

Öise Lade 10-2010, p. 54


Uei, quants fondues ch'i dat! – Jau saveva schon, ch'i dettia quels fondues finids che tuts enconuschan, quellas maschaidas spezialas che singulas butias u chascharias fan e lura anc maschaidas tut persunalas. Ma



Fondue

che tut quels hajan er anc in num na saveva jau betg. Nus avain fitg gugent fondue. Sche nus na savain – cura ch'igl entschaiva ad esser pli frestgin – tge far da gentar u da tschaina, «empostan» mias figlias magari fondue. Sper il paun bugnain nus lura mintgamai era maila, carottas, cardifiol criv u ananas en la maschaida da chaschiel. La stad na faschain nus mai fondue, malgrà ch'i fiss en sasez fitg practic ordaviert ... Fondue chinoise avain nus pir entschet a far, cura ch'ils uffants eran in pau pli gronds. Jau hai adina gi respect da la schuppa chauda. Ma ussa vai stupent ed ellas gaudan quai fitg. Ina giada datti quest menu segiramain sur las Festas, lura sch'insatgi giavischa per ses anniversari u sch'i dat in'occasiun speziala. Ah gea, sch'i na dat betg in'occasiun speziala evidenta, lura ston ins halt tschertgar ina. Ins chatta lura schon ina buna raschun per giustifitgar quest menu da festa! – Gea, gea, e la fin finala duain ins bain giudair la vita. Tar omadus menus è il grond avantatg quel ch'ins po semtgar diversas chaussas gia ordavant e cuschinà e preparà èsi a la fin lura fitg spert. Uschia ha era la cuschiniera u il cuschinier temp per sa deditgar a la famiglia u a las visitas. Propi mo avantatgs. Navair!

Cun salids cordials



Karin Kohler-Pattis