

MAJ 2026

Miesięcznik



Disfruta
Fuerteventura



**„Baile de Taifas –
duma wyspy”**

„Noc, podczas której Fuerteventura
ubiera się odświętnie”

Maj

Tętno tożsamości majorerańskiej

Witamy w wydaniu, które celebruje najczystsą esencję naszej ziemi.

Maj na Fuerteventurze to chwila, w której czas zdaje się zatrzymywać... by przypomnieć, kim jesteśmy.

Jesteśmy historią, odpornością i wspólnotą. Jesteśmy wiatrem, piaskiem i wspólną pamięcią. A na tych stronach zapraszamy do ponownego jej odkrycia.

NATURA

Szept Barranco de las Peñitas

Zanurzamy się w jednym z najbardziej zapierających dech w piersiach zakątków wyspy: Barranco de las Peñitas.

Tutaj granit wznosi się z charakterem, a palmy tworzą nieoczekiwaną oazę. Miejsce, gdzie cisza nie jest pustką... jest spokojem. Większość historyków zgadza się, że lądowanie pierwszych normańskich zdobywców dowodzonych przez Jean de Béthencourt miało miejsce na zachodnim wybrzeżu, bardzo blisko Barranco de las Peñitas.

TRADYCJA

Baile de Taifas: gdy lud przywdziewa historię. Puerto del Rosario się zmienia. Zaczyna grać muzyka, tradycyjne stroje wypełniają ulice, a przeszłość znów kroczy wśród nas.

Baile de Taifas to święto, akt tożsamości. Spotkanie, w którym pokolenia podają sobie ręce, a każdy krok tańca opowiada historię.

AGENDA

Miesiąc, który nie zwalnia. Fuerteventura tętni w maju programem pełnym życia. Na północy gmina La Oliva staje się sceną Paladea Fest – wydarzenia łączącego sport, gastronomię i świątecznego ducha w wyjątkowej mieszance. Energia, smak i terytorium... wszystko w jednym rytmie.

GASTRONOMIA

La Puipana: terytorium na talerzu

Wśród tej fali innowacji odkrywamy La Puipana. Przestrzeń, w której kuchnia kanaryjska odnawia się, nie tracąc swoich korzeni. Gdzie każdy składnik rodzi się z ziemi... a każde danie opowiada o swoim pochodzeniu. Tu tradycja i technika łączą się, by wynieść codzienność do poziomu doskonałości.

RZEMIOSŁO

Wartość tego, co wykonane ręcznie.

Maj prowadzi nas również do Antigua, na Wyspiarskie Targi Rzemiosła. To miejsce, gdzie mówią dłonie. Gdzie czas mierzy się cierpliwością, a nie pospiechem. Od aromatu gofio — naszego „mielonego złota” — po delikatność wyrobów z palmy, każdy przedmiot jest żywym hołdem dla naszych korzeni.

HISTORIA I LEGENDA

Virgen de la Peña: światło w wąwozie
W sercu wąwozu Malpaso kryje się jedna z najgłębszych historii wyspy. Virgen de la Peña jest symbolem, przewodnikiem... i duchowym schronieniem. Niewidzialna więź łącząca przeszłość z teraźniejszością.

Wyspa, którą się czuje. Fuerteventura, gdy się ją przeżywa, a nie tylko odwiedza. Smakuje się ją, słyszy... dotyka. Jest w parrandach, w fakturze rzemiosła, w smaku gofio i w spojrzeniu jej mieszkańców. Zapraszamy do przewrócenia strony... i do cieszenia się przywilejem życia kulturą, która bije dziś mocniej niż kiedykolwiek.

Miej podróż.



