

I'm not a bot



Rebuçados de funcho

The Marginal da Ribeira Brava is a coastal road construction which saw completion in August of 2020. This project is the result of a joint program between the Regional Government and the Municipality of Ribeira Brava. The waterfront works, which cost around 2.9 million euros, started in September of 2018. It therefore took two years to finalize the construction work for the “Marginal da Ribeira Brava”, between Tabua and Ribeira Brava. The construction work for the Marginal da Ribeira Brava includes an extension of 1.5km with an automobile route, a bike path and a pedestrian path. To ensure safety, three security galleries were installed in areas at a higher risk of being targeted by landslides. Source: Camara Municipal de Ribeira Brava The Marginal da Ribeira Brava was inaugurated on August 28th at 5PM by Miguel Albuquerque. Mr Albuquerque is the current President of the Regional Government of Madeira. The Mayor also publicly shared his enthusiasm for this project on social media, thanking all those who worked on this construction project. The new coastal road represents many advantages for the people of Madeira. Especially for those who regularly travel in the South of the island. Indeed, the new road enables a better transit movement to the seafont. Furthermore, it is easier to drive between Tabua and Ribeira Brava. It is also a great opportunity leisure opportunity for locals and tourists alike. One can walk or hike along the coast on a promenade with a gorgeous view. This is probably the longest and flattest bicycle path on the island. Here is a drive-through video of the coastal road. This video will give you a feel of what it is like to drive along the coast. For those who enjoy going for a walk but are not comfortable going on hikes on Madeira, walking along the new promenade of Ribeira Brava is a great alternative! Booking.com Este rebuçados cilíndricos, de aspeto artesanal e cor alaranjada, são típicos da Madeira e devem o seu nome à planta que está na base da sua confeção – o funcho, que é muito abundante na Ilha, particularmente na zona do Funchal. A receita terá sido, pois, criada para aproveitar os benefícios e a grande quantidade de funcho ali existente. Conta a História que quando o arquipélago foi descoberto e João Gonçalves Zarco ali desembarcou (séc. XV), este terá ficado impressionado com o amarelo predominante das flores deste arbusto, o que o terá levado a designar a primeira povoação de Funchal. Com o tempo, os rebuçados de funcho transformaram-se numa referência do arquipélago, sendo atualmente dos doces mais procurados pelos turistas, portugueses e estrangeiros. A sua comercialização é feita em pequenos sacos de plástico, não sendo os rebuçados embrulhados individualmente. Habitualmente consumidos como guloseima, são também usados para adoçar o chá ou misturar na aguardente de cana. Dadas as propriedades do funcho, são utilizadas como calmantes para a tosse. Parecendo fácil, a sua confeção exige habilidade e prática, uma vez que a pasta de açúcar tem de ser trabalhada em quente e deve ficar homogénea e lisa. Veja como se faz... Ingredientes: 1 kg de açúcar 10 g de essência de funcho 500 ml de água Confeção: Leve ao lume o açúcar e a água até a calda fazer estrada (ao passar a espátula, vê-se o fundo da panela). Acrescente a essência de funcho e mantenha ao lume até atingir o ponto de bola dura (125º C) e depois o de rebuçado, ou seja, o de bola dura já amarelo. Deite esta pasta numa travessa untada com manteiga, deixe arrefecer um pouco e puxe pedaços, dando-lhes o formato de charutos compridos, com a largura de um dedo. Com pancadas bruscas de uma faca, parta charutos em cilindros de aproximadamente 3 cm de comprimento. Guarde os rebuçados em caixas hermeticamente fechadas. Ingredientes: 1 kg de açúcar 5 dl de água 10 g de essência de funcho Manteiga sem sal q.b. Preparação: Levar ao lume num tacho o açúcar e a água até formar ponto de bola mole. Acrescentar a essência de funcho. Manter ao lume até atingir o ponto de rebuçado. Deite esta pasta numa travessa untada com manteiga sem sal, deixe-a arrefecer um pouco e puxe em seguida bocados de pasta, dando-lhes o formato de charutos compridos com a largura de um dedo. Parta em bocados de cerca d 3 cms, com pancadas secas de uma faca resistente. Guarde-os em caixas fechadas hermeticamente. Informação: Casa das Mós Tempo Preparação 40 minutos Dificuldade * (fácil) Ingrediente