

Próspero Año Nuevo

Wij willen iedereen bedanken die wij de afgelopen jaren als gast hebben mogen ontvangen en wensen iedereen een gezond, voorspoedig en gelukkig 2010!

En korte terugblik en vooruit kijken



2009 was wederom een enerverend jaar. Het plan was een begin te maken met de verbouwing van een voormalige stal en hooizolder tot een 4-persoons-appartement. Maar..... de weergoden zijn ons niet altijd even goed gezind. Begin vorig jaar werd de alpujarras verrast met een dik pak sneeuw waaronder het dak van de oude garage bezweek. Prioriteiten werden omgegooid en we zijn begonnen met het renoveren van de garage; de garage wordt op termijn bij het restaurant getrokken.

De vloer van de garage is verhoogd en geëgaliseerd, een deel van de buitenmuur is vervangen, er is een raam geplaatst, het dak is vernieuwd en het plafond is vervangen door traditionele kastanjehouten balken met daarboven leisteen.



Nu alleen nog een leistenen vloer erin, de muren egaliseren en mooie houten openslaande deuren plaatsen en de uitbreiding van het restaurant is klaar om in te richten. Tijdens zwoele avonden zetten we dan de grote openslaande deuren open en kunnen de gasten heerlijke 'buiten' eten.

Deze maand wordt begonnen met de renovatie van het dak en plafond van de woonkamer en de entree van het privégedeelte. Ook weer volgens de traditionele bouwwijze, dus er wordt gewerkt met prachtige kastanjehouten balken, caña (een soort riet) en capafina (Spaans pleisterwerk). Daarnaast worden voor de gastenkamers terrassen met natuursteen aangelegd.



De amandeloogst afgelopen najaar was zoals voorspeld bijzonder goed. De bomen zaten zo vol met amandelen dat in drie weken tijd met de hulp van vrienden en familie 2.000 kilo geoogst kon worden. De resterende 2.000 kilo wordt geoogst door lokale mensen die nog wel een extraatje kunnen gebruiken. Buurman en 'godfather van de Contraviesa' Cecilio heeft voor een helpende hand (beter gezegd helpende machine) gezorgd voor het schillen van de amandelen.



Jaén

Op ongeveer 3 uur rijden van Cortijo del Inglés ligt de universiteits stad Jaén, de hoofdstad van de gelijknamige provincie. Onderweg verandert het landschap van het ruige hooggelegen Sierra Nevadagebied met voornamelijk amandel- en vijgenbomen en wijnranken in een lager gelegen, maar nog steeds bergachtig gebied met oneindig veel olijfbomen. Jaén is dan ook de mondiale hoofdstad van de olijfproductie: er staan circa 80 miljoen (!!) olijfbomen, goed voor 80% van de Spaanse olijfproductie en ruim 25% van de mondiale productie.

De stad beschikt over een prachtige, bovenop een bergtop gelegen burcht (ooit een Arabische vesting), Santa Catalina, waar vanaf je de stad en een groot deel van de provincie kunt overzien. Een deel van Santa Catalina is tegenwoordig een parador dat als een van de betere paradorens bekend staat.

Naast Santa Catalina heeft Jaén een enorme kathedraal (de bouw duurde 400 jaar), diverse badhuizen uit de Moorse tijd en prachtige mozaïek betegelde straatjes met sfeervolle Flamencobars. In Jaén wordt om het jaar in mei de 'Expo Oliva' gehouden, een feestelijke braderie waarin je werkelijk alles te weten kunt komen over olijven en olijfolie. Medio oktober vindt de jaarlijkse Feria de San Lucas plaats, met veel muziek, dans, toneel en natuurlijk de lokale tapas.



Nieuwe wijnen Barranco Oscuro: Rubaiyat en Tres Uves

Buurman Manuel Valenzuela van Bodega Barranco Oscuro heeft in 2009 twee nieuwe wijnen op de markt gebracht: een rode wijn gemaakt van Syrah, Rubaiyat genaamd naar een gedicht van de Moorse dichter Omar Khayyam en een zeer

bijzondere witte wijn Tres Uves gemaakt van drie druivensoorten: vigiriega, vermentino en viognier.



Rubaiyat is een donker gekleurde, bijna zwarte wijn met veel geur en smaak (rood fruit, koffie, chocola, kaneel, mineralige tonen) die goed past bij smaakvolle gerechten zoals runder- of lamsstoofschotels met tomaat, knoflook, kruiden en wijn. Tres Uves is een complexe en toch frisse goudkleurige wijn, intens geurend naar appels, gedroogde vruchten en veel 'aardse' geuren, zodat het enigszins neigt naar een sherry. Tres Uves is lekker bij een wat zoutig gerecht.

