

Il paun cun la rusna e la «süpa» dal Puschlav

■ (anr/vi) Pli baud faschevan las masseras mo ina giada il mais paun en il Puschlav. Per che las mieurs na giajan betg vidlonder enfilavan ins ils pauns vi d'in bastun e pendevas els sin il palantschieu sura. Uschia descriva l'ustiera e hoteliera *Paola Sala* da Le Prese la tradiziun dal far paun d'antruras. La rusna en il paun dal Puschlav, che vegn oz forse considerata sco curiositad u decoraziun, aveva pli baud ina funcziun pratica.

Bagnar il paun en il café

Ils pauns setgavan sa chapescha svelt e suenter intgins dis na pudevan ins strusch pli tagliar si els, nundir morder giu e mastegiar. Perquai rumpevan ins giu tocca e bugnava quella en latg u café. Questa spai-

sa simpla numnavan ins la «süpa», di Sala. In proverbi dialectal talian sa numna: «Se l'è migna süpa, l'è pan bagnaa.» Quai munta: Sch'i n'è nagina «süpa», èsi paun bagnà. Igl è pia pli u main la medema chausa.

Bun recept – schizont per paun setg

Sto esser che la receptura dal paun puschlavin n'è betg mo buna per paun frestg, mabain lascha esser gustus il paun era lura, sch'el è gia daditg setgà.

La pasta vegn turschada cun duas terzas farina mez-bella, cun ina terza farina da seghel, cun aua, sal ed anis. Mintgant dovran ins er autras sorts farina u ch'ins maschaida la pasta cun grauns u fritgs tosts.



Per che las mieurs na giajan betg vidlonder enfilavan ins ils pauns vi d'in bastun e pendevas els sin il palantschieu sura.