

# PT GOLFNYTT

Senaste nytt från Europas sydvästra hörn.  
Longstayparadiset.



**SÄSONGEN I FULL  
GÅNG, ÄNTLIGEN!**

Boka nu för våren 2022!

## BALLESTEROS KREATIVITET

Utmanande Quinta do Vale

Som alla banor designade av legenden Severiano Ballesteros är Quinta do Vale en härlig utmaning för alla spelare. De arton hålen är finurligt och vackert utlagda i landskapet och bjuder en härlig utsikt över Guadiana-floden som utgör gränsen mellan Portugal och Spanien.

När man spelar Quinta do Vale är Seves kreativitet och räv bakom örat tydligt överallt. Men så även hans löfte att alla, oavsett hcp och nivå, ska njuta av banan. Idel breda fairways men många dogleg och hinder understryker banans särdrag och karaktär.

Ballesteros fiffiga design gör Quinta do Vale till en mycket attraktiv och rolig bana, med variationer i svårighetsgrad som utmanar oss alla, från nybörjaren till elitspelaren.

Quinta do Vale ingår i våra golfpaket när ni reser till Östra Algarve såväl som till Costa de la Luz. Välkomna!

# DET PORTUGISISKA KÖKET



Det portugisiska köket liknar i mångt och mycket andra medelhavsländer, men har också sina egenheter. Inte minst märker man tydligt influenserna från landets forna kolonier som Brasilien, Angola, Mozambique och Goa.

Ett utmärkande drag för portugisisk matlagning är användandet av färska örter, som koriander och persilja. Vitlök är också populärt liksom kryddor från de forna kolonierna, som chilipeppar, kanel och svartpeppar. Och, precis som i alla länder kring Medelhavet lagar portugiserna alltid sin mat med olivolja.

Den långa kusten, och traditionen av att vara ett sjöfarande folk, har gjort att Portugal är det land i Europa där man äter mest fisk per capita. Den vanligaste matfisken är torsk, som enligt talesättet tillagas på 365 olika sätt i landet. Det vanligaste är att använda torkad och saltad torsk, vilket härstammar från tiden innan man hade tillgång till moderna kylmöjligheter.

Förutom fisk älskar man även all annan mat från havet såsom bläckfisk och skaldjur. Missa inte att besöka bläckfiskhuvudstaden Santa Luzia i Östra Algarve, "O Capital de Polvo".

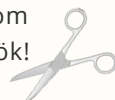
Under upptäckarnas tid influerades Portugal inte bara av nya kryddor, utan nya råvaror såsom kalkon, tomat, potatis, majs, kokos, kaffe och te som nådde Portugal från den nya världen.

- **Paprika** och andra söta pepparsorter ändvänder överallt i Portugal idag.
- **Piri piri** kom från Angola. Används i fisk- och kycklingsåser över hela Portugal, men speciellt i Algarve.
- **Kummin** är en populär krydda, inte minst på Azorerna.
- **Kanel** kom från Indien och pudras idag över varje tänkbar pudding, kaka och sötsak. En kanelstång är också ett vanligt alternativ till sked för att röra om i kaffet med.

Andra kryddinfluenser från denna tid är curry och saffran.



Förutom fisk är skaldjur en viktig del av det portugisiska köket. Här en liten kom ihåg-lista för ert nästa restaurangbesök!



- **Amêijoas** – musslor. Det finns många olika arter. Två favoriter är kilmussla, Conquilha, och hjärtmussla, Berbigão.
- **Mêijoas à Bulhão Pato** – ångade musslor med vitlök, olivolja, vitt vin och hackade korianderblad. Traditionellt och himmelskt gott!
- **Camarões** – (tiger)räkor. Finns i olika storlekar och arter och serveras med variation. Missa dem inte stekta i olivolja med vitlök och piri piri.
- **Lagosta** – tagghummer (languster). Är taggig och saknar klor.
- **Lavagante** – hummer.
- **Perceves** – "havstulpaner". Delikata små rackare som liknar elefantfötter. Äts bäst kokta, men går även att äta råa. Glöm inte att ta bort skinnen innan du njuter av det goda köttet.
- **Santola** – spindelkrabba.
- **Sapateira** – krabba.

Förutom det uppenbara med att äta skaldjur i Portugal, så måste ni testa bläckfisk, Östra Algarve's paradrätt. Portugisisk bläckfisk är fantastiskt gott och finns i otaliga variationer. Du kan få den stekt, grillad, friterad eller i gryta. De vanligaste arterna är den stora Polvo (åttaarmad) och de mindre Lula, Choco och Choquinho (tioarmade).

Portugisiska ostar är främst gjorda på mjölk från får eller get eller en blandning av de båda. Men det finns naturligtvis även ost gjord på komjölk, främst från norra Portugal och Azorerna.

Många av ostarna ser likadana ut, ganska små och runda med en slät och gulaktig skorpa. Portugiserna äter ost till frukost, som aptitretare/förrätt och ofta även som efterrätt/avslutning på måltiden.

