





Zondag 22 januari 2012

- Van : Yunquera 730 m
- Naar : Guaro 350 m
- Hoogste punt : 690 m
- Afstand : 24 km
- Stijgen : 1.300 m
- Dalen : 1.600 m
- Duur : 9 uur

Danny, de hoteleigenaar waar we verblijven, brengt ons met de wagen naar ons vertrekpunt. André en Jan laten de rugzak achter in het huisje dat we gehuurd hebben. Ludwig draagt de rugzak met wat eten en drank voor onderweg.





Af en toe komen we ook een avocadoboom tegen. Avocado's worden voornamelijk rauw gegeten. Na het schillen kleurt het vruchtvlees snel bruin door blootstelling aan de lucht (enzymatische bruinkleuring), maar dit kan worden tegengegaan door het toevoegen van citroensap. In Mexico wordt de vrucht gebruikt als basis voor guacamole door het vruchtvlees fijn te maken. Deze avocadomoes werd op de Antillen gemengd met alcohol tot een geel drankje. Door zeevaarders werd dit meegebracht naar Nederland maar hier ging men het door gebrek aan avocado's maken met eieren omdat die dezelfde kleur hadden. Zo is in Nederland de likeur met de naam advocaat ontstaan. Middenin de vrucht bevindt zich een grote houtige pit, die voor consumptie verwijderd wordt. Bij rijpe vruchten ligt de pit los en kan men, bij het schudden van de vrucht, de pit horen rollen.





We passeren het idyllische dorpje “Tolox”. De oorsprong gaat terug tot het Neolithicum. Dit wordt bewezen door restanten van aardewerken die gevonden werden in de Cueva de la Tinaja (grot).



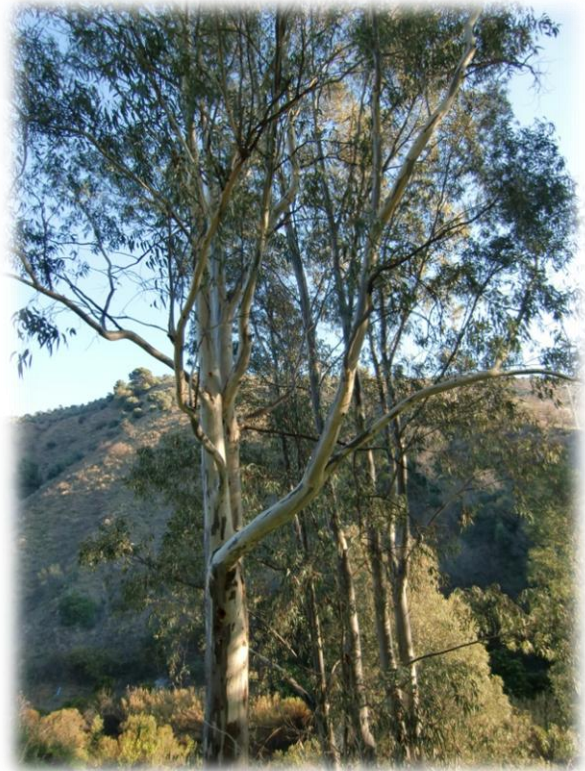
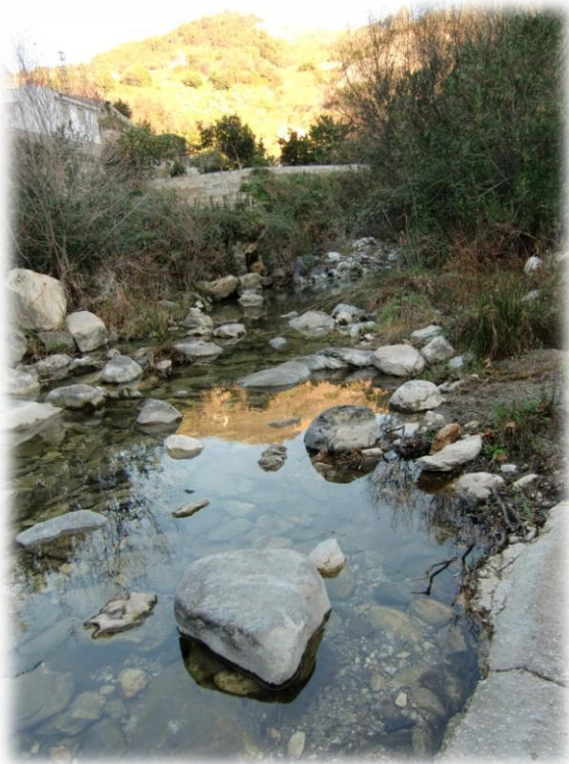
Er nadert ons een lokale bewoner per paard. Als de ruiter merkt dat we een foto willen maken houdt hij halt en stapt hij van zijn paard. Dan gaat hij fier voor het paard poseren zodat we het mooi versierde zadel beter kunnen zien.



