





Enkele vrouwen zijn druk bezig met het wassen van tapijten in de rivier. Ondertussen letten ze tevens op de kinderen die in de buurt aan het spelen zijn.





Onze ezeldrijvers en kok hebben het de ganse dag druk om voor het materiaal te zorgen en te koken.





Regelmatig vertel ik een verhaaltje over de plaatselijke gebruiken, de geschiedenis enz.



Ook af en toe een korte rustpauze nemen is belangrijk.





Na de wandeling is er tijd voor thee en koekjes.

Woensdag 13 november 2024

- Van : Boutaghrar (1600 m)
- Tot : Taberkhach't (1787 m)
- Afstand : 20 km
- Stijgen : 200 m
- Dalen : 300 m
- Duur : 6 uur





Vandaag mogen we een ganse dag onze waterschoenen aanhouden want we dienen overwegend door het water te wandelen.





Heel af en toe kunnen we ook eens gebruik maken van een brug al is het soms makkelijker om naast de brug in het water te stappen.



De huisgors is een lid van de gorzenfamilie. De huisgors meet 13,5 centimeter van het puntje van de snavel tot het uiteinde van de staart. De vogel lijkt sterk op de gestreepte gors. De

huisgors is van boven minder gestreept en de zwart-witte tekening op de kop is minder sterk contrasterend. De zang doet denken aan dat van onze vink, de roep is een nasaal *tswie*. De soort houdt er dezelfde levenswijze op na als onze huismus, en leeft in de omgeving van de mens.





Vooral in Marokko is de soort verbazend tam: zij wordt als heilig beschouwd en vliegt ongehinderd de huizen in en uit op zoek naar voedsel. De soort broedt in holtes van

gebouwen. De grootte van het legsel varieert van 2 tot 4 eieren. Ze worden in 12-14 dagen uitgebroed. De soort broedt in Noord-Afrika in een band van Marokko in het westen tot Tsjaad in het oosten en zuidelijk tot in Mali in onderling geïsoleerde populaties. De soort komt niet voor in West-Europa. In Marokko breidt de soort zich noordwaarts uit en broedt al in Tanger.





Een tajine is oorspronkelijk een stoofpot van aardewerk. De gerechten die ermee gemaakt worden ontleen er tevens hun naam aan. Tajine is een van de bekendste gerechten in de

Marokkaanse keuken en kent haar oorsprong in de Berberse keuken. Een tajine bestaat uit een grote dikke aardewerken schaal, waaruit de bereide gerechten opgediend kunnen worden, en een relatief hoog kegelvormig of bolvormig deksel.





De meeste tajines zijn geglazuurd, maar zij kunnen ook ongeglazuurd zijn. Sommige tajines zijn beschilderd; deze dienen meestal ter decoratie of om het gerecht na bereiding in op te dienen. Voordat een ongeglazuurde tajine voor de eerste keer gebruikt wordt, dient de schaal

bij voorkeur 24 uur gevuld te worden met water. Hiermee kan worden voorkomen dat deze bij het eerste gebruik barst.





Bij een ongeglazuurde tajine moet de schaal voor elk gebruik een half uur in water geweekt worden. Bij de traditionele tajine moet er opgepast worden voor loodvergiftiging, aangezien

de glazuur van de tajine te hoge concentraties lood kan bevatten. Er zijn aardewerken tajines met loodvrij glazuur en gietijzeren versies van de tajine op de markt.





In Marokko wordt de tajine vooral gebruikt voor stoofpotten van vlees, vis of groenten, samen met diverse specerijen (zoals het traditionele kruidenmengsel ras el hanout), uien, peulvruchten en/of aardappelen. Traditionele gerechten zijn lamsvlees met dadels of andere

zoete vruchten, kip met olijven en ingemaakte citroen, en gehaktballetjes met tomaat. In bepaalde varianten van gerechten worden in de laatste fase van het kookproces kaas of geklopte eieren toegevoegd.





Terwijl men de was doet, worden ook de kinderen in de rivier gewassen.



