



Vrijwilligers verwijderden de vegetatie en ontstopten de bron. Dit water was waarschijnlijk bestemd voor de irrigatie van tarwevelden. In de buurt van de bron kan

men tevens een cirkel zien in de rotswand die is achtergelaten door het uithakken van een molensteen.

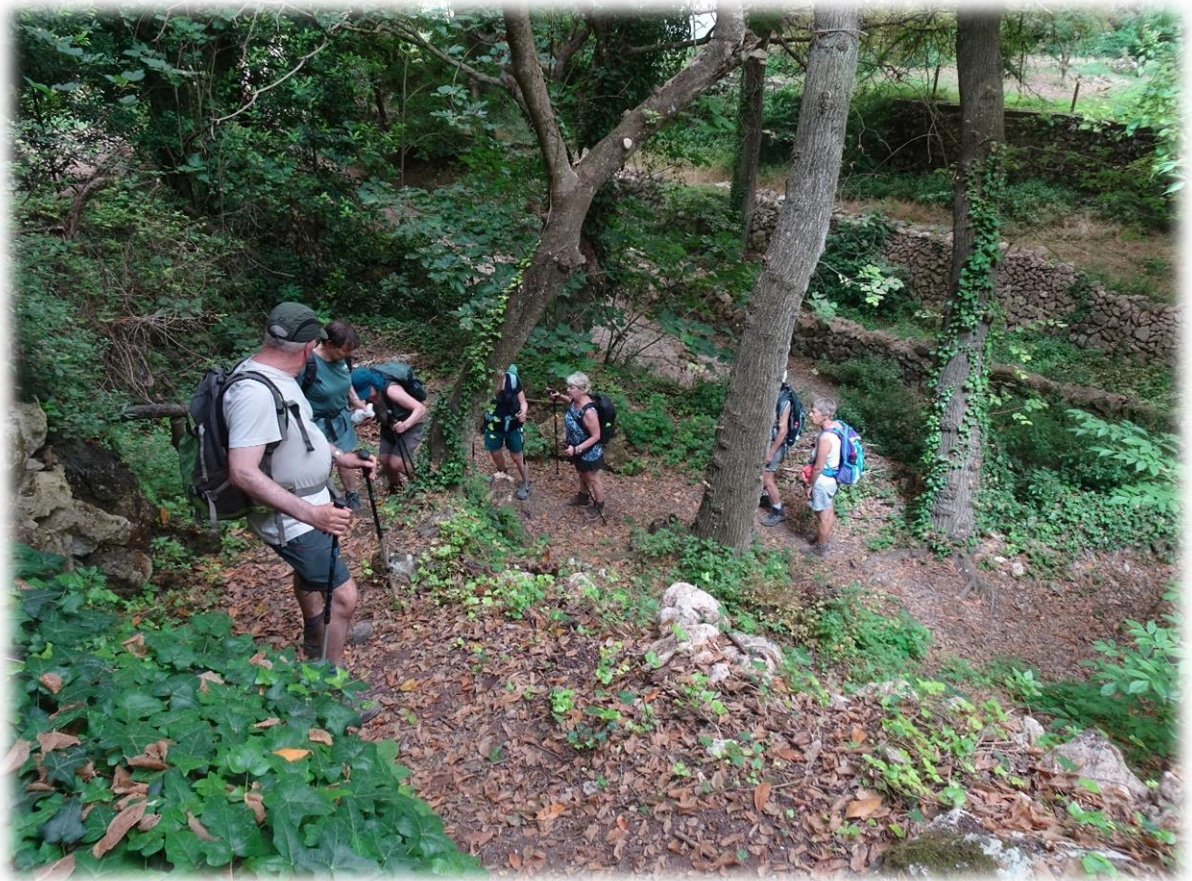




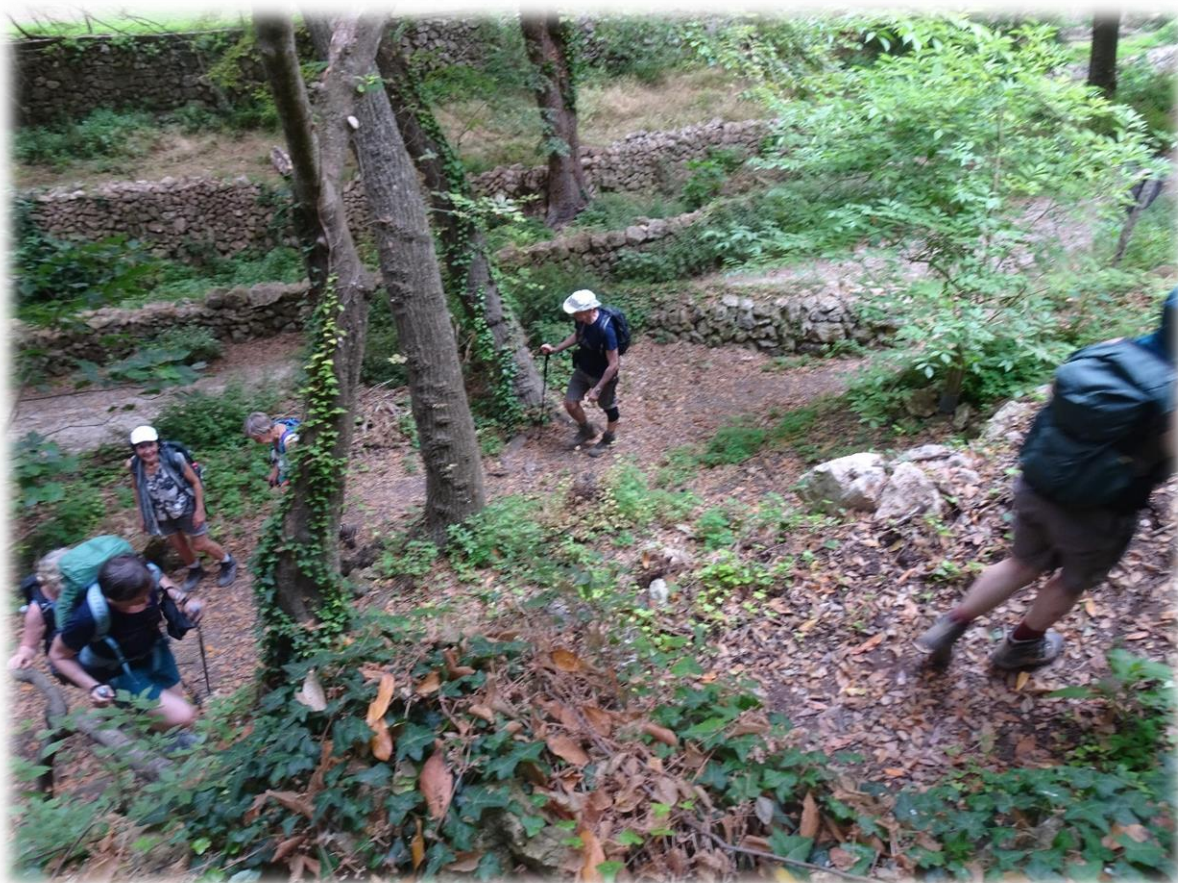
Overal in Spanje en haar eilanden kom je dit plaatje tegen. Het maakt de wandelaar er opmerkzaam op dat men zich hier in jachtgebied bevindt.



Bamboe behoort tot de grassen. Zoals bij de meeste grassen zijn de stengels hol en worden ze op regelmatige afstanden onderbroken door knopen waar de bladeren zijn aangehecht.



De stengel van de bamboesoorten kan in lengte variëren van enkele centimeters tot meer dan 30 meter. Ook de dikte is variabel van enkele millimeter tot 25 centimeter.



