

Öise Lade 2-2013, p. 62

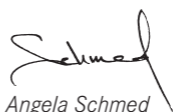
Cumenzà ha tut, co pudessi esser auter, en l'Austria. Suenter avair visità las differentas fieras da Nadal da Salzburg, avain nus tschertgà in café per vegnir in pau a chaud. Gist a l'ur d'ina da las fieras avain nus chattà in pitschen café scharmant, il Café Würfel Zucker. Nus avain empustà dus cappuccinos e, cunquai



***Strudelins  
en tuttas  
variazziuns***

che flandar per las vias e giassas fa fom, er anc in strudel per in: in strudel cun maila e sosa da vaniglia chauda ed in strudel cun papaver e groma tratga. E qua èsi capità! Jau sun m'inamurada – en ils strudels. Hmm, tge daletg! Per fortuna n'avain nus betg stuì ir quel di a chasa, uschia che nus avain pudì sagiar anc auters strudels savurus ils dis sequents: strudels cun quagliada, cun apricosas, cun coclas da gaud e cun paira, però era strudels salads emplenids cun por, zitga u zuchini. Suenter il return a chasa hai jau natiralmain immediat stuì empruvar ora, schebain era jau vegnia da far in strudel. Jau stoss conceder che jau hai cumprà la pasta gia pronta, l'hai unschì cun paintg culà e l'hai emplenì cun ina maschaida da maila grattada, nuschs mieutas, citrona, zutger e chanella. Per amur da l'egl ed era per ma simplifitgar in pau la preparaziun hai jau fatg empè dad in strudel grond quatter strudelins. E quels èn propi gartegiads! Dapi quel di ma legrel jau adina danovamain da crear variaziuns da strudelins dultschs e salads.

Stai bainin ed in bun strudelin!

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Angela Schmed', written in a cursive style.A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Angela Schmed', written in a cursive style.

Angela Schmed