De sinaasappel of appelsien is het exportproduct bij uitstek. Oorspronkelijk is de vrucht afkomstig uit China vandaar de naam “china-appel, evenals “appelsien”: appel-china.







De amandelboom staat nu in volle bloei. De bloempjes (zie detailfoto hierboven) ruiken lekker en zijn een streling voor het oog. De amandelnoot is het zaad van de amandelboom. De oogst is in augustus.







In 1989 werden de bergen rond Tolox uitgeroepen tot natuurpark Sierra de las Nieves, gezien zijn grote ecologische en landschappelijk waarde.





In deze tijd van het jaar worden de olijfbomen gesnoeid. De dikke takken worden gebruikt als brandhout en de kleine takjes worden meteen ter plaatste opgestookt.





Een oude boer gaat een wandelingetje maken met zijn twee geiten.





De kurkeik is een steeds groenblijvende boom die tot 20 meter hoog kan worden. De vrucht van de boom, de eikel wordt 1,5 tot 3 cm lang. De kurk wordt om de 8 à 10 jaar van de stam gepeld. Deze kurk wordt gebruikt voor isolatie, voor schoenzolen, voor vloer- en wandbekleding, voor reddingsboeien en natuurlijk voor de afsluiting van flessen. Het pellen van de schors moet zorgvuldig gebeuren, anders loopt men het risico dat de onderliggende weefsels beschadigd worden en de boom sterft. Het brandhout van de kurkeik wordt ook steeds ontdaan van de kurk.





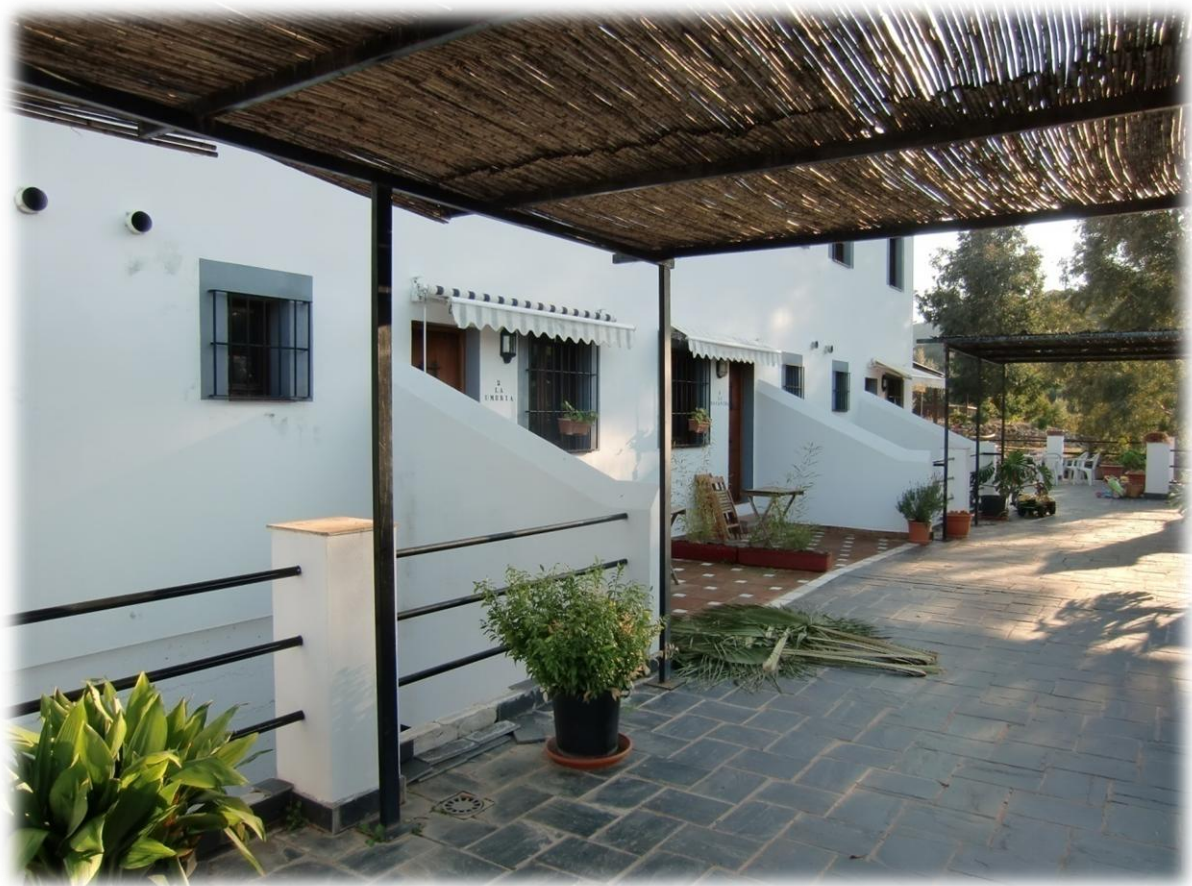
Guaro komt in zicht. Naast de gebruikelijke jaarlijkse feesten, vindt in september in Guaro sinds enkele jaren het “Festival de la Luna Mora” plaatst. Dit festival is beroemd in de gehele streek. Dit festival biedt diverse culturele activiteiten met als thema de Christelijke, Moorse en Joodse tradities die samen Andalusië hebben gevormd.



