" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="204 808 512 1070" data-label="Caption"> <p>On virtually every café menu you will find prego (steak sandwich). The prego shown above left is on <i>bolo do caco</i> (see page 82) — not a good idea, since the thick bread overwhelms the thin piece of steak; prego is far better on a simple roll (<i>papa seco</i>). If you don't fancy a sandwich, there's always <i>prego no prato</i> (steak and fried egg on a plate, shown above right) — with chips and salad.</p> </div> <p>You will be hard-pressed to have a bad meal on the island if you seek out "regional" (Madeira) dishes. Top of our list would be soup: the ubiquitous tomato and onion, fresh vegetable (varied daily), or thick fish soups. Fish dishes are always reliable, from plain grills to <i>espada</i> with exotic fruit. Beef (including the specialty, <i>espetada</i>) ranges from perfection to shoe leather. There is not better beef than Madeiran, but do make sure your beef is sirloin (<i>lombo</i>) or fillet (<i>filete</i>).</p> <p>Pork and chicken also feature widely and are invariably best when grilled on open fires (as, for instance, at the <i>Eira do Serrado</i> or <i>Curral das Freiras</i>; see Walk 3). Do not expect to find many veal or lamb dishes, although some of our recommended restaurants do offer lamb cutlets. We tend to give the dessert course a miss; in simple Restaurants these are usually limited to <i>puddim</i> (a sort of <i>creme caramel</i>) or fruit. But some of our recommendations <i>do</i> have exotic sweets or cakes, mentioned on the <i>minimenu</i>.</p> <p>"Madeira-style" on a menu invariably means with tomato and onion ... probably a bit of garlic, and perhaps <i>Oregano</i>.</p> <p>Table wines are imported from Portugal, with the exception of a few fairly new wines from vineyards in <i>Porto Moniz</i> and <i>Sao Vicente</i>, which we have found both</p>	<p>Sie werden kaum ein schlechtes Essen auf der Insel zu haben, wenn Sie, "regional" (Madeira)-Gerichte versuchen.</p> <p>Oben auf unserer Liste wäre Suppe: die allgegenwärtigen Tomaten und Zwiebeln, frisches Gemüse (täglich variiert) oder dicken Fischsuppen. Fischgerichte sind immer zuverlässig, von den einfachen Grills zu <i>espada</i> mit exotischen Früchten. Beef (einschließlich der Spezialität, <i>espetada</i>) reicht von Perfektion bis <i>Schuhleder</i>.</p> <p>Es gibt kein besseres Rindfleisch als Madeiran, aber stellen Sie sicher, dass Ihr Rindfleisch <i>Lendenbraten (Lombo)</i> oder <i>Filet (Filet)</i> ist.</p> <p>Schweinefleisch und Hühnchen sind ebenfalls weit verbreitet und eignen sich am besten zum Grillen auf offenem Feuer (wie zum Beispiel in der <i>Eira do Serrado</i> oder <i>Curral das Freiras</i>; siehe Spaziergang 3). Erwarten Sie nicht zu viel Kalb- oder Lammfleisch vorzufinden, obwohl einige von uns empfohlenen Restaurants <i>Lammkoteletts</i> anbieten.</p> <p>Wir neigen dazu, dem <i>Dessert-Kurs</i> aus zu lassen; in einfachen Restaurants sind in der Regel auf <i>Pudding</i> (eine Art von <i>Crème Karamell</i>) oder Obst beschränkt. Aber einige unserer Empfehlungen haben exotische Süßigkeiten oder Kuchen, auf dem <i>Minimenu</i> erwähnt.</p> <p>"Madeira-Stil" auf einer Speisekarte bedeutet unweigerlich ... mit Tomaten und Zwiebeln ... wahrscheinlich ein bisschen <i>Knoblauch</i> und vielleicht <i>Oregano</i>. <i>Tafelweine</i> werden aus Portugal importiert, mit Ausnahme einiger relativ neuer Weine aus den Weinbergen von <i>Porto Moniz</i> und <i>Sao Vicente</i>, die wir als teuer und enttäuschend empfanden.</p> <p>Finden Sie auf Seite 113 eine kurze Einführung in die kräftigen Madeira-Weine.</p>	<p>7</p>

<p>expensive and disappointing. See page 113 for a Brief introduction to the fortified madeira wines. And finally: most restaurant portions (especially in the inexpensive Establishments) are huge. They won't mind you sharing a main course. And don't be surprised, in a country restaurant, to be served boiled potatoes, sweet potatoes, rice and bread all with the same dish! Carbohydrate- watchers beware!</p>	<p>Und zum Schluss: Die meisten Restaurantportionen (besonders in den preiswerten Betrieben) sind riesig. Es macht Ihnen nichts aus, wenn Sie ein Hauptgericht teilen. Und seien Sie nicht überrascht, in einem ländlichen Restaurant, gekochte Kartoffeln, Süßkartoffeln, Reis und Brot alle mit dem gleichen Gericht serviert werden! „Low Carb -Diät – Bewusste: Vorsicht!</p>	
<p>Portuguese wines / Portugiesisch Weine</p>		
<p>Portuguese wines All supermarkets stock good wines from mainland Portugal. Some of your favourites are those from the mountain of Oporto (including fortified ports):</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Vinho Verde</i> ('green', or new wine) slightly sparkling quaffing wine – Avela, Casal Garcia, Gato and Logosta • <i>Douro</i> – Esteva, Evel, Ferreirinho, Planalto, Poça de Muça • <i>Bairrada</i> – Aliança, João Pires, José-Maria Fonseca BSE (Branco Seco Especial) <p>From further south, around Coimbra, there are reliable heavy reds</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Dão</i> – Grao Vasco, Terras Atlas <p>Other perennial favourites come from areas closer to Lisbon:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alentejo – Monsaraz, Monte Velho, Porta da Ravessa • Ribatejo – Serradayres • Setúbal – Perequita • Beira – Quinta do Carado white <p>Glossary consumo: ordinary wine; reserve: better quality; <u>garrafeira</u>: <u>best quality</u>; tinto: red; branco: white; garrafa: bottle; batoque: cork (in case you want to take it home!)</p>	<p>Portugiesische Weine Alle Supermärkte führen gute Weine vom portugiesischen Festland. Einige unserer Favoriten sind jene vom Berg von Porto (einschließlich starker Portweine):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vinho Verde ("grüner" oder neuer Wein), leicht perlender, süffiger Wein - Avela, Casal Garcia, Gato und Logosta • Douro - Esteva, Evel, Ferreirinho, Planalto, Poça de Muça • Bairrada - Aliança, João Pires, Jose-Maria Fonseca BSE (Branco Seco Especial) <p>Von ferner südlich, um Coimbra, gibt es zuverlässige schwere rote</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dão - Grao Vasco, Terras Atlas <p>Andere Dauerbrenner kommen aus Gebieten, die näher an Lissabon liegen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alentejo - Monsaraz, Monte Velho, Porta da Ravessa • Ribatejo - Seradayres • Setubal - Perequita • Beira - Quinta do Carado weiß <p>Glossar Konsum: gewöhnlicher Wein; Reserve: bessere Qualität; garrafeira: beste Qualität; Tinto: rot; Branco: weiß; Garrafa: Flasche; Batoque: Kork (falls du es mit nach Hause nehmen willst!)</p>	<p>8</p>
<p>Planning your visit / Planen sie Ihren Besuch</p>		
<p>When to go / Wann sollte man gehen?</p>		
<p>The simple answer is – any time of year. The island does not experience such great fluctuations in temperature as the mainland. Winter days are often warm and sunny (Up to 20°C), and even at the height of summer the air temperature does not usually rise above</p>	<p>Die einfache Antwort ist - jede Zeit des Jahres. Die Insel erlebt nicht so große Temperaturschwankungen wie das Festland. Wintertage sind oft warm und sonnig (bis 20 ° C), und selbst in der Sommerhitze steigt die Lufttemperatur an der Küste normalerweise nicht über 25 ° C.</p>	

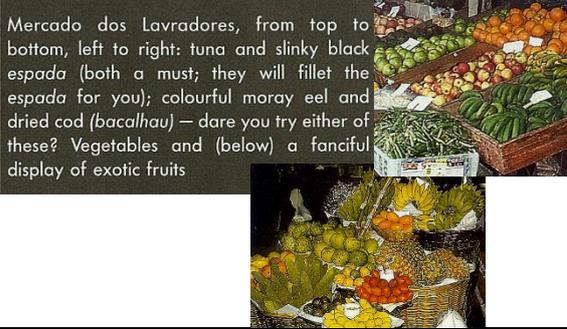
<p>25°C on the coast. But we would suggest avoiding June and early July, when the island is often covered by a low cloud 'hat' - the <i>capacete</i>.</p> <p>An ideal time to travel is at low season (August till Christmas, January 2nd to Easter, and again after Easter until the end of May). Christmas and Easter are high-season – crowded and expensive. <i>Do</i> of course, reckon with some days of rain, especially on early and autumn.</p>	<p>Aber wir würden vorschlagen, den Juni und Anfang Juli zu vermeiden, wenn die Insel oft von einer niedrigen Wolken 'Kappe' bedeckt ist – der <i>Capacete</i> (portug. Umhang).</p> <p>Eine ideale Zeit zu reisen ist in der Nebensaison (August bis Weihnachten, 2. Januar bis Ostern und wieder nach Ostern bis Ende Mai). Weihnachten und Ostern sind Hochsaison - überfüllt und teuer. Rechnen Sie natürlich mit ein paar Regentagen, besonders im frühen und im Herbst.</p>	
<p>When to stay / Wo übernachten?</p>		
<p>There is a wide choice of accommodation of grades all over the island. But for a short, week's break by public transport, it is best to stay around Funchal, from where the buses will take you to all walks in this book. Rather than an hotel, consider self-catering: just search 'apartments in Funchal' on the web; Google, for instance, throws up dozens of sites, including privately-owned second homes and hotel with self-catering facilities. There are also several sites dedicated to the island, like madeira.island.com, which have lists of apartments and villas to rent.</p>	<p>Es gibt eine große Auswahl, vom Niveau, an Unterkünften auf der ganzen Insel. Aber für ein Kurzwochenende mit öffentlichen Verkehrsmitteln, ist es am besten, in der Nähe von Funchal zu bleiben, von wo aus die Busse Sie zu allen Wanderungen dieses Buches führen.</p> <p>Denken Sie lieber an ein Selbstversorger-Hotel (Ferienwohnung) als an ein Hotel: Suchen Sie einfach im Internet nach "Apartments in Funchal". Google beispielsweise wirft Dutzende von Websites auf, darunter private Zweitwohnungen und Hotels mit Einrichtungen für Selbstversorger. Es gibt auch mehrere Orte, die der Insel gewidmet sind, wie madeira.island.com, die eine Liste von Apartments und Villen zu vermieten haben.</p>	8
<p>What to take? / Was nimmt man mit?</p>		
<p>Pack simply! You don't have to 'dress', even for dinner, in any of the restaurants we recommend. Instead, concentrate on your walking gear.</p> <p>While no special equipment is needed for any of the walks, proper walking boots are preferable to any other footwear. Many walks can be wet or slippery at some stage; good ankle support is essential, and you will also be glad of the waterproofing. Each person should carry a small rucksack, and <i>all year round</i> it is advisable to pack it with a sunhat, first-aid kit, spare socks and some warm clothing. A long-sleeved shirt and long trousers should be worn or carried, for sun protection and for making your way through <u>encroaching*</u> vegetation (which may be wet and prickly). You should always carry a mobile phone; the emergency number on Madeira (as throughout the EU) is 112. Note: some walks require a torch!</p>	<p>Pack einfach! Sie müssen nicht einmal zum Abendessen in einem der Restaurants, die wir empfehlen. Konzentrieren Sie sich stattdessen auf Ihre Gehbekleidung.</p> <p>Während keine spezielle Ausrüstung für beliebige Spaziergänge erforderlich ist, sind richtige Wanderschuhe jedem anderen Schuh vorzuziehen. Viele Wanderungen können jederzeit nass oder rutschig sein; eine gute Fußunterstützung im Knöchelbereich ist unerlässlich, und sie werden sich auch über die Imprägnierung freuen. Jede Person sollte einen kleinen Rucksack tragen, und das ganze Jahr über ist es ratsam, sie mit Sonnenhut, Verbandskasten, Ersatzsocken und etwas warmer Kleidung zu packen. Ein langärmeliges Hemd und lange Hosen sollten getragen oder angezogen werden, zum Sonnenschutz und um sich durch die <u>dichte*</u> Vegetation (die nass und stachelig sein kann) zu bewegen. Sie sollten immer ein Mobiltelefon mit sich führen; Die Notrufnummer auf Madeira (wie überall in der EU) ist 112. Hinweis: Einige Wanderungen erfordern eine Taschenlampe!</p>	10
<p>Depending on the season, you may also need a windproof, lightweight rainwear, fleece and gloves. Optional items include swimwear and a Swiss Army knife</p>	<p>Abhängig von der Jahreszeit benötigen Sie auch eine winddichte, leichte Regenbekleidung, Fleece und Handschuhe. Optionale Gegenstände sind Badebekleidung und ein Schweizer Taschenmesser (im Handgepäck, nicht im Handgepäck, oder es wird konfisziert!).</p>	

<p>(packed in your hold luggage, not hand-luggage, or it will be confiscated!). Mineral water is sold almost everywhere in plastic half-litre bottles; <i>it is imperative that each walker carries at least a half-litre of water - full litre in hot weather.</i></p>	<p>Mineralwasser wird fast überall in Kunststoff-Halbliterflaschen verkauft; es ist zwingend erforderlich, dass jeder Wanderer mindestens einen halben Liter Wasser mit sich führt - einen vollen Li</p>	
<p>Planning your walks /Planen Sie Ihre Wanderungen</p>		
<p>Look over the walks in advance – if only to see if you need a torch! The walks are specifically designed for access by the excellent local bus network ... so that you can enjoy a bottle of wine with lunch! But if you do want to hire a car, and the route is linear, you can usually leave your car at the end of the walk and take a bus to the start.</p> <p>We have graded our walks for the deskbound person who nevertheless keeps reasonably fit. None of these walks ascends more than about 300m/ 1000ft, although there are a few steep descent. Remember that these are <i>neat walking times</i>; it would be wise to <i>double the time</i>, to allow for nature-watching and stopping for a meal.</p>  <p>Our walking maps are based on old 1:25,000 and 1:50,000 maps of the island published by the Portuguese government. We have updated these through our own research on foot or by car (for this edition using GPS) and printed them at a scale of 1:35,000. But the only paths shown on our maps are those we <i>know</i> to be viable at time of writing.</p> <p>Walking safely depends in great part on <i>knowing what to expect and being properly equipped</i>. For this reason we urge you to read through the <i>whole</i> walk description at leisure <i>before</i> setting out, so that you have a mental picture of each stage of the route and the landmarks. A few of the routes are</p> <p><small>There are many pretty outdoor cafés in Funchal, where you can take a break from shopping.</small></p>	<p>Schauen Sie im Voraus über die Wege - nur um zu sehen, ob Sie eine Taschenlampe brauchen! Die Wanderwege sind speziell für den Zugang durch das ausgezeichnete lokale Busnetz konzipiert ... damit Sie eine Flasche Wein zum Mittagessen genießen können! Aber wenn Sie ein Auto mieten möchten, und die Route geht in eine Richtung, können Sie normalerweise Ihr Auto am Ende des Spaziergangs lassen und einen Bus zum Anfang nehmen.</p> <p>Wir haben unsere Wanderungen in Schwierigkeits-klassen eingeteilt (für die am Schreibtisch gebundene Person benotet, die dennoch halbwegs fit bleibt) insbesondere für Personen, die nicht ganz so fit sind. Keiner dieser Wege steigt mehr als 300 m hoch, obwohl es einige steile Abstiege gibt. Denken Sie daran, dass dies schöne Gehzeiten sind; Es wäre ratsam, die Zeit zu verdoppeln, um das Beobachten der Natur und das Essen zu ermöglichen. Unsere Wanderkarten basieren auf alten 1: 25.000 und 1: 50.000 Karten der Insel, die von der portugiesischen Regierung veröffentlicht wurden.</p> <p>Wir haben diese durch eigene Recherchen zu Fuß oder per Auto (für diese Ausgabe mit GPS) aktualisiert und im Maßstab 1: 35.000 gedruckt. Aber die einzigen auf unseren Karten gezeigten Wege sind diejenigen, von denen wir wissen, dass sie zum Zeitpunkt des Schreibens praktikabel sind.</p> <p>Bild: Es gibt viele hübsche Straßencafés in Funchal, wo man eine Pause vom Einkaufen einlegen kann.</p> <p>Sicher zu gehen hängt zu einem großen Teil davon ab, zu wissen, was zu erwarten ist und wie richtig ist man ausgestattet. Aus diesem Grund bitten wir Sie, die gesamte Beschreibung des Weges in aller Ruhe durchzulesen, bevor Sie losfahren, damit Sie sich ein Bild von jedem Abschnitt der Route und den Sehenswürdigkeiten machen können.</p>	<p>11</p>

<p>signposted or waymarked with red and yellow flashes (two horizontal stripes mean <i>continue this way</i>; X means <i>do not go this way</i>). One most of these walks you will encounter other people – an advantage if you get into difficult. Nevertheless, we advise you never to walk alone.</p>  <p>Broad beans drying beside a levada. They are eaten dry as a snack or rehydrated to make soups and stews.</p>	<p>Einige der Routen sind mit roten und gelben Blitzen beschildert oder markiert (zwei horizontale Streifen bedeuten, dass Sie auf diese Weise weiterfahren; X bedeutet, dass Sie nicht diesen Weg gehen).</p> <p>Bei den meisten dieser Wanderungen werden Sie anderen Menschen begegnen - ein Vorteil, wenn Sie in Schwierigkeiten geraten.</p> <p>Trotzdem raten wir Ihnen, nie alleine zu gehen.</p> <p>Saubohnen, die neben einer Levada trocknen. Sie werden trocken als Snack gegessen oder bringen Suppen und Eintöpfen zum aufquellen.</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>On Arrival / Bei der Ankunft</p>		
<p>Tourist information / Touristeninformation</p>		
<p>There is a small tourist information office at the airport (often unstaffed), where you can pick up leaflets.</p>	<p>Am Flughafen gibt es ein kleines Touristeninformationsbüro (oft unbemannt), wo Sie Prospekte abholen können.</p>	<p>12</p>
<p>The main tourist office is on Avenida Arriaga (1 on the plan) and open Mon-Fri 09.00-22.00, Sat-Sun 09.00- 18.00; Tel.: 291 255 658.</p>	<p>Das Hauptbüro für Touristen befindet sich in der Avenida Arriaga (1 auf dem Plan) und offen Mo-Fr 09.00-22.00, Sa-So 09.00-18.00; Tel.: 291 255 658.</p>	
<p>Do stop by to pick up some free island maps and a list of events – unfortunately they no longer supply bus timetables, since this information is now available on the web.</p>	<p>Machen Sie einen Halt, um einige kostenlose Inselkarten und eine Liste von Veranstaltungen zu bekommen - leider liefern sie keine Busfahrpläne mehr, da diese Informationen jetzt im Internet verfügbar sind. (Komm vorbei)</p>	
<p>City bus pass / Stadtbus Ausweis</p>		
<p>Horarios do Funchal are the operators of the orange town buses, and you'll be amazed how far they will take you!</p>	<p>Horarios do Funchal sind die Betreiber der orangenen Stadtbusse und Sie werden erstaunt sein, wie weit sie dich bringen werden!</p>	<p>12</p>
<p>The best bargain is a 7-day pass (17,50 €) offering unlimited journeys throughout all zones.</p>	<p>Das beste Angebot ist ein 7-Tage-Pass (17,50 €), der unbegrenzte Fahrten durchweg aller Zonen bietet.</p>	
<p>Otherwise, pay the drivers as you board (1,80 € per trip for the inner zone) or use self-service "Giro" kiosks to create and top up personal travel cards, saving about 40% on cash price.</p>	<p>Andernfalls zahlen Sie die Fahrer wenn sie an Bord gehen (1,80 € pro Fahrt für die innere Zone), oder erstellen Sie am Selbstbedienungs-Giro-Kiosks ihre persönliche Reisekarten und laden sie auf, was ungefähr 40% des Bargeldpreises spart.</p>	<p>13</p>
<p>Passes are available at several kiosks along the Avenida do Mar (see plan; manned from 08.30 to 18.00 daily).</p>	<p>Ausweise sind an mehreren Kiosken entlang der Avenida do Mar verfügbar (siehe Plan, täglich von 08.30 bis 18.00 Uhr besetzt).</p>	
<p>You can download any of the Horarios timetables in advance: www.horariosdofunchal.pt. There is also an excellent map of all their bus routes on the site.</p>	<p>Sie können die Fahrpläne von Horarios im Voraus herunterladen: www.horariosdofunchal.pt.</p> <p>Es gibt auch eine ausgezeichnete Karte aller Buslinien auf der Website.</p>	

<p>Shopping for self-catering / Einkaufen für Selbstversorger</p>		
 <p>Although more exotic shopping trips will come later, make your first port of call the nearest supermarket, to stock up on essentials.</p>	<p>Wenngleich exotische Einkaufstouren werden später stattfinden, machen Sie Ihren ersten Anlaufpunkt zum nächsten Supermarkt, um sich mit dem Nötigsten zu versorgen.</p>	<p>13</p>
<p>Our favourite supermarkets in central Funchal are shown on the plan (at 10 and 21), but there are other just outside the centre and in the larger villages. (Just)</p>	<p>Unsere Lieblingssupermärkte im Zentrum von Funchal sind auf dem Plan angegeben (um 10 und 21), aber es gibt andere, die etwas außerhalb des Zentrums liegen und in den größeren Dörfern. (Gerade)</p>	
<p>Aside from staples, you may want to pick up a few extra things that might be missing from your base – like a vegetable peeler, a whisk ... or batteries.</p>	<p>Abgesehen von Hauptartikel/Grundnahrungsmittel, möchten Sie vielleicht ein paar zusätzliche Dinge aufnehmen, die in Ihrer Unterkunft fehlen könnten - wie ein Gemüseschäler, ein Schneebesens (Schaumschläger) ... oder Batterien.</p>	
<p>All the supermarkets have separate sections for delicatessen items, butcher and fishmongers, as well as bakeries.</p>	<p>Alle Supermärkte haben separate Bereiche für Feinkost, Metzger und Fischhändler sowie Bäckereien.</p>	
<p>So this is easy option if you´re shopping in the afternoon or a Sunday, when local markets aren´t usually open.</p>	<p>Dies ist also eine einfache Option, wenn Sie am Nachmittag einkaufen oder an einem Sonntag, wenn lokale Märkte normalerweise nicht geöffnet sind.</p>	
<p>(Most island supermarkets are now open all day, even on Sundays.)</p>	<p>(Die meisten Insel-Supermärkte sind jetzt den ganzen Tag geöffnet, auch sonntags.)</p>	<p>14</p>
<p>“Regional” produce / Regionale Produkte</p>		
<p>The supermarket shopping list (right) is just for staples, but in case you are buying fresh produce as well, here are a few tips.</p>	<p>Die Supermarkt-Einkaufsliste (siehe hier: unten) sind nur für Grundnahrungsmittel, aber falls Sie auch frische Produkte kaufen, hier ein paar Tipps.</p>	<p>14 *</p>
<p><i>Supermarket shopping list reminder</i></p>	<p><i>Erinnerungsliste für den Einkauf im Supermarkt</i></p>	
<p><i>Washing –up liquid or dishwasher tablets</i></p>	<p><i>Spülmittel oder Spülmaschinentabletten</i></p>	
<p><i>Paper towels</i></p>	<p><i>Papierhandtücher</i></p>	
<p><i>Aluminium foil</i></p>	<p><i>Aluminiumfolie</i></p>	
<p><i>Soap, tissues/toilet paper, scouring pads</i></p>	<p><i>Seife, Seife, Papiertaschentücher, Toilettenpapier, Scheuerschwämme</i></p>	
<p><i>Salt & pepper, mineral water, milk/cream</i></p>	<p><i>Salz & Pfeffer, Mineralwasser, Milch/Sahne</i></p>	
<p><i>Coffee/tea/drinking, chocolate, butter</i></p>	<p><i>Kaffee/Tee/Trinken, Schokolade, Butter</i></p>	
<p><i>Sugar, bread, juice, wine/ beer/cider</i></p>	<p><i>Zucker, Brot, Saft, Wein/Bier/Apfelwein</i></p>	
<p><i>(olive) oil & vinegar, eggs, tomato purée</i></p>	<p><i>(Oliven) Öl & Essig, Eier, Tomatenmark</i></p>	
<p><i>Rice, mayonnaise/mustard, torch batteries</i></p>	<p><i>Reis, Marjonaise/Senf, Taschenlampenbatterien</i></p>	
<p><i>Vegetable peeler, whisk?</i> *see gluten- and dairy-free alternative on page 138</p>	<p><i>Gemüseschäler, Schneebesens?</i> * siehe gluten- und milchfreie Alternative auf Seite 138</p>	
<p>There are main supermarket chains: Pingo Dace, Modelo and Sã.</p>	<p>Es gibt große Supermarktketten: Pingo Dace, Modelo und Sã.</p>	
<p>In our experience, all are brilliant for buying anything from a packet of crisps to a TV or toaster.</p>	<p>Nach unserer Erfahrung sind alle brilliant, wenn sie etwas einer Packung Chips bis zu einem Fernseher oder Toaster kaufen.</p>	
<p>But we have listed them in order of <i>quality of fresh produce.</i></p>	<p>Aber wir haben sie in der Reihenfolge der Qualität von frischen Produkten aufgeführt.</p>	

Pingo Doce is definitely the best in this respect and Sã is often downright poor.	Pingo Doce ist definitiv der beste in dieser Hinsicht und Sã ist oft ausgesprochen arm.	
<i>Be careful</i> in supermarkets (and ever countryside <i>mini-mercados</i>) to by fresh Madeiran produce, as a lot of EU produce is also on sale and, at first glance, may look more attractive.	Seien Sie vorsichtig in Supermärkten (und immer Mini-Mercados auf dem Land) zu frischen Erzeugnissen aus Madeira, da viele Produkte aus der EU ebenfalls angeboten werden und auf den ersten Blick attraktiver aussehen.	
Potatoes are an example.	Kartoffeln sind ein Beispiel.	
Madeiran potatoes are often sold unwashed, and may seem a little grubby.	Madeira-Kartoffeln werden oft ungewaschen verkauft und wirken etwas schmutzlig.	
The skin looks thick, and they sometime feel soft when you peel them.	Die Haut sieht dick aus und sie fühlen sich manchmal weich an, wenn man sie schält.	
But they are fantastic, and cook beautifully – boiled, roasted, chipped or baked.	Aber sie sind fantastisch und kochen schön - gekocht, geröstet, gehackt oder gebacken.	
Madeiran produce is usually identified as "regional".	Madeira-Produkte werden normalerweise als "regional" bezeichnet.	
If in doubt, point to the item and ask if it is "ray-jee-oh-nahl".	Zeigen Sie im Zweifelsfall auf den Gegenstand und fragen Sie nach, ob dies der Fall ist (re -gi –o -nal).	15
If it isn't, you may pay considerably more, and you will certainly eat less well.	Ist dies nicht der Fall, zahlen Sie möglicherweise erheblich mehr, und Sie werden sicherlich weniger gut essen.	
 <p>Mercado dos Lavradores, from top to bottom, left to right: tuna and slinky black espada (both a must; they will fillet the espada for you); colourful moray eel and dried cod (bacalhau) – dare you try either of these? Vegetables and (below) a fanciful display of exotic fruits</p>	<p>Mercado dos Lavradores, von oben nach unten, von links nach rechts: Thunfisch und auffälliger schwarzer espada (beides ein Muss; sie werden die Espada für Sie filettieren); bunte Muräne und getrockneter Kabeljau (Bacalhau) - wagen Sie es, beides auszuprobieren? Gemüse und (unten) eine phantasievolle Präsentation von exotischen Früchten (siehe Bild!!!)</p> 	
Mercado dos Lavradores /Bauernmarkt		
Once the staples are in the cupboard, the real shopping fun can begin.	Sobald die Hauptartikel im Schrank sind, kann der echte Einkauf Spaß machen.	
It is worth getting up early to visit Funchal's market (29 on the plan).	Es lohnt sich, früh aufzustehen , um den Markt von Funchal zu besuchen (29 auf dem Plan).	
It opens Mon-Sat at 07.00 and is a feast for the eyes.	Es öffnet Mo-Sa um 07.00 Uhr und ist eine Augenweide.	
Spend a while looking round first, to see what's on offer, then go back to the stalls when you want buy.	Verbringen Sie eine Weile damit, sich umzusehen, um zu sehen, was im Angebot ist, und gehen Sie dann zurück zu den Ständen, wenn Sie kaufen wollen.	
The market closes at 16.00 Mon-Thur and 15.00 Saturday. If you want to shop quite late, go a Friday, when it's open till 20.00.	Der Markt schließt um 16.00 Uhr Mo-Do und 15.00 Uhr Samstag. Wenn Sie ziemlich spät einkaufen möchten, gehen Sie an einem Freitag, wenn es bis 20.00 Uhr geöffnet ist.	

as well, as well as,	(auch, ebenso so gut wie,... Übersetzungen für as well as)		
----------------------	--------------------------------------------------------------------	--	--

Funchal- Altstadt: Türen



EXCURSION 1 • Monte cable car/ Ausflug 1 • Monte Seilbahn



Monte cable car

“monte cable car”

Excursion 1

This breathtaking 15 -20 minute “flight” is the perfect start to a day sightseeing around Monte. You can return to Funchal by the famous 2km-long “toboggan run” or bus, or take another cable car to the Jardim Botânico. Best of all, use the upper station as the starting point for Walk 1 or 2.

“Monte Seilbahn”

Ausflug 1

Dieser atemberaubende "Flug" von 15-20 Minuten ist der perfekte Start für einen Besichtigungstag in Monte. Sie können nach Funchal an der berühmten 2 km langen "Rodelbahn" oder dem Bus zurückkehren oder mit einer anderen Seilbahn zum Jardim Botânico fahren. Am besten nutzen Sie die Bergstation als Ausgangspunkt für Wanderroute 1 oder 2.

16

Transport: 🚡 cable car from Funchal to Babosas (near Monte); daily 09.30-18.00 except in strong winds/storms); 15-20min each way € 291 780 280; www.madeiracablecar.com

Return the same way (buy a return ticket, it's less expensive) or by frequent town 20 or 21 from Monte or town 22 from Babosas – or by toboggan (see below)

Refreshments en route:

Quinta do Monte (see page 19)
Monte Palace Gardens (café)
Cafés at the cable car station and in Monte

Points of Interest:

Monte Church (Nossa Senhora do Monte)
Monte Palace Tropical Garden; Mon-Sat 09.00-18.00; closed holidays € 291 782 339
Babosas balcony viewpoint
Toboggan ride' (Carros de cesto); daily 09.00-18.00 (13.00 Sundays).
Not 1/1, Good Friday, 15-16/8, 25/12

Transport: Seilbahn von Funchal nach Babosas (in der Nähe von Monte); täglich 09.30 - 18.00 (außer bei starkem Wind / Sturm); 15-20 Minuten pro Strecke Tel .: 291 780 280; www.madeiracablecar.com

Rückfahrt auf dem gleichen Weg (Hin- und Rückfahrt, günstiger) oder mit dem Stadtbus 20 oder 21 von Monte oder dem Stadtbus 22 von Babosas - oder per Rodel (siehe unten)

Erfrischungen unterwegs: Quinta do Monte (siehe Seite 19) Monte Palace Gardens (Café)
Cafés an der Seilbahnstation und in Monte

Sehenswürdigkeiten:

Monte Kirche (Nossa Senhora do Monte)

Monte Palace Tropischer Garten; Mo - Sa 09.00-18.00; geschlossene Feiertage Tel .: 291 782 339

Babosas Balkon Aussichtspunkt
"Rodelfahrt" (Carros de cesto)
täglich 09.00-18.00 Uhr (13.00 Sonntag).

Nicht 1/1, Karfreitag, 15-16 / 8, 25/12

<p>The ride begins at the lower cable car station at the eastern end of the Avenida do Mar (37 on the plan).</p>	<p>Die Fahrt beginnt an der unteren Seilbahnstation am östlichen Ende der Avenida do Mar (37 auf dem Plan).</p>	<p>17</p>
<p>Tickets are fairly pricey, but the panoramic views are worth every euro.</p>	<p>Tickets sind ziemlich teuer, aber die Panoramaaussicht ist jeden Euro wert.</p>	
<p>Perhaps the most dramatic part of the „flight“ comes as the car rises over the motorway, with views straight down into the green corridor of the João Gomes Valley (Walk1).</p>	<p>Der vielleicht dramatischste Teil des "Fluges" ist, wenn die Gondel der Seilbahn über die Autobahn schwebt, mit Blick direkt hinunter auf den grünen Korridor des João Gomes Tal (Wanderroute 1).</p>	
<p>The ride ends at the upper cable station (with café) at Babosas, just east of Monte.</p>	<p>Die Fahrt endet bei der oberen Seilbahnstation (mit Café) in Babosas, gleich östlich von Monte.</p>	
<p>As you alight, you may be handed a leaflet advertising a „light lunch“ at the five-star Quita do Monte (see page 19).</p>	<p>Wenn Sie aussteigen, erhalten Sie vielleicht ein Flugblatt, auf dem ein "leichtes Mittagessen" in der Fünf-Sterne-Quinta do Monte ausgeschrieben wird (siehe Seite 19).</p>	
<p>If you are not planning to come back here for lunch or tea, turn <i>right</i> outside the cable car, to enjoy the view Babosas Balcony.</p>	<p>Wenn Sie nicht vorhaben noch hier her zu kommen um Mittag zu essen oder Tee zu trinken, biegen Sie vor der Seilbahn rechts ab, um die Aussicht Babosas Balcony zu genießen.</p>	
<p>Otherwise turn left outside the cable car station.</p>	<p>Ansonsten vor der Seilbahnstation links abbiegen.</p>	
<p>Following the agapanthus-lined Caminho das Babosas, you'll pass the hotel entrance on the right.</p>	<p>Wenn Sie dem von Agapanthus (Schmucklilie) gesäumten Caminho das Babosas folgen, passieren Sie den Hoteleingang auf der rechten Seite.</p>	
<p>Even if you don't take up their lunch offer, <i>do</i> visit the gardens – entrance is free.</p>	<p>Auch wenn Sie ihr Mittagsangebot nicht wahrnehmen, besuchen Sie die Gärten - der Eintritt ist frei.</p>	

 <p>Public gardens at Monte (left), setting off on the toboggan run (right); below: decorating Monte Church for the Feast of the Assumption (15/16 August)</p>	<p style="text-align: right;">S. 18</p> <p>Öffentliche Gärten in Monte (links), Start auf der Rodelbahn (rechts);</p> <p>unten: Geschmückte Monte-Kirche zum Mariä-Himmelfahrt-Fest (15./16. August)</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Just opposite, on the left, is the entrance to the Monte Palace Tropical Garden, created during the late 1980s by a Madeira who made his fortune in South Africa.</p>	<p>Gleich gegenüber, auf der linken Seite, befindet sich der Eingang zum Monte Palace Tropical Garden, der in den späten 1980er Jahren von einem Madeira geschaffen wurde, der in Südafrika sein Glück gemacht hat.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

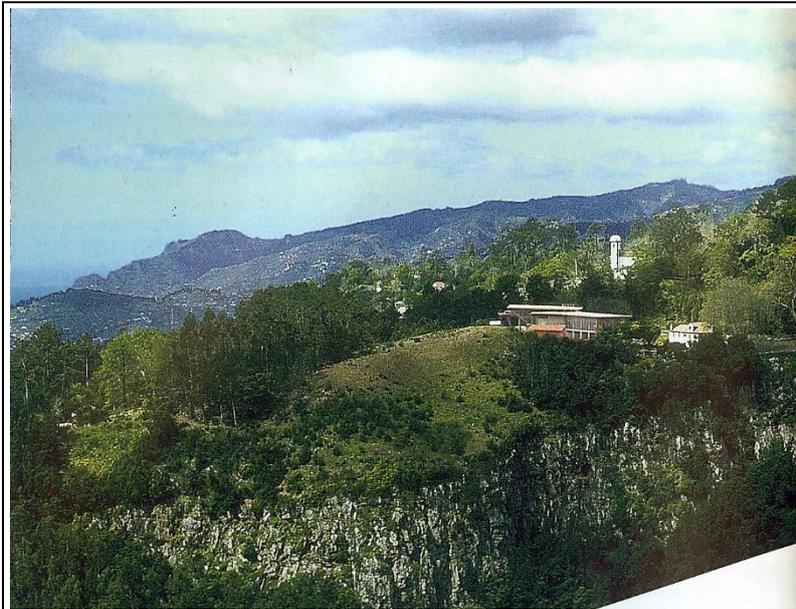
<p>Again, the entry price is fairly steep, but you can spend hours here admiring the wealth of tropical and indigenous plants, not to mention the wonderful ceramics tiles and a host of minor follies.</p>	<p>Auch hier ist der Eintrittspreis ziemlich hoch (gefeffert), aber Sie können Stunden damit verbringen, den Reichtum an tropischen und einheimischen Pflanzen zu bewundern, ganz zu schweigen von den wundervollen Keramikfliesen und einer Menge kleiner (nebensächlicher) Torheiten/ Verrücktheiten.</p>	
<p>Further along the lane is the starting point the toboggan run, just below Monte Church, wher Madeiran pilgrims <u>pray</u> to the tiny poignant statue of Our Lady of the Assumption, the island´s patron saint.</p>	<p>Weiter entlang der Gasse ist der Startpunkt der Rodelbahn, direkt unterhalb der Monte Church, wo madeirische Pilger zu der kleinen ergreifenden Statue der Muttergottes Mariä Himmelfahrt <u>beten</u>, dem Schutzheiligen der Insel.</p>	
<p>Beyond the church are the public gardens, a delight of tropiary laid out below the ivy-covered viaduct of the old funicular railway that once ran between Monte and Funchal.</p>	<p>Jenseits der Kirche befinden sich die öffentlichen Gärten, eine Zierde des Formschnitts, der unter dem mit Efeu bewachsenen Viadukt der alten Standseilbahn liegt, die einst zwischen Monte und Funchal verlief.</p>	19
<p>In the main square plane trees shade a bandstand, café, souvenir stalls and taxis galore.</p>	<p>Auf dem Hauptplatz beschatten Platanen einen Musikpavillon, Café, Souvenirstände und Taxis in Hülle und Fülle.</p>	
<p>Head back east from the square, to return by toboggan, cable car or bus from Barbosas – or to carry on with Walk 1 or 2.</p>	<p>Fahren Sie vom Platz aus in Richtung Osten, um von Barbosas aus mit der Rodelbahn, der Seilbahn oder dem Bus zurückzufahren - oder gehen sie entsprechend der Wanderroute 1 oder 2 weiter.</p>	
<p>We highly recommend stopping for a snack, lunch or tea at the Quinta do Monte.</p>	<p>Wir empfehlen auf jeden Fall einen Zwischenstopp für einen Snack, ein Mittagessen oder einen Tee in der Quinta do Monte.</p>	
<p>Even if you´re wearing walking boots, you will be welcome in the garden or the tile-floored Winter Garden (picture).</p>	<p>Auch wenn Sie Wanderschuhe tragen, sind Sie im Garten oder im Wintergarten mit Fliesenboden willkommen (Bild).</p>	
<p>Quinta do Monte/ Bauernhof/Weingut am Monte</p>		
<div data-bbox="204 1249 464 1579" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>QUINTA DO MONTE Largo das Babosas (291 780 100 www.quintamonte.com daily, all day €-€€</p> <p>3-course 'light lunch' – soup or salad, steak with potatoes and fresh vegetables, tropical fruit salad €€</p> <p>superb snack menu from 2,50 € – including a dozen different sandwiches, toasted sandwiches, salads, cakes, hot snacks like crêpes, omelettes, quiche and spaghetti</p> <p>drinks from 2,50 €. The hot chocolate is a perfect warmer before setting off on Walks 1 or 2.</p> </div> <div data-bbox="395 1536 751 2002" style="text-align: right; margin-top: 10px;"> <p>Winter Garden at the Quinta do Monte</p>  </div>	<p>Bauernhof/Weingut am lieben Berg Largo das Babosas Tel .: 291 780 100 www.quintamonte.com täglich, den ganzen Tag € - €€</p> <p>3-gängiges "leichtes Mittagessen" - Suppe oder Salat, Steak mit Kartoffeln und frischem Gemüse, tropisches Obstsalat €€</p> <p>Super-Snack-Menü ab 2,50 € - inklusive Sandwiches, getoasteten Sandwiches, Salaten, Kuchen, warmen Snacks wie Crepes, Omelettes, Quiche und Spagetti</p> <p>Getränke ab 2,50 €. Die heiße Schokolade ist eine perfekte, herzliche Einstimmung vor den Walk 1 oder 2.</p> <p>Wintergarten in der Quinta do Monte</p>	

walk & eat
MADEIRA

Babosas is just a plane-shaded square with a bus shelter and superb viewpoint over Curral dos Romeiros (see photograph on page 20).	Babosas ist nur ein von Bäumen beschatteter Platz mit einer Bushaltestelle und einem herrlichen Aussichtspunkt über Curral dos Romeiros (siehe Foto auf Seite 20).	
There used to be a lovely 19 th -century chapel here, but it was swept away in the devastating mudslides of February 2010.	Hier befand sich eine schöne Kapelle aus dem 19. Jahrhundert, die jedoch im Februar 2010 in den verheerenden Schlammlawinen mitgerissen wurde.	

plying	Befahren, nachgehen	approach	Ansatz, Abfahrt, ansprechen
ride	Abfahrt, Ritt, Reitweg	fairly	Ziemlich, leidlich ... günstig!!!
alight	Aussteigen, sich niederlassen, sich stzen		
leaflet	Flugblatt, Zettel,Prospekt	handed	Übergeben, geben
steep	Gefeffert, steil	galore	In Hülle und Fülle
devastating	Verheerend, vernichtend	mudslides	Murenabgang
swept away	weggefegt	beyond	jenseits

WALK 1 • ribeira de joão games / Wanderroute 1 • Ribeiro de joão gomes



Ribeiro de joão gomes

<p>“ribeira de joão gomes” WALK 1</p>	<p>Ribeira de joão gomes Wanderroute 1</p>	<p>20</p>
<p>One of the things that has always amazed us about Madeira is how close you can be to dense housing yet come upon a primeval landscape just around a fold in the hillside. This walk is a perfect example; it explores the “Green Corridor” created by the awesome João Gomes Valley.</p>	<p>Was uns an Madeira schon immer erstaunt hat, ist, wie nah man sich an dichten Wohnraumbauungen befindet und dennoch eine urzeitliche Landschaft um die Hügel herum erreicht. Dieser Spaziergang ist ein perfektes Beispiel; es erkundet den "Grünen Korridor", der vom fantastischen (bzw.: Ehrfurcht gebietend) Joao Gomes Valley geschaffen wurde.</p>	
<p>The walk starts from the upper cable car station at Babosas.</p>	<p>Die Wanderung beginnt an der oberen Seilbahnstation von Babosas.</p>	
<p>When you leave the glassed-in station, turn right. (But if you first want to visit Monte or have a warming drink at the Quintan do Monte, turn left; see page 19.)</p>	<p>Wenn Sie den verglasten Bahnhof verlassen, biegen Sie rechts ab. (Aber wenn Sie Monte zuerst besuchen oder ein wärmendes Getränk im Quintan do Monte trinken möchten, biegen Sie links ab; siehe Seite 19.)</p>	
<p>Almost at once you come to a balcony viewpoint overlooking the wild, deep João Gomes Valley – where you are heading.</p>	<p>Fast sofort kommen Sie zu einem balkonartigen Aussichtspunkt mit Blick auf das wilde, tiefe Joao Gomes Valley - wo Sie hin wollen.</p>	
<p>Go down the walkway to the Jardim Botânico cable car (various signs, including “Levada dos Tornos”, “Bom Sucesso”), the follow the trail below the station.</p>	<p>Gehen Sie den Fußweg zur Jardim Botanico Seilbahn (verschiedene Schilder, einschließlich "Levada dos Tornos", "Bom Sucesso"), folgen Sie dem Weg unterhalb der Station.</p>	
<p>Some 350m/yds below Babosas, you come to a fork (7min). The main walk keeps straight on (left) here on an earthen path signed “Levada dos Tornos”.</p>	<p>Etwa 350m / yds unterhalb von Babosas, kommen Sie zu einer Gabelung (7min). Der Hauptweg bleibt geradeaus (links) auf einem mit "Levada dos Tornos" signierten Erdweg.</p>	<p>22</p>
<p><i>(Those who don't have a head for heights might like to follow the main walk 90m/300ft up to the levada, to see the setting and the waterfall. Then return to this fork to continue. Otherwise, curl sharp right downhill now, keeping to the main trail with street lights (sign: “Curral dos Romeiros, Lavada do Bom Sucesso”).</i></p>	<p><i>(Diejenigen, die keine Höhenangst haben, möchten vielleicht dem Hauptweg 90 m bis zur Levada folgen, um die Umgebung und den Wasserfall zu sehen. Kehren Sie dann zu dieser Gabel zurück, um fortzufahren. Ansonsten drehen Sie jetzt scharf rechts bergab und bleiben auf dem Hauptweg mit Straßenlaternen (Schild: "Curral dos Romeiros, Lavada do Bom Sucesso").</i></p>	

Entfernung: 6 km / 3,7 km; 2h35min

Schwierigkeit: mäßig anstrengend, mit einer sehr steilen Abfahrt von 400 m (meist auf Stufen). Belastend für die Knie. Nicht geeignet nach Regen. Kurzer anfänglicher Aufstieg zur Levada das Tornos (90m). Sie müssen Trittsicherheit und Schwindelfreiheit haben; Schwindelanfälle auf den Levadas (aber der erste schwindelerregende Abschnitt kann weggelassen werden, siehe Hinweise bei den 7min-Punkten)

Ausrüstung: Dicke Schnürschuhe oder Wanderschuhe, warme Kleidung bei kaltem Wetter, Wander-stock(e)
Transport: Seilbahn (siehe Seite 17) oder Stadtbuss 22 nach Babosas. Rückfahrt mit dem Bus 7,29,30,33, 33A, 36 oder 47 von Bom Success

Erfrischungen unterwegs: Quinta do Monte (siehe Seite 19) oder an einer der Seilbahnstationen (alle drei am Anfang der Wanderung) in Bom Sucesso am Ende
Sehenswürdigkeiten: Babosas Balkon Aussicht, Levada dos Tornos, "Green Corridor" Flora

Distance: 6km/3.7mi; 2h35min

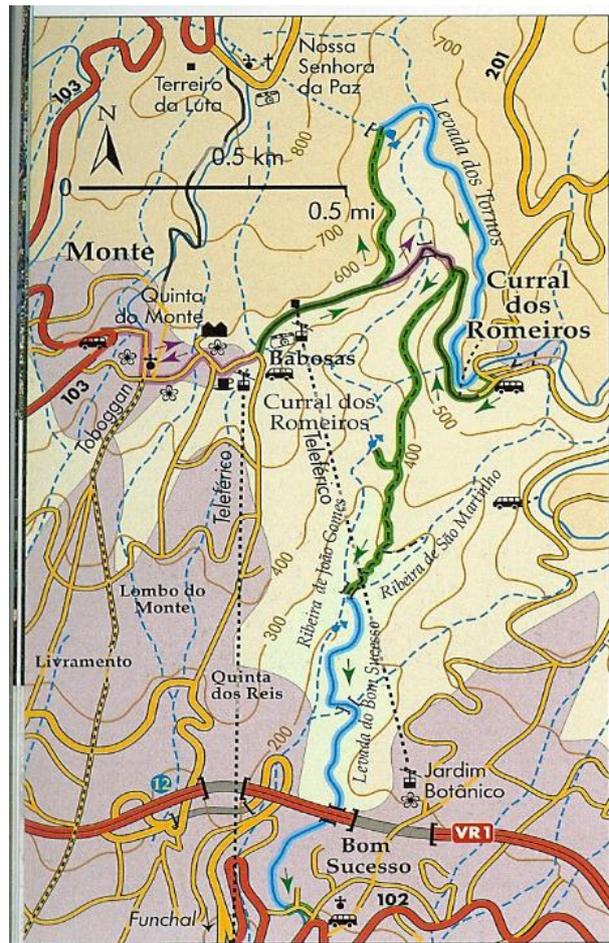
Grade: moderate-strenuous, with a very steep descent of 400m/1300ft (mostly on steps). Hard on the knees. Not suitable after rain. Short initial ascent to the Levada dos Tornos (90m/300ft). You must be sure-footed and have a head for heights; possibility of vertigo on the levadas (but the first vertiginous section can be omitted; see notes at the 7min-point).

Equipment: stout lace-up shoes or walking boots, warm clothing in cool weather, walking stick(s)

Transport: cable car (see page 17) or town bus 22 to Babosas. Return on town bus 7, 29, 30, 33, 34A, 36 or 47 from Bom Sucesso

Refreshments en route: Quinta do Monte (see page 19) or café at one of the cable car stations (all three at the start of the walk) bar at Bom Sucesso at the end

Points of Interest: Babosas balcony viewpoint
Levada dos Tornos
'Green Corridor' flora



Follow this across a bridge over the Joao Gomes River, rise up the far side and then fork right at the sign „Levada do Bom Sucesso“, to rejoin the main walk at the 1h05min-point.)

Folgen Sie dieser Überquerung eine Brücke über den Joao Gomes Fluss, steigen sie ferner auf die andere Seite und biegen Sie dann rechts ab bei dem Schild "Levada do Bom Sucesso", um den Hauptweg am 1h05min-Punkt wieder zu erreichen.)

22

The main walk path climbs gently for 90m/330ft to join the **Levada dos Tornos** (see page 30) at the point where it emerges from a 1,5km/1mi- long tunnel – the shorter of two tunnels bringing water from a power station near Ribeiro Frio.

Der Hauptwanderweg steigt sanft auf 90 m Höhe an, um die *Levada dos Tornos* (siehe Seite 30) an der Stelle zu erreichen, an der er aus einem 1,5 km langen Tunnel kommt - der kürzere von zwei Tunneln, die Wasser aus einem Kraftwerk in der Nähe von Ribeiro Frio bringen.

Almost at once you walk under a spillway protecting the path from the lovely waterfall shown opposite.

Fast sofort (auf einmal) laufen Sie unter einem Überlauf, der den Weg von dem gegenüberliegenden schönen Wasserfall schützt.

This part of the levada, where it rounds the head of the **Ribeira de João Gomes**, used to be horrendously vertiginous (see opposite).

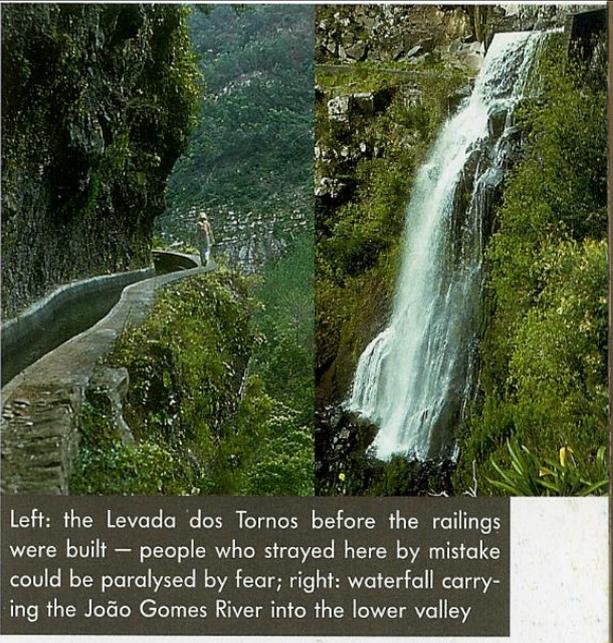
Dieser Teil der Levada, wo er den Kopf der **Ribeira de João Gomes** umkreist, war früher schrecklich schwindelerregend (siehe gegenüber).

Now there are railings, but passing other walkers on the narrow path can be a fraught experience!

Jetzt gibt es Geländer, aber das Passieren auf dem schmalen Pfad kann eine schwierige Erfahrung für anderer Spaziergänger sein!

