

## Öise Lade 5-2010, p. 62

Co jau ma legrel da far iert si culm! Era sch'el è mo pitschnin – var dus meters lung ed in meter lartg – ma para el il pli bel iert da tuts. Per proteger las ervas ed ils legums da las mieurs ha mes ami plazzà enturn enturn l'era profundas



plattas da crap. E per impedir

ch'ils tschiervs, las lieurs e las glimajas maglian davent a nus tut ils vitamins, ha el chatschà en mintga chantun in pal, ha stendì enturn quels in fildarom e mess surengiu ina fina rait. Per che quella na sgolia betg davent ha el anc tschentà numerus craps sin l'ur da la taila - ina construcziun ch'è sa cumprovada! Gist si culm è in «stan da legums ed ervas» directamain davant chasa insatge ordvart pratic. Quant cumadaivel èsi da pudair ir svelt ord tegia e tagliar giu salata e peterschigl e trair ora carot-tas e ravanels per alura far ina salata fantasia, sco quai che jau numnel quellas salatas cun da tutta sorts ingredienzas. L'atun cumplettescha il guaud vischin la spaisa sanadaivla cun izuns dultschins e bulieus savurus. Ultra da quai agiunt jau a la salata tut tenor plaschair, stagiun e cuntegn da la chaminada tochins da maila, finas strivlas da giabus cotschen, tomatinas, ovs tagliads en tocca, chaschiel quadriglià ed auter pli. Lura fatsch jau ina sosa cun aschieu cler u stgir ed ieli da nitscholas u d'ulivas, dersch quella sur la salata giu e maschaid tut precautamain. Per finir decoresch jau il plat gustus cun differents sems sco semglin, sems-zitga, semspapaver e sems da flur-sulegl. In daletg per bucc' ed egl! Stai bainin e blera (salata) fantasia.

Angela Schmed