In Guaro doen we een terrasje en wachten we op de komst van Danny die ons terug zal brengen naar ons verblijf La Molineta de Guaro. Te voet kunnen we er ook geraken maar dan moeten we nog een berg over en dat zien we niet zo meteen zitten.



Daar het vandaag nog licht is geeft Danny ons een rondleiding in “La Molineta”. Meer informatie hierover is er te vinden op www.lamolinetacasasrurales.com





Na ons wasje en ons plasje neemt Danny ons terug mee naar het dorp waar we in het plaatselijke restaurant uit eten gaan. Danny raadt ons pata negra aan. Het is het vlees van het Iberische varken die men hier “pata negra” noemt. Deze varkens leven in het wild en voeden zich met de eikels van de kurkeik. Het is dan ook vooral in de kukeikenbossen dat men deze dieren aantreft. Het vlees wordt geroosterd boven een houtskoolvuur en smaakt overheerlijk. Ook Danny eet pata negra want het is niet altijd te verkrijgen. Maar niet alleen het vlees smaakt lekker. Ook de bijhorende schotel

tomaten smaakt overheerlijk. Met een (te) volle maag keren we terug naar La Molineta.

Maandag 23 januari 2012

- Van : Monda 380 m
- Naar : Istan 280 m
- Hoogste punt : 635 m
- Afstand : 20 km
- Stijgen : 600 m
- Dalen : 700 m
- Duur : 6 uur

Het stukje van Guaro tot Monda slaan we over. Het is slechts 7 km lang maar men moet er drie uur voor uittrekken en dan wordt het terug een dag van 9 uur stappen en dat vinden we te veel. Danny brengt ons dan meteen ook naar Monda. Het schemert er nog als we er aan komen.







Jan buigt nederig het hoofd voor de ezel die boven hem staat.





Ik heb mijn vrouw
leren kennen toen
ik stond te wachten
op de trein.