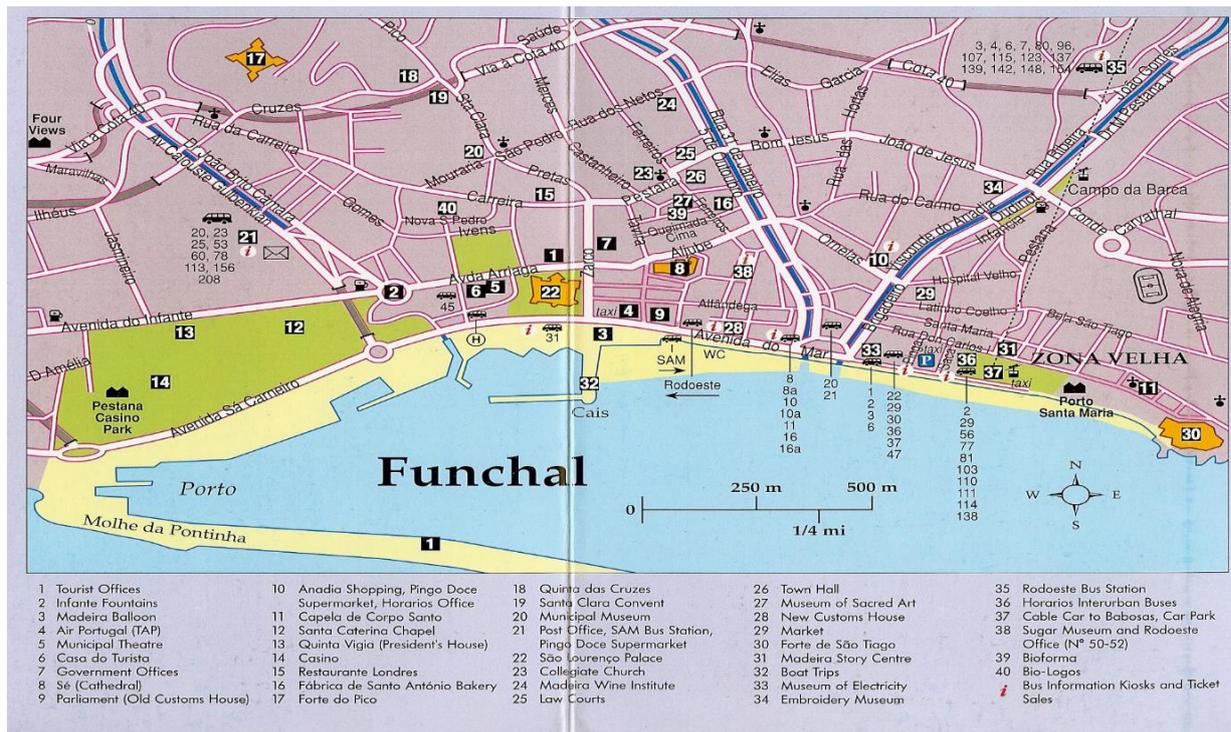
Eventually you leave this wilderness and come upon road by the first houses of **Curral dos Romeiros** (25 min).

Schließlich verlassen Sie diese Wildnis und kommen auf die Straße, bei den ersten Häusern von **Curral dos Romeiros** (25 min).

Turn right downhill, then right again on another road, past the terminus for town bus 29 on the right.	Biegen Sie rechts bergab ab, dann wieder rechts auf einer anderen Straße, nach der Endstation für Stadtbus 29 auf der rechten Seite.	22 23
This road peters out into a cobbled trail (a continuation of the trail you were on where you left Babosas).	Diese Straße mündet in einen gepflasterten Weg (eine Fortsetzung des Weges, auf dem Sie Babosas verlassen hatten).	
A little over ten minutes later, turn left down a narrow path sign-posted "Levada do Bom Sucesso" (1h 05min).	Nach etwas mehr als zehn Minuten biegen Sie links ab auf einen schmalen Weg mit der Aufschrift "Levada do Bom Sucesso" (1h 05min).	
<i>(Those who avoided the Tornos levada join here.)</i>	<i>(Diejenigen, die die Tornos Levada vermieden haben, kommen hier hinzu.)</i>	
 <p>Left: the Levada dos Tornos before the railings were built — people who strayed here by mistake could be paralysed by fear; right: waterfall carrying the João Gomes River into the lower valley</p>	Links: Die Levada dos Tornos vor dem Geländer - Menschen, die irrtümlich hier her gewandert sind, könnten durch Angst gelähmt sein; rechts: Wasserfall, über der den Fluss João Gomes ins untere Tal fällt	
A log -stepped path now takes you very steeply down the east side of the Ribeira de João Gomes, along the "Green Corridor".	Ein mit Baumstämmen belegter Pfad führt nun sehr steil die Ostseite der Ribeira de João Gomes hinunter, entlang, des "Grünen Korridors".	
The dark forest of pine and eucalyptus is brightened by a myriad of mimosas and wild flower in spring.	Der dunkle Wald aus Pinien und Eukalyptus wird im Frühling von unzähligen Mimosen und wilden Blumen erleuchtet (erhellt).	
Ten-15 minutes down, a clearing makes a pleasant place to pause.	Zehn-15 Minuten nach unten, bietet eine Lichtung einen angenehmen Ort, um Pause zu machen (innezuhalten).	
It's a good idea to take this opportunity to pack any loose bits away - there's a scramble coming up in a few minutes!	Es ist eine gute Idee, diese Gelegenheit zu nutzen, um irgendwelche losen Teile wegzupacken - dabei gibt es ein Gedrängel für paar Minuten!	
Two minutes past the clearing, at a T-junction, the main path goes left.	Zwei Minuten nach der Lichtung, an einer T-Kreuzung, geht der Hauptweg nach links.	
But first go right, following red paint lettering on a rock: waterfall 200 m , You'll quickly see the lovely waterfall shown overleaf, and it's not too difficult to scramble down to the pools in the river bed – a gorgeous place to paddle on a hot day.	Gehen Sie zuerst rechts weiter und folgen Sie den roten Farbbeschriftungen auf einem Felsen: Wasserfall 200 m . Sie werden schnell den auf der Rückseite gezeigten Wasserfall sehen, und es ist nicht allzu schwierig, zu den Becken im Flussbett zu klettern - ein wunderschöner Ort, um an heißen Tagen zu paddeln.	
Return to the T-junction and now go straight ahead, contouring for a while.	Kehre zur T-Kreuzung zurück und fahre nun geradeaus, um für eine Weile den Höhenunterschied wahrzunehmen (konturierend).	25

	<p>S. 24</p>	 <p>The log-stepped descent to the Bom Sucesso levada. Left: waterfall and pool in the bed of the João Gomes River</p>	<p>Der Baumstamm Abstieg zur Bom Sucesso Levada.</p> <p>Links: Wasserfall und Pool im Bett des João Gomes River.</p>	<p>25</p>
<p>Then the stepped path drops very steeply again.</p>		<p>Dann fällt der Stufenweg erneut sehr steil ab.</p>		
<p>Same 10 minutes down from the junction you may be puzzled by a red arrow pointing right to a non-existent path.</p>		<p>Die gleichen 10 Minuten von der Kreuzung entfernt, können Sie durch einen roten Pfeil verblüfft werden, der rechts auf einen nicht existierenden Pfad zeigt.</p>		
<p>It's there to alert you to a fork a bit further on, where the main path drops steeply to the right and you ignore a level path straight ahead.</p>		<p>Es ist da, um Sie ein bisschen zusätzlich auf eine Gabelung aufmerksam zu machen, wo der Hauptweg steil nach rechts abfällt und Sie einen ebenen Weg geradeaus ignorieren.</p>		
<p>After crossing a high, narrow bridge (1h55min), you are finally following the elusive Levada do Bom Sucesso, with fantastic views to the expressway, the cable car and the Bay of Funchal.</p>		<p>Nachdem Sie eine hohe, schmale Brücke (1Std55Min) überquert haben, folgen Sie schließlich der schwer zu findenden Levada do Bom Sucesso, mit fantastischem Blick auf die Schnellstraße, die Seilbahn und die Bucht von Funchal.</p>		
<p>Ten minutes later a similar bridge is crossed; just before it, another red-painted rock alert you to a waterfall 300 m to the right.</p>		<p>Zehn Minuten später wird eine ungefähr gleiche Brücke überquert; kurz davor ein weiterer rot gestrichener Stein mit dem Hinweis zu einem Wasserfall 300 m rechts.</p>		
<p>Watch you footing as you pass below the expressway (2h10min); the path (now below the levada) is very wet and slippery, even in high summer.</p>		<p>Beobachten Sie Ihre Position, wie Sie im Folgenden unten die Schnellstraße (2h10min) passieren; der Weg (jetzt unterhalb der Levada) ist sehr nass und rutschig, selbst im Hochsommer.</p>		
<p>Keep your mind on the path, although it's tempting to look ahead, to see how many buildings in town you can identify.</p>		<p>Denken Sie an den Weg, obwohl es verlockend ist, nach vorne zu schauen, um zu sehen, wie viele Gebäude in der Stadt Sie identifizieren können.</p>		
<p>All too soon the levada ends, and you meet a T-junction.</p>		<p>Allzu schnell endet die Levada und Sie treffen eine T-Kreuzung.</p>		
<p>Walk straight ahead on Rua Dr Antonio Costa (the sign is behind you), past a side-entrance to the orchid garden on the left.</p>		<p>Gehen Sie geradeaus auf Rua Dr. Antonio Costa (das Schild ist hinter Ihnen), vorbei an einem Seiteneingang zum Orchideengarten auf der linken Seite.</p>		
<p>The road curls right, downhill, to the ER102, either the bus shelter is to you left (2h35min) and a bar to the right.</p>		<p>Die Straße biegt nach rechts ab, bergab zur ER102, wo die Bushaltestelle links (2h35min) und eine Bar rechts liegt.</p>		

Citymap/ Stadtplan von Funchal



Londres / London – Restaurant in Funchal



Früher Abend im Londres; später spüren wir den

Early evening at Londres; later on it will be throbbing!

Pulsschlag!

26

LONDRES

Rua da Carreira 64A (291 235 329
Mon-Sat lunch and dinner €€

daily **main-course specials**; this menu is only printed in Portuguese, so ask them to translate for you; the grilled fresh fish dishes are highly recommended.

ten different **entrées**, from the obligatory tomato and onion soup to the exotically translated 'cockles duck style' (see page 28)!

wide range of **omelettes**

meats (usually grilled or fried), including beef (also *espçada*), liver, pork, lamb, chicken, turkey
simple **sweets** and ice creams

LONDRES

Rua da Carreira 64a (291 235 329)

Montag- Sonntag Mittag- und Abendessen €€

Tägliche **Main-Cours-Specials**; Dieses Menü ist nur in Portugiesisch gedruckt, also bitten Sie sie, für Sie zu übersetzen; die gegrillten Fischgerichte sind sehr zu empfehlen. zehn verschiedene **Vorspeisen**, von der obligato-rischen Tomaten- und Zwiebel-suppe bis zum exotischen "Herzmuscheln-Enten-Stil" (siehe Seite 28)

große Auswahl an **Omeletts**

Fleisch (normalerweise gegrillt gebraten), einschließlich Rindfleisch (auch *Espçada*), Leber, Schweinefleisch, Lamm, Huhn, Truthahn
einfache **Süßigkeiten** und Eis

We can't even remember when or how we discovered our base restaurant in Funchal; you could walk past and not even notice it.

Wir können uns nicht einmal erinnern, wann oder wie wir unser Basisrestaurant in Funchal entdeckt haben; Du könntest vorbeilaufen und es nicht einmal bemerken.

But what we *did* notice, once inside, was that most of the clients were local.

Aber was wir bemerkten, als wir hinein gingen, (sobald wir drinnen waren, war, dass die meisten

	Kunden lokal waren.) die meisten Besucher waren einheimische.	
Now that it appears in several guides, tourists fill half the seats.	Jetzt, da es in mehreren Führern erscheint, füllen Touristen die Hälfte der Plätze.	
Arrive early (before 7.30 pm), book ahead, or wait for a table.	Kommen Sie früh (vor 19.30 Uhr) an, buchen Sie im Voraus oder warten Sie auf einen Tisch.	
You can expect value for money, fresh food, fairly unremarkable meat dishes, and <i>simply superb fresh grilled fish</i> .	Sie können ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, frisches Essen, ziemlich unauffällig Fleischgerichte und einfach hervorragend frisch gegrillten Fisch erwarten.	
The atmosphere is homely, the staff always friendly and helpful, never fussed by the bustle.	Die Atmosphäre ist gemütlich, das Personal immer freundlich und hilfsbereit, nie von der Hektik geschüttelt (selbst in der Hektik nie nervös).	
On arrival you'll be greeted with a plate of marinated broad beans - just perfect with a dry white wine, <i>vinho verde</i> , beer or <i>sercial aperitif</i> .	Bei der Ankunft werden Sie mit einem Teller marinierter Saubohnen begrüßt - einfach perfekt mit einem trockenen Weißwein, <i>Vinho Verde</i> , Bier oder <i>Sercial Aperitif</i> .	
Whichever meal we are tempted by, we often change our minds at the last minute and have the grilled <i>cherne</i> , our favourite.	Für welches Gericht wir auch immer verlockt werden, oft ändern wir unsere Meinung in letzter Minute und haben die gegrillte Cherne, (portugiesisch: Zackenbarsch) unser Favorit.	
A word of warning: one serving is enough for two – especially if you have a first course – and they don't mind if you share.	Ein Wort der Warnung: eine Portion ist genug für zwei - vor allem, wenn Sie einen ersten Kurs haben - und es macht ihnen nichts aus, wenn Sie teilen.	
Over the years we've visited many of the restaurants in the capital, including those in the western "tourist zone".	Im Laufe der Jahre haben wir viele Restaurants in der Hauptstadt besucht, darunter auch die in der westlichen "Touristenzone".	27
Any you will be very unlucky if you have a bad meal.	Sie werden sehr unglücklich sein, wenn Sie eine schlechte Mahlzeit haben.	
One of the most pleasant places to make for is the Old Town, with many excellent restaurants, often with outside tables.	Einer der angenehmsten Orte ist die Altstadt mit vielen ausgezeichneten Restaurants, oft mit Außentischen.	
 <p>Grilled <i>cherne</i> at Londres – each tray holds a serving for one! Below: the Marina Terrace restaurant</p>	<p>Gegrillte Cherne (Zackenbarsch) in Londres - jedes Tablett enthält eine Portion für einen!</p> <p>Unten: die Marina Terrasse Restaurant.</p>	
Our only complaint there is that some of the busier ones are happy to lure you in, but then even happier to see you go so they can take another seating.	Unsere einzige Beanstandung ist dort, dass einige der belebteren (Restaurants) glücklich sind, Sie (jemanden) herein zu locken, aber dann noch glücklicher sind zu sehen, dass Sie gehen, so dass anderen Platz nehmen können.	
We don't like to be rushed (You will never be rushed at Londres, no matter how busy).	Wir möchten nicht gedrängt (hastig) werden (Sie werden nie in Londres eilen, egal wie beschäftigt).	
Another idyllic setting is the marina, with a string of very pleasant settings by the water's edge.	Eine weitere idyllische Umgebung ist der Yachthafen mit einer Reihe von sehr angenehmen Umgebungen am Wasser (Ufer).	

Marina Terrace /Marina Terrassenrestaurants

	<p>If you start at the pier opposite Avnida Zarco and walk west, ignoring the</p>	<p>Marina Terrassen Restaurant</p> <p>Wenn Sie am Pier gegenüber der Avenida Zarco beginnen und nach Westen gehen,</p>	
<p>blandishments of all the touts, we'll be surprised if you make it past Fernandes, who will lure you into the Marina Terrace.</p>		<p>ignorieren Sie die Schmeicheleien aller Schlepper. Wir werden überrascht sein, wenn Sie ihn an Fernandes vorbeibringen, der Sie in die Marina Terrasse locken wird.</p>	
<p>You won't regret it!</p>		<p>Du wirst es nicht bereuen!</p>	
<p>The food is superb. Try their tiger prawns or special steak – a very thick fillet served sizzling on a hot stone; they will slice it for you. The menu is huge, with fish and shellfish of all kinds and dishes to appeal to the kids as well - like pasta and pizzas.</p>		<p>Das Essen ist hervorragend. Probieren Sie die Tigergarnelen oder das spezielle Steak - ein sehr dickes Filet, das brutzelnd serviert wird oder ein heißer Stein; Sie werden es für dich schneiden. Die Speisekarte ist riesig, mit Fisch und Krustentieren aller Art und Gerichten, die auch die Kinder ansprechen, sowie Pasta und Pizza.</p>	
<p>Memories of Londres, recipes, eat / Erinnerung an London, Rezept, Essen</p>			
<p>Broad bean appetizer (favas)</p>		<p>Saubohnen-Vorspeise (Favas)</p>	<p>28</p>
<p>You want (or frozen) broad beans for this dish, or skins will be too tough.</p>		<p>Sie sollten junge Saubohnen für dieses Gericht verwenden, bei gefrorenen wird nur die Haut zu hart sein.</p>	
<p>Cook as normally (15-20 minutes), then leave overnight covered in olive oil with some finely chopped onions and persley (the Londres recipe does not call for garlic).</p>		<p>Koch wie gewohnt (15-20 Minuten), dann über Nacht in Olivenöl mit ein paar fein gehackten Zwiebeln und Petersilie (das Rezept von Londres braucht keinen Knoblauch).</p>	
<p>Another popular recipes is for <i>pickled</i> broad beans.</p>		<p>Ein anderes populäres Rezept ist für eingelegte Bohnen.</p>	
 <p>Make a vinaigrette to the sharpness you like.</p>		<p>Machen Sie eine Vinaigrette zu der Schärfe, die Sie mögen.</p>	
<p>Add 1 bay leaf, garlic, pepper allspice and cloves to taste.</p>		<p>1 Lorbeerblatt, Knoblauch, Pfeffer, Piment und Nelken nach Geschmack hinzufügen.</p>	
<p>Store the beans in a large screw-top jar.</p>		<p>Bewahre die Bohnen in einem großen Schraubglas auf.</p>	
<p>´Cockles duck Style´ (ameijoas á bulhão pato)</p>		<p>Herzmuscheln Ente Stil</p>	
 <p>Served at Londres, this is a very festive-looking dish!</p>		<p>Serviert in Londres, ist dies ein sehr festlich aussehendes Gericht!</p>	
<p>Allow about 15 cockles per person, and buy them on day you will use them.</p>		<p>Etwa 15 Herzmuscheln pro Person einplanen und am dem Tag kaufen, an dem man sie zubereiten wird.</p>	
<p>Wash and scrub them clear, then rinse them in 2-3 changes of cold water to remove the grit.</p>		<p>Waschen und schrubben Sie sie klar, dann spülen Sie sie in 2-3 Wechseln von kaltem Wasser, um den Sand zu entfernen.</p>	

walk & eat
MADEIRA

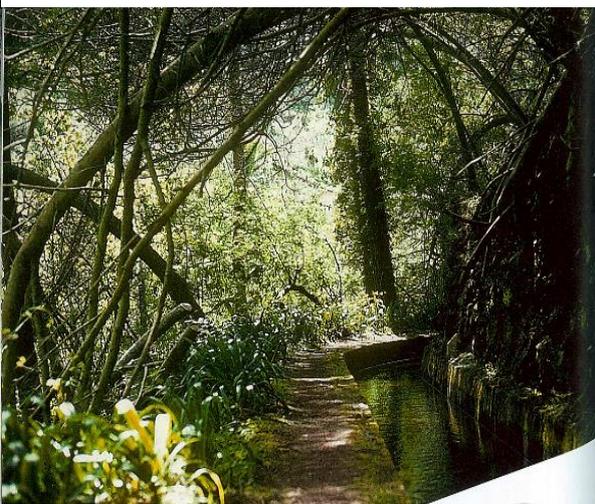
Prepare the rind of one lemon in julienne strips.	Bereiten Sie die Schale einer Zitrone in Juliennestreifen vor.	
Steam the cockles for 10 minutes or just until the shells open.	Dünste die Herzmuscheln für 10 Minuten oder nur bis die Muscheln öffnen.	
(Some may taken a minute or two longer, but remove any open cockles from the pan immediately.)	(Manche mögen ein oder zwei Minuten länger brauchen, aber entfernen Sie alle offenen Herzmuscheln sofort aus der Pfanne.)	
Discard any that do not open.	Die sich nicht geöffnet haben aussondern.	
Pour over melted butter, some garlic juice and lemon juice.	Gießen Sie darüber geschmolzene Butter, etwas Knoblauch Saft und Zitronensaft.	
Sprinkle then lemon rind and parsley top.	Streue dann Zitronenschale und Petersilie darüber.	
There´s no point in reproducing Londres´ recipe for <i>cherne</i> , our favourite meal; it is simply very fresh wreckfish (stone bass), grilled with a bit of crushed garlic and oregano.	Es hat keinen Sinn, das Londres Rezept für <i>Zackenbarsch</i> , unser Lieblingsessen, wiederzugeben; es ist einfach sehr frischer Wrackfisch (Steinbass), gegrillt mit etwas zerdrücktem Knoblauch und Oregano.	29
Instead, here´s a receip for the most popular fish dish on the island, <i>espada com banana</i> , but with our twist – the bananas are caramelized.	Stattdessen ist hier ein Rezept für das beliebteste Fischgericht auf der Insel, <i>espada (Schwertfisch) mit Banane</i> , aber mit unserem Dreh (Besonderheit) - die Bananen sind karamellisiert.	
If you would find this recipe too sweet, you might prefer to simply fry the bananas in oil or butter – or in maracujá, which is how the dish is prepared at O Fio (featured on page 121).	Wenn Sie dieses Rezept zu süß finden, können Sie die Bananen lieber in Öl oder Butter braten - oder in Maracuja, so wird das Gericht bei O Fio zubereitet (empfohlene Seite 121).	
Remember, if you make too much, that cold left-cover espada makes delicious sandwiches!	Denken Sie daran, wenn Sie zu viel machen, macht dieser, kalte übrig gebliebene Schwertfisch, köstliche Sandwiches!	
	Espada with bananas (espada com banana)	
Ingredients (for 4 people) 400 g <i>espada</i> filets 4 small or Madeiran bananas 1 egg, beaten salt, freshly ground pepper 1 clove of garlic, crushed juice of one lemon 1 tbsp sugar 2 tbsp butter breadcrumbs or ground almonds flour for dusting oil for frying	Zutaten (für 4 Personen) 400 g espada Filets 4 kleine oder Madeira Bananen 1 Ei, geschlagen Salz, fisch gemahlener Pfeffer 1 Knoblauchzehe, gehackt Saft von einer Zitrone 1 EL Zucker 1 Esslöffel Butter Paniermehl oder gemahlene Mandeln Mehl zum Bestäuben Öl zum braten	
First prepare any vegetables you are having with the meal, since the fish and bananas cook very quickly.	Bereiten Sie zuerst Gemüse vor, das Sie mit dem Essen haben, da der Fisch und die Bananen sehr schnell kochen.	
Season the fillets with the salt, pepper, garlic and lemon juice.	Die Filets mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zitronensaft würzen.	

walk & eat
MADEIRA

Dust with flour, dip in egg, then coat with breadcrumbs or ground almonds.	Mit Mehl bestäuben, in Ei eintauchen und mit einer Panade aus Semmelbröseln oder gemahlenden Mandeln bestreichen (/wälzen).	
Halve the bananas lengthwise.	Halbiere die Bananen in Längsrichtung.	
For the fish, coat a suitably sized frying pan with 5mm/1/4" oil and bring to heat.	Den Fisch in der Panade in eine Bratpfanne von geeigneter Größe mit 5mm / 1/4 "Öl und zum Erhitzen bringen.	
In a separate pan, gently heat the sugar and butter just bubbling.	In einer separaten Pfanne sachter Hitze, den Zucker und die Butter leicht sprudelnd aufwärmen.	
Fry the fillets gently for just over two minutes each side, until golden brown.	Die Filets auf jeder Seite für etwas mehr als zwei Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind.	
When turning the fish, place the bananas in the caramelized butter, the bananas will only take about two minutes to cook, and both should be just right at the same time. Serve at once!	Wenn Sie den Fisch wenden, legen Sie die Bananen in die karamellierte Butter, die Bananen brauchen nur etwa zwei Minuten zum Kochen, und beide sollten genau zur gleichen Zeit fertig sein. Servieren Sie sofort!	

plying	Befahren, nachgehen	approach	Ansatz, Abfahrt, ansprechen
jar	Glas, Dose , Topf, Bierchen	screw-top	Schraubverschluss
Left-over	Reste, übergeblieben	at once	Sofort, augenblicklich, auf einmal
contouring			

WALK 2 • levada dos tornos / Wanderroute 2 • Levada dos Tornos

	<h2>The Levada dos Tornos</h2>	
<p>levada dos tornos</p> <h3>WALK 2</h3> <p>Inaugurated in 1966, the Levada dos Tornos is Madeira's most important levada, with 106km (66mi) of main channels. This walk explores the levada in the primeval João Gomes Valley and then follows an easy stretch – past a lovely tea house – to Palheiro Ferreiro, where you can visit the splendid gardens (with café).</p>	<p>Die Levada dos Tornos</p> <p>Wanderroute 2</p> <p>Die Levada dos Tornos wurde im Jahr 1966 eingeweiht und ist die wichtigste Levada Madeiras mit 106 km Hauptkanälen.</p> <p>Dieser Spaziergang erkundet die Levada im urwüchsigen João Gomes Tal und folgt dann einer einfachen Strecke - vorbei an einem schönen Teehaus - nach Palheiro Ferreiro, wo Sie die herrlichen Gärten (mit Café) besuchen können.</p>	<p>30</p>
<p>To start the walk, follow the notes for Walk 1 or page 21 and read the description of the levada path in the upper Joao Gomes Valley (with photograph on page 23).</p>	<p>Um den Spaziergang zu beginnen, folgen Sie den Hinweisen zu Wanderroute 1 oder Seite 21 und lesen Sie die Beschreibung des Levada-Pfades im oberen João Gomes-Tal (mit Foto auf Seite 23).</p>	<p>31</p>
<p>Then take care to make your decision at the fork reached in 7min.</p>	<p>Dann achten Sie darauf, (Ihre Entscheidung an der Gabelung in 7min zu treffen. (erreicht)), wenn die Gabelung nach 7min erreichen, sich zu entscheiden.</p>	
<p>Will you try the exciting but possibly vertiginous rout, or opt for the main trail?</p>	<p>Wirst du den aufregenden, aber möglicherweise schwindelerregenden Weg versuchen oder dich für den Hauptweg entscheiden?</p>	
<p>If you choose the main trail, just follow it down to the first village on route, where you pick up the notes in the next paragraph.</p>	<p>Wenn Sie den Hauptweg wählen, folgen Sie ihm einfach bis zum ersten Dorf auf der Route, wo Sie die Aufzeichnungen im nächsten Abschnitt aufgreifen.</p>	
<p>Whichever route you take, the first habitation you reach is the village of Curral dos Romeiros (25min).</p>	<p>Egal welche Route Sie nehmen, die erste Wohnstädte/Unterkunft, die Sie erreichen, ist das Dorf Curral dos Romeiros (25min).</p>	
<p><i>If you came on the higher levada path, you will cross a road.</i></p>	<p>Wenn Sie auf den (höheren) Levada-Pfad kamen, überqueren Sie eine Straße.</p>	
<p>Descend steps on the far side, turn left at the bottom, walk past a couple of houses and then go left up steps signed "Levada dos Tornos/Camacha".</p>	<p>Steigen Sie die Treppe auf der anderen Seite ab, biegen Sie am Ende nach links ab, gehen Sie an ein paar Häusern vorbei und gehen Sie dann die Stufen, bezeichnet "Levada dos Tornos / Camacha", nach links hinauf.</p>	
<p><i>If you came by the trail with street lights, just watch for steps on the left market "Levada".</i></p>	<p><i>Wenn Sie an der Strecke mit den Straßenlaternen vorbeikommen, achten Sie sich einfach links auf die markierte "Levada".</i></p>	
<p>At the top of the steps turn left.</p>	<p>An der Spitze der Treppe biegen Sie links ab.</p>	

walk & eat
MADEIRA

Distance: 7.5km/4.6mi; 2h10min

Grade: easy, with an initial ascent of only 90m/300ft. The first part of the walk, in the upper João Gomes Valley, demands a head for heights, but this section can be omitted; see notes at the 7min-point.

Equipment: stout lace-up shoes or walking boots, warm clothing in cool weather, sunhat

Transport: cable car (see page 17) or town bus 22 to Babosas. Return from Palheiro Ferreiro on town bus 36 or 37. (Or end the walk at the Hortensia Tea house and return on town bus 47.)

Refreshments en route:

Quinta do Monte (see page 19) or café at one of the cable car stations (all three at the start of the walk)

Hortensia Tea House (1h30min)

Palheiro Ferreiro (at the end)

Points of interest:

Babosas balcony viewpoint

Levada dos Tornos

Palheiro Gardens; Mon-Fri ex holidays, 09.30-16.30 € 291 793 044

Entfernung: 7,5 km / 4,6 Meilen; 2h10min

Schwierigkeitsgrad: leicht, mit einer anfänglichen Steigung von nur 90 m. Der erste Teil der Wanderung, im oberen Joao Gomes Valley, verlangt Schwindelfreiheit, aber dieser Abschnitt kann weggelassen werden; siehe Hinweis bei 7min-Punkten.

Ausrüstung: dicke Schnürschuhe oder

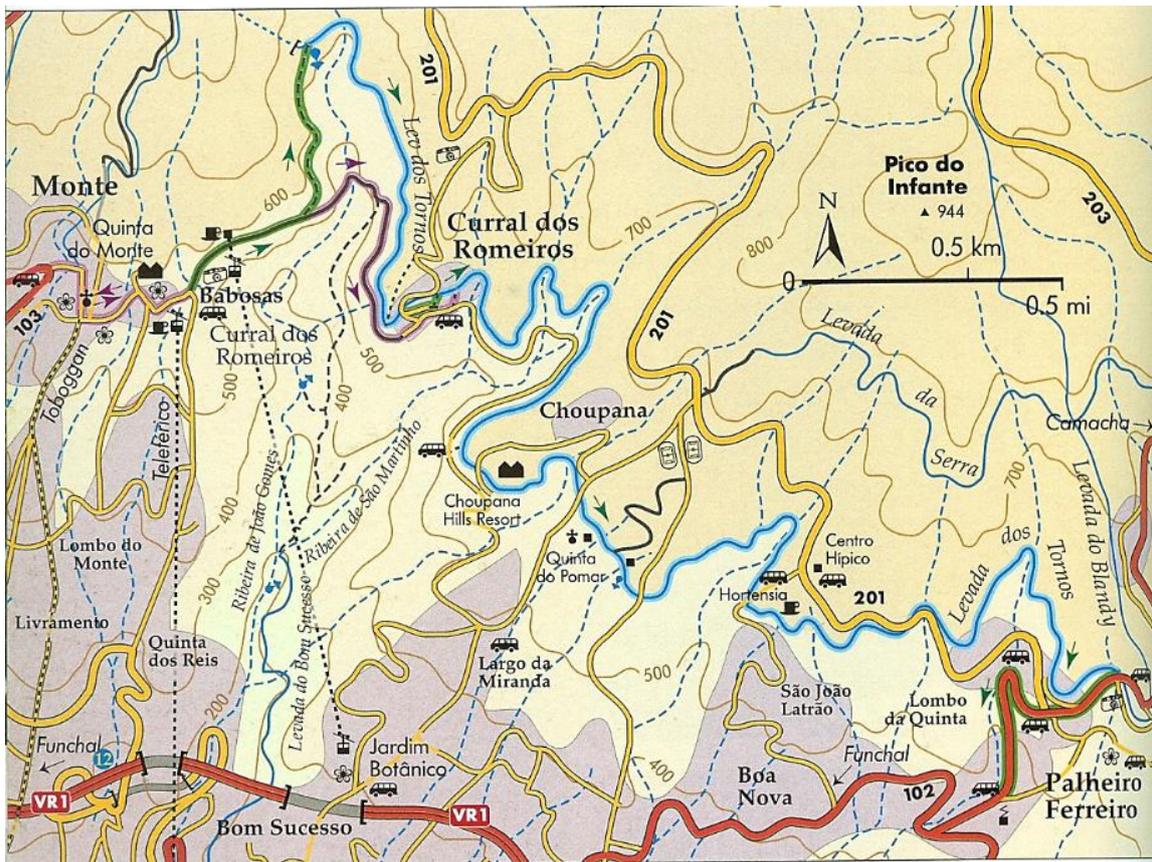
Wanderschuhe, warme Kleidung bei kaltem Wetter, Sonnenhut.

Transport: Seilbahn (siehe Seite 17) oder Stadtbus 22 nach Babosas. Rückkehr von Palheiro Ferreiro mit dem Stadtbus 36 oder 37. (Oder beenden Sie den Spaziergang am Hortensia Teehaus und fahren Sie mit dem Stadtbus 47 zurück.)

Erfrischung unterwegs: Quinta do Monte (siehe Seite 19) oder Café an einer der Seilbahnstationen (alle drei zu Beginn der Wanderung) Hortensia Tea House (1h30min) Palheiro Ferreiro (am Ende)

Sehenswürdigkeiten: Babosas Balkon Aussichtspunkt
Levada dos Tornos

Palheiro Gärten; Mo.-Fr. ab Ferien, 09.30-16.30 Uhr (Telefon: 291 793 044)



You are on the levada but, as in all villages, it is covered with concrete slabs.

Sie sind auf der Levada, aber wie in allen Dörfern ist sie mit Betonplatten bedeckt.

32

Soon you'll see the watercourse in full flow. Now follow the meandering levada through groves of pine and mimosa, then the

Bald werden Sie den Wasserlauf im vollen Fluss sehen. Folgen Sie nun der mäandernden Levada durch Pinien- und Mimosenhaine, dann dem wunderschönen Landschaftspark

beautifully landscape ground of the Coupana Hills Resort Hotel (50min), where you are asked to keep to the path.	des Coupana Hills Resort Hotels (50min), wo Sie aufgefordert werden, sich auf den Weg zu halten.	
On meeting a crossing road (which leads south to the Jardim Botânico; 1h05min), go through the doorway opposite (sign: "Levada dos Tornos").	Wenn Sie eine Kreuzung überqueren (die nach Süden zum Jardim Botânico führt; 1Std05Min), gehen Sie durch die gegenüberliegende Tür (Hinweiszeichen: "Levada dos Tornos").	
A chapel is on your right; it belong to the fenced off Quinta do Pomar just below the levada.	Eine Kapelle ist auf der rechten Seite; es gehört zu der eingezäunten Quinta do Pomar direkt unterhalb der Levada.	
Then you pass a pretty waterhouse and a water tank and cross another road.	Dann passieren Sie ein hübsches Wasserhaus und einen Wassertank und überqueren eine weitere Straße.	33
In about 1h30min you cross a road by a stop for town bus 47.	In ca. 1h30min überqueren Sie eine Straße bei einer Haltestelle für den Stadtbus 47.	
 <p>Water for the Levada dos Tornos is collected from three main sources in the north. It runs in open channels to a power station near Ribeiro Frio and from there flows through a very long tunnel (there are 16km/10mi of tunnels on the Tornos!) to the south of the island, emerging into the open again high in the João Gomes Valley – where we meet it on Walks 1 and 2. From there it meanders on to irrigate more than 100,000 outlets between Funchal and Santa Cruz.</p>	<p>Wasser für die Levada dos Tornos wird aus drei Hauptquellen im Norden gesammelt.</p> <p>Er verläuft in offenen Kanälen zu einem Kraftwerk in der Nähe von Ribeiro Frio und fließt von dort durch einen sehr langen Tunnel (Es gibt 16km Tunnels zu den Tornos!) in den Süden der Insel, der hoch im Joao Gomes Valley wieder auftaucht, wo wir sie auf den Wanderroute 1 und 2 treffen.</p> <p>Von dort aus schlängelt sich der Weg, um mehr als 100.000 Abnehmer zwischen Funchal und Santo Cruz zu bewässern.</p>	
Some 200m/yds further on, more steps lead up left to the Hortensia Tea House , in beautifully landscape gardens.	Nach weiteren 200 m führen weitere Stufen hinauf zum Hortensia Tea House in wunderschön angelegten Gärten.	
Stop to admire the planting and take some refreshment; if you're in time for lunch, be sure to try some of their delicious homemade vegetable soup.	Stoppen Sie, um die Pflanzung zu bewundern und erfrischen Sie sich; Wenn Sie pünktlich zum Mittagessen sind, probieren Sie unbedingt die köstliche hausgemachte Gemüsesuppe. (seien Sie sicher, einige von zu versuchen)	
You cross the ER201 (1h40min) and 20 minutes later you reach the ER102.	Sie überqueren den ER201 (1h40min) und 20 Minuten später erreichen Sie den ER102.	
Approach carefully – traffic roars round the blind bend to the left.	Vorsichtige Annäherung - Verkehr saust, in blinder Hektik (Mischung) herum, nach links.	
Turn right on the busy road.	Biegen Sie rechts auf die befahrene Straße ab.	

<p>The entrance to the Palheiro Gardens (2h10min) is several minutes further downhill the ER201 to Terreiro da Luta (and another bus stop).</p>	<p>Der Eingang zu den Palheiro Gardens (2h10min) ist einige Minuten weiter bergab die ER201 nach Terreiro da Luta (und eine weitere Bushaltestelle).</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

 <p>The exquisite Palheiro Gardens</p>	<p>Die vorzügliche und auserlesene Palheiro Gärten</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------

<p>Below the main house (privately owned and closed to the public) gentle terraces yield up ever-changing vistas of the formal and informal landscaping, avenues and gardens surrounding the Count of Carvalhal's original (Now a five-star hotel) and chapel. Your final chance for refreshment is the snack bar/restaurant here (shared with the golfers), before you make your way to the nearest bus stop.</p>	<p>Unterhalb des Haupthauses (in Privatbesitz und für die Öffentlichkeit nicht zugänglich) bieten (einbringen...) sanfte Terrassen wechselnde Ausblicke auf die formelle und informelle Landschaftsgestaltung, Alleen und Gärten rund um das ursprüngliche Graf von Carvalhals (heute ein Fünf-Sterne-Hotel) und Kapelle. Ihre letzte Chance zur Erfrischung ist die Snack Bar / Restaurant hier (gemeinsam mit den Golfern), bevor Sie sich auf ihren Weg zur nächsten Bushaltestelle machen.</p>	<p>34</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

<p>Hortensia Tea House / Hortensia Teehaus</p>		
----------------------------------------------------------------	--	--

<p>You're really spoilt for choice on this walk, with three watering holes at the start (including the lovely Quinta do Monte) and this charming tea house reached after about 1h30m9n.</p>	<p>Bei dieser Wanderung haben Sie wirklich die Qual der Wahl, mit drei Wasserstellen am Start (einschließlich der schönen Quinta do Monte) und diesem charmanten Teehaus, das Sie nach etwa 1,5 Stunden erreichen. (die Qual der Wahl)</p>	<p>35</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

<p>At Hortensia you can enjoy home cooking in an intimate, homely setting, with tables indoors and out.</p>	<p>Bei Hortensia können Sie Hausmannskost in einer vertrauten, häuslichen Atmosphäre mit Tischen drinnen und draußen genießen.</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>HORTENSIA GARDENS daily except Sundays and Christmas Day, from 10.00-18.00 special 'tea for two' € salads, vegetable soups, drinks including non-alcoholic beer, poncha (local punch made from lemons, sugarcane spirit and sugar); sandwiches on home-made bread, waffles with home-made jam, apple tart with cream, scones (allow 15 minutes)</p>	<p>Hortensia Gärten täglich außer Sonntag und Weihnachten von 10.00-18.00 Uhr spezieller "Tee für zwei" Salate, Gemüsesuppen, Getränke einschließlich alkoholfreies Bier, Poncha (lokaler Punsch aus Zitronen, Zuckerrohrgeist und Zucker); Sandwiches auf selbstgebackenem Brot, Waffeln mit hausgemachter Marmelade; Apfelkuchen mit Sahne, Scones (15 Minuten einplanen)</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

The soups are especially recommended on cool winter days – to say nothing of poncha!	Die Suppen sind besonders an kühlen Wintertagen zu empfehlen - ganz zu schweigen von Ponchas!	
“REID´s” CAKE / “Reid´s” Kuchen		
The place to have tea on Madeira is, of course, Reid´s Hotel.	Der Ort, um auf Madeira Tee zu trinken, ist natürlich Reids Hotel.	36
We used stay there on holiday.	Wir haben dort Urlaub gemacht.	
On day the hall porter suggested that we go out for a walk – and that was spark that ignited Sunflower Books years later.	An einem Tag schlug der Portier vor, dass wir spazieren gehen sollten - und das war der Funke, der „Sunflower Books“ Jahre später entzündete. www.sunflowerbooks.co.uk	
We returned to Madeira once or twice a year for almost a decade, until we had enough material to publish the first edition of Landscapes of Madeira.	Wir kamen fast ein Jahrzehnt lang ein- oder zweimal im Jahr nach Madeira zurück, bis wir genug Material hatten, um die erste Ausgabe von Landscapes of Madeira zu veröffentlichen.	
We loved the fruit cake served at tea but, once bitten by the hiking bug, we were never there for tea any more!	Wir liebten den Obstkuchen, der zum Tee serviert wurde, aber vom der Wanderfieber erfasst, waren wir nie mehr zum Tee da! (Vom Wanderkäfer gebissen)!	
So on each visit the hall porter always greeted us an arrival with a whole rich fruit cake. We called it “Reid´s Cake”.	Bei jedem Besuch begrüßte uns der Portier immer bei der Ankunft mit einem ganz köstlichen Obstkuchen. Wir haben es "Reid's Cake" genannt.	
Wrapped in brown paper, this could be keep in our room without spoiling for up to three weeks!	In braunem Papier eingewickelt, kann es in unserem Zimmer aufbewahrt werden, ohne in drei Wochen zu verderben! (bis zu drei Wochen aufbewahrt werden ohne zu verderben.)	
We had “tea” on the levada, always with a slice of that magnificent cake, the perfect hikers´ fuel.	Wir hatten "Tee" auf der Levada, immer mit einem Stück dieses herrlichen Kuchens, die perfekte Wanderer Nahrung (Treibstoff).	
(Note: Please don´t call at Reid´s and ask to buy one of these cakes; they are just served sliced as one of the cake options with a copious Reid´s tea. They only gave a whole cake because we were very good customers for many years and were out hiking all day, so never there for tea.)	(Anmerkung: Bitte ruf nicht bei Reid an und frag nach einem dieser Kuchen; sie werden nur in Scheiben geschnitten als eine der Kuchenoptionen mit einem üppigen Reid's Tee serviert. Sie gaben nur einen ganzen Kuchen, weil wir sehr gute Kunden seit vielen Jahren waren und den ganzen Tag unterwegs, also nie zum Tee.)	
The days where we could afford to spend a month at Raid´s are long past, but we do have a brilliant rich fruit cake recipe (see credit on page 140) and always make it at home, then take it to Madeira.	Die Tage, an denen wir es uns leisten konnten, einen Monat bei Raid zu verbringen, sind längst vorbei, aber wir haben ein geniales Rezept für den fruchtfrischen Kuchen (siehe Seite 140) und backen stets zu Hause und bringen ihn dann mit nach Madeira.	
Nowadays there are lovely places all around the island to have tea.	Heutzutage gibt es überall auf der Insel schöne Orte (zum Tee.) zum Tee trinken.	
Apart from the Hortensia and the Jasmin, one of the best is O Fio at Ponta do Pargo (see page 121-123), where the herbs for their tisane are grown in pots on the front terrace.	Abgesehen von der Hortensia und der Jasmin ist einer der besten der O Fio in Ponta do Pargo (siehe Seite 121-123), wo die Kräuter für ihre Tisane (Kräutertee, der aus den Blättern anderer Pflanzen als der Teepflanze hergestellt wird) in Töpfen auf der vorderen Terrasse angebaut werden.	

„Reid`s“ Cake recipes / Rezept		
 <p>Ingredients (for about 12 servings) 300 g self-raising flour* 300 g granulated sugar** 700 g mixed dried fruit 75 g glacé cherries, chopped 50 g mixed nuts, chopped 1 tsp mixed spice 3 medium eggs, beaten 2 tbsp vegetable oil 250 ml water 1 tbsp black treacle or molasses *see page 140 for notes about g-f, d-f substitutions</p>	<p>Zutaten (für ca. 12 Portionen) 500 g selbsttreibendes Mehl * 300 g Kristallzucker * 700 g gemischte Trockenfrüchte 70 g glasierte Kirschen, gehackt 50 g gemischte Nüsse, gehackt 1 TL Gewürzmischung 3 mittelgroße Eier, geschlagen 2 EL Pflanzenöl 250 ml Wasser 1 EL schwarzer Sirup oder Melasse ** Siehe Seite 140 für Hinweise zu den Auswechslungen)</p>	37
<p>Preheat the oven to 180°C, 350°F, gas mark 4.</p>	<p>Den Ofen auf 180 ° C, 350°F, Gasstellung 4 vorheizen.</p>	
<p>Grease a 900 g (2 lb) bread loaf tin and line it with non-stick foil (including the corners). Make sure the foil is smooth. (place on a greased baking sheet)</p>	<p>Eine Brotdose mit 900 g (2 lb) einfetten und mit Antihaffolie auskleiden (einschließlich der Ecken). Stellen Sie sicher, dass die Folie glatt ist. (auf ein gefettetes Backblech legen) (2lb (Loaf) Brod Dose ist ca. 19 x 12 x 9 cm tief)</p>	
<p>In a large bowl, mix together the flour, sugar, dried fruit, cherries, nuts and mixed spice.</p>	<p>In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Trockenfrüchte, Kirschen, Nüsse und Gewürzmischungen vermischen.</p>	
<p>Add the remaining, liquid ingredients and beat the mixture until everything is thoroughly mixed.</p>	<p>Fügen Sie die restlichen, flüssigen Zutaten hinzu und schlagen Sie die Mischung, bis alles gründlich gemischt ist.</p>	
<p>Using a flexible spatula, place the mixture in the prepared tin, smooth the surface with a wet knife, and bake in the preheated oven for two hours – or until a skewer inserted into the middle of the cake comes out clean.</p>	<p>Mit einem flexiblen Spatel die Mischung in die vorbereitete Form geben, die Oberfläche mit einem nassen Messer glätten und im vorgeheizten Ofen zwei Stunden backen - oder (so lange) bis ein in die Mitte des Kuchens eingefügter Spieß sauber herauskommt.</p>	
<p>Allow to cool completely before removing from the tin.</p>	<p>Vor dem Herausnehmen aus der Dose vollständig abkühlen lassen.</p>	
<p>The cake will keep for weeks if wrapped in foil or brown paper and stored in a cool, dry place.</p>	<p>Der Kuchen bleibt wochenlang in Folie oder braunem Papier verpackt und an einem kühlen, trockenen Ort gelagert.</p>	

WALK 3 • curral das freiras / Wanderroute 3 • Das Nonnental

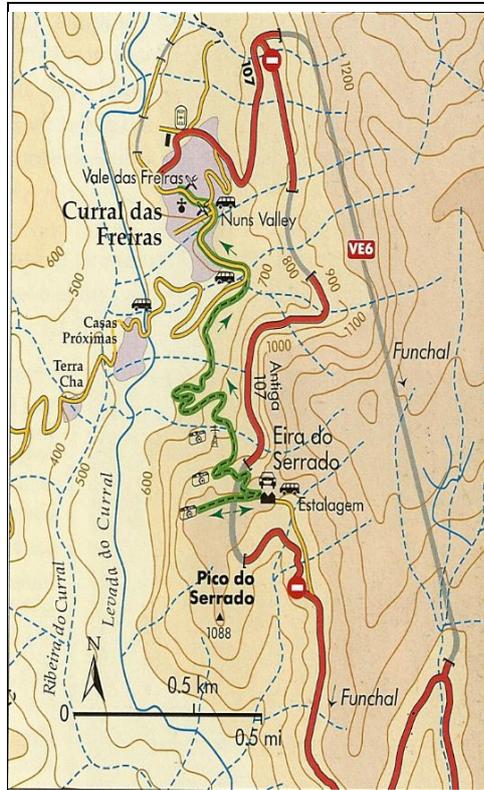


Nonnental

<p>curral das freiras</p> <h2>WALK 3</h2> <p>Until the 1950s post (with vital funds sent home by emigrants) was carried from Funchal to Curral by a woman. Climbing and descending via the Eiro do Serrado, with her precious deliveries balanced in a basket on her head, she counted 52 hairpin bends each way. This walk follows the easiest part of her daily round.</p>	<p>Das Nonnental</p> <p>Wanderroute 3</p> <p>Bis in die 50er Jahre wurde die Post (mit lebensnotwendigen Mitteln, die von Emigranten nach Hause geschickt wurden) von einer Frau von Funchal nach Curral gebracht. Sie kletterte und stieg über den Eiro do Serrado mit ihren kostbaren Lieferungen in einem Korb auf dem Kopf und zählte 52 Haarnadelkurven in jeder Richtung. Diese Wanderung folgt dem einfachsten Teil ihrer täglichen Runde.</p>	<p>38</p>
<p>Start out at the Eira do Serrado car park.</p>	<p>Beginnen Sie am Parkplatz Eira do Serrado.</p>	<p>39</p>
<p>First climb the aloe-fringed path at the left of beautifully-situated hotel; it leads to the famous viewpoint, from where you'll enjoy the view shown overleaf – although the landscape still bears the scars of the devastating forest fire of August 2010.</p> <p>yet, still, more, else situated shown overleaf</p>	<p>Besteigen Sie zuerst den mit Aloen gesäumten Pfad auf der linken Seite des wunderschön gelegenen Hotels. Es führt zum berühmten Aussichtspunkt, von dem aus man den umstehenden Blick genießen kann - obwohl die Landschaft immer noch die Narben des verheerenden Waldbrandes vom August 2010 trägt.</p> <p>dennoch, noch, mehr, sonst gelegen Umseitig dargestellt</p>	
<p>Then return descend the steps at the right of the sign "Eira do Serrado Alt. 1094 m" (15min).</p>	<p>Dann steigen Sie die Stufen rechts vom Schild "Eira do Serrado Alt" ab. 1094 m "(15min).</p>	
<p>The steps lead into a beautiful old cobbled trail below chestnut trees.</p>	<p>Die Stufen führen in einen schönen alten gepflasterten Weg unter Kastanienbäumen.</p>	
<p>Sweet chestnut (Castanea sativa) groves have been cultivated on the island since the earliest day of settlement.</p>	<p>Edelkastanien (Castanea sativa) werden seit dem frühesten Tag der Besiedlung auf der Insel kultiviert.</p>	
<p>Not only did the fruit provide food for the population, but the wood had many uses (you'll see a lot of vines in this area on chestnut-wood trellises).</p>	<p>Die Früchte stellten nicht nur Nahrung für die Bevölkerung zur Verfügung, auch das Holz hatte viele Verwendungen (Sie werden in diesem Gebiet sehr viele Reben auf Kastanienspalieren sehen).</p>	

<p>Distance: 3.3km/2mi; 1h30min Grade: moderate descent of 450m/1475ft. In autumn and winter fallen chestnut leaves obscure the path, so watch your footing. Short ascent. Equipment: stout lace-up shoes or walking boots, warm clothing in cool weather, sunhat Transport:  81 or  to the Eira do Serrado (Mon-Fri 09.00, 10.00, 11.00; Sat 08.45, 10.00, 11.30; Sun 09.05, 11.40). Frequent 81 buses back to Funchal, but only two back to the Eira (14.30 daily; also 16.15 Mon-Fri). Refreshments en route: Estalagem Eira do Serrado (at the start) Vale das Freiras (at the end) Points of interest: Eira do Serrado viewpoint Curral das Freiras chestnuts!</p>		<p>Entfernung: 3,3 km, 1h30min Schwierigkeitsgrad: mäßiger Abstieg von 450 m. Im Herbst und Winter verdecken heruntergefallene Kastanienblätter den Weg. Kurzer Aufstieg. Ausrüstung: dicke Schnürschuhe oder Wanderschuhe, warme Kleidung bei kaltem Wetter, Sonnenhut. Transport: Bus 81 oder Auto zur Eira do Serrado (Mo-Fr 09.00, 10.00, 11.00; Sa 08.45, 10.00, 11.30; So 09.45, 11.40) Häufige 81 Busse zurück nach Funchal, aber nur zwei zurück zur Eira (14.30 Uhr; auch 16.15 Uhr Mo-Fr). Erfrischung unterwegs: Estalagem Eira do Serrado (am Anfang) Vale das Freiras (am Ende) Punkt des Interesses: Standpunkt Eiro Do Serrado Curral das Freras Kastanien</p>	
<p>You clear the trees five minutes down, to be greeted by more superb views – and down here you won't have to share with them!</p>	<p>Nach fünf Min. hinab geben die Bäume eine Sicht frei, (Du reinigst die Bäume fünf Minuten nach unten,) um von noch besseren Aussichten begrüßt zu werden - und hier unten musst du nicht mit ihnen teilen!</p>		
<p>As the trail makes a V-turn to the left, you are just level with the entrance to the old road tunnel under the Eira ("Antiga 107", currently close on account of rock-fall – the locals are pressing for it to be reopened):</p>	<p>Wenn der Weg nach links abbiegt, sind Sie auf gleicher Höhe mit dem Eingang zum alten Straßentunnel unter der Eira ("Antiga 107", derzeit wegen Steinschlag geschlossen - die Einheimischen drängen auf Wiedereröffnung).</p>		
<p>In contrast to the tunnels built early in the 21st century with massive boring machines financed by the EU, this tunnel (opened in 1959) was man-made – hacked out of the rock with picks.</p>	<p>Im Gegensatz zu den Tunneln, die zu Beginn des 21. Jahrhunderts mit massiven, von der EU finanzierten Bohrmaschinen gebaut wurden, wurde dieser Tunnel (der 1959 eröffnet wurde) von Menschen gemacht - mit Picken aus dem Fels gehauen.</p>	40	
<p>(It is ironic to note that road construction workers are still regularly killed on the island today, despite the plethora of EU health and safety regulations.)</p>	<p>(Es ist ironisch zu bemerken, dass Straßenbaumonteur trotz der Fülle von EU-Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften immer noch regelmäßig auf der Insel getötet werden.)</p>		
<p>On the far side of the Ribeira do Curral, the house of Casas Proximas teeter on the <i>lombo</i> plunging off Pico do Serradinho.</p>	<p>Auf der anderen Seite der Ribeira do Curral schwankt scheinbar das Haus von Casas Proximas, das an den <i>Seiteinschnitt</i> vom Pico do Serradinho abfällt.</p>		
<p>S-bends take you past a couple of well-placed promontories, one of them with an electricity pylon (45min).</p>	<p>S-Kurven führen Sie an ein paar Vororten vorbei, von denen einer einen Strommast hat (45 min).</p>		
<div data-bbox="204 1675 395 2058" data-label="Image"> </div> <p>From here there is a view back left to Pico Grande, John's favourite mountain.</p>	<p>Von hier aus hat man einen Blick zurück auf den Pico Grande, Johns Lieblingsberg. Pico Grande vom Aussichtspunkt Eiro do Serrado</p>		

Contrast this view with the one see from the Folhandal walk (Walk 10).	Vergleichen Sie diese Ansicht mit der, die Sie vom Folhandal - Wandertour sehen (Walk 10).	
Pico Grande is easily recognisable from many parts of the island because of the prominent protrusion at the summit.	Der Pico Grande ist aufgrund der prominenten Vorsprung am Gipfel von vielen Teilen der Insel aus gut zu erkennen.	



