



*Velva*

LIGURIA

# Hur vi fann vår plats på jorden...

Mat- och vinodysséer kors och tvärs genom Europa – så tillbringades våra semestrar under något decennium. Denna gång för vi, efter en överdos av wienerschnitzel och vykortsvackra alper i Salzburgstrakten genom Dolomiterna. Siktet var ställt på Venedig. Där hade jag varit en endaste gång som liten flicka, där smakade jag pizza för första gången och fick ett rosa korallhalsband av min pappa...

Kvällen var ljum på Zatterekajen. Spagetti con vongole, en Limoncello som digestif... Vi hade gärna stannat längre om det inte varit för hettan och hundratusen amerikanska turister. Vi längtade efter hav och bad, men inte vid den flacka adriatiska kusten. Nu lockade Medelhavet.

Så tvärade vi över det italienska låret och anlände till La Spezia sent om eftermiddagen. Var skulle vi bo? I någon liten by vid havet vore mysigt... På kartan läste jag: "Riomaggiore". Vernazza. Monterosso al Mare. (Att detta var de berömda Cinque Terrebyarna hade jag i ögonblicket ingen aning om...) Lämnade motorvägen, följde Via Aurelia (en av Italiens vägar som stammar från romersk tid) som slingrar högt i bergen ovanför kustlinjen. Vägen blev smalare och smalare, bergen brantare. Det började skymma. Att i mörker för första gången stifta bekantskap med de liguriska bergsvägarna – med bergvägg på ena sidan och tvärbrant stup på den andra främjade knappast familjefriden. I timmar letade vi efter motorvägsskylten. Så, äntligen! "Sestri Levante". Klockan närmade sig elva. Trötta och hungriga svänger vi av från autostradan. Gatlopp längs strandpromenaden, finner till slut ett hotell (dyrt och inte särskilt märkvärdigt, som merparten av italienska hotell vid kusten), får ett litet, kvavt rum. Kan man trots den sena timmen fortfarande få något att äta? Jodå, det kunde man. En stor tallrik trofie med pesto genovese blir vår första minnesvärda måltid i Ligurien.

**Natten var sammetssvart. Vågorna slog mot stranden nedanför.**



**Det kunde stannat vid en dröm.  
Men ödet - eller försynen -  
insisterade på att vi skulle köpa  
det gamla obebodda klostret  
mittemot vårt lilla hus.**



De första tio åren i Velva tillbringade vi i grannhuset. Vi lärde känna byn och dess invånare och utvecklade snabbt kraftfulla rötter i den liguriska jordmånen. Vi lekte med tanken på att leva på en plats i solen, inte bara några korta veckor, utan året om. Men då behövde vi ett större hus. Att maken, som är hantverkare, skulle vara utan verkstad var inte ett alternativ. Inte heller att undertecknad inte skulle ha ett arbetsrum. Dessutom ville vi ha möjlighet att inreda en separat lägenhet för gäster.

Det tog två år av förhandlingar innan alla delägare enats och vi kunde underteckna köpeavtalet! Affärssuppgörelsen hos notarien går till memoarerna - fyra timmar, fjorton personer och en hund i ett litet syrefattigt rum! Men sedan kunde vi ändra vår adress till Via alla chiesa 23 och flytta fem meter över gränden!





Nu gick jag händelserna i förväg! Huset hade ingen som helst modern standard. Ett renoveringsarbete av smått monumentala mått tog omgående sin början. Till dags dato har vi inrett en bostad på ett av husets fyra plan. Här finns nu all tänkbar bekvämlighet för ett lättlevt liv!

# Byn.

Velva ligger uppkrupen på berget, som tusen och åter tusen byar i Italien plägar. Medeltida – och i fullkomlig avsaknad av souvenirshopar och turistsvärmar!

**Gamla hus med stillsamt flagnande puts och urblekta ”trompe l’oeilmålningar (en ligurisk specialitet). Trånga gränder, branta trappor belagda med kullersten – rejäla skor är bra att ha! Kyrktornet dominerar siluetten. Klockornas vänliga klang är allt som mäter vår tid när vi är här...**

Svalkan i bergen lockade förmögna genovesare att skaffa sommarhus här. I byn finns följdriktigt flera imponerande ”palazzi”. Men också enklare hus, bebodda av jordbruksarbetare. (Blir du intresserad av att veta mer om hur människor levt och verkat här, är ett besök på byns bondemuseum, ”Museo Contadino”, väl spenderad tid.)



# Omgivning.



Runt byn finns natursköna vandringsleder av varierande svårighetsgrad. Turen till vattenfallet passar under tecknad – den är ganska lätt om man som jag har snubbliga fötter och ingen kondition! Stannar Du lite längre och gillar att rida finns "Samuele Ranch" inom 10 minuter med bil. (De vill först kolla att du har lite vana, men sedan kan du få chansen att rida ut på tur)! De talar inte engelska, men lite franska! Och att sitta till häst i de liguriska bergen är en upplevelse!

Ett italienskt helgnöje tycks vara att cykla i bergen. Året runt syns trikåklädda herrar mest men även en del damer, susa genom byn. Svampplockning och jakt präglar hösten – man jagar vildsvin i bergen runt byn.



# Val San Petronio.

**Velva till vänster i förgrunden. Sedan Missano och Castiglione Chiavarese. Sestri Levante där land möter hav. Tigulliobukten och kustlinjen bortom Genova.**

**Och i fjärran skymtar franska Alpes maritimes, om vintern med snö på topparna.**





Vem kan leva utan italiensk glass??  
Glasscaféer finns i vartenda gathörn. Men titta efter ”Gelato artigianale” – då är du säker på att få hemgjord glass av riktiga råvaror!



## Sestri Levante.

Baia del silenzio en dag i mars.

