

Oz è il Di mundial da far pettas e paun



MATG

Il Di mundial da far pettas e paun

Happy birthday turta d'anniversari! Gea, era la turta u la petta d'anniversari ha in agen di da festa u apunta: in agen di mundial. Ils 17 da matg è il Di mundial da far pettas e paun.

Il di duai inspirar ed animar da prender en maun la palutta e far insatge bun. Forsa survegns ti mustgas da far l'emprima giada ina petta u da far in bun dessert e regalar quel ad insatgi per far in plaschair.

Tgi che ha inventà il di n'è betg dal tut cler. Probablmain ha insatgi en ils Stadis Unids menziunà el l'emprima giada l'onn 2012 en las medias socialas. Là ha el num «World Baking Day». Gist en ils Stadis Unids vegnan celebrads anc blers auters dis mundials per turtas e pettas. Quasi mintga muffin ha ses agen di mundial!

Per exempel:

- Ils 8 da matg è il Di naziunal da regalar in cupcake, per englais il «National Give Someone a Cupcake Day».
- Ils 18 d'october è il Di dal cupcake da tschigulatta.
- Ils 8 da december è il Di dal brownie.
- Ils 19 da december è il Di dal muffin cun flocs d'avaina.
- Il di mundial dal paun è dal rest ils 16 d'october. Quel ha ina raschun pli seriusa ch'ils dis da turtas e pettas ch'èn divertents e per spass. Per blers umans sin quest mund è il paun ina da las vivondas principalas. E sch'els n'han nagin paun u sch'il paun è fitg char, lura è quai in problem per els. Uss es ti londervi! Saja quai cun far ina petta, ina turta u in paun ubain cun responder a la dumonda.

Tgi sun jau?
Jau hai ina bucca gronda.
Jau hai gugent rauba dultscha
ed ensalada. Jau sun fitg
chaud – sche ti emblidas da
ma stizzar, lura cumenz jau
a fimar.



Soluziun: il furnel

Paun or dal vasch da flurs

1

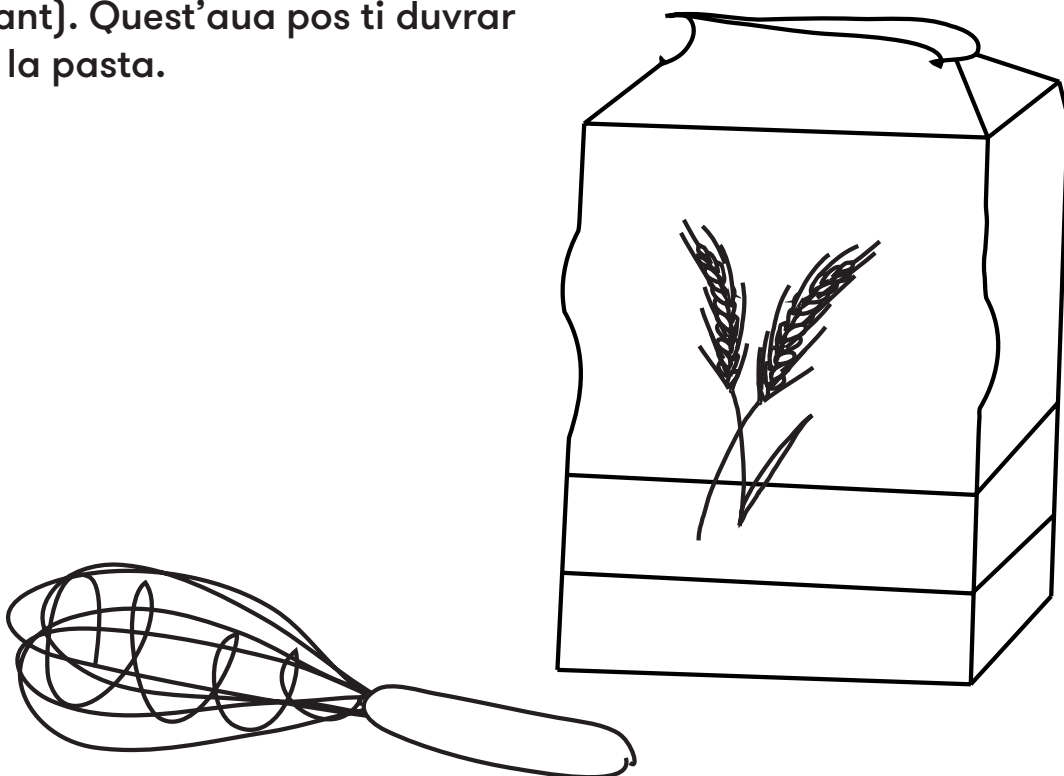
(dat 12 vaschs pitschens)

Ti dovras:

- 250 g farina integrala
- 250 g farina naira u farina alva
- 2 tschaduns pitschens sal
- 1 tschadun grond ieli
- 10 g levon
- 3–3,5 dl aua
- 500 g fritga setga tagliada
- 100 g nuschs, entiras u en tochets
- 1/2 tschadun pitschen chanella
- 1 piz dal cuntè pulvra da groffels

- 1 Maschaida la farina ed il sal en ina cuppa gronda. Metta en l'ieli. En in'otra cuppina: dissolva il levon en aua tievia e derscha lura era quest liquid en la cuppa gronda. Fai londeror ina bella pasta. Lascha ruassar la pasta fin ch'ella è sa dublegiada (2–3 uras). La pasta duai esser fitg umida.
- 2 Truscha la fritga setga, las nuschs, la chanella e la pulvra da groffels en la pasta levada. La fritga setga pli dira stos ti eventualmain laschar vegnir pli loma en aua freida (ordavant). Quest'aua pos ti duvrar per far la pasta.

- 3 Metta palpiri da furnel en ils vaschs da flurs ed emplaina 3/4 da mintga vasch da flurs cun pasta. Lascha ruassar tut per 15–20 minutas.
- 4 Prestguda il furnel sin 220 grads. Coia il paun per 5–7 minutas sin 220 grads, reducescha suenter la temperatura sin 180 grads e coia il paun anc ina giada per ca. 15–35 minutas, tut tenor la grondezza da las purziuns.



Sche ti vuls duvrar pliras giadas ils vaschs da flurs, rendi da brischar en els. Uschia na stos ti betg pli metter en palpiri da furnel.

Per brischar en vaschs da flurs:

- 1 Coia or ils vaschs da flurs en aua buglienta ed unscha suenter en bain els cun ieli. Als tschenta en il furnel fraid e lascha brischar en els durant 20–30 minutas sin 220 grads.
- 2 Stritga anc ina giada en bain ils vaschs cun ieli, avant ch'emplenir els cun pasta.

Ils vaschs pos ti duvrar adina puspè. Ti stos simplamain stritgar en els mintga giada cun ieli avant che duvrar els. Er auters pauns pos ti coier en ils vaschs da flurs.

Atenziun: Ti na dastgas mai lavar ils vaschs da flurs, uschiglio stos ti repeter l'entira procedura cun brischar en els.

delizius
mmm...