Beyond this promontory the path, narrow in places, continues to drop sharply in more S-bands.
Jenseits dieser Landzunge fällt der Pfad, der stellenweise schmal ist, in weiteren S-Bändern weiter steil ab.

In summer the surrounding cliffs are bright with yellow-flowering houseleeks.
Im Sommer leuchten die umliegenden Klippen mit gelb blühenden Hauswurz Gewächsen.



Soon your're just opposite curral's church, in the setting shown on page 38, and eventually concrete steps take you down to the road (1h15min).

Bald sind Sie direkt gegenüber der CURRAL'S Kirche, in der Fassung (Bild?!) auf Seite 38 gezeigt, und schließlich kommen Sie über betonierte Treppen auf die Straße (1h15min).

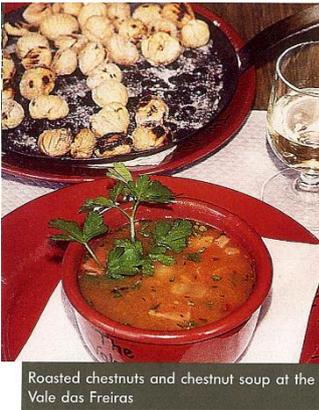
You could turn left downhill to the nearest bus stop (5min).

Sie können links bergab zur nächsten Bushaltestelle (5min) gehen.

But we'd (had) suggest you walk 800 m uphill (15min) to the Vale das Freiras restaurant in Curral das Freiras (1h30min).	Aber wir empfehlen Ihnen, 800 m bergauf (15 min) zum Restaurant Vale das Freiras in Curral das Freiras (1h30min) zu laufen.	41
It's on your right almost opposite the church –a great place to enjoy some roasted chestnuts, chestnut soup and chestnut cake!	Es ist zu Ihrer Rechten beinahe gegenüber der Kirche - ein großartiger Ort, um etwas (einige) geröstete Kastanien, Kastaniensuppe und Kastanienkuchen zu genießen!	
Then retrace your steps under 200m/yds to the bus stop opposite the Nuns Valley restaurant .	Dann gehen Sie Ihre Schritte unter 200m / Yards zu der Bushaltestelle gegenüber dem Nuns Valley Restaurant zurück.	
Whether or not you like chestnuts, this walk has two splendid opportunities for a light snack or a very substantial meal. (whether)	Ob Sie Kastanien mögen oder nicht, dieser Spaziergang hat zwei großartige (prachtvoll) Möglichkeiten für einen leichten Snack oder ein sehr umfangreiches Essen. (ob, egal, für den Fall, dass)	42
Evening buses back from Curral would even allow you to have an early dinner.	Abendbusse zurück von Curral würden Ihnen sogar erlauben , früh zu Abend zu essen.	
(Better still, spend a night at the Estalagem Eiro do Serrado and treat yourself!) Synonyme: celebration, entertainment, amusement, surprise, party, excursion, outing,	(Besser noch, verbringen Sie eine Nacht im Estalagem Eira do Serrado und gönnen Sie sich etwas!)	
If you do like chestnuts, Curral is nirvana!	Wenn Sie Kastanien mögen, ist Curral Nirvana! -(die Losgelöstheit von weltlichen Begierden und Leiden)	

<p>Vale das Freiras / Tal der Nonnen restaurants</p>		
<p>This long-established restaurant, a favourite with walkers, has recently doubled in size, with a huge open fire where you can watch your chicken or steak being grilled.</p>	<p>Dieses alteingesessene Restaurant, das bei Spaziergängern beliebt ist, hat sich vor kurzem doppelt vergrößert, mit einem riesigen offenen Kamin, wo Sie Ihr gegrilltes Huhn oder Steak beobachten können.</p>	42
<p>Or you may prefer to eat on one of the terrace, with views up to the Eira and surrounding mountains.</p>	<p>Oder Sie bevorzugen es, auf einer der Terrassen mit Blick auf die Eira (den Schnee der uml.) und die umliegenden Berge zu essen.</p>	
 <div data-bbox="555 562 799 891" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>VALE DAS FREIRAS Curral das Freiras (291 712 548 daily, all day €</p> <p>wide variety of salads (including octopus) and omelettes pasta spirals and spaghetti meats: beef (including <i>espetada</i>), pork chops, chicken – grilled on an open fire fish (cod, sardines, <i>espada</i>, octopus), mixed shellfish paella chestnut specialities: soup, salad, omelette, cake, liqueurs</p> </div>	<p>Tal der Nonnen Curral das Freiras (291 712 458) täglich, alle Tage € große Auswahl an Salaten (einschließlich Oktopus) und Omelett Pasta Spiralen und Spaghetti Fleisch: Rindfleisch (einschließlich Espetada) Schweinekoteletts, Huhn - gegrillt am offenen Feuer Fisch (Kabeljau, Sardinen, Degen, Oktopus), gemischte Schalentierpaella Kastanienspezialitäten: Suppe, Salat, Omelette, Kuchen, Liköre</p>	
<p>The portions are hearty, and the food is deicions.</p>	<p>Die Portionen sind herzhaft und das Essen ist köstlich.</p>	
<p>Every guest is offered a free home-made liqueur to sample; they have a very lage selection – including, of course, chestnut!</p>	<p>Jeder Gast erhält einen kostenlosen hausgemachten Likör zum Probieren; Sie haben eine sehr große Auswahl – einschließlich natürlich mit Kastanien!</p>	
<p>Estalagem Eiro do Serrado / Unterkunft</p>		
	<p>If you love mountains then, without doubt, this hotel has the best view an the island.</p>	43
<p>ESTALAGEM EIRA DO SERRADO Eira do Serrado (291 710 060 www.eiradoserrado.com daily, all day €-€€</p> <p>huge menu, with 20 different entrées, steaks, chicken, pork, fish and shellfish – all grilled or sauced. regional specialities available most Sundays or on special order (telephone two days in advance): lamb, roast suckling pig, rabbit casserole, roast goat, stuffed turkey, and cozido (pork and vegetable stew) wide variety of sweets; chestnut specialities and liqueurs bar with snacks, chestnut cake, etc</p>		<p>Unterkunft EIRA DO SERRADO Eiro do Serrado (291 710 060) www.eiradoserrado.com täglich, alle tage €-€€ Riesige Speisekarte mit 20 verschiedenen Hauptgerichten, Steaks, Hühnchen, Schweinefleisch, Fisch und Meeressrüchten - alles gegrillt oder sautiert. regionale Spezialitäten an den meisten Sonntagen oder auf Bestellung (Telefon zwei Tage im Voraus): Lamm, Spanferkel, Kaninchenaufauf, Ziegenbraten, gefüllter Truthahn und cozido (gekocht) (Eintopf mit Schweinefleisch und Gemüse) wide variety of sweets; chestnut specialities and liqueurs bar mit snacks, chestnut cake, etc</p>

Breakfast on the terrace of your superly-appointed room, before the crowds arrive , is unforgettable.	Das Frühstück auf der Terrasse Ihres hervorragend ausgestatteten (vereinbart) Zimmers, bevor die Massen ankommen , ist unvergesslich.	
But if you´ve no time to spend a night here, then <i>do</i> come for a meal.	Aber wenn Sie keine Zeit haben, um hier eine Nacht zu verbringen, dann kommen Sie zum Essen.	
The dining room sits at the edge of the cliff, with magnificent plummeting views into curral.	Der Speisesaal liegt am Rand der Klippe, mit herrlichen steilen Aussichten in das Curral.	
Remember that if you come for Sunday lunch, you should be able to choose one of the regional specialities without having to order two day in advance. A must!	Denken Sie daran, dass Sie, wenn Sie zum Mittagessen am Sonntag kommen, eine der regionalen Spezialitäten wählen können, ohne zwei Tage im Voraus bestellen zu müssen. Ein Muss!	

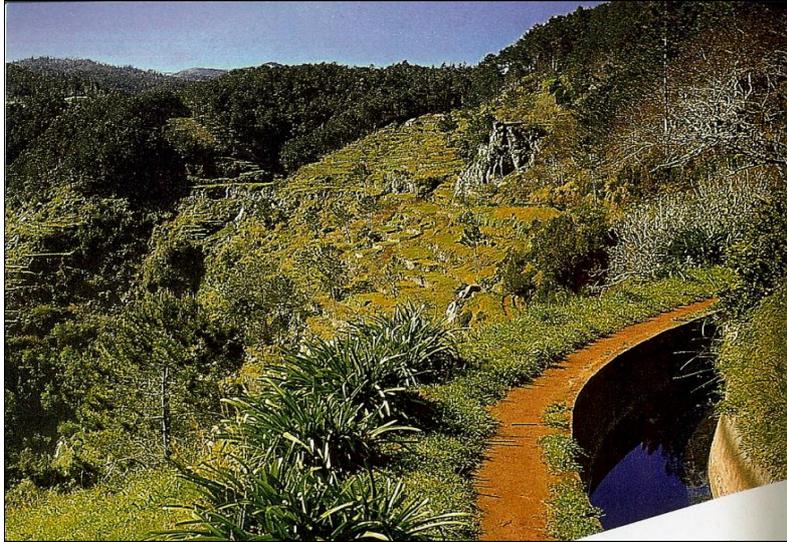
Overdose on Chestnuts (recipes) / Vielseitige Kastanien (Rezepte)		
Chestnut soup (sopa de Castanha)	Kastaniensuppe)	44
Unless you are using prepared chestnut, first see notes in the first paragraph of the receipt opposite.	Wenn Sie keine vorbereitete Kastanie verwenden, beachten Sie zuerst die Hinweise im ersten Absatz des gegenüberliegenden Rezepts. (wenn nicht)	
 <p>Roasted chestnuts and chestnut soup at the Vale das Freiras</p> <p>Ingredients (for 4 people) 1.5 l vegetable stock or bouillon 1 cup of fresh or packaged chestnuts 0.5 kg potatoes, cut in pieces 2 medium sweet potatoes, cut in pieces 2 medium carrots, quite thickly sliced 1 medium onion, chopped 4 tbsp bacon bits ("lardons") 2 tbsp oil fresh flat parsley salt and pepper to taste</p>	Zutaten (für 4 Personen) 1,5 l Gemüsebrühe oder Kraftbrühe 1 Tasse frische oder verpackte Kastanien 0,5 kg Kartoffeln, in Stücke geschnitten 2 mittelgroße Süßkartoffeln, in Stücke geschnitten 2 mittelgroße Karotten, ziemlich dick geschnitten 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt 4 EL Speckstücke ("Lardons") 2 EL Öl frische, flache Petersilie Salz und Pfeffer abschmecken	
In a heavy-bottomed soucepan, heat the oil, toss in the bacon bits ans onion, and fry gently until golden.	In einem Topf mit kräftigem Boden das Öl erhitzen, die Speckstücke und die Zwiebel hineingeben und vorsichtig goldbraun braten.	
Add all the other ingredients and bring to the boil. Reduce the heat and simmer for about an hour, or until the vegetables are soft. Serve tapped with the parsley.	Alle anderen Zutaten hinzufügen und aufkochen lassen. Reduzieren Sie die Hitze und köcheln Sie etwa eine Stunde oder bis das Gemüse weich ist. Servieren mit der geklopften Petersilie.	

Chestnut cake (bolo de castanha) / Kastanienkuchen		
If you are using dried chestnuts, soak them overnight and cook until tender (about an hour).	Wenn Sie getrocknete Kastanien verwenden, weichen Sie sie über Nacht ein und kochen Sie bis sie weich sind (ungefähr eine Stunde).	45
If using fresh, boil them for a few minutes, skin them , then boil for about another 20 minutes.	Wenn Sie frisch verwenden, kochen Sie sie für ein paar Minuten, häute sie , kochen Sie dann für ungefähr weitere 20 Minuten.	

walk & eat
MADEIRA

<p>Preheat the oven to 160°C, 325°F, gas mark 3. Prepare a loose-bottomed 20cm/8* circular cake tin by greasing thoroughly.</p>	<p>Heizen Sie den Ofen auf 160 ° C, Gas Markierung 3 vor. Bereiten Sie eine lose runde 20cm / 8 * kreisförmige Kuchenform vor, indem Sie sie gründlich schmieren.</p>	
 <p>Ingredients (for 10 servings) 300 g fresh or prepared chestnuts 125 g granulated sugar 4 eggs, separated 1 tsp baking powder 1 tsp vanilla</p>	<p>Zutaten (für 10 Portionen) 300 g frische oder zubereitete Kastanien 125 g Kristallzucker 4 Eier, getrennt 1 TL Backpulver 1 TL Vanille</p>	
<p>Cream the chestnuts in a blender (if you don't have one, mash them very finely with whatever is to hand!).</p>	<p>Püriere die Kastanien in einem Mixer (wenn Sie keins haben, pürieren Sie es sehr fein mit allem, was zur Hand ist!).</p>	
<p>In a separate container, beat the egg yolks and sugar, add the baking powder and vanilla.</p>	<p>In einem separaten Behälter das Eigelb und den Zucker schlagen, Backpulver und Vanille hinzufügen.</p>	
<p>Add this mixture to the chestnut puree.</p>	<p>Fügen Sie diese Mischung dem Kastanienpüree hinzu.</p>	
<p>Beat the egg whites until they form soft peaks, then gently fold into the cake mixture.</p>	<p>Beat das Eiweiß bis sie weiche Spitzen bilden, dann vorsichtig in die Kuchenmischung (falten) geben.</p>	
<p>Cook the cake in the preheated oven for 35min, or until a skewer inserted into the middle comes out clean.</p>	<p>Den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 35 Minuten backen, oder bis ein in die Mitte eingesetzter Spieß sauber ist.</p>	

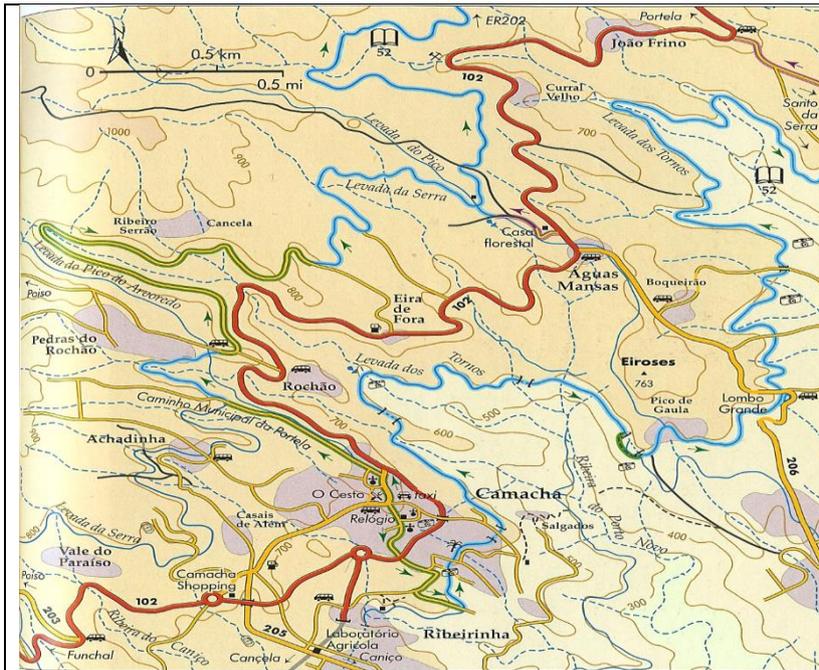
WALK 4 • camacha and santo da serra / Wanderroute 4 • Camacha und Santo da Serra



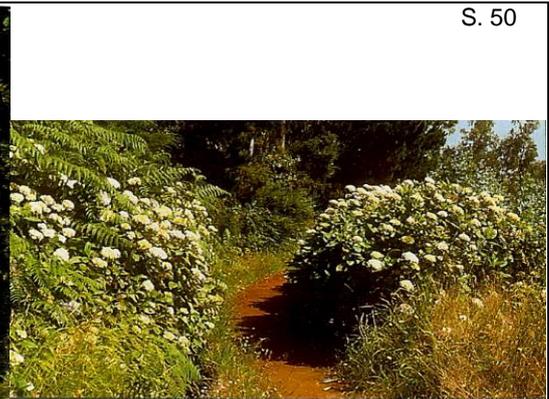
Camacha and Santo da Serra

<p>camacha and santo da serra</p> <p>WALK 4</p> <p>Camacha is the centre of the island's wickerwork industry; Santo da Serra is known for its many fine quintas. The Levada da Serra (easy strolling) lies above both villages, and the Levada dos Tornos (fairly vertiginous) below. Why not set two days aside to enjoy both routes?</p>	<p>Camacha und Santo da Serra</p> <p>Wanderroute 4</p> <p>Camacha ist das Zentrum der Korbwarenindustrie der Insel. Santo da Serra ist für seine vielen feinen Quintas bekannt. Die Levada da Serra (leicht zu Fuß) liegt oberhalb der beiden Dörfer und unterhalb der Levada dos Tornos (ziemlich schwindelerregend). Warum nicht zwei Tage nutzen (einstellen beiseite), um beide Wege zu genießen?</p>	<p>46</p>
<p>On the Tornos (see page 48) Distance: 16km/10mi; 4h45min Grade: Easy, but fairly long. You must be sure-footed and have a head for heights. You may have to walk through ice-cold (seasonal) waterfalls. Short ascent at the end. Equipment: stout shoes (walking boots preferable), sunhat, plenty of water, snacks, warm clothing all year round, long trousers, whistle, torch Transport: 129 or 77 to Camacha; 77 from Santo da Serra Refreshments: restaurants and cafés in Camacha and Santo da Serra; <i>nothing en route</i> Points of interest: wickerwork at Camacha quintas at Santo da Serra the levada and its surroundings</p> <p>On the Serra (see page 51) Distance: 17.5km/11mi; 5h Grade: easy, after an initial climb of 150m/490ft, although quite long Equipment: as above, but stout shoes will suffice; no torch needed Transport, refreshments, points of interest: as above (but to avoid 1h of road-walking, start at Águas Mansas; see footnote page 51)</p>	<p>Auf den Tornos (siehe Seite 48) Entfernung: 16 km/10 Meilen; 4h45min Schwierigkeitsgrad: Einfach, aber ziemlich lang. Sie müssen trittsicher sein und schwindelfrei sein. Sie müssen möglicherweise durch eiskalte (saisonale) Wasserfälle laufen. Kurzer Aufstieg am Ende. Ausrüstung: feste Schuhe (Wanderschuhe vorzuziehen), Wasser, Snacks, warme Kleidung das ganze Jahr über, lange Hosen, Trillerpfeife, Taschenlampe Transport: Bus 129 oder 77 nach Camacha; Bus 77 von Santo da Serra Erfrischungen: Restaurants und Cafés in Camacha und Santo da Serra; nichts unterwegs Sehenswürdigkeiten: Korbflechtereien von Camacha Quintas in Santo da Serra Die Levada und ihre Umgebung Auf der Serra (siehe Seite 51) Entfernung: 17,5 km/11 Meilen; 5h Schwierigkeitsgrad: leicht, nach einem anfänglichen Anstieg von 150 m, wenn auch ziemlich lang Ausrüstung: wie oben, aber feste Schuhe werden ausreichen; keine Taschenlampe nötig</p>	<p>47</p>

	Transport, Erfrischung, Sehenswürdigkeiten: wie oben (aber um 1 h des Gehens zu vermeiden, beginnen Sie in Água Mansas; siehe Fußnote Seite 51)	
Walk 1 introduced the Levada dos Tornos in no uncertain terms!	In der Wanderroute 1 wurde die Levada dos Tornos unmissverständlich eingeführt!	47
You can follow another stretch of this gorgeous watercourse beginning at Camacha and ending at Santo da Serra.	Von Camacha bis Santo da Serra können Sie einen weiteren Abschnitt (Strecke) dieses wunderschönen Wasserlaufs folgen.	
But this time there are no railings, and some sections are vertiginous.	Aber dieses Mal gibt es keine Geländer, und einige Abschnitte sind schwindelerregend.	
We hope you can manage it, because it is a beautiful walk, and far less visited than the section followed in Walk 2.	Wir hoffen, dass Sie es schaffen, denn es ist ein schöner Spaziergang und weit weniger besucht als der Abschnitt in Wanderroute 2.	
But another levadas runs not far above these two hill villages.	Aber eine weitere Levada verläuft nicht weit über diesen beiden Bergdörfern.	
It doesn't carry water any longer (its flow has all been diverted to the Tornos 200m/650ft below).	Es trägt kein Wasser mehr (sein Fluss wurde alle zu den Tornos 200m / 650ft unten umgeleitet).	
Tody is it just a wide trail shaded by mature forest and brightened in summer by a blaze of hydrangeas and agapanthus.	 <p>Heute ist es nur ein breiter Weg im Schatten von altem Wald und erhellt im Sommer durch ein Flecken (Funkeln) von Hortensien und Agapanthus (Liebesblume).</p>	
This is the Levada da Serra, one of the first to be built on the island.	Dies ist die Levada da Serra, eine der ersten, die auf der Insel gebaut wurde.	
The ideal way to do this walk would be to take the Tornos from Camacha to Santo da Serra and, another day, the Serra back to Camacha (where you could stock up on wickerwork!).	Der ideale Weg, um diese Wanderung zu unternehmen, wäre, die Tornos von Camacha nach Santo da Serra zu nehmen und an einem anderen Tag die Serra zurück nach Camacha (wo Sie sich mit Korbwaren eindecken könnten!).	48
Both routes start in Camacha's main square (the Achada da Camacha).	Beide Routen beginnen in Camacha Hauptplatz (Achada da Camacha).	
First take a peep at the magnificent wickerwork in the Café/ Estalagem do Relógio.	Werfen Sie einen Blick auf das prächtige Korbgeflecht im Café / Estalagem do Relógio.	
When you leave the shop, the Tornos route lies in the south and the Serra route (description overleaf) to the north.	Wenn Sie den Laden verlassen, liegt die Tornos-Route im Süden und die Serra-Route (Beschreibung zu Ende des Blattes) im Norden.	
For the Tornos route:	Für die Tornos-Route:	
Facing the Café do Relógio, descent the road on the right (sign-posted to Funchal), passing the new village church on your left.	Gegenüber (zugewandt) dem Café do Relógio, Abstieg der Straße auf der rechten Seite (ausgeschildert nach Funchal), vorbei an der neuen Dorfkirche auf ihrer linken Seite.	



<p>Ignore a small road off right, cross the bypass road and continue down the steep road almost opposite (Caminho Fonte Concelos).</p>	<p>Ignorieren Sie eine kleine Straße rechts, überqueren Sie die Umgehungsstraße und folgen Sie der steilen Straße fast gegenüber (Caminho Fonte Concelos).</p>	<p>48</p>
<p>In 7min fork right, then look left for a fine view over the Porto Nova Valley.</p>	<p>In 7min rechts abbiegen, dann nach links schauen für einen schönen Blick über das Porto Nova Tal.</p>	
<div data-bbox="199 1131 582 1769" data-label="Image"> </div> <p>A few minutes later, at a T-junction, turn left.</p> <p>Now watch for where this road cross the Levada dos Tornos (by a small parking bay; 14min) and turn left on the Levada.</p> <p>Palm tree shortly after joining the Levada dos Tornos</p>	<p>Palme kurz nach dem Eintritt in die Levada dos Tornos</p> <p>Ein paar Minuten später, an einer T-Kreuzung, biegen Sie links ab.</p> <p>Jetzt achten Sie darauf, wo diese Straße die Levada dos Tornos überquert (an einer kleinen Parkbucht; 14min) und biegen Sie links auf die Levada ab.</p>	
<p>Before long (23min) you pass a house with the magnificent palm tree shown above; a road runs along on the right here.</p>	<p>Nach kurzer Zeit (23 Minuten) passieren Sie ein Haus mit der oben abgebildeten herrlichen Palme; hier verläuft rechts eine Straße.</p>	
<p>Keep up on the levada, and you will come to a Tunnel a minute</p>	<p>Bleiben Sie auf der Levada und Sie werden in einer Minute zu einem Tunnel kommen.</p>	
<p><i>Notes for this route continue on page 53</i></p>	<p><i>Hinweise zu dieser Route finden Sie auf Seite 53</i></p>	



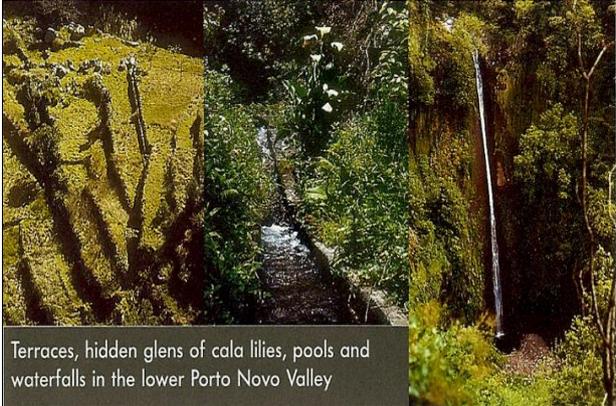
Hydrangeas (above) and oaks (left) flank the dry Levada da Serra

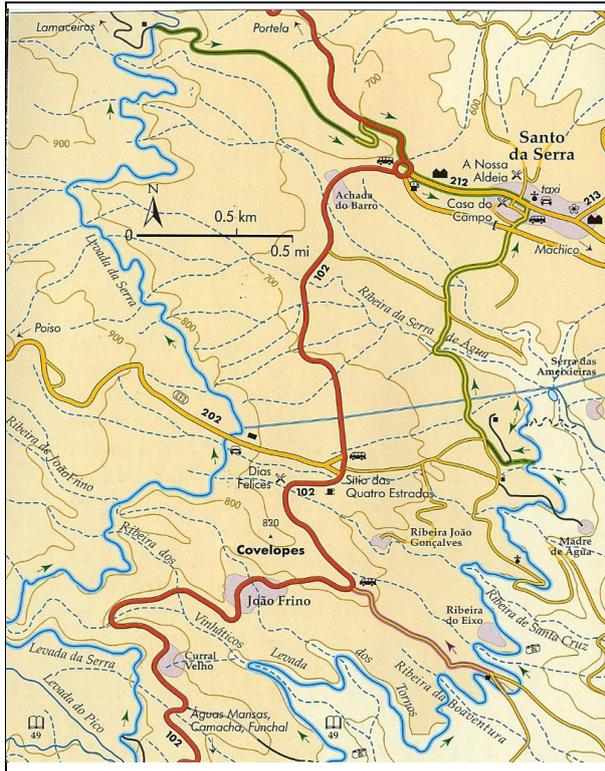
S. 50

S. 51

Hortensien (oben) und Eichen (links) flankieren die trockene Levada da Serra.

For the Serra route*:	Für die Serra-Route *:	51
With your back to the Cafe do Relogio, cross the square and walk north uphill on the road signposted to Santo da Serra.	Mit dem Rücken zum Cafe do Relogio, überqueren Sie den Platz und gehen Sie nordwärts bergauf auf der ausgeschilderten Straße nach Santo da Serra.	
Your pass the restaurants " O Cesto" on the left and "O Boleu" on the right (see page 56).	Sie passieren die Restaurants "O Cesto" auf der linken Seite und "O Boleu" auf der rechten Seite (siehe Seite 56).	
Then climb the narrow road just north of Camacha´s old church (the Caminho Municipal da Portela, with walkers´ signpost on the left).	Dann steigt man auf die schmale Straße nördlich von Camachas alter Kirche (das Caminho Municipal da Portela, mit dem Wanderwegweiser auf der linken Seite).	
When you reach the crossing Levada da Serra (under 15min), turn right and just stride out (or stroll along), eventually crossing the road to Poison and Pico Arieiro (ER202; about 3h).	Wenn Sie die Kreuzung Levada da Serra (unter 15 Minuten) erreichen , biegen Sie rechts ab und gehen Sie geradeaus (oder spazieren Sie entlang) und überqueren Sie schließlich die Straße nach Poison und Pico Arieiro (ER202; ca. 3h).	
Some 1h15min later you cross a track and come to the Santo da Serra waterhouse (4h15min).	Nach ca. 1h15min (Einiges später) überquert man einen Pfad und erreicht das Wasserhaus Santo da Serra (4h15min).	
Enjoy its shady pines and charming gardens, then return to the track and descent to the ER102 (25min).	Genießen Sie die schattigen Pinien und bezaubernden Gärten, kehren Sie dann zum Track (Pfad) und zum Abstieg zur ER102 (25 Minuten) zurück.	
Turn right downhill, then turn left into Santo da Serra (20min; 5h).	Biegen Sie rechts bergab ab, dann biegen Sie links in Santo da Serra ab (20Min; 5h).	
Restaurante Casa do Campo (see page 57) is on your right, in a mini "commercial centre", not far past the petrol station.	Das Restaurant Casa do Campo (siehe Seite 57) befindet sich zu Ihrer Rechten, in einem kleinen	

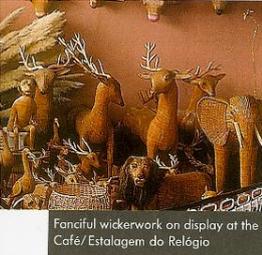
	"Geschäftszentrum", nicht weit von der Tankstelle entfernt.	
<p>*) This levada has been covered by road in the Porta Novo Valley (3km). To avoid asphalt and save about 1h30min, take bus 77 to Aguas Mansas. From the junction of the ER206 and the ER102, walk 100m/yds. north towards Santo da Serra, then turn left up a road. Past a forestry house, the road reverts to track. Keep left at a fork, then fork right uphill on a path beside the rushing Levada od Pico. When you reach the (dry) Levada da Serra in 10 minutes, turn right.</p>	<p>Diese Levada wurde im Porta Novo Tal (3 km) durch die Straße gedeckt. Um Asphalt zu vermeiden und ca. 1h30min zu sparen, nehmen Sie den Bus 77 nach Aguas Mansas. Von der Kreuzung des ER206 und des ER102 gehen Sie 100 m / yds. Richtung Norden nach Santo da Serra, dann links eine Straße hinauf. Vorbei an einem bewaldeten Haus kehrt die Straße wieder zurück. Halten Sie sich an einer Gabelung links und biegen Sie dann auf einem Pfad neben der rauschenden Levada od Pico rechts ab. Wenn Sie die (trockene) Levada da Serra in 10 Minuten erreichen, biegen Sie rechts ab.</p>	51
<p>Tornos route (continued from page 48) - where you will need your torch for three minutes.</p>	<p>(Weiter von Seite 48 Tornos Route) - wo Sie Ihre Taschenlampe für drei Minuten brauchen.</p>	
<p>Another tunnels is met in 40min (two minutes; no torch needed).</p>	<p>Ein weiterer Tunnel ist kommt nach 40 Minuten (zwei Minuten; keine Taschenlampe benötigt).</p>	53
<p>Beyond this tunnel there is a possibility of vertigo: although the path is very adequate, there is no protective fencing, and the drops are severe – perhaps 50m/150ft.</p>	<p>Jenseits dieses Tunnels (besteht die Möglichkeit des Schwindels) ist schwindelerregend: Obwohl der Weg sehr gut ist, gibt es keinen Schutzzaun, und abwärtsfallen wäre gefährlich(die Tropfen sind schwer) - vielleicht 50m / 150ft.</p>	
<p>Often ice-cold waterfall cascade onto the path as well, and you may get soaked.</p>	<p>Auch eiskalte Wasserfallkaskaden sind außerdem auf den Weg, durch die Sie durchnässt werden können.</p>	
<p>Watch out, too, for the concrete blocks in the path, supporting the pipe carrying some of the water.</p>	<p>Achten Sie auch auf die Betonblöcke im Weg, zur Unterstützung der Wasserrohre (die das Rohr tragen, das etwas Wasser trägt).</p>	
<p>But this part of the walk, in the lower part of the Ribeira do Porto Nova, is one of the most beautiful stretches of the Tornos.</p>	<p>Aber dieser Teil der Wanderung, im unteren Teil der Ribeira do Porto Nova, ist einer der schönsten Abschnitte der Tornos.</p>	
<p>Suddenly birds and cascades are singing everywhere.</p>	<p>Plötzlich singen überall Vögel und rauschen Kaskaden.</p>	
<p>In 50min the levada makes a U-turn high in the valley, below some pools.</p>	<p>In 50 Minuten macht die Levada eine Kehrtwende hoch im Tal unterhalb einiger Pools.</p>	
 <p>Terraces, hidden glens of cala lilies, pools and waterfalls in the lower Porto Novo Valley</p>	<p>Terrassen, versteckte Täler, Cala Lilien, Pools und Wasserfälle im unteren Porto Novo Valley</p>	
<p>The waterfall shown above crashes into the river; all else is stillness.</p>	<p>Der oben gezeigte Wasserfall stürzt in den Fluss; alles andere ist Stille.</p>	



S. 52

<p>This is an idyllic rest spot.</p>	<p>Dies ist ein idyllischer Rastplatz.</p>	<p>53</p>
<p>Go through the third shortest tunnel (1h), then skirt round a tunnel with “windows” (1h10min).</p>	<p>Gehe durch den drittkürzesten Tunnel (1h), dann umgehe (tangiere) einen Tunnel mit "Fenstern" (1Std10Min).</p>	
<p>Be sure to climb up steps beyond this tunnel to rejoin the Tornos; the levada ahead runs down to Gaula.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass Sie die Stufen dieses Tunnels dahinter hinaufgehen, um wieder zu den Tornos zu gelangen. Die Levada rennt vor einem hinunter zu Gaula. (voraus)</p>	
<p>Soon you reach a reservoir at Lombo Grande (1h30m9n) and then the ER2016.</p>	<p>Bald erreichen Sie das Becken (Reservoir) in Lombo Grande (1h30m9n) und dann den ER2016.</p>	<p>54</p>
<p>If you need an “escape route”, turn right and descend for a minute to a bus stop, where bus 60 leaves fore Funchal at noon (not Sundays).</p>	<p>Wenn Sie einen "Fluchtweg" brauchen, biegen Sie rechts ab und steigen Sie für eine Minute zu einer Bushaltestelle ab, wo der Bus 60 gegen Mittag abfährt (nicht sonntags).</p>	
<div data-bbox="188 1518 379 1899" data-label="Image"> <p data-bbox="236 1854 379 1899">Boaventura Valley in early autumn</p> </div> <p data-bbox="384 1518 794 2049">Crossing straight over the road, in under ten minutes you have good views over the airport and Sao Lourenco Point. After 20 minutes you pas though a very short tunnel (no torch is needed, but is very low; watch you head!) and come out in the Ribeira do Boaventura. While the Porto Novo is our favourite part of the Tornos in spring, in summer the Boaventura Valley takes the prize.</p>	<p data-bbox="799 1518 1382 1742">Überqueren Sie die Straße, in weniger als zehn Minuten haben Sie eine gute Aussicht über den Flughafen und Sao Lourenco Point. Nach 20 Minuten durchquerst du einen sehr kurzen Tunnel (keine Taschenlampe ist nötig, aber sehr niedrig, passt auf!) und komm raus in Ribeira da Boaventura.</p> <p data-bbox="799 1776 1382 1865">Während der Porto Novo im Frühjahr unser Lieblingsteil der Tornos ist, übernimmt im Sommer das Boaventura-Tal den Preis.</p> <p data-bbox="799 1933 1382 1966">Boaventura-Tal im Frühherbst</p>	

The terraces are golden with wheat, and levada paths are aglow with blue and white agapanthus – so tall and thick that they almost like hedgerows.	Die Terrassen sind golden mit/von Weizen, und die Levada-Wege erstrahlen in blau-weißem Agapanthus - so groß und dick, dass sie fast wie Hecken sind.	
You progress quite easily for a good 20 minutes past the tunnel, but then the way becomes vertiginous, as it delves into a very deep tributary, the Ribeira dos Vinhaticos .	Man geht gut 20 Minuten durch den Tunnel, aber dann wird der Weg schwindelerregend, und man taucht ein in einen sehr tiefen Nebenfluss, die Ribeira dos Vinhaticos.	
By 2h20min you reach the head of this stream.	Um 2h20min erreichen Sie den Kopf (Spitze/Ende/Quelle) dieses Stroms (Levada)	
The next, smaller tributary, is a basin full of willow.	Der nächste, kleinere Nebenfluss, ist ein Becken voller Weiden.	
In just over 3h30min you pass a waterhouse on the left, beyond it is a road.	In etwas mehr als 3h30min passiert man links ein Wasserhaus, dahinter ist eine Straße. (Adverb): danach, weiter, weiter weg, jenseits davon, ..	
beyond		
Two minutes later a second road is crossed (3h10min).	Zwei Minuten später wird eine zweite Straße überquert (3h10min).	
Both lead up to the ER102 at Joao Frino, if you're pressed for time and trying to catch bus 77.	Beide führen zur ER102 bei Joao Frino, wenn Sie unter Zeitdruck sind versuchen Sie den Bus 77 zu erreichen.	
Beyond the second road you delve into the upper reaches of a new valley – Ribeira de Santa Cruz . (the upper reaches)	Hinter der zweiten Straße tauchen Sie in den oberen Teil eines neuen Tals - Ribeira de Santa Cruz ein. (der Oberlauf, <i>Noun</i> : Reichweite, Strecke; <i>Verb</i> : erreichen)	55
Ignore all the cobbled trails and paths crossing the levada during the next 45 minutes or so; civilisation seems very far away, as you enter an emerald wilderness.	Ignoriere alle gepflasterten Wege und Pfade, die die Levada in den nächsten 45 Minuten überqueren; die Zivilisation scheint sehr weit weg zu sein, wenn Sie eine smaragdgrüne Wildnis betreten.	
Then suddenly, at 3h55min, the levada ends. Unbelievable!	Dann, plötzlich nach 3h55 Minuten, endet die Levada. Nicht zu fassen!	
How can this magnificent watercourse, which has carried you through the most beautiful valleys in the southeast, have abandoned you without warning?	Wie kann dieser herrliche Wasserlauf, der Sie durch die schönsten Täler des Südostens geführt hat, Sie ohne Vorwarnung verlassen haben?	
Its water shoot out into a tank some 200m/650ft below, to feed the Levada Nova.	Sein Wasser schießt heraus in einem 200m tiefer gelegenen Tank, um die Levada Nova zu versorgen (füttern).	
A pipe coming in from the Levada da Serra runs down and over to the <i>logoa</i> (reservoir) about Santo da Serra.	Ein Rohr (Leitung), das von der Levada da Serra kommt, läuft hinab und über den Santo da Serra zum Reservoir.	
Walk back along the levada for six minutes, then turn right up cobbled steps.	Gehe sechs Minuten lang auf der Levada zurück und dann rechts ab hoch auf die gepflasterten Stufen.	
A few minutes uphill, you emerge in fields.	Ein paar Minuten bergauf, kommen Felder zum Vorschein. (zum Vorschein kommen)	
Head towards the electricity wires in front of you, keeping to the left of the plots.	Gehe in Richtung der Stromkabel vor dir, halte dich links von den Parzellen (Grundstücke).	
At a stone wall, bear left.	An einer Steinmauer sich links halten.	

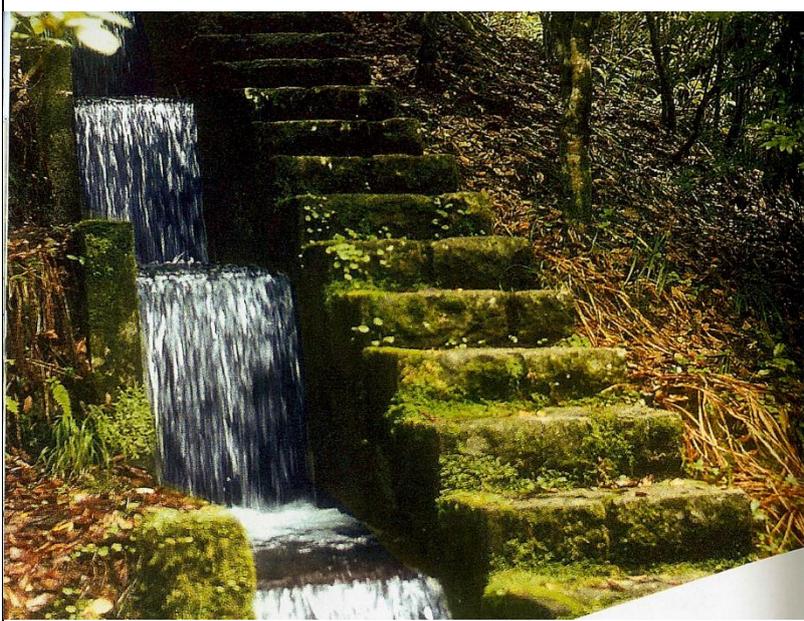
Baer left again at a second wall, quickly coming to a cobbled track.	Halten Sie sich an einer zweiten Wand nochmals links und kommen Sie schnell auf eine gepflasterte Straße.	
Go left uphill (past the entrance to a <i>quinta</i>), to an asphalted crossroads.	Links bergauf (hinter dem Eingang zu einer Quinta), zu einer asphaltierten Kreuzung.	
Turn right here and follow the Caminho da Pereira, for the final stretch into Santo da Serra.	Biegen hier rechts ab und folge dem Caminho da Pereira, für die letzte Strecke in Santo da Serra.	
You first skirt the grounds of this mysterious quinta, overgrown with luxuriant vegetation.	Sie durchqueren zuerst das Gelände dieser geheimnisvollen Quinta, die von üppiger Vegetation bewachsen ist. (herumgehen/tangieren)	
For a short time in the 1800s it was home to a young Scottish doctor, Robert Reid Kalley, esteemed by the island for his near-miraculous cures.	Für eine kurze Zeit in den 1800er Jahren, war es die Heimat eines jungen schottischen Arztes, Robert Reid Kalley, der von der Insel wegen seiner wundersamen Heilungen geschätzt (geehrt) wurde.	
But he was also a Protestant, and when the authorities would no longer tolerate his incessant proselytising, he had to flee dressed as a woman.	Aber er war auch ein Protestant, und als die Obrigkeit seinen unaufhörlichen Proselytismus nicht mehr duldet, musste er als Frau verkleidet fliehen. (Abwerben – and. Konfession)	
The road crosses the Ribeira do Serra de Agua and eventually rises through housing.	Die Straße überquert die Ribeira do Serra de Agua und steigt schließlich durch Wohnbebauungen.	
When you emerge at Santo da Serra (4h45min), the restaurant Casa do Campo (see page 57) is just to your left, on the left-hand side of the road.	Wenn Sie in Santo da Serra (4h45min) auftauchen, befindet sich das Restaurant Casa do Campo (siehe Seite 57) gleich auf der linken Seite, linksseitig der Straße.	
O Cesto / Der Korb		
You can get a drink or snack in the bar here from 10am to 10pm, but the restaurant is only open for lunch (from 12.00 to 16.00).	Sie können einen Drink oder einen Snack in der Bar von 10 bis 22 Uhr bekommen, aber das Restaurant ist nur zum Mittagessen geöffnet (von 12.00 bis 16.00).	56
The meals, served in a very comfortable, large dining room, are delicious (see text page for two of their specialities), and the wine list more than adequate.	Die Mahlzeiten, serviert in einem sehr komfortablen, großen Speisesaal, sind köstlich (siehe Text Seite für zwei ihrer Spezialitäten), und die Weinkarte mehr als ausreichend.	
Almost opposite is O Boléu , also serving home-cooked fare (especially delicious soup).	Fast genau gegenüber befindet sich O Boléu, wo auch hausgemachtes Essen serviert wird (besonders köstliche Suppe). (nahezu, beinahe, knapp, annähernd, ziemlich,...)	
Both restaurants serve the excellent local bread.	Beide Restaurants servieren exzellentes lokales Brot.	
 <p>O CESTO Camacha (just south of the old church) (291 922 068) bar daily 10.00-22.00 € restaurant daily except Thur 12.00-16.00 € bar for light snacks, including tongue, espada, steak sandwiches restaurant serving substantial home-cooked fare with Madeiran/Portuguese specialities including carne de vinho e alhos and frango na púcara (see page 59).</p>	 <p>Fanciful wickerwork on display at the Café/ Estalagem do Relógio</p> <p>Fantastische Korbwaren in der Auslage des Café/ Estalagem do Relógio</p> <p>restaurant serving substantial home-cooking fare with Madeira/Portuguese specialities including carne de vinho e alhos and frango na púcara (see page 59)</p>	<p>O Cesto Camacha (südlich der alten Kirche) Telefon: 291 922 068 Bar täglich 10.00 - 22.00 € Restaurant täglich außer donnerstags 12.00-16.00 €</p> <p>Bar für leichte Snacks, einschließlich Zunge, Espada, Steak Sandwiches</p> <p>Restaurant, das mit Madeira / portugiesischen Spezialitäten, darunter Wein, Knoblauch und Hühnchen in púcara, reichhaltige Hausmannskost serviert (siehe Seite 59)</p>

You need never go hungry in Camacha!	In Camacha musst du nie hungern!	
The Relógio in the main square is also an hotel and always open.	Das Relógio auf dem Hauptplatz ist auch ein Hotel und immer geöffnet.	
Its menu (regional and international) is huge. It's bit pricier than Cesto or Boléu – unless you choose the tasty and economical special (<i>prato do dia</i>).	Die Speisekarte (regional und international) ist riesig. Es ist etwas teurer als Cesto oder Boléu - es sei denn, Sie wählen das leckerere und preiswerte Spezial (Prato oo Dia: Tagesgericht).	
Casa do Campo / Haus vom Feld		
This cheerful very comfortable restaurant is a real boon to Santo da Serra.	Dieses fröhliche, sehr komfortable Restaurant ist eine echte Bereicherung (Segen) für Santo da Serra.	57
The food is delicious, the portions massive (try having soup, then splitting a main course – the won't mind).	Das Essen ist köstlich, die Portionen riesig (versuchen Sie es mit Suppe, dann teilen Sie ein Hauptgericht - das macht nichts (aus)).	
 <p>Casa do Campo is spotlessly clean – and you can look through the plate glass partition into the kitchen (in the background).</p> <p>Casa do Campo ist makellos sauber - und Sie können durch die Glasscheibe in die Küche (im Hintergrund) schauen.</p>	<p>CASA DO CAMPO Santo da Serra (291 552 880 daily from 12.00-23.00 €€; credit cards are not accepted! soups or chicken salad are the only light dishes; no omelettes or sandwiches various pastas make a change – with meat, vegetarian or fish sauces fish and seafood a speciality, especially octopus (<i>polvo</i>) dishes interesting variations on the usual Madeiran treatment of meats, like chicken curry; also pork and beef good selection of Continental and Madeiran wines</p>	<p>Casa do Compo Santo do Serra Telefon: 291 552 880 täglich von 12.00-23.00 €€; Kreditkarten werden nicht akzeptiert! Suppen oder Hühnchensalat sind die einzigen leichten Gerichte; keine Omeletts oder Sandwiches Verschiedene Pasta machen Abwechslung - mit Fleisch-, vegetarischen oder Fischsoßen Fisch und Meeresfrüchte eine Spezialität, vor allem Octopus (Polvo) Gerichte interessante Variation der üblichen Madeira-Behandlung von Fleisch, wie Hähnchen-Curry, auch Schweinefleisch und Rindfleisch.</p> <p>Gute Auswahl an kontinentalen und Madeira-Weinen</p>
A Nossa Aldeia (€) is a bright pink bulding on a side-road almost opposite Casa do Campo.	Ein Nossa Aldeia (€) (Unser Dorf) ist ein helles rosa Gebäude in einer Nebenstraße fast gegenüber Casa do Campo.	
It's not as comfortable: seating is on wooden benches at long, shared tables.	Es ist nicht so komfortabel: Die Sitzplätze befinden sich auf Holzbänken an langen, geteilten Tischen.	
But the rustic décor and low prices compensate.	Aber das rustikale Dekor und die niedrigen Preise kompensieren sich.	
They do soups, egg dishes and omelettes for a light meal; also espada, bacalhau and the usual meats (including tongue in wine sauce), but the locals mostly tuck into espetada and milho frito.	Sie machen Suppen, Eierspeisen und Omelette für eine leichte Mahlzeit; auch Espada (Schertfisch), Bacalhau (Kabeljau) und das übliche Fleisch (einschließlich Zunge in Weinsauce), aber die Einheimischen lassen es sich meist schmecken mit Espetada (Rindfleisch am Spieß) und Milho Frito (Gebratener Mais).	
Should you walk the Serra route (page 51) and decide to call it a day at the ER202, try Dias Felices (€), just 150m west of the Sitio das Quatro Estradas. (to call it a day)	Wenn Sie die Serra-Route (Seite 51) durchwandern und sich entschließen, den Tag in der ER 202 zu verbringen, versuchen Sie es mit Dias Felices (€), nur 150 m westlich des Sitio das Quatro Estradas. (um es einen Tag zu nennen)	
Run by a young couple, this has no menu, just one dish of the day (although they will do espada or steak on request).	Geführt von einem jungen Paar, hat dies keine Speisekarte, nur ein Gericht des Tages (obwohl sie Espada oder Steak auch auf Anfrage machen).	
Little English is spoken, but the service is virtually instant, the food very good (we could hardly believe that the delicious sauce on John's stark was flour-free) and it is very, very inexpensive!	Es wird wenig Englisch gesprochen, aber der Service ist praktisch (fast, quasi, nahezu, mehr oder weniger) sofort, das Essen ist sehr gut (wir konnten kaum glauben, dass die leckerere Soße auf John's Stark mehlfrei war) und es ist sehr, sehr günstig! (kaum, schwerlich, hart, streng)	

Hearty Hill-Village fare / Herzhafte Bergdorf- Kost		
Meat (pork) with wine and garlic (carne de vinho e alhas) / Fleisch (Schweinefleisch) mit Wein und Knoblauch (Carne de Vinho e Alhos)		
This dish must be prepared a few days in advance.	Dieses Gericht muss einige Tage im Voraus vorbereitet sein.	58
Roll the pork cubes in the salt and refrigerate overnight.	Rollen Sie die Schweinefleischwürfel in das Salz und kühlen Sie über Nacht.	
Transfer the meat to an oven-proof casserole, pour over the marinade, cover, and refrigerate for three to four days.	Das Fleisch in einen feuerfesten Auflauf geben, übergieße (die) mit Marinade, abdecken und drei bis vier Tage kühl stellen.	
 <p>Ingredients (for 4 people) 700 g loin of pork with plenty of fat, cut into 3 cm cubes coarse salt lard</p> <p>For the marinade: 250 ml white wine 100 ml vinegar black pepper 6 cloves garlic, crushed 1 bay leaf</p>	<p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> 700 g Schweinelende mit viel Fett, in 3 cm große Würfel schneiden Grobes Salz Schmalz</p> <p><u>Für die Marinade:</u> 250 ml Weißwein 100 ml Essig schwarzer Pfeffer 6 Knoblauchzehen, zerkleinert 1 Lorbeerblatt</p>	
Preheat the oven to 150°C,300°F, gas mark 2. On top of the stove, bring the meat and marinade just to the boil, then transfer to the oven.	Den Ofen auf 150 ° C, Gas Stufe 2 vorheizen. Auf dem Herd das Fleisch und die Marinade zum Kochen bringen und in den Ofen geben.	
Cover and cook for 1h, then allow to cool.	Abdecken und 1 Stunde kochen, dann abkühlen lassen	
Skim off the fat and heat in a large frying pan.	Das Fett abschöpfen und in einer großen Pfanne erhitzen.	
Fry the meat over a quit high flame, turning, until all sides are golden (<i>Do not crowd the pan, or the meat will steam. Keep cooked cubes warm in the oven</i>).	Braten Sie das Fleisch über einer ziemlich hohen Flamme, drehen Sie sich, bis alle Seiten golden sind (Nicht die Pfanne drängen, oder das Fleisch wird Dampf. Halten Sie gekochte Würfel warm im Ofen).	
If there is not enough fat, add some lard.	Wenn es nicht genug Fett gibt, fügen Sie etwas Schmalz hinzu.	
If the sauce reduces too much, slowly add wine.	Wenn die Sauce zu stark reduziert wird, langsam Wein hinzufügen.	
This dish is traditionally served with boiled and sweet potatoes and oranges slices.	Dieses Gericht wird traditionell mit gekochten und süßen Kartoffeln und Orangenscheiben serviert.	
It may also be served with fried bread that has been pre-soaked in the marinade (you would need to double the marinade ingredients).	Es kann auch mit frittiertem Brot serviert werden, das in der Marinade vorher eingeweicht wurde (Sie müssten die Zutaten der Marinade verdoppeln).	
Chicken in a pot (frango na púcara) / Hähnchen im Topf		
Easy to prepare, this O Cesto speciality originated in mainland Portugal.	Einfach vorzubereiten (anfertigen) , diese Spezialität aus O Cesto stammt ursprünglich von dem portugiesischen Festland.	59
Our recipe ist just one many variations, some add aguardente, shallots or white wine; other omit the red pepper.	Unser Rezept ist nur eine Vielzahl von Variationen, einige fügen Aguardente (Brandy), Schalotten oder Weißwein hinzu; andere lassen die rote Paprika weg.	

