

TAIMP DA STAD: taimp da grillar

«Liongias totgan tar ena bela grillada»

G.N.S. Las davosas dus emdas vainsa gia ora dad ôr. Cunzont vers seira eran las temperaturas idealas e chegl er per ena bela grillada. David Steier, igl patrung dalla Mazlareia Peduzzi a Savognin ans ò do pled e fatg tar igl grillar.

Tar ena seira da stad cun temperaturas agreablas, star an cumpagneia e bever en vegn frestgign totga bagn er ena grillada. Schi lagn esser sincers savens vainsa betg schi bleras seiras, tg'ins pò star sainza giacca or sot tschiel avert u sen lobgia. Percheigl 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 cunsegia da duvvar 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 tgern. Igl avantatg digl gril da gas seia bagn tgi an curt mument ins possa gio grillar las liongias e la tgern, 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 tgern 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 tgern er grillar pi bagn. I geia en mument anfignen tgi las tgossas messas segl gril seian prontas per magler, manegia David Steier. Chegl duess er esser uscheia, tgi la procedura da grillar cozza en mument per tgi las liongias e la tgern survignan en bung gost e seian er tgodas avonda. Gio betg grillar cun flommas, menziunescha igl mazler e cuschinier. Las liongas ed er la tgern vignan an en colp neiras ed intern seian ellas anc freidas, punctuescha David 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 cunaschagn scu la liongia da barsar e la savela, cunsegia



David Steier (san.), igl patrung dalla Mazlareia Peduzzi e sies collaboratour Marco Kleis, durant l'emprema grillada da venderde passo.

David Steier er da grillar ena liongia da tgern cun aint caschiel ed en «Schüblig» tg'el fo sez scu mintga buna liongia er. Bung seia sa tgapescha er en antier toc tgern scu per exaimpel en'anca da biestg gross, da portg u da tschot. Tgern portg seia adattada per grillar, gist talgias digl culiez, cun esser ellas er ensatge pi grassas. Per tgi la tgern perda betg a gost cunsegia 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. David Steier manegia tgi oz totga tar ena grillada er verdura fatga segl gril, gist cun er

blera gliout betg ple magler tanta tgern u an-somma 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 tgern. Pantg dad ervas ins possa bagn er metter sen en toc tgern, 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.



Ena grillada sainza liongias è betg ena veira grillada.