

Mucho calor ¿No?



Een warme winter in Nederland bracht een heel droge winter en een droog voorjaar in Spanje. Gelukkig bevatten de bergen in de directe omgeving van Cortijo del Inglés genoeg water, zodat de paarden en een muilnier van de burens zich toch nog te goed konden doen aan lekker mals gras op het land.

De amandelbomen vinden het prima en het ontbreken van een late vorst zorgt naar alle waarschijnlijkheid voor een overvloedige oogst!



Een korte terugblik en vooruit kijken naar

Op dit moment wordt de laatste hand gelegd aan de uitbreiding en renovatie van de Bodega (wijnmakerij); een gelukkig onvermijdelijke ruimte in een klassieke cortijo ☺. Daarnaast worden er tijdelijk twee watertanks op het dak van de Bodega geplaatst zodat we niet meer afhankelijk zijn van het water van de gemeente. Op termijn sluiten we de bron aan op de waterleiding zodat we het hele jaar door bronwater hebben..



Spaghetti del oeste

Op iets meer dan anderhalf uur rijden van de Cortijo ligt de enige echte Europese woestijn die tevens het decor is geweest van vele klassieke Sergio Leone westerns: a Fistful of Dollars is hier 'geschoten', evenals the Good, the Bad and the Ugly.



De woestijn, gelegen in het Sorbasbekken, lijkt qua landschap dan ook sprekend op het Canyonlandschap van de Verenigde Staten. De bizarre kleuren en vormen van de gesteenten, de steile canyons en het vrijwel ontbreken van begroeiing maken het tot een wel heel bijzonder gebied.

Gelukkig is er in de droogte ook nog wel een verkoelend drankje te vinden in het dorpje Tabernas (met moorse burcht!) of iets zuidelijker, in het vulkaanlandschap van Cabo de Gata.

Mocht je de pret uit de kinderjaren willen herleven (of je kinderen het laten beleven): de oude western filmsets bestaan nog steeds en ja, je kunt er cowboytje spelen...

La Familia

De buurbodega Barranco Oscuro van Manuel Valenzuela en zijn zoon Lorenzo heeft weer een beperkt oplage van een nieuwe wijn uitgebracht: La Familia. De gebruikte druivensoorten zijn neefjes (of nichtjes zo je wilt) van elkaar en leveren weer een fantastisch resultaat op qua geur, kleur en smaak. Wij hebben overigens begrepen dat er, naast dit juweeltje, een rosé Cava op komst is... Wij houden je uiteraard op de hoogte.



De iets verdere buur Dominio de Buenavista heeft een nieuwe Vijiriega geproduceerd met een vleugje chardonnay: hij is wat frisser en nog wat lichter dan zijn voorganger, wat bij zomerse temperaturen nog prettiger drinken is.

Alle lokale wijnen staan bij Cortijo del Inglés op de kaart en mocht je een bodega willen bezoeken, wij regelen graag een afspraak.

Pizza's al horno



Afgelopen voorjaar hebben de gasten zelf pizza's gebakken. Eerst werd er eigenhandig een pizzaplaat gemaakt om de pizza in de oven te kunnen schuiven. Vervolgens aan de slag met het maken van het deeg en de toppings en daarna was het na gedane arbeid heerlijk smullen van de pizza's.



Rokerige, gebakken amandelen

Als laatste op veler verzoek nogmaals de rokerig gebakken amandelen, een lekkere tapa voor bij de late zomerborrel (wellicht met een glas Vijiriega van Dominio de Buenavista)



- ❖ 20 g boter
- ❖ 4 eetlepels olijfolie,
- ❖ 2 tenen gekneusde knoflook
- ❖ 235 g amandelen
- ❖ 2,½ theelepel zeezout
- ❖ 1 theeleper suiker

- ❖ 1 theelepel gerookte zoete paprikapoeder
- ❖ ½ theelepel gemalen oregano
- ❖ cayennepeper naar smaak

Verhit de boter en olie in een kleine koekenpan op matig vuur. Doe de knoflook en de amandelen erbij en roer 4 tot 5 minuten tot de knoflook licht in de amandelen is getrokken. Schep de amandelen uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Meng zout, suiker, oregano, paprika en cayennepeper in een kom. Doe de amandelen erbij en hussel ze tot ze allemaal met een laagje bedekt zijn. Heerlijk met een glaasje droge sherry.

Buen proveche !!

Praktische informatie

Beschikbaarheid najaar 2014

❖ 14 september t/m 4 oktober

Wat zijn de prijzen ook alweer?



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 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.

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

Amandelen plukken in september-oktober

❖ In deze periode is het oogsttijd. Wij zijn er van 14 september t/m 4 oktober en kunnen jouw hulp dan goed gebruiken. Voor € 17,50 per dag krijg je 3 maaltijden (exclusief drank) en uiteraard een bed.

Naast het oogsten is er genoeg tijd om erop uit te gaan of lekker te luieren onder een amandelboom.

Hoe er te komen?

Je kunt naar Malaga of Almería vliegen. De goedkoopste vluchten zijn te vinden op:

- ❖ www.transavia.com
- ❖ www.air-berlin.com
- ❖ www.vueling.nl
- ❖ www.ryanair.com

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

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



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