Principal Açúcar Prato Doce Nº de porções/pessoas - Vegetariano - Tipo de Cozinha Portuguesa (Madeira) Festividade - Para crianças Sim Calorias HC Obs Descrição: Rebuçados cilíndricos de tamanho variável (1 a 2 cm), de cor amarelo-alaranjada, translúcidos e com sabor a funcho. São comercializados em pequenos sacos de plástico, não sendo embrulhados individualmente. Região: Região Autónoma da Madeira. Particularidade: Rebuçados de aspeto artesanal, cilíndricos e feitos com funcho. História: Trata-se da utilização do funcho (Foeniculum vulgare). Esta planta vegetava em grande quantidade nas encostas da baía do Funchal, aquando da sua descoberta. Diz Gaspar Frutuoso: «... Funchal, a que o capitam deo este nome, por se fundar em um valle fermoso de singular arvoreda cheyo de funcho até o mar». Esta planta aromática ainda hoje existe de modo espontâneo e em pequena quantidade. Deu o nome ao pico do Funcho, nos arredores do Funchal. Uso: Guloseima que pode ser comida a qualquer hora do dia. Por possuírem funcho, são utilizados como calmantes para a tosse. Os Rebuçados de Funcho tornaram-se um produto típico e são cobigados por nacionais e estrangeiros. Saber fazer: Com o açúcar, a água e a essência de funcho obtêm-se, por aquecimento, o ponto de bola dura. Depois da massa arrefecer, moldam-se pequenos charutos que são cortados, com uma faca afiada, em pequenos cilndros. São comercializados, embalados em pequenos sacos de plástico, pelas casas que vendem produtos tradicionais e também por alguns vendedores de rua. Fonte: Produtos Tradicionais Portugueses, Lisboa, DGDR, 2001 "... Funchal, a que o capitam deo este nome, por se fundar em hum valle fermoso de singular arvoreda, cheyo de funcho até o mar". Mais um produto típico da gastronomia madeirense, quase obrigatório provar quando se visita o arquipélago e trazer no regresso. Os Rebuçados de Funcho têm aspecto artesanal, são cilíndricos, de tamanho variável (entre 1 a 2 cm), de cor amarelo – alaranjada, transparentes e como o nome indica, com sabor a funcho – não raras vezes confundido com erva-doce ou com anis – a cuja essência se junta água, açúcar e manteiga sem sal, até se obter o ponto de bola dura. Depois moldam-se pequenos charutos que são cortados em pequenos cilindros. Parecendo fácil, a confeção dos Rebuçados de Funcho exige destreza e prática, dado a pasta de açúcar ter de ser “puxada” em quente e dever ficar homogénea e lisa. Finalmente, estes rebuçados são comercializados em pequenos sacos de plástico, não sendo embrulhados individualmente. Habitualmente consumidos como guloseima a qualquer hora do dia, não é estranho ver-se serem usados para adoçar um chá ou misturar na aguardente de cana. Adivinha-se que a criação desta iguaria se deva à quantidade de funcho existente na Ilha da Madeira, um arbusto resistente, de folhagem abundante e flores amarelas com que João Gonçalves Zarco se deparou ao desembarcar pela primeira vez na ilha (século XV), a ponto de designar a povoação a seguir erigida de Funchal. Actualmente, ainda se encontra muito funcho na Ilha da Madeira (sobretudo nas encostas rochosas do Sul) e na Ilha do Porto Santo, aproveitando-se igualmente para condimentar guisados e saladas. Aliás, tal aproveitamento não será alheio a recomendações centenárias sobre as propriedades medicinais desta planta, tida como calmante da tosse, alívio para rouquidão, cólicas e irritações intestinais. This mythical evergreen tree is native to the Macaronesia area (Madeira, Azores, Cape Verde, and the Canary Islands) and is thus a subtropical tree. This sculptural tree is the symbol of the Island of Tenerife. Their fat scaly trunks, upward reaching branches supporting an umbrella like canopy foliage of stiff blue green leaves are a real delight for eyes. Hence, Dragon Trees are highlights in Madeira gardens as well. The Dragon Tree has one single stem when it is young. It grows very slowly. It takes approximately 10 years to reach a height of 1.2 meters or 4 feet. After about 10 to 15 years, the first flowers appear. Soon after the fruits appear, the tree starts branching. Each branch then grows for 10 to 15 years before it re-branches. The trees thus grow in an umbrella-like shape. Unlike trees, the Dracaena Drago does not have annual growth rings. Counting the number of branching point from the main trunk to the canopy is the only way to estimate the age of the specimen. A Greek myth depicts how Hercules needed to bring