

DEEL 11 REISVERSLAG 2013.

RESIDENT VAN DE AÇORES.

Helaas, São George hebben we ook die zaterdag niet bereikt en omdat we per 1 sept. een plaats in de Marina van Praia da Vitoria konden krijgen, zijn we daar naar binnen gevaren en hebben de landstroom aangesloten.

Dat was wel nodig want op de ankerplaats schommelde het te veel om wasmachines te draaien en daar ben ik de volgende dagen druk mee in de weer geweest.

WINTERWEER.

Het weer begint te lijken op het normale winterweer van de zuidelijke Noord Atlantik: Vaak zonnig met een temperatuur van boven de 20 graden, heel veel harde tot stormachtige wind en bijna elke nacht een buitje of meer.

Kortom, het valt best wel uit te houden. En het is hier uitbundig groen.

Bovendien liggen we in de goedkoopste haven van het Noordelijk halfrond volgens Bob, een Engelse solozeiler, die toch weer vertrekt omdat het op zee nu eenmaal nog goedkoper is en hij niet zo goed in de slappe was zit.

SATELLIET SCHOTEL.

We hebben bij Expert, ja, we zijn in Europa hoor, een satelliet schotel besteld om tijdens de lange winterdagen tv te kunnen kijken.

Wijze verheugt zich al op de winterse voetbal competitie in Nederland, maar helaas, de schotel staat teveel te schudden in dit ruige klimaat en we moeten het doen met een normale antenne.

Nu kunnen we alleen alleen vijf Portugese stations bereiken maar dat is goed om de taal te leren.

LEVEN ALS LANDROTTEN.

Tja, wat doe je nou zo'n hele dag op een boot in de haven?

We staan niet al te vroeg op (tenminste ik niet) en drinken in het zonnetje een eerste bakje koffie, waarna onze klim naar de supermarkt of mercado publico begint.

Op diverse schepen wonen ook zeilers en 2 boten verderop ligt een motorboot van eilandmensen die elk weekeind naar hun "buitenhuisje" komen.

Met al die mensen moet je contact houden, elkaar met problemen helpen en regelmatig een glas drinken.

Zo is Sigi zonet vertrokken met de stankafsluiter van onze toilet wasbak.

We wilden hem schoonmaken maar kregen het geval daarna niet meer op zijn plaats omdat de schroefdraad in het zeefje was verdwenen en de schroef niet meer aangedraaid kon worden.

Sigi, een modelbouwer van beroep, wist een oplossing en verdween met het hele geval naar zijn boot.

In een parkje vlak bij de Marina hebben we een trimbaan ontdekt met een stuk of 12 toestellen. daar gaan we tegen het eind van de middag even heen en werken het hele rijtje af in een half uurtje. Wijtze had zelfs al spierpijn de laatste keer. Vandaag is ook de vouwfiets die we besteld hebben bij SVB in Duitsland in Praia aangekomen, maar we hebben hem nog niet kunnen traceren.

AÇORES CULINAIR

Natuurlijk zijn lekker eten en drinken heel belangrijk, temeer omdat hier heel veel goede streekproducten te krijgen zijn in de supermarkt en op de Mercado Publico.

In de herfst zijn de druiven rijp en heerlijk zoet, je kunt pruimen kopen die zo groot zijn als tennisballen, de vijgen worden met manden vol aangevoerd en ook heb ik vandaag kastanjes gezien.

Op de mercado heb ik een speciale vriend die, als hij me aan ziet komen, de kaasvitrine opent en een schijf pittige Portugese kaas afsnijdt en mij die aanbiedt.

Tegen de omstanders beweert hij dat ik het af moet leren de Hollandse kaas zo op te hemelen want zijn kaas is veel beter.

Vandaag heb ik hem van een mandje verse vijgen afgeholpen waarvan ik de helft heb gebruikt om jam van te maken en de andere helft wordt ingemaakt in citroen-suikersiroop. Lekker in de romige Griekse yoghurt die hier te koop is.

Er is ook een slager in de Mercado, waar ik verse kalfslever heb ontdekt.

Als je die even bakt, smelt hij op je tong.

"Opoe kan ze zuigen," zeiden wij vroeger thuis altijd en dat geldt ook voor de Italiaanse Figato alla Veneto, een recept dat we uit Venetië hebben meegebracht.

Eigenlijk moet je daar plakken gebakken polenta bij geven maar dat vind ik nogal een geklieder en zolang ik in de super heerlijke verse pasta kan kopen, doe ik het daar liever mee.

