

Öise Lade 1-2009, p. 54

Suenter ils dis da festa cun pasts squisits gustan ellas per il solit anc meglier: las simplas tratgas tradiziunalas. Bleras da quellas èn fatgas cun tartuffels. En il 16avel tschientaner è questa bulba arrivada en l'Europa grazia als



En viadi cun il tartuffel

conquistaders spagnols, e dapi il 18avel tschientaner è il tartuffel in dals aliments da basa da noss continent. Era la cuschina grischuna enconuscha numerus recepts da tartuffels. A mai vegnan per exempel endament ils delizius russers, ils tartuffels en sal cun paintg, tschagulas e chaschiel grattà. Ubain ils maluns ch'ils ins mangian il pli gugent cun latg chaud u cun tuargia da suvi, ed ils auters cun in toc chaschiel u charnpiertg. Sche jau dun ina egliada sur ils cunfins dal Grischun, pens jau en emprima lingia a la rösti u als tartuffels en paletscha. Ina spezialitad da tartuffels internaziunala che ma gusta fitg bain è la tortilla, l'omletta spagnola. La preparaziun da quella è fitg simpla: tagliai, per quatter persunas, sis tartuffels farinus en finas rudellas. Aggiuntai alura duas tschagulas tagliadas en grondas buccadas. Brassai las duas ingredienzas en bler ieli d'ulivas fin ch'ellas èn cotgas. Sbatti en ina cuppa sis ovs e dai tiers ils tartuffels e las tschagulas. Salai la maschaida e la brassai en ieli d'ulivas frestg fin che la tortilla è dad omaduas varts bel brina. Bun appetit.

Jau As giavisch bels viadis culinaries en pajais vischins e lontans e stai bainin!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Angela Schmed'.

Angela Schmed

A second handwritten signature in black ink, appearing to read 'Schmed'.