

## LÕUNA-HISPAANIA ANDALUUSIA ÕPPEREISI 20.-27.07.21 KOKKUVÕTE

### 1. Päev - 20.JUULI

Andaluusia õppereisil osalesid juhatuse, hindamiskomisjoni ja revisjoni komisjoni liikmed, MTÜ-de esindajad, ettevõtjad ja tegevõtjad. Kogunesime Aqva Parklas, et alustada õppereisi Hispaaniasse. Bussis teel Tallinna Lennujaama loosime välja paarid, kes millisest külalastatavast objektist kokkuvõtte kirjutab. Lennujaamas jagab meile reisidokumendid Germalo giid/tõlk Heigo Sakh ning võimegi pagasi ära anda ja suunduda turvakontrolli. Lennujaam on suhteliselt tühi võrreldes koroonaga eelse ajaga. Samasugune tühjus on ka Malaga lennujaamas. Kuna Hispaanias on viimastel päevadel nakatumisnäitajad tõusnud kõrgele, siis vähemalt esialgu ei ole märgata karmimaid nõudeid võrreldes Eestiga. Toad hotellis Carmen Teresa kätte saanud, läheme ühiselt õhtust süüa ning vähemalt osa meie grupist tellivad kohe kohaliku mereandide valiku.



### 2. päev – 21JUULI

Külastame Andaluusia kuurortlinna **Marbellat**. Marbella on linn Hispaanias Andaluusias Málaga provintsis Vahemere kaldal Costa del Solis – Päikeserannikul. Marbella on tuntud kuurortlinnana eriti põhjaeurooplaste seas. Marbella asub Vahemere ääres Málaga ja Gibraltari väina vahel, Sierra Blanca jalamil. Linna suurus on ca 117 km<sup>2</sup>. Piirkonda iseloomustavad valged külad, lilledega täidetud sisehoovid ja linnakeste käämulised tänavad, samuti ilusad suplusrannad, sõbralikud inimesed ning mereäärne promenaad Marbella ja luksusliku Puerto Banuse jahisadama vahel, mis kõik koos muudavad selle piirkonna puhkajatele väga meelepäraseks. Marbella nime saab tuletada hispaania keelest „la mare bella“ – „kaunis meri“. Linna südameks on väga hästi hoitud ja säilitatud vanalinn, mida ühendab merega kaunis park ning promenaad kümne Salvador Dali skulptuuriga. Marbella vanalinna sattudes tuleks kindlasti üles otsida Plaza de los Naranjos ehk apelsinide väljak. Lisaks apelsinipuudele





leiab väljakult väga mõnusaid baare ja restorane, õhtusel ajal võib seal tihti kohata ka tänavamuusikuid ja flamenkotantsijaid. Vanalinna imeilusatel kitsastel ja lilledega ääristatud tänavatel on mitmeid erinevaid käsitööpoode ja butiike. Apelsinide väljaku ääres paikneb XVI sajandist pärit raekoda, selle vahetus läheduses asub ka linna vanim kirik Iglesia Encarnacion. Kiriku juurest ülesmäge minnes jõuab mauri kindluse varemeteni.

**Puerto Banus ehk siis Banuse jahisadam** ja rannaäärne promenaad on kindlasti üks Marbella

põnevamaid kohti. Marbellast ca 7 km kaugusel asuva sadama ümber koonduv on omaette vaatamisväärsus, mille iseloomustamiseks sobib ehk kõige paremini sõna VÄGA: VÄGA madalad ja kallid autod.

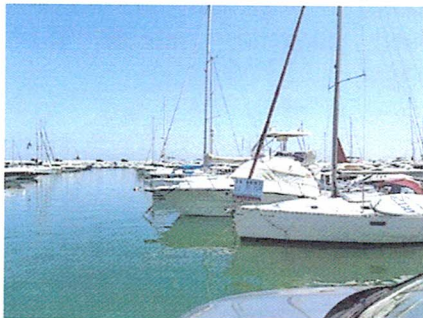


Autosid, mida oled harjunud nägema mõnes kaasaegses märulifilmis, on rahulikult kai äärde pargitud. Loomulikult leidub ka siin vanemaid keskklassi Renault'e ja Seat'e, aga tooni annavad luksusautod, seda eriti sadamaäärsel promenaadil. Siin leiab lisaks tavapärastele Mercedestele, Porchedele ja Lexustele väga ägedaid ratsusid: Maserati, Ferrari, Lamborghini, McLaren jne, mis vuravad siin ringi



ja kannavad lisaks Hispaania numbrimärkidele tihti araabia ning sekka vene, saksa ja gibraltari numbrimärke. VÄGA kallid butiigid: Louis Vuitton, Dolce&Gabbana, Armani jne. Ühe poe nimi isegi ütleb selgesõnaliselt ära, kes sinna on oodatud: „Billionaire“. VÄGA uhked jahid.

Mõned mitmetekkilised ning avaramad kui keskmise eestlase maja. On muidugi ka väiksemaid, kusjuures jahte on võimalik rentida ( hinnad algavad 24.- € päev) ja tunda ennast nagu miljonär. Samuti on võimalik rentida kalleid autosid. VÄGA glamuursed rannaklubid (*Ocean Clubs*), kus on võimalik kena kopika eest basseini äärde pehme voodi hankida, et siis teiste ilusate inimestega koos päeva õhtusse



saata. Valikuid on palju ja erinevale maitsele ning rahakotile: ühele inimesele või laiem, kuhu mahub mõnusasti terve seltskond. Odavamad on veidi eemal ja lisanditeta, ägedamatele pakutakse juurde pudel Dom Perignoni. Puerto Banuses on kõike ja kõigile. Ka eesti keele kuulmine ei ole väga harv – eriti leiab siit Eesti ärimehi, kes muretult telefon käes valjuhäälselt oma äriasju ajavad. Minule kui maaturismi arendajale oli see kogemus huvitav, et luksuslikust elustiilist, mille juurde kuuluvad uhked jahid,

kallid autod ja disain-butiigid, võib teha vaatamisväärsuse ja lausa turismiobjekti. Vägisi tekkis tunne, et Puerto Banuses ei olda mitte ainult vaatamise pärast, vaid ka enese näitamise pärast. Ja üheskoos toodetakse sünergiat, mis paneb vaatajaid rohkem vaatama ja näitajaid rohkem näitama.

