

#### **4. päeva kokkuvõtte koostasid Angela Nairis, SA Saaremaa Turism ja Helene Erik, Muhu Turismiassotsiatsioon**

##### **26. jaanuar 2024 Furnase piirkond**

###### **Vila Franca do Campo**

Linn, mis on olnud Sao Migueli pealinn ja mis hävis 1522 a. maavärina tagajärjel, ehitati uuesti üles, aga pealinnaks enam ei saanud. Siiani tegutsevad seal mõned tööstusettevõtted, kus inimestel on võimalus tööd leida.

Linnast avaneb vaade rannapromenaadile ja merele, kus on näha vulkaanipurske tagajärjel tekkinud väikest ümarat vulkaanisaart, mille keskel asub imeilus laguun ning kus saab käia ujumas, snorgeldamas ja piknikul.

*Queijadas da Vila, kohalikele nimega Queijadas do Morgado koogike*

Selle valmistamist alustasid linnas asunud Santo André kloostri elanud nunnad. Nunnade koogi koostisained olid: piim, munad (kollased) ja suhkur. Juustulise tekstuuri loomiseks ja eksimatu maitse eest vastutab suhkur. Täpset retsepti hoitakse saladuses. Queijada valmistamist esitletakse väikeses armas kohvik/käsitöetehases, kus saab nautida nii koogikeste söömist kui ka läbi klaasi jälgida valmistamisprotsesse. Järjekordne näide, kuidas võimalik, traditsioone esitleda ning müüa. Lugu loob emotsiooni ning sellega lähevad külastajad koju. Ja nagu ikka saarlased/muhulased seal neid ka karpide viisi kaasa ostsid, nii mõnigi oleks heal meelel retsepti tahtnud.

Inspiratsioon: ka meie saartel tuleks traditsioonilisi toite rohkem osata esitleda.

Pannileiva lugu, proovimise ja kaasa ostmise võimalus (pakendus). Kohapeal näha või panna välja koostisosad (nagu Lissabonis oli tuunikala piruka tegemine ja esitlus olemas) ja siis kohapeal söömise ning ostu võimalus.

Emotsiooni ajal ostetakse massiliselt, pikemalt mõtlemata.

Või suitsukala, või kuivatatud kala – kuidas tehakse, kuidas süüa, kohapeal söömise võimalus...

###### **Furnase org**

Asub ühe vulkaanikraatri põhjas ning sealne kliima lubab kasvatada ka sidruneid ja apelsine. Just seal oli neid ka koduaedades näha, kuid mitte mujal saarel.

Aasooride kliima tõttu kasvab neid seal palju, kuid nende mullad ei sobi õuntele, ploomidele, pirnidele, kirssidele, kiividele. Kasvatatakse ka palju maisi. Täna

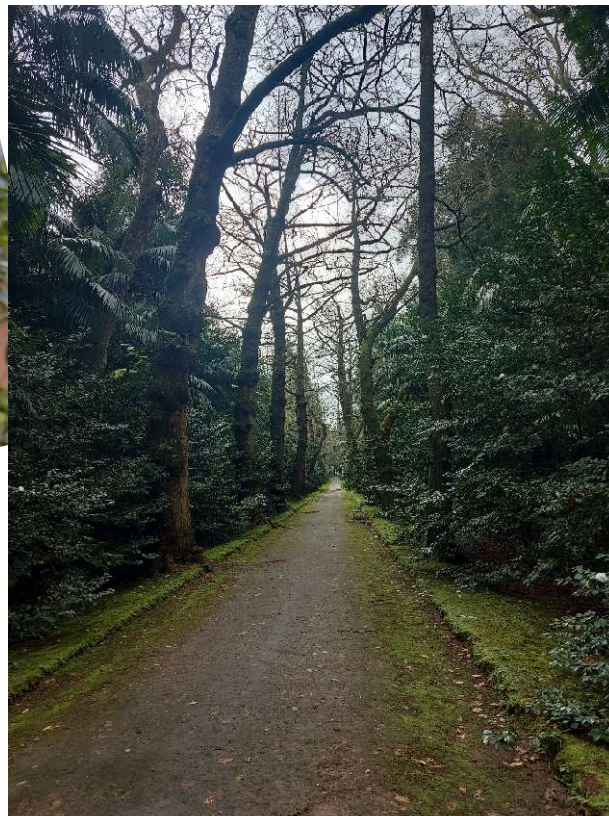
kasvatavad assoorlased kõike, mida on vaja saareelanike äratoitmiseks. Nälga on palju nähtud ning seda enam ei soovita.

