

Öise Lade 6-2013, p. 69

In salid *rumantsch*

Finalmain pudain nus puspè giudair quellas lungas sairas sin balcon ed en curtin, nua che tut savura da charn e verdura brassada, dapertut glischan chandailinas e davosvert aud'ins musica decanta. Il temp da grilladas è qua! A mai plaschan il pli fitg las festas nuncumplitgadas, a las qualas ins s'inscuntra cun buns amis e mintgin contribuescha insatge a la saira. Gist tschel di avain nus organisà ina tala festina tar nus a chasa. Nus eran mo en quatter, ma stà èsi il detg gaudi. Noss amis han purtà il vin ed il dessert, per tut tschai avain nus procurà. Ultra da la salata da feglia, da carottas, da tirc, da ton e da ris hai sa chapescha dà differenta charn e verdura dal gril.



Mel d'avieuls
bel brin e
croccant

Gia da pitschna observava jau gugent mia mamma co ch'ella marinava la saira avant ina grillada ils costinis u auters tocs charn cun gronda premura. Ella na prendeva mai nana- vant in recept, mabain utilisava gist quai che era denturn: in pèr frastgettas rosmarin, in pau sosa da soja, gervosa, paiver nair, mustarda, peperoncinis, vin cotschen, tschagulas, agl, suc da citronas, ieli d'ulivas ed auter pli. Ina giada quai, ina giada tschai, ma in'ingredienza na mancava quasi mai: il mel d'avieuls. Per mai eri ed èsi anc oz immens fascinant da vesair co ch'il mel mellenaur sa mida en ina grondiusa crusta bel brina e croccanta. In pau sco striegn manidel, ubain?

Abracadabra e stai bainin!




Angela Schmed