VÄGA huvitav kogemusi oli ka õhtune flamenco šõu. Seni seostatasin flamenkot kogu Hispaaniaga, kuid flamenko sünnimaa on hoopis Andaluusia; see on ka paik, kus seda



populaarset muusikastiili kõige rohkem armastatakse ja kõige ehedamini viljeletakse. Sõna "flamenko" võeti andaluusia muusikažanrite koondnimetusena kasutusele 19. sajandil. Sellel ajal eristus flamenko lõplikult andaluusia folkloorist ning joonistusid välja eri alamstiilide iseloomulikud jooned. Sõna päritolu pole täpselt teada, kuid leidub mitmeid hüpoteese. Flamenko on muusika- ja tantsustiil, mille peamised avaldumisvormid on kitarrimäng, laul ja tants. Meile esinesid kaks tantsijat,

laulja, kitarrimängija ja rütmilööj. Väga huvitav oli kogeda seda muusikat selle sünnikohas ja näha seda muusikastiili oma eheduses. See, kuidas artistid esinesid ei jätnud kahtlust, et nad on selle muusikastiili keskel üles kasvanud ja se on neile midagi väga omast ja loomulikku. Vaatasin esinejaid ja mõtlesin meie rahvatantsule ja setodele. Me oleme nii väike rahvas, et meie rahvalaule ja -tantse väljaspool Eestit naljalt ei kohta. Ja kui mõni võõramaalane seda teebki, on see üpriski naljakas.



Tantsud ja laulud on osa pärimusest ja kultuurist ning kindlasti iseloomustab selle rahva temperamenti ja iseloomu.. 2010. aasta novembris lisas UNESCO flamenko maailmapärandi nimistusse. Nii samuti on UNESCO maailmapärandi nimistus meie laulupidu, mis iseloomustab meie kultuuri ja temperamenti. Väikse turismigrupina saime nende esinejate kaudu osa UNESCO maailmapärandist. Laulupidu nii lihtsalt korraldada oleks keeruline. Samas saaksime oma rahvatantsijate ja lauljatega pakkuda külalistele samasugust ehedat elamust pärandkultuurist.

### 3.päev – 22.JUULI

**Ronda** on umbes 35 000 elanikuga kaljudel asuv Mauride aegne väikelinn, mis asub Malagast umbes 100 kilomeetri kaugusel. Tegemist on ühe Hispaania vanima linnaga, mis on peamiselt



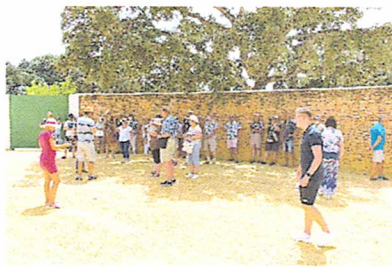
tuntud oma linna kaheks jagava üle 100 meetri sügavuse El Tajo kanjoni ja selle põhjas voolava Guadalevín'i jõe tõttu. Linna viivalt Puente Nuevo sillalt avanevad imelised vaated. Olulisemate vaatamisväärsuste hulka kuuluvad kindlasti kohalik väga võimas härjavõitlusareen, kuninglik ratsavägi ehk Real Maestranza de Caballería ja Ronda

uus sild. Üle kalju ja Guadalevín'i jõe vanalinna pääsemiseks on kokku ehitatud kolm silda, kuid vaid Puente Nuevo ehk uus sild on avatud ka autodele. 1616. aastal valminud Puente Viejo ehk vana sild ning juba 14. sajandil valminud Puente Romano ehk Rooma sild on mõeldud vaid jalakäijatele. Rondat peetaksegi tänapäevase härjavõitluse sünnikoduks ja sealt on pärit ka üks Hispaania tänaseni kõige



silmapaistvam härjavõitleja Pedro Romero, kelle viimane etteaste toimus 80 aastat tagasi Madridis. 16.sajandil lõi kuningas Philip II kohaliku ratsaväe kooli ning 1779. aastal asuti ehitama samasse paika 66-meetrise diameetriga ja 1254 pealtvaatajale mõeldud Ronda härjavõitlusareeni, mis avati 6 aastat hiljem. Hispaanias on ainult üks härjavõitlusareen Ronda omast vanem ja see asub Seville. Rondas asub arvatavasti kõige ilusam väljak Plaza Duquesa de Parcent. Lisaks erinevatele ilusatele monumentidele asuvad seal ka raekoda ja Iglesia de Santa María la Mayor kirik.

**Reservatauro Ronda** on võitluspulide ja puhast tõugu Andaluusia hobuste aretusfarm, kus on



umbes 250 looma ning 200 ha maad. Tööhobusteks on Hispaania- Araabia hobuste risttõug. Farm on loodud härjavõitleja Rafael Tejado poolt ja asub Rondast 5km kaugusel. Nad on saanud Euroopa Liidult rahalist toetust turismi arendamiseks, kuid loomade pidamiseks ja aretamiseks mitte. Küllastajatel on siin võimalus näha pulle, lehmi,



vasikaid, hobuseid ja varssasid. Kõik loomad elavad aiaga piiratult vabas looduses. Võitluspulle valitakse väärrika hoiaku ja iseloomu järgi, loom peab olema ägeda ja raevuka iseloomuga. Olulise tähtsusega on tõuaretuses nii emas- kui ka isaslooma omadused. Kõige paremas võitlusvormis on nelja aasta vanused pullid. Võitluspulle püütakse hoida inimestest eemal, et säiliksid nende omased loomulikud instinktid. Meile tutvustati härjakasvatuse pikki traditsioone, küllastasime muuseumi ja meile anti ülevaade härjavõitluse ajaloost ja tänapäevast.

Õhtul küllastasime mägedes asuvat väikelinna **Mijas't**, mis on koondunud Püha Neitsi kiriku

ümber ja kust avanevad kaunid vaated Fuengirolale ja Benalmadénale. Mijas asub merepinnast umbes 430m kõrgusel ja elanike arv on ca 81000. Mijase majandus põhineb peamiselt turismil. Mijase linna üks vanimaid traditsioone on 1950. aastal alustatud Burro takso de Mijas ehk siis ka praegu on võimalik tutvuda linnaga, võttes eeslitakso. Me kasutasime eeslite asemel selle mägiküla avastamiseks oma kondimootorit. Palju kitsaid tänavaid, vahvaid kivimaju, kaljulõhe, vaated mägedele ja merele, tohutu suunitlus turismile on märksõnad, mida kasutada.



