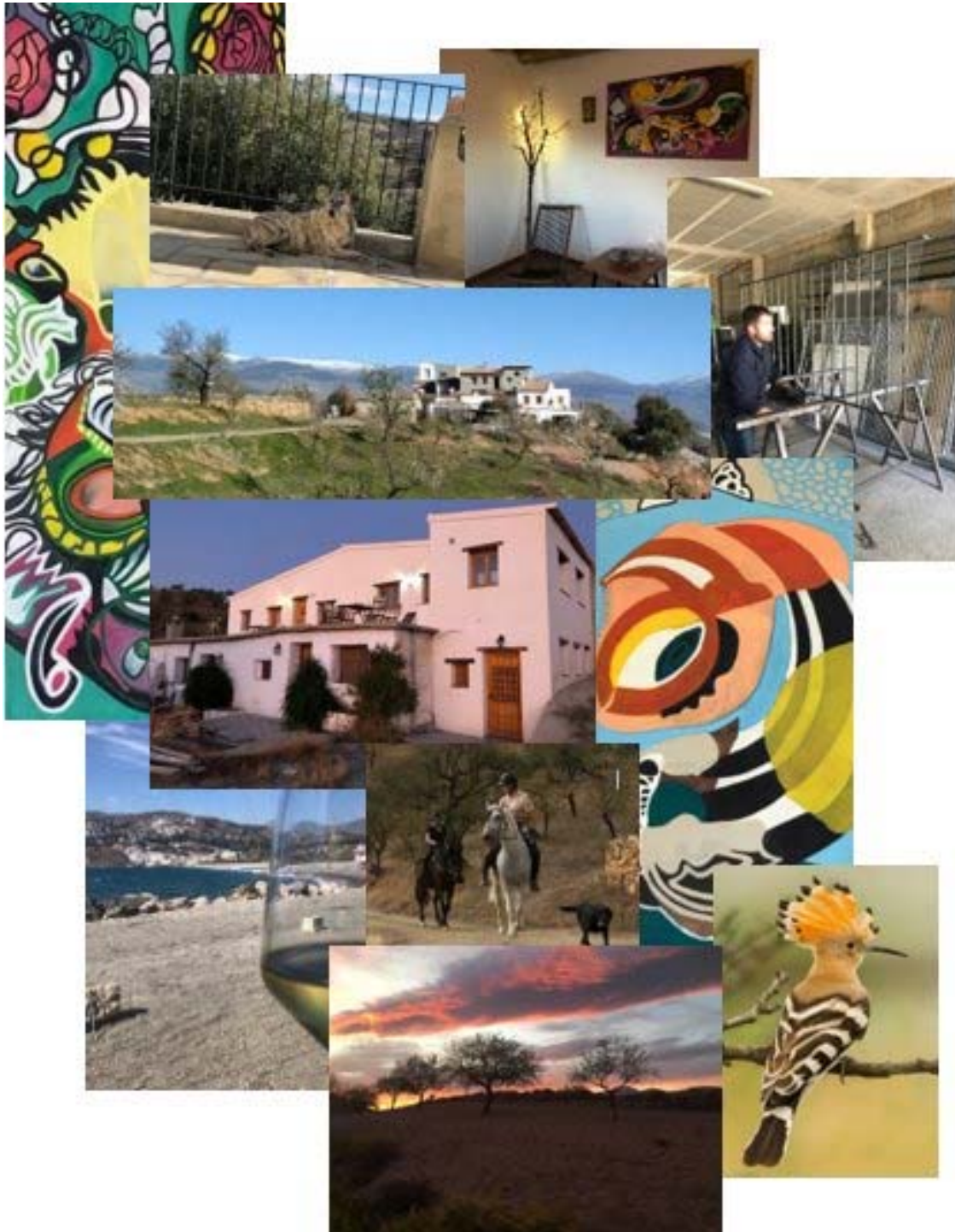
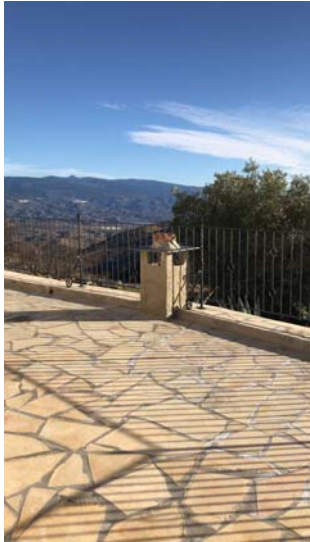


