

## Curaçao Presse-News November 2019

### Festtagsstimmung auf karibische Art

Sonne, Strand und Meer anstatt Schnee, Eis und Kälte – Curaçao ist zur Weihnachtszeit ein beliebtes Reiseziel für alle, die den Weihnachtsbaum lieber gegen eine Palme am Strand eintauschen. Doch selbst in der Karibik geht es an den Feiertagen ganz und gar festlich zu. Die curaçaoanische Küche vereint traditionell herzhaften Weihnachtsschmaus mit karibischem Flair und schafft so ein einzigartiges Geschmackserlebnis für jedermann.

Zur Weihnachtszeit in Curaçao dürfen vor allem Ayakas auf keiner Tafel fehlen. Für den karibischen Festbraten werden Teigtaschen in Bananenblätter eingewickelt und anschließend mit Fleisch und Gemüse gefüllt. Bei der Zubereitung der Ayakas wird die ganze Familie eingebunden. Jeder hilft und unterstützt wo er kann – eine curaçaoanische Tradition, die die Familie an Weihnachten zusammenbringt. Als Nachtisch wird Bolo Pretu serviert, ein dunkler Früchtekuchen, der am besten mit Ponche Crema, einem Cremelikör, serviert wird. Da Bolo Pretu besonders aufwendig und teuer in der Herstellung ist, wird der Kuchen auf Curaçao nur zu besonderen Anlässen serviert – so darf der süße Kuchen auch nicht auf der weihnachtlichen Festtagstafel fehlen. Wer die Zubereitung des aufwändigen Weihnachtsmahls doch lieber Sterneköchen überlassen möchte, kann sich an dem einfach gezauberten Ham Di Pasku versuchen. Diese karibische Köstlichkeit wird zum Frühstück oder Mittagessen mit etwas Brot und Piccalilli Würzsauce serviert.

### Ham Di Pasku – Festtagsschinken auf curaçaoanische Art

#### Zutaten:

- 1 kleiner Schinken (2 bis 2,5 kg)
- 4 Esslöffel brauner Zucker oder Honig
- 1 Esslöffel Nelkenpulver
- 10 Gewürznelken
- 1 Dose Ananasringe (565 Gramm)
- 6 glasierte Kirschen, halbiert

#### Zubereitung:

Vor der Zubereitung den Schinken gründlich mit Wasser abwaschen und anschließend zusammen mit der Haut in eine Auflaufform geben. Den Schinken mit Aluminiumfolie abdecken und im vorgeheizten Ofen (200 Grad) für 2 Stunden und 30 Minuten backen. Bei einem größeren Schinken muss die Garzeit verlängert werden.

## Curaçao Presse-News November 2019

20 Minuten vor Ende der Backzeit wird der Schinken großzügig mit Ananassirup bestrichen. Für die Herstellung des Sirups den Ananassaft aus der Dose in eine separate Schale geben und mit Zucker, Honig und Nelkenpulver vermengen. Das Bestreichen kann alle fünf Minuten wiederholt werden bis der Schinken weich und saftig geworden ist. Die Ananasringe aus der Dose für später zur Seite legen.

Im nächsten Schritt den Schinken etwas abkühlen lassen und die obere Hautschicht entfernen. Nun wird der Festtagsschinken mit Ananasringen und glasierten Kirschen geschmückt. Diese einfach mit Zahnstochern in den Schinken stecken. Dazu noch heiße, knusprige Sandwiches mit Piccalilli Würzsauce servieren und et voilà – schon ist der curaçaoanische Festschmaus fertig. Guten Appetit!

### 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 70 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. Im Winter 2019/20 fliegt Condor immer sonntags direkt von Frankfurt/Main auf die Karibikinsel.

[www.facebook.com/CuraçaoTB](https://www.facebook.com/CuraçaoTB), [www.twitter.com/CuraçaoTravel](https://www.twitter.com/CuraçaoTravel), <http://instagram.com/CuraçaoTB>  
[www.Curaçao.com](http://www.Curaçao.com)

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten

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

### Pressekontakt:

Zucker. Kommunikation GmbH

Team Curaçao

Torstraße 107, 10119 Berlin

Fon: 030 / 247 587-0, Fax: 030 / 247 587-77

E-mail: [Curaçao@zucker-kommunikation.de](mailto:Curaçao@zucker-kommunikation.de)