

Casa Cologna

NIEUWSBRIEF
WWW.ABRUZZOVAKANTIE.EU

FEBRUARI 2019



RECEPT VAN DE
MAAND

SCRIPPELLE 'MBUSSE

NIEUWS VAN DE
MAAND

PANNA
VOETBALVELDJE

STAD/STREEK VAN
DE MAAND

BORSACCHIO

Recept van de maand

Scrippelle 'mbusse all'abruzzese (dialect) Crespelle in brodo all'abruzzese (Italiaans) oftewel crepes in bouillon alla Abruzzo. Een typisch recept van de culinaire traditie van de provincie Teramo, dat gemakkelijk kan worden bereid met eenvoudige ingrediënten. Het zijn pannenkoeken die alleen met water, bloem en eieren zijn gemaakt, bestrooid met geraspte kaas, opgerold en ondergedompeld in hete vleesbouillon. De bouillon dringt door in de crêpes die zachter worden, de kaas smelt en dat maakt het gerecht zo smaakvol. De ideale bouillon voor crispelle 'mbusse is die van kip, maar rundvleesbouillon is ook goed. Als het maar geen groentebouillon is.

Ingrediënten:

bouillon

Een stuk vlees om bouillon mee te trekken. (kip of rundvlees)

- 1 stengel bleekselderij
- 1 wortel
- 2 aardappelen
- 6/8 rijpe kerstomaatjes
- 1/2 ui

pannekoeken

- 4 eieren
- 8 lepels bloem
- water
- geraspte parmezaanse kaas
- zout

Bereid de bouillon: Leg de kip of stuk rundvlees in een grote pan en voeg de bleekselderij, wortel, ui, tomaat in tweeën gedeeld en de geschilde aardappelen toe en bedek alles met koud water. Koken op laag vuur gedurende ongeveer 2 uur en zorg ervoor dat de bouillon gaat schuimen. Voeg zout naar smaak toe. Filter de bouillon voor gebruik.

Cripelle/pannekoekjes: Voeg in een kom de eieren, de bloem, het zout en 4 eetlepels water. Klop met een garde de ingrediënten goed door elkaar om klontenvorming te voorkomen. Laat het ongeveer 30 minuten rusten.

Roer het beslag nogmaals door. Verhit een braadpan met anti-aanbaklaag, vet het in met een beetje olie of boter en bak hierin de pannenkoeken. Laat ze afkoelen. Strooi een beetje geraspte Parmezaanse kaas over elke crêpe en rol ze heel strak op. Leg de pannenkoeken in de borden en giet er, net voor het opdienen, een grote hoeveelheid kokende bouillon overheen. Meteen serveren.

BUON APPETITO



Panna voetbalveldje.

Vorige maand schreef ik over de elektriciteit. En gisteren was het weer zover: om half 10 viel de stroom uit. Natuurlijk hadden wij het aanplakbiljet niet gezien. Gelukkig kun je via internet zien of er een storing is of dat er werkzaamheden zijn. En inderdaad, er werd weer aan het netwerk gewerkt. En het zou duren tot 16 uur. En dat klopte dus, om 1 minuut over 4 ging de stroom er weer op. Geen verwarming, geen licht, geen warm water, geen koffie of thee zetten...

Gelukkig hadden we werkzaamheden voldoende om ons warm te werken. Ik (Jet) ben begonnen aan het snoeien van de olijfbomen en Tieno is een sportveldje aan het aanleggen. Op de schuine helling.....Dat betekent dus graven, graven en nog eens graven. Met een beetje hulp van de tractor maar het meeste gewoon met de hand. En dan in die vette zware klei ! De sportschool is overbodig, dat snap je wel ;). Er moet dus een hap uit de schuine helling genomen worden en aan de andere kant opgehoogd worden.

Het pannaveldje gaat 5 bij 10 meter worden. Dus geschikt voor pannavoetbal, badminton, volleybal, of zomaar wat spelen. Natuurlijk moet er aan de zuidkant een hek/doek komen anders moet je ver naar beneden om de ballen weer te gaan halen...

En dan moet er nog een paadje aangelegd worden naar het veldje toe. De schuine helling erboven kan wel gemakkelijk gebruikt worden als tribune als we wedstrijdje gaan houden.

Aan de zuidkant is het dus een verhoging die gestut moet worden anders spoelt de aarde naar beneden met de eerste de beste regenbui. De zware vette klei maakt wel dat het iets gemakkelijker blijft liggen, soms is het een voordeel ;).

Maar zeg nou eerlijk: heb je al ooit eerder een voetbalveldje met zo'n uitzicht gezien??



Borsacchio.

Riserva Naturale Regionale del Borsacchio Roseto degli Abruzzi, zoals het officieel heet.

Het is gelegen tussen Cologna Spiaggia, Roseto degli Abruzzi en Cologna Paese. Het is het gebied wat je ziet als je richting de zee kijkt als je de steile weg naar boven neemt vanaf de doorgaande weg.

We weten al vanaf het begin dat het een natuurparkje is. Maar er was heel weinig over bekend. Alleen dat er hele oude olijfbomen staan (honderden jaren oud) en dat er Calanchi zijn (de erosie van de heuvel met zijn karakteristieke vorm). Sinds kort is er door de gemeente een Guida della Riserva Borsacchio aangesteld. Hij leidt de groep vrijwilligers die hart hebben voor dit stukje natuur. Ze organiseren wandelingen en info bijeenkomsten. Een mooie gelegenheid voor ons om meer te weten te komen over de Borsacchio en wat mensen te leren kennen. Dus hebben we al een keer meegedaan met een wandeling. En toen merkten we al op dat er best veel afval langs de wegen lag. Toen er dus op een zaterdagmorgen een wandeling was waarbij het afval gelokaliseerd werd, waren wij van de partij. En nu maar hopen dat de gemeente dit ook echt op gaat ruimen.

Zoals gezegd loopt het natuurgebied door tot aan de zee. Onderbroken door de SS16 (strada nazionale) en een spoorlijn. Aan zee is het een open en vrij strand. Hier staan geen strandtenten en dus ook geen bedjes en parasols. Maar wel een mooi stuk natuurlijk strand. Een bezoekje waard!! En wij gaan ons best doen om te kijken naar een wandelroute vanaf ons huis naar het strand dwars door de Borsacchio.