Consejería de Economía,
Conocimiento y Empleo
Dirección General de
Promoción Económica

SPIS TREŚCI

01

Odkryj Fuerteventurę

Barranco de las Peñitas

pág 6-7

02

Gastronomia

Gofio – esencja diety kanaryjskiej

pág 8-9

Opowieść o tożsamości kanaryjskiej
w La Puipana

pág 10-11

03

Czas wolny i wydarzenia

Baile de Taifas – duma wyspy

pág 12-13

XXXVII Wyspiarskie Targi Rzemiosła
– serce kanaryjskiego rzemiosła

pág 14-15

Paladea La Oliva: wydarzenie łączą-
ce sport i nowoczesną gastronomię

pág 16-17

04

Handel lokalny

Koszykarstwo z liści palmowych na
wyspie

pág 18-19

05

Historie i legendy

Światło Matki Bożej z Peñy

pág 20-21



01 ODKRYJ FUERTEVENTURĘ

Ta treść o ODKRYJ jest możliwa dzięki
“Golden House Fuerteventura”



“Barranco de las Peñitas”

Maj otwiera drzwi do wnętrza Fuerteventury. Pogoda sprzyja, światło łagodzi krajobraz, a masyw Betancurii można przemierzać jeszcze przed letnim upałem. Barranco de las Peñitas jawi się jako jedno z najbardziej wyjątkowych miejsc na wyspie. Otwarta księga geologii.

Przez miliony lat erozja kształtowała ogromne bloki sjenitu, tworząc zaokrąglone formy i niemal niemożliwe równowagi, które przywołują krajobraz niemal księżycowy. To kompleks bazalny – najstarszy fundament Wysp Kanaryjskich.

Szlak jest grą kontrastów. Biała skała, wygładzona przez czas, zderza się z niespodziewaną zielenią palm i tamaryszków, które przetrwały dzięki Oazie Malpaso. Życie toruje sobie drogę między szczelinami, dostosowując się do mineralnej ciszy.

Na trasie dawna zaporą — dziś zamulona — dodaje ludzki ślad do tego pierwotnego krajobrazu.

Droga kończy się przy Ermita de la Peña. Wciśnięta między pionowe ściany, oferu-

je cień, ciszę i skupienie.

Bardzo blisko stąd, ponad sześć wieków temu, przybyli ludzie Jean de Béthencourt. Wkroczyli ostrożnie, badając zachodnie wybrzeże w poszukiwaniu zasobów i kontroli. Było to pierwsze zetknięcie z uporządkowanym terytorium – królestwem Maxorata. To początkowe rozpoznanie wyznaczyło przyszłość. Normanowie powrócili z większą liczbą ludzi, strategią i znajomością terenu. W latach 1404–1405 podbój został umocniony, dając początek Betancurii.

Dziś spacer przez Las Peñitas to przejście przez ten sam próg. Krajobraz, który przechowuje pamięć pierwszego spotkania.

[Czytaj cały artykuł](#)



02 GASTRONOMIA

Ta treść o GASTRONOMII jest możliwa dzięki „La Bodeguita”

La Bodeguita
ristorante pizzeria italiano

Disfruta Fuerteventura

Miesięcznik

Gofio – esencja diety kanaryjskiej

Znacznie więcej niż zboże:
dusza Maxoraty

W maju, gdy na horyzoncie pojawia się Dzień Wysp Kanaryjskich, gofio wraca na środek stołu jako symbol tożsamości. Było pożywieniem dawnych Majos i całych pokoleń. Pszenica, jęczmień, cosco... a później kukurydza. Prosta formuła, która podtrzymywała życie w surowych warunkach. W miejscach takich jak Antigua czy Tiscamán tradycyjne młyny znów zyskują na znaczeniu.

Kamienie obracają się bez wytchnienia, odpowiadając na zapotrzebowanie poszukujące autentyczności.

Proces opiera się na równowadze: ziarno jest czyszczone, precyzyjnie prażone i mielone na kamieniu. Bez dodatków. Bez sztuczności.

Efektem jest złocisty proszek, bogaty w błonnik, minerały i trwałą energię.

Pełnowartościowy produkt, który dziś znów jest doceniany. W kuchni gofio jest

wszechstronne.

Od pelli — wyrabianej z wodą, oliwą, solą lub miodem — po escaldón, łączony z bulionami rybnymi.

