

# Casa Cologna

NIEUWSBRIEF  
WWW.ABRUZZOVAKANTIE.EU

NOVEMBER 2017



**RECEPT VAN DE  
MAAND**

**SPAGHETTI MET  
KNOFLOOK-  
PAPRIKASOUS**

**NIEUWS VAN DE  
MAAND**

**DE PLANNEN VOOR  
2018**

**STAD VAN DE  
MAAND**

**COLONNELLA**

# Spaghetti met knoflook-paprikasaus.

**Ingrediënten voor 4 personen.**

**ongeveer 400 gr spaghetti  
4 grote tenen knoflook  
400 gr rode paprika gegrild en gesneden  
200 gr tomatenblokjes  
pepertje  
olijfolie  
verse kruiden zoals tijm of peterselie  
parmezaanse kaas, geraspt**



## **Bereiding**

**De tenen knoflook (ongepeld) moeten gegrild of geroosterd worden, dit kan in de oven (200 gr 7-10 min) Ik leg ze meestal tussen de grillplaat (tosti apparaat) totdat ze zacht zijn. Je kunt ze na het roosteren heel gemakkelijk uit de schil duwen.**

**De paprika's leg je in een hete oven totdat het vel zwart begint te worden.**

**De paprika's laat je in een gesloten schaal of zak afkoelen, daarna haal je het vel er gemakkelijk af en snijd je de paprika in stukken.**

**Gebruik hele rijpe tomaten of eventueel tomatenblokjes uit blik. Pureer de paprika, tomaten en 2 eetlepels olijfolie in een keukenmachine. Doe er de knoflook, de kruiden en het pepertje erbij. Nog even mengen met de keukenmachine. Doe het mengsel in een pan. Kook de spaghetti in water met een beetje zout beetgaar. Verwarm de knoflook-paprika saus totdat deze heet is, de saus hoeft niet meer te koken. Laat de spaghetti uitlekken en doe dan de saus erbij. Parmezaanse kaas erover en PRONTO.....klaar!**

**Buon appetito**







Onze laatste gasten zijn weg maar we zitten niet stil....

We zijn begonnen met de plannen voor 2018.

In april 2018 hebben we een midweek (maandag 23 - zaterdag 28 april) over voeding.

### **Weet Meer Weight Less.**

Onder begeleiding van Daphne, een voedingscoach, gaan we met de deelnemers aan de slag over gezonde voeding, hoe gezond ouder worden, wanneer eet je wat of juist niet, het mediterrane dieet en gaan we ook samen koken, ontspannen, wandelen en gezellig samen zijn. Kortom een aantal leuke dagen met als prettige bijkomstigheid dat je meer weet over voeding en kun je daarna gemakkelijker op gewicht komen én blijven. Zie onze website voor meer informatie.

Meteen daarna, van zaterdag 28 april tot zaterdag 5 mei is er een schildervakantie. Onder begeleiding van een kunstenares Marianne Baijens, gaan de deelnemers aan de slag om de schitterende omgeving vast te leggen op het doek. Elke dag wordt er geschilderd maar is er ook tijd voor ontspanning en uitstapjes.

De schildervakantie is in professionele handen van Marianne Baijens.

. Ze is werkzaam als kunstschilder, creatief coach en schilder docent. Ze maakt graag anderen eigen wat ze zelf heeft geleerd. Technieken om te schilderen en te tekenen, maar ook haar visies en inzichten. Vooral lekker je eigen ding doen en spelenderwijs blijven leren en ontdekken.

Zie onze website voor meer info, aanmelden kan bij Marianne.

<http://mariannebaijens.nl>

Tot slot zijn we begonnen met de bouw van 2 wijnvaten, case mobili, om in te slapen. Er komt een slaapgedeelte in voor 2 personen, twee banken en een tafel, van deze banken kan voor kinderen een slaapbank gemaakt worden. Er komt een buitenkeuken bij, en een overkapping. Douche en toilet zijn in het sanitairgebouw bij de bar. Kamperen maar dan luxueus!

De namen van de vaten worden.....Montepulciano en Trebbiano, vernoemd naar de heerlijke wijnen die hier in deze streek gemaakt worden.

Volg onze website wanneer ze te boeken zijn..... [abruzzo vakantie.eu](http://abruzzo vakantie.eu)





## COLONNELLA

Colonnella is een klein stadje. Hier is waar ons avontuur in Abruzzo begon. We kochten er ruim 6 jaar geleden een (vakantie)appartement in een complex net buiten het centrum. Colonnella heeft een pittoresk *centro storico*-historisch centrum. In de bocht, bij bar dello sport, begint de schitterende trap naar boven. De oude gebouwen zijn heel mooi gerestaureerd. Bovenaan de trap kom je op het kerkplein uit. In de zomer worden hier de pizza- en de bierfeesten gegeven. Het plein is dan sfeervol verlicht en staat het vol met tafels en banken. Je kunt nog verder omhoog lopen door de smalle straatjes tot je een fantastisch uitzicht hebt over de omgeving.

Helemaal boven vind je een leuk restaurantje Osteria vicolo cieco en iets uit het centrum vind je Ristorante Zenobi een toprestaurant waar ze typische gerechten uit de streek serveren met wijnen uit de regio. Ze hebben ook dit jaar weer een prijs gewonnen met slow food cooking. En ondanks dat is het nog steeds heel goed betaalbaar.

Bij café dello sport hebben we regelmatig een biertje of wijntje gedronken. Nadia en haar broer Raffael runnen de zaak. Als je hier op het terras gaat zitten zie je iedereen het dorp in komen en uit gaan. Altijd staan er dan ook mensen (meestal mannen) buiten bij het café aan het begin van de trap, te kijken en te praten of te discussiëren over politiek of over eten..... ;)