	<p><u>Ingredients (for 4 people)</u> 1 chicken (1.5 kg), jointed oil of choice (for frying the chicken) 150 ml vegetable stock 100 ml port or madeira wine 1 tin (400 g) chopped tomatoes 1 tsp Dijon mustard 100 g Portuguese sausage (<i>chourico</i>), sliced 2 tbsps diced sweet red pepper 2 cloves garlic, crushed</p> <p>Preheat the oven to 180°C, 350°F gas mark 4. Fry the chicken pieces in 2 mm oil until golden on all sides.</p>	<p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> 1 Huhn (1,5 kg), gegliedert Öl der Wahl (zum Braten des Huhns) 150 ml Gemüsebrühe 100 ml Portwein oder Madeirawein 1 Dose (400g) gehackte Tomaten 1 TL Dijon-Senf 100 g portugiesische Wurst (Chourico) (Paprikahartwurst), in Scheiben geschnitten 2 EL gewürfelte süße rote Paprika 2 Knoblauchzehen, zerkleinert</p> <p>Den Ofen auf 180 ° C vorheizen, Gasmärke 4. Die Hähnchenstücke in 2 mm Öl goldbraun an allen Seiten anbraten.</p>	
<p>Pat dry on paper towels.</p>		<p>Abtrocknen auf Papiertüchern. (tätscheln)</p>	
<p>Remove to a heavy casserole, add the other ingredients (pre-mixed), and cook, covered, for 40 minutes.</p>		<p>(Zu) In einem schweren Auflauf geben (heben), die anderen Zutaten (vorgemischt) hinzufügen und 40 Minuten zugedeckt kochen lassen.</p>	
<p>Uncover and cook for another 20 minutes, by which time the sauce will have reduced nicely.</p>		<p>Abdecken und koche für weitere 20 Minuten. Zu diesem Zeitpunkt ist die Soße gut reduziert.</p>	
<p>Serve with rice or boiled potatoes and vegetables, or with sweet potato bread (see page 92) and a simple salad.</p>		<p>Mit Reis oder Salzkartoffeln und Gemüse oder mit Süßkartoffelbrot (siehe Seite 92) und einem einfachen Salat servieren.</p>	

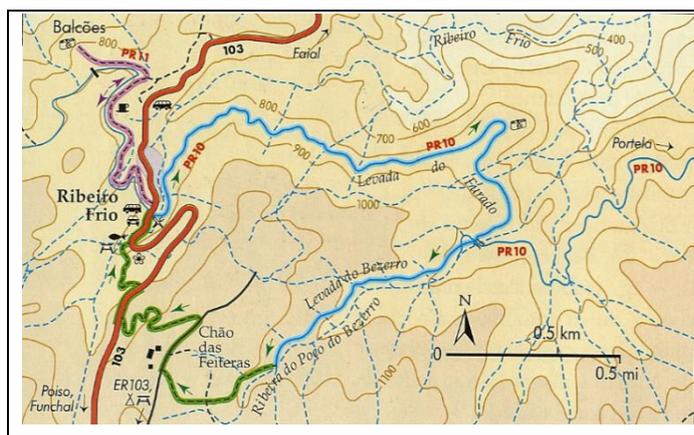
WALK 5 • around ribeiro frio / Wanderroute 5 • Um den kalten Bach



around ribeiro frio

<p>around ribeiro frio</p> <h2>WALK 5</h2> <p>This is a five-star walk to which we return again and again, to enjoy the wonderful play of light and shade along the Levada do Furado, the limpid pools of the Levada do Bezerro, and the centuries-old trail around Ribeiro Frio – to say nothing of a trout lunch!</p>	<p>Um den kalten Bach</p> <p>Wanderroute 5</p> <p>Dies ist ein Fünf-Sterne-Spaziergang, zu dem wir immer wieder zurückkehren, um das wunderbare Spiel von Licht und Schatten entlang der Levada do Furado, den klaren Pools der Levada do Bezerro und dem jahrhundertealten Wanderweg um Ribeiro Frio zu genießen - von einem Forellenmittagessen ganz zu schweigen!</p>	<p>60</p>
<p>Distance: 7km/4.3mi; 3h</p> <p>Grade: moderate, with an ascent of 300m/1000ft. <i>Not suitable in wet weather or heavy mist!</i></p> <p>Equipment: walking boots or stout shoes that grip on slippery surfaces, long trousers, warm clothing all year round, water</p> <p>Transport: 56 or 103 to Ribeiro Frio; 103 to return. Or . Buses stop at the Ribeiro Frio Restaurant; there is a large souvenir shop (and a bar) opposite</p> <p>Refreshments en route: Restaurante Ribeiro Frio (start/end) Bar Ribeiro Frio (start/end) Bar Flor da Selva (on the Balcões path; optional extension)</p> <p>Points of interest: trout hatchery and small botanical gardens old trails and farm at Feiteiras Levada do Furado source of the Levada do Bezerro</p> <p>Optional extension: Balcões (3km/2mi; 50min return): see pages 64-65</p>	<p>Entfernung: 7 km; 3h</p> <p>Schwierigkeit: mäßig, mit einer Steigung von 300 m. Nicht geeignet bei nassem Wetter oder starkem Nebel!</p> <p>Ausrüstung: Wanderschuhe oder feste Schuhe, die auf rutschigen Oberflächen greifen, lange Hosen, warme Kleidung das ganze Jahr über, Wasser</p> <p>Transport: Bus 56 oder 103 nach Ribeiro Frio; Bus 103 zurück. Oder Taxi. Busse halten im Ribeiro Frio Restaurant; Es gibt einen langen Souvenirladen (und eine Bar) gegenüber</p> <p>Erfrischung unterwegs: Restaurant Ribeiro Frio (Start / Ende) Bar Flor da Selva (auf dem Balcões Pfad, optionale Erweiterung)</p> <p>Sehenswürdigkeiten: Forellenaufzucht und kleiner botanischer Gärten alter Weg und Bauernhof bei Feiteiras Levada do Furado Quelle der Levada do Bezerro</p> <p>Optionale Erweiterung: Balcões (3km / 50m; 50min Rückkehr); siehe Seiten 64-65)</p>	

<p>Begin the walk just below the Restaurante Ribeiro Frio, where you will see a signpost "PR10, Portela" on you right (further downhill), on the left, is a sign for Balcoes, a viewpoint you might like to visit later in the day; see page 65-65).</p>	<p>Beginnen Sie den Spaziergang gleich unterhalb des Restaurante Ribeiro Frio, wo Sie rechts ein Schild "PR10, Portela" sehen (weiter bergab), auf der linken Seite befindet sich ein Hinweis auf Balcoes, ein Aussichtspunkt, den Sie vielleicht später am Tag besuchen möchten ; siehe Seite 65-65).</p>	
<p>Following the „Portela“ sign, you join the fast-flowing Levada do Furado.</p>	<p>Nach dem Schild "Portela" stoßen Sie auf die schnell fließende Levada do Furado.</p>	
<p>While this levada used to be tricky underfoot, recent repairs and new protective railings allow you to appreciate the play of light and shade created by the laurel and heath trees in comfort and safety.</p>	<p>Während diese Levada früher knifflig war, erlauben es die jüngsten Reparaturen und neue Schutzgeländer, das von den Lorbeer- und Heidebäumen erzeugte Spiel von Licht und Schatten bequem und sicher zu genießen.</p>	
<p>In 20min you pass a tunnel on the right, where a waterfall feeds the levada.</p>	<p>In 20 Minuten passieren Sie einen Tunnel auf der rechten Seite, wo ein Wasserfall die Levada speist (füttert).</p>	
<p>In 1h, just by a bridge over the Ribeira do Poco do Bezerro, two fast-flowing, channelled levadas course down into the main channel at a grassy verge (see photograph overleaf).</p>	<p>In 1h, einfach durch eine Brücke über die Ribeira do Poco do Bezerro, zwei schnell fließende, kanalisierte Levaden auf Kurs hinunter in den Hauptkanal an einer grasbedeckte Einfassung (siehe umseitiges Foto).</p>	
<p>The finches here have been tamed by decades of walkers using <i>Landscapes of Madeira</i>, and will expect to be fed some titbits!</p>	<p>Die Finken hier wurden jahrzehntelang von Wanderern <i>in der Landschaften von Madeira</i> gezähmt und erwarten, dass sie mit Leckereien/(Leckerbissen) versorgt werden!</p>	
<p>The walk described in that book continues along the Furado levada and then down to Portela, but for this circuit, you now head uphill to the right. Clamber 2m/6ft up the bank above the left-hand channel, to a path.</p>  <p>Turn right at the finches ...</p>	<p>Die Wanderung, die in diesem Buch beschrieben wird, geht weiter entlang der Furado Levada und dann hinunter nach Portela, aber für diesen Rundgang gehen Sie nun bergauf nach rechts.</p> <p>Klettern 2m / 6ft über die Bank den linken Kanal hinauf zu einem Pfad.</p> <p>Bei den Finken rechts abbiegen ... (S. 63)</p>	<p>62</p>



Follow this beside the narrow Levada do Bezerro , rising through ferns and greenery in the setting show opposite.	Folgen Sie dieser neben der schmalen Levada do Bezerro, die sich durch Farne und Grün in der gegenüberliegenden Umgebung erhebt.	
You come to some lovely and polished boulders in the Ribeira do Poco do Bezerro (2h) , where this levada takes its source.	Sie kommen zu einigen schönen und polierten Felsbrocken in der Ribeira do Poco do Bezerro (2h), wo diese Levada ihren Ursprung hat.	

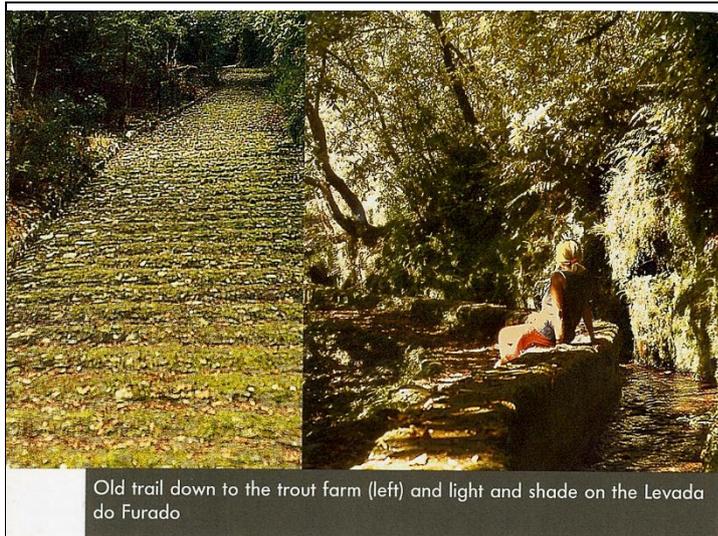


... and follow the narrow Levada do Bezerro up past waterfalls to its source. Then return and climb a sometimes-stepped path to the plateau.

S. 63

... und folgen Sie der schmalen **Levada do Bezerro** vorbei an Wasserfall zu seiner Quelle. Dann kehre zurück und klettere einen manchmal abgestuften Weg zum Plateau.

From here retrace your steps for 30m/yds, then turn left up a narrow path (cairn).	Von hier aus gehen Sie ihre Treppe 30 m / yd zurück und biegen dann links auf einen schmalen Pfad (Grenzmarkierung/Steinhügel) ab.	63
The path emerges from the trees on a sloping plateau (the Cao das Feiteiras).	Der Weg führt von den Bäumen auf einem abfallenden Plateau (Cao das Feiteiras).	
The odd, fairly large cairn marks the route as you follow a trodden path through ferns (feiteiras) – at first heading due west (over a crossing path) and then north-northwest.	Der merkwürdige, ziemlich große Steinhügel markiert die Route, während Sie einem ausgetretenen Pfad durch Farne (feiteiras) folgen - zuerst Richtung Westen (über einen Kreuzungsweg) und dann Nord-Nordwest.	
If the weather is clear, there is a brilliant view to the high peaks on this gentle ascent. The path emerges at a clearing by three farm buildings (2h30min) .	Bei klarem Wetter bietet sich bei diesem sanften Aufstieg eine herrliche Aussicht auf die hohen Gipfel. Der Weg führt (vortreten/ hervorgehen aus) auf einer Lichtung durch drei Bauernhäusern (2h30min) .	
Turn right in front of the building but, after 200m/yds, turn left on a grassy trail, going through a gate after 20m.	Biegen Sie vor dem Gebäude rechts ab, aber nach 200m / Yards biegen Sie nach links auf einen grasbewachsenen Weg ab und gehen nach 20m durch ein Tor.	
Soon cobbles come underfoot. Descent to the ER103, cross it, and pick up the continuing trail 200m/yds downhill.	Bald (kommt ein gepflasterter Fußweg.) kommen Pflastersteine <u>unter (den Füßen)</u> . Abstieg zur ER103, überqueren Sie diese und nehmen Sie den Trail 200 m / yds bergab.	
When this beautiful old trail again meets the ER103, turn right downhill for a couple of minutes, the pick up the continuation of the trail, on left.	Wenn dieser schöne alte Weg wieder auf die ER103 trifft, biegen Sie für ein paar Minuten rechts ab und nehmen Sie die Fortsetzung des Weges links.	64
Finally you come up a beautiful setting, where a levada descent in tiers just above the trout farm .	Schließlich kommen Sie in eine wunderschöne Umgebung, wo eine Levada über den Forellenfarmen in Stufen absteigt.	
Inspect the hatchery (work up an appetite!), take a look at the tiny botanical gardens, the make your way back down to the Restaurante Ribeiro Frio for a late lunch (3h) .	Besuche die Forellenaufzucht (Untersuche den Brutplatz) (mach Appetit!), Sieh Dir den kleinen botanischen Garten an und gehe zurück zum Restaurante Ribeiro Frio für ein spätes Mittagessen (3h).	
It's quite pricey, but the setting is utterly charming.	Es ist ziemlich teuer, aber die Einstellung (das Milieu) ist sehr charmant.	



Old trail down to the trout farm (left) and light and shade on the Levada do Furado

Alter Weg hinunter zur Forellenfarm (links) und Licht und Schatten auf der Levada do Furado



<p>If you have time after lunch, take a short walk to one of the island's most spectacular viewpoints – Balcões (the balconies); it's just 50min there and back.</p>	<p>Wenn Sie nach dem Mittagessen Zeit haben, machen Sie einen kurzen Spaziergang zu einem der spektakulärsten Aussichtspunkte der Insel - Balcões (die Balkone); Es ist nur 50 Minuten hin und zurück.</p>	
<p>The wide, signposted path (PR11) is below the souvenir shop and bar.</p>	<p>Der breite ausgeschilderte Weg (PR11) befindet sich unterhalb des Souvenirladens und der Bar.</p>	
<p>Follow it beside the <i>dry</i> Levada do Furado, past a bar/ souvenir stall.</p>	<p>Folgen Sie dieser neben der trockenen Levada do Furado, vorbei an einer Bar / einem Souvenirstand (Box, Bude, Buchte...).</p>	<p>I</p>
<p>After passing through a cutting in the towering, moss-covered basalt, you find yourself high in the Metade Velly and reach a fork, where the old levada goes left *), and right and you're at the Balcões in a minute.</p>	<p>Nach dem Durchgang eines Einschnittes durch einen hoch aufragende, moosbewachsene Basalt, befinden sie sich hoch in der Metade Velly und erreichen eine Gabelung, wo die alte Levada nach links * geht, und sie befinden sich gleich in der Balcões.</p>	<p>65 *)</p>



Balcões: view over the Fajã da Nogueira Valley and to the high peaks (from left to right: Pico do Arieiro, the pointed needle of Pico do Gato, the jagged spires of Pico das Torres and finally Pico Ruivo and the Achada do Teixeira plateau)

Balcões: Blick über die Faja da Nogueira Velly und die hohen Gipfel

(von links nach rechts: Pico do Aeiro, die spitze Nadel des Pico do Gato, die zerklüfteten Spitzen von Pico das Torres und schließlich Pico Ruivo und das Acada do Teixeira Plateau)

<p>There are superb views over Faja da Nogueira and to the high peaks.</p>	<p>Es gibt herrliche Ausblicke auf Faja da Nogueira und auf die hohen Gipfel.</p>	
<p>At the power below, water collected from the north is channelled via the long tunnels</p>	<p>Bei der darunter liegenden Wasserkraft wird das aus dem Norden gesammelte Wasser über die langen Tunnel der Levada dos Tornos in das Joao</p>	

of the Levada dos Tornos to the Joao Gomme Valley, explored on Walk 1.	Gomes Valley geleitet, das auf dem Walk 1 erkundet wird.	
*) Despite the sign here indicating no entry for walkers, you could walk along the old levada for just a short way (to where a path drops down right to the power station track), but beyond this point it's completely crumbled away.	Trotz des Schildes, das keinen Zugang für Wanderer anzeigt, können Sie die alte Levada nur ein kurzes Stück entlang gehen (bis zu einem Weg, der direkt zum Kraftwerksgleis führt), aber hinter diesem Punkt ist er völlig zerbröckelt.	*)

Restaurante Ribeiro Frio / Restaurant „Kalter Bach“

 <p>Restaurante Ribeiro Frio</p>	Restaurant „Kalter Bach“	
Originally opened in the early 1980s and called Victor's this restaurant was one of our favourites.	Ursprünglich in den frühen 1980er Jahren eröffnet und Victor's Restaurant genannt, war es eines unserer Lieblingshotels.	66
Since then it has become so popular that you may have to wait a long time to be served.	Seitdem ist es so populär geworden, dass Sie möglicherweise lange warten müssen, um bedient zu werden.	
 <p>The trout farm (above) and rustic setting of the Restaurante Ribeiro Frio</p> <p>RESTAURANTE RIBEIRO FRIO Ribeiro Frio ☎ 291 575 898 daily 09.30-18.00 €-€€€</p> <p>trout (from the fish farm) is the speciality — including thick trout soup, and baked, grilled or smoked trout</p> <p>soups, omelettes and salads for a light meal</p> <p>various pastas</p> <p>fish dishes include tuna steak, <i>espada</i> with banana (see our recipe on page 29), grilled <i>bacalhau</i></p> <p>meats include mixed grill, steaks, pork, chicken and, surprisingly, lamb cutlets</p> <p>coffee or tea with a good selection of cakes and tarts from €</p>	<p>Restaurant RIBEIRO FRIO Ribeiro Frio Telefon: 291 575 898 Täglich: 09.30 – 18.00 € -€€</p> <p>Forelle (von der Fischfarm) ist Spezialität - einschließlich dicker Forellensuppe und gebackener gegrillter oder geräucherter Forelle</p> <p>Suppen, Omelette und Salate für eine leichte Mahlzeit</p> <p>verschiedene Pasta</p> <p>Zu den Fischgerichten gehören Thunfischsteak, Espada mit Banane (siehe unser Rezept auf Seite 29), gegrilltes Bacalhau</p> <p>Fleisch einschließlich Grill, Steak, Schweinefleisch, Chiken und, überraschenderweise, Lammkoteletts</p> <p>Kaffee oder Tee mit einer guten Auswahl an Kuchen und Torten ab €</p>	

Trout soup (<i>sopa de truta</i>) / Forellensuppe		
Despite the Portuguese name, this recipe comes from the Black Forest (Victor was German).	Trotz des portugiesischen Namens kommt dieses Rezept aus dem Schwarzwald (Victor war deutscher).	67
Cook the trout in 4 cups of cold water with the bay, clove and bouquet garni for about 20 minutes.	Kochen Sie die Forelle in 4 Tassen kaltem Wasser mit der Bucht, Nelke und Suppengrün für etwa 20 Minuten.	

 	<p>Ingredients (for 4 people)</p> <p><i>for the soup:</i> 1 fresh trout, boned, skinned, filleted and cut into small pieces 1/2 smoked trout fillet, cut in slivers 1 bay leaf, 1 clove, 1 bouquet garni, salt and fresh-ground pepper 1 egg yolk 2 cups double cream fresh dill</p> <p><i>for the cutlets</i> 8 lamb cutlets 1 clove garlic, crushed 200 ml white wine 100 ml olive oil 2 cloves, 2 bay leaves fresh chopped parsley salt and pepper to taste</p>	<p>Zutaten (für 4 Personen)</p> <p>für die Suppe 1 frische Forelle, entgrätet, enthäutet, filetiert und in kleine Stücke geschnitten 1/2 geräucherte Forellenfilet, in Streifen geschnitten 1 Lorbeerblatt, 1 Gewürznelke, 1 Suppengrün, Salz und frisch gemahlener Pfeffer 1 Eigelb 2 Tassen Doppelcreme frischer Dill</p> <p>für die Schnitzel 8 Lammkoteletts 1 Knoblauchzehe, zerdrückt 200 ml Weißwein 100ml Olivenöl 2 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter frisch gehackte Petersilie Salz und Pfeffer abschmecken</p>	
<p>Then put in a blender (or mash down) and heat till reduced to about 3 cups.</p>	<p>Dann in einen Mixer (oder klein zerdrücken) geben und auf etwa 3 Tassen reduzieren.</p>		
<p>Add 1 tbsp. cold water to the egg yolk prevent curdling, then add a little hot liquid. (tbsp: tablespoon(s))</p>	<p>Geben Sie 1 EL (Esslöffel) kaltes Wasser in das Eigelb, um ein Gerinnen zu vermeiden, und fügen Sie dann etwas heiße Flüssigkeit hinzu.</p>		
<p>Return to the pan (do not let it boil) and stir as it thickens.</p>	<p>Zurück in die Pfanne (nicht kochen lassen) und rühren, während es dicker wird.</p>		
<p>Place the smoked trout bits in warm soup plates and pour over then hot soup.</p>	<p>Die geräucherten Forellenstücke in warme Suppenteller geben und über die heiße Suppe gießen.</p>		
<p>Sprinkle with the freshly copped dill.</p>	<p>Mit dem frisch gehackten Dill bestreuen.</p>		
<p>Lamb cutlets (<i>costeleta de borrego</i>) / Lammkoteletts</p>			
<p>A popular dish at Ester – a treat, as young lamb does not often figure in the local diet.</p>	<p>Ein beliebtes Gericht zu Oster - ein Leckerbissen, denn junges Lamm kommt in der lokalen Ernährung nicht oft vor.</p>		
<p>Marinate the cutlets in all the other ingredients and refrigerate, covered, overnight.</p>	<p>Marinieren Sie die Schnitzel mit allen anderen Zutaten und im Kühlschrank, bedeckt, über Nacht.</p>		
<p>Then grill or barbecue, basting liberally with the marinade. Serve with mashed potato (with garlic and olive oil).</p>	<p>Dann braten oder auf dem Rost braten, großzügig mit der Marinade bestreichen. Mit Kartoffelpüree (mit Knoblauch und Olivenöl) servieren.</p>		

WALK 6 • caniçal circuit / Wanderroute 6 • Caniçal Rundgang

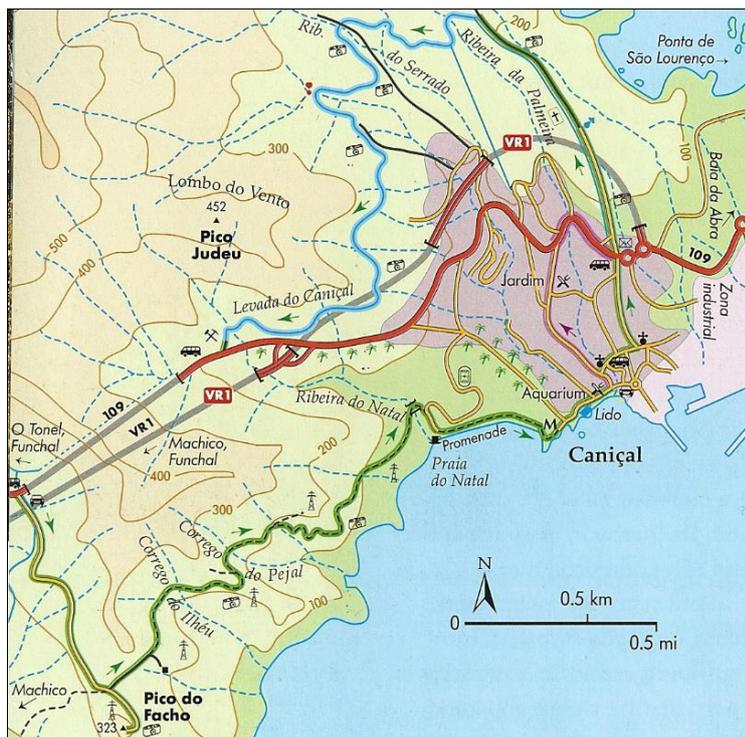


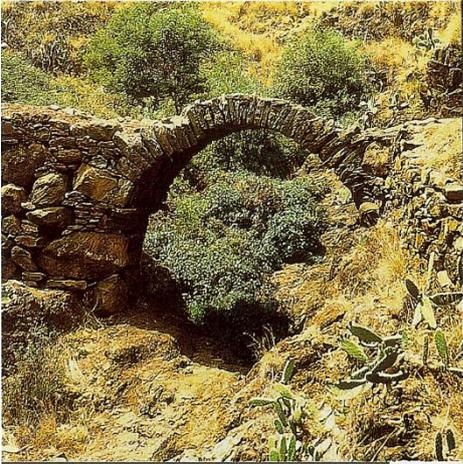
caniçal circuit

<p>caniçal circuit</p> <p>WALK 6</p> <p>This hike takes you high above the sea, across grassy terraces veined with old stone walls, before dropping down to Caniçal on a somewhat precipitous path.</p>	<p>Canical Rundgang</p> <p>Wanderroute 6</p> <p>Diese Wanderung führt Sie hoch über dem Meer über grasbewachsene Terrassen mit alten Steinmauern, bevor Sie auf einem etwas steil abfallenden Weg nach Caniçal hinunter kommen.</p>	<p>68</p>
<p>Distance: 9km/5.6mi; 3h50min</p> <p>Grade: moderate, with overall ascents/descents of about 300m/1000ft; you must be sure-footed and have a head for heights (danger of vertigo).</p> <p>Equipment: walking boots, sunhat, long-sleeved shirt, long trousers, plenty of water</p> <p>Transport: 113 to/from the old Caniçal tunnel on the ER109; alight at the western end and return from the eastern end. By car, park well tucked in at the side of the road to Pico do Facho (or park at Caniçal and start the walk there — if you can wait 4-5h to eat!).</p> <p>Shorter version: do either half of the main walk, ending at or starting from Caniçal (113). Grade and equipment as above. Allow 1h40min for the first half, 2h for the second.</p> <p>Refreshments en route:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Tonel, 350m west of where the walk starts, on the ER109 <p>Restaurants/snack bars in Caniçal (halfway point)</p> <p>Points of interest:</p> <p>Pico do Facho viewpoint whaling museum in Caniçal; 10.00-12.00 and 13.00-18.00; closed Mondays, holidays € 291 961 858</p>	<p>Entfernung: 9 km / 5,6 mi; 3h50min</p> <p>Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, mit einem Gesamt auf- und -abstieg von ca. 300 m / 1000 ft. Sie müssen tritt- und höhensicher sein und ein Gefühl für Schwindelgefühle in der Höhe haben (Schwindelgefahr)</p> <p>Ausrüstung: Wanderschuhe, Sonnenhut, langärmliges Hemd, lange Hosen, viel Wasser</p> <p>Transport: Bus 113 zum / vom alten Caniçal Tunnel auf der ER109; Am westlichen Ende aussteigen und vom östlichen Ende zurückkehren. Mit dem Auto parken Sie gut eingepaßt an der Seite der Straße zum Pico do Facho (oder parken Sie bei Caniçal und beginnen Sie den Spaziergang dort - wenn Sie 4-5h warten können, um zu essen)Kürzere Version: Machen Sie entweder die Hälfte des Hauptspaziergangs, der bei Caniçal endet oder beginnt (Bus 113). Anstieg und Ausrüstung wie oben. Planen Sie 1h40min für die erste Hälfte, 2h für die zweite Hälfte ein.</p> <p>Erfrischungen unterwegs: ○ Tonel, 350 m westlich von der Startstelle, an der ER109. Restaurants / Snacks in Canical (auf halber Strecke)</p> <p>Sehenswürdigkeiten:</p> <p>Pico do Facho Aussichtspunkt Walfangmuseum in Caniçal; 10.00 - 12.00 und</p>	<p>69</p>

walk & eat
MADEIRA

	13.00-18.00; montags geschlossen, Feiertage, Telefon: 291 961 858	
Start out at the Pico do Facho bus stop on the west side of Canical tunnel .	Beginne an der Bushaltestelle Pico do Facho an der Westseite des Tunnels Canical.	
Climb the road towards the peak.	Erklimme die Straße zum Gipfel.	
Electricity pylons will guide you from here to Canical: take note of them!	Strommasten führen Sie von hier nach Canical: Beachten Sie sie!	
The first pylon comes up just before the peak: you will leave the road here and walk left on a track (just opposite a narrow trail rising up from Machico).	Der erste Pylon steht kurz vor dem Gipfel: Sie verlassen die Straße und gehen links auf einem Pfad (gegenüber einem schmalen Pfad, der vor Machico ansteigt).	
But first walk another five minutes up to Pico do Facho (25min) , for a wonderful view of Machico and its Harbor, the airport and São Lourenço Point.	Aber zuerst noch fünf Minuten bis zum Pico do Facho (25 min), um einen wunderschönen Blick auf Machico und seinen Hafen, den Flughafen und São Lourenço Point zu haben.	
Return to the pylon and, some 10m/yds below it, turn right on a track.	Kehre zum Pylon zurück und ungefähr 10m / yds darunter rechts auf den Weg abbiegen.	
At a Y-fork, bear left (the right –hand fork runs to a ramshackle shed).	An einer Y-Gabel nach links halten (die rechte Gabel läuft zu einem baufälligen Schuppen).	
Your left fork immediately becomes a path which runs at the top of some still-cultivated terraces, passes well above the second pylon , and takes you straight to the third pylon (50min).	Ihre linke Gabelung wird sofort zu einem Pfad, der oben auf einigen noch kultivierten Terrassen verläuft, passieren sie ihn gut über den 2. Pylon und der bringt Sie direkt zum dritten Pylon (50 Min.).	?
Here, on a ridge between Ilhéu and Pejal streams, you enjoy your first view of Canical.	Hier, auf einem Grat zwischen Ilhéu und Pejal, genießen Sie Ihren ersten Blick auf Canical.	70



Watch out here. The path seems to 'disappear' on bedrock.	Pass auf hier auf. Der Pfad scheint zu auf dem Fels zu verschwinden.	
In fact it unexpectedly turns inland, do descend the north side of the ridge.	Tatsächlich geht es unerwartet ins Inland, steigen Sie die Nordseite des Grats ab .	
So go left up the bedrock and after 20 paces fork right, to continue the descent into the next valley.	Gehen Sie also links das Felsgestein hinauf und nach 20 Schritten die Gabelung rechts, um den Abstieg in das nächste Tal fortzusetzen.	
Soon (1h) the fourth pylon is about 150m/yds ahead of you.	Bald (1h), ist der vierte Pylon etwa 150m / yards, vor dir.	
Watch out here, too! Do not follow the path towards this pylon.	Pass auch hier auf! Folge nicht dem Pfad zu diesem Pylon.	71
The path you want (not easily seen at first) turn off to right and runs about 20m/ 60ft below the pylon, rounding it on the sea side (follow the red paint dots), zigzagging and dropping considerably.	Der Weg, den Sie wollen (zuerst nicht leicht zu sehen), biegt nach rechts ab und verläuft etwa 20 m unterhalb des Pylon, umrundet ihn auf der Seeseite (folgen Sie den roten Farbpunkten), gehen im Zickzack und steigt deutlich ab.	
When you come to the next bedrock area at a precipice (1h10min), the path bends sharply to the left.	Wenn Sie zum nächsten Felsgelände an einem Abgrund kommen (1Std10Min), biegt der Pfad scharf nach links ab.	
You overlook Caniçal here.	Hier überschauen sie Caniçal.	
Ten minutes from this precipice, you pass to left of the fifth pylon (1h25min) , from where the end of the walk is in view.	Zehn Minuten von diesem Abgrund gehen Sie nach links vom fünften Pylon (1Std25Min), von wo aus das Ende der Wanderung zu sehen ist.	
 Humpback bridge over the Ribeira do Natal	Buckelbrücke über dem Natalbach (Ribeiro do Natal)	
Looning inland, you spot beautiful old humpback footbridge over the Natal stream below.	Im Landesinneren liegt eine schöne alte Buckelbrücke über dem Natalbach.	
The path takes you down to it – a scramble involving all fours.	Der Weg führt Sie hinunter – eine Kletterei, die es mit sich bringt, auf allen Vieren.	
Once over the bridge (1h35min) , take the tarmac road down to the seafront.	Überqueren Sie die Brücke (1Std35Min) und folgen Sie der asphaltierten Straße abwärts bis zur Küste.	
On the far side of the building (bar, toilets), follow the seafront promenade to the left, past the whaling museum in Caniçal (as of press date this new museum was still not open – probably due to lack of funds).	Auf der anderen Seite des Gebäudes (Bar, Toiletten) folgen Sie der Strandpromenade nach links, vorbei am Walfangmuseum in Caniçal (zum Zeitpunkt der Drucklegung war dieses neue Museum noch nicht geöffnet - wahrscheinlich aus Geldmangel).	
Just past the lido is Aquarium , our recommended restaurant (see page 74).	Gleich nach dem Strandbad ist unser empfohlene Restaurant Aquarium (siehe Seite 74).	
Take the next left turn (the third left off the seafront), rising to the old church (1h50min; bus stop).	Nehmen Sie die nächste Linkskurve (die dritte links von der Strandpromenade) und steigen Sie zur alten Kirche (1Std50Min; Bushaltestelle).	72

Head east from the church on the main street*), then take the second left; Caniçal's large, newer church (with a clock) is ahead on right.	Fahren Sie von der Kirche auf der Hauptstraße nach Osten *) und nehmen Sie die zweite Straße links. Caniçals große, neuere Kirche (mit einer Uhr) (vorneweg) befindet sich auf der rechten Seite.	
*) But to eat at Jardim (see page 74), keep ahead, with the old church on your right. Later, turn right at the T-junction with the ER109 for 300m, to the 'Correos' building on the left.	Aber um in Jardim zu essen (siehe Seite 74), gehen Sie weiter, mit der alten Kirche zu Ihrer Rechten. Später biegen Sie an der T-Kreuzung mit der ER109 nach 300m rechts in das Gebäude "Correos" links ab.	
Cross straight over the main ER109 road to Baia da Abra; the 'Correos' building will be on your right (2h10min).	Überqueren Sie geradeaus die Straße ER109 nach Baia da Abra; das Gebäude "Correos" befindet sich auf der rechten Seite (2h10min).	
Climb the road opposite, passing a water tank on the right.	Steigen Sie die gegenüberliegende Straße hinauf und passieren Sie einen Wassertank auf der rechten Seite.	
The asphalt ends at a white-walled cemetery on the left.	Der Asphalt endet links auf einem Friedhof mit weißem Mauerwerk.	
Walk past it on the now unsurfaced road; you'll soon see the levada running in the gutter at the left.	Gehen Sie auf der jetzt unbefestigten Straße vorbei; Sie werden bald die Levada sehen, die in einem Graben (der Gosse) auf der linken Seite läuft.	
After another 700/yds, the narrow Levada do Caniçal curves left, away from the dirt road (with continues straight on) and enters a wood full mimosas.	Nach weiteren 700 m / Yards, die schmale Levada do Caniçal macht links eine Kurve, weg von der unbefestigten Straße (führt weiter geradeaus) und tritt in einem Wald voller Mimosen.	?
Soon you pass a narrower levada rushing down to the left (2h40min).	Bald passiert man eine schmalere Levada, nach links unten stürzend (nach links rast)(2h40min).	
Beyond a crossing track, a grassy verge affords a splendid view back down over Caniçal and to an idyllic pink farmhouse surrounded by its beautiful planted plots, the whole framed by a wreath of yellow mimosas.	Jenseits einer Kreuzung bietet ein grasbewachsener Streifen einen wundervollen Blick zurück nach Caniçal und zu einem idyllischen rosa Bauernhaus, umgeben von wunderschönen, bepflanzten Parzellen, des Ganze umrahmt von einem Kranz aus gelben Mimosen.	
You're heading into a deep tributary of the Ribeira do Serrado.	Du gehst in einen tiefen Nebenfluss des Ribeira do Serrado hinein.	
A few minutes later (3h), you cross the head of this valley on a levada "bridge" with protective railings.	Ein paar Minuten später (3h), überqueren Sie ein Stück (den Kopf) dieses Tals auf einer Levada "Brücke" mit Schutzgeländer.	
Before long the fine buttress of rock formed by the Lombo do Vento and Pico Judeu rises nearby on your right.	Es dauerte nicht lange und es erhebt sich in der Nähe für sie, auf der rechten Seite ein feiner Felsvorsprung , der von den Lombo do Vento und Pico Judeu geformt wurde.	
An earthen track joins the levada, and you follow is for a short time, leaving the woods behind for the view show on page 68.	Ein irdener Pfad schließt sich der Levada an, und Sie folgen ihm für eine kurze Zeit und lassen den Wald hinter sich, um die Aussicht auf Seite 68 zu sehen.	



Near the end of the walk, the levada runs through tall grasses.

Gegen Ende der Wanderung läuft die Levada durch hohe Gräser

Rejoining the levada, a long sunny stretch the ribbon of water through high grasses, with just the odd tree offering welcome shade.	Wieder in der Levada angekommen, nimmt das Wasserband durch hohe Gräser, eine lange, sonnige Strecke, wobei nur der einzelne Baum willkommenen Schatten spendet.	
Eventually the watercourse rounds a bend, and now the narrow path runs at the top of a concrete wall high above the ER109 ... and below a quarry (3h45min).	Irgendwann schlängelt sich der Wasserlauf um eine Biegung, und nun führt der schmale Pfad an der Spitze einer Betonmauer hoch über der ER109 ... und unter einem Steinbruch (3:45 Min.).	
This is a stunning section of the hike.	Dies ist ein atemberaubender (toller) Abschnitt der Wanderung.	
When you come to a concrete track, descend left to the road, where you can <i>flag down</i> a bus (3h50min).	Wenn Sie auf eine Betonspur kommen, gehen Sie abwärts links auf die Straße, wo du einen Bus anhalten (3Std50Min) kannst.	
Motorists should turn right and follow the road through the Canical road tunnel (add 15min; there is a pavement, but this is still very unpleasant – it's almost worth talking a bus to the far side!).	Autofahrer sollten rechts abbiegen und der Straße durch den Canical Road Tunnel folgen (weitere 15 Minuten; es gibt einen Bürgersteig, aber das ist immer noch sehr unangenehm - es ist fast wert, einen Bus für die andere Seite zu nehmen!). (statt: "talk" take) Druckfehler)	

Restaurante Jardim / Gartenrestaurant

As its name implies, this restaurant is set in lovely garden.	Wie der Name schon sagt, befindet sich dieses Restaurant in einem schönen Garten.	74
You can dine indoors (huge windows) or on the outdoor terrace with retractable roof.	Sie können drinnen speisen (große Fenster) oder auf der Außenterrasse mit Schiebedach.	
Beautifully decorated, spotlessly maintained, this is an extremely pleasant atmosphere for enjoying a leisurely meal.	Schön dekoriert, makellos gepflegt, ist dies eine äußerst angenehme Atmosphäre, für ein gemütliches Urlaubessen zu genießen.	
 <p>Jardim, mit Blick auf die Außenterrasse</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>JARDIM Sítio Palmeira de Baixo, Canical (291 969 120 daily except Mon 10.00- 23.00 €-€€</p> <p>large selection of entrées, specialising in all kinds of shellfish, octopus, etc</p> <p>soups and omelettes for a lighter meal</p> <p>fish dishes include tuna steak, <i>espada</i> (fillets or on the bone), sautéed octopus with chips, <i>bacalhau</i>, creamed mixed shellfish</p> <p>meats steak with mushrooms, pork cutlets, <i>picado</i> (sautéed meat and chips)</p> <p>basic sweets — including the ubiquitous velvet <i>puddim</i> and chocolate mousse</p> <p>reasonable wine list, mostly Alentejos</p> </div>	<p>Garten Website Palmeira de Baixo, Canical Telefon 291 969 120 täglich außer Montag Mo 10.00- 23.00 € - €€ große Auswahl an Vorspeisen Spezialisiert auf alle Arten von Schalentieren, Oktopus usw Suppen und Omelette für eine leichtere Mahlzeit Fischgerichte schließen ein Thunfischsteak, Espada (Filets oder mit Knochen), sautierte (kurz angebraten) Oktopus-Chips, Bacalhau, Rahmmisch-Schalentiere Fleischsteak mit Champignons, Schweineschnitzel, Picado (Gehacktes) (sautiertes Fleisch mit Pommes frites) übliche Süßigkeiten - einschließlich der allgegenwärtigen Samt Pudim (Pudding) und Schokoladenmousse angemessene Weinkarte, meist Alentejos</p>	
There are also several new restaurants on the front – such is rapide growth of Canical since the opening of the <i>zona industrial</i> .	Es gibt auch einige neue Restaurants auf der Vorderseite - durch das schnelle Wachstum von Canical seit der Eröffnung der Industriezone.	
We highly recommend Aquarium (see opposite or next picture).	Wir empfehlen Aquarium (siehe nebenstehendes oder nächstes Bild).	
O Tonel , 350 m west of the Pico do Facho road (open daly 10.00-22.00, phone 291 962 459), has been around since time immemorial and serves very standard Madeiran fare in an old- fashioned setting.	O Tonel, 350 m westlich der Straße Pico do Facho (geöffnet von 10.00 bis 22.00 Uhr, Tel. 291 962 459), ist seit jeher bekannt und serviert auf hohem Standard madeirische Kost in einem altmodischen Ambiente.	

