

Cortijo del Inglés

Casa Rural



Het begin.....



De klusperiode.....



Bijna klaar.....

Cocina Nueva y la Puerta Grande

Cocina Nueva heeft niets te maken met het Franse Nouvelle Cuisine koken, zou ook niet bij de stijl van Cortijo del Inglés passen, maar wel met de net afgeronde renovatie van onze keuken, eetkamer en lounge-ruimte. De ingang is weer terug op de oorspronkelijke plaats aan de zuidkant, de indeling is praktischer qua werkruimte geworden en er is een nieuwe tegelvloer ingelegd met een afvoer die het schoonmaken vereenvoudigt en we hebben nu ook een ruime voorraadkamer waar het heerlijk koel is.

De ex-garage is omgetoverd tot een lounge-ruimte met gezellige houtkachel waar je lekker kunt vertoeven als het wat minder weer is. We zijn heel blij en trots op onze zelfontworpen, in delen wegklapbare poort die toegang geeft tot de lounge-ruimte, gemaakt door de plaatselijke smid Fernando en buurman

Esteban! Ook hebben we een terras voor zowel de lounge-ruimte en de keuken dus geen natte voeten meer als het een keertje regent.

Nog een paar kleine klusjes zoals de houtkachel aansluiten, schoonmaken en inrichten en dan zijn we klaar om onze gasten in september welkom te heten en weer heerlijke maaltijden voor te schotelen.



Y flores muy grande



Het blijft een bizar gezicht, de bloeivorm van de agave. Nadat afgelopen zomer de eerste van de agaven al haar energie in de bloei heeft gestoken is nummer twee aan de beurt. De snelheid waarmee de enorme steel, die meters hoog kan worden, groeit is verbazingwekkend. Het formaat van de bloem in vergelijking met de plant zelf is onwaarschijnlijk, hoe doen ze het?

Het zal je niet verbazen dat deze krachtinspanning van de plant ook de laatste is: de oude plant sterft langzaam af en de nieuwe generatie valt 'als ze rijp zijn' op aarde om de soort te laten voortbestaan. Voor de vogelaars onder jullie: de toppen van de bloem zijn het favoriete plekje van roodkopkluwieren, die hier hun insecten oppeuzelen.

Piscinas y Naturaleza

In afwachting van ons eigen zwembad dat we denken volgend jaar te realiseren, zijn er in de buurt prachtige publieke zwembaden, vrijwel iedere 'grotere' gemeente heeft er een. Wij mochten na al het geklus even uitblazen bij het prachtig gelegen zwembad bij Mecina Bombarón. Het prachtige bad, de omgeving en het bijbehorende tapastentje maakt het een ideale locatie om als het even 'best wel warm is' op een prettige wijze af te koelen.



García de Verdevique profundo!



Het gaat goed bij een van onze wijnburen. Garcia de Verdeviques rode wijnen worden met het jaar interessanter en ook makkelijker drinkbaar. Waar de 2009 Crianza zeker goed drinkbaar was, had ie na aankoop toch wel geruime tijd op fles nodig om de wat hardere tannines te softenen. Jaargang 2011 is vriendelijker qua mondgevoel. Zoals de meeste rode wijnen uit het gebied heeft ie wel een intense smaak, dus serveren met een smaakvol hapje is aan te raden.

Waar we zeer over te spreken zijn is de nieuwe Cuore Profundo, gemaakt van Pinot Noir, Garnacha, Petit Verdot en Syrah. De versnijding met Petit Verdot maakt de wijn duidelijk lichter en soepeler dan de traditionele lokale coupages, is ongefiltreerd en verrassend fris om te drinken.

Alle wijnen van Garcia de Verdevique zijn biologisch gecertificeerd en een aantal zijn bij ons te drinken. Mocht je niet kunnen wachten, er is een importeur waar je deze wijnen ook in Nederland kunt vinden (als ze nog niet op zijn, de oplages zijn beperkt): www.granadawijnen.nl.

Sangría de Verano

Nu de zomer hier in Nederland op het punt staat te beginnen willen we jullie deze heerlijke lichte Sangria niet ontzeggen. We hebben deze Sangria al eens in een eerdere nieuwsbrief geplaatst, maar kregen daar zulke goede reacties op.



Je hebt nodig voor 8 glazen:

- ❖ 125 gr rijpe aardbeien in partjes
- ❖ 300 gr watermeloen (in blokjes, zonder zaadjes)
- ❖ 1 limoen in plakjes
- ❖ 1 eetl suiker
- ❖ 4 eetl 43 Licor
- ❖ 7,5 dl rosé, gekoeld
- ❖ 7,5 dl citroengazeuse, gekoeld

Doe de aardbeien samen met de watermeloen en de plakjes limoen in een grote kan. Strooi de suiker erover en schenk de likeur erbij. Laat het mengsel 1 uur op kamertemperatuur trekken. Schenk de gekoelde wijn en limonade erbij en roer alles goed door elkaar.

A su Salud!!

Praktische informatie

Beschikbaarheid najaar 2019

- ❖ Week 39 t/m 41 (23 september t/m 13 oktober)

Amandelen plukken in september-oktober

In deze periode is het oogsttijd. Wij 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. Heb je interesse, stuur ons dan een mail.

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.



5-persoonsappartement

Het appartement is in september ook te huur. Vraag naar de mogelijkheden.



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