Väl bekomme!

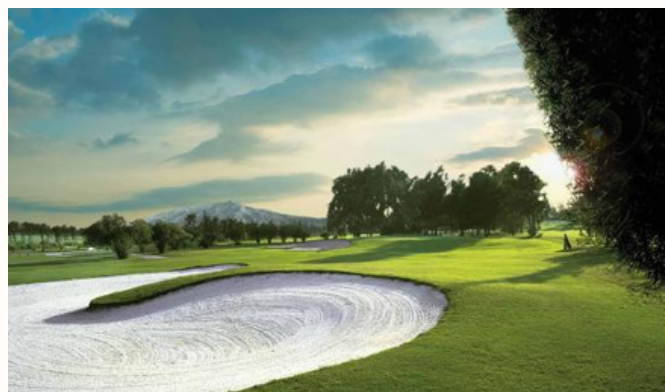
## ESTEPONA 2.0

Sedan förra gången vi lyfte fram Estepona här i PT Golfnytt, i februari 2020, har det hänt en hel del härnere på Solkusten. Två nya boenden och fyra nya golfbanor gör området *ännu* intressantare.

Estepona är en oerhört mysig stad med en härlig strandpromenad och en omfattande charm. Staden är perfekt belägen bara en timme från Málaga flygplats som har många flygförbindelser med Skandinavien till rätt pris. Klimatet, gastronomin och golfen är av yppersta klass, läs mer i [PT Golfnytt 02-2020](#).

**Estepona Hills** ligger, som namnet antyder, i sluttningen ovanför Estepona. Boendet är alldeles nybyggt och består av toppmoderna lägenheter i ett antal smakfulla byggnader runt ett centralt poolområde. På området finns ett mycket välutrustat fitnesscenter med gym, salar för gruppträning och bastu. Promenadavstånd ner till staden och med en rad golfbanor inom en kvarts körning.

**San Pedro Hills**, eller Quartiers Marbella som det heter, är vårt nya boende som ligger i Benahavis, ca 20 minuter i bil öster om Estepona. Ett riktigt lyxigt boende, högt beläget med magnifik utsikt, snäppet närmare Puerto Banús och Marbella, 15-20 minuter körtid och med ett flertal lättpromenerade och trevliga banor i närområdet.



**Ännu mer golf!** Öster om Estepona kan nu våra Gäster - i tillägg till våra 8 banor söder-/västerut - välja mellan 4 nya banor: Atalaya, Los Arqueros, Flamingos Golf och El Paraíso. Totalt nu alltså hela 12 banor att välja mellan!

Läs mer på vår [webb sida](#) eller gör din [intresseanmälan här!](#)

# TID FÖR EN KLASSISK SPANSK SANGRIA

I såväl Andalusien som i Algarve mognar nu apelsiner och andra citrusfrukter, och är himmelskt goda. De många apelsinträden i landskap och stadsbild är en en fröjd för både syn och luktsinne!

Här kommer ett klassiskt recept på spansk sangria. Enkelt och gott!



## Ingredienser

- 1 liter fruktigt rödvin
- 2 dl apelsinjuice
- 4 dl sockerdricka eller Sprite
- 2 kanelstänger
- 1 pkt stjärnanis
- 1 msk socker (gärna brunt)
- 1 apelsin
- 1 citron
- 1 äpple
- en skvätt brandy (om så önskas)

## Gör så här:

- Skär alla frukter i skivor och lägg dem i en stor karaff tillsammans med kanelstänger och stjärnanis och socker.
- Häll i apelsinjuice, sockerdricka, rödvin och konjak.
- Blanda och kyl.
- Servera sangrian väl kyld i en stor karaff och stora vinglas.

## Hälsningar från oss alla på PT Golf

*Västra Algarve*  
Margaretha & Gunner Lejman  
Eleonor & Valter Turesson  
Anette & Kjell Tornberg  
Ulf Westerberg

*Centrala Algarve*  
Christina & Anders Norlander

*Östra Algarve*  
Anita Ahlström  
Jan-Ove Högberg  
Ulla & Leopold Schill  
Per & Lena Vilén  
Zinita Rust

*Costa de la Luz*  
Katrín Jordansson & Sören Andersson  
Maja Hedén

*Cádiz-området*  
Jonny Åkerberg

*Costa del Sol*  
Mona & Tomas Erixon

*Grundare*  
Göran & Christian Westerlund

*PT Golfnytt/Redaktion*  
Magnus & Anna Nylander

*Ledning, bokning & kundservice*  
Magnus Nylander  
Marianne Högberg  
Ann Helander

*Hemsida*  
[www.ptgolf.se](http://www.ptgolf.se)

*Facebook*  
[www.facebook.com/ptgolf.se](https://www.facebook.com/ptgolf.se)

*Kontakt & Telefon*  
040 - 693 76 76  
+351 281 327 588  
info@ptgolf.se

*"The older you get, the stronger the wind gets; and it's always in your face."*

- JACK NICKLAUS