#### 4.päev – 23.JUULI

Küllastasime pikkade traditsioonidega põllumajanduslikku piirkonda. Meid võttis vastu meie õppereisi programmi koostada aidanud LAG Axarquía esindaja Antonina, kes tutvustas lühidalt oma piirkonda. Tegevusgrupi piirkond asub Ida-Malagas, füüsiliselt on see selgelt piiritletud

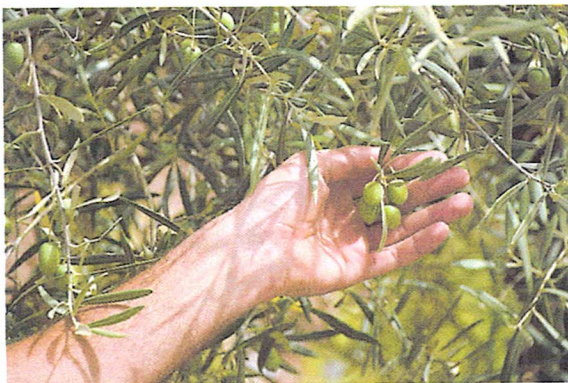


territoorium looduslike piirangutega, mille pindala on ca 1025 km<sup>2</sup>. Vahemeri piirab lõuna poolt



55 km rannajoonega, põhja ja ida pool Granada provintsi piir on määratletud Sierras Alhama, Tejada ja Almjara mägise massiiviga, läänes eraldavad Montes de Málaga looduspargi jalamid ja mägi piirkond Antequera piirkonnast ja Málaga pealinnast endast. Piirkonnas on 31 omavalitsust. Assotsiatsioon “Centro de Desarrollo Rural de la Axarquía (CEDER-Axarquía)” loodi Benamocarras 1992. aastal MTÜ-na. Praegu on 76 liiget,

kellest 55,3% moodustavad ettevõtted ja ühised, aga ka finantsüksused, äriühingud ja liidud, põllumajandusühendused, noorte- ja naisühendused ja ametiühingud jne. 2.6% on avalik-õiguslikud ettevõtted (regulatiivnõukogud ja niisutuskogukonnad), ülejäänud 42,1% on avalik-õiguslikud üksused (maakonnanõukogud, Axarquía munitsipaalühendus ja Malaga provintsinõukogu). Juhib MTÜ-d CEDER üldkogu, mis koosneb kõigist partneritest ja direktorite nõukogust, kuhu kuulub 23 liiget, millest 52% on eraõiguslikud üksused. Piirkonnas on kaks peamist tegevussuunda, mida toetatakse, see on kohalik põllumajandus (ei toetata siin mitte traditsiooniliselt kasvatatavaid kultuure, näiteks avokaadod, mangod jne) ja turism. Põhiliselt on toetatud EL fondidest kastmissüsteemide rajamist ning turismi arendamist külades, koolitades inimesi turismitööks. Samuti on toetatud viitade paigaldamist, loodusparkides matkaradade loomist ning taluturismi arendamist. Antonina ise läbis programmi, mis õpetas söödavaid õisi kasvatama. Ettevõtte on tänaseks tuntud ning üle Euroopa tulevad tellimused õitele toitide kaunistamiseks restoranidelt, hotellidelt, majutusasutustelt. Piirkonna maastiku ja keskkonna mitmekesisusest ning mikrokliimast tingitud agronoomilise erinevuse tõttu on viis eristuvat piirkonda: Loodepiirkond - mis on peamiselt ette nähtud teraviljakasvatuseks. Kirdepiirkond – siin asuvad Sierras Tejada ja Almjara looduspargid, kust avanevad muljetavaldavad vaated



rannikualale peamiselt Sierra Almjara ümbruses ning mille alaosas asuvad oliivisalud ja viinamarjakasvatused. Keskne piirkond ja Vega piirkond - seda iseloomustab intensiivne aianduslik põllumajandus, mis on tingitud piirkonna kliimaatilistest omadustest ja subtroopilisest tootmisest. Ja viimane Rannikuriba – kus asuvad piirkonna suuremate linnade keskused ning tegelevad elamu-, turismi- ja teenindussektori arenguga.

AXARQUIA PIIRKONNAS on ca 15 000 hektarit **oliivisalusid**, kus kasvab üle miljoni oliivipuu, keskmise istutustihedusega 80 puud hektari kohta, neilt saadakse 20–30 miljonit kilo oliive. Kasvatatakse ja töödeldakse oliive traditsioonilisel viisil. Oliivid korjatakse käsitsi. Antonina tõstis esile oliivisalu kaitsvat mõju keskkonnale, peamiselt sellises piirkonnas nagu



Partnerid<sup>MTU</sup>



AXARQUIA, kus on järsud nõlvad, et vältides mulla erosiooni. Piirkonnas toodetakse aastas keskmiselt 6000–8000 tonni oliiviõli, headel aastatel kuni 11 000 tonnini. Kasvatatakse peamiselt oliivide sortidest Verdiali ja Nevaillot. Verdial oliivide sordist saadakse intensiivse rohelise värvi ja puuviljase maitsega õlid, millel on palju aroomi ja maitse on magus, pehme ja kerge. Sorti Nevadillo iseloomustab kuldkollane värvus, pehme ja magus puuviljane maitse. Varem kasvatati siin rohkelt mandleid, siis tõrjus avokaado mandlikasvatuse välja, nüüd on uuesti hakatud jälle mandlikasvatust arendama. **Avokaadot** kasvatatakse piirkonnas ca 13 000 ha ning aastas saadakse kokku ca 20 000 t toodangut. Osa toodangust töödeldakse õliks, mida kasutavad kosmeetika- ja toiduainete tööstused. **Mango** puu on pärit Indiast ning on siin piirkonnas kasvatavatest üks eksootilisemaid puuvilju. Kasvatatakse ka suhkruroogu, kasutatakse magustoitudes. Andaluusiasse tõid suhkruroo maurid juba 10.sajandil. Tollal oli suhkrul kulla väärtus. Siit jõudis suhkruroog Kuubale, kus hakati sellest Kuuba rummi tegema. Piirkonnas ja Euroopas on praegu ainus suhkruroost mett valmistav tööstus Frigilianas, mis asub 16.saj. pärit hoones, mis on kohandatud suhkruveskiks. **Viinamarjad** - kasvatatakse ca 980 ha ja valmistatakse traditsiooniliselt veine ja just väga magusaid suhkrurikkaid veine, piirkonnas on mitu veinitehast. Viinamarjade koristamine, kobarate lõikamine ja tükeldamine, kui viinamarjad on kuivanud ja rosinateks muutunud, toimub käsitsi ja kujutab endast traditsioonilist eluviisi. Selline vana tootmisprotsess muudab rosinate magususe, tekstuuri ja värvi võrreldamatuks teistega, selline tootmine sai alguse juba 18.sajandil ning sellest kujunes üks peenemaid hõrgutisi Euroopa ja siseriiklikul turul. Praegu toodetakse selliselt rosinaid ca 2000 tonni ja müüakse siseturul, väga väike kogus eksporditakse Euroopa riikidesse.



