

Casa Cologna

NIEUWSBRIEF
WWW.ABRUZZOVAKANTIE.EU

APRIL 2017



**STAD VAN DE
MAAND**

Campli

**RECEPT VAN DE
MAAND**

Pesto

**NIEUWS VAN DE
MAAND**

italiaans verkeer

Campli,
Het stadje Campli ligt iets ten noorden van de grote stad Teramo. Campli heeft nog enkele gebouwen uit de middeleeuwen met aspecten uit de renaissance. De kerken zijn rijk bedeed met meesterwerken en de oude gebouwen laten nog steeds hun oorspronkelijke schoonheid zien. Een bezoek waard zijn de kerk della Madonna della Misericordia, La Cattedrale di Santa Maria in Platea (uit de 14e eeuw), het klooster van San Francesco, de kerk van San Paolo en het paleis van parlement. Maar vergeet zeker niet een bezoekje te brengen aan de beroemde 'scala Santa'. Deze trap is gebouwd in 1776 met 28 olijfhouten treden die je op je knieën moet betreden. Maar aan de rechterkant is ook nog een deur met daarachter een trap, die mag je gewoon oplopen en dan kom je ook boven.



PESTO

Groene pesto,
1 klein teentje knoflook
snufjes grof zeezout
25 gr. Balsilicum
15 gr. Pecorino kaas
30 gr. Parmezaanse kaas
10 gr. Pijnboompitten
40 ml olijfolie
Citroensap naar keuze

Vorbereiding

Start met het raspen van de pecorino en de Parmezaanse kaas. Doe dit zo fijn mogelijk. Mix de daarna door elkaar en bewaar de geraspte kaas in een los schaaltje.

Verhit de pijnboompitten in een droge koekenpan totdat ze gaan geuren. Let hierbij op dat je ze niet aan laat bakken, dan wordt de smaak bitter. Goed in beweging houden dus. Laat ze daarna rusten en afkoelen op een stuk keukenpapier.

Veeg de basilicum schoon met een stuk keukenrol. Spoel niet af, dit gaat ten koste van de houdbaarheid en de structuur.

Pesto maken:

Leg de knoflook in de vijzel en voeg hierbij nog wat korrels grof zeezout aan toe. Stamp de knoflook fijn en draai rond totdat je fijne knoflookpasta hebt.

Doe de verse basilicum in de vijzel en voeg hier nog wat korrels grof zeezout aan toe. Hierdoor behoud de basilicum zijn mooie groene kleur en malen de blaadjes gemakkelijker. Blijf de basilicum goed ronddraaien (heen en weer) in je vijzel totdat je een groene sap krijgt.

Voeg de pijnboompitten toe en druk deze fijn totdat er een smeùige puree ontstaat.

Vervolgens voeg je beetje bij beetje de geraspte pecorino en parmezaan toe. Blijf in de tussentijd rond draaien in de vijzel totdat er een mooie egale puree ontstaat.

In de laatste stap voeg je mondjesmaat de olijfolie toe, terwijl je blijft ronddraaien. Blijf olijfolie toevoegen totdat je de gewenste dikte hebt. Tot slot voeg je nog wat citroensap toe en blijf de pestosaus proeven totdat je de gewenste frisheid hebt. Als het goed is heb je nu een heerlijke versterkte groene pesto!

Buon appetito





NIEUWS

Italianen hebben altijd tijd. Spreek je met ze af dan komen ze steevast te laat. Zeggen ze 5 minuten weg te zijn, blijven ze rustig een uur weg. Er is altijd tijd om samen een biertje te drinken, te eten of te praten.

Behalve: 1. als ze praten.....snel snel snel.....Als je uitlegt dat je maar een beetje Italiaans spreekt en ze vriendelijk vraagt om vooral langzaam te praten, dan houden ze dat 4 seconden vol, daarna gaan ze weer voluit. Of ze praten toch snel maar dan wat harder.

Hallo! We zijn niet doof, we willen het alleen ff vertalen...

2. Als ze in de auto gestapt zijn....Bij de bochtige en asfalt van slechte kwaliteit houden wij graag een beetje in. De Italiaan niet! Die hangt graag aan je trekhaak. Ze duwen, toeteren of geven lichtsignalen dat het wel wat harder kan. Net op het moment dat je een gat in de weg probeert te ontwijken gaan ze inhalen. En dan het liefst nét voor een bocht, waar het zicht het minst is.....Kamikazen zijn het!

Op de snelweg zijn de Italianen bang van de rijbanen afscheiding. Daar houden ze ruim afstand van. Dus rijden ze niet links, niet rechts, maar het liefst op de middenstreep. Als ze je inhalen moet je dus een beetje naar rechts gaan, anders ligt je spiegel er af. Ze gaan ook het liefst zo snel mogelijk naar rechts, nét voor je voorbumper....

Als ze uit een weg van rechts komen en géén voorrang hebben dan steken ze toch alvast de neus van de auto zo ver mogelijk de rijbaan op. We schrikken er telkens enorm van. Dat went niet, of misschien over een tijdje, of misschien gaat we het zelf ook wel doen.....

Parkeren is ook een 'dingetje' in Italië. Ze steken de auto in een iets te klein vak, schuin erin. Hoppa die staat! Met een Smart gaat dat wel maar elke andere auto steekt half op de weg. Is er geen parkeerplaats dan creëren ze er zelf een. Langs het trottoir maar op het zebrapad. In een bocht, half op het trottoir. Deze week zagen we een auto geparkeerd staan op een loos stukje straat van een rotonde! Nu heb je dat stukje straat niet nodig om te rijden, maar om daar nu op te parkeren?

Kom je midden in een stadje iemand tegen die je kent, beide met de auto, dan stop je gewoon, draait het raampje open en kletst gewoon even. Achter de andere auto's kan dan niemand meer voor of achteruit.

Zelfs te voet zijn Italianen een gevaar op de weg. Want als ze ergens lopen is de weg van hen. Links, rechts, links kijken hebben ze nooit geleerd. De weg is van mij, dus ieder ander houdt rekening met mij.....Ik kan je uit ervaring vertellen dat skeeleren over de boulevard dan ook levensgevaarlijk is. Men kijkt niet op of om maar steekt gewoon over van links naar rechts of andersom.

Laatst las ik ergens dat Italië in de top 3 staat van de meeste verkeersongelukken in europa.....