

Oz è igl De mundial da
far pettas e pang



MATG

Igl De mundial da far pettas e pang

Happy birthday turta d'anniversari! Ea, er la turta u la petta d'anniversari ò en agen de da festa u per deir en agen de mundial. Igl 17 da matg è igl De mundial da far pettas e pang. Igl de duess inspirar ed animar da piglier ainta mang la palotta e far ensatge bung. Forsa survignst te mostgas da far l'amprema geda ena petta u da far en bung dessert e regalar chel ad ensatgi per far en plascheir. Tgi tgi ò invento igl de, è betg digl tot cler. Prubablaintg ò ensatgi aint igls Stadis Unias menziuno el l'amprema geda igl onn 2012 ainten las medias socialas. Lò ò'l nom «World Baking Day». Gist aint igls Stadis Unias vignan celebros anc blers oters deis mundials per turtas e pettas. Quasi mintga muffin ò igl sies agen de mundial!

Per exaimpel:

- Igl 8 da matg è igl De naziunal da regalar en cupcake, per engles igl «National Give Someone a Cupcake Day».
- Igl 18 d'otgover è igl De digl cupcake da tschigulatta.
- Igl 8 da december è igl De digl brownie.
- Igl 19 da december è igl De digl muffin cun flocs d'avagna.
- Igl de mundial digl pang è digl rest igls 16 d'otgover. Chel ò ena raschung pi seriousa tg'igls deis da turtas e pettas tgi èn divertents e per spass. Per blers carstgangs sen chest mond è igl pang egna dallas vivondas principalas. E schi els on nign pang u sch'igl pang è fitg tger, alloura è igl chegl en problem per els.

Oss ist te vedlonder! Seia chegl cun far ena petta, ena turta u en pang u cun rasponder alla dumonda.

*Tgi sung ia?
la va ena bucca gronda.
la va gugent roba doltscha
ed ansalada. la sung fitg
tgod – schi te ambleidas d'am
stidar, alloura scumainz ia
a fimar.*



Soluziun: igl furnel

Pang or digl cup da flours

1

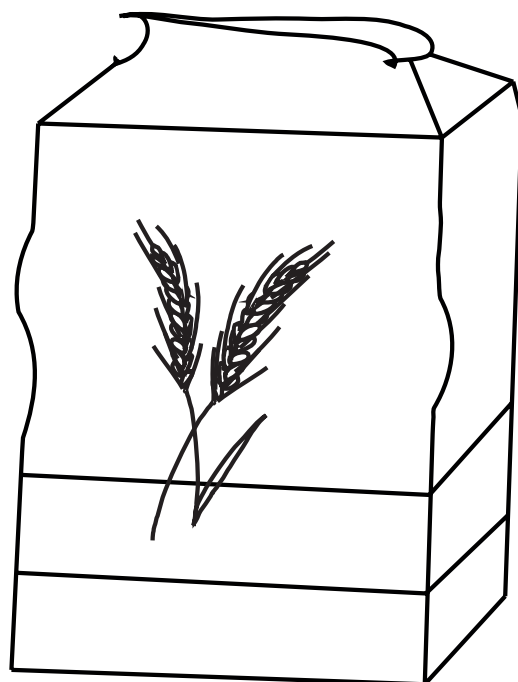
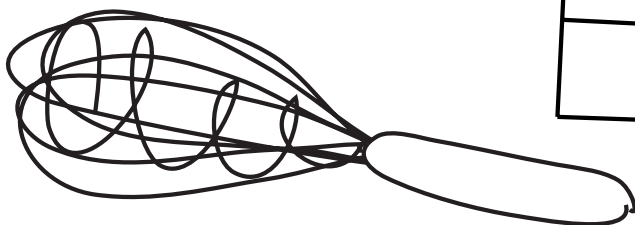
(dat 12 cups pitschens)

Te dovras:

- 250 g fregna integrala
- 250 g fregna neira u fregna alva
- 2 sdoms pitschens sal
- 1 sdom grond ieli
- 10 g lavamaint
- 3–3,5 dl ava
- 500 g fretga setga tagleda
- 100 g nouschs, antieras u an tochets
- 1/2 sdom pitschen scorsa canela
- 1 piz digl cuntel polvra da groffels

- 1 Mesda la fregna ed igl sal ainten ena cuppa gronda. Metta aint igl ieli. Ainten en'otra cuppigna: dissolva igl lavamaint ainten ava tieva e sveida alloura er chel liquid ainten la cuppa gronda. Fò ordlonder ena bela pasta. Lascha pussar la pasta, anfignen tgi ella è sa duplitgeida (2–3 ouras). La pasta duess esser fitg umida.
- 2 Trouscha la fretga setgantada, las nouschs, la scorsa canela e la polvra da groffels ainten la pasta lavada. La fretga setgantada pi deira, stost te eventualmaintg lomger ordavant ainten ava freida. Chell'ava post te duvvar per far la pasta.

- 3 Metta palpieri da furnel aint igls cups da flours ed amplanescha 3/4 da mintga cup da flours cun pasta. Lascha pussar tot per 15–20 minutas.
- 4 Prescolda igl furnel sen 220 grads. Coia igl pang per 5–7 minutas sen 220 grads, redutgescha siva la temperatura sen 180 grads e coia igl pang anc eneda per ca. 15–35 minutas, tot tenor la grondezza dallas purziuns.



Schi te vot duvrrar ples gedas igls cups da flours, rendigl d'igls arder aint. Uscheia stost te betg metter aint ple palpieri da furnel.

Per arder aint cups da flours:

- 1 Coia or igls cups da flours ainten ava bugliainta ed igls onscha siva bagn cun ieli. Metta els aint igl furnel freid ed igls lascha arder aint durant 20–30 minutas sen 220 grads.
- 2 Onscha bagn anc eneda igls cups cun ieli, avant tg'igls amplaneir cun pasta.

Igls cups sast te duvrrar adegna puspe. Te stost simplamaintg igls onscher mintga geda cun ieli, avant tg'igls duvrrar. Er oters pangs sast te coier aint igls cups da flours.

Attenziun: Te dastgas mai lavar igls cups da flours, schiglio stost te repeter l'antiera procedura cun igls arder aint.



delizioso
mmm...