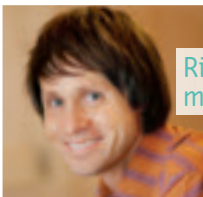


Öise Lade 4-2015, p. 70

In solid *rumantsch*

Hai jau sco uffant adina giavischè sco gentar d'anniversari. Risot da tomatas, betg cun safran. Latiers charn stagliada. E lura in mousse au chocolat. Pli tard è il risot stà in da quels duas menus che jau hai savì cuschinar sez. E lura è vegnì il temp nua che jau hai cuschinà risot cun chastagnins che jau hai sez chattà en il gaud. Mia relaziun cul risot è damai splendida.

Betg be mangiar risot, era cuschinar in risot è ina bella chausa: dar ina brassada a la tschagula en ieli. Metter tiers il ris. Ils graunins gli-schan da l'ieli ed èn anc tut pitschnins. Lura stizzar tut cun vin. Quel sto esser bun: ina giada per avair a



Risot
mi'amur

la fin dals quints in bun risot; dentant era per pudair baiver in sierv durant cuschinar. Lura il buglion che sto buglir en ina chazzetta separata. Pli tard ils chastagnins gia lomiads. Il pli bel mument per mai è quel cura che ils graunins da ris gli-schan per la segunda giada: Cura ch'ins metta tiers il paintg quasi a la fin da la cuschinada. Per il mument n'èsi dentant nagut u pauc cun risot: mes uffants n'han numnadamain betg ertà mi'amur per il risot. In da mes mats n'ha perfin insumma betg gugent ris, ed era betg risot. Jau sai dentant: il temp dal risot turna segiramain. Baud u tard.


David Spinnler