<p>Aquarium / Restaurant Aquarium</p>		
<p>This new restaurant is very popular with the locals – deservedly so.</p>	<p>Dieses neue Restaurant ist bei den Einheimischen sehr beliebt - zu Recht (verdientermaßen).</p>	<p>75</p>
<p>The food is good, the menu is wide-ranging, and it's incredibly cheap ("dish of the day" – for instance roast chicken or tuna steak, with coffee, for 5 €).</p>	<p>Das Essen ist gut, die Speisekarte ist breit gefächert und es ist unglaublich billig ("Tagesgericht" - zum Beispiel Brathähnchen oder Thunfischsteak, mit Kaffee, für 5 €).</p>	
<div style="display: flex;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>AQUARIUM Serrado da Igreja, Caniçal (291 628 154 daily 09.00-23.00 €</p> <p>wide range of fish- and seafood-based entrées, with some dishes not seen elsewhere on the island</p> <p>soups, omelettes and salads for a lighter meal</p> <p>varied fish dishes, not just the usual tuna and espada, but wrasse, grouper, gilt-head bream</p> <p>meats are fairly standard – steak, pork, <i>picado</i> (sautéed meat and chips)</p> <p>for sweets there's nothing special, but they do have fruit pies and ice-creams</p> <p>only a couple of basic wines, but plenty of local and international alcoholic drinks and beers (bottled or on tap); fresh juices</p> </div> </div>	<p>AQUARIUM Serrado da Igreja, Caniçal Tel.: 291 628 154 Täglich 09.00-23.00 €</p> <p>eine große Auswahl an Vorspeisen auf Fisch- und Meeresfrüchtebasis mit einigen Gerichten, die man sonst nirgendwo auf der Insel findet</p> <p>Suppen und Omelette für eine leichtere Mahlzeit</p> <p>abwechslungsreiche Fischgerichte, nicht nur die üblichen Thunfisch und Espada, sondern Lippfisch, Zackenbarsch, Goldbrassen</p> <p>Fleisch ist ziemlich Standard - Steak, Schweinefleisch, Picado (sautiertes Fleisch und Pommes)</p> <p>Für Süßigkeiten gibt es nichts Besonderes, aber sie haben Obstkuchen und Eis</p> <p>nur ein paar Basisweine, aber viele lokale und internationale alkoholische Getränke und Biere (in Flaschen abgefüllt oder vom Fass); frische Säfte</p>	
<p>Plan to arrive early for lunch or be prepared to wait – not only to be served, but perhaps just to get a table.</p>	<p>Planen Sie, dass Sie früh zu Essen ankommen oder seinen Sie vorbereitet warten zu müssen - nicht nur, um bedient zu werden, sondern vielleicht auch, um einen Tisch zu bekommen.</p>	
<p>You'll pass on the seafront, just before turning uphill to the old church to continue the walk.</p>	<p>Sie fahren an der Strandpromenade vorbei, kurz bevor Sie zur alten Kirche hinauffahren, um den Spaziergang fortzusetzen.</p>	
<p>Among the chef's specialities is espada roe (ovas), which we've never seen on any other menu.</p>	<p>Zu den Spezialitäten des Küchenchefs gehören Espada Roe (Ovas), die wir noch nie auf einer anderen Speisekarte gesehen haben. (Schwertfisch - Rogen (Rogen)).</p>	
<p>Another is arroz de marisco (rice with shellfish), one of Pat's favorites – a real treat with crispy bread and salad.</p>	<p>Ein anderer ist <i>Arroz de Marisco</i> (Reis mit Meeresfrüchten), einer von Pat's Favoriten - ein echter Leckerbissen mit knusprigem Brot und Salat.</p>	
<p>Of course they serve grilled limpets (everyone does), <i>but</i> this is the only places we've ben able to enjoy grilled mussels.</p>	<p>Natürlich gibt es gegrillte Napfschnecken (jeder tut es), aber das ist der einzige Ort, an dem wir gegrillte Muscheln genießen können.</p>	

descend	Absteigen, landen, sinken, fallen, ...	bedrock	Grundgestein /-gebirge
towards	In die Richtung, zu, auf,...	Considerably.	Wesentlich, bedeutend, höchst,
probably	Wahrscheinlich, wohl, voraussichtlich	due	Fällig, gebührend, schuldig, ordnungsgemäß,
lack	Mangel, Armut, fehlen, entbehren	funds	Mittel, Gelder, Staatspapiere
ahead	Voraus, vorneweg	Climb	Steigen, erklettern, Tour, Aufstieg
cemetery	Friedhof	Beyond	Präp.: über, jenseits; Adv.: danach, dahinter, weiter,...
Eventually	Irgendwann	stunning	Toll, atemberaubend, überwältigend
pavement	Gehsteig, Pflaster, Straße	implies	Andeutet, schließen lassen, einschließen
spotless	Tadellos, markellos	fare	Speise, Fahrpreis, Kost, Reisegeld,...!
treat	Besond. Freude, - Vergügen, springen lassen	able	Imstande, fähig

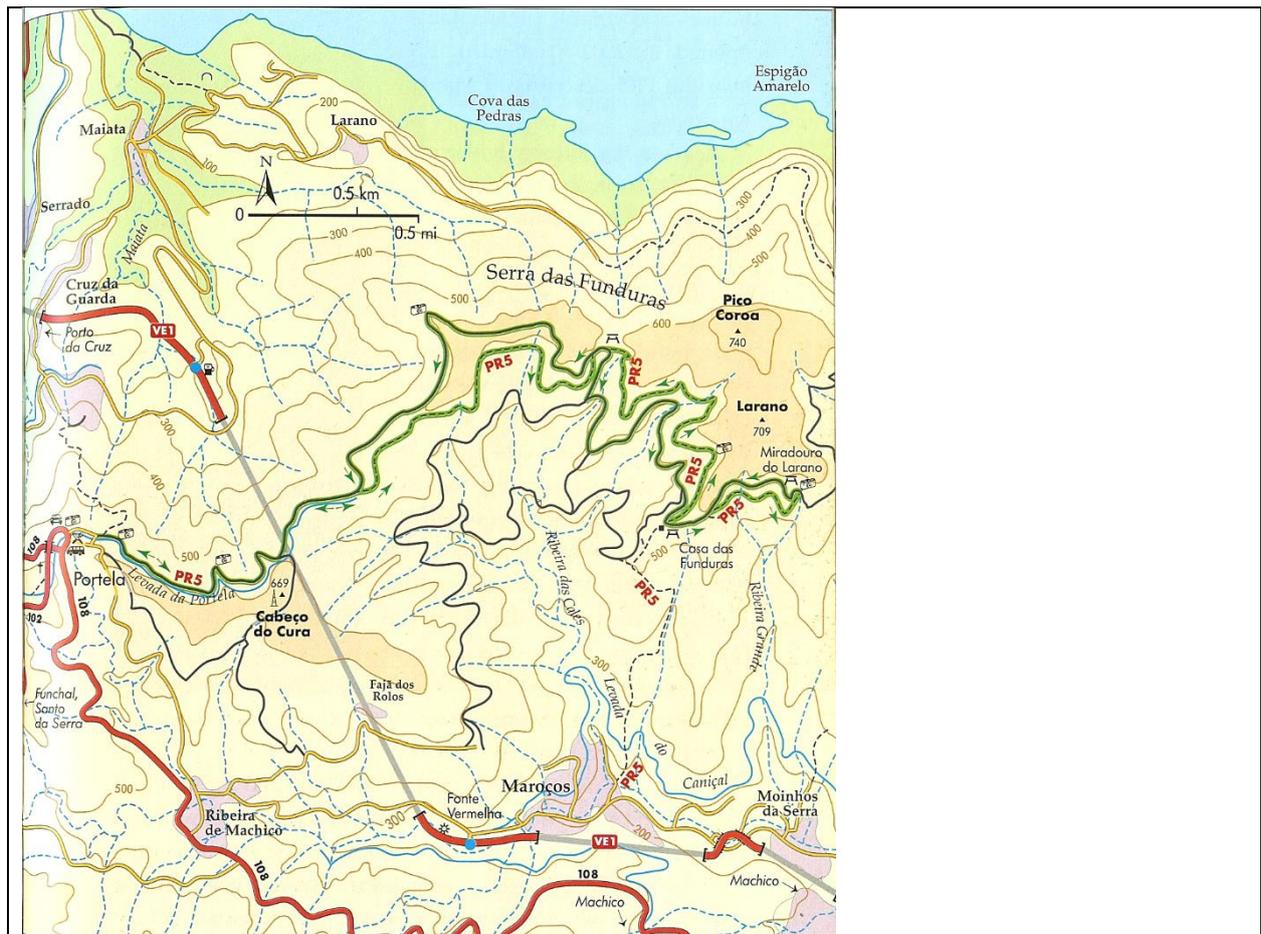
WALK 7 • serra das funduras / Wanderroute 7 • serra das funduras



serra das funduras

<p>Serra das funduras</p> <p>WALK 7</p> <p>This easy (but quit long) walk in the Serra das Funduras takes you through an area where the ancient <i>laurisilva</i> forest is being regenerated with the help of EU funding. You'll walk among not only laurels, but folhados (see Walk 10), myrtles and tree fern.</p>	<p>Gebirge der Nebel</p> <p>Wanderroute 7</p> <p>Dieser einfache (aber langwierige) Spaziergang in der Serra das Funduras führt Sie durch ein Gebiet, in dem der uralte Laurisilva-Wald mit Hilfe von EU-Mitteln regeneriert wird. Sie werden nicht nur durch Lorbeeren, sondern auch durch Folhados (siehe Walk 10), Myrten und Baumfarn wandern.</p>	<p>76</p>
<p>Distance: 16km/10mi; 3h55min</p> <p>Grade: easy, but quite long (ample opportunities to shorten the walk; see the map on page 79). If the weather is poor, keep to the footpaths; the tracks are quite boring, unless the views are fine! Some of the paths are narrow and slippery; you must be sure-footed.</p> <p>Equipment: stout shoes, warm clothing all year round, sunhat, plenty of water and snacks</p> <p>Transport: 53 or 78 to/from Portela, or by </p> <p>Refreshments en route: Bar/Restaurant Miradouro da Portela at the viewpoint; <i>recommended</i> Bar Portela a Vista, below the pass on the Machico road</p> <p>Points of interest: <i>laurisilva</i> forest (under protection) views to Penha de Águia and over the north coast</p>	<p>Entfernung: 16 km; 3h55min</p> <p>Schwierigkeitsgrad: leicht, aber ziemlich lang (reichlich Gelegenheit, die Wanderung kurz zu machen; siehe Karte und Seite 79). Wenn das Wetter schlecht ist, halten Sie sich auf den Fußwegen; Die Tracks sind ziemlich langweilig, es sei denn, die Aussicht ist in Ordnung! Einige Wege sind eng und rutschig; Sie müssen Trittsicherheit haben.</p> <p>Ausrüstung: feste Schuhe, warme Kleidung das ganze Jahr über, Sonnenhut, viel Wasser und Snacks</p> <p>Transport: Bus 53 oder 78 von / nach Portele, oder mit dem Taxi</p> <p>Erfrischung unterwegs: Bar / Restaurant Miradouro da Portela am Aussichtspunkt, empfohlen Bar Portela a Vista, unterhalb des Passes auf der Machico-Straße</p> <p>Sehenswürdigkeiten: Lorbeerwald (unter Schutz) Blick auf Penho de Agua und über die Nordküste</p>	

<p>Begin the walk at Portela: head east on the narrow road skirting the north side of the restaurant Miradouro da Portela.</p>	<p>Beginnen Sie den Spaziergang bei Portela: Fahren Sie nach Osten auf der schmalen StraÙemrandung entlang der Nordseite des Restaurants Miradouro da Portela.</p>	77
<p>There may be a "PR5" information board here.</p>	<p>Möglicherweise gibt es hier eine "PR5" Informationstafel.</p>	
<p>The narrow Levada do Portela runs along an your right.</p>	<p>Die schmale Levada do Portela verläuft entlang einer Ihrer rechten.</p>	
<p>When the tarred road swings right (to Ribeiro de machico), keep ahead on an earthen track.</p>	<p>Wenn die geteerte Straße rechts abbiegt (nach Ribeira de Machico), bleiben Sie auf einem irdenen Pfad.</p>	
<p>After 200m/yds you pass an old trail down left to Porto da Cruz.</p>	<p>Nach 200m / Yards passieren Sie einen alten Weg links nach Porto da Cruz.</p>	
<p>In the 1800s the <i>borracheiros</i> used this trail to transport wine, carried in goatskins, from Porto de Cruz to the south.</p>	<p>In den 1800er Jahren nutzten die Borracheiros (Trinker) diesen Weg, um den von Ziegen getragenen Wein von Porto de Cruz in den Süden zu transportieren.</p>	
<p>The are magnificent view down over "Eagle Rock" and the nort coast ... if the teather is fine.</p>	<p>Es gibt einen herrlichen Blick über den "Adlerfelsen" und die Nordküste ... wenn das Wetter gut ist.</p>	



<p>At a fork (20min), keep left (Portela's transmitter mast is up to the right).</p>	<p>An einer Gabelung (20 Min.) Halten Sie sich links (Portelas Sendemast ist rechts).</p>	77
<p>Six-seven minutes later, be sure to turn right on the first of the three footpaths</p>	<p>Sechs sieben Minuten später, achten Sie darauf, auf dem ersten der drei Fußwege, die im Wald angelegt</p>	

created in the forest; this one is 2,5km long.	wurden, nach rechts abzubiegen; dieser ist 2,5 km lang.	
(There should be an information panel or RP5 fingerpost here, but it may be missing.)	(Es sollte hier eine Informationstafel oder einen RP5-Richtungszeigers geben, der aber möglicher-weise fehlt.)	
While dense foliage obscures most of the views, there are occasional glimpses of the Machico Valley and the golf course at Santo da Serra.	Während dichtes Laub die meisten Ausblicke verdunkelt , gibt es gelegentliche Einblicke in das Machico-Tal und den Golfplatz von Santo da Serra.	
The path undulates along the contours, just on the leeward side of the right.	Der Pfad windet sich entlang der Umrisse (,gerade) gleich auf der rechten Windschattenseite.	78
 <p>In the <i>laurissilva</i> (left) and steps opposite the forestry house</p>	<p>In den Lorbeerwald (links) und gegenüber Treppen des Forsthaus.</p> <p>Lorbeerwald floresta laurissilva: portugiesisch laurel forest: englisch</p>	
Eventually steps on the left take you back to the track (1h10min).	(Eventuelle) Letztendlich Schritte auf der linken Seite bringen Sie zurück zum Weg (1h10min).	
Turn right and come almost at once another signboard .	Biegen Sie rechts ab und kommen Sie fast sofort zu einem anderen Schild.	
On the left are picnic tables and the second footpath.	Auf der linken Seite sind Picknicktische und der zweite Fußweg.	
We will return by that path; for now, follow the track downhill to the right.	Wir werden auf diesem Weg zurückkehren; für jetzt folgen Sie der Spur abwärts nach rechts.	
Three minutes later, at a junction, go left.	Drei Minuten später, an einer Kreuzung, gehen Sie nach links.	
In another seven minutes, go left again another junction, descending sightly.	In weiteren sieben Minuten, gehen Sie wieder links eine weitere Kreuzung, leicht absteigend.	
You round the huge basin of the Ribeira das Cales .	Sie umrunden das riesige Becken der Ribeira das Cales.	
At a fork, keep left uphill, to the Casa das Funduras (forestry hous and more picnic tables), opened in 2002 (1h45min).	Bei einer Abzweigung links bergauf bis zur Casa das Funduras (Forsthaus und weitere Picknicktische), die 2002 eröffnet wurde (1h45min).	80
From here the PR5 descend to Maroços; we do <i>not</i> .	Von hier steigt die PR5 nach Maroços ab; wir <i>nicht</i> .	
 <p>Restaurante Miradouro da Portela (the original cottage has the thatched roof) and the deep woods fire in the smog, where espetada sizzles</p> <p>Leaving the faestry house off to the right, stay on the track which curls left. <i>Ignore</i> a path on the right 200m/yds along but, 25m further on, fork right on the third signposted footpath (1km). When it ends, more steps take you up left to another picnic area and viewpoint (1h55min), from wehre Pico Facho is see.</p>	<p>Wenn Sie das Forsthaus nach rechts verlassen, bleiben Sie auf der Spur, die sich nach links krümmt. <i>Ignorieren</i> Sie einen Pfad auf der rechten Seite 200 m / Yards entlang aber 25 m weiter, rechts auf dem dritten ausgeschilderten Fußweg (1 km). Wenn es zu Ende ist, nehmen Sie weitere Schritte nach links zu einem anderen Picknickplatz und Aussichtspunkt (1Std55Min), von wo aus Pico Facho zu sehen ist.</p>	

From here go left along the track, passing the EU-sponsors' signboard on you left.	Restaurant Miradouro do Portela (das ursprüngliche Haus hat Strohdach) und das starke Holzfeuer wo gemütlichen Espetada brutzelt Von hier aus gehen Sie links entlang des Weges, vorbei an dem Schild der EU-Sponsoren auf der linken Seite.	
Back at the forestry house (2h05min), climb the path on your right.	Zurück beim Forsthaus (2Std05Min), den Weg rechts hochklettern.	
This rises above the track, with fine view to conical Pico Coroa at the head of the valley.	Dieser erhebt sich oberhalb der Strecke, mit Blick auf den konischen Pico Coroa im Talende (schluss).	
This path (also 2,5km) is perhaps the prettiest of all, dotted with fern trees.	Dieser Weg (ebenfalls 2,5 km) ist vielleicht der schönste von allen, mit Farnbäumen übersät.	
When you meet the track again (2h45min) go right, uphill (or, if visibility is poor, keep to prettier path).	Wenn Sie die Strecke wieder erreichen (2Std45Min), gehen Sie rechts bergauf (oder, wenn die Sicht schlecht ist, halten Sie sich an den schöneren Weg).	
Once over a rise, 15 minutes along the track, you regain fine views over the north coast.	Einmal über einen Anstieg, 15 Minuten entlang der Strecke, haben Sie einen schönen Blick über die Nordküste.	
Follow the track all the way back to Portela (3h55min). We do hop you've worked up an appetite!	Folgen Sie die ganze Strecke dieses Weges zurück nach Portela (3Std55Min). Wir hoffen es - Du hast Appetit bekommen!	

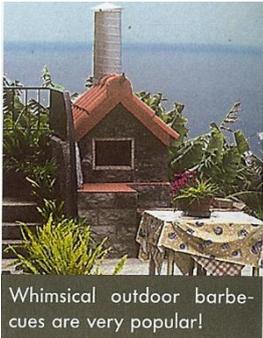
Restaurants: Miradouro da Portela / Restaurant: Portela Aussichtspunkt

We'll never forget our first meal her.	Wir werden unsere erste Mahlzeit hier nie vergessen.	81
We'd been walking the Levada do Furdo (see Walkig 5) from Ribeiro Frio to Portela on a cold, miserable day.	Wir laufen die Levada do Furado (siehe Walking 5) von Ribeiro Frio nach Portela an einem kalten, (elenden) tristen Tag.	
 <p>Our only sustenance war some "Reid's Cake" (see page 36-37) which we'd scoffed in the in the shelter of rock overhangs.</p>	<p>Unsere einzige Nahrung war ein "Reid's-Kuchen" (siehe Seite 36-37), den wir im Schutz von Felsüberhängen verdrückten hatten.</p> <p>Aussichtspunkt Portela Portela Tel.: 291 966 169 Täglich 09.30 – 22.00 Espetada ist die Spezialität, aber es gibt Suppen und Omelette, einschließlich Petersilie (Salsa) Omelett, für eine leichte Mahlzeit</p>	
Eventually descending to Portela in drizzle, a thatched cottage (as it was then) loomed ahead in the fog.	Als sie schließlich im Nieselregen nach Portela abstiegen, ragte ein reetgedecktes Häuschen (wie es damals war) im Nebel vor.	
Inside was a rip-roaring fire. Bliss!	Drinnen war ein loderndes Feuer. Glückseligkeit!	
We were famished.	Wir waren am Verhungern.	
They suggested their "usual" menu, which turned out to be marathon meal described on the next two pages!	Sie schlugen ihr "normales" Menü vor, das sich auf den nächsten zwei Seiten als Marathon-Essen herausstellte!	
Luckily we had until early evening to catch the last bus back to Funchal.	Zum Glück hatten wir bis zum frühen Abend den letzten Bus zurück nach Funchal zu nehmen.	

It was delicious – one of the most memorable meals we’ve ever had on the island.	Es war köstlich - eines der denkwürdigsten Mahlzeiten, die wir je auf der Insel hatten.	
Now forewarned, we only order one espetada for two people (pocure above is one serving – 6 large cubes).	Nun haben wir vorgesagt, dass wir nur eine Espetada für zwei Personen bestellen (Bild oben ist eine Portion - 6 große Würfel).	
The wood fire is so hot that <i>espetada</i> of fillet (this is the <i>only</i> restaurant we know that <i>offers a choice</i> of beef) cooks in three minutes.	Das Holzfeuer ist so heiß, dass es Espetada von Filet (das ist das einzige Restaurant, das wir eine Auswahl an Rindfleisch bietet) in drei Minuten kocht.	
With a bottle of red Monte Velho, it is superb.	Mit einer Flasche rotem Monte Velho ist es hervorragend.	
They do have a large restaurant room, but we always opt for the cosy snug, with its hard wodden benches.	Sie haben ein großes Restaurant Zimmer, aber wir entscheiden uns immer für die gemütliche Behausung, mit seinen harten Holzbänken.	

The „Whole works“, recipes & eat / Die "ganzen Werke" Rezepte & essen

Tomato soup (sopa de tomate) / Tomatensuppe

Simmer the tomatoes, potatoes and onion together in the oil for 15 minutes or so, until very soft.	Die Tomaten, die Kartoffeln und die Zwiebel zusammen 15 Minuten in Öl schmoren lassen, bis sie sehr weich sind.	82
(if you use tinned tomatoes, you’ll need three 400 g tins to retain enough liquid.)	(Wenn Sie Tomaten in Dosen verwenden, benötigen Sie drei 400-g-Dosen, um genug Flüssigkeit zu erhalten.)	
Then purée (or sieve); season to taste . Serve with a poached egg on top.	Dann pürieren (oder sieben); nach Geschmack würzen . Mit einem pochierten Ei oben servieren.	
(See photograph on page 92, which shows this soup in a different style – the onions have not been puréed; at the Miradouro da Portela they are.)	(Siehe Foto auf Seite 92, die diese Suppe in einem anderen Stil zeigt - die Zwiebeln wurden nicht püriert; im Miradouro da Portela sind sie.)	
 <p>Whimsical outdoor barbeques are very popular!</p> <p>Neckisch Barbecues im Freien sind sehr beliebt!</p> <p>Ingredients (for 4 people) for the soup: 1 kg tomatoes, peeled and chopped 2 small onions, finely chopped 2 medium potatoes, cubed garlic juice to taste (optional) 4 eggs 2 tbsp olive oil salt and pepper for the bread 1 kg plain flour 1 kg puréed sweet potatoes, cooled 25 g yeast warm salted water as needed salt to taste</p>	<p>Zutaten (für 4 Personen) für die Suppe: 1 kg Tomaten, geschält und gehackt 2 kleine Zwiebeln, fein gehackt 2 mittelgroße Kartoffeln, gewürfelt Knoblauchsaft nach Geschmack (wahlweise) 4 Eier 2 EL Olivenöl Salz und Pfeffer</p> <p>für das Brot 1 kg einfaches Mehl 1 kg pürierte Süßkartoffeln, gekühlt 25 g Hefe warmes Salzwasser nach Bedarf Salz nach Geschmack</p>	
Flat bread (bolo do caco) / Fladenbrot		
Mix all the ingredients together, using enough water to make a light, puffy dough.	Mischen Sie alle Zutaten zusammen und verwenden Sie genug Wasser, um einen leichten, weichen Teig zu erhalten.	
Allow to rise, then knead well on a floured board until it has an elastic consistency.	Aufgehen lassen, gut auf einem bemehlten Brett kneten, bis eine elastische Konsistenz erreicht ist.	
Cover and leave to rise for another hour.	Bedecken und lassen Sie für eine weitere Stunde (auf-) gehen.	
Divide and mould into four circles.	Teilen und formen Sie in vier Kreise.	

Unless you have a wood-burning oven (in which case cook them on a hot stone), fry like pancakes on a very hot non-stick griddle, turning after they have spread to about 3 cm thick and the first side has a fine crust.	Wenn Sie nicht einen Holzofen haben (in diesem Fall kochen Sie sie auf einem heißen Stein), braten Sie wie Pfannkuchen auf einer sehr heißen Antihalt-Pfanne, drehen, nachdem sie sich auf etwa 3 cm dick ausgebreitet haben und die erste Seite hat eine feine Kruste .	
Serve hot with butter or garlic butter (see photograph on page 7.)	Mit Butter oder Knoblauchbutter heiß servieren (siehe Foto auf Seite 7).	
Beef on a skewer (espetada) / Rindfleisch am Spieß		
Roll the beef cubes in the crushed garlic and salt and let it "rest" for half an hour.	Die Rindfleischwürfel in den zerdrückten Knoblauch und das Salz rollen und eine halbe Stunde ruhen lassen.	83
Put on skewers or laurel branches, inserting a fresh laurel (bay) leaf between each cube.	Setzen Sie auf Spieße oder Lorbeerzweige, ein frisches Lorbeerblatt zwischen jedem Würfel einfügend.	
Cook over a hot fire, preferably with some laurel twigs in the wood or charcoal.	Kochen Sie über einem heißen Feuer, vorzugsweise mit Lorbeerzweigen im Holz oder in der Holzkohle.	
In this photo, take at our babecue in Funchal, the potatoes (in foil) baked in 30 minutes; the (fillet) of beef was done (rare) in 10 minutes.	Auf diesem Foto, (nehmen Sie an) aufgenommen an unserem Grill in Funchal, die Kartoffeln (in Folie) in 30 Minuten gebacken; Das (Filet) vom Rind wurde in 10 Minuten (selten) gemacht (gar).	
 <p><u>Ingredients (for 4 people)</u> 1 kg of sirloin or fillet steak, cut into 5 cm cubes (if you are using a tougher cut of beef, first marinate it in white wine for 24 hours) 6 garlic cloves, crushed coarse salt (to taste) laurel twigs and plenty of fresh bay leaves 4 large potatoes (if baking), or 8 medium potatoes, peeled (if making 'oven chips') olive oil salad makings, salad dressing</p>	<p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> 1 kg Lendenfilet oder Filetsteak, in 5 cm Würfel schneiden. (Wenn Sie zäheres (Schnitt von) Rindfleisch verwenden, zuerst marinieren Sie es in Weißwein für 24 Stunden.) 6 Knoblauchzehen, zerkleinert grobes Salz (nach Geschmack) Lorbeerzweige und viele frische Lorbeerblätter 4 große Kartoffeln (wenn gebacken), oder 8 mittelgroße Kartoffeln, geschält (wenn "Ofenchips" gemacht werden) Olivenöl Salatherstellung, Salatdressing</p>	
"Oven chips" / "Pommes frites"		
Preheat the oven to 180°C, 350°F, gas mark 4.	Den Ofen auf 180 ° C, Gas Marke 4 vorheizen.	
Cop the potatoes in 3 cm cubes and boil in salted water for 5 minutes, then drain well and dry in the warm cooking pan for another 5 minutes.	Die Kartoffeln in 3 cm große Würfel schneiden und 5 Minuten in Salzwasser kochen, dann gut abtropfen lassen und in der warmen Pfanne weitere 5 Minuten trocknen lassen.	
Transfer to on oven pan lightly coated with olive oil.	In einen mit Olivenöl leicht bestrichenen (überzogenen) Topf geben.	
Sprinkle with a little coarse salt and some finely-crushed fry laurel leaves.	Mit ein wenig grobem Salz und etwas fein zerstoßenen Lorbeerblättern bestreuen.	
Toss the lot together with wooden spoon and roast, turning a couple of times, for 30 about minutes.	Werfen Sie die Menge mit dem Holzlöffel zusammen. Braten und drehen alles für 30 Minuten ein paar Mal.	

Tarred, tar	Geteerte, terren	post	bekannt geben, ...
be sure	überzeugt sein, sichergehen	dense	Dicht, blöd, beschränkt
foliage	Laub, Blattwerk, Kraut	obscures	Verdecken, verdunkeln, verworren
Leewards	über dem Wind	Windwards	unter dem Wind
at once	Auf einmal, sofort, augenbl.	visibility	Sicht, Sichtbarkeit, Sicht-verhältn.
scoffed	Kuchen verdrücken, spotten	famished	Verhungert, ausgehungert
tinned	konserviert	tins	Blechdose, Konserve
season	Würzen, Jahreszeit	plain	Einfach, Flachland
non-stick	Kunststoffbeschichtet, Teflio	griddle	Bratpfanne
Bay, laurel	Lobeer		

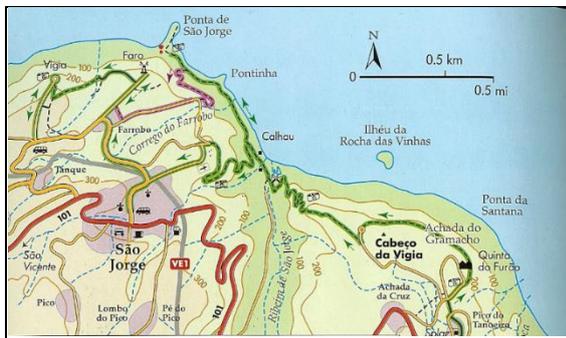
WALK 8 • santana and são Jorge / Wanderroute 8 • Santana und São Jorge



santana and são jorge

<p>Santana and são jorge</p> <p>WALK 8</p> <p>An old zigzag trail, high cliffs, the throbbing sea beside you ... this walk was made in heaven. The ideal way to do is to take bus 56 or 103 to Santana, see the village, then walk 2km to the Quinta do Furão for lunch (at 12 sharp!). Unless you have a car, end at Sao Jorge or take the short-cut path the Vigia, to catch the last bus!</p>	<p>Santana und São Jorge</p> <p>Wanderroute 8</p> <p>Ein alter Zickzack-Pfad, hohe Klippen, das pochende Meer neben Ihnen ... dieser Spaziergang wurde im Himmel gemacht. Die beste Möglichkeit ist, mit dem Bus 56 oder 103 nach Santana zu fahren, das Dorf zu sehen und dann 2 km zur Quinta do Furão zu gehen (12 Uhr mittags). Wenn Sie kein Auto haben, fahren Sie nach São Jorge oder nehmen Sie den kürzesten Weg zur Vigia, um den letzten Bus zu nehmen!</p>	<p>84</p>
<p>To start the walk, climb the road on the north side of the “Solar” bus stop, passing flowers-filled gardens.</p>	<p>Um die Wanderung zu beginnen, steigen Sie auf die Nordseite der Bushaltestelle "Solar", vorbei an blumengeschmückten Gärten.</p>	<p>85</p>
<p>Distance: 10.5km/6.5mi; 3h30min Grade: moderate-strenuous, with over 400m/1300ft of descents/ascents. <i>Not recommended in damp weather, when the trails would be slippery, or in strong winds.</i> Equipment: walking boots, warm clothing, long trousers, swimwear, sunhat, snacks, water Transport: 103 or 138 (Arco bus). Ask for 'Vail-yoh So-lahr' (the old solar); the stop is 1.7km northwest of Santana's town hall (150m north of Bragados Restaurant), 400m south of the Quinta do Furão road. Or 56 to Santana. Return on 103 from the Vigia turn-off at São Jorge; be there at least 10min before departure time from São Jorge. By : park in São Jorge or at the Vigia and take 103 or 138 east to the start. Shorter walk: Santana – São Jorge. 7.5km/4.7mi; 2h37min. End the walk at São Jorge's church. Refreshments en route: Bragados restaurant (near the start) Quinta do Furão (see pages 90-91) bar/café at Calhau bathing area bar in São Jorge Points of interest: Santana village São Jorge's baroque church old port of Calhau/bathing area</p> 	<p>Entfernung: 10,5 km / 6,5 mi; 3h30min Schwierigkeit: mäßig anstrengend, mit über 400m Abstieg / Aufstieg. Nicht zu empf. bei feuchtem Wetter, wenn die Strecke rutschig oder st. windig ist. Ausrüstung: Wanderschuhe, warme Kleidung, lange Hosen, Badebekleidung, Sonnenhut, Wasser Transport: Bus 103 oder 138 (Arco Bus). Fragen Sie nach "Vail-yoh So-lahr" (die alte Sonne); Die Haltestelle liegt 1,7 km nordwestlich von Santanas Rathaus (150 m nördlich der Bragados Restaurants), 400 m südlich der Straße Quinta do Furao. Oder mit dem Bus 56 nach Santana. Rückfahrt mit dem Bus 103 von der Abzweigung von Vigia in Sao Jorge; Dort müssen Sie mindestens 10 Minuten vor der Abfahrtszeit von Sao Jorge sein. Mit dem Auto: Parken Sie in Sao Jorge oder in der Vigia und nehmen Sie den Bus 103 oder 138 nach Osten zum Start. Kürzere Wanderung: Santana - Sao Jorges. 7,5km / 4,7mi; 2h37min. Beenden Sie den Spaziergang in der Kirche von São Jorge. Erfrischung unterwegs: Bragados Restaurant (nahe dem Start) Quinta do Furao (siehe Seite 90-91) Bar / Cafe im Calhau Badebereich Bar in Sao Jorge Sehenswürdigkeiten: Santana Dörfer, Sao Jorg's Barockkirche alter Hafen von Calhau / Badegebiet</p>	<p>85</p>

In 4min you come to a rosy-pink <i>solar</i> , now in ruins.	In 4min kommen Sie zu einem rosaroten Solar, jetzt in Trümmern.	
These early manors were the homes of sugar-mill and plantation owners.	Diese frühen Herrenhäuser waren die Häuser von Zuckerfabrikanten und Plantagenbesitzern.	
Fork right in front of the <i>façade</i> , curving below the building on a track (initially concreted), overlooking the Achado do Gramacho , a small plain laced with vines.	Eine Gabelung direkt vor der Fassade, die sich unterhalb des Gebäudes auf einem (zunächst betonierten) Weg mit Blick auf den Achado do Gramacho, eine kleine Ebene mit Weinranken, windet.	
On reaching a road at the Quinta do Furão , turn right.	Wenn Sie eine Straße in der Quinta do Furão erreichen, biegen Sie rechts ab.	
Just before the entrance to the restaurant, head up left past a viewpoint to some wooden fencing which guides you round the north side of the hotel and conical hill, the Cabeco da Vigia .	Kurz vor dem Eingang zum Restaurant gehen Sie nach links an einem Aussichtspunkt vorbei zu einem Holzzaun, der Sie um die Nordseite des Hotels und den kegelförmigen Hügel Cabeco da Vigia führt.	
When the fencing ends, keep along the edge of the cliffs on a narrow path.	Wenn der Zaun endet, halten Sie sich auf einem schmalen Pfad am Rand der Klippen.	
As the path dives down right, take steps up left to a turning circle.	Während der Pfad nach rechts abfällt, gehen Sie nach links hoch zu einem Wendekreis.	
Follow the road ahead for 130m/yds, to wher a sign, "Sao Jorge, Calhau", points you sharp right down an earthen track.	Folgen Sie der Straße für 130 m / Yards, bis zu einem Schild "Sao Jorge, Calhau", das Sie scharf auf einen irdenen Weg zeigt.	86



Santana & São Jorge

S. 86

Soon the old cobbled trail visible in the photograph on page 84 can be seen beneath the iron-rich soil.

You've begun the exhilarating descent into the **Ribeiro de São Jorge**.

The setting is magnificent: the great peaks rise inland while, ahead of you, São Jorge's church and lighthouse shimmer brightly above a blue, blue sea.



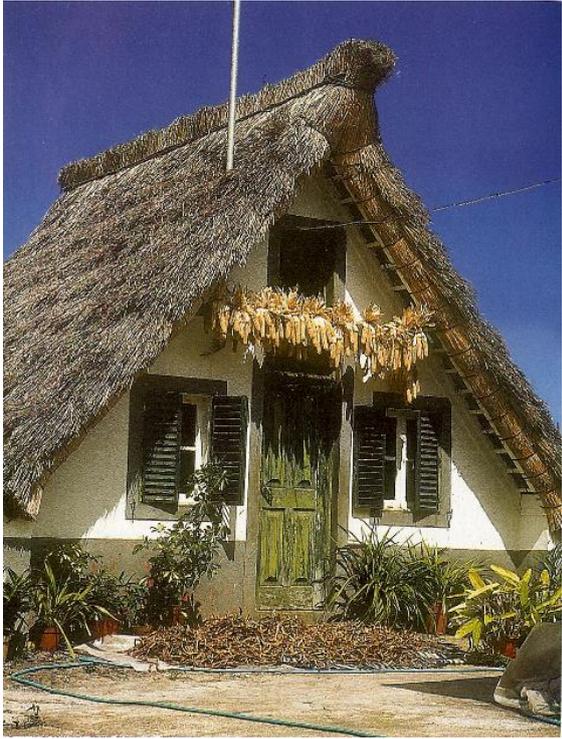
Bald ist der alte gepflasterte Weg, der auf dem Foto auf Seite 84 zu sehen ist, unter dem eisenhaltigen Boden zu sehen. Sie haben den aufregenden Abstieg in den **Ribeiro de São Jorge** begonnen.



Die Kulisse ist großartig: Die großen Gipfel ragen ins Landesinnere empor, während vor Ihnen die Kirche und der Leuchtturm von São Jorge hell über einem blau-blauen Meer erstrahlen.

Blick auf Calhau bei der Abstieg

On the far side of the valley, you can see your old cobbled trail up to São Jorge.	Auf der anderen Seite des Tals können Sie Ihren alten gepflasterten Weg bis nach São Jorge sehen.	
Another path skirts the coast.	Ein anderer Weg führt (tangiert) entlang der Küste.	
All too soon the descent ends; at 1h you skirt to the left of a cheerful bar/restaurant and swimming pools with sun loungers, the cross an old bridge over the river.	Allzu bald endet der Abstieg; Um 1 Uhr gehen Sie links zu einer freundlichen Bar / Restaurant und Schwimmbädern mit Liegestühlen, dann überqueren Sie eine alte Brücke über den Fluss.	
Turn right and follow the coastal path, past a well-kept house on the left, then one the right.	Biegen Sie rechts ab und folgen Sie dem Küstenweg, vorbei an einem gepflegten Haus auf der linken Seite, dann auf der rechten Seite.	87
The rest of Calhau is in ruins, but it was once such an important port that it boasted both a church and a chapel!	Der Rest von Calhau ist in Trümmern, aber es war einmal so ein wichtiger Hafen, dass es sowohl eine Kirche als auch eine Kapelle sich rühmte!	
Part of an old wall, with remnants of tiles, still rises near the sea.	Ein Teil einer alten Mauer mit Ziegelresten erhebt sich immer noch in Meeresnähe.	
Opposite the first trail the ruins is a tap and the trail we'll climb later to São Jorge.	Gegenüber der ersten der Ruinen sind ein Wasserhahn/-leitung und der Weg, den wir später nach São Jorge klettern werden.	
The wide sea-side path takes you deliciously close to the pounding breakers.	Der breite Seeweg führt Sie herrlich nah an die Brecher (das Dröhnen der Brandung).	
You pass a trail up to the left *) and two minutes later come to a deep and precipitous inlet just below the lighthouse (1h20min); is fishermen´s bridge over the Ponta de São Jorge.	Sie gehen/passieren einen Weg nach links *) und zwei Minuten später kommen Sie zu einer tiefen und steilen Einbuchtung direkt unterhalb des Leuchtturms (1h20min); ist eine Fischerbrücke über die Ponta de São Jorge.	
*) if you are pressed for time, you could use the map to shorten the walk, taking this path to go more directly to the Vigia (missing out São Jorge)	*) Wenn Sie Zeit brauchen, können Sie die Karte benutzen, um den Weg zu verkürzen, indem Sie diesen Weg nehmen, um direkter nach Vigia zu gelangen (São Jorge auslassen).	
This area is often damaged by rock falls; leave it to the fishermen, and enjoy the view from a distance!	Dieser Bereich wird oft durch Steinschlag geschädigt/beeinträchtigt; überlassen Sie es den Fischern und genießen Sie die Aussicht von weitem!	
Return to Calhau (1h40min), then go up the steps trail by the tap.	Zurück nach Calhau (1Std40Min), dann den Stufenweg am Wasserhahn/-leitung hochgehen.	
As you climb, look across to your descending trail, etched into the cliff on the far side of the river.	Wenn du kletterst, schau hinüber zu deinem absteigenden Pfad, der in die Klippe auf der anderen Seite des Flusses hineingestochen (geätzt) ist.	
By 2h15min you will have huffed and puffed up to a junction. (she walked off in a huff)	Um 2h15min bis zu einer Kreuzung wirst verärgert und aus der Puste sein. (sie ging beleidigt davon)	
Cross half-left over the road and climb cobbled steps towards the cream-coloured walls of São Jorge´s cemetery.	Überqueren Sie die Straße halb links und steigen Sie auf die gepflasterten Stufen zu den cremefarbenen Mauern des São Jorge Friedhofs.	
Funerals are held in churches, and burials are in churchyards or public cemeteries	Beerdigungen finden in Kirchen und Bestattungen finden auf Friedhöfen oder auf öffentlichen Friedhöfen statt	
Facing the cemetery gate (2h25min), turn right up a road, after seven minutes passing to the right of the chapel show here.	Zugewandt (Vor) dem Friedhofstor (2Std25Min) biegen Sie nach rechts in eine Straße ein, nach 7 Minuten rechts von der hier gezeigten Kapelle.	89
		
Continue round left to visit the magnificent church in the centre of São Jorge (2h37min; nearby bar/bus stop).	Fahren Sie weiter nach links, um die prächtige Kirche im Zentrum von São Jorge zu besuchen (2Std37Min; in der Nähe von Bar / Bushaltestelle).	

	 <p data-bbox="799 813 1050 965">The little chapel at São Jorge and the interior of the baroque church; left: maize drying on an old Santana house</p>	<p data-bbox="1161 203 1361 533">Die kleine Kapelle von São Jorge und das Innere der barocken Kirche; links: Mais, der auf einem alten Santana-Haus trocknet</p>
<p data-bbox="201 981 767 1048">Walk back to the palm-shaded chapel and turn left.</p>	<p data-bbox="791 981 1137 1048">Gehe zurück in die von Palmen beschattete Kapelle und gehe nach links.</p>	
<p data-bbox="201 1052 767 1218">Ignore a road off right; continue ahead along the Estrada Municipal do Farrobo. Beyond a stream (Corrego do Farrobo), climb to a T-junction and turn right to the lighthouse (3h).</p>	<p data-bbox="791 1052 1137 1218">Ignoriere eine Straße rechts; Weiter voraus entlang der Estrada Municipal do Farrobo. Jenseits eines Baches (Corego do Farrobo), steigen Sie zu einer T-Kreuzung und biegen Sie rechts zum Leuchtturm (3h).</p>	
<p data-bbox="201 1223 767 1323">Walk back from the lighthouse about 80m/yds, then turn right on a concrete walkway (red lettering "Vigia"; arrow).</p>	<p data-bbox="791 1223 1137 1323">Geh vom Leuchtturm ca. 80 m / yds zurück und dann rechts auf einen Betonweg (roter Schriftzug "Vigia"; Pfeil).</p>	
<p data-bbox="201 1328 767 1429">When the concrete ends, follow a red earthen track past a track and then steps on the left.</p>	<p data-bbox="791 1328 1137 1429">Wenn der Beton endet, folgen Sie einem roten Erdweg hinter einem Gleis und dann der Treppe auf der linken Seite.</p>	
<p data-bbox="201 1433 767 1500">At a Y-fork go right; the track becomes a path and curls left, with vines to the right.</p>	<p data-bbox="791 1433 1137 1500">An einer Y-Gabel nach rechts gehen; die (Beton) Strecke wird zu einem Weg und windet sich nach links, mit Weinreben nach rechts.</p>	
<p data-bbox="201 1505 767 1572">You are aiming for the circular white building up ahead.</p>	<p data-bbox="791 1505 1137 1572">Sie stellen sich ein auf das kreisförmige weiße Gebäude, das sich vor Ihnen aufbaut.</p>	
<p data-bbox="201 1576 767 1711">At a T-junction, turn right to a road. Turn right again, to the Vigia ("look-out", once used by whalers; 3h35min).</p>	<p data-bbox="791 1576 1137 1711">An einer T-Kreuzung biegen Sie rechts ab auf eine Straße. Biegen Sie wieder rechts ab, nach Vigia ("Ausguck", einst von Walfängern benutzt; 3h35min).</p>	
<p data-bbox="201 1715 767 1872">From here the views west capture the attention, especially over Ponta Delgada's seaside church on a flat spit of land and the huge hotel, with Cabanas above and Ribeira da Janela in the distance.</p>	<p data-bbox="791 1715 1137 1872">Von hier aus die Sichten nach Westen, die Aufmerksamkeit auf sich ziehen, besonders über Ponta Delgadas Seekirche auf einer flachen Landzunge und das riesige Hotel, mit Cabanas oben und Ribeira da Janela in der Ferne.</p>	
<p data-bbox="201 1877 767 2022">Take the road out to the Estrada Municipal do Farrobo (3h30min), to flag down a bus at the "Vigia" signpost. (To be on the safe side, arrive 10 minutes early!)</p>	<p data-bbox="791 1877 1137 2022">Nehmen Sie die Straße zur Estrada Municipal do Farrobo (3h30min), um einen Bus am Wegweiser "Vigia" zu finden. (Um auf der sicheren Seite zu sein, kommen Sie 10 Minuten früher an!)</p>	

Quinta do Furão (restaurants & hotel) / Bauernhaus der lieben Frettchen

<p>No doubt the best time of year to visit this five-star hotel is during the grape harvest in the autumn (when guests are encouraged to join in the grape pressing and ensuring festivities), but it's gorgeous all year round.</p>	 <p>Old wine press (above) and vineyards at the Quinta do Furão</p>	<p>Zweifellos ist die beste Zeit des Jahres, um dieses Fünf-Sterne-Hotel zu besuchen, während der Weinlese im Herbst (wenn Gäste ermutigt werden, an der Traubenpressung teilzunehmen und Festlichkeiten zu sichern), aber es ist das ganze Jahr über hinreißend.</p> <p>Alte Weinpresse (oben) und Weinberge in der Quinta do Furão</p>	<p>84</p>
<p>If it's fine day, no doubt you'll want to lunch outdoors on the lovely terrace.</p>		<p>Wenn es schöner Tag ist, werden Sie ohne Zweifel auf der schönen Terrasse im Freien essen wollen.</p>	
<p>And you needn't expect to pay five-star prices if you just visit for a light lunch as described overleaf (or snack at the pub which opens an hour later).</p>		<p>Und Sie müssen nicht erwarten/glauben, ein Fünf-Sterne-Preise zu zahlen, wenn Sie es nur für ein leichtes Mittagessen aufsuchen, wie auf der Rückseite beschrieben (oder Snack in der Kneipe, die eine Stunde später öffnet).</p>	
<p>Moreover, the menu boasts many regional specialities.</p>		<p>Außerdem bietet die Speisekarte viele regionale Spezialitäten.</p>	<p>91</p>
<p>QUINTA DO FURÃO Achada do Gramacho, Santana ☎ 291 570 100/101/102 www.quintadofurao.com restaurant open daily, 12.00-15.30 and 19.00-21.30 €-€€; pub 13.00-22.00 €</p> <p>huge menu, as befits a 5-star hotel</p> <p>Specialities include</p> <p>entrées: fish soup with celery and saffron, tomato and onion soup, limpets (see over), tomato and fresh Santana cheese in balsamic vinegar</p> <p>fish: espada fillets with almonds or with banana and 'madeira' sauce (the latter being a combination of white wine, sercial, butter and garlic)</p> <p>meat: bife à Caldeirão Verde (fillet steak done like beef Wellington, but with Roquefort cheese), espetada</p>	 <p>While you wait: pickled tripe, pigs' ears and tuna ...</p>	<p>Quinta do Furão Achade do Gramacha, Santana Tel.: 291 570 100/101/102 www.quintadofurao.com Restaurant täglich geöffnet: 12.00- 15.30 und 19.00-21.30 €-€€; Pup 13.00-22.00 €</p> <p>riesige Speisekarte, wie es sich für ein 5-Sterne-Hotel gehört</p> <p>Spezialitäten umfassen</p> <p>Vorspeisen: Fischsuppe mit Sellerie und Safran, Tomaten- und Zwiebelsuppe, Napfschnecken (siehe oben), Tomaten und frischer Santana-Käse in Balsamico-Essig</p> <p>Fisch: Espetada-Filets mit Mandeln oder mit Banane und "Madeira" -Sauce (letztere ist eine Kombination aus Weißwein-Sercial (säurebetont und trocken), Butter und Knoblauch)</p> <p>Fleisch: bife ein Caldeirão Verde (Filetsteak getan wie Rindfleisch Wellington, aber mit Roquefort Käse), espetada</p>	
<p>Plantings of the traditional varieties Sercial, Verdelho, Bual, and Malvasia are slowly increasing once again since their rout as a result of phylloxera.</p>		<p>Die Anpflanzungen der traditionellen Sorten Sercial, Verdelho, Bual und Malvasia nehmen langsam wieder zu, seit sie von der Reblaus heimgesucht wurden.</p>	
<p>We were pleasantly astounded, on our first visit, to be presented with the tray of nibblers shown above- titbits more likely to appeal to a Madeiran palate than an international clientèle! (These free hors d'oeuvres vary daily.)</p>		<p>Wir waren angenehm erstaunt, als wir bei unserem ersten Besuch das Tablett mit den oben gezeigten Naschereien bekamen, was eher einen madeirischen Gaumen anspricht als ein internationaler Kunde! (Diese kostenlosen Vorspeisen variieren täglich.)</p>	
<p>Naturally there is a very extensive wine list (the hotel is owned by Madeira Wine Company); the Porta da Ravessa (an Alentejo) was dry and fragrant – a perfect</p>		<p>Natürlich gibt es eine sehr umfangreiche Weinkarte (das Hotel gehört der Madeira Wine Company); der Porta da Ravessa (ein Alentejo) war trocken und wohlriechend - eine perfekte (Ergänzung/) Begleitung</p>	

accompaniment to our lunch of soup and grilled limpets.	zu unserem Mittagessen mit Suppe und gegrillten Napfschnecken.	
One of Santana´s oldest restaurant is at the hotel O Colmo , where in the past we have dined on memorable crayfish stew.	Eines der ältesten Restaurants von Santana befindet sich im Hotel O Colmo, wo wir in der Vergangenheit unvergesslichen Krebseintopf gegessen haben.	
Nowadays Colmo is usually packed with tourist coaches.	Heutzutage ist Colmo normalerweise voll mit Touristenreisebussen.	
Coaches also call at the Fuaro three days a week (days vary), so arrive at noon sharp!	Die Busse fahren auch drei Tage in der Woche nach Fuãro (die Tage variieren), also kommen Sie mittags pünktlich an!	
 <p>Another good place for lunch is the lido bar/restaurant at Calhau, where you´ll have this pretty view – perhaps after enjoying a swim.</p>	Ein weiterer guter Platz zum Mittagessen ist die Strandbar / Restaurant in Calhau, wo Sie diese schöne Aussicht haben - vielleicht nach dem Schwimmen.	

Light lunch at Quinta do Fuãro recipes&eat / Leichtes Mittagessen im Quinta do Fuãro Rezepte / essen		
Tomato soup and country or "house" bread (pão do casa) / Tomatensuppe und Land oder "Hausbrot"		
The tomato soup recipe is on page 82 but note, in the photograph below, that the Fuãro leaves the onion in fine slices, not puréed.	Das Rezept für die Tomatensuppe finden Sie auf Seite 82. Beachte aber, auf dem Foto unten, dass Fuãro, die Zwiebel in feinen, nicht pürierten Scheiben belässt.	92
 <p>For the bread, knead the starter dough, then knead in the potato purée</p> <p>and finally the flour. Add warm water as necessary to achieve an elastic consistency. Cover and leave to rise overnight .</p>	<p>Für das Brot den Vorteig kneten, dann das Kartoffelpüree und schließlich das Mehl kneten. Fügen Sie nach Bedarf warmes Wasser hinzu, um eine elastische Konsistenz zu erreichen.</p> <p>Abdecken und über Nacht stehen lassen. (lassen Sie aufstehen)</p>	
Mould into an oblong loaf and cook in a oven (230°C/450°F, gasmark 8) for 30 minutes (or until it sounds hollow when tapped).	Zu einem länglichen Laib formen und 30 Minuten in einem Ofen (230 ° C / 450F, Gas 8) garen/zuberiten (oder bis es beim Klopfen hohl klingt).	

<p>Grilled limpets (<i>lapas grelhadas</i>) / Gegrillte Napfschnecken</p>		
 <p>Grilled limpets (<i>lapas grelhadas</i>) Arrange the limpets on clean shells in a cast iron pan (as above) or any suitable grilling tray. Pour over the butter, lemon and garlic juice, and grill for just three minutes. Serve with 'country bread'.</p> <p>Ingredients (for 4 people) <i>for the country bread</i> 1 kg plain flour 200 g sweet potatoes, puréed 100 g starter dough (5 g yeast, 100 g flour, warm water, salt) <i>for the limpets</i> 4 dozen limpets and clean limpet shells 150 melted butter juice of one lemon 4 lemons (for serving) garlic juice to taste</p>	<p>Ordnen Sie die Limpets auf saubere Schalen in einer gusseisernen Pfanne (wie oben) oder einem geeigneten Grilltablett. Mit einem Butter-, Zitronen- und Knoblauchsaff übergießen und 3 Minuten grillen. Mit "Landbrot" servieren. Zutaten (für 4 Personen) <i>für das Landbrot</i> 1 kg Mehl 200g Süßkartoffeln, püriert 100g Vorteig (5g Hefe, 100g Mehl, warmes Wasser, Salz) <i>für die Napfschnecken</i> 4 Dutzend Napfschnecken und saubere Napfschneckengehäuse 150 geschmolzene Butter Saft einer Zitrone 4 Zitronen (zum Servieren) Knoblauchsaff nach Geschmack</p>	
<p>Memoris of Colmo</p>	<p>Erinnerungen an Colmo</p>	<p>93</p>
<p>We've no idea how the memorable crayfish stew was done at O Colmo many yeras ago, or whether they still make it.</p>	<p>Wir haben keine Ahnung, wie der unvergessliche Krebs Eintopf vor vielen Jahren in O Colmo zubereitet wurde noch, ob sie es immer noch so machen.</p>	
<p>But this is a very easy recipe to make with limited cooking facilities when you are on Madeira – or to enjoy back home – if you can buy really fresh crayfish or lobster.</p>	<p>Aber dies ist ein sehr einfaches Rezept, machbar auch auf einer eingeschränkten Kochgelegenheiten, wenn Sie auf Madeira sind - oder zu Hause zu genießen - wenn Sie wirklich frische Krebse oder Hummer kaufen können.</p>	
<p>Crayfish stew (<i>caldeira de langosttins</i>) / Flusskrebseintopf</p>		
<p>Melt the butter in a flameproof casserole or heavy-botomed frying pan and then add the chopped onion and sliced carrot. Cover and simmer over a low head for 10 min. Stir in the mustard and add the crayfish (or shrimp). Pour over the cream and port or madeira; recover. Simmer gently over a low heat for about 15 min., until the shellfish is cooked. Serve with boiled rice or boiled potatoes, "country bread" and a green salad. Fabulous!</p>  <p>Ingredients (for 4 people) 1.5 kg uncooked crayfish, in the shells, but cleaned and slit open 110 g unsalted butter 1 small onion, finely chopped 1/2 carrot, finely sliced 1 tbsp Dijon mustard 200 ml double cream 200 ml red port wine or madeira wine</p>	<p>Die Butter in einer feuerfesten Auflaufform oder einer Pfanne mit schwerem Boden schmelzen und dann die gehackte Zwiebel und die geschnittene Karotte dazugeben. Abdecken und 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den Senf einrühren und den Krebs (oder die Garnele) hinzufügen. Übergießen das mit Creme und Port(wein) oder Madeira(wein); überdeckend. Etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen, bis die Muscheln gar sind.</p> <p>Mit gekochtem Reis oder Salzkartoffeln, Landbrot und grünem Salat servieren. Fabelhaft!</p> <p>Zutaten (für 4 Personen) 1,5 kg ungekochter Krebs, in den Schalen, aber gereinigt und aufgeschlitzt 110 g ungesalzene Butter 1 kleine Zwiebel, fein gehackt 1/2 Karotte, in Scheiben geschnitten 1 EL Dijon-Senf 200 ml Doppelcreme 200 ml roter Portwein oder Madeirawein</p>	<p>93</p>

fencing	Einzäunung, Zaunmaterial	soil	Erdreich, Grund
beneath	Drunter, unten (Adv.)	iron-rich	eisenreich
skirt	Tangieren, Rock	precipitous	Steil, abschüssig, jäh, überstürzt
missing out	Weglassen, überspr.	arrow	Pfeil
Beyond	Prä.:außer, Adv.:dahinter,...	capture	Erfassen,
doubt	Zweifeln, misstrauen,	during	Während, bei, im Laufe
encouraged	Ermutigen,animieren,	ensuring	Sichern, gewährleisten
festivities	Festlichkeiten	gorgeous	Prächtig, herrlich, sagenhaft
tray	Tablett	hors d'oeuvre	Vorspeise, starter
necessary	Notwendig, erforderlich	achieve	Erreiche, schaffen,...
pour	Gießen, schütten		

WALK 9 • caminho da entrosa / Wanderroute 9 • Caminho da entrosa



caminho da entrosa

<p>Caminho da entrosa</p> <p>WALK 9</p> <p>Like Walks 3, 5, 8 and 13 route follows a restored old zigzag trail – in this case one clings precariously to a sugar-loaf cliff. From a distance the route looks impossible – and indeed it was for most people before the railings were built. Today the easy route lets you relax and savour the tremendous coastal views.</p>	<p>Der Weg der Entrosa (verstrickt)</p> <p>Wanderroute 9</p> <p>Wie bei den Touren 3, 5, 8 und 13 folgt diese Route einem restaurierten alten Zickzackweg - in diesem Fall einer, der sich prekär an einer Zuckerhutklippe festklammert. Aus der Entfernung scheint die Route unmöglich - und in der Tat war es für die meisten Menschen, bevor das Gelände gebaut wurde. Heute können Sie auf der leichten Route entspannen und die atemberaubende Aussicht auf die Küste genießen.</p>	<p>94</p>
<p>The walk begins at the church in Boaventura: head southeast the ER101 towards Santana.</p>	<p>Die Wanderung beginnt bei der Kirche in Boaventura: gehen Sie südöstlich der ER101 in Richtung Santana.</p>	<p>95</p>
<p>Distance: 6.5km/4mi; 2h50min</p> <p>Grade: moderate ups and downs of 370m/1220ft overall. You must be sure-footed, but there is no danger or danger of vertigo provided that the sturdy railings are in place.</p> <p>Equipment: stout shoes or walking boots, warm clothing, sunhat, water, walking stick; swimwear in summer</p> <p>Transport: 6 or to/from Boaventura. Motorists can shorten the walk by 3km/45min: park at the Caminho do Calhau or the São Cristovão restaurant (we have not recommended this restaurant as we had very disappointing meals there). Or do as a one-way walk, ending at Arco and returning on 103 (quite easy, with an ascent of just 180m).</p> <p>Refreshments en route: Solar de Boaventura near the start of the walk (see page 97) Snack Bar/Restaurante Arco (the halfway point or end; see page 97)</p> <p>Points of interest: beautiful old trail ruined mill mini-museum at the Solar</p>	<p>Entfernung: 6,5 km; 2h50min</p> <p>Schwierigkeit: moderate Höhen und Tiefen (moderates auf und ab) von insgesamt 370 m. Sie müssen Trittsicherheit haben, aber es besteht keine Gefahr oder Schwindelgefahr, vorausgesetzt, das stabile Gelände ist vorhanden.</p> <p>Ausrüstung: feste Schuhe oder Wanderschuhe, warme Kleidung, Sonnenhut, Wasser, Spazierstock; Badebekleidung im Sommer</p> <p>Transport: Bus 6 oder Taxi nach / von Boaventura, Autofahrer kürzen die Wanderung um 3km / 45min: Park im Restaurant Caminho do Calhau oder Sao Crisvao (wir haben dieses Restaurant nicht empfohlen, da wir dort sehr enttäuschende Mahlzeiten hatten). Oder machen Sie einen einfachen Wanderung, die in Arco endet und die mit dem Bus 103 zurückgeht (ganz einfach, mit einer Steigung von nur 180 m).</p> <p>Erfrischung unterwegs:Solar de Boaventura nahe dem Beginn der Wanderung (siehe Seite 97) Snack Bar / Restaurant Arco (auf halber Strecke oder Ende; siehe Seite 97)</p> <p>Sehenswürdigkeiten:</p>	

	schöne alte Spur, verfallene Mühle Mini-Museum im Solar	
Continue along the road for 300m/yds, then turn left in front of the electricity substation, passing the Solar de Boaventura (see page 97) on your left.	Folgen Sie der Straße 300 m / yds, dann biegen Sie vor dem Umspannwerk links ab und passieren den Solar de Boaventura (siehe Seite 97) auf der linken Seite.	95

	<p>caminho da entrosa</p> <p>S. 96</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------

Some 1,2km down this road, descend the path on the right, the “ Caminho do Calhau ” (20min).	Ca. 1,2 km die Straße hinunter, steigen Sie rechts auf den Weg “ Caminho do Calhau ” (20 min).	
After crossing the Ribeira do Porco on a stone bridge, it’s worth exploring the picturesque old ruins to the left, about the mouth of the river.	Nachdem Sie die Ribeira do Porco auf einer Steinbrücke überquert haben, lohnt es sich , die malerischen alten Ruinen auf der linken Seite, über die Flussmündung, zu erkunden .	
You can either take the narrow path on the left through a red clay gully (an awkward scramble at the outset; the path is shown overleaf) or bear right on the main path and, at a fork by another stone ruin, turn left.	Sie können entweder den schmalen Pfad links durch eine rote Lehmschlucht (Tongrube) (ein umständliches (Kletterei) Gerangel am Anfang; der Pfad ist umseitig (S. 96)) oder direkt auf dem Hauptweg und an einer Gabelung durch eine weitere Steinruine nach links abbiegen.	
We think the ruins are the remains of an old textile mill: our Madeira history book refers to such ruins in this area, where “fabric was made using the red clay obtained nearby”.	Wir denken, dass die Ruinen die Überreste einer alten Textilfabrik sind: unser Madeira-Geschichtsbuch bezieht sich auf solche Ruinen in diesem Gebiet, wo “Gewebe aus dem in der Nähe erhaltenen roten Ton hergestellt wurde”.	
But the locals seem convinced it was a sugar mill.	Aber die Einheimischen scheinen überzeugt, dass es eine Zuckerfabrik war.	