Väga tähtsal kohal on piirkonnas **kitsede** kasvatus, registreeritud on üle 50 000 kitse, millest lüpsil on ca 30 000. Peamiseks toodanguks on kitsepiim ca 12 miljonit liitrit, millest üle 1 miljoni liitri tarbitakse põllumajandusettevõttes endas kas aretuseks, otsetarbimiseks ning ca 20% läheb juustu tootmiseks kohapeal. Ülejäänud 11 miljonit liitrit müüakse piimatööstusele, millest 90% läheb



juustutootmisesse. Toetusi on antud tootjatele juustutööstuse arendamiseks talus kohapeal. Kuid peale piima on ka kitse liha piirkonnas väga hinnatud. Kitsetalled müüakse 1 kuu vanuselt, kui nad kaaluvad 8-10 kg, enamik nendest on mõeldud tapmiseks ja tarbimiseks. "Queso de Málaga" on toode, mis kujutab endast väärtuslikku kultuuri- ja gastronoomilist pärandit, mis on avaldatud põllumajandus-, kalandus- ja toiduministeriumi (MAPA) juustukataloogis ning põhiosa sellest toodangust tuleb AXARQUIA piirkonnast.



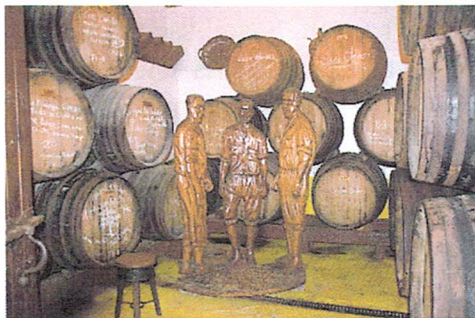


**Chorizo** on AXARQUIA piirkonnas, nagu ka teistes Andaluusia piirkondades olulisel kohal, külmliha tootmise traditsioon on ajaloolise kultuuri osa. Tuntud "tapmised", mida korraldatakse igal aastal, et pakkuda peredele märkimisväärsel toiduainete varu, pole sealsel territooriumil uus. Siiski on selle traditsiooniga kindlalt seotud teatud piirkonnad, mis oma jahedama kliima tõttu on võimaldanud kariloomade pidamist karjamaadel. AXARQUIA piirkonnas on nii veiste, sigade ja kitsede kasvatamise traditsioon säilinud. Viimasel 10 aastal on sealihatööstust palju muudetud, kuna seda on tulnud kohandada EL nõuetele ja eeskirjadele vastavaks. Piirkonnas peetakse ka mesilas, tarude arv võib olla umbes 4000, turustatakse erinevate sortide mett aastas ca 70 000 kg ja ca 800 kg õietolmu.

## VEINIKELDER

Peale sissejuhatust põllumajanduspiirkonna tegemistesse jõuame Moclinejosse, kus asub Bodegas Dimobe pereettevõte. Viinamarjakasvatusega tegeleva talu tegemisi ja olusid tutvustas meile üks omanikest, kes korraldab ise ka iga - aastaseid Hispaania veinide testimisi. Oma ettevõttes toodetud veinide testimisel ta ei osale, seda viivad läbi teised eksperdid.

Pereettevõttes on veini toodetud nelja põlvkonna jooksul. Malaga provintsis on see vanuselt teine veinikelder. Tootmist alustati kahe erineva veiniga. Praegu on tootmises 30 erinevat nimetust veine. Ringkäigul tutvustati hoone kõige vanemat osa ehk muuseumi, kus on välja pandud väga erinevad tööriistad ja mahlapressid. Eksponaadina on muuseumis suur press, mis on ainsana säilinud sellest



ajastust. Malaga piirkonnas oli selliseid presse vanasti kasutuses umbes 1000 tk. Tünnides hoiti isegi üle 45 aasta vanuseid veine. Magusamaid veine saab säilitada pikemat aega. Magusate valgete veinide magusust saab reguleerida vastavalt sellele ajale, kui kaua veini vaadis hoida. Punast veini tohib hoida tünnis ainult kuni kuus kuud. Veini säilitatakse suurtes tünnides. Tünnide valmistamisel kasutatakse põhiliselt umbes saja aasta

vanuste Ameerika tamme puitu. Viinamarjade kasvatuses ei rakendata mitte pinnase külmumist vaid ainult teatud kihi ümber tõstmist, et muld saaks õhutatud. Viinamarjataimede juured lähevad kuni 5m sügavusele. Pinnas säilitab niiskust ning taimed saavad juurte kaudu piisavalt vett, lisaks annab niiskust õhu kaudu ka mere lähedus. 19.saj teisel poolel levis Ameerikast Hispaaniasse lehemädanik, mis hävitas viinamarjaistandused. Enamus istandustest taastati ja viinamarjaveinide tootmine on oluline majandusharu tänapäeval. Kasutatakse põhiliselt kahe



viinamarjasordi Moskatella Alexandria ja Pedro Ximenez marju, millest viimane on suure suhkrusisaldusega. Veine, mida hoitakse tünnidest vähemalt 2-5 aastat, nimetatakse Hispaanias anejo (vanaks hoitud) veinideks ja nende hind on veidi kallim. Lühemat aega säilitatud veine ei ole lubatud anejo nime alt müüa. Üle 20 aasta hoitud vein on paksenenud, väga magus ja seda kutsutakse likööriks. Peale ringkäiku ettevõttes oli soovijatel võimalus degusteerida erinevaid veine.

