

Een korte terugblik en vooruitkijken naar

Poda de Árboles

De eerste negen maanden van 2016 waren extreem droog wat tot gevolg had dat veel amandelbomen een jaartje siësta namen qua vruchtzetting. Ideaal dus om het afgelopen najaar naast het oogsten veel tijd te besteden aan het fors terugsnoeien van de bomen.



Ook de eeuwenoude vijgenbomen bij de bron die eerder leken op grote hopen mikadostokjes, veranderden na een intensieve scheerbeurt in prachtige, majestueuze "white old men" (niet te verwarren met de "white angry men", waarvan er kennelijk veel in de USA te vinden zijn).

Om het vers-assortiment van eigen land meer divers te maken hebben we deze winter pistachebomen gepland. Ook zijn er vlakbij de cortijo blauwe vijgen en granaatappelbomen gepland; minder ver lopen om de vruchten te halen; we worden al meer en meer Spaans 😊.



Renovación

In mei van dit jaar wordt gestart met de renovatie/bouw van het 4-persoonsappartement en de eerste verdieping: muren worden versterkt of vernieuwd. Er komen nieuwe deuren en ramen en mooie, authentieke pannetjes op het dak. We verwachten in het voorjaar van 2018 de eerste gasten te kunnen ontvangen in het nieuwe appartement.

Granada

Granada is een prachtige historische stad gebouwd op drie heuvels: Alhambra, Albaicín en Sacromonte.

Het Alhambra, "rood fort" in het Arabisch, is een van de grootste bezienswaardigheden van Spanje. Het is een gigantische vesting. Binnen de vestingsmuren bevindt zich een wereld van islamitische en christelijke paleizen, geurende tuinen met wandelpaden, een middeleeuwse burcht, baden, musea, een kerk en zelfs een hotel.



Palacio de Generalife: Het zomerpaleis van het Alhambra heeft een van de mooiste tuinen ter wereld. Je vindt er de Patio de la Acequia (Hof van het waterkanaal) met een lange vijver omzoomd door bloembedden, fonteinen en paviljoenen, en de tuin van de Sultan. Een heerlijke plek om in een voorjaarszonnetje rond te struinen.

El Albaicín is de oude moorse wijk op een van de drie heuvels. De rivier de Darro scheidt de wijk van het Alhambra. De straten zijn geplaveid met kinderhoofdjes. De vele Tetteria's (theehuizen met heel veel soorten thee) en Moorse winkeltjes ademen nog de sfeer van het verleden en geven deze wijk een bijzondere charme.

Op het plein bij Iglesia de San Nicolás, dat een prachtig uitzicht biedt op het Alhambra en de Sierra Nevada, zijn dagelijks klassiek geschoolde gitaristen te vinden die in de openlucht concerten geven, soms ook met dans.

Niet ver van San Nicolás ligt de Dar-al-Horra (Huis van de eerlijke). Dit laatste overgebleven Moorse paleis in de wijk werd in de vijftiende eeuw gebouwd. Het paleis heeft twee verdiepingen, een toren, diverse binnenplaatsen en prachtige trappen. De daken en glasramen zijn de moeite waard goed te bekijken, evenals de prachtige moorse inscripties. Een bezoek aan het best bewaarde Moorse badhuis El Bañuelo, dat stamt uit de elfde eeuw is ook zeker een aanrader. El Albaicín is een wijk die je beslist niet mag overslaan als je in Granada bent.



Als je een nachtje blijft slapen in Granada kun je genieten van het uitgaansleven met de vele flamencoshows en de tapasbarretjes.

Patatas o lo Pobre

Een zeer bekend oud streekgerecht is Patatas o lo Pobre (aardappelen voor de armen). Het is een heerlijk gezond gerecht van langzaam in olijfolie gesmoorde uien, knoflook, paprika's en aardappelen voorzien van laurier als smaakmaker. Door de langzame smoorstechniek trekken alle smaken van de ingrediënten in de olijfolie. Vroeger werd er als de mensen het zich konden veroorloven, nog een morcilla (bloedworst) of een andere lokale worst aan toegevoegd.

Je hebt nodig voor 4 personen:

- ❖ 15 eetlepels olijfolie
- ❖ 3 grote Spaanse uien, in dunne plakken
- ❖ 5 teentjes knoflook, in dikke plakken
- ❖ 4 paprika's, grofgesneden
- ❖ 4 laurierbladeren, bij voorkeur vers
- ❖ 1 kg vastkokende geschilde aardappelen in partjes
- ❖ Zeezout



Zet een grote koekenpan op een matig vuur en doe er 5 eetlepels olijfolie in. Zodra de olie heet is voeg je de ui met wat zout toe. Bak dit totdat de ui goudkleurig is. Voeg vervolgens de knoflook, paprika en laurier toe en laat dit 15 minuten sudderen. Zout de aardappelen en laat ongeveer 5 minuten staan. Zodra de paprika zacht is voeg je de rest van de olie toe. Als de olie heet is, gaan de aardappelen erbij. Laat alles pruttelen tot de aardappelen gaar zijn.

Praktische informatie

Je bent in 2017 welkom tijdens de volgende periodes:

- ❖ 15 april t/m 30 april
- ❖ 11 september t/m 30 september (oogsttijd)



Wat zijn de prijzen?

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 (driegang) 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. Ook onze huiswijnen 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 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

