

## In salid *rumantsch*

Enconuschais Vus quai? Vus survegnis in regal, As legrais, cler, ma tuttina na savais Vus betg propi tge far cun el. Vus al mettais en stgaffa e sch'i va mal, al prendais Vus or in bel di per bittar davent u, en il meglier cas, per scuvrir in tochin dad aur. Avant in pèr onns m'aveva mia mamma regalà in object alv che veseva ora sco in rudè da var 2 centimeters autezza cun dus manetschs, in da mintga vart. Suten pareva quest tochin dad esser sulettamain in rintg, ma suren aveva el entamez ina fop-



In tochin  
dad aur

pa e l'ur era dentà. Insaco è el svani senza ni hau ni mau en mes reginavel da cuschina e pir dacurt al hai jau puspè chattà – e cunzunt realisà tge ch'igl è vairamain: ina furma da raviolis! Ussa na sai jau gnanc co ch'igl è ì tut ils onns senza quel flot gidanter da cuschina. Jau hai cumenzà a far raviolis cun da tuttas sorts emplenidas: cun schambun, ricotta ed ananas, cun chaschiel recent e nuschs u era cun tomatas setgas, mozzarella e ruca. E proximamain emprov jau ils raviolis d'apero cun spargias e schambun tenor il recept en quest magazin. Per entant èn mes raviolis preferids quels cun quadrelins da pair, mascarpone e gorgonzola. Ils raviolis vesan ora bain, gustan grondius ed èn fatgs en in hui. Ed il meglier: jau ma legrel adina danovamain da quel stupent regal da mia mamma.

Stai bainin e faschai puspè ina giada urden en stgaffa – i vala la paina!

  
Angela Schmed