

Een korte terugblik en vooruit kijken naar



Afgelopen najaar hebben we met hulp van onze gasten de oogst binnengehaald. Het was een heel goed jaar voor de amandelen. Nadat wij in oktober weer naar Nederland zijn gegaan heeft een vriend nog enkele weken in onze cortijo gezeten en is verder gegaan met het snoeien van de bomen. Daarna hebben de schapen het land begraasd waardoor we in september zonder al te hoog gras met het oogsten aan de slag kunnen.

Minder koud en meer koude...

Je zult wel denken, waar hebben ze het over daar in Spanje, kou? Het zit zo: de deur in de opgang die toegang geeft tot de woonkamer gaf nogal wat koude tocht, dit zorgde ervoor dat het op sommige dagen in de winter in de woonkamer, met een zuidoosten wind, toch best fris bleef. Naast de aanschaf van een nieuwe houtkachel hebben we daarom besloten de deur weg te halen en grotere ramen te plaatsen: minder koud! En... de ramen kunnen open dus wat frisse nachtlucht in de zomer is ook zeer welkom.



Daarnaast hebben we afscheid genomen van onze energie slurpende koelkast en daarvoor in de plaats een gloednieuw, superzuinig model aangeschaft: meer koude. En! Nooit een situatie meer dat de accu's zijn leeggedronken (met het gevolg dat de koelkast uit gezet moet worden). Heel belangrijk als je stroomvoorziening volledig gevoed wordt door zonne-energie. Nu dus altijd een koude cocktail of een goed glas gekoelde witte wijn voor als het warm is!

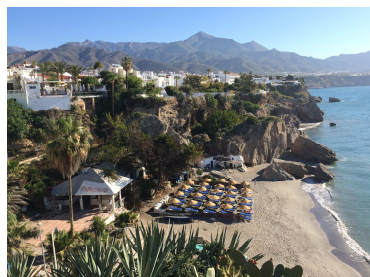
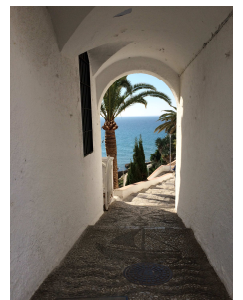
De volgende stap

De grote verbouwing van de bodega is afgerond, dus nu aan de slag met de volgende fase: Volgend jaar beginnen we met de bouw van een 4-persoonappartement in de oude stallen. Met deze verbouwing worden gelijk onze privéruimtes meegenomen. Ook willen we de watervoorziening op orde brengen, zodat we niet afhankelijk zijn van de gemeente. Deze zomer zijn er voor het eerst geen waterproblemen, maar om zelfvoorzienend te blijven willen we twee waterreservoirs aanleggen; een voor bronwater en een voor regenwater.

Nerja

Dit voorjaar zijn we weer eens op verkenning gegaan in de wat wijdere omgeving. Nerja, een Moors stadje ten westen van Salobreña en bekend om de daar aanwezige druipsteengrotten, was het eerste reisdoel. Nerja blijkt een verrassend leuk en charmant oud centrum te hebben met diverse mooie uitkijkpunten over de middellandse zee en leuke pleintjes.

In de kronkelige straatjes ontbreekt het zeker niet aan leuke tapastentjes en restaurants en het heeft een geheel eigen charme; toch weer heel anders dan andere wat grotere kustplaatsen in de omgeving. Het is een leuk stadje met heerlijke strandjes. Prima voor dagje uit met overnachting.



Fiebre del oro

In het vulkaangebied Cabo de Gata, op zo'n twee uur rijden van Cortijo del Inglés, ligt het mijnwerkersdorpje Rodalquilar in een prachtige omgeving. Hier heeft zich in het begin van de vorige eeuw een echte gold rush



voorgedaan (of de vertaling fiebre del oro correct is laten we aan de echte kenners over). Vlak bij het dorpje ligt een zogenaamd caldera-complex, een oud, oorspronkelijk onderzees vulkaancomplex dat zo'n 20 miljoen jaar geleden met veel kracht in fases is ontploft.

De magmakamer die zich onder de vulkaan bevindt is vervolgens ingestort wat een bijzonder landschap geeft. Het oude centrum van de vulkanen bestaat uit hard gesteente, waarin zich na de explosies onder invloed van water, aders hebben gevormd waar goud is neergeslagen: een zeer welkome economisch impuls in de van oudsher arme streek.

Op loopafstand van het dorp bevindt zich de goud-extractie-faciliteit en aan de randen van het dorp staan nog de oude arbeidersbarakken. Naast de goudmijn is ook de natuurlijke omgeving van dit gebied erg bijzonder. Wij hebben een rondleiding gehad van de plaatselijke goed Engels sprekende gids, erg interessant en leuk (contactdetails bij ons verkrijgbaar).



Nuevos Vinos ?



Oké, wij geven het toe, we lopen dit jaar iets achter op alle nieuwe wijnontwikkelingen in het gebied. Gebeurt er wat? Jazeker! Onze buurman Manuel Valenzuela, biologisch wijnmaker van Barranco Oscuro heeft weer hele fijne nieuwe experimenten: Varetuo is een nieuwe wijn gebaseerd op de tempranillo-druif. De wijn heeft 1 jaar hout gehad en een spontane tweede malolactische vergisting. Het resultaat is een voor onze streek bijzonder lichtere rode wijn, zoetig en verfijnd. Deze wijn staat op de kaart van onder andere restaurant Choux in Amsterdam.

Daarnaast is een prachtige rosé van de voor rosé bijzonder combi van Garnacha en Syrah gemaakt (Syrnacha), waanzinnig voor mensen die, net als wij, niet houden van kauwgomballenrosé. Wij hebben deze wijnen in Nederland geproefd en kijken ernaar uit ze in september in Spanje te kunnen drinken...

Higos con vainilla y romero

In Spanje komt het vijgenseizoen er weer aan. Naar verwachting hangen de vijgenbomen weer vol. Om alvast in de stemming te komen hier een heerlijk recept met vijgen, vanille en rozemarijn.

Je hebt nodig voor 4 personen:

- ❖ 12 verse (blauwe) vijgen
- ❖ 2 vanillestokjes
- ❖ 2 el zachte boter
- ❖ 2 el rietsuiker
- ❖ 4 takjes rozemarijn
- ❖ 8 el Griekse yoghurt

Was de vijgen en dep ze droog. Snij ze vanaf de onderkant in 2 helften zodat ze bij het steeltje aan elkaar blijven zitten. Schraap het merg uit de vanillestokjes en meng dit met de boter en suiker. Vouw 3 vijgen open en leg er een takje rozemarijn en een half vanillestokje over en leg dit in een ingevette ovenschaal. Herhaal dit met de resterende vijgen. Verwarm de oven op 200 °C. Verdeel de vanilleboter over de vijgen. Rooster de vijgen in ca. 10 minuten in de oven. Schep er na 5 minuten wat gesmolten vanilleboter overheen. Serveer de vijgen warm met de yoghurt.



Buen provecho !!

Praktische informatie

Beschikbaarheid 2016

❖ Week 37 t/m 39 (13 t/m 29 september)

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 (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.



Amandelen plukken in september

In deze periode is het oogsttijd. Wij zijn er 13 t/m 29 september 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 of op ons overdekte terras.

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 al vanaf € 10,00 per dag.



Muchas gracias y Hasta luego!

Hellen en Caspar