**Genom åren har den östra delen av italienska rivieran utövat en smått magisk dragningskraft på oss. Oavsett om vi rest till Normandie eller Languedoc, Piemonte eller Amalfikusten – vi har till slut hamnat i Sestri Levante varje gång!**

Franska Provence åt väster, Toscana i söder – ändå är Ligurien inte på långa vägar exploaterat och tillrättat för massturism. Drygt 30 mil kust och med norra delen av Apenninerna som rygg mot Piemonte och Emilia-Romagna. Sjöfararkust sedan århundraden med Genova som obestridd huvudstad. Christoforo Colombo är dess store son. Kusten här är dramatisk. Smaragdgröna berg stupar rakt ned i turkosblått hav. Ett pärlband av städer och byar längs havet har sedan lång tid lockat nord- och mellaneuropeer att övervintra här. Just Sestri var danske H.C Andersens paradis. Han döpte en av de två vikar som omger staden till ”Baia delle favole” – den andra heter Baia del silenzio, och staden döpte sin idrottsplats efter honom.

**Men Tigullibukten, som sträcker sig från Portofinohalvön just till Sestri är mer än bara riviera. Ett litet stycke innanför kusten är den liguriska kulturen ursprunglig och ren.**



Byn omges av grågröna olivodlingar, skogar av valnötter och kastanj (båda används flitigt i det liguriska köket, på olika sätt) och mängder av karjohansvamp, som heter ”funghi porcini” på italienska. ”Porcini betyder ”liten gris” - grillad i skivor smakar den delikata svampen faktiskt ganska ”köttigt”. Och så finns mängder av björnbär, ”more” – vår granne Rosy gör världens godaste marmelad!

**Vinodlingar och små grönsakstäppor svämmas över på smala terrasser. Ligurierna är flitiga odlare och att ha en ”orto” är något man är mycket stolt över. Den genovesiska basilikan är godast i världen och lite längre ned i dalen finns gott om citron- och apelsinträäd.**





Alla innerväggar är omputsade och vitmålade, samtliga golv är av polerad sten – huset är med andra ord lättstädad! Det finns ett matrum med ett stort bord och bekväma stolar (så att man kan sitta länge utan att få träsmak!), ett litet men mysigt vardagsrum med två soffor, TV (några få engelskspråkiga kanaler finns, bl.a BBC - men italienska kanaler skäms inte för sig!), musikanläggning, lite filmer och lite böcker. Bra bredband har vi via parabol.





Vår trädgård består av flera rum. Mot väster finns valvet under terrassen. När sommaren är som hetast är blåregnet en skuggande gardin. Rosorna blommar året om och vårdträdet är ett kakiplommon. De orangeröda frukterna mognar först framåt hösten men trädets största förtjänst är nog bladverket, blankt och mörkgrönt. Och så finns förstås lavendel och rosmarin, som sig bör i en medelhavsträdgård. Vinstockarna är ännu späda men ger redan söta druvor. Såsmåningom är det tänkt att de ska bilda en ljuslucker ridå i trädgårdens gräns.

I den del av trädgården som vetter mot söder, ut mot dalen och naturen, har en liten platsbyggd, uppvärmd pool fått rum, strax invid muren som utgör gräns mot grannen. Det formklippta lagerträdet ger både skugga och insynsskydd. Och snart finns en överdådig häck av vitblommande nerium!



Vi hamnade i Velva av en slump (eller var det ödet?) när körde vi runt och letade efter lokala vinproducenter den varma julidagen för många år sedan. Det var mitt i siestan och byn låg försänkt i middagsdvala...

Men annars hittar turister svårligen hit. Kanske är det just därför som vi blivit så väl mottagna i byn?



Vi tror och tycker att huset bäst lämpar sig för ett livsnjutande par, i behov av vila, tystnad och rekreation.

Men det ska sägas: varken huset eller byn är vad man skulle kalla barn- eller handikappvänligt. Bara att ta sig till huset från bilen inbegriper en promenad nedför sextio trappsteg!





## Till dags dato har vi koncentrerat oss på att få huset bebodigt och bekvämt inomhus.

I huset finns tvättmaskin med inbyggd torktumlare. Å andra sidan torkar tvätten blixtnabbt på tvättlinan i solen och behöver den slätas ut finns strykjärn och strykbräda. Utemöbeln på terrassen tål att lämnas ute - dynor finns i korgkistan i matsalen.

Röker gör vi (jag!) utomhus. Annars är förhållningsreglerna få. Att du städar efter dig är ju en självklarhet – all nödvändig utrustning finns. Om du lånar ur vårt krydd- och speceriförråd vill vi gärna att du fyller på. (Vissa kryddor är omöjliga att hitta i Italien – meddela oss om de håller på att ta slut!).





Vårt kök är blänkande nytt. Att laga mat är vårt stora intresse. En fransk gasspis och en ugn med pyrolytisk rengöring stod på önskelistan. Rejåla bänkytor och god förvaring. Diskmaskin anser jag vara en mänsklig rättighet(!) och självfallet finns väl tiltagen kyl och frys.



Själva har vi hyrt hus i Italien några gånger. Att tillreda middagen med hjälp av fyra kastruller men utan stekpanna, och sedan dinera på kantstött, udda porslin och dricka vin ur kaffemuggen må kanske vara charmigt...

Men här finns all nödvändig utrustning! (Och lite till...matberedare, t.ex.!)





Lördagsmarknad i Chiavari.