## AVOKAADO FARM

Avokaado farm asub 800 m üle merepinna, puud kasvavad mäe nõlvadel. Avokaadode kasvatamine nõuab väga palju vett, kuna üks puu vajab kuni 50 l vett 2 päeva jooksul. Kui tootmine selliselt jätkub, siis on oht, et 20 aasta pärast ei jätku enam vett. Hispaanias on üks



peamisi probleemi joogivee puudus. Selleks on mägedesse ehitatud palju veereservuaare. Avokaado saagikus on kuni 80 kg ühe puu kohta aastas. Avokaadosid korjatakse käsitsi, kuna vili on väga õrn ja muljutud kohtadel rikneb kiiresti. Puud annavad saaki üks kord aastas. Põhiline korjamisperiood on detsembrist kuni märtsi kuuni. Tänapäeval aretatakse uusi sorte, et saaks saaki korjata aastaringselt. Hetkel ei suuda kohalik avokaadokasvatus katta oma riigi vajadusi. Nõudlus on suurem kui suudetakse

pakkuda. Avokaado puud hakkavad saaki andma 7-10 aasta vanuselt. Saagikuse mõjutamisel on olulise tähtsusega loodustingimused. Mangopuud hakkavad saaki andma viiendal aastal. Mangopuu annab aastas saaki umbes 30-40 kg. Istanduses lõigatakse puude võrasid väiksemaks, sest muidu läheks saagi korjamine liiga kulukaks. Mangopuude kastmiseks kulub vähem vett kui avokaadodele. Saaki korjatakse septembrist märtsini. Kui puud kasvavad merele lähemal, siis valmivad viljad detsembris, kuid mägedes valmivad viljad alles kevadel. Kemikaale ja väetisi kasutatakse nooremate puude kasvamise juures. Kui puud muutuvad tugevamaks ja hakkavad rohkem saaki andma, siis kasutatakse vähem kemikaale. Kuna

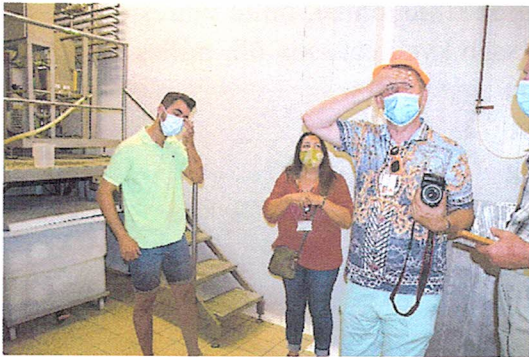


kasutatakse taimekaitsevahendeid, siis ei saa avokaado ja mango vilju turustada ökoloogilise toote märgisega. Avokaado ja mango kasvatamist Euroopa Liit rahaliselt ei toeta. Tootjale makstakse ühe kilo avokaado eest keskmiselt kaks eurot. Euroopas on avokaado hinnaks 8-9 eurot/kg. Kuna juuli kuus ei ole avokaadode korjamise aeg, ei olnud meil võimalik maitsta kohalikku toodangut. Sel ajal tarbivad kohalikud elanikud Peruu avokaadosid.



## JUUSTUTEHAS „LA CANADA DEL CAPITAN“

Hispaanias on 17 erinevat majanduslikku kitseliiki. Selles juustutehases kasutatakse ainult Malaga kitse piima, mis on suure rasvasisaldusega ja sobib seetõttu just kõige paremini juustu tootmiseks. Malaga piirkonnas on umbes 200 000 kitse ning 1500 kitsekasvatusega tegelevat majapidamist. Otseselt on Malaga piirkonnas kitsekasvatusega seotud umbes 3000 inimest, koos kaasavate töötajatega ca 6000 inimest, kes saavad oma sissetuleku kitsekasvatusest. Kits annab keskmiselt 3 liitrit piima päevas. Kitsepiimas on palju rasva (5%) ja proteiini (3,6%) ning see on



juustu jaoks hea. Iga päev ostetakse kitsekasvatavate kooperatiivilt sisse 2000 liitrit kitsepiima. Laboris toimub piimast proovide võtmine. Seejärel toimub piima pastöriseerimine, mille käigus läheb osa kaltsiumit kaduma ja seda lisatakse juurde. Juustu valmistatakse ka toorest pastöriseerimata piimast. Piimale lisatakse lupiinid ja laap. Kitsetalle maost võetakse laapi. 2000 liitrist piimast saab umbes 330 kilo juustu, mis pannakse erineva suurusega vormidesse. Juustu hoitakse soolvees, kust juust saab oma soolasuse. Päevas valmistatakse umbes 350 kg juustu. Juustutööstuses töötasid algul peremees ja perenaine kahekesi, praegu on töötajaid neli. Juust turustatakse põhiliselt kaubanduskettidele ja restoranidele. Praegu nad laiendavad oma toodangu müüki euroopasse. Esimesena läheb toodang Prantsusmaale. Kohapeal on kauplus, kus müüakse peale juustu ka erinevaid moose ja kastmeid. Juustutehas on saanud Leader projektitoetust. Meil oli võimalus degusteerida nelja sorti juustu: lühemat ja pikemat aega laagerdatud, trühvlitega ja tšilliga juustu



## MOLINA DEL HORTELANO

Tegemist on pika ajaloo pereettevõttega, kus väärtustatakse kultuuripärandit ja pööratakse tähelepanu ümbritseva keskkonna säästlikule hoidmisele. Algselt oli talus viinamarjakasvatuse ja veini tootmine, kui aga viinamarjaistandus ikaldus, hakati tegelema kitsekasvatuse ja oliivide tootmisega.