Dat was dan
letterlijk
per(r)ongeluk





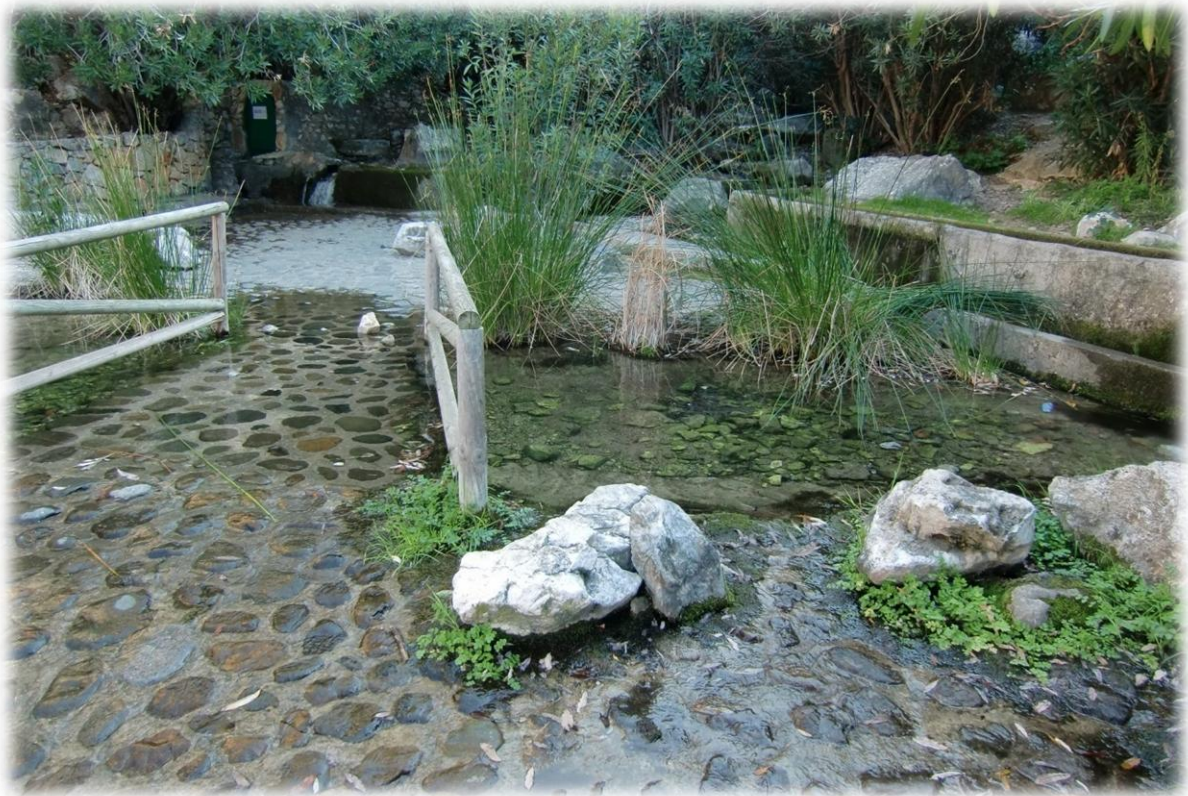


De paradijsvogelbloem ook wel papegaaienbek genoemd. De naam is afkomstig van de kleurrijke paradijsvogel. In hun oorspronkelijke biotoop (Zuid-Afrika) wordt de bloem ook daadwerkelijk bestuift door vogels (honingzuigers).





Istan, ons eindpunt voor vandaag komt in zicht. Het dorpje telt nog geen 1.500 inwoners. Het stuwmeer in de vallei van Istan wordt gebruikt voor de voorziening van water van het nabijgelegen toeristenoord Marbella.



Dit dorp is lange tijd gespaard gebleven van autoverkeer. Het heeft geduurd tot na de tweede wereldoorlog voordat het dorp bereikbaar werd met de wagen. Tot dan kon het dorp enkel maar bereikt worden met paard en kar of met de ezel. Nu nog zijn er weinig straatjes in het dorp waar een auto door kan. Maar bij het binnenkomen van het dorp is wel een grote parking.

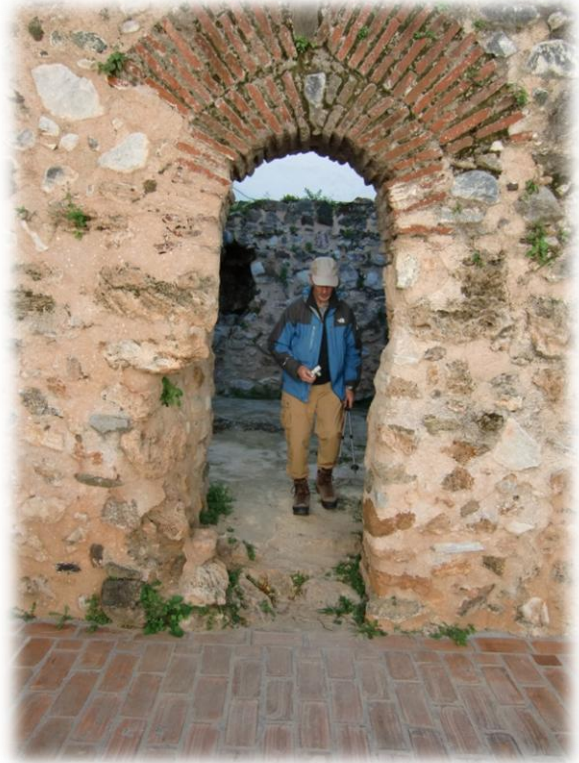












In het dorp zijn nog overblijfselen te zien van, als ik mij niet vergis, een oude Romaanse kerk.



Istan heeft meerdere bronnen met drinkbaar water. Ook de onderliggende stuwdam wordt grotendeels gevoed door deze bronnen.



Dit is niet de ingang van een kerk maar de ingang van een bakkerswinkel.



Ook Istan heeft, net als alle andere iets of wat respectabele gemeentes, zijn mirador (uitkijkpunt). Veelal bevindt er zich een plaat met de afbeelding van de omliggende dorpen en bezienswaardigheden.