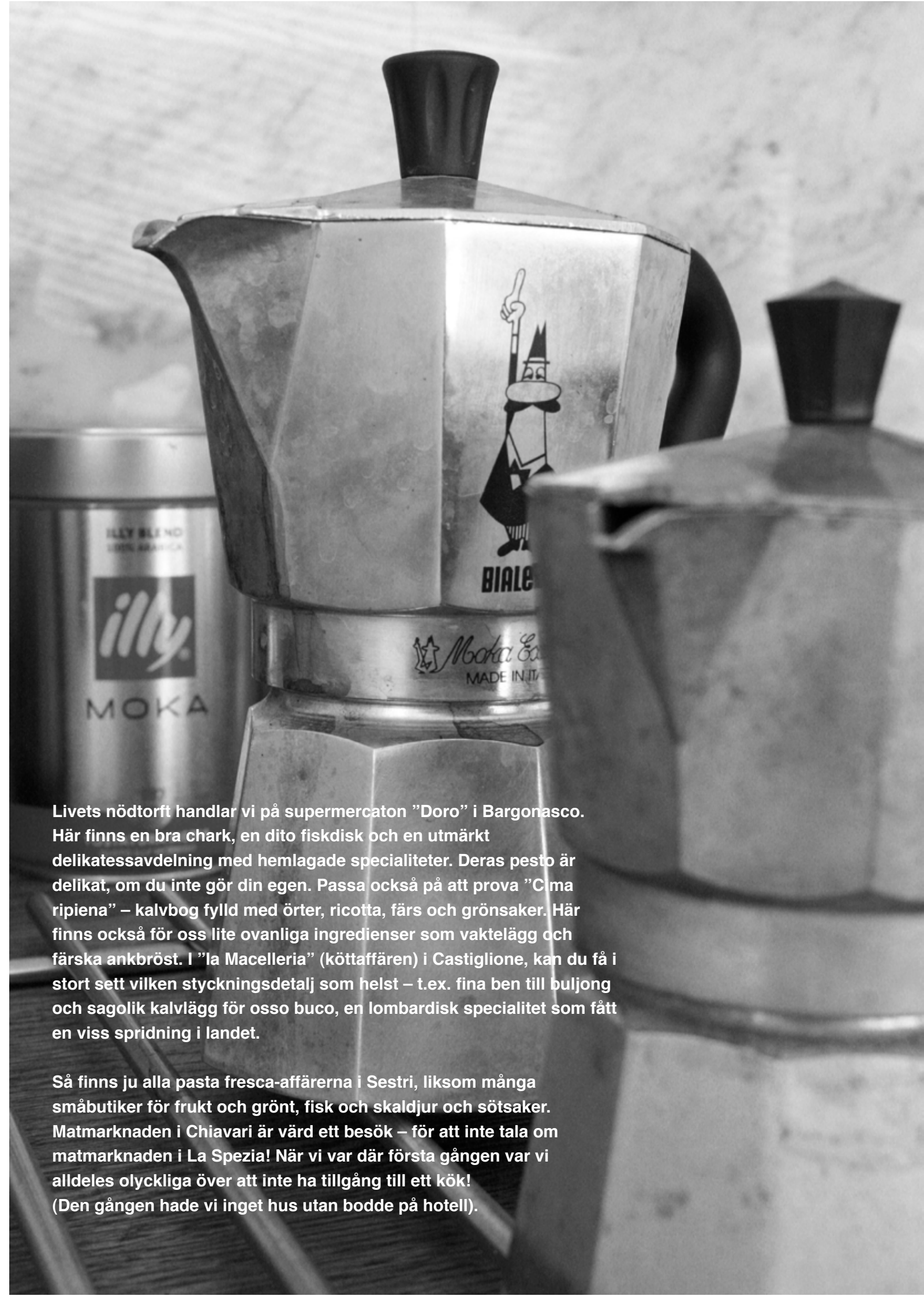


”Nostrano” – ”på vårt sätt”, ”från våra trakter” är honnörsordet man läser på torget likväl som i mataffären! Minns att Italien först på 1860-talet blev ett enat land! Visst kan Du få romersk Spagetti carbonara och insalata caprese (tomat- och mozzarellasallad från Capri) mest överallt – men det betyder på intet vis att de regionala skillnaderna håller på att suddas ut. I Ligurien äter man på liguriskt vis!



Livets nödtorft handlar vi på supermarkaton ”Doro” i Bargonasco. Här finns en bra chark, en dito fiskdisk och en utmärkt delikatessavdelning med hemlagade specialiteter. Deras pesto är delikat, om du inte gör din egen. Passa också på att prova ”Cima ripiena” – kalvbog fylld med örter, ricotta, färs och grönsaker. Här finns också för oss lite ovanliga ingredienser som vaktelägg och färska ankbröst. I ”la Macelleria” (köttaffären) i Castiglione, kan du få i stort sett vilken styckningsdetalj som helst – t.ex. fina ben till buljong och sagolik kalvlägg för osso buco, en lombardisk specialitet som fått en viss spridning i landet.

Så finns ju alla pasta fresca-affärerna i Sestri, liksom många småbutiker för frukt och grönt, fisk och skaldjur och sötsaker. Matmarknaden i Chiavari är värd ett besök – för att inte tala om matmarknaden i La Spezia! När vi var där första gången var vi alldeles olyckliga över att inte ha tillgång till ett kök! (Den gången hade vi inget hus utan bodde på hotell).



# Riva Trigoso

Till närmsta badplats tar det 15-20 minuter med bil. Det korta avståndet medger både morgon- och kvälldopp! (Själva låter vi helst bli stranden under de hetaste timmarna mitt på dagen). Riva Trigoso ligger närmast, Bonassola ett stycke söderut är ett avskilt litet paradis. Båda har vad som är ett "måste" för undertecknad som är nordiskt grisskär till kulören - nämligen tillgång till sötvattendusch på stranden!



Från vår terrass är utsikten vid.  
Blicken leds genom dalen, ut  
över havet.