Oliivikasvatuse muutus põhiliseks tegevusalaks siis, kui tekkis nõudlus ökoloogiliselt puhta õli järele. Esmalt taastati hoone vanem osa muuseumiks ja seejärel ehitati juurde uus hoone ning alates 2010. aastast tegeletakse õli tootmisega. Oliivipuid on 60 hektaril. Muuseumis on säilitatud haruldaste eksponaatidena massiivne puidust talapress ja 18. sajandist pärit suur kiviveski. Tänapäevaste õli tootmise seadmete juures on kasutatud põhimõtteliselt 16. sajandist pärit tehnoloogiat, kuid seda tehakse „kaasaegses



võttes“. Talu õues on näha kasvamas isegi 500 aasta vanust oliivipuud. Oliivipuu õitest annab heal aastal saaki vaid 1%, tolmeldamine toimub ainult tuule abil. Kvaliteetseid vilju hakatakse korjama oktoobris. Oliive töötlemise käigus ei pesta ning kemikaale ei kasutata, kuna on ökoloogiliselt puhas tootmine. Oliivid purustatakse täielikult koos naha, viljaliha ja seemnetega, saadakse ühtlane pasta. Edasi toimub tsentrifuugimine, mille juures on olulised temperatuur ja aeg. Alla 27 kraadi ja lühema ajaga saab kvaliteetsema õli, milles on rohkem antioksüdante. Jääkidest pressitud õli on odav ja seda kasutatakse praadimiseks. Samuti segatakse tootmisjääke lisandina väetiste ja kütuste hulka ning valmistatakse oliivipastasid. Aastas villitakse keskmiselt 10-12 tuhat liitrit õli. Euroopas ja Ameerikas toimunud konkurssidelt on võidetud kuldmedaleid. Oktoober ja november on kvaliteetse õli tootmiseks parim aeg. Kvaliteetne oliiviõli on kibeda maitsega, mille annavad õlis sisalduvad vitamiinid. Toidu tegemisel kibe maitse kaob ja seda pole tunda. Kvaliteetsele õlile annavad vürtsika maitse antioksüdandid. Kurgus tunda olev vürtsikus on seotud ainega, millele on rajatud ibuprofeeni tootmine. Parimatest oliividest saadakse Molino del Hortelano Ekstra ökoloogiline Neitsi Oliiviõli. Euroopa Liidu toetusfondidest ei ole ettevõtte raha saanud.



## AJALOOLINE BOTAANIKA AED

Jardin La Concepcion botaanika aia aedade rajamist alustati juba 1855. aastal, kui see osteti suve



residentsiks. Alates 1943. a nimetati aed ja residents Hispaania kultuuriväärtuseks ning võeti riikliku kaitse alla. Külastajatele avati botaanika aed peale seda, kui Malaga linnavalitsus selle 1990. aastal ostis. Botaanika aed paikneb 55 hektaril, selles on üle 2 000 taimeliigi ja üle 50 000 erineva taime. Aias võib leida erinevatelt kontinentidelt väga

mitmekesiseid taimede kollektioone, mida on aja jooksul täiendatud. Botaanika aia territooriumil leiab madalamaid ja kõrgemaid kohti, kus kasvavad erinevad taimed. Aia alumises osas on hulgaliselt ojasid, väikseid tiike ja



voolavaid koski, mis loovad džungli meeleolu. Suurepärane on erinevate bambuste kollektioon, pilku haaravad võimsad kummipuud ja väga lopsakad draakonipuud. Subtroopiline kliima sobib hästi ka palmidele ja liaanidele. Igihaljaste okaspuude hulka kuuluv araukaaria bidwilli kõrgub kuni 60 meetrini. Botaanika aia keskel asub endisaegne mõisahoone, mille ümber on purskaevud ja lillepeenrad.



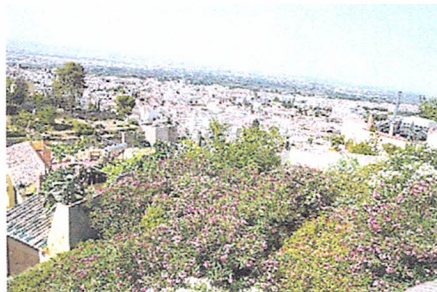
Aia nn ülemine osa on kujundatud metsapargina, kus kasvavad mäginulg, hiinakadakas jpt taimed. Botaanika aia kõige kõrgemas osas on 1911. aastal ehitatud vaateplatvorm, kust



avanevad imelised vaated Malaga linnale, mägedele ja Vahemerele. Lõunapoolses aia osas on vana mõisaaegne viljapuuaid. Aias on veel paviljon, milles kasvavad putuktoidulised taimed. Botaanikaia taimekogudel on nii hariduslik kui ka teaduslik eesmärk.

## 5.päev – 24.juuli

Küllastasime **Granada** linna, mis asub Hispaania lõunaosas Andaluusias. Tänu Granada erakordsele ajaloole on see linn ajalooliselt ja kultuuriliselt väga rikas. Granada on üks Hispaania populaarseid turismisihtkohti eeskätt tänu mauride poolt rajatud Alhambra kindlus/linnusele ja selle juurde kuuluvate Generalife aedade ja ajaloolise Albaicini linnaosaga, mis on alates 1984 aastast kantud UNESCO maailmapärandi nimistusse. Granada on kiiresti arenev linn oma ülikooli ja teaduslinnakuga. Granada Ülikool asutati aastal 1531 ja tänaseks õpib seal üle 80 tuhande üliõpilase. Granada on Andaluusia omapäraseim linn, mis saab oma puhta ja karge joogivee juba



mauride ajal ehitatud ja suures osas veel tänaseni kasutuses olevate veesüsteemide kaudu, mis saavad alguse Sierra Nevada eelmäestikust. Alhambra (ehk punane kindlus) on üks tähtsaimaid Hispaania ajaloolisi ehitisi ja loetakse linna pärliks. Alhambra on 13. saj. ehitatud mauri valitsejate Nasriidide kindlusloss. Alhambra kindlus asub kahel suuremal künkal kuhu esimesed ehitised rajati juba Rooma riigi ajal 889 aastal. Alhambra palee, täpsemalt selle vanim osa

Alcazaba linnus, on rajatud Rooma kindluse varemetele. See on maailmas ainus tänaseni säilinud keskaegne araabia palee, mille väga rikkalikud kaunistused katavad seinu ja lagesid. Kogu hoone on hoolikalt planeeritud ja ehitamisel on kasutatud üle 150 erineva mustri, seal hulgas Koraani salmid, lillelised detailid ja geomeetrised kujundid. Kasutatud on palju hobuseraua kujulisi kaari, arabeske ja kalligraafiat. Alhambra kõrval paiknevad mauride ehitatud kaunid Generalife aiad. Alhambra ja Generalife



rajamisel on esindatud kõik Hispaania moslemimaailma tuntud kunstitehnikad. Palees on varjulised siseõued, saalid, kaunid võlvkäigud, marmorsambad, purskkaevud ja tiigid. Palee seinad on kaunistatud filigraansete kivipitside ja värviliste *azulejo*-dega (poleeritud mustriliste kiviplaatiledega). Generalife aiad olid keskajal hästi toimiv ja põllumajandusega tegelev piirkond. Mägedest tuli vesi, mis juhiti aedadesse hüdrauliliste niisutussüsteemide kaudu ja see andis võimaluse tegeleda



põllumajandusega. Alhambra Kuningliku palee saalist saatis kuningas Fernando II Christoph Kolumbuse India-avastamise teekonnale.



