

Oz ei il Di mundial da far pettas e paun



MATG

Di mundial da far pettas e paun

Happy birthday petta da natalezi! Gie, era la petta da natalezi ha in agen di da fiasta ni pia: in agen di mundial. Ils 17 da matg ei il Di mundial da far pettas e paun. Il di duei inspirar ed animar da prender en maun la palutta e far enzatgei bien. Forsa survegns ti mustgas da far l'emprema ga ina petta ni da far in bien dessert e regalar quel ad enzatgi per far in plascher.

Tgi che ha inventau il di ei buca dil tut clar. Probablamein ha enzatgi els Stadis Uni menziunau el l'emprema ga igl onn 2012 ellas medias socialas. Leu ha el num «World Baking Day». Gest els Stadis Uni vegnan aunc bia auters dis mundials per tuortas e pettas celebrai. Quasi mintga muffin ha siu agen di mundial!

Per exempel:

- Ils 8 da matg ei il di naziunal da regalar in cupcake, per engles il «National Give Someone a Cupcake Day».
- Ils 18 d'october ei il di dil cupcake da tschugalata.
- Ils 8 da december ei il di dil brownie.
- Ils 19 da december ei il di dil muffin cun floccas d'aveina.
- Il di mundial dil paun ei dil remiment ils 16 d'october. Quel ha ina raschun pli seriusa ch'ils dis da tuortas e pettas ch'ei divertents e per spass. Per biars carstgauns sin quei mund ei il paun ina dallas vivondas principalas. E sch'els han negin paun ni sch'il paun ei fetg cars, lu ei quei in problem per els.

Uss eis ti vidlunder! Seigi quei cun far ina petta, ina tuorta ni in paun ni forsa era cun rispunder alla damonda.

*Tgi sun jeu?
Jeu hai ina bucca gronda.
Jeu hai bugen rauba dultscha
ed ensalada. Jeu sun fetg
caulds – sche ti emblidas da
mei stizzar, lu entscheivel
jeu a fimar.*



Paun ord il ruog da flurs

1

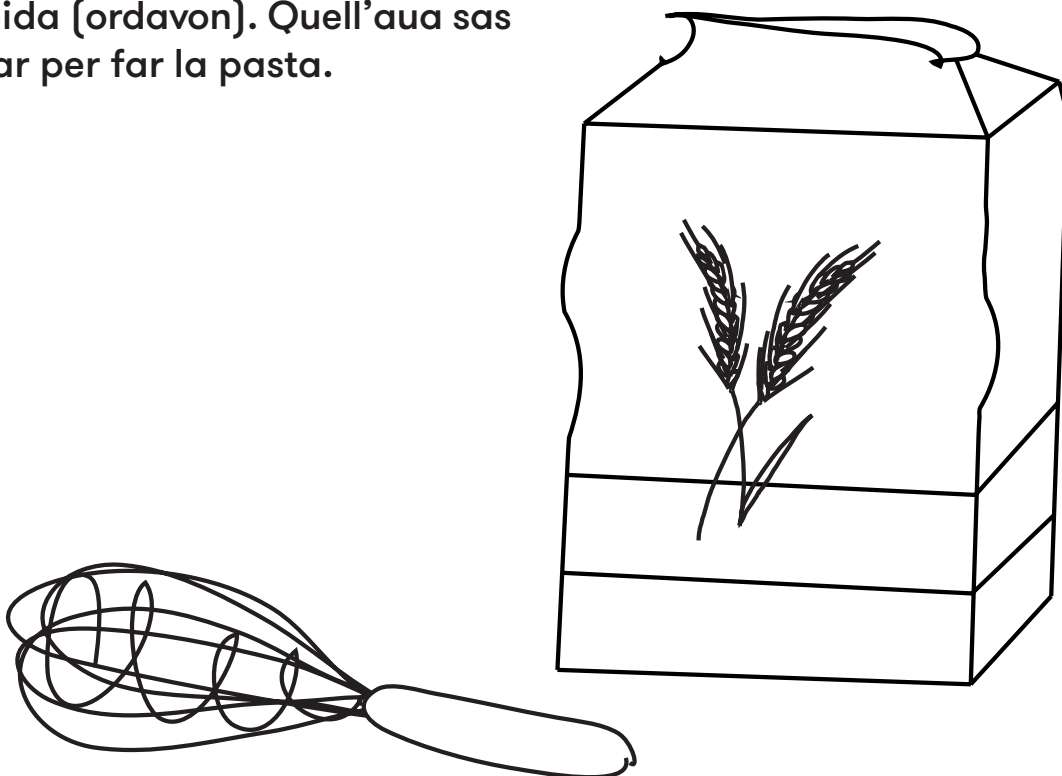
(dat 12 ruogs pigns)

Ti drovas:

- 250 g frina integrala
- 250 g frina nera ni frina alva
- 2 tschaduns pigns sal
- 1 tschadun grond ieli
- 10 g levon
- 3–3,5 dl aua
- 500 g fretgs sechentai tagliai
- 100 g nuschs, entiras ni en tochets
- 1/2 tschadun pign canella
- 1 pèz da cunti puorla da neghels

- 1 Mischeida la frina ed il sal en ina scadiala gronda. Metta en igl ieli. En in'otra scadiala: dissolva il levon en aua tievia e derscha lu era quei liquid ella cuppa gronda. Fai ordlunder ina biala pasta. Lai ruassar la pasta tochen ch'ella ei sedublegiada (2–3 uras). La pasta duei esser fetg humida.
- 2 Truscha ils fretgs sechentai, las nuschs, la canella e la puorla da neghels ella pasta levada. Ils fretgs sechentai pli dirs stos ti eventualmain schar vegnir pli loms en aua freida (ordavon). Quell'aua sas ti duvrar per far la pasta.

- 3 Metta pupi da furnel els ruogs da flurs ed empleina 3/4 da mintga ruog da flurs cun pasta. Lai ruassar tut per 15–20 minutas.
- 4 Prescaulda il furnel sin 220 grads. Coi il paun per 5–7 minutas sin 220 grads, reducescha suenter la temperatura sin 180 grads e coi il paun aunc ina ga per ca. 15–35 minutas, tut tenor la grondezia dallas purziuns.



Sche ti vul duvrar pliras ga ils ruogs da flurs, renda ei da barschar en els. Aschia stos ti buca pli metter en pupi da furnel.

Per barschar en ruogs da flurs:

- 1 Coi ora ils ruogs da flurs en aua buglienta ed unscha suenter en bein els cun ieli. Tschenta els el furnel freid e lai barschar en els durant 20–30 minutas sin 220 grads.
- 2 Streha aunc ina ga en bein ils ruogs cun ieli avon ch'emplenir els cun pasta.

Ils ruogs sas ti duvrar adina puspei. Ti stos semplamein strihar en els mintga ga cun ieli avon che duvrar els. Era auters pauns sas ti cuer els ruogs da flurs.

Attenziun: Ti astgas mai lavar ils ruogs da flurs, schiglioc stos ti repeter l'entira procedura da barschar en els.

delizius
mmm...