Matsalen ligger intill köket och har glasdörr till terrassen, där man också gärna intar sina måltider. Men det finns ju dagar då man gärna går ut och äter!



Högst upp i Velva finns den lokala krogen "Il Santuario" där olivodlarna såväl äter sin vardagslunch som firar högtidsdagar med hela släkten. Där äter vi pansoti con salsa di noci, ravioli con ragù, costoletta milanese och dricker lokalt, blåroött färskt vin. Stället har inga inredningsmässiga charmfaktorer – det ser kort sagt rätt bedrövligt ut. Inga levande ljus, inga rutiga dukar.

**Men maten är fantastisk och ett har vi lärt oss: i Italien har krogens utseende ingen som helst betydelse för matkvaliteten.**

Snarare är det precis tvärtom. På ett "tillgullat" ställe är maten oftast sämre! Här finns heller ingen skriven meny, men sonen Andrea, som serverar, talar utmärkt engelska och förklarar ingående varje rätt. Du måste äta hela menyn någon gång – antipasto, primo och secondo. (Glöm inte att beställa tillbehör, "contorni", till din huvudrätt, annars får du bara köttbiten eller fisken). Allt är hemlagat – "fatto in casa"!

**Fem minuter från Velva, i grannbyn Torza, finns två näringsställen. Osteria Corsini serverar klassisk husmanskost. Grillat kött är specialiteten på Trattoria della Posta.**



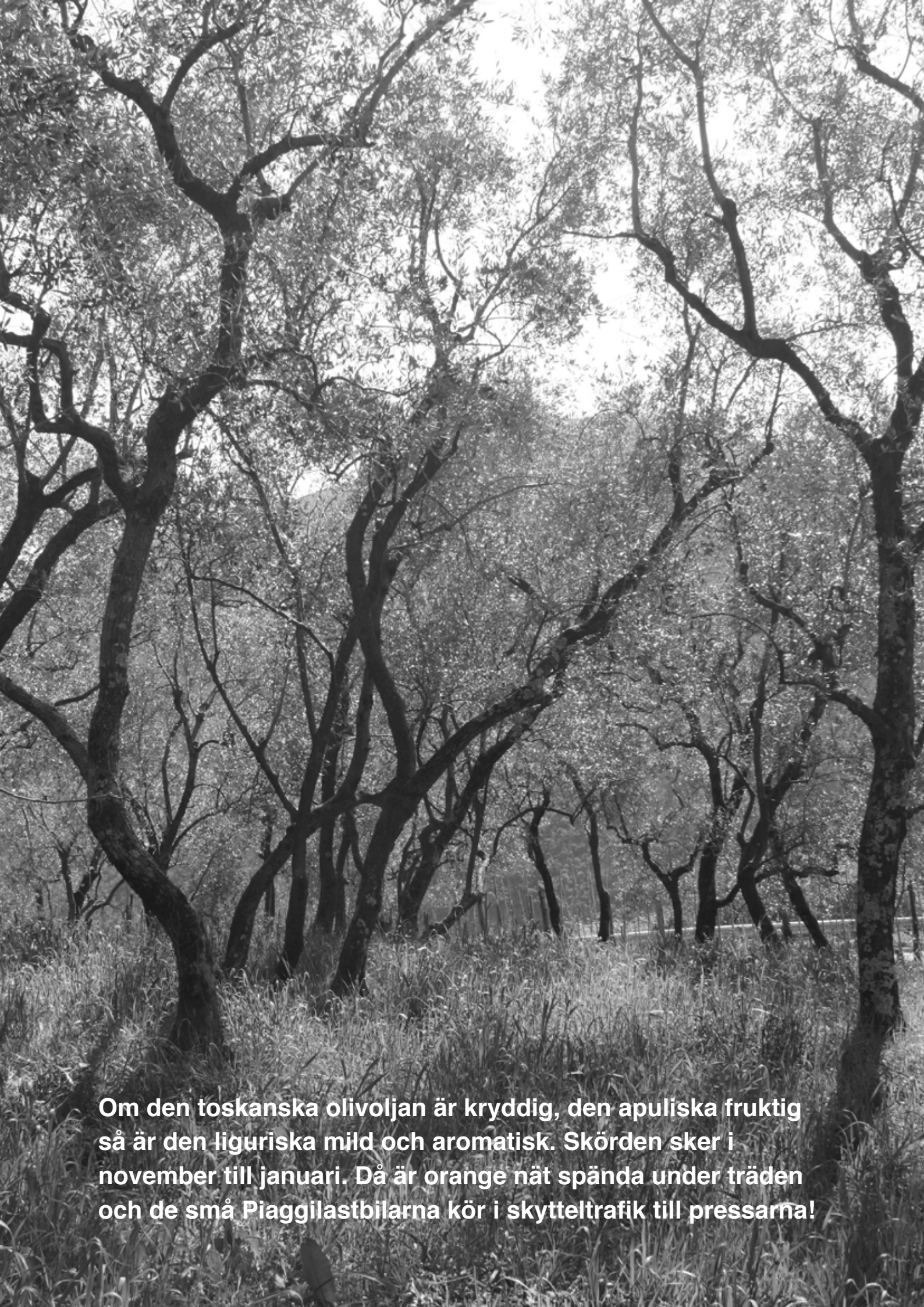
I Sestri Levante finns förstås gott om krogar. Undvik merparten av dem som ligger längs strandpromenaden, i synnerhet om du vill äta gott och billigt! Vill du däremot äta en minnesvärd måltid med tyngdpunkt på fisk och skaldjur, då ska du gå till Polpo Mario! Deras "fritto misto" eller bläckfiskcarpaccio längtar vi ständigt efter! De har också en hel del rätter av "gourmetkaraktär" på menyn, liksom en bra vinlista.





