

Öise Lade 7-2011, p. 58

Tatar? – Gea, jau ma regord che mes bab empustava mintgatant in tatar en il restaurant. Ma dapi alura èn passads gia blers onns. Questa tratga è in pau scumparida da las cartas da menu ed a chasa n'avain nus mai fatg quai. Jau enconusch damai mo la varianta classica da quest menu



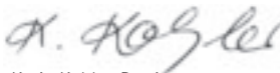
Tatar

cun filet da charn-bov, e gnanc quella bain. Jau n'avess numnadain gnanc pli savì che la tratga cuntegna sper l'ov era capras e tschagula. Als «inventaders» dal tatar era quai tuttina; las bandas da Dschingis Khan che sblundregiavan – ils Tatars – mettevan la charn sut la sella da lur chaval e chavaltgavan uschè ditg fin che quella era loma e la mangiavan alura segiramain senza bleras ingredienzas.

En il fratemp datti bleras pussai-vladads da far tatar e quai betg mo cun charn-bov. Ma tge è damai tatar? Sch'ins po far tatar da fritga, da verdura, da bulieus, da pesch u da charn; tge definiziun dovri? Hai jau era fatg tatar, cura che jau hai fatg avant circa otg onns ina buglia cun blers quadrins da verdura per mia figlia? U n'è quai betg tatar? – Tatar è in menu fraid ideal per dis chauds da stad e las ingredienzas ston mo vegnir tagliadas u manizzadas fin. En l'internet hai jau chattà ina pagina cun 365 receipts da tatar, damai per mintga di da l'onn in auter menu. Ma uschè blers na dovri gnanc. En quest carnet datti las pli differentas ideas or da tge ch'ins po tut far tatar e tge cumbinaziuns che gustan stupent.

Jau As giavisch bun divertiment da las empruvar.

Cordialmain

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'K. Kohler-Pattis'.

Karin Kohler-Pattis