Cortijo del Inglés

Casa Rural



Rincon de la relaxation y mas



We waren zo blij met het resultaat van de poort voor de lounge-ruimte dat we Fernando de lokale smid gevraagd hebben ook het hekwerk voor het terras van het nieuwe appartement en onze eigen woonkamer te maken. We hebben hiervoor een mooi ontwerp gemaakt en zijn erg blij met het resultaat.

Zoals jullie in de vorige nieuwsbrief hebben kunnen lezen hebben we de keuken en het restaurant verbouwd en is de garage omgetoverd tot een heerlijke lounge-ruimte. Het restaurant is ruimer geworden en ingericht met nieuwe meubels. In de keuken is veel leesteen terug te vinden en er is meer werkruimte zodat we onze standaard qua koken hoog kunnen houden. We hebben een nieuw gasfornuis met oven aangeschaft, dus we zijn weer helemaal klaar om in april onze gasten heerlijke maaltijden te serveren.

De nieuwe lounge-ruimte is heel fijn geworden met de openslaande deuren (ontworpen door Caspar); het is echt een pronkstuk. Voor als het kouder wordt staat er een houtkachel, waar je lekker bij kunt relaxen. Het andere pronkstuk wordt de houten bartafel, nu nog met een stenen onderstel, maar straks van staal gesmeed door Fernando. En last but not least kunst aan de muur van buurvrouw Johanne Nordstrand.

De eerste keer dat we de keuken, het restaurant en de lounge-ruimte in gebruik hebben genomen was voor het kerstdiner, en we kunnen volmondig zeggen: iedereen vond het een hele fijne en gezellige sfeer. We zijn er heel blij mee en da's maar goed ook, de opening in 2021 komt in zicht en wij gaan door met het nog mooier en fijner maken...



Sinds november wordt er ook druk gewerkt aan het laatste te bouwen appartement (het Dali-appartement). Alle buitenmuren staan. De ramen en deuren zitten er in en het dak is voorzien van dakpannen. Momenteel zijn ze bezig met de binnenmuren te plaatsen. We hopen dat alles klaar is in april zodat we het kunnen gaan inrichten. In de volgende nieuwsbrief laten we het eindresultaat zien.

Muchas pájaros

Al sinds het begin ontvangen we gasten die een bijzondere interesse hebben in de vogels van Las Alpujarras. Ondanks dat we zelf geen grote achtergrond hebben in de wereld van het vogelen, leren we veel bij; zeker Hellen, want die kon tot voor kort net een mus van een meeuw onderscheiden. Naast de hop en de bijeneter die we al regelmatig voorbij zagen vliegen is het is ook bijzonder meer te weten te komen over vogels die we in Nederland niet of nauwelijks kennen.

Zo weten we nu dat er een paartje haviksarenden nestelt in de buurt, roodkopklauwieren graag insecten prikken op de enorme bloemstengels van de agave en dat het wel behoorlijk ingewikkeld is de verschillende manieren van zingen (ik wil aandacht, alarm, ik vlieg hier) uit elkaar te houden.





Tijdens de kerstperiode heeft vogelaar Koen ons heel veel geleerd over de vogels in onze 'achtertuin' en hun zangrituelen. Hier een kleine bloemlezing van de vogels die hij bij ons heeft gezien: Iberische Groene Specht, Grijs en Grauwe Gors, Kleine Zwartkop, Iberische Klapekster, Steenarend, Zwarte Roodstaart, Europese Kanarie, Steenuil.