I januari ligger medeltemperaturen på drygt 10 grader. Men vi har varit med om snöoväder, vilket lär ske sisådär vart tionde år – minns att byn ligger på knappt 500 meters höjd över havet! Å andra sidan har vi ätit lunch på terrassen i T-shirt på Annandag jul! Så fort solen lyser kan temperaturen gå upp till 17-18 grader, eller mer. Om sommarhalvåret är man tacksam för bergsklimatet. Här är det alltid några grader svalare än vid kusten. Håll alltid fönsterluckorna stängda under dagen, om du inte vill gå till sängs i en bakugn!

(Inom parentes kan nämnas att fotot här är taget i mitten av mars... det var snudd på att jag tog mig ett dopp!)



Om den toskanska olivoljan är kryddig, den apuliska fruktig så är den liguriska mild och aromatisk. Skörden sker i november till januari. Då är orange nät spända under träden och de små Piaggilastbilarna kör i skytteltrafik till pressarna!

Liguriskt vin är lokalt (vad annars?!) och passar till ligurisk mat. Bara några få, det vita ”Vermentino”, det röda ”Rossese di Dolceacqua” och dessertvinet Sciachetrà från Cinque Terre, har låtit tala om sig utanför regionens gränser.



”**Cappon magro**” är en rätt på fisk, skaldjur och grönsaker – lustigt, med tanke på att frasen betyder ”mager tupp”! **Burrida** (att jämföra med provensalsk ”bourride”) är en genuin fisksoppa. **Torta pasqualina** serveras just till påsk – det är en matig paj med hela ägg, getost och mangold. Så finns ju ”**Foccacia**” bakad med generösa mängder olivolja och ”**farinata**”, en brödkaka gjord på kikärtsmjöl. Bland pastarätter märks ”**Trofie**” (små spiraler) med bönor, potatis och pesto, och **trenette**, Liguriens svar på tagliatelle.

Men vår favorit är ”Pansoti con salsa di noci” - trekantiga ravioli fyllda med örter och ricotta, serverade med en sås på valnötter, smör och grädde!





# Utflykter.

Cinque Terre, naturligtvis, särskilt om du aldrig varit där. Ett trevligt sätt att ta sig dit är med båt från Sestri. Året runt, fast flest på sommaren, kör de olika hel- eller halvdagsturer. Aktuell turlista får du på turistbyrån i Sestri - eller titta på [www.traghettiportofino.it](http://www.traghettiportofino.it) Själva Sestri är dessutom en mysig stad att promenera i. I gamla sta´n, "Centro storico", finns ett myller av butiker, caféer och krogar – och en hel del, mest inhemska, turister. På strandpromenaden flanerar man i sakta mak, vilar sig då och då på en bänk under palmerna. Närliggande Chiavari är också en stad som vi allt oftare väljer att åka till. Vackra hus, gator och livlig torghandel, arkader med butiker av alla slag. Vidare längs kusten finns fler pärlor - Camogli är en favorit.

**Så finns förstås självaste Genova! Tag tåget från Sestri om Du tycker att det är lite läskigt och stressande att köra bil i en italiensk storstad!**

Söderut, strax efter toskanska gränsen ligger Carrara. Ett besök här, där man sedan tusende år bryter den berömda, vita marmorn, renderade mig en stor och tung pestomortel. Innan du far tillbaka till Velve är det ganska trivsamt att äta lunch på någon av de otaliga strandrestaurangerna i smått fashionabla Viareggio!

En dagsutflykt till eleganta Parma låter sig också göras. La Spezia vid bukten "Golfo dei poetici" (här bodde de båda britterna Shelley och Byron tidvis) är också värt ett besök. Stannar du två veckor eller längre är en tvådagarsstur (övernattning anbefalles!) till Toscanas Chianti Classicodistrikt,, mellan Florens och Siena, en upplevelse för gommen.

**En "supertuscan" och en "bistecca alla Fiorentina", anyone?**





Apropå gommen - bara ett par timmar från Velva finns Piemontes berömda vindistrikt! Här görs Barolo- och Barbarescoviner av den svårflirtade Nebbiolodruvan, här serveras pastan med smör och hela berg av hyvlat tryffel från Alba, här dricker vi Moscato till hasselnötstårtan... Men som sagt; stannar du bara en vecka, håll dig till mer närliggande utflyktsmål!

**Matkulturen i Italien är högst regional. Tillika är den säsongsbunden och man använder nästan uteslutande lokala råvaror.**





## Hur tar man sig dit?



För mesta kör vi bil vilket är både trivsamt och tröttsamt! Vi brukar övernatta i Kassel - då har man två nästan likvärdiga dagsetapper om man utgår från Skåne. Direktflyg från Sverige finns till Milano, Florens och Nice, alla inom en tretimmarsradie från Velva. Norwegian flyger i skrivande stund Köpenhamn - Pisa och Stockholm - Pisa; därifrån har du en resa på en och en halv timme till Velva!

På GPS:n knappar du in "Via alla Chiesa 23, Castiglione Chiavarese". Vi brukar ta färjan Rödbby – Puttgarden (Trelleborg - Travemünde är ett dyrare alternativ, å andra sidan står du på autobahn redan 07:30 på morgonen, vilket sparar tid). Sedan kör du över Hamburg, Kassel och Ulm och sedan A8 mot gränsen. Glöm inte att köpa motorvägsvinjett för Österrike och Schweiz (böterna är dryga om man missar), innan du kör genom Pfändertunnel och vidare mot Chur. Vi stannar ofta vid en osedvanligt bra motorvägsrestaurang som bär det aningen tontiga namnet "Heidiland" - jag är barnsligt förtjust i deras Rösti!