Kuna tegu vulkaaniliselt aktiivse piirkonnaga (viimane vulkaanipurse jääb siiski aastasse 1630), saab siiani näha ja nuusutada maapõue eripära: kõikjal enda ümber väävliaurud, kuumaveeallikaid, termilised basseinid ja looduslikud mineraalveeallikaid pea igal nurgal.

Üldse registreeritakse Assooridel ca 15 000 maavärinat aastas, aga need on nii väikesed, et tavaelus neid ei tunnetata.

### Terra Nostra Park

Portugali ilusaim 12,5ha suurune aed, mis on maailma 100 ilusaima aia nimistus. Park on rajatud 1775 USA konsuli Thomas Hicklingi poolt ning on seejärel olnud kogu aeg erakätes, ka praegu. Pargis on 4 põlvkonda taimi. Avalikuks külastuseks avati park aastal 1935. Pargis on üks maailma kõige muljetavaldavamaid kameeliate kollektsioone, kus on rohkem kui 400 sorti, mis teeb sellest ühe suurima (kui mitte suurima) Euroopas.





Pargis on „porganidjärv“ ehk termaalveebassein, mille suur rauasisaldus muudab vee tumekollaseks/pruuniks, kuidas kellegi silmad näevad... Vee temperatuur on u. 40 kraadi. Huvitav kogemus – vees sulistamine ja edasiliikumine suhteliselt rakse.







Ja kogu reisiseltskond lasi „porganidjärve“ ennast noorendada (kohalike jaoks igavese nooruse allikas).

### Cozido

Traditsiooniline ja armastatud roog kohalike jaoks, millest on saanud ka küllastajatele tõsine atrakstioon ning maitseelamus. Eestlaslikult öeldes siis nagu ühepajatoit. Eriliseks teeb selle asjaolu, et seda on küpsetatud Furnase kuuma vulkaanilisse pinnasesse kaevatud spetsiaalsetes aukudes. Valmistatakse aeglaselt maa sees umbes 6 tundi, kala 4 tundi. Igas Furnase linna restoranis serveeritakse selle roa variante. Nn. oma poti välja võtmist saab minna ka vaatama ja maksab lisaks toidule 3€/1 inimene. Nn. „potipõllunduse“ alal on kaks eraldi piirkonda: potid turistidele ning kohalikele. Kohalikud saavad ka oma asjad kaasa võtta ja lasta nad siis aukudesse küpsema ning hiljem ise välja võtta ja piknikku pidada. Loomulikult tasu eest ja kui vabu auke on.

Looduslikes „aurupottides“ valminu sai kiitust - kes kiitis kapsast, kes liha. Selles oli kartul, porgand, kapsas, lehtkapsas, pataat, veise-, sea- ja kanaliha. Mämm, nämm..

### Kuumavee- ja mineraalvee allikad

Aurav ja pulbitsev maapind, kus tunned kergelt pead iiveldama ajavat lõhna. Ometi saad sealt pudelisse puhast ja hea maitsega mineraalvett.

Pulbitsevate kohtade juures on keraamilisel plaadil nimi, sest igaüks neist maitseb erinevalt ja sellel arvatakse olevat raviomadused. Otse loomulikult on olemas suveniiripoed jms, mis jälle ostlema meelitavad.

### Õhtusöök restoranid O Roberto

Nagu ikka lõputult veini. Atraktiivne esimene käik särisevate rahvusroa lapastega, seejärel lihtne praad: taignas heik – kellele maitstes, kes lootis enamat. Mõnus magus passionikreem, mis oli tuhandeid kordi parem eelmise õhtu vahust.

Mõnus õhtune soojus ja jalutuskäik läbi linna otse voodi.

### **Päeva lisateadmised**

- Aastal 2019 lõpetas saarte vahel liikumise ära laev/praam, mida tagasi igatsetakse. Oli lihtne koos autoga teistele saartele minna ja väljasõite teha

- Oma lennufirma, Azores Flights, lendab erinevate saarte ja Portugali vahet. Lendab ka Torontosse, Bostonisse, Madeirale...
- Assoorid said autonoomsuse 1976 aastal. Tänu 1974 Portugali „nelgirevolutsioonile“ saabus areng ka Assooridele ning algas teedehitus, ettevõtluse areng... Enne seda pidi väga vähesega hakkama saama.
- 1981 avati piirid Kanada ja USA'ga, mis viis suuremale migratsioonilainele. Arvatakse, et kuni 16% elanikest emigreerus parema elu otsingutele.
- Veistele karjamaade tegemisel hävitati väga palju metsa, nüüd on kohustus puu mahavõtmiseks luba küsida ning lisaks peab ühe puu mahavõtmisel kaks asemele istutama
- Meie kohaliku giidi mõttetera: „õnn sõltub ootustest“