

Öise Lade 7-2010, p. 54

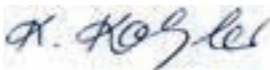
Nus avain fitg gugent rasadas e quai en tuttas variaziuns: rasadas da chaschiel cun u senza tschagulas, rasada u quiche da verdura maschadada u rasadas da maila, apricosas u primblas. Rasadas èn uschè



**Direct or
dal furn**

insatge delizius ed ultra da quai anc praticas. Ins po preparar il gentar u la tschaina gia ordavant, al chatschar en furn e mo pli spetgar sin il resultat. Hmm, tge bun! – Mintgant fatsch jau mezza la pasta. Sch'i fa prescha, prend jau simplamain ina pasta cumprada che gusta dal rest era stupent! Da quellas hai jau adina en reserva en schelentera. Il bel vi da las rasadas è ch'ins ha blerischmas pussaivladads e ch'ins po adina puspè empruvar or u cumbinar insatge nov. Avais Vus gia mess ina giada flocs da cocos sin il funs d'ina petta da maila? – Sche jau hai memia pauca fritga d'ina sort, fatsch jau simplamain differents partiziuns u musters cun duas u pliras sorts. E las rasadas da verdura gustan stupent, sch'ins maschaida ils differents legums ch'ins ha gist en iert u en frestgera. In recept che jau hai fitg gugent è ina turta da rabarber fatga sin la lastra. Sin il funs da bisquit vegnan mess tochets da rabarber ed il davos vegn tut cuvernà cun ina chapitscha alva da merenga. Ils recepts en questa ediziun da l'Öise Lade tunan savurus. Jau crai che jau stoppia empruvar or tuttas propostas. Il pli gugent gist dalunga; jau sent numnadamain che leger quests recepts ustus fan fom! – Èsi i mo a mai uschia u sentis era Vus in sgar-gugliar en Voss magun?!?

Cordialmain

A handwritten signature in black ink that reads 'K. Kohler-Pattis'.

Karin Kohler-Pattis