

Nieuwsbrief Portugal Nature Lodge Januari 2010



PNL in de winter

Het heeft in december heel veel geregend en ook in januari hebben we maar een paar mooie dagen gehad. We hebben niet te klagen, want we kunnen toch regelmatig in het zonnetje zitten en hoeven overdag maar zelden de kachel op te stoken.

Maar buiten is het wel nat. De rivieren staan hoog en ook op ons terrein zijn veel stukken nauwelijks begaanbaar, je zakt tot je enkels weg in de modder. In de zomers droogstaande geulen stromen na een flinke bui woeste rivieren en er zijn veel nieuwe stroompjes ontstaan waar het water gewoon ergens uit de aarde komt en gewoon maar blijft doorstromen. Dit hopen we in de toekomst te voorkomen door de bestaande waterlopen vrij te maken van verstoppingen zodat het water hierin weer vrij kan stromen. En dat is veel werk! Het zijn natuurlijk vochtige plekken, waar het onkruid fantastisch groeit. Bamboe groeit hoog, bramen, en andere doornige klimplanten klimmen in het bamboe dat daardoor omvalt. Elk jaar weer. Daardoor ligt er tussen het bamboe een laag van zeker een meter omgevallen bamboe, alles overwoekerd met bramen en andere klimplanten. Haal je het weg dan kom je bomen tegen en allerlei struiken, het gaat er veel mooier uitzien en de beek wordt weer schoon. Metertje voor metertje.



De mimosa bloeit alweer trouwens!

Onze medronho.

De bessen van onze medronheiros (wilde aarbeibomen) zijn in november geplukt. Een week of 6 hebben ze staan gisten en nu is er door de lokale stoker 'aguardente de medronho' van gemaakt. Dat gebeurt hier nog traditioneel in een schuurtje, boven een houtvuurtje, een warm klusje. Over een paar weken kunnen we 'm proeven. Nippen meer eigenlijk, want het spul is puur sterk en voor je het weet sta je onvast op je benen.

Als je weer eens een portugees opaasje slingerend over straat ziet gaan heb je grote kans dat hij ook een paar flesjes medronho heeft staan!



Alentejo!

Op de site www.visitportugal.com vind je veel informatie over Portugal en ook over de Alentejo. Je kunt je hier opgeven voor de maandelijkse nieuwsbrief. Vorig jaar had de [niewsbrief van juli](#) het thema Alentejo.

Als je verder doorklikt naar <http://www.visitalentejo.pt/vNL> krijg je de site van de Alentejo zelf. De nederlandse vertaling is niet altijd even goed, maar geeft wel een goed idee van hoe de portugese taal in elkaar zit. Heel dichtertlijk en omfloerst. Zelfs als je de woorden kent snap je er als nuchtere nederlander vaak nog helemaal niets van.!

De lokale keuken

De keuken van de Alentejo is eigenlijk erg eenvoudig. Het is een echte boerenkeuken, stoofpotten van vlees of vis, aardappelen en groenten uit eigen tuin. In restaurant kiezen wij (en de meeste toeristen) vaak voor iets van de grill, met patat en salade, maar het is de moeite waard om eens iets anders te kiezen.

Bacalhau (spreek uit: bakkeljauw), de gedroogde en gezouten kabeljauw, zie je in elke supermarkt en op elke markt hangen. En veel restaurants hebben wel een gerecht met bacalhau op de kaart. Het populairst zijn de ovenschotels Bacalhau con natas (met roomsaus) en a bras (met frietjes en eieren). Wij maken het regelmatig voor onze gasten.



Stoofschotels met diverse soorten inktvis (polvo, lulas) zijn heel populair in de kustplaatsjes. En schelpdieretjes in allerlei soorten in maten. Vlees met schelpdieretjes vind je in 'Carne de porco Alentejana'.

Hou je meer van vlees, dan moet je de 'porco preto' (Zwart varken) eens proberen. Dit zijn de varkens die je overal onder de kurkeiken ziet scharrelen. Gegarandeerd scharrelvlees met een speciale smaak door het dieet van eikeltjes.



In een restaurant komen er meestal nog voor het eerste drankje al diverse hapjes op tafel. Brood en olijven, pasta van sardines en tonijn, en meestal een lokaal kaasje. Je betaald alleen waarvan je eet. De kaasjes zijn gemaakt van koeien-, schapen- of geitenmelk of een combinatie hiervan en eigenlijk altijd lekker. Bij de supermarkt kan je allerlei soorten kaas krijgen, heerlijk met een plak vers Alentejaans brood.

Zoals in de meeste Zuid-Europeanen zijn ook de Portugezen gek op zoet. Elke pasteleria heeft een keuze aan taartjes (bolos), soms met de mooiste namen als 'Pão de Deus' (brood van God, soort brioche met kokosvulling) of 'Sonhos dourados' (Gouden dromen). Heel bekend zijn de 'Pasteis de nata' (roompasteitjes), maar er zijn zoveel lekkere dingen om in één vakantie te proberen. Zoals de 'Bolo de bolacha' (koekjestaart) ook wel de portugeese tiramisu genoemd. Of gebak met 'Gila', gezoete slierten uit de spaghetti-pompoen. Zoet, maar wel speciaal.



Leuk om naar te kijken is deze aflevering van Pluijm op pad in de Alentejo:

http://www.rtl.nl/components/huistuinkeuken/pluijmoppad/index_video.xml

Boeken voor 2010

De vakantieperiodes lopen al aardig vol maar daarbuiten hebben we nog plaats genoeg.

We hebben een fotoalbum gemaakt op Picasa:

<http://picasaweb.google.nl/PortugalNatureLodge>. Als iemand nog leuke foto's heeft om hier op te zetten, mail ze dan naar info@portugalnaturelodge.com. We hebben zoveel leuke foto's van gasten gezien!

En we zijn sinds kort ook te vinden op [Sleepinnature](#) en in op de hippe webshop [Flavourites](#)

