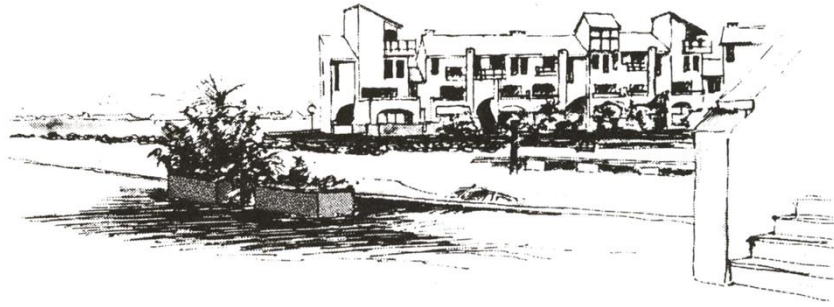


COUDALÈRE



NIEUWSBRIEF JANUARI 2024
JAARGANG 2, EDITIE 1

Onderwerpen nieuwsbrief:

Voorwoord
Van het bestuur
Nieuws van Aslic
Club Coudalère
In de omgeving
Te Koop
Contactgegevens

Voorwoord

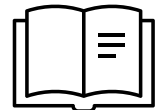
Geachte leden,

Allereerst wensen wij iedereen een gezond en plezierig vakantiejaar. In deze nieuwsbrief leest u over nieuws vanuit het bestuur VvNSeC en de Aslic. En we besteden aandacht aan een leuke activiteit om te doen in de omgeving.

Veel leesplezier toegewenst!

Rob Bendsdorp

Voorzitter VvNSeC



Van het Bestuur

Het bestuur van onze vereniging nodigt u van harte uit voor onze ledenvergadering.

Deze vindt plaats op **zaterdag 9 maart** van 10.30 tot ongeveer 12.30 uur.

Wij ontmoeten u graag bij restaurant Locatie 78 (adres; Burg. Van der Weijerstraat 78 te Bunnik)

De agenda en stukken versturen wij eind februari per mail.

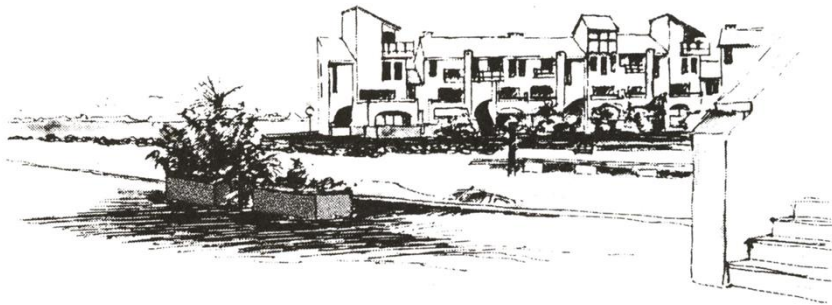
Wilt u nog onderwerpen inbrengen kunt u een bericht sturen naar bestuur@coudalere.nl.

Wij hopen op een mooie bijeenkomst.

Hartelijke groet, namens het bestuur VvNSeC

Rob Bendsdorp, Elly de Wit, Christine Thienpont, Serge Dewitte (kandidaat bestuurslid) en Roelien de Jonge

COUDALÈRE



Nieuws van Aslic

Er is een nieuwe directeur aangesteld bij de Aslic. Zijn naam is Richard Janot
Op 26 januari vond een meet en greet plaats met de voorzitter van de Aslic. Christine en Dirk Thienpont waren daarbij aanwezig.

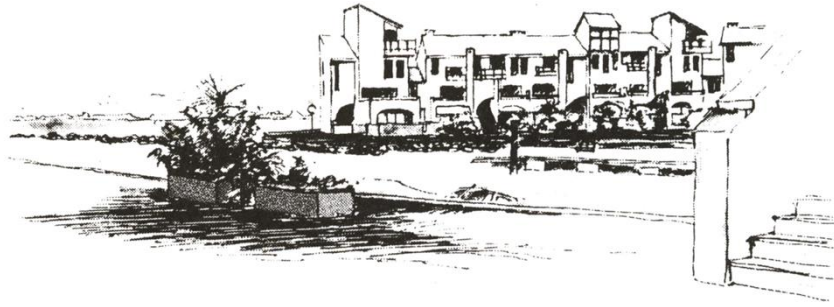


Van links naar rechts: voorzitter Aslic Mr. Blot, nw. Dir. Mr. Janot en onze Maartje



Van links naar rechts: Maartje, Mr. Blot, Michelle en Mr. Herschend

COUDALÈRE



Club Coudalère

🔪 🔪 🔪 Terugblik op de workshop Panellets maken. 🔪 🔪 🔪

😊 Op 25 oktober 2023 deden wij mee aan de workshop Panellets maken. Dit is een traditioneel Catalaans nagerecht en wordt met name gegeten met Allerheiligen. Onze gastvrouwen Michele en Agnes begeleiden deze workshop.

De deelnemers waren van alle leeftijden. We kregen gezamenlijk opdrachten van Agnes. Als je niet bang was om vieze handen te krijgen mocht je het deeg kneden. Dit proces kostte enige tijd en was goed voor de armspieren. Als het deeg lekker plakkerig was mochten we er bolletjes van draaien. Daarna dippen in kokos- of amandelschaafsel, pijnboompitjes of chocolade.

