

Öise Lade 10-2009, p. 56

Dacurt sun jau stà pacific cun mia famiglia en iert. Nus avain discurri e giudi la special bella saira da stad. Sco finiziun d'ina gustusa grillada a mes figl – che è maioren – alura purtà la buttiglia da vinars. In zanin plain fa vairamain l'effect



Cura ch'ins po baiver la turta

da medischina. Igl n'è betg viziuz da baiver in fin vinars suenter tschaina. Igl è in putgà che sustegn la digestiun. Malgrà tut m'ha mancà insatge per far viertgel a la stupenta saira. Forsa in dessert particular ch'i na dat mintga di. A mai è vegnì endament la turta da kirsch che mia sora ans porta magari si da la Bassa. Ella abitescha a Zug. Avant ch'ella era ida ad abitar giu là n'avev jau betg gugent turta da kirsch. I ma pareva adina in biscuit emplenì cun crema da paintg cun in zichel aroma da kirsch. Simplamain insatge setg e nagut bun. Propi nagut adattà per finir ina stupenta saira. Curt suenter che Claudia era sa domiciliada a Zug avain nus emprendì a conuscher la vaira turta da kirsch. Ina tala era arrivada cun la posta per mes anniversari. Gia sin il palpì dal pac eri tatgà si ina etichetta cun l'avertiment da consumar svelt il cuntegn. Il pac aveva survegnì als urs tatgas da bletsch. Il dessert culava bunamain or da l'emballadi ed i savurava propi da kirsch. La turta bletscha cun il biscuit da japonais è alura era stada mangiada svelt. Dapi lura preferesch jau la specialitad dal chantun Zug. Cura ch'ins po bunamain baiver la turta da kirsch, è ella buna. Il curios è ch'i na grategia mai da far en il Grischun ina tala turta.



Augustin Beeli