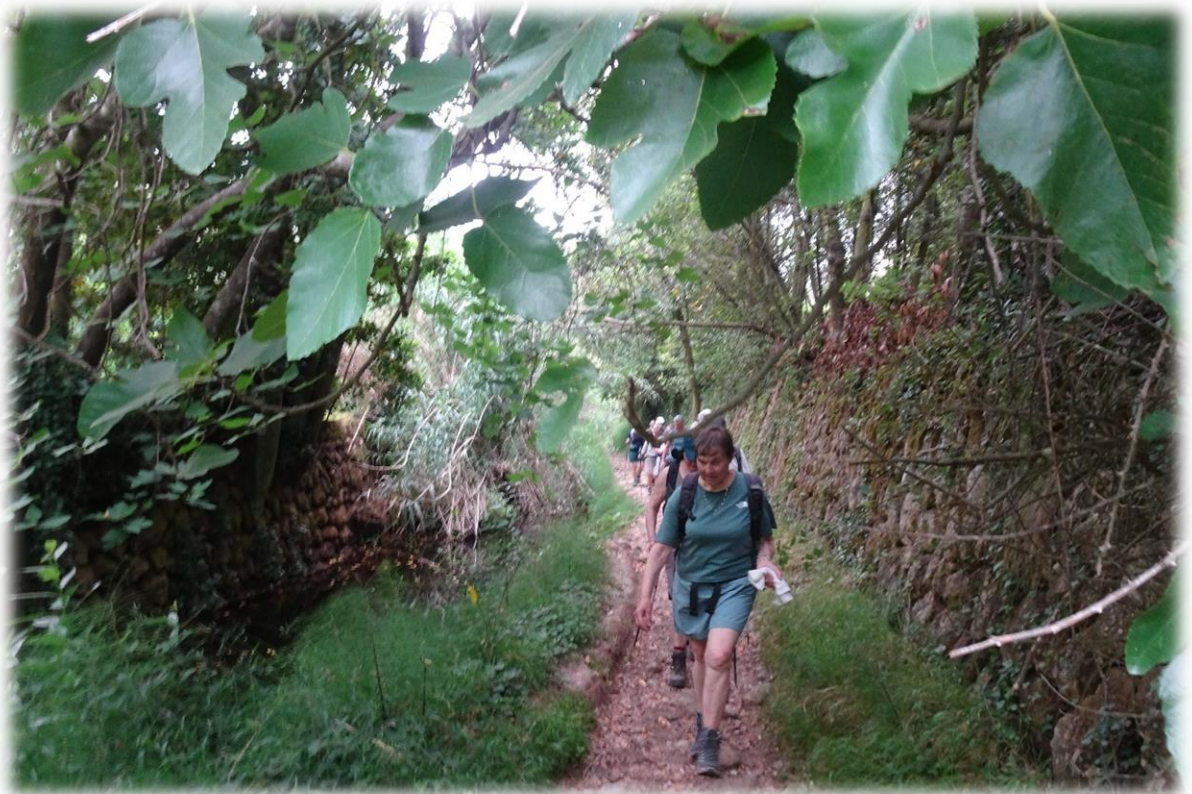
Bamboe wordt in uiteenlopende klimaten aangetroffen, van koude berggebieden tot hete, tropische streken. Hij verspreidt zich hoofdzakelijk met zijn wortels, die ondergronds ver

kunnen uitgroeien, waarbij ze hier en daar nieuwe stengels boven de grond laten uitkomen.





De reuzenpanda leeft vrijwel uitsluitend van bamboe en eet er dan ook grote hoeveelheden van. Bamboescheutels zijn tevens eetbaar voor de mens en worden in Aziatische keukens gebruikt.



Wereldwijd sterven de meeste bamboesoorten af om de 150 à 200 jaar. Wetenschappers weten nog steeds niet hoe dit komt.



We eten, zoals alle andere dagen, op een mooi plekje.



De *Dracunculus Vulgaris* of drakenwortel is een prachtige bloem al wil je hem niet in je tuin hebben. Als de drakenwortel in bloei staat, zoals nu het geval is, dan geeft de bloem gedurende 1 à 4 dagen een sterke geur af. De mannelijke exemplaren zouden de geur

verspreiden van rotte eieren, de vrouwelijke van rotte vis. De drakenwortel geeft die sterke geur af om insecten aan te trekken. De plant eet de insecten niet op maar bestuift ze en zo wordt het stuifmeel tussen de twee geslachten van planten overgebracht.