three golden apples from the garden of Hesperides. Ladon, a 100-headed dragon, guarded the garden. So, to get the apples, Hercules killed the dragon while spilling the dragon’s blood all over the land. Everywhere the dragon’s red blood touched the ground, a Dragon Tree sprouted. The tree’s trunk somewhat resembles a dragon’s scaly leg. The Dragon Tree exudes a reddish coloured resin, one of several sources of a substance known as Dragon’s Blood. Dragons blood has many uses as a dye or varnish. The resin is used in works of art and as a wood stain on the famous Stradivarius violins. Also, because of its antioxidant properties, the resin servers as a varnish for iron tools. 76 containers with Dragon’s blood sank with the Titanic in 1912. Dragons blood has anti-viral, anti-bacterial and anti-fungal properties. People in Macaronesia attribute a number of traditional medicinal uses to the sap of this tree. Its anti-oxidant properties have led to its use in modern cosmetics for anti-ageing creams and studies are being carried out to verify reports of its suspected anti-cancer properties. Some hair color formulas also use this sap. The leaves provide fibers to make ropes. Furthermore, it was also used by the Guanche people of the Canary Islands for embalming the dead. Source & Source This beautiful species is on the verge of extinction. Dracaena draco is listed on the International Union for Conservation of Nature (IUCN) Red List as ‘Species Vulnerable or Habitat Critically Threatened’. The Regional Government of Madeira thus created a park with some beautiful old specimens. Note: Open with free admission from 9H to 12H30 and from 14H to 17H30 on workdays only. Here is the official site of the gardens – Official Site. Guloseima bem característica da Madeira, graças à abundância de funcho na região. Estes rebuçados de fabrico artesanal, são, por vezes, usados para adoçar o chá ou até para misturar na aguardente de cana. Outra variante que pode encontrar são os rebuçados de eucalipto. São excelentes para adoçar a boca a qualquer hora do dia ou para acalmar a tosse. A produção é artesanal e a autenticidade é garantida! Fonte Há uma série de variedades novas à venda, como os rebuçados de maracujá, banana, tangerina, etc. São igualmente deliciosos! Fonte Fábrica de Santo António €1,99 This artisanal, pale orange colored cylindrical candy has the name of Rebuçados de Funcho. This candy is typical of Madeira Island. Its name comes from the plant at the basis of this confection, namely fennel. The plant is very abundant on the Island, particularly in the Funchal area. History tells that when the archipelago was discovered and João Gonçalves Zarco landed there (15th century), he was impressed with the predominant yellow of the flowers of fennel. Second to use the large amounts of fennel available on the island. Over time, fennel candies have become a reference in the archipelago, being currently one of the most sought after sweets by locals, and tourists alike. Sold in small plastic bags, and the candies are not individually wrapped.For most Madeirans this candy is a delicacy. Locals use the rebuçados to sweeten tea or to slowly let it melt in a glass of aguardente. Given the health properties of fennel, locals use them as cough relief.Seeming easy at first sight, its preparation requires skill and practice. The sugar paste must be worked (rolled etc) when still hot. Furthermore, the hot paste must be homogeneous and smooth. Ready? Let’s try! 1 kg of sugar10 g of natural fennel essence500 ml of water 1 in a medium saucepan, stir together the sugar and water. Cook, stirring, over medium heat until sugar dissolves, then bring to a boil. Add the natural fennel essence.Without stirring, heat to 125 to 140 degrees Celsius, or until a small amount of syrup dropped into cold water forms hard, brittle threads.Remove from heat. Pour onto a greased cookie sheetLet it cool a little and pull pieces, giving them the shape of long cigars, the width of a finger.With sharp blows of a knife, break cigars into cylinders approximately 3 cm long.Store the candies in airtight boxes. You can find many other typical recipes on our website, why not have a look? Nestled in the azure waters of the Atlantic Ocean, the Portuguese archipelago of Madeira has long been renowned for its breathtaking landscapes, vibrant culture, and rich history. However, in recent years, Madeira has gained international recognition for something