

Oeise Lade 2-2014, p. 32

## In salid *rumantsch*

Jau sun vi da tagliar las verduras per la tschaina da questa saira: carottas, tartuffels e broccoli. Na, i na dat betg in gratin vegetar, mabain fondue. Nus avain numnadamain envidà noss vischin e sia dunna che ha celiachia. Ella na dastga damai mangiar nagins glutins e perquai na pudain nus betg servir il fondue a moda tradiziunala cun ils quadrins da paun. Avant che preparar la maschaida da fondue, coi jau successivamain en ina padella tut las verduras enina. L'emprim dun jau en l'aua salada las rodas da carottas, pauc pli tard ils quadrelins da tartuffels e per finir las rosettas da broccoli. Jau lasch coier las verduras al dente, dersch giu l'aua e cuvrel la padella cun in viertgel per ch'i na sfradentia betg me-mia spert. Silsunter lav jau anc in bun tozzel tomatinas e las semtg sin maisa dasper las verduras.



Fondue  
senza paun

Per dar al fondue ina temprà in zic pli speziala, spaletsch jau anc ina ananas frestga e la tagl en tocca. Per finir quadresch jau dus pairs plitost dirs, dun tut en ina cuppa e met era quella sin maisa.

Alura grat jau 400 grams chaschiel d'alp recent e 400 grams vacherin directamain en la padella da fondue, maschaid en ina cuppetta 3 dl vin alv cun in tschadun grond maizena, paiver e nusch-mustgat ed agiunt il liquid al chaschiel. Uss hai mo pli num truschar e sa legrar sin ina bella saira en quatter.

Stai bainin e laschai gustar las novas maschaidas da fondue preschentas en questa ediziun!

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

Angela Schmed