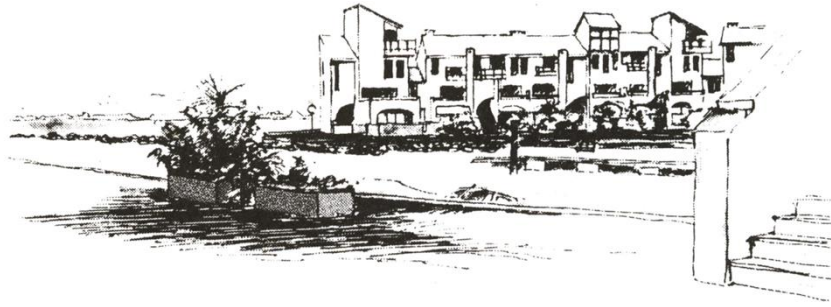


👩👧 De Panellets werden door de gastvrouwen afgebakken in de oven. Daarna mochten we alles proeven. We kregen de Panellets geserveerd met geroosterde zoete aardappelen en gegrilde kastanjes volgens traditie. En dat alles onder genot van een heerlijk glas muskaat!

Hieronder treft u het recept van de Panellets aan. 😊



COUDALÈRE



Panellets

 20 panellets  45 minutes

INGREDIENTS

- 100g boiled potatoes (cold)
- 170g almond powder
- 150g icing sugar
- 75g pine nuts
- 75g chopped almonds
- 30gr grated coconut + 10gr for the coating
- Cocoa powder
- 1 or 2 beaten eggs

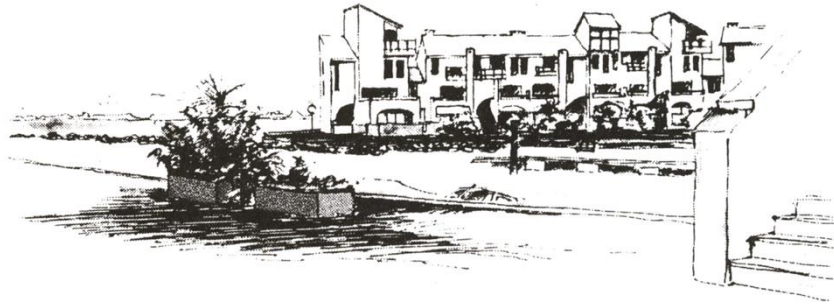
NOTES

The panellets will keep for 2 to 3 days in a biscuit tin.

You can accompany them with sweet potatoes, which you can bake at the bottom of your oven in aluminium foil throughout the preparation. Add roasted chestnuts and a small glass of sweet wine, and you'll be perfectly respecting the Catalan tradition of All Saints' Day.

LA RECETTE D'AGNÈS

1. Mix together the powdered almonds and icing sugar. Mash the potato to obtain a lump-free purée and fold into the almond and sugar until the dough no longer sticks to your fingers. Leave the dough to rest in the fridge for a few minutes.
2. Divide the dough for the coconut and chocolate panellets. Keep most of the dough for the pine nuts and crushed almonds panellets.
3. Heat the oven to 180°C
4. Roll the dough in small pieces into balls
5. Dip them in the beaten egg and roll the ball in the chosen pastry cover.
6. Place the balls on a baking tray lined with greaseproof paper.
7. Brush with the remaining egg, avoiding the panellets touching.
8. Bake for around 10 mins, depending on the oven. The panellets should be golden brown.
9. Leave to cool on a wire rack for a few minutes.
10. Enjoy!

COUDALÈRE**In de omgeving**

Bent u eind van dit jaar in december of januari in Coudalère. Moet u beslist een kijkje nemen in het kerstdorp van Barcarès.

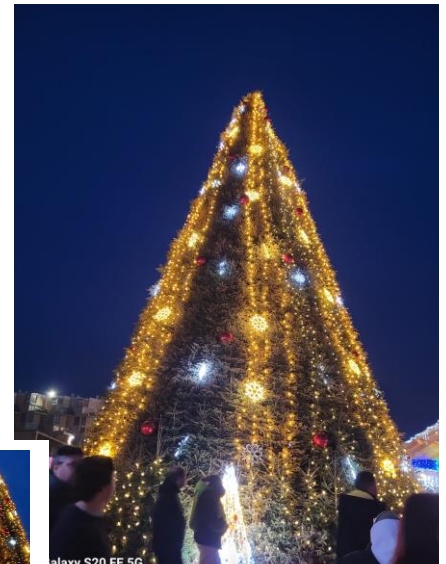
Wat een lichtjes en vertier. Voor jong en oud!
Zeker de moeite waard. Kaartjes zijn eenvoudig te bestellen via de website.

Het opbouwen begint meestal al in oktober.
Elk jaar komt er weer een stukje kerstdorp bij.
Veel Spanjaarden bezoeken het dorp.

Een echte aanrader.

Voor meer informatie zie:

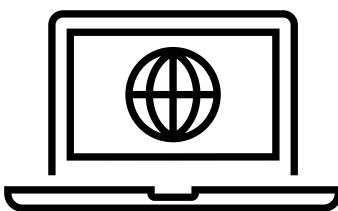
<https://www.noelbarcares.com>

**Te Koop**

Appartement: 4 persoons
Adres: Boulevard de La Martinique 102

Contactpersoon: Serge Dewitte
Via Euroselect:

<https://www.coudalere-lebarcares.fr/nl/2-kamer-appartement-op-de-begane-grond>

Contact

Heeft u een bijdrage voor onze nieuwsbrief?
Neem gerust contact met ons op!

Secretaris VvNSeC

Roelien de Jonge-Dreesman

bestuur@coudalere.nl

of via (31) 6 29 08 23 66