

Casa Cologna

NIEUWSBRIEF
WWW.ABRUZZOVAKANTIE.EU

JANUARI 2019



**RECEPT VAN DE
MAAND**

**BRIOCHES GIRELLE
DANESI ALLA CREMA**

**NIEUWS VAN DE
MAAND**

ELECTRICITEIT

**STAD/STREEK VAN
DE MAAND**

SILVI PAESE

Recept van de maand

Ingrediënten

Voor het deeg:

- 1 ei
- 250 ml warme melk
- 12 gram gist
- 60 gram olie
- 80 gram suiker
- 1 zakje vanille
- 550 gram bloem

Voor de crème:

- 250 ml melk
- 1 ei
- 50 gram suiker
- 15 gram maïzena
- ½ citroenschil
- 100 gram rozijnen

Meng in een kom de gist met de lauwarme melk. Roer tot de gist volledig is opgelost. Voeg het ei, de olie, de suiker, de geraspte schil van een halve citroen en de vanille toe en meng. Roer de bloem met de ingrediënten totdat het 1 geheel is. Als het een bol is dan verder werken op je aanrecht of tafel. Goed blijven kneden tot het een soepel deeg is. Plaats de bol in een kom en bedek het met een folie en een doek. Laat het een half uur rijzen. Bereid ondertussen de room voor de vulling. Verwarm de melk in een pan, voeg een citroenschil toe. Breek het ei en meng het met suiker en maïzena. Wanneer de melk lauw is, giet het dan bij de rest. Met een garde goed mengen en zet de room op het vuur. Meng totdat het begint te koken en verdikt, zet dan het vuur uit. Week de rozijnen in koud water.

Na het rijzen van het deeg, verspreiden we het op een vel bakpapier, en maak er een rechthoekige vorm van met een dikte van ongeveer een halve centimeter. Giet de room nog warm, (het mag niet koken) op het deeg, de warmte helpt om het tweede rijzen te versnellen. Pers de rozijnen uit en verdeel het over de room. Rol het nu op met behulp van het bakpapier. Met een mes vormen we de Deense rondjes, snijden ze 2-3 cm. Plaats ze op de bakplaat. Bedek met folie en laat ongeveer een uur rijzen op een warme plaats. Houd een beetje afstand tussen de rondjes omdat ze zowel groeien bij het rijzen als bij het bakken.

Na het tweede rijzen, bak op 180 ° C gedurende ongeveer 20 minuten met de statische oven, of op 170 ° gedurende 20 minuten met de geventileerde oven, totdat ze goed bruin zijn.



BUON APPETITO

Elektriciteit

Hoe gewoon we het vinden dat we elektriciteit hebben, ervaar je pas als het wegvalt.

Vandaag is de eerste sneeuw gevallen. Super mooi ! Maar het betekent in Italië wel dat er stroomstoringen kunnen komen. Veel kabels lopen hier boven de grond en zijn kwetsbaar bij slecht weer. Het gebeurt een paar keer per jaar dat de stroom uitvalt door storing, helaas heel vaak 's avonds en als het koud is. Aangezien we stroom nodig hebben om ons huis te verwarmen is dat dus heel lastig. Twee jaar geleden, januari 2017, viel de stroom uit op maandag avond rond half 9. Je denkt en hoopt dat het maar eventjes duurt. Maar toen de dinsdag voorbij ging zonder dat er iets gebeurde, kwam er iets van paniek opzetten. Het had toen echt enorm gesneeuwd en het waaide hard en koud vanuit het noorden. Dan koelt het in huis erg hard af. Zonder stroom betekende dus, zonder warmte, zonder mogelijkheid om te koken (inductie), zonder licht, zonder warm water. De woensdag ging voorbij. Donderdags had onze buurman onze weg schoongeveegd met de tractor en konden we met de auto de schone doorgaande weg weer op. Ergens warme koffie drinken is dan een feest! Telefoons opladen, ergens warm eten, en onze gaskachel laten maken. Want die was stuk en dat was onze enige hoop op warmte. Ook verhuisden we onszelf naar een appartement waar we op gas konden koken, want er ging toch wel e.e.a. ontdooien in de vriezer. En toen die donderdag, rond 17 uur ging de stroom weer aan. Gehuild van opluchting en blijdschap!

Soms moeten ze ook werken aan de stroomvoorziening. Daar hebben we ons ook al een paar keer door laten verrassen. Want ze laten dat weten d.m.v. een aanplakbiljet aan een lantaarnpaal ergens in de straat. En tja, als je dan toevallig niet daar langs komt, en het je opvalt dat er een nieuwe hangt (want de oude blijven gewoon hangen) en je dus niet stopt en uitstapt en leest.....weet je niet dat je een hele dag geen stroom hebt. We hebben dat ook ooit meegemaakt in juli, en dan ontdooien de vriezers nog sneller. Dit kan zomaar duren van 9 tot 4 uur. Ongelofelijk in deze tijd....!



Silvi Paese

Silvi Paese of Silvi Alta (Silvi hoog) ligt op een heuvel van 243 m boven de zeespiegel met uitzicht op de Adriatische kust, met een uitzicht van Ancona tot de Tremiti-eilanden en zelfs de bergen van Gran Sasso en Majella. Silvi Paese is, van oorsprong, een middeleeuws dorp en werd opgericht door een groep vissers. Bij het strand heet het Silvi Marina en het hooggelegen dus Silvi Paese of Silvi Alta.

Bezienswaardigheden:

- Kerk van San Salvatore , gebouwd rond 1100 ter ere van de eerste beschermer van Silvi, San Salvatore. De kerk heeft vele renovaties ondergaan. Het interieur is barok.
- Kerk van San Rocco , gebouwd in de zestiende eeuw als een landelijke kapel, niet ver van de kerk van San Salvatore. De huidige uitvoering, met een klokkentoren, is uit de negentiende eeuw; binnen is er het barokke altaar met het houten beeld van San Rocco .
- Kapel van de Madonna van Pracht , langs de schilderachtige weg die leidt van Silvi Marina naar Silvi Paese, en net voor het bereiken van het historische centrum. Het is een heiligdom met het beeld van de Maagd omgeven door een stenen omheining.
- De moderne twintigste-eeuwse fontein,
- De pittoreske bogen die het dorp omringen.

