

Öise Lade 10-2016, p. 70

## In salid *rumantsch*

Sch'insatgi ma dumonda tgenina ch'è mia bavronda preferida, poss jau respunder persvadidamain: «Quai è il té!» Per il mument sun jau tut narra da té da roiboos, cunzunt da maschaidas cun chanella, cardamom u oranscha. In auter té che ma plascha fitg è il té da schentsch frestg. Per far quel tagl jau en tocca var trais centimeters d'ina ragisch da schentsch spaletschada, agiuntesch ina citronella tagliada permez e dersch surengiu aua buglienta. Suenter diesch minutas è il té, ch'ins po dultschir tenor gust cun mel d'avieuls u zutgerchandel, pront per baiver.



Pront per ir  
or sin la mar

Zutgerchandel è il chavazzin che mai na mai al proxim té, dal qual jau Asless raquintar: il té fris. Quel té bavian ils Ostfris che vivan en il nordvest da la Germania e sin las inslas situadas davantvart. I sa tracta d'in té nair che vegn servì cun zutgerchandel e groma. Jau na sun bain anc mai stada là, ma jau hai vis ina giada in'emissiun davart questa bella regiun e sia lunga tradiziun da té.

Mes té fris persunal prepar'ins uschia: dai in pèr tochins zutgerchandel en in cuppin, mettai lien in satget d'earl grey e derschai surengiu aua chauda. Allontanai suenter trais minutas il satget. Agiuntai mo plaunet in sitg groma, uschia che sa furman pitschens nivels. Bavai il té senza al truschar. Suenter l'ultim sierv dultschin essas Vus pront per ir or sin la mar sco ils mariners sisum la Germania. In bun refrestg e stai bainin!

Angela Schmed

Angela Schmed