

Aan tafel bij...
woonbegeleidingscentrum SGL (Geleen)

"KOKEN CON AMORE"

De van oorsprong half-Italiaanse voedingsassistente Ria Chessa kookt elke week authentiek Italiaans in woonbegeleidingscentrum SGL in Geleen. De bewoners zijn er dol op!

Ria: "Elke maandag maken we echte Italiaanse pasta voor onze achttien bewoners met een niet-aangeboren hersenafwijking. Er wonen hier voornamelijk mannen met een gezonde eetlust: ze scheppen bijna allemaal twee keer op."

Koken bij 'nonna'

"Ik heb een Nederlandse moeder en een Italiaanse vader. Toen ik nog een kind was, gingen we altijd een week of zes naar Sardinië. Mijn 'nonna' - oma - kookte daar heerlijke pasta's en risotto's. Zij zat dan midden in haar keuken op een kruk te koken. Ik heb daar ontzettend veel inspiratie opgedaan, recepten leren kennen en - last but not least - goed leren koken. Thuis

in Nederland kookten we ook vaak Italiaans. We maakten dan vooral gebruik van het échte Italiaanse pastamerk: Barilla. Deze pasta is steviger en smaakt lekkerder dan de 'normale' Nederlandse varianten."

Gezelligheid

"Er hangt een leuke sfeer bij ons in de groep. Zo zingen we bijvoorbeeld veel tijdens de afwas. En we hebben in de wooneenheid een keuken waar ik regelmatig kook, erg gezellig.



Ria Chessa

"De meeste bewoners scheppen twee keer op"

► Kijk op pagina 2 voor een authentiek Italiaans recept van Ria!

Tijdens feestdagen maken we er altijd iets bijzonders van: er hangt dan een echte feest sfeer. We beginnen dan al 's ochtends om negen uur te koken en zijn 's avonds tegen tien pas klaar. Wat ook zo fijn is: iedereen helpt elkaar en heeft alle tijd. Op die dagen staan er heerlijke Italiaanse lekkernijen op het vijfgangenmenu, zoals tiramisu, carpaccio en verrukkelijke ovenschotels. Je wilt niet weten hoe groot de ketels zijn waarin we koken... Iedereen smult!



Aan Tafel

Nummer 2017 - 10
6 t/m 20 oktober

Ria Chessa

"KOKEN CON AMORE"

Recept van de Week Tricolore pasta



La of Lee



nu
€ 1,25

Brinta
1 PK 500 GR

Actiefolder