Rubaiyat en Tres Uves hebben slechts een oplage van respectievelijk 3.400 en 1.080 flessen; het zijn bijzondere, unieke wijnen.

Alle wijnen van Barranco Oscuro staan bij ons op de kaart. Uiteraard behoort voor onze gasten een rondleiding door de bodega inclusief een proeverij tot de mogelijkheden.

Manuel is ook te zien op youtube (http://www.youtube.com/watch?v=IMVae_JdVOK)

Peras a la doña Helena

Als afsluiter hebben we een recept voor een heerlijk nagerecht, gemaakt met een bijzondere zoete sherry: PX oftewel Pedro Ximénez.

Je hebt nodig voor 6 personen:

- ❖ 6 stevige peren, geschild maar met de steeltjes eraan
- ❖ 3,75 dl Pedro Ximénez sherry
- ❖ 2 lange, brede repen citroenschil
- ❖ 1 kaneelstokje
- ❖ 145 g kristalsuiker



Doe de suiker, de citroenschil en het kaneelstokje met 7,5 dl water in een grote pan en zet hem op matig vuur. Roer tot de suiker is opgelost en laat het mengsel aan de kook komen. Doe de sherry en de peren erbij en laat opnieuw aan de kook komen. Zet het vuur laag, leg de deksel op de pan en houd de peren 50 minuten tot een uur tegen de kook aan, tot ze heel zacht zijn. Keer de peren in die tijd een paar keer om. Neem de pan van het vuur, laat de peren afkoelen en zet ze rechtop in een diepe schaal, giet vervolgens het kookvocht over de peren en zet ze een nachtje in de koelkast.

Schep de peren uit het sap en giet het sap in een pan. Breng het sap aan de kook en laat het 25 minuten koken, tot het een stroperig glazuur geworden is.

Verdeel de peren over 6 bordjes, giet de warme siroop erover. Lekker met pure chocolade en luchtig geklopte room. Schenk er een glaasje Pedro Ximénez bij.

Praktische informatie

Beschikbaarheid 2010

- ❖ Week 17, 18, en 19 (24 april t/m 16 mei)
- ❖ Week 38, 39 en 40 (in de volgende nieuwsbrief meer informatie)

Wat zijn de prijzen ook alweer?

Per tweepersoonskamer per nacht (incl. ontbijt) € 50,00.

Wil je 's avonds genieten van onze kookkunsten? Voor € 17,50 maken wij een overheerlijk (driegangen) menu del dia. Heb je meer zin in een kleinere maaltijd: ook dat kan, evenals een vegetarische maaltijd. Daarnaast staan er regelmatig heerlijke tapas op het menu.

Wij maken zoveel mogelijk gebruik van biologische producten uit de streek. Al onze wijnen worden door lokale boeren geproduceerd.

Op maandag wordt er niet gekookt; dan hebben wij een avond vrij, maar wij hebben voldoende suggesties voor leuke restaurants in de buurt.

Hoe er te komen



Je kunt naar Málaga, Granada of Almería vliegen. Kijk voor vluchten op:

- ❖ www.transavia.com
- ❖ www.air-berlin.com
- ❖ www.vueling.nl
- ❖ www.easyjet.nl (met een overstap op b.v. Londen Gatwick)
- ❖ www.ryanair.com

Een auto huren in Spanje is niet duur. Dit kan al vanaf € 16,00 per dag. Hieronder een aantal adressen:

- ❖ www.d-reizen.nl
- ❖ www.hispacar.com
- ❖ www.malagacarhire.es

De service van Malaga care hire is goed, ze staan bij de uitgang klaar om je naar je auto te brengen. Dus niet in een lange rij met de rest van de toeristen.

Website

Regelmatig wordt ons gevraagd of we al een website hebben. We hebben wel een internetadres, maar dat is nog niet in gebruik. Zodra het eerste 4-persoonsappartement klaar is gaat onze website de lucht in. Tot die tijd houden we jullie op de hoogte via de nieuwsbrieven.

Adopteer een amandelboom

Delen van het land hebben nogal wat achterstallig onderhoud. Wij zijn hard bezig het land weer in zijn oude glorie te herstellen. Dit doen wij door dode bomen te rooien en te vervangen, te ploegen en de bomen te snoeien. Als je ons daarbij wilt helpen kun je voor € 10,00 per jaar een amandelboom adopteren. Wil je een naambordje op je boom dan kost dat eenmalig € 25,00 (naambordje & eerste jaar) en vervolgens € 10,00 per jaar. Uiteraard krijg je jaarlijks een zakje amandelen van je 'eigen' boom in een leuke cadeauverpakking. Wil je ons op een andere manier helpen, kom dan in het najaar helpen plukken.

Muchas gracias y hasta luego!
Hellen en Caspar

