

Oeise Lade 5-2015, p.70

In salid rumantsch

Cura che las sairas vegnan pli lungas ed ils dis pli chauds, fai gust da pachetar sias quatter chaussas ed ir a grillar. Saja quai dasper in aual, insanua en ils auts u en l'agen iert – far in fieu è adina bel. E sch'ins po lura anc grillar insatge bun, tant pli.



In menu cumplet
giu dal gril

Si culm èsi evident ch'ins passenta uschè bler temp sco pussaivel en il liber. Ma pertge ston ins lura star tantas uras endadens per semtgar ina buna tschaina? Quai sun jau ma dumandada gia tantas giadas. In bel di hai jau gè l'idea da far in menu cumplet giu dal gril! Nunpussaivel? Crajai a mai, i funcziuna. E lura anc detg stupent!

Sco apero hai dà datlas e primblas tostas enzugliadas en charnpiertg e grilladas fin ch'ellas èn stadas bel brinas e croccantas. Lura hai jau servì sco avantpast zuchettis, oberchinas e peperonis brassads sin la griglia e cundids cun sal marin, paiver nair ed in pèr guts ieli d'ulivas. Sco past principal hai dà pèzs-pulaster emplenids cun chaschiel-chaura, tomatas setgas e timian, e vitiers spiduns da paun, medemamain cotgs sur il fieu. Il grande finale è però stà il dessert: bananas chaudas cun sosa da tschigulatta. Per far quellas hai jau simplamain taglià dapart in pèr bananas, las hai emplenì cun intgins tochins da tschigulatta, silsuenter hai jau enzuglià mintgamai ina banana en folia d'aluminium e mess ils pachetins in amenet sin il gril. Hmmm, grondius!

Stai bainin e bler plaschair da cuschinar sut tschiel avert!

Angela Schmed Bass

Angela Schmed Bass