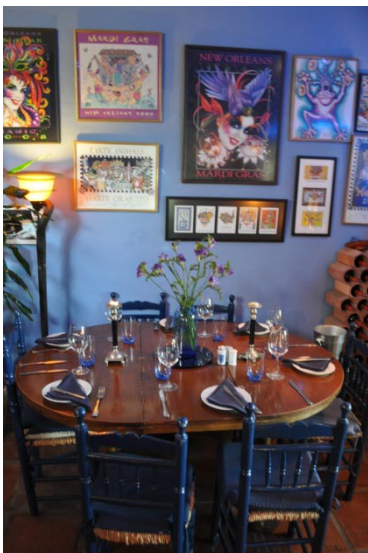


En dagsutflykt till Casares

Vi passerar Estepona på väg sydväst på kustvägen. Vi kunde ha svängt höger i rondellen ovanför staden men vi väljer att fortsätta kustvägen mot Manilva, eftersom den andra vägen är liten och smal. Skall man till Casares går det snabbare att köra längskusten tills man kommer till avtagsvägen till Finca Cortesin och Casares. Den lyxiga golfbanan omger vägen på bägge sidor och det ser inte ut som om det är någon trängsel på fairways.

Vi håller utkik efter 10 kilometersskylten eftersom vi skall lunch på den pittoreska krogen Forge i bergen runt Casares. I mitten av en kurva ser vi skylten och svänger höger upp längs den branta infarten. Restaurangen ligger inbäddad i grönskan med utsikt över bergen. Här kan man sitta utomhus i skuggan av ett träd eller sitta svalt inomhus i den hemtrevliga



miljön med jazzinspirerad inredning. Menyn är lite spretig med allt från Beuf Bourguignon till curryrätter. Jag valde en Marockansk Tagine rätt med kyckling. Rätten tillagas

ungefär som mat i lergrytor, vilket ger en smakrik och saftig rätt. Min kyckling var perfekt med den typiska kryddningen. Ägarna har bott i Marocko och har tagit med sig sättet att laga mat till Forge. Priserna är lägre här än på många restauranger på Golden Mile.



Fortsätter mot Casares och letar efter 13 kilometersskylten. Strax efter skall det finnas en skylt med Ceramic. Vi skall besöka den svenska keramikern Agneta Larsen. Åter svänger vi höger uppför en brant väg och bara efter hundra meter har vi hennes röda hus på vänster sida. Agneta står i dörröppningen och väntar på oss. I det gamla stallet har hon sitt galleri med konstverken. Keramiken har inspiration från kvinnoansikten, fåglar och andra djur i omgivningarna. Agneta bjuder in oss till sin bostad för ett glas flädersaft eller vitt vin. En charmig spansk villa med utsikt över dalgången och bergen runt omkring. Hon tar oss en trappa upp och över trädgården in i ateljén. Här kan hon sitta vid sin drejskiva och inspireras av utsikten. Denna dag hade hon gjort ett flertal glasyrprover för att hitta rätt färg på rätt lera.

Vi fortsätter vägen mot Casares ytterligare några kilometer. Byn är en traditionell Andalusisk vit by som klamrar sig fast på en bergstopp. Smala gator vindlar sig upp till toppen till torget. Härifrån har man fantastisk utsikt över hela kusten och bergslandskapet västerut. Två tre hundra vitmålade hus med röda tegeltak klättrar på bergssidorna. Ofta kan man se lammgamar segla runt byn, en imponerande syn eftersom fåglarna har en vingbredd på nästan två meter. Byn var en



av de sista Moriska fästena så det finns historiska rötter.

Det finns många barer i och runt byn med fantastisk utsikt. Men leta gärna upp någon liten bar och pröva lokala tapas. Vid torget på toppen av byn hittar du kyrkan och resterna av den Moriska borgen. Tag också gärna en tur in på begravningsplatsen, placerad närmast himlen. En speciell upplevelse. Området runt byn har många naturstigar för den som vill vandra. Det tar sedan bara femton minuter ner till kustvägen. Åker man åt andra hållet kommer man till bergsbyn Gaucin och svänger man sedan söder ut kommer man ner till San Roque och svänger man norr ut kommer man till Ronda.



Fakta om Tagine gryta:

Tagine är i de nordafrikanska köken namnet på ett slags lergryta. Det är en glaserad lergodsgräva med koniskt lock, vars utformning gör att ångan från maten fångas upp och droppar tillbaka på maten, vilket gör att den inte kokar torrt som i en vanlig kastrull. Taginen lyfts direkt från värmen ut på bordet så att maten fortfarande kokar när den serveras.

Rätter som tillagas i taginen är raguer som även de kallas för tagine. Det finns tusentals olika recept på dessa, och kan innehålla kött från lamm, fågel eller fisk, beroende på från vilken region eller familj rätten kommer.