

Presseinformation

Curaçaos Top 5: Eine Weihnachtstafel voll karibischer Köstlichkeiten

Die Weihnachtstage stehen vor der Tür und somit beginnt auch die Zeit der köstlichen Leckereien. Das gilt selbstverständlich auch für den kulinarischen Schmelztigel Curaçao. Bei einem festlichen Weihnachtssessen auf der Karibikinsel dürfen besonders herzhaftere Spezialitäten wie Ham di Pasku und Pan de Jamón nicht fehlen.

Ayakas

Ayakas findet man in Curaçao buchstäblich an jeder Ecke. Ihren Ursprung liegt in der venezolanischen Küche, wo es als Hallaca (alte Schreibweise: „Hayaca“) bekannt ist. Ayakas bestehen aus in Bananenblätter eingewickeltem Maismehlteig mit verschiedenen Füllungen. Die Füllungen können sich dabei von Familie zu Familie unterscheiden, meist beinhalten sie eine Mischung aus Fleisch, Rosinen und grünen Oliven. Die verschnürten Teigtaschen werden in Wasser gekocht und anschließend auf dem geöffneten Blatt serviert.

Ham di Pasku

Kein antillianisches Weihnachtsmenü kommt ohne Ham di Pasku (Weihnachtsschinken) aus, der imposante Schinken ist der Star eines jeden Weihnachtstisches. Der gewürzte und geräucherte Schinken wird mit Nelken und Honig bestrichen und im Ofen gebraten. Sein besonderes Aussehen erhält der Ham di Pasku indem er mit Ananasscheiben und Cocktailkirschen verziert wird.

Pan de Jamón

Das Pan de Jamón ist ein aus Venezuela stammendes Hefengebäck, dessen Aussehen an eine herzhaftere Variante unseres Weihnachtsstollens erinnert. Das Schinkenbrot besteht aus einer süßen Hefeteigrolle gefüllt mit Schinken, Oliven, Speck und Rosinen.

Sùlt

Ein etwas extravagantes Weihnachtsgericht ist Sùlt. Hierbei wird Schweineohr oder -fuß in dünne Streifen geschnitten und in einer Flüssigkeit aus Essig, Zwiebeln und Gewürzen eingelegt. Perfekt gekocht ist Sùlt, wenn der Knorpel leicht zu zerbeißen, aber dennoch knusprig ist. Ein Gericht nicht für jeden Geschmack, doch sehr beliebt bei Curaçaos Einwohnern.

Pickled Salmon

Als beliebte Beilage zum Weihnachtssessen wird Pickled Salmon (zu Deutsch: eingelegter Lachs) serviert. Die Filets werden hierfür 24 Stunden in Salz eingelegt, bevor sie gehäutet, für weitere 24 Stunden in Wasser eingelegt und schließlich in mundgerechte Stücke geschnitten werden. Diese kommen dann gemeinsam mit Zwiebelringen und einer Mischung aus Apfelessig und Zucker in ein Schraubglas. Beim Pickled Salmon gilt: Je länger man den Lachs einlegt, desto besser wird der Geschmack.



Presseinformation

Über Curaçao

Die Insel Curaçao in der südlichen Karibik bietet beste Voraussetzungen für einen traumhaften und vielseitigen Urlaub: Karibisches Lebensgefühl mit europäischen Einflüssen, Familienfreundlichkeit, traumhaftes Meer mit vielen kleinen Buchten und Stränden, gastfreundliche Menschen und eine reiche Kultur, historische Attraktionen wie das UNESCO Weltkulturerbe Willemstad sowie vielfältige Möglichkeiten der Freizeitgestaltung von Wassersport bis Wandern. Die reiche Unterwasserwelt können Hobby- und Sporttaucher an mehr als 65 ausgewiesenen Tauchplätzen mit idealen Bedingungen und bis zu 30 Metern Sicht erkunden. Vor der Küste Venezuelas liegt Curaçao außerhalb des Hurrikangürtels und empfiehlt sich damit als ganzjährige Destination.

www.Curacao.com, www.facebook.com/Curacaotb,
www.twitter.com/Curacaotravel, [instagram.com/Curacaotb](https://www.instagram.com/Curacaotb)

Weitere Informationen sowie Bildmaterial über Curaçao bietet unsere Journalisten-Datenbank unter der Domain <http://mediadatabase.Curacao.com>.

Pressekontakt:

Zucker. Kommunikation GmbH
Team Curaçao
Torstraße 107, 10119 Berlin
Fon: 030 / 247 587-0, Fax: 030 / 247 587-77
Mail: curacao@zucker-kommunikation.de
Web: www.zucker-kommunikation.de