

Öise Lade 3-2011, p. 54

In(a) bun(a) cuschinier(a) è per mai insatgi che ha chattà ses agen stil da cuschinar, ma che resta tuttina adina avert(a) per novs impuls. Ina tala cuschiniera è stada mia tatta. Jau pens gugent enavos a las uras communablas che nus avain



In ester en cuschina

passentà en cuschina preparond chamm, verdura e garnitura, sco era tratgas tradiziunalas svizras. Era sch'ils menus sa repetivan da temp en temp, als modifitgava mia tatta adina puspè levet. Saja quai cun agiuntar in'otra erva u ina spezaria differenta ubain cun empruvar or in'otra sort da tartuffels u in auter ris. Sia cuschina sa sviluppava cuntinuadamain. Zunt gronda impressiun m'ha fatg surtut ses curaschi da metter tiers al fratem-portg – ina da las tschaveras ch'ella cuschinava gugent la dumengia – in'ingredienza da quellas uras dal tuttafatg nunusitada per il Grischun, numnadamain il chili. Quel gust ester levamain recent ha intgantà tut la famiglia, uschia che era jau cuschin oz adina fratem cun agiuntar in chili setg entir. Insumma ha il chili chattà ina piazza singulara en mia vita culinaria: la primavaira plant jau mintgamai chili en in vasch sin il balcon, cuschin tut l'onn cun chili frestg e setg e creesch adina puspè gugent novs recepts cun quell'ingredienza picanta. In da quels recepts èn ils capuns cun chili frestg. Ils tochins cotschens en l'emplenida vesan ora bain, gustan anc blier meglier e cumprovan quai ch'è tenor mai il pli impurtant en cuschina, numnadamain il cuschinar cun plaschair e fantasia tschertgond d'in cuntin auters e novs gusts. Laschai entrar il mund en Vossa cuschina e stai bainin!



Angela Schmed