In het dorp bevindt er zich een mooi wandelpad naar een nabijgelegen heuvel van waaruit met het onderliggende meer goed kan zien.





Ze werken hier graag met keien. Het zijn geen tegels waar keien in verwerkt zitten. Alle keien zijn handmatig in de mortel gelegd. Danny komt ons terug halen terwijl zijn echtgenote Bianca voor ons een heerlijke paella maakt.



Een dikke pluim voor Bianca. Niet alleen de paella smaakt overheerlijk, ook haar zelfgemaakte looksaus mag er best zijn. De geserveerde olijven zijn van eigen kweek. Aanvankelijk dachten we dat we de paella niet zouden opkrijgen maar we hebben alle drie een extra inspanning gedaan zodat er niets over was.

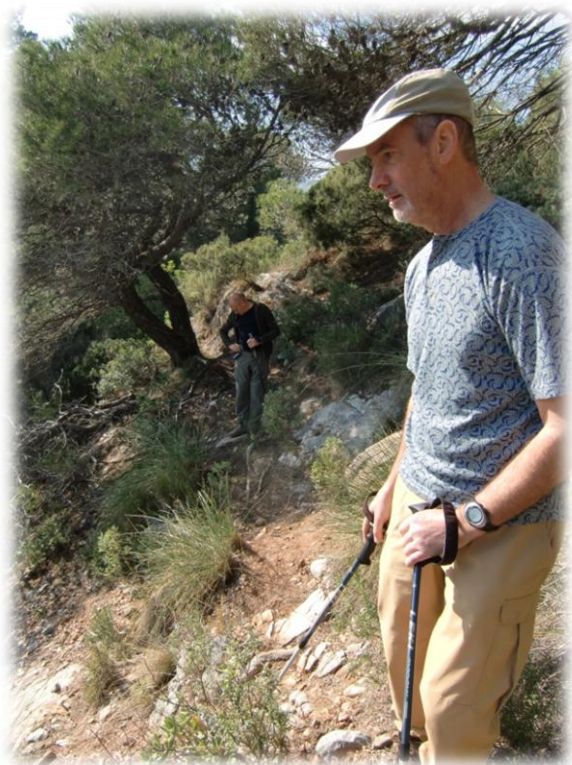
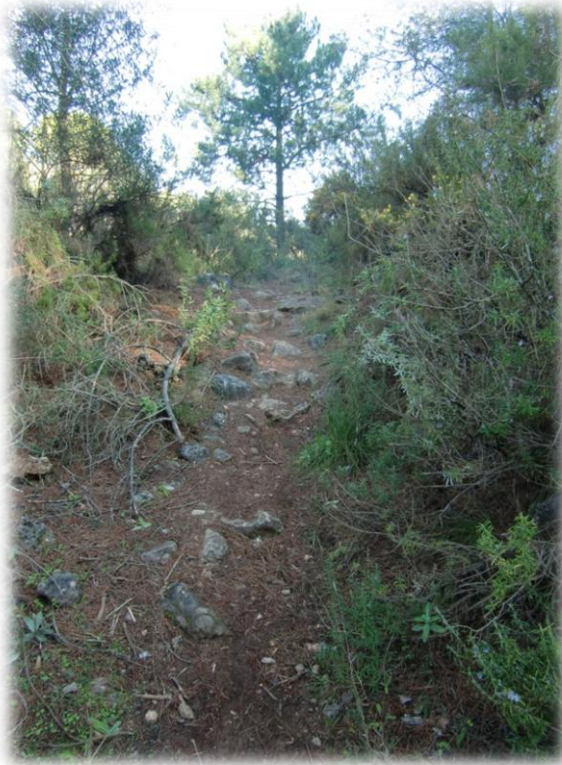
Dinsdag 24 januari 2012

- Van : Monda 380 m
- Naar : Ojen 280 m
- Hoogste punt : 668 m
- Afstand : 19 km
- Stijgen : 800 m
- Dalen : 800 m
- Duur : 7 uur

Danny brengt ons terug naar Monda. We gaan nu het stuk Monda – Ojen doen. Vandaag is het een rustigere dag. We vertrekken dan ook iets later.







De vijgencactus is een veel voorkomende wilde plant in Spanje. Sommige variëteiten zijn zelfs wintervast. De rode vruchten zijn vijgachtig, vandaar de naam. Sommige variëteiten hebben zeer smakelijke vruchten waar onder andere confituur van gemaakt wordt. Andere soorten worden enkel gebruikt als veevoeder.