

Öise Lade 4-2011, p. 62

Il di d'anniversari è in di tut spezial ed en bleras famiglias datti pitschnas tradiziuns per celebrar il giubilar u la giubilara. Tar nus dastga quel u quella che ha ils onns giavischar il gentar. Entant che nus creschids avain magari giavischs da menu pli extravagants u spezials, èn ils menus preferids da mias fi-



La turta d'anniversari

gias modests: Selina giavischa per regla risot da tomatas cun servelas e Laura bizochels da spinat cun groma e schambun. Natiralmain dastgan ellas era giavischar lur turta d'anniversari. – Jau fascheva quellas turtas adina fitg gugent: turta da tschigulatta cun glasura, in cake da carottas en furma da locomotiva u muffins. Ina giada è mia figlia returnada plain plaschair d'ina parti d'ina amia e m'ha raquintà: «Mamma, oz hai jau già la meglra turta dal mund! Fas er ina giada quella per mai?» Curt suenter hai jau scalinà tar mia vischina per m'infurmar davart il recept. Ella m'ha guardà in pau schenada e m'ha ditg ch'i saja fitg simpel: in fund da turta cumprà, lasura ina stgatla crema da vaniglia e sisura frajas. Finì! Sia figlia giavischia numnadamain adina questa turta. – Dapi quel di stoss era jau far adina questa, meglra turta dal mund' per Selina.

Fitg gugent han ils uffants era petit beurres cun in pau glasura da tschigulatta e smarties. Quai è fitg bel per l'egl. Ma legher èsi schon! Nus creschids avain l'impressiun da stuair far turtas enormas e creaziuns da menus stravagantas, ma il pli gugent han ils uffants per regola insatge tut simpel. N'è quai betg bel, sch'ils giavischs èn uschè modests!?!



Karin Kohler-Pattis