Vidare upp i alperna, genom San Bernadino – tunneln på vintern, bergspasset på sommaren. Nu talar man plötsligt italienska - vi är i kanton Ticino. Fortsätt förbi Lugano mot italienska gränsen vid Chiasso. Vidare mot Milano, följ ringvägen och ta sedan A7 mot Genova. Nu är det raka spåret över platta Po-slätten! Motorvägen slingrar alltmer, ju närmre kusten du kommer.

I Genova, följ A12 mot Livorno. Du passerar bl.a. Rapallo och Chiavari innan det är dags att svänga av i Sestri Levante. Efter betalstationen, kör vänster i rondellen och följ skylt mot Varese Ligure. Du passerar Casarza Ligure och sedan går färden uppåt, uppåt! Genom Castiglione Chiavarese (är kommunen, till vilken Velva hör), genom Missano. Efter Missano, ta höger mot Velva och Carro!



Första skymten av Velva - en välkommen syn efter färden genom Europa!

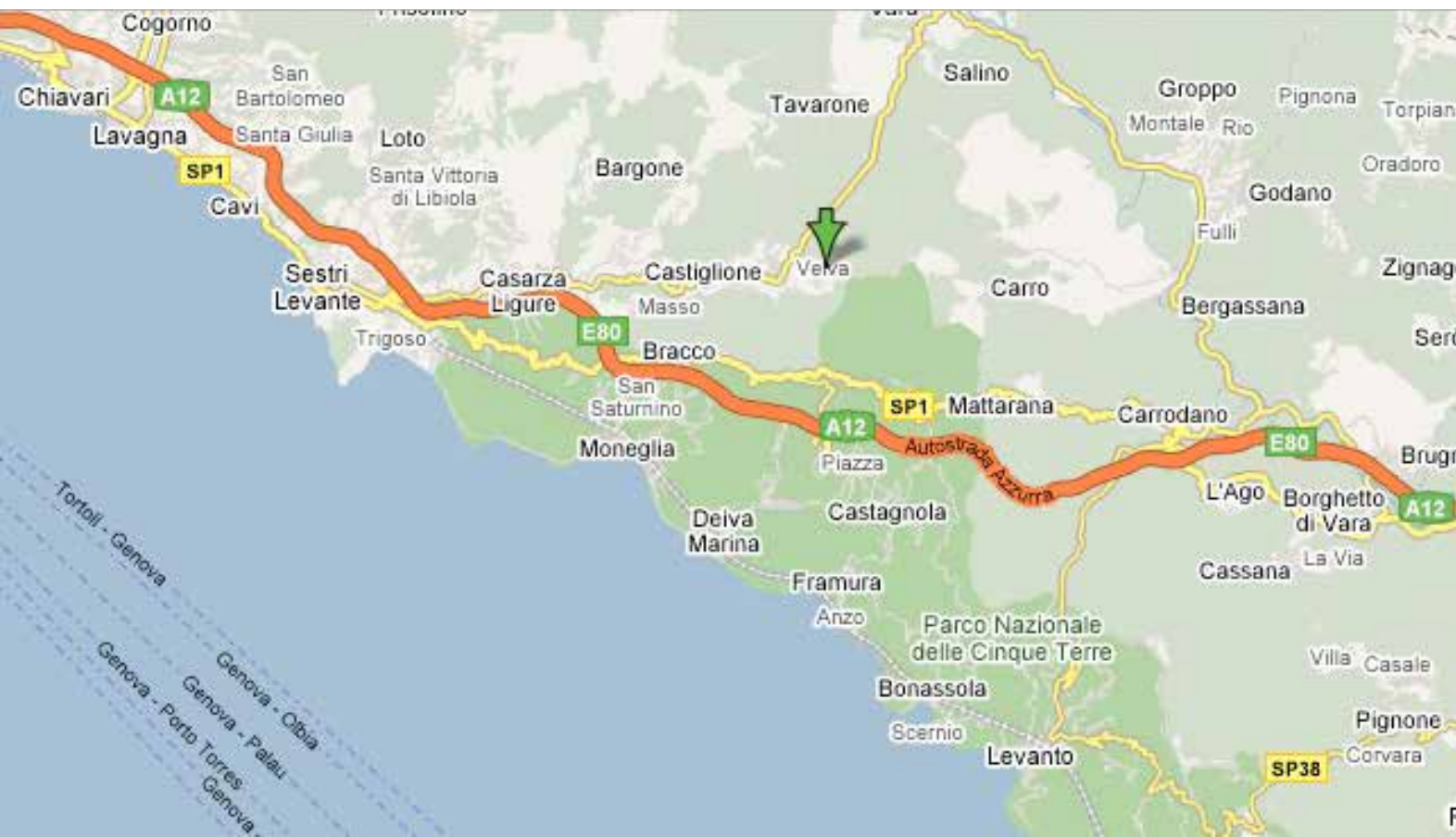
Trädgården som vetter mot söder håller just på att växa till sig. Både olivträden och gräsmattan ser ut att ta sig fint! Vårt nuvarande hus till vänster, vårt gamla hus till höger. Det ägs idag av Ulf och Elisabeth från Göteborg - de köpte huset av oss för några år sedan och tillbringar snudd på all sin lediga tid här! Under deras balkong finns den lilla poolen och uteduschen, helt insynsskyddad från vägen ovanför. Ulfs och Elisabeths trädgård och uteplats vetter åt andra hållet så trots närheten stör vi inte varandra.





E62 är lika med A7, E80 är lika med A12 - de är de inhemska benämningarna Du ser på vägschilderna - Europavägnumren letar man förgäves efter!

