

A

Arveja.- Guisante.

Autodate.- Tipo de papa, del inglés "Out of Date".

B

Baifo.-Cría de la cabra.

Beterrada.- Remolacha.

Bubango.- Calabacín.

Burgado.- Pequeño molusco oscuro que sirve de aperitivo.

C

Canarión.- Persona originaria de la isla de Gran Canaria.

Cañita.- Pajita, para beber.

Conejero.- Persona originaria de la isla de Lanzarote.

Cotufa.- Palomita de maíz.

Cherne.- Pescado parecido al mero muy apreciado, sobretodo salado.

Chicharrero/a: Natural de la isla de Tenerife.

Chocho.- Altramuz.

Choco.- Sepia.

Chola.- Zapatilla de casa, de playa.

Chuchanga.- Caracol de tierra.

E

Escaldón.- Preparado de gofio y caldo (pescado o carne).

Escobillón.- Cepillo de barrer.

F

Fonil.- Embudo.

Fósforo.- Cerilla.

Frangollo.- Postre típico con gofio, miel, almendras,...

Folía.- Es una de las tres danzas más importantes del folklore canario.

G

Garimba.- Cerveza.

Gofio.- Harina tostada de millo u otros cereales.

Guachinche.- Garito, para comer, tipo tasca. Guagua.-Autobús.

Guanche.- Nombre de los antiguos pobladores de la isla, extensible al resto de las islas del archipiélago.

Gueldes.- Pescado de porte pequeño que se consumen fritos.

Guisar.- Cocer, hervir.

H

Habichuela.- Judía verde.

Hierbahuerto.- Hierbabuena.

Higo de leche.- Fruto de la higuera.

Higo pico.- Fruto de chumbera.

J

Jareas.- Una forma de conservar/preparar el pescado: se come mayormente en Lanzarote y Fuerteventura.

Jugo.- Zumo natural.

K

Kinegua.- Clase de papa, viene del inglés King Edgard.

L

Lapa.- Molusco que se consume en las islas sobretodo asado y con mojo verde.

M

Mago.- Campesino, también tiene connotaciones despectivas.

Majar.- Golpear, machacar.

Majado.- Mezcla de varios ingredientes que da como resultado un adobo que se le pone a la carne antes de asarla. Especie de salsa espesa que se utiliza para hacer diferentes guisos.

Majorero.- Persona originaria de Fuerteventura.

Maní.- Cacahuete.

Millo. Maíz (del portugués, milho). Piña de millo, mazorca de maíz.

Mojo.- Del Portugués Molho (salsa), es un tipo de salsa típica de las islas Canarias acompañamiento imprescindible de algunas comidas típicas de este archipiélago. Entre los ingredientes más habituales en las recetas de mojos se encuentran la pimienta, el pimiento, el ajo, la sal, el pimentón, el comino o el cilantro, el aceite, el perejil, el agua y el azafrán.

Ñ

Ñame.- Tubérculo que se come, significa pie.

Ño.- Exclamación típica.

P

Pachanga.- Bollo relleno de crema.

Papa.- Patata.
Pelete.- Frió, rasca.
Perenquén.- Especie de reptil parecido al lagarto
Piche (Chapapote, asfalto de carretera)
Pinocha (hojas secas de los pinos)

Q

Queque.-Del inglés Plumcake, bizcocho.
Quineguar/chineguar.- Papas inglesas (King Edwar)

R

Recova.-Mercado.
Rosca.- Así se denomina en la isla de Gran Canaria a las Palomitas de Maíz.

S

Sancocho.- Plato típico compuesto que incluye pescado, papas, batatas cocidas, se acompaña de una peña de gofio.
Sancochar.-Cocer, cocinar en agua.

T

Tapaculo.- Lenguado.
Tenis.- Zapatillas de deporte.
Timple.-Guitarra de tamaño pequeño típica en las Islas Canarias. Tiene cuatro o cinco cuerdas.
Tollos.-Tiras de marrajo (tiburón) secas.
Tonique.-Piedra contundente, berolo.
Tuno.-Ver higo pico.

U

Utodate/autodate - papas inglesas ('Out To Date').

V

Varar.-Coger olas, surfear, hacer surf.
Vieja.-Pescado de carne delicada y muy rica, que solo se guisa. También llamado "loro" en otros sitios.
Volador.-Fuego de artificio que solo hace ruido. Se suele usar para dar comienzo a las fiestas.

Z

Zachar.- Zachar papas es usar un utensilio para desgajar la planta y así poder recoger las papas.

Zarcillo.- Pendiente

Zurrón - Bolsa de piel donde los guanches hacían el gofio amasado. Normalmente de piel de cabrito.