

QUINTA DE ODELOUCA

São Marcos da Serra,

17 de Abril de 2012

Jaargang 7 nr.1



Hallo campingvrienden,

Zoals we hebben beloofd, zullen we wat vaker met een nieuwsbrief komen. Nu hebben we ook best veel te vertellen, dus er is alle reden toe!

Querença en sinaasappels

In januari zijn we naar een markt in Querença geweest om mee te doen met een workshop over sinaasappels. Naast natuurlijk allerlei lekkere jammetjes konden we ons ook mooi maken. Onder het genot van een brassband waren we lekker aan het smeren. Zo'n goedkope scrub en maskertje hadden we nog nooit gehad. Hiernaast vind je het recept met pure ingrediënten uit de 'Serra'. Het is zeker de moeite waard om het eens te proberen.

Maak een scrub van sinaasappelsap met suiker en scrub daarmee een korte tijd je gezicht, handen, benen enz. Spoel de scrub af met lauw water. Je voelt al een zacht huidje!

Maak vervolgens een maskertje met de volgende ingrediënten:

- Scheut olijfolie
- Rauw ei
- Lepel honing
- Bij een vette huid enkele druppels sinaasappelsap, bij een droge huid geen toevoeging, want sinaasappel droogt uit.
- Mix door elkaar en smeer daarmee de huid in. 10 minuten laten intrekken en weer afspoelen met lauw water.
- Je kunt je daarna nog invetten met pure olijfolie. De poriën van de huid staan zo open, dat zelfs dat er zo intrekt.



Facebook

Sinds maart zijn we ook aanwezig op Facebook (ja, ja, eindelijk overstag). Je kunt ons een goede start geven door "fan" te worden: ga naar onze website www.quintaodelouca.com 'Like' ons op Facebook (klik op 'vind ik leuk').

Je kunt ons voortaan ook blijvend volgen op www.facebook.com/quintaodelouca, we laten er regelmatig een berichtje achter met foto's.

En nu we dan toch bezig zijn: ook '+1-en' op Google (naast onze website als je ons met Google hebt gezocht) helpt om ons beter te vinden.



Pasen



Pasen leek dit jaar in de regen te vallen, maar uiteindelijk werd het erg mooi weer op paaszondag. Zo mooi dat we zelfs naar het strand zijn geweest.

Op paaszaterdag zijn we naar de 14^e Feira do Folar geweest in São Marcos da Serra. Hoewel er aan het begin van de middag nog enkele stevige buien waren, hebben we daarna heerlijk in het zonnetje aan de grote lange tafels op het plein gezeten. Uiteraard met een hapje en een drankje!

(meer foto's vind je op Facebook)



Elk jaar heeft São Bras de Alportel op paaszondag een grote processie. De straten in het stadje zijn dan belegd met bloementapijten. Niet alleen de verrijzenis wordt gevierd, maar ook het feit dat ze de in de 16^e eeuw de Zeeslag tegen de Engelsen hebben gewonnen (met dank aan Ilse en Simon voor de foto's).



Sinaasappels in Silves

Uiteraard staat de hele Algarve in het teken van de sinaasappels. Ze zijn niet weg te denken uit deze streek. Onlangs maakten we dan ook opnieuw een workshop mee die over sinaasappels ging. Deze keer stond eerlijk en biologisch voedsel op het programma.

De middag begon met een film over "Terra, Madre, People" en de belangrijke rol van "slow food"-principes voor onze planeet. Fascinerend om te zien hoe over de hele wereld mensen zich hiermee bezig houden (zie: www.slowfood.com). Omdat ik steeds bezig ben nieuwe Portugese recepten op te sporen en uit te proberen, zat deze workshop helemaal in mijn straatje. Traditioneel Portugees eten is absoluut "slow food": het wordt klaargemaakt met plaatselijke ingrediënten die op dat moment voorhanden zijn. Er komt geen 'instant' aan te pas: geen blikjes, pakjes en zakjes met voor-geprepareerd voedsel. Behalve natuurlijk de hier onvermijdelijke suiker, maar dat kan zo nodig gemakkelijk worden vervangen door honing.





Na de film werden er allerlei demonstraties gegeven van recepten met sinaasappels. Zo kregen we een uiterst lekker “snackje” van sinaasappelschillen, toetjes, voorgerechten en tussengerechten met daarin de steeds terugkerende sinaasappel, gecombineerd met verse biologische groenten. Ik heb dus weer nieuwe inspiratie opgedaan voor recepten! Ik ga er zeker een paar van proberen.

Sinaasappel snack Sinaasappelschillen in dunne reepjes snijden (zonder het wit natuurlijk, want dat is bitter), 2 dagen weken in gekookt water. De 3^e dag opnieuw overgieten met heet water en dan evenveel suiker toevoegen als het gewicht als van de reepjes. Koken totdat alles is ingedikt. Dan siroop maken met wat extra suiker (koken en indikken) en dit over de reepjes schenken. Laten drogen en eventueel door extra poedersuiker rollen. Een smaaksensatie van bitter met zoet.



De laatste spreker vertelde over de verschillende variëteiten sinaasappels en over de biologische fruitteelt. Het verhaal was moeilijk te volgen en voor ons leek het meer op goochelen met sinaasappels. Ze werden steeds heen en weer gepakt, opgepakt, weggelegd, weer teruggepakt en daar werden allerlei “portugese toverformules” bij gemompeld. Op zo’n moment zou ik willen dat ik beter Portugees sprak, want ik zou er ongetwijfeld wat van opgestoken hebben over de teelt van sinaasappels.

Lente

Intussen is de lente echt wel aangebroken. Het zwembad ligt er weer mooi bij. Wie gaat de eerste duik nemen?

Ps. [Casa do Rafael](#) is nog 1 week te huur in augustus, en september en na 16 oktober. Ook de [familietent](#) is nog beschikbaar vóór 22 juli en na 22 augustus. Dus wie nog zin heeft in heeft een weekje zon kan kijken op www.groenealgarve.nl

Via onze Portugese burens kunnen wij tevens een 2 persoons appartement voor verhuur aanbieden in Armação da Pêra, 300 meter van zee.



Wie meer informatie wil: stuur een mailtje en je krijgt per omgaand antwoord!

Quinta Odelouca Turismo e Campismo Rural Lda
Vale Grande, CxP 644-S, 8375-215 São Marcos da Serra
Portugal. tel: +351 282 36 1718
info@quintaodelouca.com
www.quintaodelouca.com

www.groenealgarve.nl

www.facebook.com/quintaodelouca

