

Öise Lade 9-2011, p. 54

Sch'ins stuess sa decider sin quest mund per ina suletta mangiativa, lura ma decidess jau per il paun. Sco quai che auters na pon betg desister da charn u da chaschiel, èsi per mai strusch pussaivel da star in di senza paun. Quell'amur per il paun hai jau ertà da mes bab. Entant che auters van la saira



## Il paun sin pugn da mort

durant guardar televisiun svelt en cuschina per ina buccada tschigulatta, returna el cun in toc paun.

Da la qualidad e schelta immensa dal paun en Svizra davent jau surtut conscianta, cura che jau sun a l'exteriur. Paun è lura er adina quai che ma manca il pli ferm. Jau sun dentant era fitg pretensiusa quai che pertutga quest aliment da basa. Per mai sto il paun cunzunt avair ina crusta stgira e croccanta. Lura dastgi schizunt esser paun alv, cumbain che jau preferesch uschiglio il stgir. Perquai che mi'entira famiglia ama ils crustins, als n'avain nus a chasa mai numnà «Bürlis». Per nus è quai gia adina stà «il paun sin pugn da mort».

Per mussar er a mes giasts mia passiuon per il paun, als serv jau pli gugent paun frestg per l'apero che pommes chips e nuschinas. Saggiain ina giada quant bain ch'i gusta, sche Vus bagnais il paun l'emprim en ieli d'ulivas e lura en fleur de sel aromatisà. In auter apero ordvart simpel che ma plascha medemain fitg bain è da bagnar il paun en ina maschaida d'ieli da nitscholas e dad aschieu balsamic stgir. Duas propostas per aperos ch'èn fitg simplas e spertas da preparar. Las empruvais era Vus?

Stai bainin!



Angela Schmed

