



Próspero Año Nuevo

Wij bedanken iedereen die bij ons te gast is geweest en wensen iedereen een gezond, voorspoedig en gelukkig 2011 !!!

Het afgelopen jaar

2010 begon met een erg natte winter. Nog nooit is er in Andalusië in een paar maanden tijd zo veel regen gevallen en dit bleef ook in de Alpujarras niet zonder gevolgen. Veel aardverschuivingen; een deel van de net aangelegde wegen bevond zich na de regen enkele tientallen meters lager dan de bedoeling was of lag onder een meter of 30 puin. Gelukkig bleef Cortijo del Inglés, met hulp van het bulldozertje van de buurman, goed bereikbaar en er kwam ook iets positiefs uit: Watertekorten... die zijn er voorlopig niet meer.

Ook in Spanje heerst er een economische crisis. In de Alpujarras is daar weinig van te merken, de boeren boeren, de slaggers slachten, de zon schijnt en de fiestas worden met dezelfde uitbundigheid gevierd als altijd. Hooguit is er hier en daar een door buitenlanders gedreven winkeltje gesloten.

De nieuw aangelegde natuurstenen terrassen voor de appartementen worden zeer gewaardeerd. De opgang is afgebikt en opnieuw van capafina voorzien en het houtwerk, dat wat te lijden heeft gehad van de nattigheid, is afgeschuurd en in de verf gezet. De grootste verbetering en verrassing (je weet in Spanje nooit wanneer een plan wordt omgezet in werk) is dat 'het pad' deels is geasfalteerd, waarmee de bereikbaarheid, ongeacht de weeromstandigheden, veel beter is geworden.



Het grove snoeiwerk aan de amandelbomen lijkt letterlijk zijn vruchten af te werpen. De bomen staan er een stuk beter bij en de amandeloogst was afgelopen najaar weer goed.

Ook de wijnboeren in de omgeving waren zeer te spreken over het oogstjaar. Bodega Dominio de Buenavista heeft plannen om nog eens 20 hectare wijndruif aan te planten en Manuel van Barranco Oscuro is weer aan het experimenteren geslagen. Het jaar 2011 zal op het land bij Cortijo del Inglés voor een groot deel in het teken staan van de verdere verbetering van de conditie van de amandelen, vijgen en andere bomen op het land: snoeien dus...

Semana Santa

Spanje en in het bijzonder Andalusië, staat bekend om de vele fiestas door het hele jaar heen, waarin met name de week voor Pasen (Semana Santa) een prominente plaats in neemt, zo ook in de Alpujarras. In 2007 waren we erg onder de indruk van het paasfeest in Albuñol waardoor we besloten hebben dit jaar weer met Pasen in Spanje te zijn. Er waren verschillende door de lokale pastor geleide rituelen bij het prachtige oude kerkje tijdens het 'uitdragen' van de Jezus- en Mariabeelden. De beelden zijn enkele meters hoog, loodzwaar en worden tijdens de processie door het centrum van het dorp gedragen.

De groepen mannen en vrouwen die achter de beelden lopen, dragen verschillende traditionele gewaden. Nadat de stoet een bepaalde afstand had afgelegd, werd er gestopt en werd er een ritueel 'miniconcert' gegeven met traditionele liederen die naast christelijke invloeden, ook zeker een oosters/moorse invloed hebben. Naast processies en feesten in Albuñol zijn er tijdens dezelfde periode feesten in o.a. Bérchules, Cádiar, Carataunas, Valor (rond 25 april, San Marcos), Murtas, Pampaneira en Lanjarón (2-4 mei, Santísima de la Cruz).



Vino cerca

Bodega Dominio de Buenavista, gelegen bij het dorpje Ugijar, heeft een fraaie wijn in haar assortiment: Nolados. De naam refereert aan de 2 vrouwen van eigenaar Juan Palomar (zijn vrouw Nola en dochter Nola). Het is een elegante, maar complexe wijn die volgens Juan, precies lijkt op het karakter van zijn twee Nola's... De wijn is gemaakt van Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Tempranillo; heeft 12 maanden op deels

Frans en deels Amerikaans eiken gelegen en is daarna nog 2 jaar in de fles 'opgevoed' in de kelders van de Buenavista. Door de elegante geur en smaak van de purpergekleurde wijn, doet de wijn denken aan een betere bordeaux. Een Nolados smaakt prima bij bijvoorbeeld een vegetarische risotto met bospaddenstoelen en is natuurlijk te proeven op Cortijo del Inglés.

Arroz con setas

Met vegetarisch koken hadden we nog niet heel veel ervaring, maar ook wij leren continu bij. Afgelopen najaar hadden we vega-proeverij op de cortijo. Dit recept viel erg in de smaak; ook bij de carno's.

Je hebt nodig voor 4 personen:

- ❖ 500 gr paddenstoelen (b.v. cantharellen, oesterzwammen, trompette de mort, eekhoortjesbrood, bundelzwam)
- ❖ 2 eetlepels verse tijm
- ❖ 500 gr Calasparra rijst (risottorijst kan ook)
- ❖ 3 eetlepels verse peterselie, gehakt
- ❖ 10 gr gesmolten boter
- ❖ 2 liter groente of tuinkruidenbouillon
- ❖ 3 eetlepels olijfolie
- ❖ 2 dl droge witte wijn
- ❖ 1 ui, gehakt
- ❖ 100 gr vers geraspte parmesan
- ❖ 2 teen knoflook, gehakt
- ❖ Zout en peper



Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote koekenpan, voeg de helft van de knoflook en de ui toe en fruit 5 minuten. Voeg de paddenstoelen, boter en tijm toe en bak dit 5 minuten. Breng op smaak met zout en peper en laat nog 1 minuut bakken. Zet apart. Verhit vervolgens 2 eetlepels olijfolie in grote pan en fruit hierin de rest van de knoflook en de ui. Voeg de rijst toe, meng alles goed en laat het ongeveer 1 minuut bakken. Voeg de wijn toe en laat deze inkoken. Voeg vervolgens 1 eetlepel bouillon toe en laat al roerend de bouillon in de rijst trekken. Blijf bouillon toevoegen totdat de rijst romig en toch stevig is. Voeg het paddenstoelenmengsel, de parmesan en peterselie toe en dien op!

Buen proveche !!

Praktische informatie

Beschikbaarheid 2011

- ❖ Week 16, 17 en 18 (18 april t/m 7 mei)
- ❖ In september en oktober zijn we er 3 weken (in de volgende nieuwsbrief meer informatie)

Wat zijn de prijzen ook alweer?

Per tweepersoonskamer per nacht (incl. ontbijt) € 50,00.



Wil je 's avonds genieten van onze kookkunsten? Voor € 17,50 maken wij een overheerlijk (driegangen) 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 naar Malaga of Almería vliegen. De goedkoopste vluchten zijn te vinden op:

- ❖ www.transavia.com
- ❖ www.air-berlin.com
- ❖ www.vueling.nl
- ❖ www.easyjet.nl (met een overstap op b.v. Londen Gatwick)
- ❖ www.ryanair.com/nl

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

De service van Malaga care hire is goed, ze staan bij de uitgang klaar om je naar je auto te brengen. Dus niet in een lange rij met de rest van de toeristen.

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 het najaar helpen plukken.



Muchas gracias y Hasta luego!
Hellen en Caspar