 <p>Red clay gully in the Ribeira do Porco</p>	Rote Tongrube in der Ribeira do Porco	96
From the lone ruin the beautiful old trail (Caminho do Entrose) rise in easy zigzags up the vertical cliff.	Von der einsamen Ruine steigt der schöne alte Weg (Caminho do Entrose) in leichten Zickzacks die vertikale Klippe hinauf.	
The views straight down to the sea are breathtaking, but railings ensure no danger – unless they come down in storms (they	Die Aussicht auf das Meer ist atemberaubend, aber das Gelände stellt keine Gefahr dar - es sei denn, sie kommen bei (Stürmen) Unwetter hier lang (herunter) (sie werden irgendwann repariert	

will be repaired eventually; this is a popular walk with island proud of their heritage).	werden; dies ist ein beliebter Spaziergang mit Inselbewohnern, die stolz auf ihr Erbe sind).	
Historians – who were probably carried round the sugar-loaf in hammocks –also marvelled at the hug houseleeks on the cliffs ("the size of hats").	Historiker - die wahrscheinlich in Hängematten um den Zuckerhut herumgetragen wurden - staunten auch über die riesigen Hauswurzeln auf den Klippen ("die Größe von Hüten").	
The trail emerges at the Snack Bar/Restaurante Arco on the ER101 (1h20min; bus 6, 103, 132).	Der Weg beginnt (entsteht) an der Snack Bar / Restaurant Arco auf der ER101 (1h20min; Bus 6, 103, 132).	
After a break for refreshment, return the same way to Boaventura (2h50min).	Nach einer Erfrischungspause geht es auf demselben Weg zurück nach Boaventura (2Std50Min).	

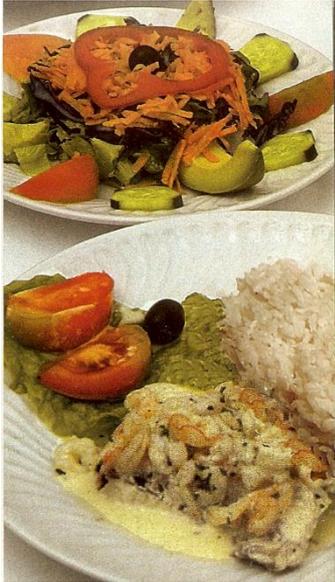
Solar de Boaventura, restaurants / Solar von Bonaventura

Once a private manor house, then a school, then the health centre, this <i>solar</i> opened as an hotel in 1992 and expanded in 1998.	Einst ein privates Herrenhaus, dann eine Schule, dann das Gesundheitszentrum, wurde dieses <i>Solar</i> 1992 als Hotel eröffnet und 1998 erweitert.	97
Lovely public rooms with comfy sofas ranged round a mini-museum of artifacts – from an old loom and still to old telephones; cozy bar; gardens, two dining rooms – in the old house, with open fire, or the newer conservatory.	Schöne öffentliche Räume mit bequemen Sofas rings um ein Mini-Museum von Artefakten - von einem alten Webstuhl und noch dazu alte Telefone; gemütliche Bar; Gärten, zwei Speisesäle - im alten Haus mit offenem Feuer oder im neueren Wintergarten.	
<p>SOLAR DE BOAVENTURA Boaventura (291 860 888 daily lunch and dinner €-€€</p> <p>ten entrées, including 'Entrada Solar' (swordfish, salmon, plain and smoked ham, egg, mixed shellfish, sardines, mayonnaise, cucumber, tomato and lettuce!)</p> <p>soups and omelettes; spaghetti</p> <p>fish <i>espada</i> (see page 99), sole, tuna, mixed grill, shellfish with rice or spaghetti</p> <p>meats include steak, lamb chops, some imaginative pork dishes (including pork with fruit and curry), chicken</p> <p>good selection of cakes and tarts – with or without home-made ice cream</p>   <p>Solar da Boaventura and the loom in the museum; below: Snack Bar/Restaurante Arco</p>	<p>Solar de Boaventura Boaventura Telefon: 291 680 888 täglich Mittag- und Abendessen € - €€</p> <p>zehn Vorspeisen, darunter "Entrada Solar" (Schwertfisch, Lachs, geräucherter Schinken, Ei, gemischte Schalentiere, Sardinen, Mayonnaise, Gurke, Tomate, Salat!)</p> <p>Suppen und Omeletts; Spagetti</p> <p>Fisch <i>espada</i> (siehe Seite 97), Seezunge, Thunfisch, gemischter Grill, Schalentiere mit Reis oder Spaghetti</p> <p>Fleisch umfasst Steak, Lammkoteletts, einige einfallsreiche Schweinefleischgerichte (einschließlich Schweinefleisch mit Früchten und Curry), Hühnchen</p> <p>gute Auswahl an Kuchen und Torten - mit oder ohne hausgemachtes Eis</p> <p>Solar do Boaventura und der Webstuhl im Museum; unten: Sack Bar / Restaurant Arco</p>	
<p>SNACK BAR/RESTAURANTE ARCO Arco de São Jorge, ER101 (no (available) daily, all day €</p> <p>soups and sandwiches</p> <p>fish <i>espada</i>, octopus, parrot fish (<i>bobião</i>)</p> <p>meats include steak, lamb or pork chops, beef stew with vegetables (<i>jardineira</i>), chicken</p> 	<p>Snackbar / Restaurante Arco Arco de Sao Jorge, ER101 täglich, den ganzen Tag €</p> <p>Suppen und Sandwiches</p> <p>Fisch <i>espada</i>, octopus, Papageiefisch (<i>bobiao</i>)</p> <p>Fleisch umfasst Steak, Lamm oder Schweinekoteletts, Rindereintopf mit Gemüse (<i>Jardineira</i>), Hähnchen</p>	

Solar specialities, recipes & eat / Solar Spezialitäten, Rezepte & essen

Pork escalopes (escalopes de porco) / Schweineschnitzel (Schnitzel)		
Season the pork escalopes with crushed garlic, salt and pepper.	Die Schweineschnitzel mit zerdrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.	98

<p>Dust lightly with flour and gently fry oil on a low heat, turning once until golden.</p>	<p>Mit Mehl bestäuben, leicht anrösten und bei schwacher Hitze Öl leicht anbraten, wenden bis es goldgelb wird.</p>	
<p>Remove the escalopes from the pan, transfer to a warm plate and keep warm in the oven. Now use the same pan to make the sauce. Add the white wine and lemon juice and simmer this mixture until it reduces to make a syrup sauce. Pour the sauce over the meat and serve with boiled potatoes and vegetables – in the case of the Solar, three or four different vegetables in season!</p>  <p><u>Ingredients (for 4 people)</u> 8 pork escalopes (about 800 g) 200 ml white wine garlic, crushed, to taste flour for dusting oil of choice for frying juice of 2 lemons salt and pepper</p>	<p>Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen, auf einen warmen Teller geben und im Ofen warm halten. Verwenden jetzt die gleiche Pfanne, um die Sauce zu machen. Fügen Sie den Weißwein und Zitronensaft hinzu und lassen Sie diese Mischung köcheln, bis sie sich zu einer Sirupsoße reduziert. Die Sauce über das Fleisch gießen und mit Salzkartoffeln und Gemüse servieren - im Falle des Solars, drei oder vier verschiedene Gemüse in der Saison!</p> <p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> 8 Schweineschnitzel (ca. 800g) 200ml Weißwein Knoblauch, zerdrückt, nach Geschmack Mehl zum (Abstauben) bestreuen Öl der Wahl zum Braten Saft von 2 Zitronen Salz und Pfeffer</p>	
<p><u>Espada pigalli (not shown) / Espada pigalle (nicht gezeigt)</u></p>		
<p>Bring enough water to cover the fillets to a gentle boil; add the salt, peper, garlic and persley.</p>	<p>Bring genug Wasser mit, um die Filets zum sanften Kochen zu bedecken; fügen Sie das Salz, Pfeffer, Knoblauch und Petersilie hinzu.</p>	99
<p>Poach over a gentle heat for about 6-7 minutes. Keep warm.</p>	<p>Bei leichter Hitze ca. 6-7 Minuten pochieren (75- 90°C). Warm halten.</p>	
<p>For the sauce, use 200ml of the cooking water and add the white wine, Pernod and cream.</p>	<p>Für die Soße 200 ml Kochwasser verwenden und zusätzlich Weißwein, Pernod (Anisspirituose) und Sahne hinzufügen.</p>	
<p>Simmer till it reduces to a smooth sauce.</p>	<p>Köcheln lassen, bis es zu einer leichten Soße reduziert wird.</p>	
<p><u>Ingredients for the individual recipes (for 4 people)</u> <i>for the pigalli:</i> 4 shot glasses of Pernod 2 tbsp fresh chopped parsley 100 g double cream <i>for the filled espada</i> 200 g pre-cooked prawns 100 ml double cream 100 g mayonnaise</p>	<p><u>Zutaten für die einzelnen Rezepte (für 4 Personen)</u> <i>für die Schweinchen:</i> 4 Schnapsgläser von Pernod 3 EL frisch gehackter Petersilie 100g Doppelcreme <i>für die gefüllte Espada</i> 200 g vorgegarte Garnelen 100 ml Doppelcreme 100 g Mayonnaise</p>	

<p>“Filled” espada (espada recheada) / "Gefüllt" espada</p>		
<div style="display: flex;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>Immerse the fillets in the wine for 15min, then remove; set aside the wine. Season the fish with garlic, salt and pepper. Then dust with flour and fry in 1 tbsp oil for 6-7 minutes. Keep warm.</p> <p>Make a sauce by gently warming the cream, mayonnaise and remaining wine; let thicken, add the prawns and simmer for a couple of minutes. Pour over the fish.</p> <p><u>Ingredients for both recipes (for 4 people)</u> 8 fillets of <i>espada</i> (about 650 g) 200 ml white wine garlic, crushed, to taste salt and pepper</p> </div> </div>	<p>Die Filets 15 Minuten in den Wein einlegen und dann herausnehmen; den Wein beiseite stellen. Dann mit Mehl bestäuben und in 1 EL Öl 6-7 Minuten braten. Warm halten.</p> <p>Machen Sie eine Sauce, indem Sie die Sahne, Mayonnaise und den restlichen Wein sanft erwärmen; einweichen lassen, die Garnelen hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen. Übergießen Sie den Fisch.</p> <p><u>Zutaten für beide Rezepte (für 4 Personen)</u> 8 Filets von Espada (ca. 650g) 200 ml Weißwein Knoblauch, zerdrückt, nach Geschmack Salz und Pfeffer</p>	<p>99</p>

convinced	Überzeugt, bewusst	awkward	umständlich
brehtaking	atemberaubend	conservatory	Wintergarten, Gewächshaus
loom	Webstuhl, heraufziehen	Immerse	eintauchen, sich vertiefen

WALK 10 • folhadal / Wanderroute 10 • folhadal

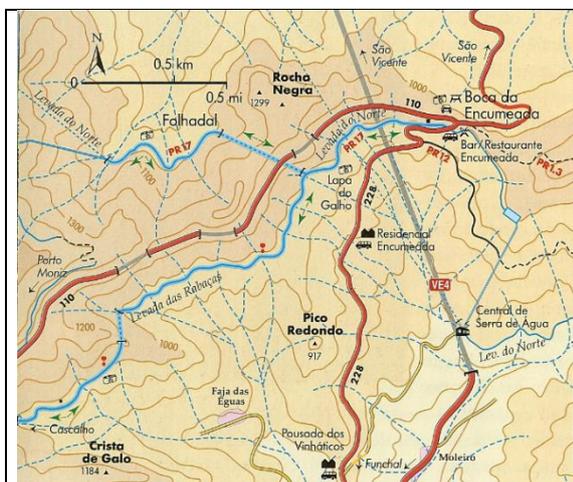


Folhadal

<p>Folhadal</p> <p>W A L K 10</p> <p>Power and majesty. These may be your first impressions of the Levada do Norte. You are at the centre of the north/south cleft that splits island. The high peaks rise in the east; the magnificent valley of Serra de Água lies to the south. At your feet, 1.5m deep and just as wide, the levada surges along in a massive channel.</p>	<p>Leute Wanderroute 10</p> <p>Macht und Majestät. Diese mögen bei Ihren ersten Eindrücken der Levada do Norte sein. Sie befindet sich im Zentrum der Nord / Süd-Spalte, die die Insel teilt. Die hohen Gipfel erheben sich im Osten; das herrliche Tal der Serra de Água liegt im Süden. Zu Ihren Füßen, 1,5 m tief und ebenso breit, schwappi die Levada in einem massiven Kanal entlang.</p>	<p>100</p>
<p>Start the walk opposite the Bar/Restaurante Encumeada, on the south side of Encumeada Pass, where a sign indicates "Folhandel".</p>	<p>Beginnen Sie den Spaziergang gegenüber der Bar / Restaurant Encumeada, auf der Südseite des Encumeada Passes, wo ein Schild "Folhandel" anzeigt.</p>	<p>101</p>
<p>Distance: 8.5km/5.3mi; 2h50min Grade: easy, but you must be sure-footed and have a head for heights (danger of vertigo on the Levada das Rabaças). Two tunnels (one fairly long). The Levada do Norte route is part of PR17 and may be waymarked. Equipment: stout shoes, good torch for each member of the party, warm clothing, sunhat, water Transport: 6 to/from Encumeada Pass (not the Residencial Encumeada). By : park at the viewpoint on the north side of the pass. Short walk: Encumeada – Folhadal – Encumeada. 4km/2.5mi; 1h. Equipment, access/return as above. Follow the main walk to Folhadal and back. A 5-star walk on a fine day; the paths are amply wide, and there is little danger of vertigo, but good torches are essential. Refreshments en route: Bar/Restaurante Encumeada (at the start) Residencial Encumeada (1km south) Pousada dos Vinháticos (3.5km south); highly recommended Points of interest: Levada do Norte and its tunnels laurisilva folhados (lily-of-the-valley trees)</p>	<p>Entfernung: 8,5 km; 2h50min Schwierigkeit: leicht, aber Sie müssen Trittsicherheit und Schwindelfreiheit (Schwindelgefahr auf der Levada das Reiacas) haben. Zwei Tunnel (einer ziemlich lang). Die Levada do Norte Routen ist Teil der PR 17 und kann markiert sein. Ausrüstung: feste Schuhe, gute Taschenlampen für jedes Gruppen-Mitglied, warme Kleidung, Sonnenhut, Wasser Transport: Bus 6 zum / vom Encumeada Pass (nicht die Residencial Encumeada). Mit dem Auto: Park am Aussichtspunkt auf der Nordseite des Passes. Kurzer Spaziergang: Encumeadan - Folhadal - Encumeada. 4 km; 1h. Ausrüstung, Zugang / Rückgabe wie oben. Folgen Sie dem Hauptweg nach Folhadal und zurück. Ein 5-Sterne-Spaziergang an einem schönen Tag; die Wege sind breit, und Schwindelgefahr ist gering, aber gute Taschenlampen sind notwendig.</p>	

<p>Refreshments en route: Bar/Restaurante Encumeada (at the start) Residencial Encumeada (1 km south) Pousada dos Vinhaticos (3.5km south); highly recommended Points of Interest: Levada do Norte and its tunnels laurisilva falhados (lily-of-the valley trees)</p>	<p>Erfrischungen unterwegs: Bar / Restaurant Encumeada (am Anfang) Residencias Encumeada (1 km südlich) Pousada dos Vinhaticos (3,5 km südlich); sehr empfehlenswert Sehenswürdigkeiten: Levada do Norte und seine Tunnel Laurisilva Falhados (Maiglöckchenbäume)</p>	
<p>Climp the concrete steps up to the Levada do Norte and follow it wesrwards, past the keepers´ flower-filled house.</p>	<p>Klettere die Betonstufen hinauf zur Levada do Norte und folge ihr nach Westen, vorbei am blumengeschmückten Haus der Pfleger.</p>	
<p>You´ll be amazed by the abundance of vegetation: conifers of every description, heath and hawthorn, with a tangle of laurel, azaleas, lilies, hydrangeas, and myriad wild flowers.</p>	<p>Sie werden erstaunt sein über die üppige Vegetation: Nadelbäume jeder Art, Heide und Weißdorn, mit einem Gewirr aus Lorbeer, Azaleen, Lilien, Hortensien und unzähligen wilden Blumen.</p>	
<p>If you´re walking here in June, you´ll see the splendid cornflower-blue “Pride of Madeira” in all its glory.</p>	<p>Wenn Sie im Juni hierher kommen, werden Sie den herrlichen kornblumenblauen "Pride of Madeira" in seiner ganzen Pracht sehen.</p>	
<p>In 12min you come to the promontory of Lapa do Galho: from here you enjoy fine views down over the valley and the south coast.</p>	<p>In 12 Minuten kommen Sie zum Vorgebirge von Lapa do Galho: Von hier aus genießen Sie einen schönen Blick hinunter über das Tal und die Südküste.</p>	
<p>You can also see the levada continuing to the east and emptying into the metal pipe down to the Serra de Água power station (inaugurated in 1953).</p>	<p>Sie sehen auch die Levada, die sich weiter nach Osten erstreckt und in das Metallrohr hinunter zum Kraftwerk Serra de Água mündet (eingeweiht 1953).</p>	
<p>There are 50km/31mi of cannels north of here (including 11km/6.8mi of tunnels).</p>	<p>Es gibt 50 km Kanäle nördlich von hier (einschließlich 11 km Tunnel). Es gibt von hier.</p>	102
<p>From the power stationthe water flows on in another 35km/22mi of channels (7km/4.5mi of tunnels) to irrigate the terraces of Ribeira Brava and Câmara de Lobos (see walk 11, which follows a short stretch of the same levada before making for Cabo Girão).</p>	<p>Vom Kraftwerk aus fließt das Wasser in weiteren 35 km Kanälen (7 km Tunnel), um die Terrassen von Ribeira Brava und Câmara de Lobos zu bewässern (siehe die Wanderung 11, der ein kurzes Stück der gleichen Levada folgt, bevor man nach Cabo Giro geht).</p>	
<div data-bbox="204 1547 395 1995" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="427 1547 715 1816" data-label="Image"> </div> <p>Left: a falhado, the lily-of-the-valley tree native to Madeira. Above: on the levada to Falhadal</p> <p>Past the promotory, the levada fork(14min). Turn right and follow the Levada do Norte into the tunnel, which will take about 10-12 minutes to pass through.</p>	<p>Hinter dem Vorgebirge, die Levada Gabel (14min). Biegen Sie rechts ab und folgen Sie der Levada do Norte in den Tunnel, der etwa 10-12 Minuten dauert.</p>	

We'll never forget our first walk here: we approached the tunnel to find what looked like a washing machine gone mad.	Wir werden unseren ersten Spaziergang hier nie vergessen: Wir näherten uns einem (gingen zum) Tunnel, um etwas zu finden, das wie eine verrückte Waschmaschine aussah.	
Thick white "foam" was pouring out.	Dicker weißer "Schaum" ergoss sich.	
It was fog, rushing through from the other side (as it often does: see the photograph on page 100)!	Es war Nebel, der von der anderen Seite kam (wie es oft vorkommt: siehe Foto auf Seite 100)!	103
The tunnel exit (25min) frames your first glimpse of Folhadal , a "museum" of ferns and indigenous trees – <i>vinháticos</i> (Madeira mahogany), <i>til</i> trees (laurels) and white barked <i>paus brancos</i> (olive family).	Der Tunnelausgang (25 Min.) bietet einen ersten Einblick in Folhadal , ein "Museum" aus Farnen und einheimischen Bäumen – Reben (Madeira Mahagoni), <i>bis</i> Bäume (Lorbeer) und Weißbuche <i>weiße Stöcke</i> (Olivenfamilie).	
But your eyes will be drawn to the <i>folhados</i> for which this wood is named – the summer-flowering lily-of-the-valley trees, native only to Madeira	Aber Ihre Augen werden von den Folhados angezogen, wie die dieser Wald genannt wird - die sommerblühenden Maiglöckchen, die nur auf Madeira heimisch sind.	
Keep ahead through the ancient <i>laurisilva</i> , enjoying views to the Sao Vicente Valley – until you come to a second tunnel (45 min).*)	Bleib drann durch den alten Laurisilva und genießen Sie die Aussicht auf das Sao Vicente Tal - bis Sie zu einem zweiten Tunnel kommen (45 min). *) Laurisilva von Madeira ist ein Schutzgebiet für den Waldtypus Laurisilva auf der portugiesischen Insel Madeira.	
*) If you don't suffer from vertigo, have a very good torch - and plenty of time, you could follow the levada through this and two more tunnels, to a pretty waterhouse above the Sao Vicente Valley; allow 2h return (50min in tunnels). This is wonderful, adventurous route through ancient woodland, railings protect the most exposed sections.	*) Wenn Sie nicht unter Schwindel leiden, haben Sie eine sehr gute Taschenlampe- und viel Zeit, könnten Sie der Levada durch diesen und zwei weitere Tunnel zu einem hübschen Wasserhaus über dem Sao Vicente Valley folgen; erlauben Sie 2h Rückkehr (50min in Tunnels). Dies ist eine wunderbare, abenteuerliche Route durch uralte Wälder, Geländer schützen die am meisten sichtbaren Abschnitte.	
End the Folhadal route here and return the same way to the levada fork (1h15min).	Beenden Sie die Folhadal-Route und kehren Sie zur Levada-Abzweigung zurück (1Std15Min).	
Now turn right to follow the narrow Levada das Rabacas (1970), a "tributary" of the Levada do Norte.	Nun biegt man rechts ab und folgt der schmalen Levada das Rabacas (1970), einem "Nebenfluss" der Levada do Norte.	
It is flowing in from Cascalho, an enormous basin pouring with waterfalls in the upper Ponta do Sol Valley – just one of the sources for this levada.	Es fließt von Cascalho, einem riesigen Becken mit Wasserfällen im oberen Ponta do Sol Tal - nur eine der Quellen für diese Levada.	104



Folhadal

In 1h45min a waterfall on the right heralds a short tunnel (three minutes to pass).	In 1h45min ein Wasserfall auf der rechten Seite, Vorbote eines kurzen Tunnels (drei Minuten zu passieren).	
Seven minutes later, you reach a keepers' lonely house above the Pousada dos Vinhaticos.	Sieben Minuten später erreichen Sie das einsame Haus eines Pfleger über der Pousada dos Vinhaticos.	
In 2h you come to a very long tunnel wich eventually leads to Cascalho.	In 2h kommen Sie zu einem sehr langen Tunnel, der schließlich nach Cascalho führt.	
Turn back here, to the "Folhandal" sign at Encumeada (2h50min), where the bus stop.	Gehen (Biegen) Sie hier zurück zum "Folhandal" Schild in Encumeada (2Std50Min), wo die Busse halten.	

Snack Bar Restaurante Encumeada / Snackbar rRestaurant Encumeada.		
You have three good choices for lunch near the pass.	Sie haben drei gute Möglichkeiten zum Mittagessen in der Nähe des Passes. .	105
The nearest is the Snack Bar/Restaurante  Vinháticos (top), Restaurante/Snack Bar Encumeada (left), Residencial Encumeada (right)	Die nächste ist die Snack Bar / Restaurant Encumeada auf der anderen Straßenseite. Vinhaticos (oben), Restaurant/ Imbissbude Encumeada (links), Wohnen (rechts) Imbissbude/ Restaurant Encumeada Telefon: 291 952 319 Täglich 08.30-22.00 € Vorspeisen: Gemüse- oder Brotsuppe (Acorda), Riesengarnelen, gegrillte Napfschnecken Fisch: Espada, Bacalhau große Auswahl an Omeletts Fleisch: Parrilla Argentinien (gemischter Grill), Espetada auf Lorbeerspießen, Bife a Portuguesa (Steak mit Weißwein-Knoblauch und geräuchertem Schinken), Schweinekotelett, Picado (sautiertes Fleisch), Feijoada (brasilianischer Bohneneintopf; 24-Stunden-Notifikation erforderlich (Vorbestellung))	
Encumeada across the road. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>SNACK BAR / RESTAURANTE ENCUMEADA (291 952 319 daily 08.30-22.00 €</p> <p>entrées: vegetable or bread soup (açorda), giant prawns, grilled limpets fish: espada, bacalhau wide range of omelettes meats: parrilla Argentina (a mixed grill), espetada on laurel skewers, bife a Portuguesa (steak with white wine, garlic and smoked ham), pork cutlet, picado (sautéed meat), feijoada (Brazilian bean stew; 24h notice required)</p> </div>		
This is a simple, but very pleasant place, with a surprisingly ambitions menu.	Dies ist ein einfacher, aber sehr angenehmer Ort, mit einem überraschend ehrgeizigen Menü.	
Just 1km downhill is the beautifully sited Residencial Encumeada , with wide terraces, snack bar, and large dining room.	Nur 1 km bergab liegt das wunderschön gelegene Residencial Encumeada mit seinen großen Terrassen, einer Snackbar und einem großen Speisesaal.	
A few guide books wax lyrical above the place and the hearty mountain fare.	Ein paar Reiseführer übersteigen lyrisch den Ort und das herzlichen Bergpreisgeld	?
We've often stopped for a drink, but have been unlucky in our attempts to have a meal ... or, indeed, even to get them to send a menu for this book!	Wir haben oft auf einen Drink gewartet, aber wir hatten Pech mit unseren Versuchen , etwas zu essen ... oder sogar, um ihnen ein Menü für dieses Buch zu schicken!	
Another 2,5km downhill is the Pousada dos Vinhaticos.	Eine weitere 2,5 km lange Abfahrt ist die Pousada dos Vinhaticos (Urlaub Specials)	

 <div data-bbox="470 331 758 705" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>POUSADA DOS VINHATICOS ER228 above Serra de Agua (291 952 344; daily 12.30-21.30 €€-€€€</p> <p>Frequently changing menu</p> <p>a dozen entrées, ranging from smoked ham with seasonal fruit, octopus salad (see left), fried banana with bacon and five kinds of home-made soup</p> <p>fish dishes are confined to <i>espada</i>, <i>bacalhau</i> and tuna, but with a variety of sauces; also a superb seafood gratin</p> <p>meat dishes are outstanding for those tired of the usual fare. Of course there is <i>espetada</i>, but also roast pork loin with chestnuts, braised tongue, rabbit in wine, beef <i>pousada</i>-style (with mushrooms), delightful chicken with curry and coconut</p> <p>very wide selection of sweets and excellent wine list</p> </div>	<p>Pousada dos Vinháticos ER228 über Serra de Agua, Telefon 291 952 344; täglich 12.30-21.20 €€ - €€</p> <p>Häufig wechselndes Menü ein Dutzend Vorspeisen, von geräuchertem Schinken mit Früchten der Saison, Oktopussalat (siehe links), gebratene Banane mit Speck und fünf Sorten hausgemachter Suppe</p> <p>Fisch: Gerichte sind beschränkt auf Espada, Bacalhau und Thunfisch, aber mit einer Vielzahl von Soßen; auch ein hervorragendes Meeresfrüchte-Gratin</p> <p>Fleisch: Gerichte sind hervorragend für diejenigen, die der üblichen Kost müde sind. Natürlich gibt es <i>Espetada</i>, aber auch gebratene Schweinelende mit Kastanien, geschmorte Zunge, Kaninchen in Wein, Rind Pousada-Stil (mit Pilzen), köstliche Hühnchen mit Curry und Kokosnuss; sehr große Auswahl an Süßigkeiten und ausgezeichnete Weinkarte</p>	
<p>It's been one of our favourite places to stay for decades, our little piece of heaven (see over).</p>	<p>Es ist einer unserer Lieblingsorte für Jahrzehnte, unser kleines Stück vom Himmel (siehe oben).</p>	
<p>Pousada dos Vinháticos</p>	<p>Urlaub Specials (Besichtigung)</p>	<p>106</p>
<p>The pousada (the only on the island) offers consistently imaginative and delicious regional.</p>	<p>Die Pousada (die einzige auf der Insel) bietet durchweg einfallsreiche und köstliche regionale Küche.</p>	
<p>Braised ox tongue recipes & eat (lingua de vaca estufada)/ Geschmorte Ochsenzunge Rezepte & essen</p>		
 <p>This is not the pousada's recipe (which is pictured right). It's just a dish we've been making over the years, using madeira wine. By the way, the sliced green vegetable is <i>pimpinela</i>, available in the supermarkets.</p>	<p>Dies ist nicht das Rezept der Pousada (das rechts abgebildet ist). Es ist nur ein Gericht, das wir im Laufe der Jahre gemacht haben, mit Madeira-Wein. Apropos, das geschnittene grüne Gemüse ist <i>Pimpinela</i>, erhältlich in den Supermärkten. Koche es wie Kürbis. Bedecke die Zunge mit kaltem Wasser. Fügen Sie das Lorbeerblatt und die Zwiebel hinzu. Aufkochen, Abschäum abschütteln, dann die Hitze reduzieren und leicht kochen, bis sie die Konsistenz erreicht, die du magst - vielleicht 3 Stunden für etwas zähen, 4 Stunden für das Schmelzen im Mund. Abgießen und warm halten.</p>	<p>107</p>
<p><u>Ingredients (for 4 people)</u> 1.5 kg ox tongue 200 ml white wine 100 ml madeira wine 100 ml double cream 100 ml water from the cooked meat 2 cloves of garlic, crushed 1 bay leaf small onion, peeled and stuck with 2 cloves salt and pepper to taste</p>	<p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> 1,5 kg Rinderzunge 200ml Weißwein 100ml Madeirawein 100 ml Doppelcreme 100 ml Wasser aus dem gekochten Fleisch 2 Knoblauchzehen, zerdrückt 1 Lorbeerblatt, kleine Zwiebel, geschält und mit 2 Nelken stecken Salz und Pfeffer abschmecken</p>	
<p>For the sauce, take 100 ml of the cooking water, add the wine and madeira wine, crushed garlic, cream and seasoning.</p>	<p>Für die Soße nehmen Sie 100 ml des Kochwassers, fügen Sie den Wein und den Madeirawein, den zerdrückten Knoblauch, die Sahne und die Würze hinzu.</p>	
<p>Simmer, stirring, to reduce, until you have a shiny glazed sauce. Remove the skin from</p>	<p>Sieden, rühren, reduzieren, bis Sie eine glänzende glasierte Soße haben. Die Haut von</p>	

walk & eat
MADEIRA

the tongue, slice it, and pour the sauce over. At its best with garlic mash!	der Zunge entfernen, in Scheiben schneiden und die Sauce darüber gießen. Am besten mit Knoblauchbrei!	
------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

abundance	Fülle, Reichtum, Überfluss	amazed	Erstaunt, stuzig
conifers	Nadelbaum, Konifere	myriad	unzählbar
splendid	Herrlich, schön, prachtvoll,...	promontory	Vorgebirge, Kanzel, Nase
irrigate	Bewässern, spülen	approached	Sich annähern, angehen
glimpse	Blick	native	heimisch
drawn	Verzogen, gezogen	ancient	Ur-/Alt, antik, altertümlich
exposed	Ungeschützt, sichtbar	narrow	Schmal, eng, peinlich genau,
heralds	Verkünden, Vorbote		
By the way	Übrigens, apropos		

WALK 11 • cabo girão / Wanderroute 11 • cabo girão



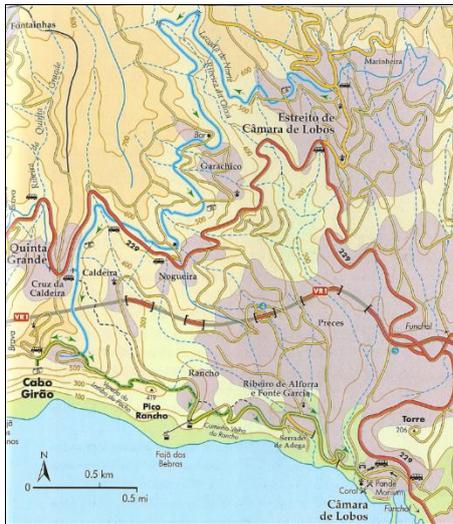
cabo girão

<p>Cabo girão</p> <p>WALK 11</p> <p>This walk begins in a valley full of cherry trees before progressing above the island's most important terraced vineyards and moving on the world-famous sea-cliff, Cabo Girão. If you're intrigued (not terrified) by the photograph above, you can swoop down to the coast in a cable car just of Câmara de Lobos.</p>	<p>Kabel girão Wanderroute 3 (Madeira Weine: S. 4/113)</p> <p>Dieser Spaziergang beginnt in einem Tal voller Kirschbäume, bevor es über die wichtigsten terrassierten Weinberge der Insel hinausgeht und dann auf der weltberühmten Klippe Cabo Girão (weitergeht).</p> <p>Wenn Sie durch das obige Foto fasziniert sind (nicht erschrocken), können Sie mit einer Seilbahn von Câmara de Lobos direkt zur (an die) Küste hinunterfahren (hinunterstürzen).</p>	<p>108</p>
<p>When the 96 bus roads up the hill at Estreido, you'll first pass the church and a</p>	<p>Wenn Sie in Estreido den 96 Bus hinauffahren, passieren Sie zuerst die Kirche und eine</p>	<p>109</p>
<p>Distance: 12km/7.5mi; 4h05min Grade: moderate; a few narrow stretches on the levada demand a head for heights. Little ascent. Overall descents of about 650m/2130ft Equipment: stout lace-up shoes or walking boots, sunhat, warm clothing in cool weather, water Transport: 96 to the levada crossing, 0.7km north of the church at Estreito de Câmara de Lobos; ask for the 'Levada do Norte' bus stop. Return on any bus from the main road at Câmara de Lobos. Short walk: end the walk at Cabo Girão and return on 154; 7.5km/4.7mi; 2h30min Refreshments en route: Bar (after 1h05min) Snack bars at Cabo Girão (2h30min) and the cable car (3h15min) Bars, restaurants at Câmara de Lobos (end of the walk) Points of interest: Levada do Norte terraced vineyards Cabo Girão Fajã das Bebras cable car Câmara de Lobos village</p>	<p>Entfernung: 12 km; 4h40min Note: mäßig; ein paar schmale Strecken auf der Levada verlangen Kopfhöhen. Kleiner Aufstieg. Die Gesamtabfahrt beträgt ca. 650m/ 213ft Ausrüstung: dicke Schnürschuhe oder Wanderschuhe, Sonnenhut, warme Kleidung bei kaltem Wetter, Wasser Transport: Bus 96 bis zur Levada-Kreuzung, 07 km nördlich der Kirche von Estreito de Câmara de Lobos; Fragen Sie nach der Bus-haltestelle "Levada do Norte". Rückfahrt mit dem Bus von der Hauptstraße in Câmara dos Lobos. Kurzer Spaziergang: Beenden Sie den Spaziergang bei Cabo Girão 4,7 und kehren Sie mit dem Bus 154 zurück; 7,5km / 2h30min Erfrischung unterwegs: Bar (nach 1h05min) Snackbars in Cabo Girão (2h30min) und die Seilbahn (3h15min) Bars, Restaurants in Câmara de Lobos (Ende der Wanderung) Sehenswürdigkeiten: Levada do Norte, terrassierte Weinberge, Cabo Girão Seilbahn Faja das Bebras, Câmara de Lobos Dorf</p>	

Chapel on the left.	Kapelle auf der linken Seite.	
Just round the next bend is the bus stop, called „Levada (do Norte)“.	Gleich auf der Tour in der nächsten Kurve befindet sich die Bushaltestelle namentlich "Levada (do Norte)".	
The walk starts here: continue left uphill towards "Jardim da Serra", ignoring the road to Castelejo and Boca dos Namorados to the right.	Die Wanderung beginnt hier: Fahren Sie links bergauf in Richtung "Jardim da Serra" und ignorieren Sie die Straße nach Castelejo und Boca dos Namorados auf der rechten Seite.	
After just 20m/yds turn left on the signposted levada, below photogenic vine-bearing trellises.	Nach nur 20m / yds biegen Sie links ab auf die ausgeschilderte Levada, hinunter zu den fotogenen weinstocktragend Spalieren.	
It´s hidden under concenter here, but you´ll soon hear it singing underfoot.	Es ist hier unter Beton verborgen, aber Sie werden es bald unter den Füßen singen hören.	
When a road crossed the levada, follow it for about 100m/yds, then find the open levada on the right.	Wenn eine Straße die Levada überquert hat, folge ihr für ca. 100m / yds, dann finde man die offene Levada auf der rechten Seite vor.	
Just as the levada bends right into the narrow Ribeira da Caixa (20 min), take two separate paths down left, a few minutes apart, to avoid narrow ledges with overhanging rock.	Gerade als die Levada sich in die enge Ribeira da Caixa (20 min) biegt, nehmen Sie zwei getrennte Wege links, einige Minuten entfernt, um schmale Felsvorsprünge mit überhängenden Felsen zu vermeiden.	
Soon you´re deep in the valley; in May it is smothered in cherry blossom; by early June cherries will be for sale by the roadside.	Bald bist du tief im Tal; im Mai ist es in Kirschblüten erstickt ; bis Anfang Juni werden Kirschen am Straßenrand verkauft.	
You cross a tributary and then the main river (45min) on levada "bridges".	Sie überqueren einen Nebenfluss und dann den Hauptfluss (45min) auf Levada "Brücken".	
 <p>On leaving the valley, the church at Gara-chico comes into view below (1h05min).</p>	<p>Beim Verlassen des Tals kommt die Kirche von Garachico in Sicht (1Std05Min).</p> <p>Levada do Norte und typischer Schornstein, der durch Weinranken späht</p>	110
Five minutes later, take the <i>third</i> set of steps up to road, where the levada is almost opposite (or take the <i>second</i> set of steps, to the signposted „Bar“ just uphill to the right, after which the levada is 25m/yds downhill).	Fünf Minuten später, nehmen Sie die dritte Treppe bis zur Straße, wo die Levada fast gegenüber liegt (oder die zweite Treppe nehmen, bis zur ausgeschilderten "Bar" rechts bergauf), danach ist die Levada 25m / yds bergab).	
At Nogueira , the levada seems to end at a House(1h35min).	In Nogueira scheint die Levada in einem Haus zu enden (1h35min).	
Descend the concrete ramp/steps an the left and, when you meet a cobbled road, climb it to regain the channal.	Steigen Sie die Betonrampe / Stufen links und, wenn Sie eine gepflasterte Straße treffen, klettern Sie sie, um den Kanal wieder zu finden.	
In six-seven minutes you cross the ER229 (1h45min) and take steps back down to the levada.	In sechs bis sieben Minuten überquerst du die ER229 (1h45min) und machst Schritte zurück zur Levada.	

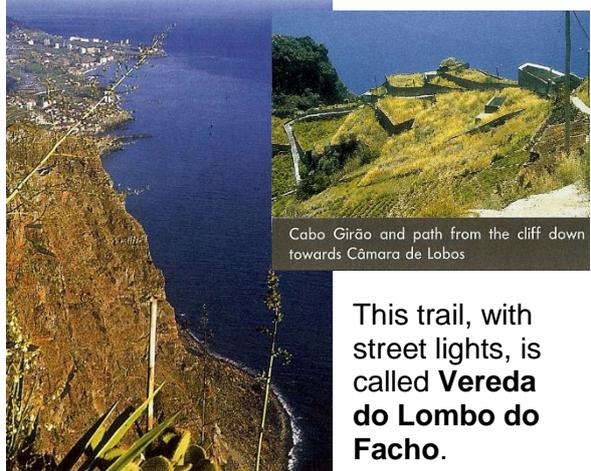
walk & eat
MADEIRA

At Cruze da Caldeira (1h55min), the levada curls right, through a tunnel under Cabo Girão.	Bei Cruze da Caldeira (1Std55Min) biegt sich die Levada nach rechts durch einen Tunnel unter Cabo Girão.	
Keep ahead here, alongside a narrow levada.	Halten Sie sich vorneweg (hier) neben einer schmalen Levada.	
Pass steps down left towards Camara de Lobos an , 10 minutes later, turn right up crossing steps, to a road.	Überqueren Sie die Treppe links in Richtung Camara de Lobos und biegen Sie nach 10 Minuten nach rechts ab, über eine Treppe zu einer Straße.	
Follow this through a huge, garish tourist complex to the breathtaking Cabo Girão viewpoint (2h30min).	Folgen Sie diesem (Weg) durch einen riesigen, bunten Touristenkomplex zum atemberaubenden Aussichtspunkt Cabo Girão (2h30min).	



cabo girão

S.111

Then return to the steps you came up (by a small parking bay) and follow them uphill.	Kehre dann zu den Stufen zurück, an denen du vorbeigekommen bist (an einer kleinen Parkbucht) und folge ihnen bergauf.	112
 <p>Cabo Girão and path from the cliff down towards Câmara de Lobos</p> <p>This trail, with street lights, is called Vereda do Lombo do Facho.</p>	<p>Cabo Girão und Weg von der Klippe hinunter in Richtung Camara de Lobos.</p> <p>Dieser Weg mit Straßenbeleuchtung heißt Vereda do Lombo do Facho.</p>	
Meeting the road lower down, go left.	Treffe die Straße weiter unten, gehe nach links.	
Where the road curves left, descend concred steps to the right (2h50min).	Wenn die Straße nach links abbiegt, gehen Sie die Betonstufen nach rechts ab (2Std50Min).	
In five minutes meet a narrow lane and follow it to the right.	In fünf Minuten treffen Sie auf eine enge Gasse und folgen dieser nach rechts.	
It quickly reverts to step, and you pass a sign on a wall, "Caminho Velho do Rancho".	Es geht schnell zurück zu Schritt, und Sie passieren ein Schild an einer Wand, "Caminho Velho do Rancho".	

Five minutes down, meet another road: follow this to the right, to the end of the promontory ar Rancho , where a cable car (3h15min) runs down fo Fajã das Bebras , a landslip just east of the one below Cabo Girão.	Nach fünf Minuten treffen Sie auf eine weitere Straße: folgen Sie dieser nach rechts bis zum Ende des Vorgebirges in Rancho, wo eine Seilbahn (3:15 Min.) Nach Fajã das Bebras führt, einem Erdrutsch östlich gerade unterhalb von Cabo Girão.	
Same 200m/yds downhill from the cable car turn right down short-cut steps.	Gleiches 200m / Yards bergab von der Seilbahn biegen Sie rechts ab, die Abkürzungen.	
Rejoining the road (still Caminho Velho do Ranch), follow it to the right.	Anschließend wieder auf der Straße (immer noch Caminho Velho do Ranch) folgen Sie dieser nach rechts.	
Keep left at a Y-fork, then ignore a wide road to the right (a short-cut, but it goes through a tunnel).	Halten Sie sich links an einer Gabelung, dann ignorieren Sie eine breite Straße nach rechts (eine Abkürzung, aber es geht durch einen Tunnel).	
Soon you´re in Camara de Lobos (4h45min).	Bald/schnell sind Sie in Camara de Lobos (4h45min).	

Madeira wines / Madeira Weine

<p>Madeira wines</p> <p>Local wines from the tinta negra mole grape are fortified with grape brandy, heated in an estufa at 40-45 °C for three months, then matured in oak in warm cellars for at least five years. Four types are produced:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sercial: a pale dry (seco) aperitif wine, served slightly chilled • Verdelho: a tawny, medium dry (meio seco) wine, at its best with soup, cheese, cake or fruit • Bual: a nutty, medium-sweet (meio doce) dessert or cheese wine • Malmsey (malvasia): a sweet (doce) after-dinner drink. <p>When buying wine, ensure that the bottle bears the stamp of origin and quality issued by the Wine Institute of Madeira. We've often asked for a pre-prandial Sercial - only to be offered a 'dry madeira' bearing no resemblance to the real thing!</p> <p>Genuine madeiras can be sampled at the "Madeira Wine Company" (Av Arriaga 22), the Adegas de São Francisco (Av Arriaga 28 - next to the Tourist Office) for Blandy wines, and the Diogos Wine Shop (Av Arriaga 48) for Barbeito products.</p>	 <p>Estreito: vine trellises over the Levada do Norte</p> <p>Estreido: Weinreben über der Levada do Norte</p>	<p>Madeira Weine</p> <p>Lokale Weine aus der Tinta Negra Mole Traube sind mit verstärkt Weinbrand, in einer Estufa erhitzt bei 40-45 ° C für drei Monate, dann in warmem Eichenholz gereift Keller für mindestens fünf Jahre.</p> <p>Vier Arten werden produziert:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sercial: ein bleicher, trockener (seco) Aperitif- Wein, leicht gekühlt serviert • Verdelho: ein gelbbrauner, mitteltrockener (Meio Seco) Wein, am besten mit Suppe, Käse, Kuchen oder Obst • Bual: ein nussiger, mittel-süßer (Meio Doce) Dessert oder Käse Wein • Malmsey (Malvasia): eine süße (Doce) nach dem Abendessen trinken <p>Achten Sie beim Kauf von Wein darauf, dass die Flasche den vom Weininstitut von Madeira ausge-stellten Herkunfts- und Qualitäts-stempel trägt. Wir haben oft nach einem präprandialen (vor Tisch) Sercial gefragt - nur um eine "trockene Madeira" angeboten zu bekommen, die keine Ähnlichkeit mit der echten Sache (Wein) hat!</p> <p>Echte Madeiras können in der "Madeira Wine Company" (Av Arriaga 22), der Adegas de São Francisco (Av Arriaga 28 - neben dem Fremdenver-kehrsam) für Blandy-Weine und der Diogos Wine Shop (Av Arriaga 48) für Barbeito Produkte probiert werden.</p>	<p>113</p>
<p>Coral restaurants / Koralle Restaurant</p>		<p>114</p>	
<p>Coral was first opened many years ago by a friend of ours who had trained at Reid´s Hotel (and played for Maritimo!).</p>	<p>Coral wurde vor vielen Jahren von einem Freund eröffnet, der im Reid's Hotel ausgebildet wurde (und für Maritimo (Fußballverein) gespielt hat!).</p>	<p>114</p>	

At the time it was one of very few restaurants on the island with any „stil“.	Zu der Zeit war es eines der wenigen Restaurants auf der Insel mit "Stil".	
It was rezed to the ground in 204, to rise again on the new esplanada (with underground parking).	Es wurde 2004 dem Erdboden gleichgemacht, um wieder zu entstehen auf der neuen Esplanade (mit Tiefgarag).	
 <p>CORAL on the esplanade € 291 942 469 daily 10.00-24.00 €€</p> <p>wide menu, from soups, salads, omelettes and spaghetti for a light meal grilled fish is the speciality, also fish stew (<i>caldeirada</i>) and shellfish with rice (<i>arroz de mariscos</i>) for two; lobster thermidor; squid (<i>lulas</i>) on a skewer</p> <p>meats – steaks, pork, chicken, <i>espetada</i> good selection of cakes/tarts; Irish coffee</p>	<p>Koralle auf dem Esplanade Telefon 291 942 469 täglich 10.00-24.00 breites Menü, von Suppen, Salaten, Omelett und Spaghetti für eine leichte Mahlzeit gegrillter Fisch in der Spezialität, auch Fischeintopf (Caldeirada) und Schalentiere mit Reis (Arroz de Mariscos) für zwei; Hummer Thermidor (Hummer, Eigelb & Brandy); Tintenfisch (Lulas) am Spieß Fleisch - Steak, Schweinefleisch, Huhn, Espetada gute Auswahl an Kuchen / Torten; Irischer Kaffee</p>	
It's very stylish, with stunning views to Cabo Girão.	Es ist sehr stilvoll, mit herrlichem Blick auf Cabo Girão.	
But the menu and cuisine lack the flair one might expect in such an up-market setting.	Aber die Speisekarte und Küche fehlt das Flair, das man in so einem gehobenen Ambiente erwarten könnte.	
It took the new owner so many years to reopen after the town centre was rebuild that we had to find another place.	Es dauerte so viele Jahre, bis der neue Besitzer nach dem Wiederaufbau des Stadtzentrums wieder geöffnet hatte, so dass (und) wir einen anderen Ort finden mussten.	*)
So we made for the front of the church and the strangely-named restaurant Pande Monium (€; Largo de Sao Sebastiao, 3; phone 291 942 110; open daily from 10.00-22.00). It's super!	Also machten wir uns auf den Weg zur Kirche und dem seltsam benannten Restaurant Pande Monium (€; Largo de Sao Sebastiao, 3; Telefon 291 942 110; täglich von 10.00 bis 22.00 Uhr geöffnet). Es ist super!	
There is a wide choice of omelettes, soups, great <i>pregos</i> , daily specials, roast, outdoor tables (if you don't mind the noise), and it's very cheap.	Es gibt eine große Auswahl an Omelettes, Suppen, tolle Pregos, Tagesgerichte, Braten, Tische im Freien (wenn Sie der Lärm nicht stören), und es ist sehr günstig.	
There is also a very pleasant, clean café on the esplanade opposite Coral, but with nothing to suit special dietary requirements.	Es gibt auch ein sehr angenehmes, sauberes Café auf der Esplanade gegenüber von Coral, aber nichts für besondere Ernährungsbedürfnisse.	