Ale także ewoluuje. Nowa kuchnia kanaryjska przekształca je w lody, musy i współczesne desery.

Jego prażony smak to pamięć... ale także przyszłość. Degustowanie go w maju jest aktem szacunku: dla pomysłowości ludzi, którzy uczynili ziarno podstawą życia, dla młynarzy, którzy wciąż strzegą tego rzemiosła, oraz dla ziemi, która nadal bije w każdej łyżce.

[Czytaj cały artykuł](#)



Krytyka gastronomiczna

**Od gospodarstwa na talerz:
opowieść o tożsamości kanaryjskiej w “La Puipana”**

Z przyjemnością dostrzegam znakomity moment, jaki przeżywa nowa kuchnia kanaryjska: nurt, który potrafił prowadzić dialog ze swoimi korzeniami, nie pozostając w nich zakotwiczonym, i który — z własną tożsamością — kieruje się ku przyszłości.

W tym kontekście propozycje takie jak restauracja La Puipana w sposób godny podziwu oddają tę kulinarną ewolucję. Inspirowana bogactwem terytorium i szacunkiem dla lokalnego produktu, jej kuchnia jest przykładem tego, jak tradycję można interpretować z wrażliwością, techniką i kreatywnością, nie tracąc jej istoty.

Wyraźne postawienie na produkty „kilometra zero”, pochodzące z własnego gospodarstwa, gwarantuje świeżość i jakość oraz wzmacnia model gastronomii zrównoważonej, głęboko związanej z krajobrazem majorerskim. Każde danie jawi się jako starannie dopracowana kompozycja, w której równowaga między smakiem, teksturą i estetyką osiąga poziom prawdziwej doskonałości.

Na uwagę zasługuje również atmosfera miejsca: powściągliwa i elegancka scenografia, w której każdy element został zaprojektowany tak, by towarzyszyć doświadczeniu, nie odciągając od niego uwagi. Nawet mniej widoczne aspekty, jak kontrola akustyczna lokalu, świadczą o rzadko spotykanej — i bardzo cenionej — wrażliwości, pozwalając rozmowie toczyć się naturalnie.

Nowa kuchnia kanaryjska w takich miejscach jak to jest już rzeczywistością ugruntowaną. To kuchnia, która szanuje swoją przeszłość, interpretuje teraźniejszość i buduje — z inteligencją i emocją — swoją przyszłość. Tutaj gość staje się częścią opowieści, tożsamości i sposobu rozumienia kultury poprzez smak.

A. J. Cabrera
Prezes Akademii Gastronomii
Makaronezji





Baile de Taifas – duma wyspy

**Puerto del Rosario:
noc, podczas której Fuerteventura
ubiera się odświętnie**

W kontekście kanaryjskim termin „Taifas” jest używany potocznie w odniesieniu do grupy osób lub towarzystwa.

29 maja, z okazji Dnia Wysp Kanaryjskich, stolica wyspy zamienia się w scenę z drewna, kamienia i tradycji. Baile de Taifas w Puerto del Rosario jest jednym z największych przejawów kanaryjskiej tożsamości na Fuerteventurze. Tysiące ludzi gromadzą się na nadmorskiej alei, by dzielić stół, pieśń i dumę z przynależności do tej ziemi. Tutaj widzowie stają się częścią dziedzictwa, które nie chce zniknąć.

Znaczenie tego spotkania tkwi w jego autentyczności. Aby zasiąść przy jednym z setek stołów wypełniających przestrzeń, obowiązuje ścisły i respektowany dress code: należy założyć tradycyjny strój roboczy lub galowy majorero — swoistą „zbroję” z nici i wełny, która opowiada historię naszych przodków. To wizualne widowisko słomkowych kapeluszy, gorsetów i koców, które w świetle girland tworzy atmosferę, jakiej nie da się odtworzyć na żadnym innym święcie archipelagu.