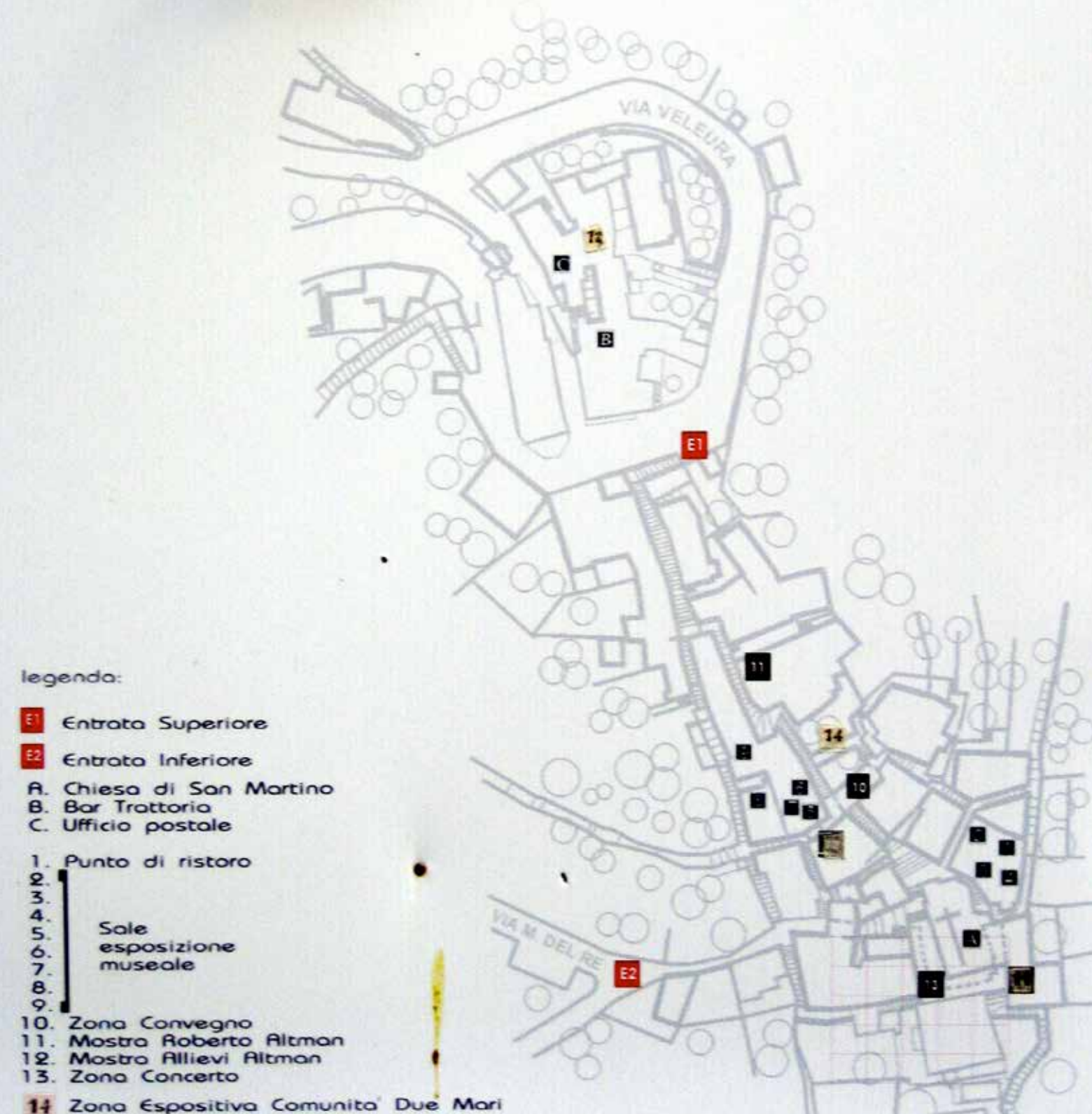
Kör försiktigt!





Via alla Chiesa.  
Fotot är taget för kanske tio år sedan. Flera hus har nu, till vår glädje, genomgått varsamma renoveringar.

