

Lluvia y Sol son Almendras Gordas



De winter en het voorjaar waren relatief nat in de Alpujarras. De neerslag druppelde rustig uit de lucht in tegenstelling tot de tormentas die normaal gesproken veel voorkomen. Het duurde tot ver in mei voordat het stopte met regenen wat niet heel gebruikelijk is in de regio.

Het gevolg was een uitzinnige bloemenzee in het voorjaar en heel veel, uitzonderlijk dikke amandelen aan de bomen. De kwaliteit van de amandel wordt onder andere beoordeeld door de gewichtsverhouding tussen de hele 'noot' en de pipa, de eetbare pit. Hoe zwaarder de pipa, hoe beter de kwaliteit. Late nattigheid zorgt voor een zware pipa, dus er is veel vertrouwen in een goed amandeljaar.



Het gaat best goed in de streek, in tegenstelling tot wat we veelal horen over onze zuidelijke EU-genoten. Wegens aanhoudende droogte in Californië, waar op industriële schaal amandelbouw plaatsvindt, zijn daar veel amandelbomen gestorven waardoor het aanbod een stuk minder is geworden. De Spaanse boeren krijgen nu een fatsoenlijke prijs voor al het harde (hand)werk.

Vorig jaar is er weer gewerkt aan het esthetisch gehalte van Cádiar: er is een nieuwe Fuente de Vino. Ieder jaar rond 5 oktober laat deze wijnfontein de wijn rijkelijk vloeien. Is het een mooie fontein of toch liever de oude fontein?



nieuw



nieuw



oud

Poqueira Y los pueblos blancos



De Poqueira-vallei is een scherp en diep kloofdal dat hoog boven het stadje Órgiva begint. Door de westelijke ligging in de Alpujarras is het dal relatief nat en dus zeer groen. Tegen de wanden van het dal, op zo'n 1.100 tot 1.450 meter hoogte, liggen drie pitoreske dorpjes: Pampaneira, Bubión en Capileira. Alle huizen in de dorpjes hebben de kenmerkende Moorse bouwstijl: wit geschilderd met ronde schoorstenen.

Pampaneira (onze persoonlijke favoriet) heeft leuke winkeltjes met souvenirs, een chocolademuseum en, hoe verzin je het, een boeddhistisch klooster. Bubión heeft een aardig alpujareño-museum en Capileira heeft gezellige terrassen op grasveldjes, een route naar de top van de Mulhacén en je kunt er mooie handgemaakte leren spullen kopen. Leuk voor een dagtrip vanaf Cortijo del Inglés.



Fietsen en wandelen

De Alpujarras ligt aan de zuidkant van de Sierra Nevada. In de vruchtbare dalen zorgt het irrigatiesysteem van Moorse oorsprong ervoor dat je het hele jaar in een verrassend groen landschap wandelt. Er is een verscheidenheid aan vogels (van de Hop tot de Slangenarend) en vlinders te zien. Daarnaast staan er veel fruitbomen en uiteraard amandelbomen in overvloed. De vijgen kunnen zo van de boom worden gegeten.



De omgeving is zeer geschikt om met een mountainbike erop uit te gaan. In Berchules kunnen fietsen gehuurd worden. Je kunt er zelf op uitgaan of met een Engelsspreekende gids. De sportieveling zal hier zijn hart kunnen ophalen.

Ook de wandelaar is hier op het goede adres: Je kunt kiezen uit wandelingen die variëren van drie tot zes uur. Geoefende wandelaars kunnen de confrontatie aangaan met de hoogste

toppen van Spanje: de Mulhacén (3.482m) en de Veleta (3.398m). Maar ook voor de minder geoefende (berg)wandelaar is dit stukje Andalusië een paradijs.

Tussen de meeste dorpjes lopen paden die vroeger door de Moren voor de handel of voor het vee gebruikt werden en nu in gebruik zijn als GR-wandelpad. Zo is de GR-7 volledig bewegwijzerd in de Alpujarras. Wij hebben verschillende wandelkaarten waarvoor iedereen wel iets bijzit. Je kunt zelfs al beginnen met een wandeling vanuit de Cortijo.



Wie van de natuur, de zon en het bergachtige landschap in een rustige, authentiek omgeving wil genieten is in de Alpujarras aan het juiste adres.

Sangría de Verano

Op vele verzoek nogmaals het recept voor deze heerlijke zomers Sangria...



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 2015

❖ 13 september t/m 2 oktober



Amandelen plukken in september-oktober

In deze periode is het oogsttijd. Wij zijn er 13 september t/m 2 oktober en kunnen jouw hulp dan goed gebruiken. Voor € 17,50 per dag krijg je 3 maaltijden (exclusief drank) en uiteraard een heerlijk bed.

Naast het oogsten is er genoeg tijd om erop uit te gaan of lekker te luieren onder een amandelboom.

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.vueling.nl
- ❖ www.ryanair.com



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