Mauride kaubahoov, siiditurg Granada linna ajaloolises südames toimis turg juba alates 13. sajandist. Alcaiceria on turutänav Granada linna ajaloolises südames. Arvatakse, et Granada Alcaiceria ehitati XIV-XV sajandil, kui keiser Justinianus andis araabia rahvale õiguse siidiga kaubelda. Tänav/kvartal oli oma hiilgeaegadel jagatud kaheks, läänes asus toll ja administratiiv kontorid ning idas oli ligi 200 kauplust, mis avanesid kitsatele alleedele ja pisikestele

väljakutele. Alcaiceria kuberneri ülesanne oli tagada turul kord ja reguleerida millega ja millal kaubeldi. Alcaiceria hävis tulekahjus 1843 aastal ja ehitati uuesti üles aga väiksemas mahus.

## 6.päev – 25.juuli

Külastasime **Nerja koopaid ja linna**. 22 000 elanikuga Nerja asub Malagast 50 km ida suunas, Sierra Almijara mäe nõlval. Mägede varjus valitseb meeldiv subtroopiline kliima, mis paneb vohama paljud eksotilised taimed ja viljad ning Nerja ümbruse lopsakas loodus sobib hästi jalutuskäikudeks ja matkamiseks.

Nerja on eelkõige tuntud “Balcón de Europa” (Euroopa rõdu) poolest – so mere kohale ulatuv vaateplatvorm, kuhu saab jalutada mööda kaunist rannapromenaadi. Nerja teiseks turismimagnetiks on linnasüdamest 3 km kaugusel paiknevad koopad – Cuevas de Nerja. Selle koopa avastasid viis noorukit 1959. aastal. Koobastes saab imetleda laest rippuvaid stalaktiite ning koopa põhjast tõusvaid stalagmiite. Koopad on põneva uurimisajaloo ja tänu kiviaja inimeste kaljumaalingutele on



need pakkunud huvi erinevatele teadlastele. Hispaania Cordoba ülikooli arheoloogid leidsid kuus hülgeid kujutavat koopamaalingut. Hispaania teadlased saatsid koopast võetud kivimi- ja värviproove uurimiseks USAsse Miamisse, kus on maailma parim tehnika nende uurimiseks. Tulemused näitasid, et nende koopajooniste vanus on 42 300 – 43 500 aastat. Ajalooväärtuste säilitamise pärast ei ole iidsete kaljujooniste ala avatud, kuid maagiline tilkekivi-sammaste maailm avaneb silme



ees otsekohe koobastesse sisenemisel. Siin asub ka maailma kõrgeim ja pikim stalaktiit- suur tilkekivimoodustus, kõrgusega 32 m. Sageli korraldatakse siin nn koopakontserte. Nerja koopakäikude pikkus on neli kilomeetrit ja mõned võlvid ulatuvad 60 m kõrguseni.



Malagast ida pool asuv Axarquía on Euroopas tuntud just oma subtroopilise kliima poolest.



Axarquía piirneb lõunas Vahemerega ja põhja pool mägedega, mis kaitsevad piirkonda. Axarquía säilitab kogu endise võlu tänu rikkumatutele varjupaikadele ning atraktiivsetele abajatele ja randadele. Axarquiat iseloomustavad sügavad orud, mille nõlvadele on istutatud oliivi-, mandli- ja viinapuud. Mäeküngaste ja orgude vahel karjatatakse lambaid ja kitsi. Metsikud ürdid ja lavendel kasvavad kõikjal nõlvadel. Axarquía on üks väheseid

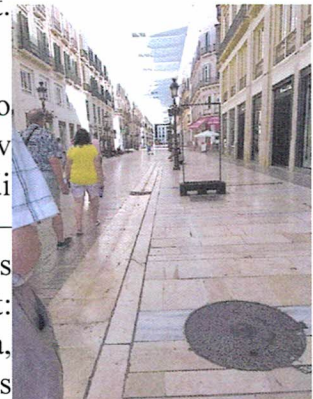
piirkondi, kus on endiselt säilinud randu, mis on jäänud puutumatuks linnaarendusest ning pakuvad ideaalset kohta neile, kes soovivad suuremat vaikust.

Axarquía sobib suurepäraselt matkamiseks.

Lariose tänav **Malagas** sai nime tekstiilitootja Manuel Domingo Larios järgi, kes rajas siia oma manufaktuuri 19. sajandil. Tänav kuulub viie kallima tänava hulka. Tänav ehitamiseks saadi inspiratsiooni Chicago kesklinnast. Paardel ei soovitata siia minna – „naised tõmmatakse“ butiikidesse ja kaubanduskeskustesse, mis

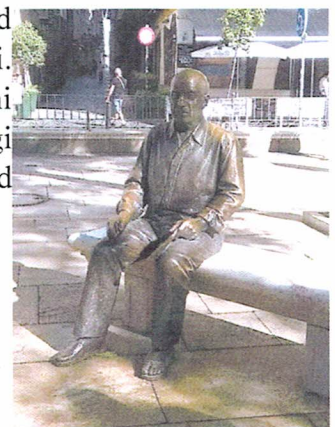


asuvad mõlemal pool Lariosit: Zara, Desigual, Bershka, Mango, Massimo Dutti. Linnas



peetavate festivalide aegu kaetakse tänav vaipadega. Lariose tänav suubub katedraali peaväljakule. Kummaline katedraal- Málaga vanalinna südames asub kummaline katedraal, mis on tuntud teise lõpetamata torni tõttu. Koos mauride Alcazaba linnusega on see üks Málaga tähtsamaid mälestusmärke. Ehitatud on ta 1528 ja 1782. aastal. Selle tohtu

renessansi ja barokk-stiilis katedraali algupärased plaanid hõlmasid kahte torni, kuid raha puudumise tõttu ei ehitatud teist torni kunagi. Väidetavalt toleaeagne piiskop otsustas annetada teise kellatorni ehitamise raha äsja välja kuulutatud USA osariigile. Hiljem jäigi teine kellatorn välja ehitamata. Peaarhitekt oli Burgoses sündinud Diego Siloe.



