

Öise Lade 7-2014, p.62

In salid *rumantsch*

Jau ma regord anc dad ina grillada tut speziala. Jau aveva forse 7 onns. Nus eran ina rotscha uffants: mia sora, mes cusrin e mia cusrina, trais savrinas ed jau. Ensemen cun nossas mammas e noss tat avain nus l'emprim fatg ina spassegiada tras il gaud. Il tat aveva da mussar e declerar dal tut e nus uffants eran fascinads, tge ch'el saveva tut. El aveva in dun tut spezial da raquintar istorgias e filistuccas da pli baud.



**Uschè
simpel ed
uschè bun**

Suenter la spassegiada essan nus turnads fin Plaun Rensch ed avain fatg ina grillada. Il tat ha procurà per in bel fiu e nus uffants avain tschertgà in fist per metter si ina servela. Per nus uffants era il brassar la servela gia ina mesa aventura. Guardar en il fiu e vesair co che la servela vegnia plaunet brina ed adina puspè prender il fist or dal fiu ed empruvar, sch'ella è forse gia buna.

Anc oz è ina buna grillada insatge delizius. I na dovra betg bler e tuts èn cuntents. Ed jau manegel propi tuts, era quels che na mangian nagina charn. Per lezs datti in spidun cun tocca da legums. Quai è segir era bun, ma sin mes spidun tutga la liongia, saja quai ina servela u in'otra. Pir per il dessert dastgi dar insatge auter che charn, e quai è il bler ina banana emplenida cun tschigulatta, fatga en folia d'aluminium per stgaurdar en la burnida.

Marina Wyss

Marina Wyss