

Öise Lade 1-2011, p. 54

... è bler dapli che mo insatge per stritgar sin il paun u per dultschir il té. En quest'ediziun avain nus vis co ch'ins po raffinar cun quel product natiral salatas, schuppas, charn e pesch u natiralmain era far ina petta cun mel. Per mai



Il mel d'avieuls ...

è il mel d'avieuls però anc insatge auter, numnadain medischina! – Mes punct debel è il culiez. Sch'auters han la tuss u mal il venter – alura hai jau mal la gula. Ina giada m'ha insatgi dà il cussegl da sgiargiattar cun té da salvgia ed en la discussiun m'ha quella persuna tradi insatge anc meglier: Far in té da salvgia. Al laschar sfradentar mo levet e lura metter en in grond tschadun aschieu ed in grond tschadun mel. Sgiargiattar uschè chaud ed uschè ditg sco pussaivel. Quai gida! Jau stoss admetter che quai n'è propi betg il gust da mintgin. Ma medischina na gusta buna-main mai! I gida però propi. Per tgi che na cumporta betg la cumbinaziun salvgia plus aschieu e mel: i funcziuna apparentain era cun salvgia, suc da citronas e mel. La segunda cumbinaziun n'hai jau persunalmain anc mai empruvà. Jau ma tegn vi da la «originala».

Il meglier èsi natiralmain, sch'ins ha quità gia avant e guarda bain ch'ins na survegn gnanca mal la gula. Quai è però savens pli spert ditg che fatg!

Jau giavisch a tut las lecturas ed a tut ils lecturs in bun enviern senza grippas e mal la gula ... E sch'igl avess tuttina da sgarar u far mal, alura buna «gurglada».



Karin Kohler-Pattis