even more remarkable: its pioneering strides in renewable energy. This once relatively obscure island has become the European Union’s poster child for sustainable energy practices, setting an inspiring example for the rest of the world. Madeira’s journey towards becoming a beacon of renewable energy began with a clear vision and unwavering commitment to sustainability. The island’s government, in partnership with local businesses and international organizations, embarked on an ambitious plan to reduce its dependency on fossil fuels and embrace renewable energy sources. The driving force behind this initiative was not only the pressing need to combat climate change but also the desire to ensure energy security and economic resilience for the island’s future. One of the key factors contributing to Madeira’s success in renewable energy is its unique geographical and climatic conditions. The island is blessed with abundant natural resources that are ideal for generating clean energy. Here’s a closer look at how Madeira has harnessed the power of nature: Madeira’s rugged terrain and plentiful rainfall have made it an ideal location for hydroelectric power generation. The island boasts several hydroelectric plants that capitalize on its levadas and waterfalls. These facilities convert the kinetic energy of flowing water into electricity, providing a substantial portion of Madeira’s energy needs without emitting greenhouse gases. The consistent and powerful trade winds that sweep across Madeira provide an excellent opportunity for wind energy generation. The island has invested in wind farms equipped with state-of-the-art turbines that capture wind energy and convert it into electricity. These wind farms not only contribute to reducing carbon emissions but also enhance the island’s energy independence. With its sunny climate, Madeira has also tapped into solar energy. Solar panels are increasingly being installed on rooftops and in solar farms across the island. These panels harness the sun’s rays to produce clean electricity, further diversifying Madeira’s renewable energy portfolio. Madeira’s renewable energy success is not solely attributed to its natural resources. Innovation and collaboration have played pivotal roles in this transformation. The island has become a hub for research and development in renewable energy technologies. The local university and research institutions work closely with international partners to explore cutting-edge solutions for energy generation and storage. One notable example is the collaboration with European Union projects that focus on developing smart grids and energy storage systems. These initiatives aim to optimize the distribution and storage of renewable energy, ensuring a stable and reliable supply even when weather conditions are less favorable. Madeira’s commitment to renewable energy has yielded significant economic and environmental benefits. The island has reduced its carbon footprint, contributing to global efforts to mitigate climate change. Additionally, the shift towards renewable energy has created jobs and stimulated economic growth in the green technology sector. This sustainable development model has not only improved the quality of life for Madeira’s residents but also positioned the island as a leader in the global transition to clean energy. As the world grapples with the challenges of climate change and energy security, Madeira stands out as a shining example of what can be achieved through dedication, innovation, and collaboration. The island’s journey from fossil fuel dependency to renewable energy leadership offers valuable lessons for other regions and countries seeking to make similar transitions. At Ocean Retreat, we are inspired by Madeira’s achievements and are committed to promoting sustainable travel and eco-friendly practices. We believe that the future of travel lies in embracing the principles of sustainability and preserving the natural beauty of our planet for generations to come. Join us in celebrating Madeira’s remarkable journey and supporting the global movement towards a greener, more sustainable future. Previous slide Next slide Carousel slide Pause slide movement Resume slide movement use left or right arrow keys to navigate the tab, Press Enter or Space to expand or collapse and use down arrow to navigate to the tab content Click to read more about this recipe Includes Your webbrowser is outdated and no longer supported by Microsoft Windows. Please update to a newer browser by downloading one of these free alternatives. 