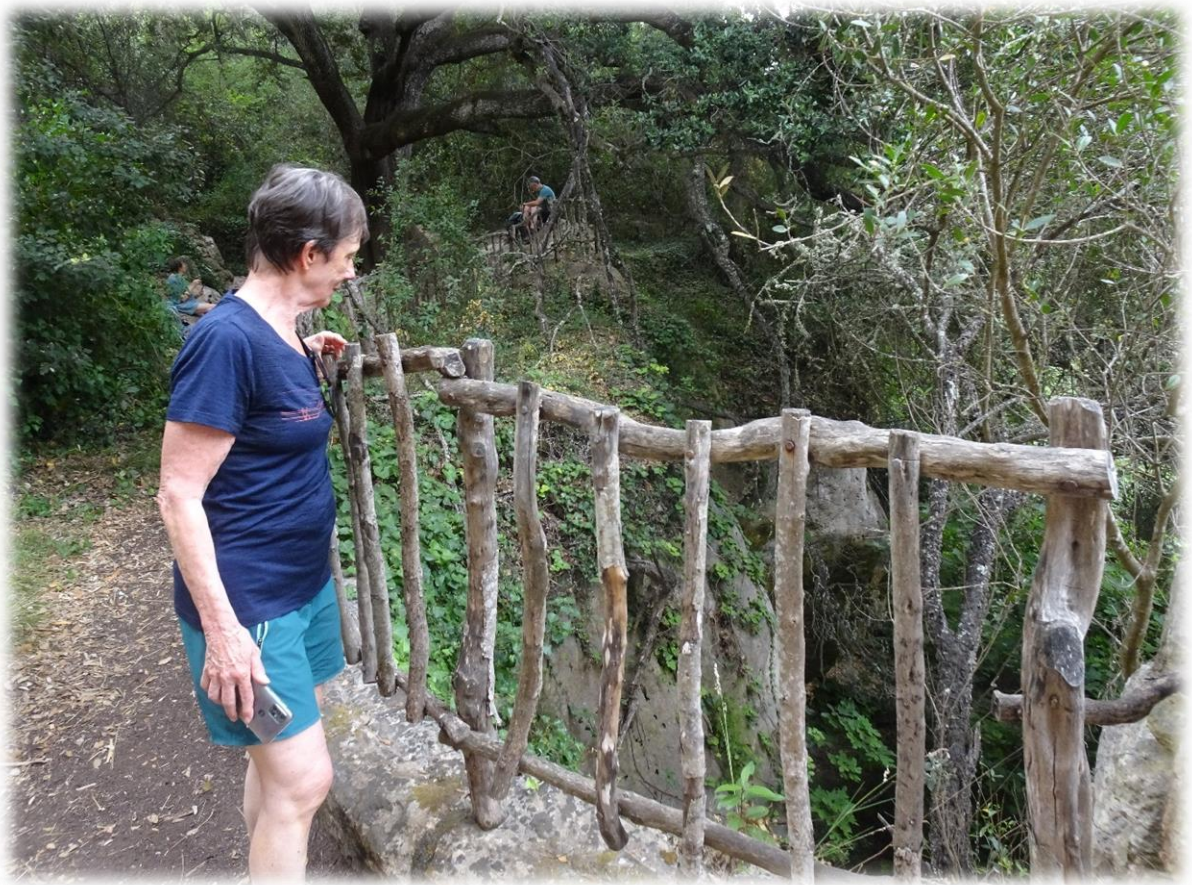




We komen aan een moederhuis van huisjesslakken. Het is een verdroogde bloemstengel die vol hangt met 1 à 2 mm grootte huisjesslakken. Huisjesslakken hebben in het ei al een klein

huisje van twee of drie windingen. Zodra de slak uit het ei kruipt begint hij vanaf de mondrand het huisje groter te maken. Dit blijft de slak doen tot hij volwassen is.





Meestal kan je een volwassen slak herkennen aan het feit dat de mondrand een stukje is omgeslagen en wat verdikt is, zoals bij een trompet.



Als je een slakkenhuisje van boven bekijkt, zie je dus zijn hele levensgeschiedenis : de eerste paar windingen had hij al in het ei, de volgende heeft hij gemaakt toen hij nog een baby was, en de laatste toen hij bijna volgroeid was. En op dezelfde manier kun je zien wat hij in zijn

leven heeft meegemaakt : vaak zit een huisje vol met gerepareerde barstjes, scheurtjes en gaatjes.





Bij de meeste landslakken zit het huisje niet vast aan het zachte lijf van de slak. De slak heeft een sterke spier die langs de gehele lengte van de windings-as van het huisje gewikkeld ligt.

Door die spier aan te spannen houdt een slak zich dus stevig aan zijn huisje vast; zo stevig, dat je hem niet zonder schade uit zijn huisje kunt trekken, ook al zijn de slak en z'n huisje twee aparte objecten.





Toch komt het af en toe wel voor dat een slak zijn huisje verlaat. Meestal is dan die spier door ziekte zodanig verslapt, dat de slag zich niet stevig genoeg meer aan zijn huisje kan

vasthouden. Zo'n onvrijwillige naakte slak is helaas ten dode opgeschreven, want terug zijn huisje in kruipen lukt niet meer.





