

## ¿Castillo del Inglés?

Tja, je zou bijna zeggen dat we de naam van Cortijo del Inglés zouden moeten veranderen in Castillo del Inglés na de make-over van de voormalige stallen. We doen het toch maar niet want het zou waarschijnlijk verwarring zaaien in de wijde omgeving, Cortijo del Inglés is daar nu eenmaal een begrip. Bovendien ontbreekt er nog een toren (alhoewel de twee nieuwe schoorstenen best door kunnen gaan voor torens).



We zijn aardig op weg met de verbouwing van het 5-persoonsappartement. De muren en daken (inclusief traditionele dakpannen) zijn gerealiseerd. Alle ramen en deuren zijn geplaatst en de buitenmuren wordt momenteel volgens Spaanse traditie wit gestuct.



Ook wordt er hard aan de binnenkant gewerkt. De muren van de badkamer in het appartement staan er. De elektra en de waterleiding wordt op dit moment aangelegd en alle muren worden binnen uiteraard ook afgewerkt met wit stucwerk. De mooie stalen wenteltrap die de woonkamer met de benedenverdieping verbindt is ook in de maak. Dan nog de vloertegels en als laatste gaan ze aan de slag met de keukens.

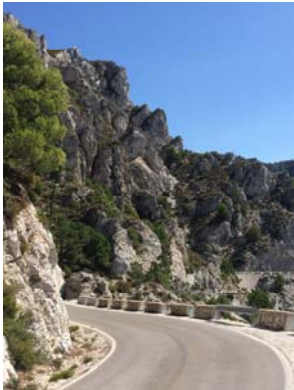


De renovatie heeft het charmante landelijke karakter van Inglés alleen maar versterkt en het lijkt nu, met alle nieuwe ramen en deuren, alsof er net zoals in vroegere tijden weer meerdere generaties wonen. Het verschil met vroeger is wel dat de ruimtes veel ruimer zijn dan men gewend was. Het is veel lichter en door de vele ramen heb je fantastische uitzichten over de omgeving, vooral als je aan het koken bent.

Het nieuwe appartement wordt van alle gemakken voorzien, inclusief een fijne sfeerverhogende houtkachel voor als het 's avonds frisjes wordt. De inrichting versmelt, net zoals de kleur van de dakpannen, met de omgeving: hout, lichte aardse tinten en zoveel mogelijk natuurlijk materiaal: gegarandeerd genieten!

## Rio Verde

Na een jaartje of elf al onze 'vrije' dagen op Inglés vertoefd te hebben denk je toch alle bijzondere natuurschoon in de buurt wel te kennen, maar nee. Via een buurvrouw hoorden we dat er nog een heel bijzonder gebied was, waarvan ze zeker wist dat we erg onder de indruk zouden zijn. Ze had niets teveel gezegd.



Rio Verde wat zoveel betekent als groene rivier; de naam heeft gelukkig niets te maken met de van kroos vergeven, licht stinkende slootjes in de zompige Nederlandse polder in de vroege zomer. De rivier in het gebied dat bij Otívar ligt, valt nooit droog en is omgeven door onwaarschijnlijk steile, knalharde piekerige bergtoppen voor de watervoorziening.

Tijdens de rit ernaar toe via de noordkant (Granada), waan je je in eerste instantie op een Argentijnse pampa, golvend en grassig. Op de rand van de kloofdalen is het een aanrader in de lokale refugio de Piedra even een versnapering te nemen. Het personeel zou in Nederland al een jaartje of tien gepensioneerd zijn, dus enig geduld moet je wel hebben, maar verder charme te over.



De afdaling levert fenomenale vergezichten over kale, woeste, steile, scherpe, knalharde granieten. Ongeveer op driekwart van de afdaling kun je een pad nemen van een 'privé natuurpark' (ja, ook landeigenaren van agrarisch waardeloos land hebben iets gevonden om in hun levensonderhoud te voorzien) naar de Rio Verde. De wandeling is prachtig: heel groen, eeuwenoude bomen met wortels langs de rotsen. Onderweg komen we herten, steenbokken en vogels tegen en worden we geleid naar een Y-splitsing waar twee rivieren samenkomen.



De echte durf vallen laten zich niet kennen en nemen een duik in het kraakheldere, maar zeer koude water. Voor de echte avonturiers bestaat de mogelijkheid door het rivierdal, onder begeleiding, omhoog te klimmen.

Weer terug in de auto op de verharde weg rijden we verder naar het zuiden waar de Rio Verde eindigt bij de kust in een breed dal waar veel tropische vruchten zoals avocado, mango en Chirimoya worden geteeld en waar, tot vreugde van de Don van Inglés, zich het dorpje Jete bevindt...



## Jete en Calvente



In de lommerrijke Rio Verde vallei in het plaatsje Jete bevindt zich Bodegas Calvente, genoemd naar de eigenaar Horacio Calvente. Qua gebouw hebben we in alle eerlijkheid wel charmantere bodega's gezien, maar de wijnen zelf zijn een bezoek meer dan waard.

De wijngaarden Guindalera en Castillejos, gelegen op 750 tot 1.000 meter hoogte, worden handmatig onderhouden en geoogst. Dat is een prestatie op zich, want het hellingspercentage op de wijngaarden loopt op tot 40%! Voor de wijnwetenschappers onder u: bijzonder is dat de stokken van de moscatel die wordt gebruikt voor de witte Guindalera van voor de phyloxera-ramp dateren!

De witte Guindalera wordt geroemd om de perfecte combinatie met witte asperges. Deze wijn heeft een ronde afdronk en toch fris met spannende kruidigheid. En wij weten uit ervaring dat de combinatie met witte asperges inderdaad heerlijk is.

## Peras a la doña Helena

Een favoriet nagerecht van onze gasten; dus op verzoek nogmaals het recept gemaakt met een bijzondere zoete sherry: Pedro Ximénez oftewel PX.



Je hebt nodig voor 6 personen:

- ❖ 6 stevige peren, geschild maar met de steeltjes eraan
- ❖ 3,75 dl PX 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 PX 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.

Buen provecho !!

## Praktische informatie

Beschikbaarheid 2018:

- ❖ Week 19 (5 t/m 10 mei)
- ❖ In de periode van week 38 t/m 41 zijn wij 3 weken aan het oogsten. In de volgende nieuwsbrief meer informatie.

## Wat zijn de prijzen ook al weer?

Per tweepersoonskamer per nacht (Incl. ontbijt) € 50,00.  
Alle kamers hebben een eigen badkamer.



Wil je 's avonds genieten van onze kookkunsten? Voor € 19,50 maken wij een overheerlijk (driegangen) menu del día. 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. Ook onze huiswijnen worden door lokale boeren geproduceerd.

## Nieuw e-mailadres

Ons nieuwe e-mailadres voor de nieuwsbrief is [nieuwsbrief@cortijo-del-ingles.com](mailto:nieuwsbrief@cortijo-del-ingles.com). Heb je vragen of wil je boeken dan kan dat ook via dit e-mailadres.



### Hoe er te komen?

Je kunt het beste naar Malaga of Almería vliegen. Om bij ons te komen heb je een auto nodig. Een auto huren in Spanje is niet duur. Als je op tijd boekt kan dat al vanaf € 10,00 per dag.



### 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 september/oktober helpen plukken.

Muchas gracias y Hasta luego!  
Hellen en Caspar

### P.S. Update van verbouwing

De buitenkant is nu echt klaar. Nu aan de slag met de binnenkant!!!