Pablo Picasso majamuuseum – Picasso sündis Malagas. Elanikud on selle fakti üle väga uhked, kuigi suur kunstnik veetis linnas ainult oma elu kümme esimest aastat ega

naasnud enam kunagi. Pablo Picasso muuseum Malagas asub 16. sajandist pärit Buenavista palees, kus hiljem asus Hispaania kuninga residents. Neist viimane, Juan Carlos, avas

Picasso töödest muuseumi 2003. aastal. Picasso kuhu asub Plaza de la Mercedi väljakul. Väljaku ääres on ka Picasso kortermuuseum.



## 7.päev 26.juuli. Päev looduses.

Programmi koostamisel soovisime külastada Hispaania kuulsaimat matkarada –Caminto del Rey. Kahjuks aga turiste meie seal viibimise ajal rajale ei lubatud. Selle asemel külastasime



Andaluusia piirkonnas Antequera ja Malaga linna vahel asuvat El Torcal de Antequera (Antequera karstimäed) – üks omapärasemaid maastikke Euroopas. Umbes 200 miljonit aastat tagasi oli nendel aladel Geetise meri, mis ühendas Atlandi ookeani Vahemerega. Oletatakse, et umbes 150 miljonit aastat tagasi, kui Aafrika hakkas liikuma Euroopa poole ja tõstis setted merepõhjast üles, pressis vesi need kokku ja füüsikalise-keemiliste protsesside tulemusel hakkas tekkima lubjakivi. Kui tavaliselt toimub vee liikumine diagonaalselt, siis Antequera piirkonnas on vesi kergitanud merepõhja ülespoole horisontaalselt. Umbes 60 miljonit aastat tagasi diktooniliste liikumiste tulemusel hakkas merepõhi ülespoole tõusma, moodustusi mäed. Selle tõestuseks on fossiilid, kivistud loomajäänused, näiteks peajalgseid



(kalmaarid, kaheksajalad jms), kes ise poleks kuidagi suutnud sügavusest nii kõrgele üles tõusta. Vesi, liikudes paralleelselt, lagundas kivi ja pressis mägedesse praod. Hiljem muutis vee liikumine suunda ja tekkisid risti praod, mida vesi pidevalt uuristas. Nii tekkis ruudustik, millesse tuulised ilmad tekitasid aastate jooksul platood. Tänapäevaks on ilmastikuolude mõjul tekkinud sinna platoodele erinevaid huvitava kujuga moodustisi



(pannkoogid, kaamel, sfinks jms). Torcaali suurima ja kuulsaima kalju juures näitab giid, kuidas kasutada ligu, mis oli kunagi esimene laskerelv sealsetes piirkondades. Antequera karstialal elab erinevaid loomi-linde ja kasvab huvitavaid taimi. Mägedes üleval on väga kuiv, aga loomad saavad juua all orgudes, kus on piisvalt niiskust ja vett. 1989. aastast alates on piirkond looduskaitseala, kus ei tohi pidada jahti loomadele, keelatud on korjata nii taimi kui ka nende seemneid-vilju. Samuti on range kaitse all ka kivistised.



Külastuskeskusest pääseb hõlpsalt ja mugavalt tähistatud radadele Green Route-Sendero del Torcal Alto ja Yellow Route, samuti Las Ventanillase vaateplatvormile. Matkata saab koos giidiga, kuid kergemale tähistatud ajale saab minna ka ilma giidita.

### 8.päev 27.juuli Malaga turg ning kojulend



Malaga turg - Atarazanase keskturg asub kohas, kus kuni 14. sajandini asus Nasridi dünastia laevatehas. Turg avati 1879.aastal ning ehituse käigus jäeti alles Mauride aegne värav. Turule sisenedes on näha kaunis vitraaž. Turult leiab



puuvilju, juurvilju, kala, liha juustu jne.

Meelde jäid Andaluusia reisist järgmised olulised teemad:

- Saime mitmeid kasulikke ideid majutuse, toidlustuse ja turismiteenuste vallas.
- Oluline on koostöö väiketootjate vahel, et oma toodangut ühiselt vääridada ja turustada
- Saime ideid kuidas oma pärandkultuuri ja traditsioone paremini välja tuua ning turundada
- Üllatas, et tänavatele oli paigaldatud elustamisaparaate. Selline investering oleks ka meil vajalik.





- Saime uusi ideid, kuidas oma piirkonnas loodusturismi ja matkaradu paremini turundada ning lisategevusi juurde pakkuda.
- Väga oluline on oma silmaga näha ning kuulda kohapeal ettevõtjate lugusid, see annab elamuse ning ideid ka oma ettevõttes või kogukonnas uusi lahendusi otsida

Ilmselgelt tegi selle õppereisi unustamatuks meie giid Heigo, kes andis Hispaania ning Andaluusia ajaloost väga hea ülevaate. Päril kindlasti ei oleks omal käel reisides võimalik saada nii head ülevaadet ajaloost, kultuurist, kohalikust elu-olust, toidust, inimestest jne. Reisi tegi rahulikule eestlasele naudtitavaks seegi, et kogu reisi vältel olid rannad, linnad, poed inimtühjad. Ei olnud vaja trügida ei turul, poes ega õhtul sööma minnes. Rannapormenaad elavnes korraks reede ja laupäeva õhtul, kui sisemaal elavad hispaanlased ise tulid mere äärde nädalavahetust veetma. Kuid seoses koroonaga nakatumise tõusuga suleti kõik söögikohad kell 12 ning elavat muusikat kuulsime ainult ühes Inglise pubis, seal võis muusikat kuulata, aga tantsimine oli keelatud. Maske tuli kanda siseruumides ning süüa võis max neljakesi lauas.

Õppereisil osalejate aruanded ning mõtted panid kokku Liivi Harf ja Elsa Hundt