De dromedaris wordt ook wel een, een bultige kameel genoemd wordt in Marokko als lastdier gebruikt. De dromedaris is ongeveer drie meter lang en 190 tot 230 centimeter hoog (met de

bult als hoogste punt). Het dier weegt tussen de 450 en 1200 kilogram. De dromedaris heeft één bult, een lange, gebogen hals en lange poten, die eindigen in twee tenen. Op de ellebogen, de knie- en zoolgewrichten en op het voorhoofd zitten eeltplekken, die zeven millimeter dik zijn en bestaan uit een flexibel, verhoornd vlies.





De dromedaris voedt zich met gras en andere planten, ook de taaie, doornige, zoute en uitgedroogde planten die de meeste andere dieren laten staan. Door de gespleten bovenlip is hij in staat zelfs doornakken en cactussen te eten. Bij een hoge voedselvoorraad eet hij twee

tot drie kilogram voedsel per uur. De tanden van een dromedaris groeien hun hele leven door. Om ze af te slijten knabbelt hij aan hard materiaal als botten en stukken hout. De dromedaris kan voor langere tijd zonder water. Als hij kan drinken, drinkt hij grote hoeveelheden: meer dan honderd liter water in tien minuten komt voor.





De eeltkussens onder de voeten beschermen hem tegen het warme zand. De neusgaten en oren zijn bedekt met lange haren, die het zand tegenhouden. Om diezelfde reden heeft het dier lange wimpers en kan het dier zijn neusgaten sluiten.

De soort werd met succes in 1405 op de Canarische Eilanden ingevoerd, waar het dier nog steeds voorkomt.





We worden uitgenodigd om thee te drinken bij een plaatselijke bewoonster.





Een droogkast heeft men hier helemaal niet nodig.



De dadelpalm behoort tot de palmenfamilie. Ze wordt op grote schaal aangeplant omwille van de eetbare vruchten, de dadels. Deze aanplant gebeurt reeds duizenden jaren: daardoor is het oorspronkelijke verspreidingsgebied niet exact bekend. Waarschijnlijk is dit Zuidwest - Azië of Noord-Afrika. De bestuiving van de bloemen geschiedt in natuurlijke

omstandigheden door de wind; in moderne commerciële plantages gebeurt dit nagenoeg volledig manueel: hierbij levert één mannelijke plant voldoende stuifmeel om 50 vrouwelijke bomen te bestuiven. Aangezien mannelijke planten nooit dadels dragen, is hun enige functie om de bloemen te bestuiven.





Vrijdag 17 november 2023

De wandeldagen zitten er op. Vandaag keren we terug met het busje naar Marrakesh.





Het was de bedoeling dat we de kashba van Taourirt zouden bezoeken onderweg, maar de kashba was gesloten door de recente aardbevingen waardoor de kashba onstabiel zou zijn.



Nadien brengen we nog een bezoek aan de soeks waar we onze laatste centen uitgeven. Uiteraard hebben we niets gekocht zonder eerst af te bieden. Vorig jaar heeft er hier iemand van de groep een tajine gekocht voor slechts 3 euro.





Niet alleen de winkeltjes zijn kleurrijk maar ook sommige mensen zijn het zien waard.



Wel, het was voor mij een eer om deze zeer toffe groep te mogen begeleiden. Ik heb er veel plezier aan beleefd. De blaren en de kleine verwondingen die jullie hebben opgelopen zullen spoedig genezen. Bedankt dat jullie erbij waren. Ook bedankt voor het mooie tekstje en het drinkgeld. Dat laatste had niet gehoeven maar het doet toch telkens plezier en het geeft ook een blijk van waardering.

Op de laatste avond leest een van de deelnemers een tekstje voor. Ik plaats hieronder de tekst

Beste Ludwig,

De dame blanche was ons beloofd. Wij hebben het wel even geloofd. En toch is Ludwig D'Haese een goede reisbaas. Hij kwam geregeld vertellen aan zijn twaalf gezellen. Het ging van oleanders en karmijn tot Last Post en rode wijn. Hij heeft nog veel andere talenten dat bewijzen zijn gedichten en zijn prenten.

Ludwig, dik bedankt voor 't tijdloos souvenir van een prachtige reis met veel vertier.

Misschien zien we elkaar ooit nog weer.

Andere reisverslagen van deze jongen kun je terugvinden op www.ludwighaese.be



Ludwig D'Haese

benaltijdweg@gmail.com

Tekst

Ludwig D'Haese

Foto's :

Ludwig D'Haese en andere groepsleden