Montanas y playa

We kunnen ons goed voorstellen dat mensen het leuk vinden om een vakantie direct aan zee te combineren met een verblijf "in the middle of nowhere" bij ons in de bergen. Het stadje Motril, dat op een uur of anderhalf rijden van Cortijo del Inglés ligt, heeft wat voorzieningen betreft ruime keuze. Ook al lijkt het een echte havenstad, op de stranden bij Playa de Granada waan je je echt in de Caraïben. En ook daar hebben wij weer een heerlijke adres ontdekt om lekker aan het strand te eten: Chiringuito el Espeto heeft heerlijke mosselen.



Qua horeca gaat het in Motril zeer zeker de goede kant op met bijvoorbeeld Restaurante Eiffel.

Wist u dat de oorsprong van de rum niet in Cuba ligt maar in de regio rond Motril. Dit heeft te maken met de suikerrietcultuur die er nog steeds bestaat. Of er nog lokale rum wordt gemaakt? Dat moeten we je nu schuldig blijven, maar we gaan het uitzoeken!

Y vinos?

Ja, we geven het toe, in alle bouwdruchte van het afgelopen jaar hebben we een beetje verzaakt op het gebied van wijnen bij te blijven, maar... dit voorjaar staat een afspraak gepland bij Manolo van Barranco Oscuro die ongetwijfeld weer zeer bijzondere wijnen te proeven heeft.

Daarnaast schijnt er bij Bodega Vieja, naar een paar mindere jaren, weer topkwaliteit sapjes te worden gemaakt, dus we gaan ook daar zeker weer even proeven. Volgens onze informatie, maken ze daar nu wijnen die lageren op Romeinse amphora's. Wil je mee? Dat kan, vanaf 30 april t/m 20 mei zijn we weer open.

Patatas o lo pobre

Een zeer bekend oud streekgerecht is Patatas o lo Pobre (aardappelen voor de armen). Het is een heerlijk gezond gerecht van langzaam in olijfolie gesmoorde uien, knoflook, paprika's en aardappelen voorzien van laurier als smaakmaker.

Door de langzame smoorstechniek trekken alle smaken van de ingrediënten in de olijfolie. Vroeger werd er als de mensen het zich konden veroorloven, nog een morcilla (bloedworst) of een andere lokale worst aan toegevoegd.



Je hebt nodig voor 4 personen:

- ❖ 15 eetlepels olijfolie
- ❖ 3 grote Spaanse uien, in dunne plakken
- ❖ 5 teentjes knoflook, in dikke plakken
- ❖ 4 paprika's, grofgesneden
- ❖ 4 laurierbladeren, bij voorkeur vers
- ❖ 1 kg vastkokende geschilde aardappelen in partjes
- ❖ zeezout

Zet een grote koekenpan op een matig vuur en doe er 5 eetlepels olijfolie in. Zodra de olie heet is voeg je de ui met wat zout toe. Bak dit totdat de ui goudkleurig is. Voeg vervolgens de knoflook, paprika en laurier toe en laat dit 15 minuten sudderen. Zout de aardappelen en laat ongeveer 5 minuten staan. Zodra de paprika zacht is voeg je de rest van de olie toe. Als de olie heet is, gaan de aardappelen erbij. Laat alles pruttelen tot de aardappelen gaar zijn..

Buen provecho !!

Praktische informatie

Beschikbaarheid 2020

- ❖ 30 april t/m 20 mei
- ❖ 21 september t/m 5 oktober

Wat zijn de prijzen ook alweer?

- ❖ Per tweepersoonskamer per nacht (incl. ontbijt) € 50,00. Alle kamers hebben een eigen badkamer.
- ❖ Het 5-persoonsappartement is ook te huur. Vraag naar de mogelijkheden.

Wil je 's avonds genieten van onze kookkunsten? Voor € 19,50 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.



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 dit al vanaf € 10,00 per dag.

Muchas gracias y Hasta luego!
Hellen en Caspar