

Hoz es il Di mundiel da fer pastizeria e paun



MEG

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

text: Chattrina Josty, illustration: Yvonne Gièndel,
grafica: Theres Jäger
© Lia Rumantscha

KIDSFITSCH
Lia Rumantscha

Uffiz federal da cultura UFC

Il Di mundiel da fer pastizeria e paun

Happybirthday tuorta d'anniversari! Hei, eir la tuorta d'anniversari ho ün egen di da festa u apunta ün egen di mundiel. Ils 17 meg es il Di mundiel dal fer pastizeria e paun. Il di dess inspirer ed animer da piglier in maun la paluotta e fer qualchosa bun. Forsa survainst eir tü vöglija da fer per la prüma vouta üna tuorta, papas, paun u ün bun dessert our dal furnin e da'l regaler a qualchün per fer ün plaschair.

Chi chi ho invento il di nun es dal tuot cler. Prubabelmaing ho qualchün i'ls Stedis Unieus manzuno quel la prüma vouta l'an 2012 illas medias socielas. In America ho il di nom «World Baking Day» e güsta lo vegnan celebros auncha bgers oters dis mundiels per tuortas e dutscharias. Quasi mincha muffin ho sieu egen di mundiel!

Per exaimpel:

- Ils 8 meg es il Di naziunel da regaler ün cupcake, per inglais il «National Give Someone a Cupcake Day».
- Ils 18 october es il Di dal cup-cake da tschiculatta.
- Ils 8 december es il Di dal brownie.
- Ils 19 december es il Di dal muffin cun flöchs d'avaina.
- Il di mundiel dal paun es dal rest ils 16 october. Quel ho ün motiv pü serius cu ils dis da tuortas e pastizeria chi sun divertents e per spass. Per ils bgers umauns sün quist muond es il paun üna da las mangiativas principelas. E sch'els nun haun üngün paun u scha'l paun es fich cher, alura es que ün problem per els.

Uossa est tü landervi! Saja que cun fer üna tuorta, üna raseda u ün paun u cun responder a la dumanda.

Chi sun eau?
Eau d'he üna buocha granda.
Eau d'he gugent roba dutsch
ed insaleda. Eau sun fich
chod – scha tü schmaunchast
da'm stüzzer, alura cumainzi
a fümer.



Soluziun: Il furnin.

Paun or dal pot da fluors

1

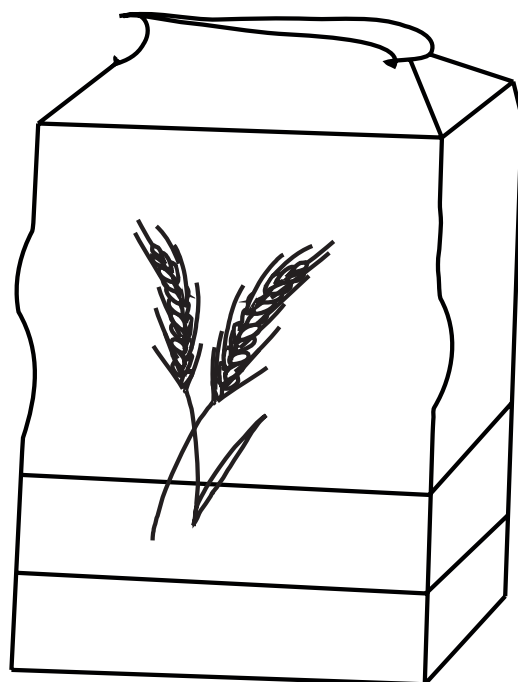
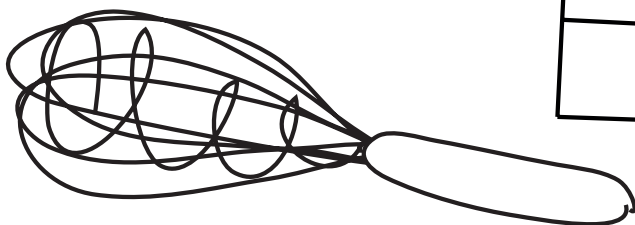
(do 12 pots pitschens)

Tü drouvast:

- 250 g farina integrela
- 250 g farina naira u farina alva
- 2 sduns pitschens sel
- 1 sdun grand öli
- 10 g alvo
- 3–3,5 dl ova
- 500 g frütta secha taglieda
- 100 g nuschs, interas u in töchins
- 1/2 sdunin chanella
- 1 piz dal curtè puolvra da groffels

- 1 Masda la farina ed il sel in üna granda coppa. Metta tiers l'öli. In ün'otra coppina: Schoglia l'alvo ill'ova tevgia e svöda alura eir quist liquid aint illa coppa. Fo üna bella pasta landrour. Lascha poser la pasta fin ch'ella es ida sü per il dobel (2–3 uras). La pasta dess esser fich ümida.
- 2 Tar la pasta alveda mettast uossa tiers la frütta secha, las nuschs, la chanella e la puolvra da groffels. Truscha uossa quista pasta. La frütta secha pü düra stust tü eventuelmaing lascher gnir pü lamma ill'ova fraida (oravaunt). Quist'ova poust tü druver per fer la pasta.

- 3 Metta palperi da furnin aint ils pots da fluors ed impla 3/4 da mincha pot da fluors cun pasta. Lascha poser tuot per 15–20 minuts.
- 4 S-choda il furnin sün 220 gros. Couscha il paun per 5–7 minuts sün 220 gros, redüja zieva la temperatura sün 180 gros e lascha cousher il paun aunch'üna vouta per ca. 15–35 minuts, tuot tenor la grandezza da las purziuns.



Scha tü voust druver püssas voutas ils pots da fluors, cunvain que da'ls arder aint. Uschè nu drouvast tü pü palperi da furnin.

Per arder aint ils pots da fluors:

- 1 Couscha our ils pots da fluors in ova bugliainta ed als stricha alura aint bain cun öli. Metta'ls aint il furnin fraid e lascha'ls arder aint düraunt 20–30 minuts sün 220 gros.
- 2 Stricha aunch'üna vouta aint bain ils pots cun öli, aunz cu implir la pasta.

Ils pots poust tü druver adüna darcho. Tü als stust simplamaing stricher aint mincha vouta cun öli aunz cu'ls druver. Eir oters pauns poust tü cou-scher aint ils pots da fluors.

Attenziun: Tü nu suos-chast mê laver ils pots da fluors, uschigliö stust tü repeter l'intera procedura cun arder aint els.



delizchus
mmm...