

Quinta Odelouca
Donderdag 22 november 2007
Jrg. 2 nr. 3

Beste Nieuwsbrieflezers,

Wat is er weer veel gebeurd, sinds de vorige nieuwsbrief! En de tijd vliegt voorbij.

De camping

Na de rustige periode van juni en juli hebben we in augustus weer veel gasten mogen verwelkomen, vooral jonge mensen met een fly-drive in deze maand. Ook onze ruime 2 pers. koepeltent is een aantal keren verhuurd. Reden voor ons om nog een grotere pyramidetent aan te schaffen waardoor ook gezinnen met een fly-drive een weekje in de zon kunnen verblijven. Op de website (www.quintaodelouca.com) staat meer informatie en kunnen jullie aanvullende informatie aanvragen.

We hebben voor het eerst de oude pizza-oven in gebruik genomen. Het vergt vrij veel voorbereiding (we kneden het deeg met de hand) en het is goed opletten hoe warm de oven moet worden opgestookt, maar we hebben er diverse malen heerlijke pizza's in gebakken!



Tot op de laatste dag van oktober zijn er gasten geweest die hier kampeerden en ook in november hebben we gasten gehad. Het was driedubbel genieten van het prachtige weer, met dagtemperaturen die nog steeds tussen de 25 en 30 graden lagen. De grond en de planten snakten dus naar een beetje water. Sinds een paar plensbuien begin oktober was er geen druppel meer gevallen. Gelukkig is daar deze week gehoor aan gegeven. We zijn niet vaak blij met regen, maar deze keer wel!

Concert

Een aantal van jullie kennen inmiddels Frits, onze Oostenrijkse buurman, die 1,5 km van ons vandaan woont en waar in het seizoen heerlijke verse, biologisch gekweekte groente gekocht kan worden. Maar Frits is ook cellospeler. Hij organiseert elk jaar in augustus concerten in de Algarve. En elk jaar is er dan eerst een recital in de Vale Grande. Wij hebben op een warme augustusavond, samen met enkele van onze gasten, heerlijk kunnen genieten van een prachtig vioolconcert.



Olijven

De olijventijd is weer aangebroken. Daaraan kun je zien dat het herfst is geworden en de winter voor de deur staat. Onze bomen gaven na de rigoureuze snoei van afgelopen winter niet veel olijven. We hebben er 1 emmer vanaf gehaald. De oude bomen die in december vorig jaar zijn geplaatst hebben nog helemaal geen olijven. Hoewel de meeste goed zijn aangeslagen, zit er nog niet zo veel groei in. Daar zullen we dus nog een jaartje op moeten wachten.

Maar gelukkig konden we bij vrienden genoeg plukken en dus hebben we ze dit jaar niet alleen ingemaakt, maar ook met een echte ouderwetse olijvenpers tot olie verwerkt. Ook hier heeft Frits een belangrijke rol in gespeeld. Hij heeft een olijvenpers nagebouwd zoals die vroeger door de boeren werd gebruikt. Het bracht wel niet zoveel olie op als wanneer we alles naar de coöperatie in Messines zouden brengen waar ze mechanisch persen, maar het is fantastisch om te zien hoe er na al dat pluk-, maal- en perswerk een prachtige straal goudgroene olie te voor schijn komt.



Ook oude buurman Lima kwam een kijkje nemen. Hij kon bijna tot op de halve liter voorspellen hoeveel olijfolie er uit 125 kg olijven zou komen. Hij gebruikte daarvoor een oude maat: "arroba". 1 arroba is ongeveer 15 kg. Het woord komt van "ar-rub" uit het Arabisch en is 1/4 deel van een "quintal", ong. 58 kg. Uit 125 kg olijven zou ongeveer 8 liter olijfolie geperst kunnen worden. En dat was ook zo!

Overigens bleef er voor ons niet zoveel over: volgens oud gebruik geeft men degenen op wiens land de olijven worden geplukt 1/3 deel. Daarna krijgt de perser de helft. Dus van 2/3 deel gedeeld door de helft bleef er voor ons maar een paar liter over. Het staat in geen verhouding met al het werk wat we er voor hebben moeten doen, maar het was erg leuk om mee te maken.



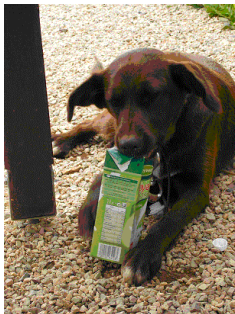
Bouw

We wilden hier al een treurverhaal neerzetten, maar vanmorgen was er een dikke envelop op het postkantoor met bericht uit Lissabon. Voordat we een gat in de lucht sprongen, eerst snel even alles proberen te vertalen, maar de taal was zo ambtelijk dat

het voor ons kon vriezen of dooien. Dus meteen in de auto naar de architect gereden. Daar kon men ons vertellen dat het in Lissabon goedgekeurd is. Nu moet het nog wel weer naar die ene instantie in Faro die er al meer dan een jaar voor zorgt dat alles tergend langzaam gaat, maar die zal nu niet veel meer kunnen doen om het proces nog tegen te houden is onze inschatting. Daarna moet het ook nog naar het bureau voor toerisme voor een stempel en dan kan het opnieuw naar de Câmara van Silves voor de normale bouwprocedure. Die laatste duurt ongeveer een half jaar. Dus al met al nog een maand of acht hopen we, voordat we kunnen bouwen. Maar er komt nu wel steeds meer zicht op!

Omdat het dus nog steeds niet zover is, zijn we maar weer begonnen met het aanpassen van de oude situatie. Er komt een apart toilet bij, zodat wanneer de beide douches in gebruik zijn, iedereen toch nog naar het toilet kan.

Verder komt er een cisterna (wateropslagtank) onder de grond, maar wel een bijzondere. Deze cisterna gaat namelijk ook als waterfilter dienen om het ijzer uit het water te halen, want dat is zo langzamerhand een groot probleem. Het ijzer is niet zichtbaar wanneer het water uit de kraan komt. Dan is het mooi helder water. Maar het nestelt zich onder invloed van zuurstof met een roestbruine kleur in de wasbak, douche, toilet enz. Er komt nu dus een ingenieus systeem dat met behulp van allerlei middelen in 4 verschillende compartimenten het ijzer gaat oplossen uit het water, zodat het kan bezinken. Kortom: we zijn deze winter weer druk genoeg! Maar het is leuk om te doen en we genieten nog steeds van de stap die we hebben genomen.



Vanaf ons prachtige stekkie in de Algarve, tot ziens op Quinta Odelouca! Thea en Bert

Quinta Odelouca, Vale Grande de Baixo, Monte das Pitas, Caixa Postal no. 644-S 8375-216 São Marcos da Serra, Portugal	www.quintaodelouca.com info@quintaodelouca.com 00351 282 36 1718 (vast) 00351 96 445 1219 (mobiel)
---	---

Ps. Mobiel bellen lukt in de Vale Grande de Baixo (de Grote Lage Vallei) niet altijd. Het beste kunt u eerst proberen de vaste telefoon te bellen.

Wilt u ook **alle andere** nieuwsbrieven ontvangen? Stuur ons dan een mailtje: info@quintaodelouca.com

Wilt u liever **geen nieuwsbrieven** meer ontvangen dan is een mailtje met onderwerp "afmelding nieuwsbrief" voldoende.