

Öise Lade 7-2012, p. 54

Jau sun in uman da disa. Perquai na fiss jau mai vegnida sin l'idea da servir ina schuppa u macaruns en in magiel. Gea, quai fan Andreas Caminada ed auters cuschiniers da stailas, ma jau betg, na, jau fatsch quai per disa uschia sco adina.



Da Nadal hai jau però survegnì in cudesch cun 100 recepts servids en in magiel. Jau hai sfeglià e legì e stoss dir che quai è in'idea raffinada per preschentar las tratgas a moda attractiva. Il bel da questa moda da preschentar è ch'ins po giugar cun las colurs dals products: tar ina tratga han ins emplenì vettas da pesto verd, da tomatas frestgas e setgas e da mozzarella uschia ch'il magiel vesa ora sco la bandiera taliana. Tar in dessert fa la panna cotta alva cun la chapitscha da pumaraida cotschna gist quaida da degustar ... Jau vegn segiramain ad empruvar ina u l'autra chaussa, ma jau sper fermamain dad era survegnir intgins tips co ch'ins empluna e derscha en il meglier. U datti utensils d'agid per ch'i gartegia ad emplenir? L'avantatg da questa «transparenza» è ch'ins vesa tut las chaussas deliziusas e lur colurs, ma deplorablamain ves'ins era tut las pastrigliadas. Co ston ins far quai, per che las colurs na sa maschaidan betg e ch'i na cula betg tut giu per las paraids dal magiel? Quai, suppon jau, vegn ad esser la pli gronda sfida da quests menus. U betg?

Cun salids cordials

X. Kogles

Karin Kohler-Pattis