Regelmatig lopen Nederlandse toeristen over de markt en kijken afkeurend naar de lelijk gevormde tomaten die er liggen. "Die koop je toch niet," is het commentaar.

Wij kunnen het dan niet laten hen te vertellen dat de smaak die aan deze tomaten zit, je niet kunt kopen in Nederland.

En wat maak ik graag van die enorme tomaten die zo heerlijk naar tomaat smaken?

Gevulde tomaten naar het recept van mijn moeder, maar een beetje bijgesteld naar de normen en smaak van heden.

En dan iets typisch Portugees: de OEI OEI VOGELTJES.

Toen ik in 2002 in Lissabon deze vogeltjes stond te bakken, kwam een buurman binnenlopen die zei: "oh, Maak je oei oei vogeltjes klaar?"

Hij noemde ze zo omdat volgens hem de milieupeuken in Nederland het er niet mee eens waren dat die beestjes gegeten werden.

Waarschijnlijk worden ze geflapt maar je ziet ze overal liggen en dus eten we ze gewoon, net als de Portugezen.

Verse vis is elke dag van de week te koop, ook op zondag en we maken er gepast gebruik van. Ik ben nogal kritisch wat verse vis betreft en al te vaak zie ik doffe ogen bij de vissen en dan zijn ze voor mij al te oud.

Peixe porco, varkensvis, is een voor ons onbekende vissoort en we waarderen die erg omdat het een platvis is met dikke stevige filets.

Maar ook zien we de armdikke stukken congeraal liggen naast de geel-zwarte murene

die je zo boos aan kan kijken. En bergen sardines maar die eten we alleen van de bbq. In een supermarkt heb ik rogvleugels ontdekt en één dezer dagen zal ik ze gaan kopen want ik heb daar een heerlijk recept van dat we voor het laatst in Corfu hebben gegeten. Nu moet ik nog "Galjoen aan die strand" maken, een interessant recept uit een Zuid Afrikaans kookboek dat ik uit de bibliotheek van Marmaris, Turkije, gegapt heb.

Maar hoe dat gaat, lezen jullie als we het gemaakt hebben.

Tenslotte de wijnmarkt die in de herfst in Continente, een grote supermarkt, wordt gehouden.

Ze bieden een groot assortiment aan Portugese wijnen aan en er is tevens een uitstalling van regionale kazen en chourizoworsten.

Er valt dus veel te proeven en als de wijn ons bevalt dan kopen we er een voorraadje van.

Maar de beste port kopen we bij onze vriend in de mercado want die levert de Velhotes (old friends) port van Calem voor bodemprijs.

Als je maar genoeg flessen per keer koopt.

Bij de kaasuitstalling ontdekten we een heel interessante kaas.

Daar moest je het kapje van afsnijden en dan vloeide de pittige kaas uit het omhulsel, dat je snel op een stukje baguette kon smeren. De Portugese versie van fondue.

Nu proberen we de geiten- en schapenkaasjes stuk voor stuk.

Kortom.....het houdt ons uit de kroeg. A sua saúde!

HALVE SMART.

Donderdag zal de harde wind afnemen en is het de hele dag zonnig.

Tijd om een "Viatura Automática" te gaan huren, een elektrisch autootje van Renault, een Twizy.

Ze schijnen ook in Nederland te zijn, hebben we op internet gezien.

Het is eigenlijk een éénpersoons wagentje maar achter de bestuurder kan nog iemand zitten. Op het eiland zijn overal oplaadpunten zodat je ook weer terug kan komen zonder problemen.

Je kunt er 80 km mee halen en daarmee kom je hier het hele eiland wel om.

Ook daarover horen jullie de volgende keer meer.

RESIDENT VAN DE AÇORES

Rest ons nog te vertellen dat we over een week officieel ingelijfd zijn bij de inwoners van de Azoren, we worden Resident. Dat gaat hier vrij eenvoudig: eerst moet je een Atestado da Junta de Freguesia de Santa Cruz hebben dat je inderdaad al drie maanden in Portugal bent, in ons geval op de Azoren en met die verklaring en je paspoort ga je naar de Municipalidad (Gemeentehuis) en kun je tegen betaling van 15 Euro je inschrijvingsformulier krijgen.,

Dat heeft diverse financiële voordelen, het scheelt o.a. de helft in de kosten van de marina die toch al goedkoop is met 9 euro per dag inclusief water en electriciteit ,maar het stelt verder niet veel voor.

Hartelijke groeten, Mia en Wijtze

PS. op dit moment waait het over de 55 knoop en misschien wordt het nog wel meer.