

Oeise Lade 4-2014, p. 70

In salid *rumantsch*

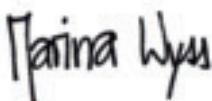
L'atun passà ha in'amia da mai ra-
quintà ch'ella haja in recept per ina
schuppa da zitga deliziusa. Ella m'ha
dà quest recept e cun temp e peda
hai jau cuschinà la schuppa. Jau
stoss dir, ella è propi stada prima.
Atgnamain fatsch jau bler memia
pauc schuppa.



**Chaud u
tuttina
fraid?**

Mais pli tard hai jau gè l'idea dad em-
pruvar da far ina giada in gazpacho.
Ina saira suenter la lavur essan mes
ami Cedric ed jau stads a cumprar
en. Quella saira avevan nus decidì da
far salata da tschaina. A la cassa hai
jau alura tradì che jau dovria ils pe-
peronis per far in gazpacho e betg
per la salata. «In tge?» «Gazpacho,
ina schuppa fraida.» «Schuppa frai-
da? Ma jau avess pli gugent ina chau-
da!», ha el manegià. Forse era, per-
quai ch'igl era in di da mez enviern e
propi plitost temperaturas per ina
schuppa chauda, ma damaun la sai-
ra datti ina schuppa fraida e finì, hai
jau pensà.

L'auter di da tschaina hai jau alura
servì in plat schuppa decorà cun
quadrels da verdura e crustins da
paun fatg mezza. Mes ami e mia
sora, ch'era quella saira a tschaina
tar nus, han empruvà il gazpacho e
l'egliada sceptica dal Cedric è svani-
da. Cun ses polesch stendi vers mai
ha el manegià «plascha a mai» ed er
a mia sora ha ella plaschì, pia che
jau vegn anc pli a far ina schuppa
froida, ma la proxima giada forse,
cura ch'igl è in zic pli chaud dadora.

A handwritten signature in black ink that reads 'Marina Wyss'.

Marina Wyss