## mappa del borgo-museo di Velva



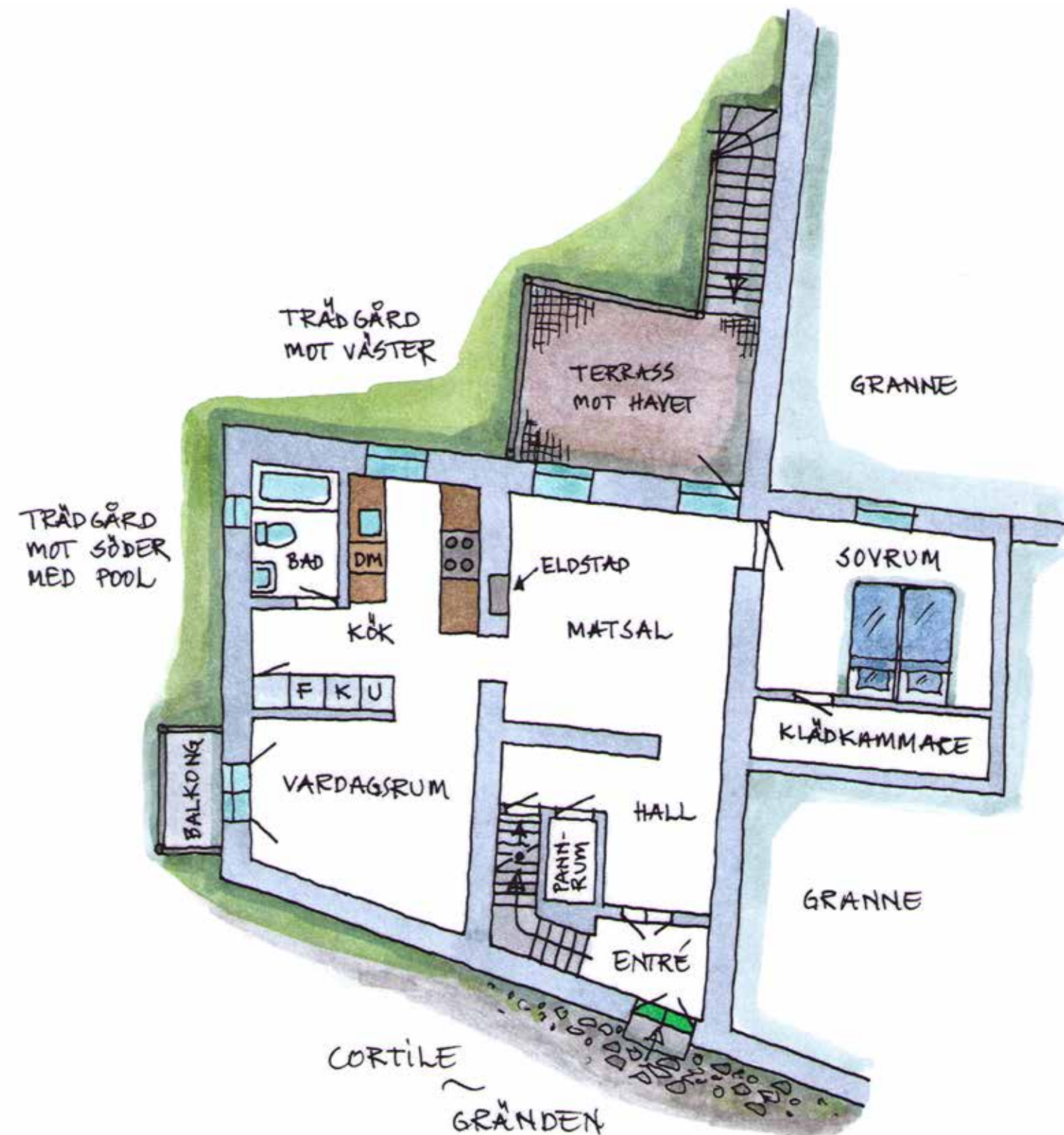
## Var parkerar man?

Vid busshållplatsen kan tre bilar klämma in sig. Vid soptunnorna kan man också stå, i mån av plats. Är det fullt, kör ned till nedre delen av byn (följ Via Martino del Re mot kyrkogården, "cimitero") – där kan man stå vid vägkanten och gå upp genom byn till huset.

# Il cortile

Det som egentligen är en "carruggio"  
- "gränd" kallar vi för "il cortile" -  
"innergården". Stämningen här mellan  
husen är intim och bjuder kontrast  
till de vida vyerna vi har åt söder och  
väster. Gården är snudd på privat - vi  
är bara tre familjer som, sommartid,  
njuter av svalkan och skuggan här.  
Kanhända sitter man med kaffekoppen  
på eftermiddagen och rätt som det  
är dyker grannen upp för en liten  
pratstund! Och ibland blir det, helt  
spontant, en gemensam aperitivo à la  
knytkalas!

Entrén till vårt hus till  
vänster i bild.



Skiss: Ingrid Fredriksson



## Välkomna till Velva!

**Vårt hus hyrs ut veckovis, oftast lördag till lördag. Själva brukar vi vara där under hela vinterhalvåret och några veckor på sommaren.**

**2022 är huset ledigt från mitten av augusti till årsskiftet. 2023 troligen från mitten av april!**

**Priset per vecka är 9.500:-.** Max två personer. Våluppföstrade husdjur är välkomna!

### **Bokning och betalning:**

20% av hyran betalas vid bokningstillfället och resterande senast 30 dagar före ankomst. Inbetalning av avgiften gör bokningen bindande. Skriv Velva och veckonummer på inbetalningen! Kontouppgifter för inbetalning får du i privat mail, liksom bekräftelse på att vi mottagit betalningen.

Om ni får förhinder och avbokar senast 30 dagar före ankomstdatum behåller vi bokningsavgiften. Avbokar ni senare behåller vi bokningsavgiften plus 50% av hyran.

**OM** vi kan hitta en ny hyresgäst så betalar vi tillbaka hyran - förutom bokningsavgiften. Men vi hoppas förstås att ni ska kunna komma som planerat.

### **Huset är fullt utrustat för ett bekvämt liv.**

**Här finns:** matsal med eldstad och utgång till terrass åt söder/väster, välutrustat kök med gasspis, fläkt, varmluftsugn med pyrolys, micro, diskmaskin, stor kyl och dito frys. Vardagsrum med TV & DVD, CD och balkong åt söder/öster. Badrum med badkar. Sängkammare med bekväm dubbelsäng. Centralvärme samt AC. Snabbt och stabilt bredband via parabol. Kommunalt vatten (drickbart) och avlopp. Tillgång till kombimaskin tvätt/tork.

Trädgård med sittplatser i sol och skugga. Utedusch. Liten (men djup!) uppvärmd pool.

**Nycklar:** finns på plats i ett nyckelskåp med kodlås. Koden får du i privat mail.

**Städning och utrustning:** Ta med sänglinne, bad- och strandhanddukar. Strandparasoll finns att låna. Kökshanddukar finns. (Sänglinne och frotté finns också - men om du vill låna måste du tvätta till nästa gäst). Strykbräda och strykjärn finns.

Huset är välstädat när ni kommer. Vi förutsätter att du städar noggrant innan du åker! All städutrustning finns. I köket finns ett rejält krydd- och speceriförråd. Du får gärna använda om du fyller på!

Vi önskar att du får samla sol, livsglädje och matupplevelser som smultron på ett strå!

### **Benvenuti e buon viaggio!**

**Gabrielle & John**

För mer information, ring Gabrielle på 0708-669593 eller maila till [hus@gabriellemalmberg.se](mailto:hus@gabriellemalmberg.se)