Prawdziwe serce Baile de Taifas bije jednak przy wspólnym stole. Grupy przyjaciół i całe rodziny (taifas) przynoszą kosze wypełnione produktami, które definiują lokalną spizarnię: ser majorero, pella z gofio, mięso kozie i lokalne wino. Gdy zespoły ludowe na zmianę grają na scenie, rozbrzmiewają dźwięki timple i gitary w rytmie isas i folías, przy stołach świętuje się wspólnotę. To moment w roku, kiedy znikają dystanse między miejscowościami, a zmiana pokoleń staje się najbardziej widoczna: młodzi i starsi tańczą i wznoszą toasty za przyszłość Maxoraty.

Uczestnictwo w Baile de Taifas w maju 2026 roku to zrozumienie, co znaczy być Kanaryjczykiem w XXI wieku. To święto będące hołdem dla smaków ziemi, tradycyjnego stroju i — przede wszystkim — poczucia wspólnoty. Jeśli szukasz prawdziwego pulsu Fuerteventury, tego, który bije najmocniej pod strojem maga, znajdziesz go w Puerto del Rosario — między aromatem domowego jedzenia a ponadczasowym brzmieniem orkiestry instrumentów strunowych.

[Czytaj cały artykuł](#)

03 ROZRYWKA I WYDARZENIA

Ta treść o ROZRYWCE I WYDARZENIACH jest możliwa dzięki „Zielo Terraza”

**Zielo
TERRAZA**



Antigua – serce kanaryjskiego rzemiosła

XXXVII Wyspiarskie Targi Rzemiosła: kluczowe wydarzenie, by kupić rękodzieło z oficjalnym certyfikatem i gwarantowaną jakością.

Wydarzeniem, które definiuje handel z duszą na Fuerteventurze, jest Wyspiarskie Targi Rzemiosła w Antigua. **Od 7 do 10 maja 2026** roku historyczne centrum Antigua zamienia się w ogromny warsztat pod gołym niebem. To wydarzenie, organizowane przez lokalny urząd oraz Fundację Colectivo Mafasca, jest największym pokazem kulturowej odporności archipelagu, gdzie ponad 200 rzemieślników ze wszystkich wysp spotyka się, by udowodnić, że ręczna praca jest prawdziwym luksusem XXI wieku.

Spacer między stoiskami targów w maju to podróż sensoryczna przez siedem dawnych królestw Wysp Kanaryjskich. Tutaj handel lokalnym rękodziełem osiąga najwyższy poziom: można na żywo zobaczyć, jak powstaje haft typu calado, jak obrabiane jest drewno jałowca czy jak glina przybiera formę gánigo w rękach mistrzów garncarstwa, którzy pielęgnują techniki rdzennych mieszkańców. Wymóg udziału jest rygorystyczny: posiadanie oficjalnej karty rzemieślnika, co gwarantuje, że każda zakupiona rzecz ma

autentyczne pochodzenie i nieocenioną wartość ludzką. Kupowanie w Antigua to w istocie inwestowanie w przetrwanie naszych zawodów.

Towarzyszący targ żywności to obowiązkowy przystanek dla miłośników produktów „kilometra zero”. Między stoiskami rzemieślniczymi unoszą się aromaty nagradzanych serów majorero, rzemieślniczych likierów, sosów mojo i tradycyjnych słodczy, tworząc atmosferę ludowego święta. To idealne miejsce, by uzupełnić koszyk lokalnymi produktami przed udziałem w koncertach i występach zespołów, które nadają rytm tym czterem dniom kulturowej energii.

Odwiedzenie targów w Antigua w maju to wybór świadomego i odpowiedzialnego modelu konsumpcji. Kupując rękodzieło, wspierasz ciągłość pokoleń. W tej trzydziestej siódmej edycji Antigua ponownie pokazuje, że rzemiosło to żywy motor gospodarczy, który jednoczy całe Wyspy Kanaryjskie w jednym uczuciu: dumie z własnej tradycji.

