

Öise Lade 12-2009, p. 54

Il filet è pront. Dal tschiervi schluppettà en settember. Sco mintg'onnn. Ma co cuschinar questa giada? Simplamain uschia – classic; cun sosa, bizochels e giabus cotschen? Na va betg. Quai fiss sco durant il



Glingeling

temp da chatscha e quel è gea gia ditg sperasvia. Lura forse cun sosa da tschigulatta naira. Lura na mangia tat nagut. Ai questa banadida tschaina da Nadal. Mabain: faschain sco adina – ma empè da granidlas prendain nus fritgs – exotics? Guardar sche tat mangia u metta da la vart. Ok – almain il menu è pront. Ed ils regals da Nadal? Per ils uffants skis, in computer, in i-pod ed in velo nov. Gea bain – nagin problem. Ed ils regals per tat, tatta, pin, mimma e tanta? Nus avevan bain uschia ina buna idea da zambregiar durant las vacanzas da stad – ma gea, fin ussa èsi restà ina idea. Oramai èsi puspè temp da Nadal sco adina: Cun sairas lungas cun far ils grassins. Ed anc pli lungas cun preparar e finir ils regals che ils uffants han zambregià. En cuschina – cun tut las bunas odurs che fan gust, fin ch'i è lura propi uschia enavant: la saira da Nadal. Sin maisa la cuverta alva e las decoraziuns cun fluras e chandailas. Cun la pusada d'argient ertada. En stiva il pignol da Nadal cun chandailas cotschnas. Culla savur dal fim da chandailas suenter avoir stizzà las chandailas. Lura è pront per servir il filet dal tschiervi.



David Spinnler