

Öise Lade 12-2012, p. 62

Avais Vus er in? In recept da biscuits preferì? Èsi in recept cumplitgà che basegna ingredienzas spezialas u plitost in simpel e tradiziunal che Vus avais forsa schizunt ertà da Vossa tatta? Mes recept da biscuits preferì è in recept vaira simpel che ba-



**Hmm,  
tge daletg!**

segna mo paucas ingredienzas e quellas han ins per il solit a chasa. Il recept hai jau survegnì dad in'onda da mes ami, da l'onda Lucia. Perquai sa cloman ils biscuits era «Mams da l'onda Lucia». Per far ils biscuits gustus duvrais Vus 300 g paintg, 400 g zutger, 150 g nitscholas mieutas, 2 ovs, 100 g pulvra da tschigulatta e 500 g farina. Maschadai bain tut las ingredienzas e laschai ruassar la pasta in pèr uras en il frestg. Zullai lura ora la pasta sin in palpiri da pergamina ad ina grossezza da tschintg millimeters. La mettai sin la lastra e faschai coier la pasta 10 fin 12 minutas sin 200 grads. Prendai or da furnel ella e reparti lasura ina glasura da pulvra da zutger e kirsch. Laschai sfradentar in zic la pasta e la tagliai, il meglier cun ina rodetta da tagliar pizza u cun in cuntè senza resgia, en rectanguls gulivs u en in'otra furma ch'As plascha. Ed ussa prendai, fin ch'ils biscuits èn anc levamain chauds, in dals tochins, serrai ils eglis e chatschai il «mam» en bucca. Hmm, tge daletg, u betg?

Jau As giavisch da cor bellas festas da Nadal, tut il bun per l'onn nov e numerus daletgs gastronomicis il 2013.

Stai bainin!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Angela Schmed'. The signature is fluid and cursive.

Angela Schmed

A second handwritten signature in black ink, appearing to read 'Schmed'. It is more stylized and less legible than the first signature.