1,5 dl de água 2 colheres de sopa de sementes de funcho 1 raminho de funcho 250 g de açúcar Leve a ferver a água com as sementes e o raminho de funcho durante cerca de 5 minutos. Retire do lume e deixe em infusão mais 5 minutos. Coe através de um filtro de papel. Deite o açúcar e a Vaqueiro num tacho ou numa frigideira, junte a infusão de funcho e leve ao lume até o açúcar atingir ponto de caramelo claro. Pincele a pedra mármore da bancada com um pouco de óleo deite aí o caramelo preparado. Deixe arrefecer até conseguir moldar em rolinhos com as mãos levemente untadas com óleo. Corte os rolinhos com uma faca em pequenos troços e deixe arrefecer completamente. O funcho (Foeniculum Vulgare) é uma planta originária do Mediterrâneo e é cultivado já há muitos anos por diversas pessoas em todo o mundo, inclusive em Portugal e na Ilha da Madeira. O funcho traz inúmeros benefícios para a tua saúde e bem estar. Mais abaixo mencionamos quais são os benefícios do funcho. Fonte: Bazar “O Velhinho” Se tens estado atento ao nosso blog, sabes que no artigo “O que fazer em 1 dia na cidade do Funchal, na Madeira” mencionamos que foi devido à abundância de plantas de funcho na cidade do Funchal que surgiu o seu atual nome. E por isso que, na Ilha da Madeira, os rebuçados de funcho são tão conhecidos. Para que serve o funcho e quais são os seus benefícios para a saúde? O funcho é constituído na sua maioria por água (quase 90%), é muito rico em vitamina C, fibra, ferro, magnésio, potássio, cálcio e contém fito-estrogénio (o que auxilia no controlo de desequilíbrios hormonais e stress). Além do mais, esta planta possui componentes antiinflamatórias e antioxidantes. A planta do funcho é utilizada em inúmeras áreas, como na perfumaria, na culinária ou como planta medicinal. O funcho tem inúmeras propriedades digestivas, nutricionais e terapêuticas, e ajuda a combater tosse, constipações, gripes, e cólicas em bebés e em adultos. Além disso, ajuda também a combater a retenção de líquidos, o inchaço, os problemas de indigestão, as dores de estômago e os problemas respiratórios. Auxilia nas infeções urinárias, na diarreia, na má disposição (vómitos) e a emagrecer (pois reduz os níveis de apetite). Outros benefícios aportados pelo funcho incluem o auxílio na redução dos níveis de colesterol, devido à elevada fonte de fibra, beneficiando assim a saúde do seu coração. A ingestão de alimentos ricos em potássio, como é o caso do funcho, ajuda também a reduzir a pressão arterial. Sabias que o funcho contém propriedades anti-cancerígenas? Em que formas o funcho pode ser consumido? O funcho pode ser consumido em inúmeras formas e feitios, dependendo do gosto de cada um. Pode ser consumido cru, em saladas, em sopas, em salteados, em chás ou em sumos. Apesar de ser baixo em calorias, é altamente nutritivo. O chá de funcho traz muitos benefícios para a tua saúde, no entanto, evita o seu consumo excessivo. O consumo máximo do chá de funcho indicado é de duas chávenas por dia e durante uma semana, no máximo. Além disso, não é aconselhado durante o período de gestação. O funcho pode também ser consumido através dos tão conhecidos rebuçados de funcho, doce bem típico madeirense. Estes rebuçados podem ser confeccionados manualmente ou com a ajuda de máquinas que agilizam todo o processo. Na loja online e física do Bazar “O Velhinho”, encontrarás estes rebuçados de funcho e muitas outras variantes destes rebuçados igualmente deliciosos, como é o caso dos rebuçados de eucalipto, de maracujá, de banana, de limão ou de gengibre. Faz já a sua compra e usufrui dos benefícios do funcho e dos rebuçados de funcho em primeira mão! Uma excelente opção para combater a tosse. COMPRAR REBUÇADOS DE FUNCHO Fonte: Bazar “O Velhinho” Atenção: O consumo de funcho e/ou rebuçados de funcho deve ser feito de forma moderada e evitado por mulheres que sofrem de endometriose visto que o estrogénio desenvolve e acentua os sintomas desta doença. Antes de consumir elevadas quantidades desta planta medicinal, seja em suplementos, óleos essenciais ou de outras formas, consulta a tua equipa de saúde. Gostarias de saber como são fabricados, quais os ingredientes e qual é o processo de confeção dos rebuçados de funcho? Deixa-nos a tua opinião nos comentários abaixo! Também te poderá interessar: Physalis: O que é e para que serve?