

«Liongias totgan tar ena bela grillada»

Taimp da stad: Taimp da grillar

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ Las davosas dus emdas vainsa gia ora dad ôr. Cunzont vers seira eran las temperaturas ideales e chegl er per ena bela grillada. David Steier, igl patung dalla Mazlareia Peduzzi a Savognin, ans ò do pled e fatg tar igl grillar. Tar ena seira da stad cun temperaturas agreblas, star an cumpagneia e beber en vegn frestgign totga bagn er ena grillada. Schi lagn esser sincers, savens vainsa betg schi bleras seiras tg'ins po star sainza giacca or sot tschiel avert u sen lobja. Perche gl ègl da nizigier mintga seira pi ampernevla e cumbinar chella cun ena grillada, seia chegl per exaimpel agl lai Barnagn, aint igl curtgign, segl balcung e schizont sen las aclas.

Carvung è anc adegna igl migler

David Steier, igl mazler e cuschinier, cunsegla da duvra carvung per grillar. Bung 30 minutas avant tgi scumanzar a grillar seia da dar fi agl carvung per aveir ena mes'oura pi tard en bel barnia per metter segl gril las liongias e la tgerm. Igl avantatg digl gril da gas seia bagn tgi an curt mument ins possa gio grillar las liongias e la tgerm cun aveir igl gril gio la temperatura tgi dovra per la grillada. Grils d'electric seian schinavant er an urden, dantant gostan las liongias e la tgerm grillada sen chels mai schi bagn scu barsadas sen en gril da carvung. An mintga cass seia da piglier taimp er per preparar la grillada e tar chel taimp totga er da lascher neir igl carvung tar en bel barnia, manegia igl om digl rom.

Betg grillar cun flomma

Eneda tg'ins vegia en bel barnia sa laschan las liongias e la tgerm er grillar pi

bagn. I geia en mument anfignen tgi las tgossas messas segl gril seian prontas per magler, manegia Steier. Chegl duess er esser uscheia tgi la procedura da grillar cozza en mument per tgi las liongias e la tgerm survignan en bung gost e seian er tgodas avonda. Gio betg grillar cun flomma, menziunescha igl mazler e cuschinier. Las liongias ed er la tgerm vignan an en colp neiras ed intern seian ellas anc freidas, punctuescha Steier.

Angal sal e pever

Tar ena bela grillada dastgan simplamaintg betg mantger liongias, ò detg igl om digl rom. Dasper las liongias classicas tgi cunachagn scu la liongia barsada e la servela cunsegla Steier er da grillar ena liongia da tgerm cun aint caschiel ed en «Schüblig» tg'el fo sez scu mintga buna liongia er. Bung seia sa tgapescha er en antier toc tgerm scu per exaimpel en'anca da biestg gross, da portg u da tschot. Tgerm portg seia adattada per grillar, gist talgias digl culiez, cun esser ellas er ensatge pi grassas. Per tgi la tgerm perda betg a gost cunsegla igl om digl rom da metter sen chella, avant u er siva grillar, angal sal e pever. Igl pi bler varteschigl anc ena sort pasta dad agl. Steier manegia tgi oz totga tar ena grillada er verdura fatga segl gril, gist cun er blera gliout betg ple magler tanta tgerm u ansomma betg. Ena buna salata frestga cun ena leva sosa geia bagn a pèr cun las tgossas grilladas, er schi tar ena dretga grillada totgan liongias e tgerm. Pantg dad ervas ins possa bagn er metter sen en toc tgerm, ma betg mengia bler, schiglio geia a perder igl bung gost, manegia igl mazler e cuschinier.

Anfignen igl mez avost dattigl tar la Mazlareia Peduzzi mintga venderde dallas 11.30 anfignen allas 13.30 da tottas sorts liongias digl gril e chegl gist dasper la mazlareia.



Igl mazler David Steier (san.) ò do bungs cunsegls per grillar.

FOTO G. N. STGIER