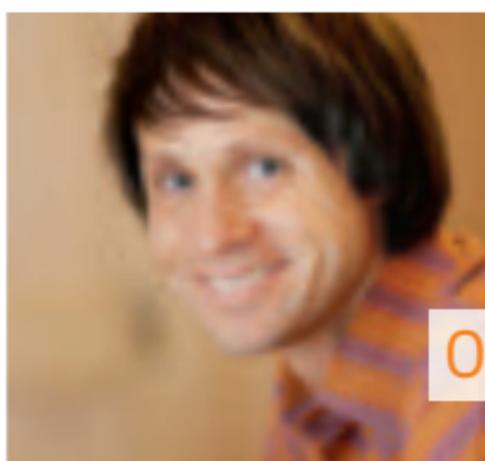


Öise Lade 11-2015, p. 70

## In salid *rumantsch*

1 kilo farina. Na basta in summa betg. 2 kilos. Omlettas datti. Lura crescha la fom gist anc ina giada. Pertge han uffants ensasez uschia gugent omlettas? Per cumenzar ina omletta cun sosa da pulaster. Lura ina cun sosa da bolognese. Anc ina cun pulaster. E lura natiralmain anc 2 u 3 cun nutella. U cun glatsch da vaniglia. Omlettas grondas sco in plat.



Omletta

Pertge han uffants talmain gugent omlettas? Farina, aua, ovs – forza anc in zic latg ed ina prisa sal e basta. Ensasez n'è quai betg spectacular e tuttina: i gusta extrem! E jau pudess gist uschè bain dumandar: pertge han creschids uschia gugent omlettas?

Quels han forse pli gugent ina omletta cun quella sosa da verdura, forse schizunt sweet and sour. Ed ils uffants aman dapli las ultimas omlettas, las dultschas.

E suenter mangiar omlettas: Adina mal il buttatsch. Betg pervia che la pasta na fiss betg stada buna. Na; pervia ch'ins ha simplamain mangià memia bler. A mai vegn adina endament il luf da las set chavras. Cura che quel sa dasda cun tut quella crappa en il venter. Quai sto esser ina tortura, in star mal! Ed uschia ma chat jau bleras giadas suenter in bunischem past cun omlettas. Sco sche insatgi m'avess cusì crappa en il venter. Lura pens jau adina: la proxima giada fatsch jau quai auter – lura mang jau pli paucas omlettas. Ma quai na vegn segir betg a funcziunar.



David Spinnler