

## Öise Lade 10-2012, p. 62

Chaschiel è bain insatge bun! Jau hai gugent chaschiel en tuttas furmas e variantas. Il pli bler chaschiel dovra nossa famiglia però en furma grattada. Nus amain chaschiel grattà e lura betg mo in pau. Noss consum da chaschiel grattà è talmain grond



ch'i rendess probabel da cumprar aczias da sbrinz, gruyère u grana padano ... Ma sch'ils dis vegnan pli curts èsi era puspè temp per in bun fondue u raclette. Era quai na dastga natiralmain betg mancar. - Questa stad avain nus però scuvert insatge stupent: numnadamain tastginas da panzetta. Suenter che nus avain survegnì quai ina giada durant ina grillada tar amis avain nus gist prendì quest product en nossa paletta da favurits. Prendai ina giada ina talgia chaschiel da raclette, pachetai quella en ina fletta schambun coto e mettai il pli davos enturn anc flettas da panzetta. Quai è gia tut il striegn e pront per metter sin il brastger. A nus gusta quai stupent. Forsa datti quest atun anc l'ina u l'autra occasiun da far ina grillada e sche na, As cussegl jau d'empruvar quai ina giada l'onn proxim.

Jau hai mirveglias, sche quai As gusta u sche Vus schais che jau haja raquintà in detg chaschiel?!?

Cordialmain

K. Kogles

Karin Kohler-Pattis