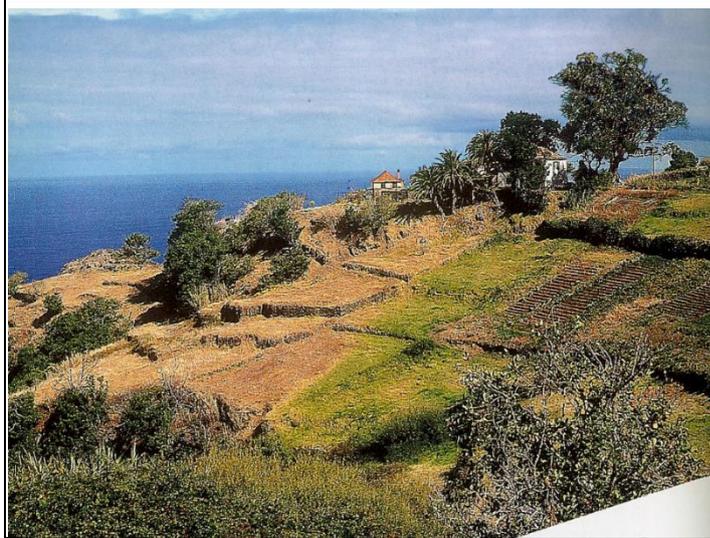
Tuna with onions (atum cebolado) recipes&eat / Thunfisch mit Zwiebeln Rezepte & essen		
Marinate the tuna in the other ingredients for 3-4 hours.	Marinieren Sie den Thunfisch in den anderen Zutaten für 3-4 Stunden.	115
Fry the fish (turning once) and onions together in oil until golden. Set aside and keep warm.	Brate den Fisch golden (einmal drehen) und Zwiebeln zusammen in Öl (bis golden). Zur Seite stellen und warm halten.	
Reduce the marinade (minus the bay leaf) in the pan, then return the fish and onions to the sauce and simmer for a minute or two.	Die Marinade (ohne das Lorbeerblatt) in der Pfanne einkochen (reduzieren), dann den Fisch und die Zwiebeln in die Soße geben und für ein oder zwei Minuten köcheln lassen.	
Fried cornmeal (milho frito) / Gebratenes Maismehl		
Sift the flour, then dissolve it in a bit of cold water.	Sieben das Mehl und löse es in etwas kaltem Wasser auf.	

walk & eat
MADEIRA

Bring all the other ingredients to the boil in 1,5 l water, then add the flour, stirring constantly until smooth.	Alle anderen Zutaten in 1,5 l Wasser aufkochen, dann füge das Mehl ständig rührend hinzu, bis es geschmeidig ist.	
Spoon the mixture into a chilled shallow dish and refrigerate, preferably overnight.	Die Mischung in eine gekühlte flache Schale (Löffeln) geben und im Kühlschrank lagern, vorzugsweise über Nacht.	
Cut into cubes and fry in oil until golden. Drain on paper towels.	In Würfel schneiden und in Öl goldbraun anbraten. Auf Papiertüchern abtropfen lassen.	
 <p>Ingredients (for 4 people) for both recipes salt to taste, oil for frying</p> <p>for the fish 4 tuna steaks, washed 250 ml white wine 2 medium onions, sliced 4 cloves garlic, crushed 1 bay leaf</p> <p>for the fried cornmeal 300 g white maize flour, sifted 1 tbs lard (sopa de banha) 20 g shredded cabbage (sold in supermarkets on Madeira as 'caldo verde' greens; at home use Chinese 'seaweed') 1 sprig fresh savoury</p> 	<p>Zutaten (für 4 Personen) für beide Rezepte Salz abschmecken, Öl zum Braten</p> <p>für den Fisch 4 Thunfischsteaks, gewaschen 2 mittlere Zwiebel, in Scheiben geschnitten 4 Knoblauchzehen, zerkleinert 1 Lorbeerblatt</p> <p>für das gebratene Maismehl 300 g weißes Maismehl, gesiebt 1 EL Schmalz (Sopa de Banha) 20 g geschreddert Kohl (in Supermärkten auf Madeira als "Caldo Verde" Greens verkauft, zu Hause verwenden chinesische "Seetang") 1 Zweig frisches Bohnenkraut (pikant)</p>	

intrigued	Faszinieren, Ränke schmieden, intrigieren	demand	Anforderung, Frage, verlangen, fordern
a few	Wenige, ein paar, einige	stout	Derb, fest, dick
trellises	Spalier, Gitter	avoid	Vermeiden, ausweichen, meiden
regain	Aufholen, wieder finden	garish	Schrill, grell, krass, schreiend
breathtaking	atemberaubend	lane	Gasse, Bahn, Spur, Weg
short-cut	Abkürzung	Rejoining	Sich wieder anschließen, zurückgeben
Soon	Bald, schnell, früh	resemblance	Ähnlichkeit, Reminiszenz
stunning	Toll, atemberaubend, überwältigend	up-market	Anspruchsvoll, vornehm
lack	Fehlen, mangeln, Armut	expect	Erwarten, glauben, rechnen mit
might	Möchten, dürfen, Macht	Sift	Sieben, trennen, schütteln
dissolve	Auflösen, scheiden, lösen	smooth	Eben, glatt, leichtgängig
chilled	Gekühlt, abgekühlt	dish	Gericht, Schale. dase

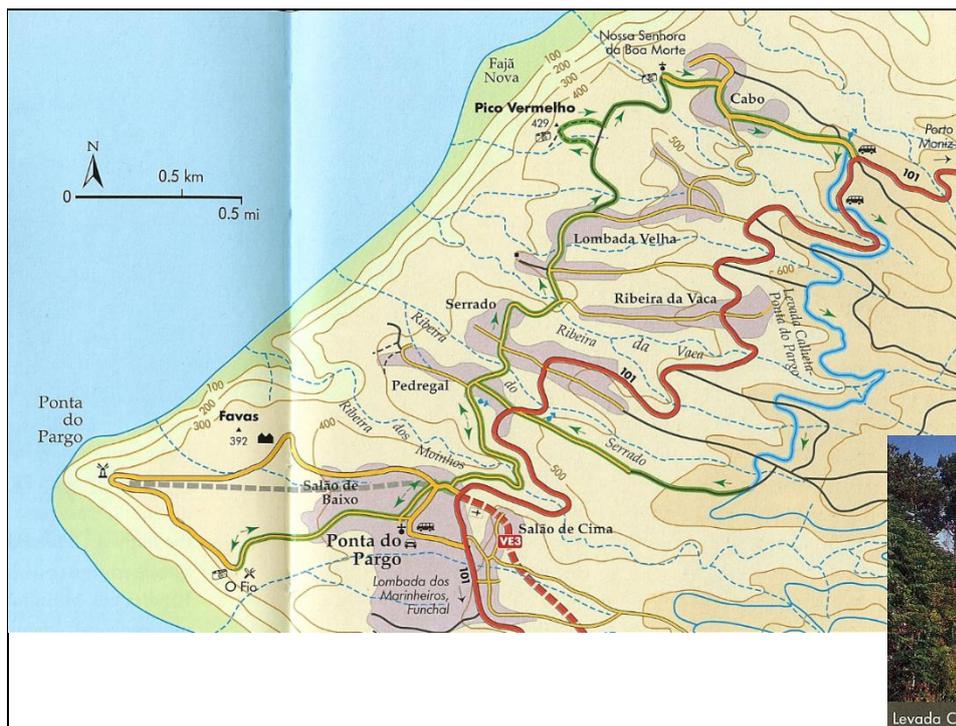
WALK 12 • around ponta pargo / Wanderroute 12 • Rund um Ponto Pargo



around ponto do pargo

<p>around ponto do pargo</p> <h2>Walk 12</h2> <p>This lovely ramble follows a narrow country road from Ponto do Pargo to Cabo and takes in a short stretch of the Levada Calheta-Ponta do Pargo. It's a favourite of ours – not only for sea views, but because of the wonderful tea house/restaurant on the cliffs at Ponta do Pargo.</p>	<p>Um den Schnapperpunkt Wanderroute 12</p> <p>Diese schöne Wanderung folgt einer schmalen Landstraße von Ponto do Pargo nach Cabo und nimmt einen kurzen Abschnitt der Levada Calheta-Ponta do Pargo ein. Es ist ein Favorit von uns - nicht nur wegen der Aussicht aufs Meer, sondern auch wegen des wunderbaren Teehauses / Restaurants auf den Klippen von Ponta do Pargo.</p>	<p>116</p>
<p>Distance: 10.5km/6.5mi; 4h Grade: easy, with ascents/descents of 250m/820ft overall. Equipment: stout shoes, sunhat, warm clothing in cool weather, snacks, water Transport: 80 or 142 (or) to Ponta do Pargo. Return on 80. Refreshments: O Fio at the cliff-top viewpoint 1km below Ponta do Pargo (15min down, 20min back up) Points of interest: lighthouse at the most westerly point on the island O Fio! (See page 121.) Special notes The levada may be dry outside summer. At press date a golf course (with hotel) was being built in this area; the start of the walk may change in future – as may the coastal landscape! It is impossible to do the whole walk and enjoy a meal at O Fio if you are travelling by public transport. We would suggest first walking down to the restaurant, enjoying lunch, then heading back to the church to start the walk. End the walk on the EN 101 above Cabo, where bus 80 for Funchal passes at about 16.30. If you have time you can still explore a short way along the levada from there.</p>	<p>Entfernung: 10,5 km / 6,5 mi; 4h</p> <p>Schwierigkeitsgrad: leicht, mit Steigungen / Gefällen von insgesamt 250m Ausrüstung: dicke Schuhe, Sonnenhut, warme Kleidung bei kaltem Wetter, Snacks, Wasser Transport: Bus 80 oder 142 (oder Auto) nach Ponta do Pargo. Rückfahrt mit dem Bus 80. Erfrischungen: O Fia am Aussichtspunkt auf der Klippe, 1 km unterhalb von Ponta do Pargo (15 Min., 20 Min. Zurück) Sehenswürdigkeit: Leuchtturm am westlichsten Punkt der Insel O Fio (Siehe Seite 121)</p> <p>Besondere Hinweise Die Levada kann außerhalb des Sommers trocken sein Bei Redaktionsschluss wurde in diesem Bereich ein Golfplatz (mit Hotel) gebaut; Der Beginn der Wanderung kann sich in Zukunft ändern - ebenso wie die Küstenlandschaft! Es ist unmöglich den ganzen Spaziergang zu machen und ein Essen im O Frio zu genießen, wenn Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln unterwegs sind. Wir empfehlen zuerst zu Fuß zum Restaurant, genießen Mittagessen und dann zurück zur Kirche, um den Spaziergang zu beginnen. Beenden Sie den Spaziergang auf der EN 101 über Cabo, wo der Bus 80 nach Funchal gegen 16.30 Uhr fährt. Wenn Sie Zeit haben, können Sie von dort aus noch einen kurzen Weg entlang der Levada erkunden.</p>	<p>117</p>

<p>Start the walk at the church in Ponta do Pargo.</p>	<p>Beginnen Sie den Wanderung bei der Kirche in Ponta do Pargo.</p>	
<p>With the church on your left, walk left down the road signpost to Salao de Baixo, but turn right immediately, passing the Casa do Povo.</p>	<p>Wenn Sie die Kirche zu Ihrer Linken sehen, gehen Sie links die Straße nach Salao de Baixo entlang, aber biegen Sie sofort rechts ab, vorbei an der Casa do Povo.</p>	
<p>(Or, if you arrive at lunch time, first make for O Frio: keep straight down the Salao road to the cliff. After lunch, return the same way but, just before the church, turn left.)</p>	<p>(Oder, wenn Sie zur Mittagszeit ankommen, fahren Sie zuerst nach O Frio: Fahren Sie geradeaus die Salao Straße bis zur Klippe. Nach dem Mittagessen kehren Sie auf demselben Weg zurück, aber kurz vor der Kirche biegen Sie links ab.)</p>	
<p>Ignore all paths of left. When you come to a crossing road (to the lighthouse), walk a few paces to the right uphill but, just before reaching the main E101, go left downhill, passing a garage on the left with a tiled door frame.</p>	<p>Ignoriere alle Pfade von links. Wenn Sie zu einer Kreuzung kommen (zum Leuchtturm), gehen Sie ein paar Schritte nach rechts bergauf, aber gerade bevor Sie die E101 erreichen, gehen Sie links bergab, vorbei an einer Garage auf der linken Seite mit einem gekachelten Türrahmen.</p>	
<p>The road descends, crosses the Ribeira dos Moinhos, and rises into Pedregal, where you pass a tap on right ("CMC"; 30min).</p>	<p>Die Straße führt bergab, überquert die Ribeira dos Moinhos und werden von angezogen der Region Pedregal, wo Sie rechts einen Abzweig passieren ("CMC"; 30 min).</p>	
<p>Continue along the gently undulation road through flower-filled Serrado (notice the beautifully carved façade of a house on the right) and then Lombard Velha, where a Canary palm graces the first house and a beautiful old manor stands off to the left, shaded by a huge eucalyptus.</p>	<p>Fahren Sie weiter auf der sanft gewellten Straße durch den mit Blumen geschmückten Serrado (beachten Sie die wunderschön geschnitzte Fassade eines Hauses rechts) und dann Lombard Velha, wo eine kanarische Palme das erste Haus ziert und ein schönes altes Herrenhaus links davon im Schatten eines riesiger Eukalyptusbaumes steht.</p>	<p>118</p>



S. 118/119
around ponto
do pargo





Bei Ponta do Pargo in der **Pedregal Region** führt Wanderer auf eine fabelhafte Tour durch die Natur und ländliche Gebiete des westlichen Teils der Insel Madeira.

Beginnen Sie, indem Sie auf den Steinweg gehen, bis Sie die Levada erreichen, wo Sie nach links abbiegen sollten, um neben dem Wasserlauf entlang zu gehen. Entlang des Weges bietet uns der Weg einen außergewöhnlichen Ausblick auf Ponta do Pargo, das Tal und die Berge. Die Flora und Fauna um uns herum spricht alle unsere Sinne an und macht dies fast zu einem magischen Weg. Am Ende von Levada sollten Sie

die Straße hinuntergehen, bis Sie die Capela da Nossa Senhora da Boa Morte erreichen, wo Sie einen kurzen Weg zu einem absolut faszinierenden Aussichtspunkt finden. Verbringen Sie einige Zeit damit, die Berge, das Meer und die ganze Umgebung aufzunehmen. Ganz unten auf der rechten Seite, befindet sich die Region Achadas da Cruz.

Der Weg führt weiter auf einem Waldweg, der Sie zum Ausgangspunkt der Wanderung zurückführt. Allerdings empfehlen wir einen kleinen Umweg, um einen anderen versteckten Ort dieses Gebietes zu sehen, der eine atemberaubende Aussicht bietet.

Nachdem Sie die Aussicht genossen haben, setzen Sie die Wanderung fort und haben den Vorteil, Ponta do Pargo, seine Leute, ländlichen Häusern und ihre Plantagen ein wenig mehr kennenzulernen. Erleben Sie die Traditionen und mischen Sie sie mit der Erfahrung der Wanderung durch die Natur.

Der Pfad endet am selben Ausgangspunkt, aber Sie werden mit Sicherheit einen ganz anderen Blick haben, als vorher.

Beyond this hamlet keep left along an earthen track.	Hinter diesem Weiler halten Sie sich links auf einem Erdweg.	
It's worth forking left to the trig point at Pico Vermelho, for the view back to the lighthouse and Pico das Favas (with the antenna).	Es lohnt sich, bis zum Trigonpunkt am Pico Vermelho zu fahren, für den Blick zurück zum Leuchtturm und den Pico das Favas (mit der Antenne).	
The track rises to a viewpoint and the chapel of Nossa Senhora do Poa Morte (1h35min).	Der Weg führt zu einem Aussichtspunkt und der Kapelle von Nossa Senhora do Poa Morte (1h35min).	
The chapel is unremarkable, but the grassy setting is idyllic – as the contented cows will agree!	Die Kapelle ist unauffällig, aber die Graslandschaft (grasige Umgebung) ist idyllisch - wie die zufriedenen Kühe zustimmen werden!	
From the chapel follow the road uphill through Cabo to the WE101.	Von der Kapelle folgen Sie der Straße bergauf durch Cabo zur WE101.	
Just <i>before</i> the main road, turn right on the Levada Calheta-Ponta do Pargo (a large water tankis on your left; 2h).	Gleich (Kurz) vor der Hauptstraße rechts abbiegen auf die Levada Calheta-Ponta do Pargo (ein großer Wassertank auf der linken Seite; 2h).	
The levada crosses the main road in seven minutes (Bus 80), then runs inland.	Die Levada überquert die Hauptstraße in sieben Minuten (Bus 80) und läuft dann landeinwärts.	
Follow its meanderings for under an hour.	Folgen Sie den Windungen für weniger als eine Stunde.	119
For minutes after crossing the Ribeira do Serrado on a narrow Levada "bridge", turn right (3h) down a track(the road).	Minuten nach der Überquerung der Ribeira do Serrado auf einer schmalen Levada "Brücke", rechts abbiegen (3h) eine abwärts Stück (die Straße).	

walk & eat
MADEIRA

Descent past a stone-crushing works to the ER 101 (by a tap on the right), cross the road and continue straight down, back to old road in Pedregal .	Abstieg nach einem Steinbrecherarbeiten zur ER 101 (vorbei an einem Wasserhahn auf der rechten Seite), überqueren Sie die Straße und weiter geradeaus, zurück zur alten Straße in Pedregal.	
Turn left; after 40m/yds you pass the tap encountered earlier.	Biegen Sie links ab; Nach 40 m / yds passiert man den zuvor angetroffenen Wasserhahn.	
Retrace your steps to Ponta do Pargo (4h).	Gehen Sie zurück nach Ponta do Pargo (4h).	



View north from lighthouse at **Ponta do Pargo** S. 120

Blick vom Leuchtturm in Ponta do Pargo nach Norden

O Fio restaurants / Der Draht			
 <p>On a rainy day there's nothing we like better</p> <p>than hopping on the morning bus and taking it all the way to Ponta do Pargo ... just to enjoy our favourite meal.</p>	<p>CASA DE CHÁ O FIO Ponta do Pargo (291 882 525 daily ex Mondays 10.30-21.00 €€; credit cards are not accepted! many different omelettes or soups for a light meal; sandwiches, including vegetarian various petiscos (savoury snacks) for two, or as an entrée: beef stew, chicken gizzards with curry, shrimps with garlic and parsley, octopus fish bacalhau, octopus, shrimps, and their speciality – espada de vinho e alhos (see over) meat dishes include pork stew with mushrooms, beef sauté (<i>picado</i>), chicken giblets and gizzards (<i>moelas de galinha</i>) specialities are teas (see over) good wine list; we like the white Quinta do Cardo (Beira Interior)</p>	<p>An einem regnerischen Tag gibt es nichts, was wir lieber mögen, als in den Morgenbus zu hüpfen und den ganzen Weg nach Ponta do Pargo zunehmen ... nur um unser Lieblingsessen zu genießen. → Teehaus Der Draht Ponta do Pargo Tel.: 291 882 525 täglich ab Montag 10.30-21.00 €€; Kreditkarten werden nicht akzeptiert! viele verschiedene Omelette oder Suppen für eine leichte Mahlzeit; Sandwiches, einschließlich vegetarisch; Varios Petiscos (Salzgebäck) für zwei, oder als Vorspeise: Rindergulasch, Hühnermagen mit Curry, Garnelen mit Knoblauch und Petersilie, Oktopus Fisch Bacalhau, Tintenfisch, Garnelen und ihre Spezialität - Espada de Vinho e Alhos (siehe über) Zu den Fleischgerichten gehören Schweineintopf mit Pilzen, Rinderbraten (Picado), Hühnerintopf und Muskelmagen (Moelas de Galinha) Spezialitäten sind Tees (siehe über); gute Weinkarte; wir mögen die weiße Quinta do Cardo (Beira Interior)</p>	121
Then we can drink all the wine we like with lunch and nap on the bus back.	Dann können wir den ganzen Wein, den wir mögen, mit Mittagessen und Nickerchen im Bus zurück, trinken.		

But we´ve become so addicted to their <i>espada de vinho e alhos</i> that we ever visit now on sunny days; no trip to Madeira is complete without this beautifully presented dish.	Aber wir sind so süchtig nach ihren Espada de Vinho e Alhos, (Schwert von Wein und Knoblauch) die wir jetzt an sonnigen Tagen besuchen; Kein Ausflug nach Madeira ist komplett ohne dieses wunderschön präsentierte Gericht.	
The photograph, taken from their garden, looks across to the viewpoint from where the old <i>fio</i> (goods hoist) lowered fruit and vegetables to ships bound for Funchal.	Die Fotografie, die aus ihrem Garten stammt, blickt auf den Aussichtspunkt, von dem aus die alte <i>fio</i> (Güterwinde) geduckt Obst und Gemüse auf Schiffe verladen hat, die nach Funchal führen.	
All the vegetables are really <i>fresh!</i>	All das Gemüse ist wirklich frisch!	
And the herbs for their special infusion are grown on pots around the terrace.	Und die Kräuter für ihren speziellen Aufguss werden auf Töpfen rund um die Terrasse angebaut.	
In a nutshell: wonderful atmosphere whether you eat inside or out on the terrace, superb home cooking.	Auf den Punkt gebracht: wunderbare Atmosphäre, ob Sie drinnen oder draußen auf der Terrasse essen, hervorragende Hausmannskost.	

O Fio SPECIALITIES recipes / O Fio SPEZIALITÄTEN Rezepte		
Espada with wine and garlic (espada de vinho e alhos)	Espada mit Wein und Knoblauch	122
 <p>This recipe works well back home</p> <p>Ingredients (for 4 people) 8 fillets of <i>espada</i> (about 750 g) 200 ml red wine 1 tin (400 g) chopped tomatoes 3 cloves garlic (crushed) 2 tbsps fresh oregano, chopped (or 1 tsp dried oregano) 1 bay leaf salt and pepper flour to dust, oil for frying</p> <p>with any moist white fleshy fillets (allow 8 minutes cooking time per 2,5 cm thickness).</p>	<p>Dieses Rezept funktioniert gut zu Hause mit jedem feuchten weißen Fleischfilet (8 Minuten Kochzeit pro 2,5 cm dicke).</p> <p>Zutaten (für 4 Personen) 8 Filets von Espada (ca. 750g) 200 ml Rotwein 1 Dose (400 g) gehackte Tomaten 3 Knoblauchzehen (zerkleinert) 2 EL frischer Oregano, gehackt (oder 1 TL getrockneter Oregano) 1 Lorbeerblatt Salz und Pfeffer Mehl zum Bestäuben, Öl zum Braten</p>	
At O Fio they use fresh tomatoes, but tinned will do.	Bei O Fio verwenden sie frische Tomaten, aber Dosentomaten würden es auch tun.	
Season the fillets with salt and pepper.	Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen.	
Marinate with the wine, tomato, garlic, bay leaf, and oregano for an hour.	Marinieren Sie mit dem Wein, Tomaten, Knoblauch, Lorbeer und Oregano für eine Stunde.	
Remove from the marinade, dry the fish, then dust with flour.	Aus der Marinade nehmen, den Fisch trocknen und mit Mehl bestäuben.	
Heat 1 cm of oil to smoking in a heavy-bottomed frying pan, then reduce the heat a little.	In einer Pfanne mit 1 cm starken Boden, Öl (bis zum Räuchern) maximal hoch erhitzen und die Hitze etwas reduzieren.	
Fry the fish, turning once (about 6-9min).	Den Fisch anbraten und einmal wenden (ca. 6-9min).	
Remove the fish, pat off the excess oil with paper towels, and set aside in a warm oven.	Entfernen Sie den Fisch, tupfen Sie das überschüssige Öl mit Papiertüchern ab und legen Sie es in einen warmen Ofen.	
Add the marinade to the oil, bring to the boil and simmer to reduce.	Fügen Sie die Marinade dem Öl hinzu, bringen Sie sie zum Kochen und mit köcheln reduzieren.	
Pour over the fish.	Übergießen Sie den Fisch.	
Serve as shown here! -	Servieren wie hier gezeigt!	
- with boiled potatoes, sweet potatoes (jacket-baked, then skin removed and	- mit Salzkartoffeln, Süßkartoffeln (Im Mantel gebacken, dann Haut entfernt und in Scheiben geschnitten), Salat, Feijoada Bohnen,	

<p>sliced), salad, feijoada beans, onion rings, grated carrot and beetroot, lettuce and tomato.</p>	<p>Zwiebelringen, geriebene Karotten und Rote Beete, Kopfsalat und Tomaten. (Feijoada ist ein Eintopf aus Bohnen.)</p>	
<div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>Bacalhau on sale in Funchal's market</p> <p><u>Ingredients (for 4 people)</u> 750 g <i>bacalhau</i> (dried salted cod; ask for centre cut or <i>lombo</i>) 500 g cooked sliced potatoes 2 medium onions, sliced 2 cloves garlic, crushed 250 ml olive oil 3 tbsp chopped fresh coriander</p> </div> </div>	<p>Bacalhau im Verkauf in Funchal Markt (Kabeljau oder Dorsch)</p> <p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> 750 g Bacalhau (getrockneter Stockfisch, fragen Sie nach centre cut oder lombo) 500g gekochte Kartoffelscheiben 2 mittelgroße Zwiebeln, in Scheiben geschnitten 2 Knoblauchzehen, zerkleinert 250 ml Olivenöl 3 EL gehackter frischer Koriander</p>	<p>123</p>
<p>Dried cod country-style (<i>bacalhau a moda do campo</i>) / Getrockneter Kabeljau-Landhausstil (Kabeljau im Landhausstil)</p>		
<p>Dare you try your hand at bacalhau?</p>	<p>Wagst du es mit Bacalhau?</p>	
<p>These are the ingredients used at O Fio.</p>	<p>Dies sind die Zutaten, die bei O Fio verwendet werden.</p>	
<p>Soak the bacalhau in cold water for 24 hours, changing the water several times, to remove all the salt. (eleven times four is forty-four)</p>	<p>Tränken Sie das Bacalhau 24 Stunden lang in kaltem Wasser und wechseln Sie das Wasser mehrmals, um das gesamte Salz zu entfernen. (elf mal vier ist vierundvierzig)</p>	
<p>Then soak in the fish in milk for an hour.</p>	<p>Dann den Fisch eine Stunde in Milch einweichen lassen.</p>	
<p>Place the fish in just enough fresh simmering water (do not let it boiled) for about 15min, until tender.</p>	<p>Legen Sie den Fisch für etwa 15 Minuten in frisches, köchelndes Wasser (nicht kochen lassen), bis es weich ist.</p>	
<p>Carefully remove the skin and bones and flake into large pieces.</p>	<p>Die Haut und die Knochen vorsichtig entfernen und in große Stücke schneiden. (zerpflücke es)</p>	
<p>Preheat the oven to 180°C,350°F, gas mark 4.</p>	<p>Den Ofen auf 180 ° C, Gas Marke 4 vorheizen.</p>	
<p>Heat the olive in a heavy casserole, add the onions and cook until soft.</p>	<p>Die Olive in einem schweren Topf erhitzen, die Zwiebeln hinzufügen und weich kochen.</p>	
<p>Remove from heat; add the fish, potatoes, garlic and 1 tbsp of the coriander. Mix well.</p>	<p>Von der Hitze nehmen; Fisch, Kartoffeln, Knoblauch und 1 EL Koriander dazugeben. Gut mischen.</p>	
<p>Drizzle plenty of olives oil on top and bake, without a lid, until the top is golden – about 15min.</p>	<p>Viel Olivenöl darüber träufeln und ohne Deckel backen, bis die Oberseite golden ist - ca. 15 Minuten.</p>	
<p>To serve, sprinkle the rest of the fresh coriander on top.</p>	<p>Zum Servieren den Rest des frischen Korianders darüber streuen.</p>	
<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;"> <p>And for tea: marble, lemon or chocolate cake and their special infusion: lemon balm, peppermint, lemon, fennel, anise and sugar cane. Other sweets on the menu include home-made mango mousse or iced-cream cake (<i>semifrio de bolacha</i>)</p> </div>  </div>	<p>Und zum Tee: Marmor-, Zitronen- oder Schokoladenkuchen und ihr spezieller Aufguss: Zitronenmelisse, Pfefferminze, Zitrone, Fenchel, Anis und Zuckerrohr. Zu andere Süßigkeiten auf der Speisekarte gehören hausgemachte Mango Mousse oder Eiscreme-Kuchen (Semifrio de Bolacha)</p>	

walk & eat
MADEIRA

ramble	Wanderung, Streifzug Bummeln	immediately	Sofort, gleich, schleunigst, straks, umgehend
Beyond	(Präp.):über, außer,jenseits (Adverb:)weiter weg, dahinter, hinter	encountered	Begegnen, findet
earlier	Früher, eher	addicted	süchtig
infusion	Aufguss, Einführung,	pat,	Abtupfen, leicht schlagen, Klaps, Schlag
excess	Ausschweifung, Übermaß	aside	beiseite
several	Einige, mehre	times	mal
tender	Weich, zart, mürbe		

EXCURSION 2 • 'round the island' / Ausflug 2 • "Rund um die Insel"



round the island

“round the island”

Excursion 2

There's no need to take a coach tour to see the island. You can “do your own thing”; it is far less expensive, and the bus plying tourist routes are usually of coach standard. Here we suggest a way of seeing the western half of the island; you can see the eastern half with busses 56, 103 or 138.

"Rund um die Insel"

Ausflug 2

Es ist nicht nötig, eine Bustour zu machen, um die Insel zu sehen. Du kannst "dein eigenes Ding machen"; Es ist weit weniger teuer, und die Buslinien, die Touristenrouten führen, sind in der Regel Bus-Standard. Sie schlagen eine Möglichkeit vor, die westliche Hälfte der Insel zu sehen; Sie können die östliche Hälfte mit den Bussen 56, 103 oder 138 sehen.

124

Description: an all-day trip, beginning in Funchal and travelling north from Ribeira Brava and over Encumeada Pass to São Vicente. From there along the north coast to Porto Moniz (5-hour break) and back via the south coast. **Important:** Rodoeste, the bus operator to the west, is promoting a circuit to Porto Moniz – out via the south coast and back through the Encumeada tunnel. *This is not recommended, as it misses out the most spectacular pass on the island!* Bus 6 leaves Ribeira Brava at 08.50; it might be worth taking a taxi there to start the tour at a more civilised hour!

Transport: Rodoeste 6 to São Vicente; leaves Funchal at 07.35(!); change to 150 (leaves at 10.25). Return from Porto Moniz on 80 at 16.00. *Tip: try to sit on the right-hand side of the bus for all journeys!*

Refreshments en route:

10min stop at Ribeira Brava
5h break at Porto Moniz
10min stop at Calheta

Points of interest:

valleys south and north of Encumeada Pass
north coast, old north coast road
Porto Moniz and its lido
southwest coast, Calheta marina
splendid scenery throughout!

Beschreibung: Ein ganztägiger Ausflug, beginnend in Funchal und nördlich von Ribeira Brava und über den Encumeada Pass nach São Vicente. Von dort entlang der Nordküste nach Porto Moniz (5-stündige Pause) und zurück über die Südküste. **Wichtig:** Rodoeste, der Busunternehmer im Westen, fördert eine Verbindung nach Porto Moniz - über die Südküste und zurück durch den Encumeada-Tunnel. Dies ist nicht empfehlenswert, da es den spektakulärsten Pass der Insel verpasst! Bus 6 verlässt Ribeira Brava um 08.50 Uhr; es könnte sich lohnen, ein Taxi zu nehmen, um die Tour zu einer zivilisierten Stunde zu beginnen!

Transport: Rodoeste Bus 6 nach São Vicente; verlässt Funchal um 07.35 Uhr (!); Umsteigen in Bus 150 (fährt um 10.25 Uhr). Rückkehr von Porto Moniz in Bus 80 um 16.00 Uhr. *Tipp: Versuchen Sie auf allen Bussen auf der rechten Seite des Busses zu sitzen!*

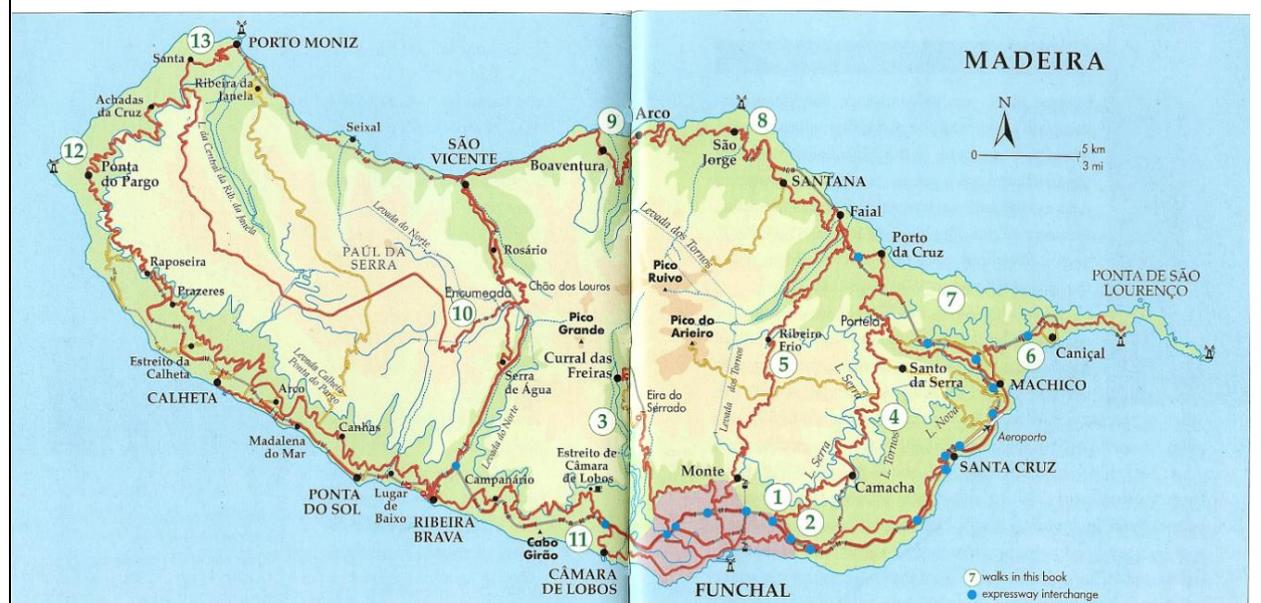
Erfrischungen unterwegs: 10 Minuten Halt in Ribeira Brava, 5 Stunden Pause in Porto Moniz
10 Minuten Halt in Calheta

Sehenswürdigkeiten:

Täler südlich und nördlich des Encumeada Pass, Nordküste, Alte Küstenstraße
Porto Moniz und sein Strandbad
Südwestküste, Yachthafen von Calheta

From Funchal bus 6 travels the „old road“ (ER229) via Câmara de Lobos and Estreito (Walk 11).	Von Funchal fährt Bus 6 die "alte Straße" (ER229) über Câmara de Lobos und Estreito (Walk 11).	125
Notice the huge building Sousa materials depot on both side of the road in Campánario : it spreads its tentacles further each year – testament to the frenzied building on the island.	Beachten Sie das riesige Gebäude Sousa Materials Depot auf beiden Seiten der Straße in Campánario: es breitet seine Tentakeln jedes Jahr weiter aus - Zeugnis für das rasende Bebauung auf der Insel.	
Soon the road curls steeply down into Ribeira Brava – there is a fine overview on the approach.	Bald schlängelt sich die Straße steil hinunter nach Ribeira Brava - es gibt einen guten Überblick über die Anfahrt.	
You may have time to take a quick peek at the lovely church, founded in the 1500s.	Sie haben vielleicht Zeit, einen kurzen flüchtigen Blick auf die schöne Kirche zu werfen, die im 16. Jahrhundert gegründet wurde.	
From here you travel north through a great cleft splitting the island east/west.	Von hier aus fahren Sie nach Norden durch einen großen (Spalte/) Einschnitt, der die Insel Ost / West teilt.	
After a fairly straight run along a narrow canyon graced with poplars, the old road (ER228) begins its winding ascent in earnest.	Nach einer ziemlich geraden Abfahrt in einem engen, mit Pappeln bedeckten Canyon, beginnt die alte Straße (ER228) mit ihrem gewundenen Aufstieg.	
Beyond Serra de Água you pass several incredibly beautiful viewpoints on the right, towards the high peaks , and then the Pousada dos Vinháticos (see page 105-107), beautifully side below a ridge – the aptly named Crista de Galo ("Cock's Comb").	Hinter der Serra de Água kommen Sie an mehreren wunderschönen Aussichtspunkten vorbei, auf der rechten Seite, zu den hohen Gipfeln , und dann zur Pousada dos Vinháticos (siehe Seite 105-107), wunderschön unterhalb eines Bergrückens – der treffenden Namen Crista de Galo ("Schwanzkamm").	
Further uphill is the Residencial Encumeada, a very large hotel.	Weiter bergauf befindet sich das Residencial Encumeada, ein sehr großes Hotel.	126
The snaking ascent ends at Encumeada Pass , just at the center of the island (1004m/3293ft).	Der gewundene Aufstieg endet am Encumeada Pass, genau in der Mitte der Insel (1004m).	

Island map



Look up to the left for views of the high plateau, the Paúl da Serra.

Schaue nach links mit Blick auf das Hochplateau, den Paúl da Serra.

<p>Opposite the little restaurant here at the pass are steps up to the magnificent Levada do Northe (Walk 10; photograph page 100).</p>	<p>Gegenüber dem kleinen Restaurant am Pass stehen Stufen zur prachtvollen Levada do Norte (Walk 10; Foto Seite 100).</p>	<p>127</p>
<p>Then then bus descends into São Vicente´s welcoming valley, past Chão dos Louros, a lovely laurel grove on the right, with fireplaces.</p>	<p>Dann steigt der Bus in das einladende Tal von São Vicente ab, vorbei an Cao dos Louros, einem schönen Lorbeerhain auf der rechten Seite mit Kaminen (Feuerstellen).</p>	
<p>Soon you´ll have good views over Rosário´s church and stream: in high summer the hayricks weaver ribbons of gold into the tapestry of this emerald landscape.</p>	<p>Bald haben Sie eine gute Aussicht auf Rosário Kirche und Bach: im Hochsommer flechten die Heuschober goldene Bänder in den Teppich dieser smaragdgrünen Landschaft.</p>	
<p>São Vicente, on the north coast, was one of the first villages on the island to be restored.</p>	<p>São Vicente an der Nordküste war eines der ersten Dörfer auf der Insel, das restauriert wurde.</p>	<p>128</p>
<p>In the 1980s the houses were repaired and painted in traditional Madeiran colours, the pathways recobbled, and landscaping was carried out.</p>	<p>In den 1980er Jahren wurden die Häuser in traditionellen madeirischen Farben repariert und bemalt, die Wege (wiedergewonnen) wieder hergerichtet und die Landschaftsgestaltung durchgeführt.</p>	
<p>The bus gets here at about 09.40, so you have time to see the attractive old kernel of the village before bus 150 leaves at 10.25.</p>	<p>Der Bus kommt um ca. 09.40 Uhr, so dass Sie Zeit haben, den attraktiven alten Kern des Dorfes zu sehen, bevor der Bus 150 um 10.25 Uhr abfährt.</p>	
<div data-bbox="204 1037 411 1518" data-label="Image"> </div> <p>As Bus 150 leaves São Vicente, look out for the old chapel build into a hollowed-out rock south of the modern bridge, before heading west along the north coast and passing the waterfall shown left.</p>	<p>Wenn der Bus 150 São Vicente verlässt, achten Sie auf die alte Kapelle, die südlich der modernen Brücke in einen ausgehöhlten Felsen gebaut wurde, bevor Sie entlang der Nordküste nach Westen fahren und am Wasserfall vorbeifahren, der links gezeigt wird.</p>	
<p>Much of the route now runs through tunnels, but you will catch glimpses on the right of the “Antiga ER101” – the old corniche road.</p>	<p>Ein Großteil der Strecke verläuft nun durch Tunnel, aber Sie werden auf der rechten Seite der "Antiga ER101" - der alten Corniche-Straße - einen Blick erhaschen. (Corniche, franz. beschreibt einen speziellen Küstenstraßentyp)</p>	
<p>At Seixal the church perches high above the coast.</p>	<p>In Seixal thront die Kirche hoch über der Küste.</p>	
<p>Notice the steep vineyards here, edged with feathery heath-tree fencing to protect them strong winds.</p>	<p>Beachten Sie die steilen Weinberge, die hier mit federartigen Heidebäumen gesäumt sind, um sie vor starkem Wind zu schützen.</p>	
<p>No far past Seixal, you should spot a palm-lined seaside promenade.</p>	<p>Nicht weit nach Seixal sollten Sie eine von Palmen gesäumte Strandpromenade sehen.</p>	
<p>Ahead lies Ribera ds Janela: the village takes its name from the “window”(janela) in the “sea-horse” rock just off the coast.</p>	<p>Vor uns liegt Ribera da Janela: Das Dorf hat seinen Namen von dem "Fenster" (janela) im "Seepferdchen" - Felsen direkt vor der Küste.</p>	

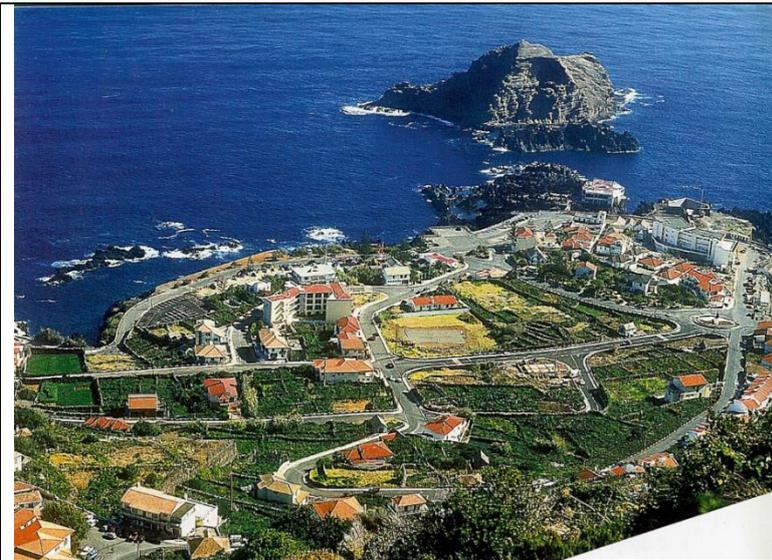
Not far past a (perhaps still derelict) fish farm, you cross a bridge, pass a power station and go under a water pipe: this carries water from a very long levada in the bowels of the Paúl da Serra down to the power station.	Nicht weit hinter einer (vielleicht noch verlassenen) Fischfarm überquert man eine Brücke, passiert ein Kraftwerk und unterquert eine Wasserleitung: Diese führt Wasser von einer sehr langen Levada aus dem inneren Paúl da Serra hinunter zum Kraftwerk.	
At about 11.00 you're in Porto Moniz , where natural lava-rock pools have been beautifully incorporated into an extensive swimming complex with good facilities.	Gegen 11.00 Uhr befinden Sie sich in Porto Moniz, wo die natürlichen Lava-Felsen-Pools wunderschön in einen ausgedehnten Schwimmkomplex mit guten Einrichtungen integriert wurden.	
You have time here for a five-hour break.	Sie haben Zeit für eine fünfstündige Pause.	
But we'd suggest that you <i>stay on</i> the bus up to Santa, then return via Walk 13 and have lunch – perhaps at the Restaurante Orca or O Cachalote , by the pool (see page 133).	Aber wir schlagen vor, dass Sie im Bus nach Santa bleiben, dann über den Walk 13 zurückkehren und zu Mittag essen - vielleicht im Restaurante Orca oder O Cachalote am Pool (siehe Seite 133).	129
Heading out of Porto Moniz (either on the morning bus 150 or on bus 80 in the afternoon), the road climbs in steep hairpin bends, with magnificent views back over the village setting.	Aus Porto Moniz kommend (entweder am Morgen Bus 150 oder am Nachmittag Bus 80), steigt die Straße in steilen Haarnadelkurven hoch, mit herrlichem Blick zurück über die Dorfkulisse.	
Walk 13 begins 100m before the church in Santa.	Walk 13 beginnt 100 m vor der Kirche in Santa.	
Further along , at Achadas da Cruz , there is a fantastic cable car (a 649m/2100ft descent), but unfortunately you can't see from the main road.	Etwas weiter , in Achadas da Cruz, gibt es eine fantastische Seilbahn (649m), die man leider (unglücklicherweise) von der Hauptstraße aus nicht sehen kann.	
The bus stop for 10 minutes at Ponta do Pargo but, alas, you won't be able to partake of the magnificent food at O Fio down on the cliffs (see page 121).	Der Bus hält für 10 Minuten in Ponta do Pargo , aber, leider, können Sie nicht das herrliche Essen im O Fio unten auf den Klippen genießen (siehe Seite 121).	
The next stretch of road follow the contours in and out of shady valleys, sometimes crossing the lovely Levada Calheta-Ponta do Pargo, shown on page 118.	Der nächste Abschnitt der Straße folgt den Konturen in und aus schattigen Tälern und überquert manchmal die schöne Levada Calheta-Ponta do Pargo, die auf Seite 118 gezeigt wird.	
Beyond Raposeira and Prazeres , the route eventually heads towards the coast.	Hinter Raposeira und Prazeres führt die Route schließlich (letztlich, endlich) zur Küste.	
At Calheta you descent past the church on the right and then a power station.	In Calheta nimmst du die Abfahrt rechts an der Kirche und dann an einem Kraftwerk vorbei.	
Coming onto the seafront promenade (10 minute stop), there is aviewpoint on the right and the restored remains of an old <i>aguardente</i> (sugar cane spirit) factory to the left.	Auf der Strandpromenade (10 Minuten Halt) gibt es einen Aussichtspunkt auf der rechten Seite und auf der linken Seite die restaurierten Überreste einer alten <i>Brandy</i> -Fabrik (Zuckerrohrschnaps).	
But Calheta's main attraction it is marina and lido, with bijou sandy beaches either end.	Aber die Hauptattraktion von Calheta ist der Jachthafen und das Strandbad mit den „ Kleinod der “ beiden Sandstränden.	
After another inland stretch, via Canhas , you come into Ponta do Sol , where the church dates from the 15 th century church and attractive façades face the seaside promenade.	Nach einer weiteren Landstraße, über Canhas , kommen Sie nach Ponta do Sol , wo die Kirchendaten der Kirche aus dem 15. Jahrhundert stammen und attraktive Fassaden zur Strandpromenade zeigen.	

walk & eat
MADEIRA

The bus stops again for 10 minutes at Ribeira Brava ; time to buy some fresh fruit and veg at the nearby fresh-air market.	Der Bus hält wieder für 10 Minuten in Ribeira Brava ; Zeit, frisches Obst und Gemüse auf dem nahegelegenen Frischluftmarkt zu kaufen.	
Now it's time for a snooze, as the bus retrace your outward route through seemingly endless valleys, before arriving back in Funchal at about 8pm.	Jetzt ist es Zeit für ein Nickerchen, da der Bus seiner Hinfahrt durch scheinbar endlose Täler zurückverfolgt, bevor Sie gegen 20 Uhr wieder in Funchal ankommen.	

plying	Befahren, nachgehen	approach	Ansatz, Abfahrt, ansprechen
carried out	Durchführen,	glimpse	flüchtig zu sehen bekommen
unfortunately	Unglücklicherweise, leider	sometimes	Manchmal, teilweise

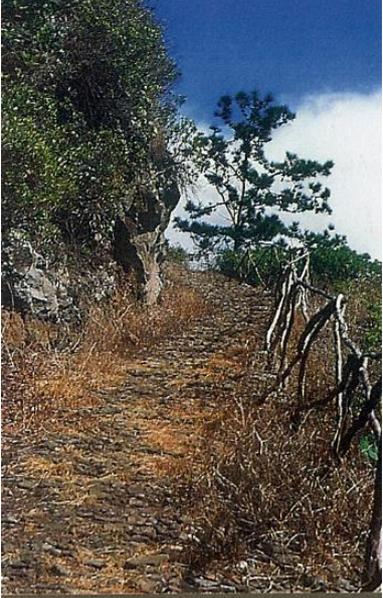
WALK 13 • to Porto Moniz / Wanderroute 13 • Nach Porto Moniz

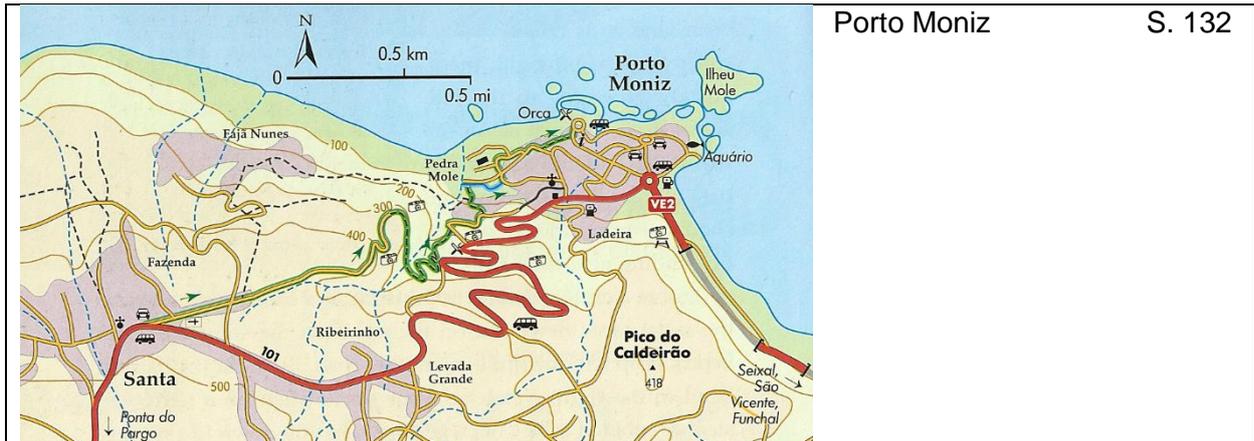


To Porto Moniz

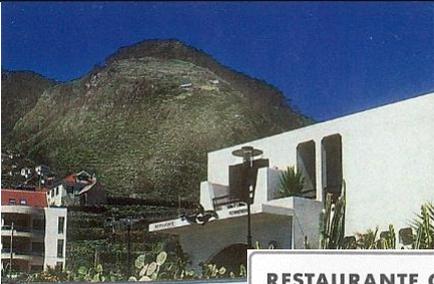
<p>“to porto moniz”</p> <p>Walk 13</p> <p>While road-building has ruined many of Madeira’s old trails, several relatively short stretches still remain and have even been restored. Walk 3, 5, 8 and 9 all include sections of old cobbled trail. This descent to Porto Moniz, <u>short as it is</u>, offers magnificent views all the way down an intimate close-ups of country life.</p>	<p>"Nach Porto Moniz"</p> <p>Wanderroute 13</p> <p>Während der Straßenbau viele der alten Wege Madeiras ruiniert hat, gibt es noch einige relativ kurze Abschnitte, die sogar restauriert wurden. Wanderung 3, 5, 8 und 9 beinhalten alle Abschnitte des alten gepflasterten Weges. Diese Abfahrt nach Porto Moniz, <u>kurz wie sie ist</u>, bietet herrliche Ausblicke bis hin zu intimen Nahaufnahmen des Landlebens.</p>	<p>130</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

<p>Distance: 3km/2mi; 1h15min</p> <p>Grade: moderate; a steep descent of 450m/1475ft. You must be sure-footed, but there is no danger of vertigo. <i>Virtually no shade</i></p> <p>Equipment: stout shoes (walking boots preferable), sunhat, water, walking stick, bathing things</p> <p>Transport: 80 to Santa (10am departure) or park by the WC, 100m northeast of the church. Return on 80 (16.00) or 139 (16.30) from Porto Moniz to Funchal (only bus 80 goes via Santa, if you left a car there).</p> <p>Note for early birds: you can get to this walk and have more time in Porto Moniz if you take Excursion 2 (transport details on page 125).</p> <p>Refreshments en route: bar/café in Santa and another at a viewpoint partway down the trail all facilities in Porto Moniz</p> <p>Points of interest: views down to Porto Moniz old trail sea-water pools at Porto Moniz</p>	<p>Beschreibung: 3km/2mi; 1h15min</p> <p>Schwierigkeitsgrad: moderat; eine Steile-Abfahrt von 450m / 1475ft. Sie müssen Trittsicherheit haben, aber Schwindelgefahr besteht nicht. Praktisch kein Schatten</p> <p>Ausrüstung: dicke Schuhe, (Wanderschuhe vorzuziehen), Sonnenhut, Wasser, Spazierstock, Badesachen</p> <p>Transport: Bus 80 bis Santa (10 Uhr Abfahrt) oder Taxi; Park am WC, 100m nordöstlich der Kirche. Rückfahrt mit dem Bus 80 (16.00) oder 139 (16.30) von Porto Moniz nach Funchal (nur Bus 80 fährt über Santa, wenn Sie dort ein Auto stehen lassen).</p> <p>Hinweis für Frühaufsteher: Sie können zu diesem Spaziergang kommen und haben mehr Zeit in Porto Moniz, wenn Sie Exkursion 2 machen (Transportdetails auf Seite 125)</p> <p>Erfrischungen unterwegs: Bar / Cafe in Santa und anderer Aussichtspunkt halbwegs die gesamte Anlage in Porto Moniz</p> <p>Sehenswürdigkeiten: Blick nach Porto Moniz hinunter alter Weg Meerwasserbecken in Porto Moniz</p>	<p>131</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