Na onze wandeling brengen we een bezoek aan het dorpje Ferreries waar de typische lederen sandalen gemaakt worden.





Donderdag 20 juni 2024

- Naam : Cala Macarella, Cala Macarelleta en Cala Turqueta
- Afstand : 13 km
- Stijgen : 400 m
- Dalen : 400 m
- Duur : 5 uur





Van de 95.000 bewoners die in 2016 op het eiland ingeschreven stonden (in de winter zijn er daar 70.000 van over) woont twee derde in de twee grootste steden op het eiland, Ciutadella

en Mahón. De eerste werd gesticht door de Moren en de tweede door de Carthagers.





Daarbij is Mahón vooral bekend vanwege zijn kaas en de mayonaise werd er uitgevonden door de chef-kok van graaf Louis du Plessis, maarschalk van Richelieu. Of dat zeggen ze toch.



Hoewel je het misschien niet meteen zou zeggen, is mayonaise een saus met een bewogen geschiedenis. Daardoor bestaan er heel wat verschillende theorieën over waar mayonaise precies vandaan komt. Vind jouw favoriete frietsausje nu zijn oorsprong in de 'aïoli' uit het

Oude Rome, de ‘mahonese’ uit het Spaanse Menorca of de ‘mayonnaise’ – ja, mét dubbele ‘n’ – uit Frankrijk?





Al in de eerste eeuw na Christus beschreef de Romeinse politicus en letterkundige Plinius een sausje dat belachelijk veel weg had van mayonaise zoals we die nu kennen. Alleen noemde

hij de saus op basis van ei en olie niet mayonaise, maar wel 'aioli'. Hebben de Oude Romeinen mayonaise dan uitgevonden? Het had best gekund, maar toch is het niet het geval!





Waar mayonaise dan wel vandaan komt? De havenstad Maó – of Mahón op z'n Spaans – op het pittoreske Spaanse eiland Menorca.



In 1756 zou daar een Franse oorlogsvloot zijn aangemeerd om de Britse vestigingen op het eiland aan te vallen. Met succes! Om hun overwinning te vieren, bereidden de Fransen een

feestmaal om u tegen te zeggen. Maar niet alle ingrediënten waren voor handen, dus de koks moesten hier en daar wat experimenteren.





Uit die probeersels zou dan een sausje ontstaan zijn: 'mahonesa', vernoemd naar de havenstad. Maar heeft de saus dan een Franse of een Spaanse oorsprong? Wie zal het zeggen...



Waar de oorsprong ook ligt, het waren sowieso de Fransmannen die met mayonaise de wereld veroverden. Dat hebben ze vooral te danken aan Marie-Antoine Carême, de oervader van de

Franse keuken, die als eerste met het sausje experimenteerde in de wereld van de haute cuisine.





Het is bovendien zijn samenstelling van eigeel, olie en citroensap die nu wereldbekend is onder de Franse naam 'mayonnaise' – en dus niet onder de Spaanse naam 'salsa mahonesa'.



Menorca is voornamelijk bebost met pijnbomen en zeedennen. Er komen zo'n 200 plantensoorten voor, waarvan vijftintig soorten die nergens anders te vinden zijn. De noord- en zuidkust van het eiland zijn heel verschillend.



Tot nu toe was het warm en zonnig. Het zal warm en zonnig blijven voor de rest van de week.



Deze wandelvakantie zit vol met afwisseling. Parelwitte stranden met helderblauw water in het zuiden en desolate vlaktes in het noorden.



Regelmatig zien we hagedissen op ons pad. . De staart van de hagedis is ongeveer even lang als zijn lichaam. De hagedis kan zijn staart loslaten wanneer hij wordt aangevallen. De staart

groeit na verloop van tijd terug aan. Foto onder is een hagedis zonder staart





Hagedissen (Lacertilia) vormen een onderorde van de schubreptielen (Squamata), die meer dan 7100 soorten telt. Hagedissen zijn daardoor de grootste groep van alle moderne reptielen.



Hagedissen blijven meestal klein, de meeste soorten worden inclusief staart niet groter dan 50 centimeter en slechts weinig soorten bereiken een lengte van meer dan één meter.



De hagedissen die op Menorca voorkomen zijn kielhagedissen. Zoals alle kielhagedissen heeft ook deze soort gekielde schubben op de rug, driehoekig, een beetje opstaand en