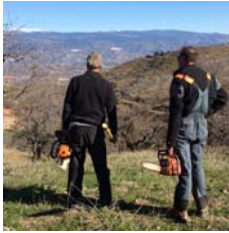


Muchas almendras y mas.....



Ondanks een wel heel droog voorjaar en een droge zomer (de droogste in 159 jaar...) hadden de amandel- bomen er zin in: de oogst was overvloedig, waardoor we zelfs met alle hulp niet alles konden oogsten, dus konden we tijdens de kerstdagen lekker in het zonnetje nog wat bomen meppen. Tegelijkertijd hebben we met hulp van de buurman al een behoorlijk aantal bomen flink terug gesnoeid, wat de gezondheid van de bomen ten goede komt.

Amandelhout is geweldig stookhout en de nieuw aangeschafte houtkachel had geen moeite tijdens de koude kerstnachten het behaaglijk warm te maken (oké we geven toe, ook een goed glas rode Alpujareño-wijn helpt daarbij...).

Naast de voortgang met de bomen is met er met de 'oude' bodega, oftewel de wijnmakerij, veel voortgang geboekt: het klassieke dak met rond gemetselde stenen zit erop!!



Las Alpujarras, terreno del rapaces

De cortijo bevindt zich in las Alpujarras wat in het Arabisch "weiden" betekent. De Alpujarras: een vallei en kleine bergketen, biedt prachtige vergezichten op de Middellandse zee en op de besneeuwde bergtoppen van de Sierra Nevada, de hoogste bergketen van het Spaanse vasteland. De uitzichten zijn voor ons tweevoeters al fenomenaal, maar er zijn wezens die een nog fantastischer zicht hebben over de omgeving: roofvogels.

Na lange perioden van karkassen met gif verspreiden als middel om vossen tegen te gaan (vossen jagen op patrijzen; dit is een lekkernij in onze regio), lijken deze praktijken met de nieuwe, jongere generatie af te nemen. Het resultaat is dat het aantal grote roofvogels dat gezien kan worden vanaf onze terrassen sterk toeneemt.

Een kleine greep uit de collectie van dit najaar (met dank aan onze gasten met kundige spotterstechnieken en apparatuur): kleine dwergarend (vlakbij nestelend), steenarend, slangenarend, vale gieren (26 tegelijk gespot), diverse kiekendieven, velduil etc. Het is wel goed opletten, als de "bio-boeings" uit hun thermiekbel gaan, ze zijn binnen een ogenblik vele kilometers verder. Naast grote roofvogels zijn onder andere de prachtig gekleurde bijeneter en de hop regelmatig te zien...



Bodega Condado de Ojancos

Tussen het amandelmeppen en snoeien hebben we in de kerstvakantie met vrienden een ons nog onbekende bodega bezocht: Bodega Ojancos. Deze bodega ligt op een kleine driekwartier rijden van Cortijo del Inglés in de vallei vanLaujar de Andarraz op circa 950 meter hoogte op de grens met de provincie Almeria en bestaat sinds 2003.

De zeer vriendelijke eigenaar Antonio heeft een opmerkelijke carrière switch gemaakt, hij was hiervoor uitbater van vijf discotheken. Antonio maakt zeer fruitige wijnen van voornamelijk Syrah. Zijn topwijn is een Syrah-variant die 50 maanden op eikenhout heeft gelegen. Deze rode koning is nog zeer fris en heeft een fluwelen dronk. Ondanks de 50 maanden hout heeft deze diep donkerpaarse wijn geen overmatige vanille of housterige smaak en is hij zeer prettig drinkbaar.

Tijdens het bezoek moesten we natuurlijk ook een nieuwe wijn proberen, een Albariño (onze persoonlijk favoriete druif voor Spaans wit). Wijnen van Albariño worden normaal gesproken in het veel koelere en nattere noordwesten van Spanje gemaakt. Ter plekke werden voor ons de flessen door Antonio gevuld en van een kurk voorzien. Het juiste etiket was er nog niet, maar gezien het bijzondere en zeer smakelijke karakter van deze witte wijn moet dat wel een kunstwerkje worden.



Tortilla con batata

Op vele verzoek een heerlijk recept van een zoete Spaanse tortilla.



Je hebt nodig:

- ❖ 6 eieren
- ❖ 2 zoete aardappels in dunne plakjes
- ❖ 2 rode uien in dunne ringen
- ❖ Peterselie (fijnggehakt)
- ❖ 100 gram feta
- ❖ Olijfolie
- ❖ Peper, zout en paprikapoeder

Bak de aardappel en ui in olijfolie in een koekenpan met peper en zout tot ze goudbruin zijn. Klop de eieren samen met fijngehakte bladpeterselie, peper, zout en paprikapoeder. Giet het eimengsel in de pan over de aardappels en uien. Verkruiemel de feta over de tortilla. Zet het vuur laag en bak de tortilla gaar met een deksel op de pan. Lekker met een groene (kruiden)salade.

Buen provecho !!

Praktische informatie

Beschikbaarheid 2015

- ❖ Voorjaar: 25 april t/m 29 april en 5 mei t/m 12 mei
- ❖ Najaar: 13 september t/m 3 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 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.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

