

Een terugblik en verder kijken naar.....

Afgelopen jaar is begonnen met de bouw van de bodega. Dat was niet helemaal volgens plan, maar na 7 jaar zijn we er wel achter dat plannen continu moeten worden bijgesteld. In het najaar van 2012 stortte na een hevige regenbui het dak van de oude bodega in. Dit was een van de weinige daken die nog niet was vervangen; er moest uiteraard gelijk actie worden ondernomen. Aangezien de muren ook niet stevig genoeg waren moesten die ook vervangen worden.

Er is hard gewerkt en ondertussen staan de muren voor de bodega weer en hopen we dat deze zomer het dak er op kan, zodat er in een latere fase een 6-persoonsappartement op kan worden gebouwd.



Na het dak pakken we onze planning weer op met het aanleggen van een waterreservoir (vanuit onze bron) en het uitbreiden van de elektriciteitsvoorziening met o.a. meer zonnepanelen.

Aceite Y Agua

Spanje is bij uitstek het land van de olijfolie, aceite op zijn Spaans. Alhoewel de provincie Jaén hét centrum is van de wereld-olijfolieproductie (het lijkt wel of er in Jaén alleen maar olijfbomen groeien), wordt er ook in de Alpujarras olijfolie gemaakt en bepaald geen slechte kwaliteit. Hoog in de Sierra Nevada, in de buurt van Bubión maakt een Zwitserse boer een fantastische, fruitige olie, La Jimena. Hij gaat dan ook met Zwitserse precisie en gründlichkeit te werk: de bomen zijn tot wel 700 jaar oud en alleen olijven die met de hand van de boom worden geplukt worden gebruikt; deze olijven worden niet gemixt met andere soorten tijdens de (koude) persing.



In de buurt bij het stadje Montilla liggen de olijfgaarden van een inmiddels vermaarde olieproducent: Valderrama. De jongste telg van de familie heeft een innovatief karakter: de Valderrama-olijven worden niet geperst, maar binnen 45 minuten na de pluk gecentrifugeerd. Het centrifugeproces vindt plaats onder koele omstandigheden (18 °C of lager) wat er voor zorgt dat de fruitzuren beter bewaard blijven en de olie een fris karakter krijgt.

Grote Nederlandse chefs als Jonnie Boer gebruiken inmiddels voor diverse recepten de bijzondere Valderrama-oliën. Een andere Valderrama-noviteit is gerookte olijfolie, waarbij de olie koud wordt gerookt op eikenkrullen, hooi en kruiden. Het effect schijnt verbluffend te zijn, wij gaan in ieder geval proeven !!

Hoog in de Sierra Nevada beginnen de zogenaamde Acequias. Acequias zijn door de Moren aangelegde kanalen die het water uit de hooggelegen Nevada-bronnen naar een ingenieus irrigatie netwerk leiden. De Acequias zijn vele honderden jaren oud, maar hebben nog steeds een functie en worden ook nog onderhouden. Naast het irrigatienetwerk, begrepen de moren ook dat het, vanwege de steile hellingen, voor de bodem beter was terrassen aan te leggen: een sterk staaltje watermanagement wat ons Nederlanders moet aanspreken.



Salobreña

Op iets meer dan een uurtje rijden van Cortijo del Inglés ligt aan zee het prachtige kuststadje Salobreña. Zoals de naam al zegt (salo) stond dit stadje in vroeger tijden bekend om haar zeezout (ook het Nederlandse woord salaris komt oorspronkelijk van het woord sal vandaan; de Romeinse soldaten



kregen in vroeger tijden een zouttrantsoen). Boven op de imposante rots waarop het stadje is gebouwd ligt een goed geconserveerd Moors kasteel uit de 10^e eeuw, dat tegenwoordig dienst doet als museum. Het centrum bestaat uit nauwe steile steegjes omzoomd door karakteristieke witte huizen. Salobreña heeft een leuke boulevard en biedt vanaf het strand een prachtig uitzicht op de Sierra de Laujar en de Sierra Nevada. Tot kort geleden stond de omgeving van Salobreña bekend om de teelt van rietsuiker, waaraan Spanje als enige productieland in Europa, haar rumproductie dankt.

Salmorejo

In Córdoba wordt de Salmorejo geserveerd; dit is een koude dikke tomatensoep: een heerlijke tapa die uiteraard ook bij Cortijo del Inglés te proeven is. Hier het recept om er thuis ook van te kunnen genieten.

Je hebt nodig voor 4 personen:

- ❖ 2 teentjes knoflook
- ❖ 1 kg zoete rijpe tomaten, gehalveerd
- ❖ 100 g witbrood, zonder korst, grof verkruid
- ❖ 10 eetlepels extra vergine olijfolie
- ❖ 2 eetlepels zoete rodewijnazijn of sherryazijn
- ❖ Eventueel mespunt kristalsuiker
- ❖ Zeezout en zwarte peper

Voor het opdienen

- ❖ 1 hardgekookt ei, kleingesneden
- ❖ 3 eetlepels kleingesneden jamón serrano



Wrijf de knoflook met een flinke mespunt zout in een vijzel met stamper tot een gladde pasta. Pureer de tomaten en het brood helemaal glad met een staafmixer. Als er nog pitjes in zitten moet je de puree zeven. Voeg terwijl de motor draait de knoflook toe en schenk geleidelijk de olijfolie erbij. Doe, wanneer de olie is opgenomen, het mengsel in een grote kom en roer de azijn erdoor met zout en peper naar smaak en eventueel een mespunt suiker als de tomaten niet zoet zijn. De soep moet de dikte van dunne appelmoes hebben. Voeg eventueel water toe. Laat de kom in circa 2 uur in de koelkast koud worden. Proef vlak voor opdienen of de smaak goed is, schep hem in vier kommen en strooi het ei en de ham erop.

Heb je nog over, gebruik het als saus bij vis of kip of gefrituurde aubergines.

Buen provecho !!

Praktische informatie

Beschikbaarheid 2014

- ❖ Voorjaar: 19 april t/m 10 mei
- ❖ Najaar: 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 (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.

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

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