[Czytaj cały artykuł](#)



Koszykarstwo z liści palmowych na wyspie

Żywe rzemiosło: od palmy do przedmiotów designu

W maju skupiamy uwagę na rzemiośle, które jak mało które oddaje cierpliwość i kunszt majorerskich mistrzów: plecionkarstwie z liści palmowych. Wraz z przycinaniem palm po wiosennym rozkwicie, rzemieślnicy z miejscowości o bogatej tradycji, takich jak Lajares czy Valle de Santa Inés, rozpoczynają rytuał starannej selekcji. Tylko najlepsze liście palmy kanaryjskiej (*Phoenix canariensis*) są wybierane, by przekształcić się w charakterystyczne empleity, kosze i maty, które od wieków kształtują codzienne życie wyspy. To proces całkowicie ręczny, wymagający wielu dni przygotowań: od suszenia liści na słońcu po ich siarkowanie, które nadaje im typowy słomkowy odcień oraz niezwykłą elastyczność i wytrzymałość.

Zakup lokalnych wyrobów plecionkarskich w tym miesiącu to coś więcej niż zwykłe nabycie przedmiotu — to zabranie ze sobą fragmentu tradycyjnej inżynierii. Kapelusze z liści palmowych, będące jednymi z najbardziej rozpoznawalnych wyrobów i odgrywające kluczową rolę podczas przygotowań do Baile de Taifas, doskonale pokazują, jak przedmiot użytkowy, stworzony do ochrony przed

słońcem, staje się symbolem tożsamości i wiejskiej elegancji. Wspieranie tych produktów to jedyny sposób, by wiedza mistrzów plecionkarstwa nie zanikła. To także wsparcie dla autentycznej gospodarki obiegu zamkniętego, szanującej naturalne tempo regeneracji przyrody i utrzymującej równowagę między człowiekiem a krajobrazem Fuerteventury.

Prawdziwa magia tego rzemiosła tkwi w splecaniu „empleity”. Korzystając z drewnianej formy lub jedynie zręczności swoich dłoni, rzemieślnik przeplata pasma palmy z matematyczną precyzją, tworząc geometryczne wzory będące istotą naszej kultury materialnej. Każdy splot kryje godziny ciszy i wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie. W świecie zdominowanym przez masową produkcję i ulotność, posiadanie kosza czy kapelusza majorero to posiadanie przedmiotu z duszą — unikatowego dzieła, które zamiast tracić wartość, z czasem nabiera szlachetnej patyny. To luksus autentyczności — sztuka, która wyrasta z ziemi i unosi się dzięki rękom tych, którzy wciąż potrafią odczytywać język palm.

[Czytaj cały artykuł](#)

04 LOKALNY HANDEL

Ta treść o LOKALNYM HANLU jest możliwa dzięki „Morreo jewels”





Światło Matki Bożej z Peñy

Między wiarą a tajemnicą „Opadłej Skąty”

Zamykamy miesiąc maj, przypominając jedną z historii, które najgłębiej zakorzeniły się w świadomości wyspy: objawienie Matki Bożej z Peñy, naszej patronki. Legenda głosi, że jej wizerunek został odnaleziony przez dwóch franciszkańskich zakonników w XV wieku, ukryty w małym oratorium pośród skał w wąwozie Malpaso. To, co czyni tę opowieść wyjątkową, to mistycyzm otaczający to miejsce: mówi się, że dziwne światła poprowadziły mnichów do skalnej niszy, w której niewielka alabastrowa figura czekała na odkrycie.

nadal odnajduje w tej historii wspólnotę i ukojenie.

[Czytaj cały artykuł](#)

Poza religijnym wymiarem, historia „La Peñita” to także opowieść o przetrwaniu symbolu, który oparł się pirackim atakom i przypadkowym przeniesieniom. W maju, gdy pielgrzymi zaczynają planować swoje letnie obietnice, powrót do legendy Patronki oznacza kontakt z najbardziej duchową stroną Fuerteventury. Góra skrywająca tajemnice, wąwóz chroniący święty wizerunek i lud, który po wiekach

05 HISTORIE I LEGENDY

Ta treść o HISTORIACH I LEGENDACH jest możliwa dzięki „isla32”





Disfruta
Fuerteventura