<p>Start out on the main road in Santa, 100m/yds northeast of the church: just before the walled-in cemetery, turn left down Caminho da Irmã do Perpetuo Socorro.</p>	<p>Sie beginnen an der Hauptstraße in Santa, 100 m nordöstlich der Kirche: kurz vor dem ummauerten Friedhof, biegen Sie links in den Caminho da Irmã do Perpetuo Socorro.</p>	131
<p>Go straight over two crossroads and, when the tar ends, continue down a very steep concrete lane, already enjoying the superb views shown left – over terraced fields and down to Porto Moniz and its lager sea-water pool complex.</p>	<p>Gehen Sie geradeaus über zwei Kreuzungen, und wenn der Teerbelag zu Ende ist, gehen Sie weiter hinunter auf einer sehr steilen Betonstraße, genießen Sie die herrlichen Ausblicke über terrassenförmig angelegte Felder und hinunter nach Porto Moniz und seinem großen Meerwasserpool.</p>	
<p>When the concrete lane ends (20min), take concrete steps off right: these quickly give way to the old zigzag trail – much easier on the knees.</p>	<p>Wenn die Betonspur endet (20min), nehmen Sie die Betonstufen ab rechts: diese weichen schnell dem alten Zickzack-Weg – der viel leichter für die Knien ist.</p>	
<div style="display: flex;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>The trail eventually runs into a vally – a pleasant shady interlude, before descending near the ER101.</p> </div> </div> <p>The old trail to Porto Moniz</p>	<p>Der Weg führt schließlich in ein Tal - ein angenehm schattiges Intermezzo, bevor er in der Nähe der ER101 absteigt.</p> <p>Der alte Weg nach Porto Moniz.</p>	
<p>Ignore a minore road off to the right, and when you pass near the restaurant/viewpoint on the right (on the second hairpin bend), keep left downhill on another road.</p>	<p>Ignorieren Sie eine kleine Straße nach rechts und wenn Sie in der Nähe des Restaurants / Aussichtspunkt rechts (in der zweiten Haarnadelkurve) vorbeikommen, halten Sie sich links bergab auf einer anderen Straße.</p>	
<p>But after the hairpin bend to the right, watch for your turn-off left an a narrower, steeper cobbled trail.</p>	<p>Aber nach der Haarnadelkurve nach rechts, achten Sie auf Ihre Abzweigung nach links und einen schmaleren, steileren gepflasterten Weg.</p>	
<p>Concrete steps take you down to a narrow levada not far above the school in Porto Moniz.</p>	<p>Beton Stufen führen hinunter zu einer schmalen Levada, nicht weit oberhalb der Schule in Porto Moniz.</p>	132
<p>Follow the levada to the right, then descent by road and steps (with steet lights) to the lido/ pool complex (1h15min).</p>	<p>Folgen Sie der Levada nach rechts, dann abwärts mit der Straße und den Treppen (mit Straßenlaternen) zum Strandbad (1h15min).</p>	
<p>The bus leaves from the roundabout just above the pools.</p>	<p>Der Bus fährt vom Kreisverkehr direkt über den Pools ab.</p>	
<p>The Residencial Orca is on the far side of the roundabout, but there is a very large choice of restaurants and café-bars in the village.</p>	<p>Das Wohn Orca befindet sich auf der anderen Seite des Kreisverkehrs, aber es gibt eine sehr große Auswahl an Restaurants und Café-Bars im Dorf.</p>	



Porto Moniz

Restaurante Orca / Restaurant Orca		
 <p>RESTAURANTE ORCA Porto Moniz (by the pools) ☎ 291 850 000 Daily 12.00-15.30; 19.00-21.30 €-€€</p> <p>large menu, with light and more substantial meals</p> <p>entrées include 8 cold dishes, three soups, five omelettes</p> <p>excellent fish, the usual <i>espada</i>, but with different fruits, <i>cherne</i> (stone bass), tuna with <i>milho frito</i>, parrotfish, grouper, sea bream, trout, salmon, sole, <i>bacalhau</i></p> <p>meats include beef, pork and lamb chops, roast chicken, beef with dates, <i>espetada</i> with <i>milho frito</i> and salad</p>	<p>Restaurant ORCA Porto Moniz (am Poll) Tel.: 291 850 000 Täglich: 12.00-15.30; 19.00-21.30 €-€€</p> <p>Große Speisekarte, mit leichten und umfangreicheren Mahlzeiten</p> <p>Vorspeisen umfassen 8 kalte Gerichte, drei Suppen, fünf Omeletts</p> <p>ausgezeichneter Fisch, die übliche <i>Espada</i>, aber mit verschiedenen Früchten, <i>Cherne</i> (Steinbass), Thunfisch mit <i>Milho Frito</i> (gebratenem Mais), Papageifisch, Zackenbarsch, Dorade, Forelle, Lachs, Seezunge, <i>Bacalhau</i> (Kabeljau)</p> <p>Fleisch umfasst Rindfleisch, Schwein und Lammkoteletts, Brathähnchen, Rindfleisch mit Datteln, <i>Espetada</i> mit <i>Milho Frito</i> (gebratenem Mais) und Salat</p>	<p>133</p>
<p>Perched just above the sea-water pools and lido, for years <i>the Orca</i> was the place at Porto Moniz.</p>	<p>Direkt oberhalb der Meerwasserpools und des Strandbades gelegen, war <i>der Orca</i> jahrelang der Ort in Porto Moniz.</p>	
<p>It was certainly pleasant to spend the night here, as the sea-side rooms had huge terraces.</p>	<p>Es war sicher angenehm, hier zu übernachten, da die Zimmer am Meer riesige Terrassen hatten.</p>	
<p>Unfortunately the hotel is closed until they can afford to refurbish it, but the restaurant is as popular as ever – with good food and terrific view!</p>	<p>Leider ist das Hotel geschlossen, bis es sich eine Renovierung leisten kann, aber das Restaurant ist so beliebt wie eh und je - mit gutem Essen und grandioser Aussicht!</p>	
<p>The Orca <i>does</i> cater for coach parties, but don't let this put you off.</p>	<p>Der Orca kümmert sich um Busreisegesellschaften, aber lassen Sie sich davon nicht abschrecken.</p>	
<p>There is a veritable army of staff waiting to serve, and the coach guests (most of whom arrive just after 1pm) are seated in a different part of the dining room.</p>	<p>Es gibt eine wahre Armee von Angestellten, die darauf warten, bedienen zu können, und die Bus Gäste (die meisten kommen erst kurz nach 13 Uhr an) sitzen in einem anderen Teil des Speisesaals.</p>	
<p>Either go in for lunch at noon (ahead of the coaches) or after you've finished Walk 13 (when they should have gone).</p>	<p>Geh entweder mittags zum Mittagessen (vor den Trainern) oder nachdem du Walk 13 beendet hast (wenn sie hätten gehen sollen).</p>	

Among the other restaurants at Porto Moniz is O Cachalote (Tel.: 291 853 180), perched above the natural sea-water pools on a fabulous setting.	Unter den anderen Restaurants in Porto Moniz befindet sich O Cachalote (Tel.: 291 853 180), über den natürlichen Meerwasserpools in einer fabelhaften Umgebung (gelegen).	
It's only open for lunch and , like Orca, much visited by coach parties.	Es ist nur zum Mittagessen geöffnet und wird, wie Orca, von Busreisegesellschaften besucht.	
The Residencial Salgueiro , opposite Orca on the far side of the roundabout (with a large souvenir shop below), is open daily for lunch and dinner (Tel.: 291 850 080), but its setting can't compare with Orca's or Cachalote's.	Das Residencial Salgueiro , gegenüber Orca auf der anderen Seite des Kreisverkehrs (mit einem großen Souvenirladen unten), ist täglich zum Mittag- und Abendessen geöffnet (Tel. : 291 850 080), aber seine Umgebung kann nicht mit Orcas oder Cachalote's vergleichen.	

Fish Soup at Orca / Fisch-Suppe im Orca recipes&eat / Rezepte/Essen		
Fish soup (sopa de peixe) / Fischsuppe		
Cut or tear the fish fillets into mouthful-sized chunks as shown in this photograph take at Orca. (Make sure no bones remain.)	Schneiden oder teilen (reißen) Sie die Fischfilets in mundgroße Stücke, wie in diesem Foto bei Orca gezeigt. (Stellen Sie sicher, dass keine Gräten übrig bleiben.)	134
 <p>Ingredients (for 4 people) 300 g <i>espada</i> fillet (or other fairly solid fish) 2 potatoes, in large cubes 1 small onion, finely chopped handful of finely-sliced carrots 2 tbsp finely-diced red peppers 1.5 l vegetable stock two tbsp tomato purée spices to taste: crushed garlic, bay leaf, clove, allspice, parsley 1 tbsp wine vinegar 20 ml olive oil</p>	Zutaten (für 4 Personen) 300g <i>Espada</i> -Filet (oder anderen ziemlich feste Fische) 2 Kartoffeln in großen Würfeln 1 kleine Zwiebel, fein gehackt Handvoll fein geschnittene Karotten 2 EL fein gewürfelte rote Paprika 1,5 l Gemüsebrühe zwei Esslöffel Tomatenmark Gewürze nach Geschmack: zerdrückter Knoblauch, Lorbeerblatt, Nelken, Piment, Petersilie 1 EL Weinessig 20 ml Olivenöl	
In a large heavy-bottomed saucepan, fry the onion and garlic lightly in the oil.	In einem großen Topf mit schwerem Boden die Zwiebel und den Knoblauch leicht im Öl anbraten.	
Add the stock and bring to the boil.	Die Brühe hinzufügen und aufkochen lassen.	
Turn down the heat, stir in the tomato puree, then add the potatoes.	Die Hitze reduzieren, das Tomatenpüree einrühren und die Kartoffeln hinzufügen.	
Cook just below boiling for 6 minutes, then add the carrots and peppers and cook for another 6 minutes.	Koche kurz vor dem Sieden, dann die Karotten und Paprika hinzufügen und weitere 6 Minuten kochen lassen.	
Remove half of the potatoes and whizz with a little stock; set aside.	Die Hälfte der Kartoffeln herausnehmen und mit etwas Brühe verquirlen; beiseite legen.	
Add the fish, vinegar and spices to the soup and continue cooking for about 4 minutes (until the fish is cooked, but still in solid pieces).	Fisch, Essig und Gewürze in die Suppe geben und etwa 4 Minuten weiterkochen (bis der Fisch gar ist, aber noch in festen Stücken).	
Then stir the puréed potatoes back into the soup to thicken.	Dann rühren Sie die pürierten Kartoffeln zurück in die Suppe, um sie zu verdicken.	***
This soup is especially good served with <i>pão da casa</i> (see page 92), which is often	Diese Suppe eignet sich besonders gut zu <i>Pão da Casa</i> (siehe Seite 92), die oft mit Olivenöl beträufelt und nicht mit Butter bestrichen wird.	

dirzzled with olive oile rather than spread with butter.			
close-ups	Nahaufnahme	remain	Bleiben, zurückbleiben, verharren
perched	Gelegen, sich nieder lassen	refurbish	Renovieren, verschönern
afford	Sich etwas leisten, gewähren	chunks	Brocken, Klumpen
stir	Einrühren, verrühren, Eklat		

EAT GF, DF (gluten-and dairy-free/ Essen gluten- und milchfrei

We've been visiting Madeira for many years, doing what we like most – walking, eating and enjoying the Portuguese wines.	Wir besuchen Madeira seit vielen Jahren und machen, was wir am liebsten mögen - spazieren gehen, essen und die portugiesischen Weine genießen.	136
Only in the last decade have excellent restaurants opened all over the island; in the past good food was limited to Funchal and just a few countryside establishments that still exist and are mentioned in the book.	Nur in den letzten zehn Jahren haben ausgezeichnete Restaurants auf der ganzen Insel geöffnet; in der Vergangenheit war gutes Essen auf Funchal und nur einige ländliche Betriebe beschränkt, die noch existieren und in dem Buch erwähnt werden.	
About 15 year ago John diagnosed coeliac and, more recently, lactose intolerant.	Vor etwa 15 Jahren diagnostizierte John Zöliakie und in jüngerer Zeit Laktoseintoleranz.	
Food intolerances are becoming ever more common, and we know <i>there are a lot of you out there!</i>	Nahrungsmittelintoleranzen werden immer häufiger, <i>und wir wissen, dass viele von euch da draußen sind!</i>	
Even if you have learned to cope at home, it can be very daunting to go holiday.	Selbst wenn Sie gelernt haben, zu Hause zu bewältigen, kann es sehr entmutigend sein, Urlaub zu machen.	
<i>Will the food in restaurants be safe?</i>	Wird das Essen in Restaurants sicher sein?	
<i>Will I be able to buy gluten-and dairy-free foods?</i>	Kann ich gluten - und milchfreie Lebensmittel kaufen?	
If you suffer from food intolerance you have probably already learned at home that what initially seems a penance in fact becomes a challenge and eventually a joy.	Wenn Sie an Nahrungsmittelintoleranz leiden, haben Sie wahrscheinlich schon zu Hause gelernt, dass das, was zunächst eine Buße zu sein scheint, tatsächlich eine Herausforderung und schließlich eine Freude wird.	
We eat far healthier meals now that we did before, with fewer additives.	Wir essen jetzt weit gesündere Mahlzeiten, mit weniger Zusatzstoffen.	
Nowhere is this more than enjoyable than around the Mediterranean and on Madeira, where olive oil, fish, tomatoes and "alternative" grains and flours are basic to the diet.	Nirgends ist dies mehr als genussvoll als am Mittelmeer und auf Madeira, wo Olivenöl, Fisch, Tomaten und "alternative" Getreide und Mehle die Basis für die Ernährung sind.	
Many, many dishes are naturally gluten- and dairy-free.	Viele, viele Gerichte sind natürlich gluten- und milchfrei.	
Of course food intolerances are restrictive – in the sense that we have to carry, buy bake gluten-free breads and sweets, and we always need access to dairy-free "milk", "cream", "yoghurt" and "butter".	Natürlich sind Lebensmittelunverträglichkeiten restriktiv - in dem Sinne, dass wir einkaufen, glutenfreie Brote und Süßigkeiten backen müssen und wir immer Zugang zu milchfreier "Milch", "Sahne", "Joghurt" und "Butter" brauchen.	
So over the years we've sussed out eating gf, df on the island, and it's so simple	Also im Laufe der Jahre haben wir gegessen, gf, df auf der Insel, und es ist so einfach.	
Eating in restaurants / Essen im Restaurants		
The most common first courses are soup, fish and salads.	Die häufigsten Vorspeisen sind Suppe, Fisch und Salate.	137

Soups are not thickened with flour and very few contain cream – even though they look and taste “creamy”.	Suppen sind nicht mit Mehl verdickt und sehr wenige enthalten Sahne - obwohl sie "cremig" aussehen und schmecken.	
The secret is they that they are thickened with a potato or vegetable (often pumpkin) purée.	Das Geheimnis ist, dass sie mit Kartoffel- oder Gemüsepüree (oft Kürbis) verdickt werden.	
The most popular main courses are grilled fish, steaks and chops.	Die beliebtesten Hauptgerichte sind Grillfische, Steaks und Koteletts.	
Sauces (<i>molhos</i>) usually consist of wine, tomatoes, onions, herbs and garlic, all reduced.	Saucen (Molhos) bestehen meist aus Wein, Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch, alle reduziert.	
If you are a sauce addict, like John, it is safer to ask (see inside back flap for help in Portuguese, although the staff usually speak English); you are likely to be pleasantly surprised.	Wenn Sie wie John ein Saucen-Süchtiger sind, ist es sicherer zu fragen (lesen Sie auf der Rückseite nach Hilfe auf Portugiesisch, obwohl die Mitarbeiter normalerweise Englisch sprechen); sie werden wahrscheinlich angenehm überrascht sein.	
<i>Fried</i> fish is invariably dusted with flour (otherwise it is more difficult to cook), but just ask: they are happy to do it for you without flour – or take your own flour with you.	Gebratener Fisch wird immer mit Mehl bestäubt (sonst ist es schwieriger zu kochen), aber fragen Sie einfach: Sie machen es gerne für Sie ohne Mehl - oder nehmen Sie Ihr eigenes Mehl mit.	
All the restaurants recommended here cook meals individually; the staff are always accessible.	Alle hier empfohlenen Restaurants kochen individuell; die Mitarbeiter sind immer zugänglich.	
For instance, our super-favourite fish meal, at O Fio, illustrated on page 122, was fried <i>without</i> flour (but still retained its shape).	Zum Beispiel wurde unser Super- Lieblingsfisch Mahlzeit, bei O Fio, illustriert auf Seite 122, ohne Mehl gebraten (aber immer noch seine Form behaltend).	
We are always too full to have dessert but, if you have a sweet tooth, make for the restaurants on page 42-43; the chestnut cake is 100% gf, df and out of this world.	Wir sind immer zu voll, um Nachtisch zu essen, aber, wenn Sie eine Naschkatze haben, machen Sie es wie die Restaurants auf Seite 42-43; der Kastanienkuchen ist 100% gf, df und nicht von dieser Welt.	
All restaurants offer fruit (including many exotic fruits) for dessert, and some have gf, df chocolate dishes (made with dark chocolate); ask!	Alle Restaurants bieten Obst (einschließlich vieler exotischer Früchte) zum Nachtisch, und einige haben gf, df Schokoladengerichte (mit dunkler Schokolade); Fragen!	
<u>Self-Catering / Selbstversorgung</u>		
While many hotels on the island cater for food intolerances, we discovered the joy of self-catering years ago.	Während viele Hotels auf der Insel für Lebensmittelunverträglichkeiten sorgen, haben wir vor Jahren die Freude an der Selbstversorgung entdeckt.	
What a liberation!	Was für eine Befreiung!	
Room to swing a cat (or, more likely, chop up a rabbit).	Raum, um eine Katze zu schwingen (oder, wahrscheinlicher, hacken Sie einen Hasen). (Zu kleine Behausung)	
Tables where you can spread out you maps and bus timetables.	Tische, wo Sie Ihre Karten und Busfahrpläne ausbreiten können.	138
Sofas to loll about on with a good book on a rainy day.	Sofas, um an einem regnerischen Tag mit einem guten Buch zu lümmeln.	
But if we´re staying in self-catering for a couple of weeks or more, we do treat ourselves to the odd night at one of the beautifully-sited hotels mentioned in this book.	Aber wenn wir ein paar Wochen oder länger in Selbstversorgung bleiben, gönnen wir uns eine Nacht in einem der wunderschön gelegenen Hotels, die in diesem Buch erwähnt werden.	
It´s relatively easy to cope for just a night or two, even if they don´t have the supplies.	Es ist relativ einfach für nur ein oder zwei Nächte zu zurecht zu kommen, auch wenn sie nicht die Vorräte haben.	

They will let you their fridges (just take a carrier bag or container and label with your name and room number); the non-perishables can stay your room.	Sie werden Ihnen ihre Kühlschränke überlassen (nehmen Sie einfach eine Tragetasche oder einen Behälter und beschriften Sie sie mit Ihrem Namen und Ihrer Zimmernummer); die Nichtverderblichen können deinem Zimmer bleiben.	
GF, df shopping / Gluten- und milchfreie einkaufen		
Madeiran supermarkets have no gluten-free products, except for the <i>naturally</i> gf flour used on the island, corn meal (farinha de milho).	Madeira Supermärkte haben keine Gluten freie Produkte, außer natürlichem Mehl, das auf der Insel verwendet wird, Maismehl (Farinha de Milho).	
They do, however, usually have a huge stock of dairy-free goodies (usually Alpro, sometime Provamel) – soya and rice milk, soya margarine, soya creme, soya sweets.	Sie haben jedoch in der Regel einen großen Vorrat an Molkerei-freien Leckereien (in der Regel Alpro, manchmal Provamel) - Soja-und Reismilch, Soja-Margarine, Soja-Creme, Soja-Süßigkeiten.	
(Do not fall for “Planta”, a spread available in all supermarkets which claims to be “100% vegetal”, but in fact contains whey!)	(Fallen Sie nicht auf "Planta", einen in allen Supermärkten erhältlichen Aufstrich, der behauptet, "100% pflanzlich" zu sein, enthält aber tatsächlich Molke!)	
There are two main health food shops in Funchal, both of which cater for food intolerances (and vegetarians).	Es gibt zwei Hauptnahrungsläden in Funchal, die beide für Nahrungsmittelunverträglichkeiten (und Vegetarier) Lebensmittel liefern.	
Bio-Logos at 34 Rua Nova de S Pedro, Tel.: 291 236 868 (40 on the plan, not far from Londres restaurant) is definitely the best.	Bio-Logos in 34 Rua Nova de S Pedro, Tel. : 291 236 868 (40 auf dem Plan, nicht weit von Londres Restaurant) ist definitiv das Beste.	
Rui, the helpful manager, speaks English (you can e-mail him in advance: bio.logos@mail.telepac.pt).	Rui, der hilfsbereite Manager, spricht Englisch (Sie können ihn vorher per E-Mail ansprechen: bio.logos@mail.telepac.pt).	
On the ground floor there is a vegetarian café-restaurant called Ao Natural; downstairs there´s wide range of gf bread (including Schär), breakfast cereals, biscuits, cakes and pastas.	Im Erdgeschoss gibt es ein vegetarisches Café-Restaurant namens Ao Natural; Im Erdgeschoss gibt es eine große Auswahl an Gf Brot (einschließlich Schär: Dr. Schär ist ein Südtiroler Hersteller von Produkten für die glutenfreie Ernährung.), Frühstücksflocken, Kekse, Kuchen und Pasta.	
Several brands are not yet known in England – a good opportunity to sample!	Mehrere Marken sind in England noch nicht bekannt - eine gute Gelegenheit zum Probieren!	
Of course there are all kinds of long-life dray-free milks and sweets, but check out the fridge: there are usually three different df cheese , plus the French df spread called “Rapunzel” – so good for spreading and frying (it doesn´t burn).	Natürlich gibt es alle Arten von langlebigen Milch und Süßigkeiten, aber schauen Sie sich den Kühlschrank an: es gibt normalerweise drei verschiedene Käse, plus den französischen df-Aufstrich "Rapunzel" - so gut zum Brotbacken und Braten (Es brennt nicht).	139

 <p>FABRICA DE STO ANTONIO Travessa do Forno 27-29 (corner of S. Quatro; 16 on the plan) (291 220 255</p> <p>This wonderful old bakery (founded in 1893) makes fresh gf bread on Thursdays and Fridays (but there is always some in stock). Their main customer for gf is the Savoy Hotel. You could phone and order in advance; when you collect it, buy some gf biscuits as well (a large selection in stock, but not dairy-free!). The bread keeps well out of the fridge and is very good toasted or untoasted. Contains rice and tapioca flour, corn and potato starch, egg whites, corn gum, oil, yeast, sugar, salt and vinegar.</p>	<p>Bioforma at 31 Rua Queimada de Cima, Tel.: 291 229 262 (39 on the plan) is also well stocked, with most of items listed under Bio-Logos (though they don't have chees and often there's no df margarine).</p>	<p>Bioforma in 31 Rua Queimada de Cima, Tel. : 291 229 262 (39 auf dem Plan) ist auch gut ausgestattet, mit den meisten Artikeln unter Bio-Logos (obwohl sie keine Käse haben und oft gibt es keine Margarine).</p> <p>Sto Antonio Fabrik Travessa do Forno 27-29 (Ecke vom 5. Oktober; 16 im Flugzeug) Tel.: 291 220 255</p> <p>Diese wunderbare alte Bäckerei (gegründet im Jahre 1893) macht donnerstags und freitags frisch gebackenes Brot (aber es gibt immer einige auf Lager). Ihr Hauptkunde für gf ist das Savoy Hotel.</p> <p>Sie können im Voraus anrufen und bestellen; Wenn Sie es angerufen haben, kaufen Sie einige gf Kekse auch (eine große Auswahl auf Lager, aber nicht Molkerei-frei!) Das Brot hält gut im Kühlschrank aus und ist sehr gut geröstet oder <i>nicht geröstet</i>. Enthält Reis- und Tapiokamehl (Manjokwurzel), Mais- und Kartoffelstärke, Eiweiß, Maisgummi, Öl, Hefe, Zucker, Salz und Essig.</p>	
<p>The selection is on the lower ground floor, where there is also a small vegetarion deli.</p>	<p>Die Auswahl ist im unteren Erdgeschoss, wo es auch ein kleines vegetarisches Delikatessengeschäft gibt.</p>		
<p>In the freezer they keep a gf loaf made on the island (ask for it at the deli conter).</p>	<p>In der Tiefkühltruhe sind Gf-Brotlaibe, hergestellt auf der Insel, aufbewahrt, (fragen Sie am Feinkostladen nach).</p>		
<p>But why not buy your bread direct from the bakery, a stone's throw away (see panel).</p>	<p>Aber kaufen Sie Ihr Brot direkt von der Bäckerei, nur einen Steinwurf entfernt (siehe Tafel).</p>		
<p>Unfortunately, the staff at Bioforma are not at all helpfull, and we have called twice (in different years) on „stocktaking day´s”, when we were not even allowed downstairs to buy anything – potentially a real worry.</p>	<p>Leider sind die Mitarbeiter von Bioforma überhaupt nicht hilfsbereit, und wir haben zweimal (in verschiedenen Jahren) an "Inventur-Tagen" angerufen, als wir noch nicht mal unten einkaufen durften - möglicherweise eine echte Sorge.</p>		
<p>GF, DF cooking / GF, DF kochen</p>			
<p>We've made all the recipes in thes book gluten- and dairy-free ingredients.</p>	<p>Wir haben alle Rezepte in diesem Buch mit gluten- und milchfreien Zutaten hergestellt.</p>	<p>140</p>	
<p>Basically we just used a 1:1 substitution, and the cooking method was unchanged.</p>	<p>Im Grunde genommen haben wir nur eine 1: 1-Substitution verwendet, und die Kochmethode war unverändert.</p>		
<p>One of the recipes ("Reid's Cake", see page 36-37) was in fact originally a gluten- and dairy-free recipe from Dietary Specials (www.nutritionpoint.co.uk).</p>	<p>Eines der Rezepte ("Reid's Cake", siehe Seite 36-37) war ursprünglich ein gluten- und milchfreies Rezept von Dietary Specials (www.nutritionpoint.co.uk).</p>		
<p>If you make it using normal wheat flour, we can only hope is taste as good!</p>	<p>Wenn Sie es mit normalem Weizenmehl machen, können wir nur hoffen, dass der Geschmack so gut ist!</p>		
<p>The only problem we have is <i>frying</i>, when the recipe calls for a mixture of oil and butter (or just butter).</p>	<p>Das einzige Problem, das wir haben, ist Braten, wenn das Rezept eine Mischung aus Öl und Butter (oder nur Butter) erfordert.</p>		
<p>Most 100% vegetable spreads spit all over the place because they contain so much water.</p>	<p>Die meisten 100% pflanzlichen Brotaufstriche spucken überall herum (verbreiten), weil sie so viel Wasser enthalten.</p>		
<p>The best spread (like the French Rapunzel) contain 60% sunflower oil, some palm and perhaps coconut oil; water <i>should rank no higher than third</i> on the list of ingredients.</p>	<p>Die beste Aufstrich (wie die Französisch Rapunzel) enthalten 60% Sonnenblumenöl, einige Palmen und vielleicht Kokosnussöl; Wasser sollte nicht höher als der dritte auf der Zutatenliste stehen.</p>		
<p>Note, too, that lard (sopa de banha) is widely available on the island.</p>	<p>Beachten Sie auch, dass Schmalz (Sopa de Banha) auf der Insel weit verbreitet ist.</p>		

Conversion tables / Umrechnungstabellen

CONVERSION TABLES						
Weights		Volume		Oven temperatures		
10 g	1/2 oz	15 ml	1 tbsp			gas
25 g	1 oz	55 ml	2 fl oz	°C	°F	mark
50 g	2 oz	75 ml	3 fl oz	140°C	275°F	1
110 g	4 oz	150 ml	1/4 pt	150°C	300°F	2
200 g	7 oz	275 ml	1/2 pt	170°C	325°F	3
350 g	12 oz	570 ml	1 pt	180°C	350°F	4
450 g	1 lb	1 l	1-3/4 pt	190°C	375°F	5
700 g	1 lb 8 oz	1.5 l	2-1/2 pt	200°C	400°F	6
900 g	2 lb			220°C	425°F	7
1.35 g	3 lb			230°C	430°F	8
				240°C	475°F	9

recently	Kürzlich, neulich	more recently	in jüngster Zeit
cope	Zurechtkommen, schaffen	daunting	Entmutigend, überwältigend
able	fähig, imstande	suffer	Leiden, erdulden, kranken
penance	Strafe, Buße, Reue	challenge	Herausforderung, Anruf, Problem
few, fewer	wenige, weniger	diet	Diät, Nahrung, Kur
Nowhere (no-where)	Nirgends, nirgendwo, -hin	contain	Enthalten, fassen
addict	Süchtige, sich hingeben	likely	Wahrscheinlich, prima
invariably	Unweigerlich, ständig	own	Besitzer, eigen
accessible	Zugänglich, erreichbar	cater	Sorgen, Lebensmittel liefern
spread	Aufstrich, Ausbreiten, verteilen, streuen	loll	Lümmeln, sich rekeln
except	Außer, doch, ausnehmen	whey	Molke
cater	Sorgen, Lebensmittel liefern, vorsehen	Several	Einige, mehrere, verschiedene,
sample	Beispiel, Muster, Auswahl, Verb: probieren/kosten	stock (ed)	ausstatten, führen
deli	Delikatessen, Feinkostgeschäft	allowed	Erlaubt, zulässig, statthaft
spit	Spitzen, spucken, der Spieß		

GLOSSARY (menue items, shopping terms) / **GLOSSAR** (Menüpunkte, Einkaufsbedingungen)

MENU ITEMS MENÜPUNKTE, Seite 141

Portugiesisch	Englisch	Deutsch	Portugiesisch	Englisch	Deutsch
<i>abacate</i>	avocado	Avocado	<i>do caco</i>	flat bread	Fladenbrot
<i>abóbora</i>	marrow, pumpkin	Knochenmark, Kürbis	<i>do mel</i>	molasses cake	Melasse Kuchen
<i>açorda</i>	bread soup with garlic	Brotsuppe mit Knoblauch	<i>borrego</i>	lamb	Lamm
<i>água</i>	water	Wasser	<i>bravo(a)</i>	wild	Wild
<i>com gas</i>	sparkling	Wasser perlend	<i>cabrito</i>	baby goat	Ziege
<i>sem gas</i>	still	Wasser ohne Sprudel	<i>calamares</i>	squid	Tintenfisch
<i>aqurdente</i>	sugar cane spirit	Zuckerrohrgeist, Brandy	<i>caldeirada</i>	stew (eigentl.fish)	Eintopf
<i>alcaparras</i>	capers	Kapern	<i>camarão</i>	shrimp, prawns	Garnelen
<i>alecrim</i>	rosemary	Rosmarin	<i>caril</i>	curry	Curry
<i>alface</i>	lettuce	Grüner Salat	<i>carne</i>	meat	Fleisch (Schwein)
<i>alho</i>	garlic	Knoblauch	<i>caseiro(a)</i>	home-made	hausgemacht
<i>ameijoas</i>	cockles	Herzmuscheln	<i>castanha</i>	chestnut	Kastanie
<i>amendoa</i>	almond	Mandel	<i>cebola</i>	onion	Zwiebel
<i>ananas</i>	pineapple	Ananas	<i>cerveja</i>	beer	Bier
<i>arroz</i>	rice	Reis	<i>chá</i>	tea	Tee
<i>de mariscos</i>	with shellfish	Reis mit Mehresfrüchten	<i>cherne</i>	stone bass	Steinbass
<i>assado(o)</i>	roast	Braten	<i>chouriço</i>	spicy pork, sausage	scharfes Schweinefleisch, Wurst
<i>atum</i>	tuna	Thunfisch	<i>caelho</i>	rabbit	Hase
<i>aziete</i>	olive oil	Olivöl	<i>cozumelos</i>	mushrooms	Pilze
<i>azeitonas</i>	olives	Oliven	<i>corvina</i>	a local fish	Meerrabe (Fisch)
<i>bacalhau</i>	dried salted cod	getrockneter gesalzener Kabeljau	<i>costeleta</i>	cutlet	Schnitzel
<i>batata</i>	potato	Kartoffeln	<i>cozido(a)</i>	boiled	gekocht
<i>(batata) doce</i>	sweet potato	Süßkartoffel		(also: meat and vegetable stew)	Fleisch- und Gemüseintopf
<i>bife</i>	beef (or steak, as in <i>bife de atum</i> -tuna steak)	Rindfleisch (oder Steak, wie in <i>bife de atum</i> - Thunfischsteak)	<i>do dia</i>	daily special	Tagesspezial
<i>filete</i>	fillet	Filet	<i>dose</i>	portion	Menge, Portion
<i>lombo</i>	sirloin	Lendenstück	<i>dourada</i>	dary	Dorade, Peterfisch
<i>bodião</i>	parrotfish	Papageienfisch	<i>enguia</i>	eel	Aal
<i>bolo</i>	cake	Kuchen	<i>ervas</i>	herbs	Kräuter
<i>espada</i>	a local fish	ein lokaler Fisch	<i>linguado</i>	sole	Sohle
<i>espadarte</i>	swordfish	Schwertfisch	<i>lambo</i>	loin, sirloin	Lamm
<i>esparguete</i>	spaghetti	Spagetti	<i>louro</i>	bay (laurel)	Lorbeer
<i>espetada</i>	beef cubes on a skewer	Rindfleischwürfel am Spieß	<i>lulas</i>	squid	Tintenfisch
<i>em pau de loura</i>	on a laurel stick	auf einem Lorbeerstab	<i>maça</i>	apple	Apfel
<i>faisão</i>	pheasant	Fasan	<i>maionese</i>	mayonnaise	Mayonnaise
<i>farinha</i>	(wheat) flour	(Weizen) Mehl	<i>mango</i>	mango	Mango
<i>fatia</i>	slice	Scheibe	<i>manteiga</i>	butter	Butter
<i>favas</i>	broad beans	dicke Bohnen (breit)	<i>de alho</i>	garlic butter	Knoblauchbutter
<i>feijoada</i>	stew with (haricot) beans	Eintopf mit (grüne Bohnen) Bohnen	<i>maracuja</i>	passion fruit	Maracuja
<i>fiambre</i>	cooked ham	Schinken	<i>marisca</i>	shellfish	
<i>figada</i>	liver	Leber	<i>massa</i>	pasta (or pastry casing)	Pasta (oder Gebäckhülle)
<i>frango</i>	chicken	Huhn	<i>mel</i>	honey	Honig
<i>frito(a)</i>	fried	gebraten	<i>melão</i>	melon	Melone
<i>funcho</i>	fennel	Fenchel	<i>mexilhoes</i>	mussels	Muscheln
<i>galinha</i>	hen	Huhn, Henne	<i>milho</i>	cornmeal	Mais
<i>gambas</i>	giant prawns	Garnelen	<i>frito</i>	fried	gebraten
<i>garoupa</i>	grouper	Zackenbarsch	<i>mista/mistura</i>	mixed	gemischt
<i>gelado</i>	ice cream	Eiscreme	<i>molho</i>	sauce	Soße
<i>grelhado(a)</i>	grilled	gegrillt	<i>manjerona</i>	majoran	Majoran
<i>lagosta</i>	labster	Hummer	<i>mostarda</i>	mustard	Senf
<i>langostins</i>	crayfish	Krebse	<i>natas</i>	cream	Creme, Sahne, Rahm
<i>lapas</i>	limpets	Napfschnecken	<i>nozes</i>	nuts	Nüsse (Eier)
Portugiesisch	Englisch	Deutsch	Portugiesisch	Englisch	Deutsch
<i>legumes</i>	vegetables	Gemüse	<i>oregão</i>	oregano	Oregano
<i>leitão</i>	suckling pig	Spanferkel	<i>ovo</i>	egg	Eier

<i>leite</i>	milk	Milch	<i>pão</i>	bread	Brot
<i>lentilhas</i>	lentils	Linsen	<i>pargo</i>	sea bream	Dorade
<i>limão</i>	lemon	Zitrone	<i>pastel</i>	small tart	Kleine Torte
<i>língua</i>	tongue	Zunge	<i>pepino</i>	cucumber	Gurke
			<i>peixe</i>	fish	Fisch

MENU ITEMS MENÜPUNKTE, Seite 142

Portugiesisch	Englisch	Deutsch	Englisch	Portugiesisch	Deutsch
<i>picodo, picodinho</i>	scutéed meat	Sautiertes Fleisch	SHOPPING TERMS	TERMOS DE COMPRA	Einkaufsbedingungen
<i>picante</i>	hot	scharf	apple	<i>maça</i>	Apfel
<i>peru</i>	turkey	Truthahn	avocado	<i>abocate</i>	Avocada
<i>pimenta</i>	Pepper (spice)	Pfeffer	bacon	<i>toucinho</i>	Speck
pimento	Pepper (vegetable)	Pfeffer (Gemüse)	bay leaves	<i>louro em folhas</i>	Lobeerblätter
<i>piri-piri</i>	hot red pepper sauce	Pfeffersoße rot	beans	<i>feijão</i>	Bohnen
<i>polvo</i>	odopus	Tintenfisch	beef*	<i>bife</i>	Rindfleisch
<i>porco</i>	pork	Schweinefleisch	beer	<i>cerveja</i>	Bier
<i>presunto</i>	smoked ham	Geräucherter Schinken	bread	<i>pão</i>	Brot
<i>puddim</i>	creme caramel	Pudding	broad beans	<i>lavas</i>	Dicke Bohnen
<i>queijo</i>	cheese	Käse	butter	<i>manteiga</i>	Butter
<i>da serra</i>	fresh mountain cheese	frischer Bergkäse	cabbage	<i>couve</i>	Kohl
<i>quente</i>	hot (as in warm, not spicy)	heiß (wie warm, nicht scharf)	cake	<i>bola</i>	Kuchen
<i>recheado(a)</i>	stuffed	gefüllt	carrot	<i>cenoura</i>	Mohrrüben
<i>salmão</i>	salmon	Lachs	cheese	<i>queijo</i>	Käse
<i>salsa</i>	parsley	Petersilie	cherries	<i>cerejas</i>	Kirschen
<i>sande</i>	sandwich	Doppelschnitte	chestnut	<i>castanha</i>	Kastanien
<i>sardinhas</i>	sardines	Sardine	shicken	<i>frango</i>	Huhn
<i>semilha</i>	potato	Kartoffel	cider	<i>sidra</i>	Apfelwein
<i>sidra</i>	cider	Apfelwein /-most	cockles	<i>ameijoas</i>	Herzmuschel
<i>sopa</i>	soup	Suppe	cod	<i>dried bacalhau</i>	getrockneter Kabeljau
<i>sumo</i>	juice	Saft	coffee	<i>café</i>	Kaffee
<i>tarte</i>	tarte, pie	Kuchen	cornmeal	<i>milho</i>	Maismehl
<i>tomilho</i>	thyme	Thymian	crayfish	<i>langostins</i>	Krebse
<i>tosta</i>	toast(ed) sandwich	Geröstetes Sandwich	cream	<i>natas</i>	Sahne
<i>toucinho</i>	bacon		cucumber	<i>pepino</i>	Gurke
<i>trigo</i>	wheat	Weizen	dates	<i>tâmaras</i>	Daten
<i>truta</i>	trout	Forelle	eel	<i>enguio</i>	Öl
<i>vaca</i>	cow	Kuh	eggs	<i>ovos</i>	Eier
<i>vinho</i>	wine (see page 8, 113)	Wein	fennel	<i>funcho</i>	Fenchel
<i>vitela</i>	veal	Kalbfleisch	fish	<i>peixe (many are unfamiliar; see Menu items)</i>	Fisch (viele sind unbekannt)
			flour	<i>farinha</i>	Mehl
			maize flour	<i>milho</i>	Maismehl
			fruit	<i>fruta</i>	Frucht
			garlic	<i>alho</i>	Knoblauch
			grapes	<i>uvas</i>	Trauben

Englisch	Portugiesisch	Deutsch	Englisch	Portugiesisch	Deutsch
ham, cooked	<i>fiambre;</i>	Schinken	prawns	<i>camarão</i>	Garnele
smoked	<i>presunto</i>	geräuchert	giant	<i>gambas</i>	Riesen-Gigant
herbs	<i>ervas</i>	Kräuter	passion fruit	<i>maracuja</i>	Passionsfrucht
ice cream	<i>gefado</i>	Eis	rabbit	<i>coelho</i>	Hase, Kaninchen
juice	<i>sumo</i>	Saft	rice	<i>arroz</i>	Reis
lamb*	<i>borrego</i>	Lamm	rosemary	<i>alecrim</i>	Rosmarin
lard	<i>soup de banha</i>	Schmalz (Suppe)	salmon	<i>salmão</i>	Lachs
lemon	<i>limão</i>	Zitrone	salt	<i>sol</i>	Salz
lettuce	<i>aflice</i>	Grüner Salat	sardines	<i>sardinhas</i>	Sardien

walk & eat
MADEIRA

limpets	<i>lapas</i>	Napfschnecken	sausage, spicy	<i>chouriço</i>	Chorizo/Papr. Wurst
liver	<i>figado</i>	Leber	sole	<i>linguado</i>	Seezunge
lobster	<i>lagosta</i>	Hummer	soup	<i>sopa</i>	Suppe
mango	<i>manga</i>	Mango	spinach	<i>espinafre</i>	Spinat
marjoram	<i>manjerona</i>	Majoran	Spices, condiments	<i>condimentos</i>	Gewürze, Würze
marrow, pumpkin	<i>abóbora</i>	Kürbis	squid	<i>calamares</i>	Tintenfisch
melon	<i>melão</i>	Melone	sugar	<i>açucar</i>	Zucker
milk	<i>leite</i>	Milch	swordfish	<i>espadarte</i>	Schwertfisch
mushrooms	<i>cogumelos</i>	Pilze	tea	<i>chá</i>	Tee
mussels	<i>mexilhões</i>	Muscheln	thyme	<i>tomilho</i>	Thymian
mustard	<i>mostarda</i>	Senf	tomato	<i>tomate</i>	Tomate
nuts	<i>nozes</i>	Nüsse	tongue	<i>língua</i>	Zunge
octopus	<i>polvo</i>	Tintenfisch	beef	<i>de vaca</i>	Kuh
olive oil	<i>azeite</i>	Oliveröl	trout	<i>truta</i>	Furille
olives	<i>azeitonas</i>	Oliven	tuna	<i>atum</i>	Tunfisch
onion	<i>cebola</i>	Zwiebeln	turkey	<i>peru</i>	Truthahn
orange	<i>laranja</i>	Orangen	veal	<i>vitela</i>	Kalbfleisch
parsley	<i>salsa</i>	Petersilie	vegetables	<i>legumes</i>	Gemüse
pear	<i>pera</i>	Birne	vinegar	<i>vinegre</i>	Essig
peas	<i>ervilhas</i>	Erbsen	wine	<i>vinho</i>	Wein
pepper	<i>pimenta</i>	Pfeffer	water	<i>água</i>	Wasser
pig, suckling	<i>leitão</i>	Ferkel	poin	<i>sem gás</i>	Ohne Kohlensäure
pineapple	<i>ananás</i>	Ananas	sparkling	<i>com gás</i>	Mit Kohlensäure
pork*	<i>(carne de) porco</i>	Schweinefleisch	*cuts of meat		Fleischstücken
potatoes	<i>batatas,</i>	Kartoffel	cutlet, chop	<i>costeleta</i>	Schnitzel, gehakt
sweet	<i>semilhas</i>	süß	loin, sirloin	<i>lombo</i>	Lende, Roastbeef
	<i>batatas doces</i>	Süßkartoffel	filet	<i>filete</i>	Filet

Index (Seitenverweise nach dem Original)

PLACES	Levada	132, 133 , 134	cake
Arce de São Jorge 95, 96 , 96	Calheta-Ponta do Pargo 118 , 118-9	Ribeira (river , river valley)	chestnut 43 rich fruit 36, 37
Babosas 17, 19 , 20 , 21, 22, 31, 32	da Serra 46, 47, 49, 50 , 51 , 53	de João Games 20 , 21, 22, 23 ,	chicken in a pol 59 cockles 28
Balcões 62, 64, 65	do Bezerro 60, 62, 63	24 , 30, 31, 32	cod, dried salted (<i>bacalhau</i>) 123
Boaventura 94 , 95, 96, 97	do Born Sucesso 22, 25,32	do Porto Novo 46 , 49, 51, 53	cornmeal, fried (<i>milho frito</i>) 115
Born Sucesso 21, 22, 25	do Coniçal 70, 73	Ribeiro Frio 60 , 61, 62, 64, 66	crayfish stew 93
Cabo Girão 108 , 109, 111, 112	do Curral e Caste- lejo 39, 41 , 41	Santa 129, 131, 132 Santana 84 , 85,	fish espada in Pernod and cream 99
Calhau 85, 86, 87, cover	do Furado 60, 61, 62 , 62, 64	86 , 88 , 90, 91, 92, 93	espada with bananas 29
Câmara 46, 47, 48, 49, 51	do Norte 100 , 101, 102 , 103 ,	Santo da Serro 46, 47, 51, 53, 55, 56, 57	espada with wine and garlic 122
Câmara de Lobos 108, 109, 111, 112 , 125	704, 108 , 109, 110 , 111, 113	São Jorge 84, 85, 86 , 89	filled espada 99 tuna with onions 115
Coniçal 68, 69, 70, 72, 74	dos Ternos 21, 22, 23 , 30 , 32, 33 ,	Serra das Funduras 76 , 77, 78 , 79,	lamb cutlets 67 limpels, grilled 92
Curral das Freiras 38 , 39, 41, 42, 44	53 Madeira 126-127 Monte 16, 17, 18 ,	80	pork escalopes 98
Curral dos Romeiros 19, 20 , 22, 32, 42	19 , 20 , 21, 22, 32	RECIPES beef on a skewer (<i>espe-</i> <i>tada</i>) 83	with wine and garlic 58 rabbit, braised 106
Eira do Serrado 38, 39, 40 , 41, 43	Palheiro Ferriero 30, 31, 32, 33, 34	tongue, braised 107	soup chestnut 42
Encumeada 101, 104, 125, 126	Ponta do Pargo 116, 117, 118-119, 120 , 121 , 122 ,	bread country or house 92	fish 134 tomato 82 , 92 trout 67
Folhadal 100, 101, 102 , 104	123 , 125, 129 Portela 76 , 77, 79, 80 , 81	flat (<i>bolo do caco</i>) 7 , 82	
Funchal 12-15 , 17 town plan <i>inside</i> <i>front cover</i>	Porto Moniz 128, 130 , 131, 132 ,	broad beans 28	

THE RESTAURANT (pocket vocabulary - inside cover) / **DAS RESTAURANT**

(Taschenwörterbuch - innerer Umschlag)

Englisch	Portugiesisch - Schrift	Portugiesisch - Aussprache.	Deutsch
Good morning (till noon)	<i>Born dia</i>	<i>Bone deeah</i>	Guten Morgen
Good day (noon till sundown)	<i>Boa tarde</i>	<i>Boa tarday (or just boa tard)</i>	Guten Tag
Good evening (after sundown)	<i>Boa noite</i>	<i>Boa noytay (or iust boa noyt)</i>	Guten Abend
Do you have a table free?	<i>Tem uma meso livre</i>	<i>Teng ooma maysa leevray?</i>	Hast du einen Tisch frei?
I would like to reserve a table.	<i>Queria reservar uma meso</i>	<i>Kayreea rayzervar ooma maysa.</i>	Ich möchte einen Tisch reservieren
Please	<i>Faz favor</i>	<i>Faz favor</i>	Bitte
the menu, please	<i>a ementa, faz favor</i>	<i>ah aymenta, fash favor</i>	Die Speisekarte bitte
I will have ...	<i>Eu tomo ...</i>	<i>Ayoo tohmo</i>	Ich werde haben
breakfast	<i>pequeno almoc;o</i>	<i>paykaynoh ahlmozz</i>	Frühstück
lunch/ dinner	<i>almoço / jantar</i>	<i>ahlmozz / jahntar</i>	Mittagessen/ Abendessen
What do you recommend?	<i>O que recomenda?</i>	<i>Oh kay raykohmendah?</i>	Was empfehlen Sie?
What is the house speciality?	<i>O que é a especialidade da casa?</i>	<i>Oh kay ay ah espayseeahlee-dahday dah kasa?</i>	Was ist die Spezialität des Hauses?
I would like ...	<i>Queria ...</i>	<i>Kayreeah ...</i>	Ich würde gern ...
the wine menu	<i>a ementa dos vinhos</i>	<i>ah aymenta dohs veenyos</i>	Die Weinkarte
the dessert menu	<i>a ementa de sobremesa</i>	<i>ah aymenta day sohbraymaysah</i>	Die Dessertkarte
more bread	<i>mais pão</i>	<i>maish poung</i>	Mehr Brod
another beer/more wine	<i>mais uma <u>cerveio</u>/mois vinho</i>	<i>maish ooma servayjah/maish veenyoh</i>	noch ein Bier / mehr Wein
all together / later	<i>todo junto / mais tarde</i>	<i>tohdoh joontoh / maish tarday</i>	Alle zusammen / später
Where are the toilets?	<i>Onde fica a casa de banho?</i>	<i>Ohnday feekah ah kahsa day bahnyoh?</i>	Wo sind die Toiletten?
the bill, please	<i>a conta, faz favor</i>	<i>ah kontah, fash favor</i>	Die Rechnung bitte
Thank you.	<i>Obrigado (a woman says Obrigadg).</i>	<i>Ohbreegahdoh/ohbreegahdah.</i>	Danke schön.

FOOD INTOLERANCES / LEBENSMITTEL INTOLERANZEN

cannot eat ...	<i>Eu não posso comer ...</i>	<i>Ayuh aough pohsoh kohmayr ...</i>	Kann nicht essen ...
bread	<i>pão</i>	<i>poung</i>	Brot
flour	<i>farinha</i>	<i>fareeryah</i>	Mehl
wheat/rye/barley/oats	<i>trigo/centeio/cevada/aveia</i>	<i>treegoh/sehntayoh/sayvahdoh/ ahvoyah</i>	Weizen/Roggen/Gerste/ Hafer
batter	<i>massa de farinha, ovos e leite</i>	<i>mahsoh day fareenyah, ohvohs eh layt</i>	Butter
Bread crumbs	<i>miolo de pão</i>	<i>meeohlloh day poung</i>	Semmelbrösel, Paniermehl
pasta/ spaghetti/ macaroni	<i>massa/ sparguetti/macarrão</i>	<i>mahsoh/ishpargaytay/makarough</i>	Pasta / Spaghetti / Makkaroni
milk/cream/cheese	<i>layt/hahtas/queijo</i>	<i>Layt/nahtas/kayioh</i>	Milch / Sahne / Käse
yoghurt	<i>iogurte</i>	<i>yoghurt</i>	Yogurt
If I eat ... , I become very ill.	<i>Se como ..., fico muito doente.</i>	<i>Say kohmoh ... , feekoh mweentoh dohaynt</i>	Wenn ich esse ... werde ich sehr krank.
Please ask the chef.	<i>Pergunte ao chefe, faz favor.</i>	<i>Payrgoontay auw shef, fash favor.</i>	Bitte fragen Sie den Chef.
Does the soup contain ...?	<i>Há ... na sopa?</i>	<i>Ah ... nah sohpah?</i>	Enthält die Suppe ...?
Can the cook make the sauce without ...?	<i>O chefe pode fazer o molho sem ... ?</i>	<i>Oh shefay pohday fahzayr oh mohlyoh sengh ... ?</i>	Kann der Koch die Souce ohne ... machen?
Can the cook fry the fish without flour ...?	<i>O chefe pode fritar o peixe sem farinha?</i>	<i>Oh shefay pohday freetar oh payshay sengh foreenyah?</i>	Kann der Koch den Fisch ohne Mehl braten?

