

Vo bölf, politiként un ändarn vicharn

In ähevan von höbiat dar konsildjo vo dar provintz vo Tria hatt ägenump a nauä ledje boda vürlekk zo maga abeschiazan di bölf boda machan problème. Ka Poatzan o izta pasàrt a söttana ledje. Sa sidar ettlane djar boaztma ke di bölf soim ummar in ünsarn beldarn, un soim hërta mearar: 'z soinda lai sèks khnöpff in di provintz vo Tria. In di lestin zaitn hattmase gesek nämp in häüsarn o. 'Z soinda sa khent gepökht un gevrezzt ettlane öm, goazan un sinamài esldar, vor biane zait da ka üs o. Di baké vörtne vor soine vichar un ettlane hãm sinamài in sint zo lazza vorliarn un zo giana vort von pèrge. Di birtn o soim zorne ombrömm, asó khönsa, di fremmegen magatn nemèar khemmen afti pèrng vor di vort zo trèffa in bolf odar in per. Nà azpi da khütt da nauä ledje, dar president vo dar provintz mage schaffan zo darbische odar abezoschiaza di bölf un di perdar boda machan schade, pòkhan 'z vich odar tüan bea in laüt. Zoa zo maga tüan asó, dar president vo dar provintz mocht però vorsan in ISPRA, in obar institüt vor in schutz vo dar natür, bodase vinnt ka Ruam. No darzuar izta zo volga dar direttiva "Habitat" vo dar EU boda auzmacht genàu biavl bölf mang khemmen abegeschozt in anlagana redjóng äna zo ristschàra azza auzstèrm, azpi 'z iz vürkhent disedjar. Ändarne vichar, azpi di kapardjõln, hirsch un kamützan, soim hërta khent katzàrt, un iz guat az sai asó. Ändarst khemmatnsa balamáng z'soina



kartza vil un zo macha goazan schade inn pa balt un atz vèlt. Fin vor biane zait di hoachan boda redjarn ka Poatzan un ka Tria hãm hërta augeháltet azta nèt sai mengl abezoschiaza in bolf, ombrömm dar iz nèt perkolósat vor di laüt. Benn, zo bèks-la idèa izta nicht letztez, lai di stökh bèkhinse nia. No darzuar, in herbest bartma gian zo votàra un di vote von baké un von birtn soim kartza bichte zo lazzasen inkian. Asó an lestin alle soim luste un kontént - alle auz baz dar bolf! No a bötta però, Poatzan un Tria hãm gemacht di konte äna in birt: defätti Ruam hatten gemacht bizzan zo böllanen abesiang da nauä ledje boda geat kontro dar kostitu-tzióng, ombrömm dar schutz vo dar

natür vallt in di kompeténtz von stat. Di sèlbartgeredjartn provintzan anvétze haltu au ke di "groazan vlai-schvèzzar" soim an probléma vor di birtschaft von pèrge, un disa bol iz a kompeténtz von provintzan. Azpima sek, 'z gestràita bart gian vür no läng, sichar fin darnà in eletzióng. Antánto ünsarne politiként ka Tria un Poatzan bartn hãm gerèttet soine karéng un bartn gem di schult in hoachan vo Ruam zo haba auzgestrich da nauä ledje atti bölf. I boaz nèt aüchändarn, ma miar parirtmarz soim a pajatzàda...

Paolo Pergher

Istituto Cimbro
Kulturinstitut Lusérn
Tel. 0464-78.96.45
info@kil.lusern.it
www.istitutocimbro.it

Per questi mesi estivi un breve ciclo di ricette cimbre

'Z geèzza vonar bötta...eppaz hërta guat haüt zo tage

La cucina cimbra è ritenuta una "cucina povera" che vede alla base l'impiego di prodotti stagionali. Nella ricetta a seguire una pianta erbacea primaverile: il tarassaco per la preparazione di una squisita minestrina di riso e patate; il tarassaco se mangiato, cotto o crudo per una quindicina di giorni è ritenuto un ottimo depuratore del sangue, con proprietà digestive, antinfiammatorie e diuretiche. A seguire la ricetta della polenta di patate di Luserna abbinata ai nostri apprezzatissimi "porcini". Un dolce, "dar smòrm" dall'antico profumo di panna appena scremata, di uova fresche di giornata e...oggi come allora accompagnato da gustosissimi lampogni caldi! Buon Appetito!

Vor earst supp pitt radikkn

- Baz ma nützt vor viar laüt:
- Viar hampfln radikkn
- Zboa patàttn
- An litro bazzar
- An löffl öl
- An halm tschovöll
- A hampfl ris
- A pizzle saltz un fèffar

Gem an sut in radikkn in bintsche bazzar, abesaingse un tschèkknse nèt kartza khluge. Röstn in tschovöll in an löffl öl. Leng darzuar di radikkn un di patàttn augehakht in töckla un machan ausian. Dena drinnleng in ris un lazzan gian laise, laise sin azta iz gekhocht dar ris. Asó dar pjatto iz boróatet z'soina auzgètt schümme barm.



Dar pjatto darnà

Patàtana pult

- Baz ma nützt vor viar laüt:
- 700 gr. patàttn
- Saltz
- A hampfl boatzamel

Schel'n di patàttn, lengse in an khezzl, dekhense pitt bazzar un saltzan. Balsa soim gekhocht, smöcknse, innmischen daz boatzamel un lazzanse khochan vor a viartl ur, mischantese laise, laise. Balse iz gekhocht, learnse aftz pultunlukh. Darzuar dar patàtana pult makma èzzan a guata fänn gemischate sbemm.

Gesüasega Smòrm

- Baz ma nützt vor 5/6 laüt:

- 150 gr. boatzamel
- 100 gr. milch
- Öl
- Pudarzükkar
- 100 ml ruam
- 6 roate von öala
- 1 cc. prämpoi
- 6 baize von öala
- A migele saltz
- 40 gr. zükkar
- 200 gr. öpfln nidargehakht in dünne snitla
- Marmelàda



Mischen gerècht 'z mel, di milch, in ruam, daz roat von öala, in zükkar un in prämpoi. Mèckn in an ändra schüzsl daz baiz von öala pittn saltz, finamài az iz dikh un dena untarmisschanz laise, laise in toag. Bèrmen 'z öl in a groaza fänn, learn drinn allz, drauleng di fledela öpfln, un khochan sin az iz schümme gepratet atz peade di saitn. Hakhanaen au in groaze töckn un lengen in barme pjattn legante darzuar marmelàda odar pudarzükkar.

A.G.

Dar hümbel gisek vo Lusérn



Foto di Marco Lunardo

L'estate di Luserna si presenta, come sempre, ricca di offerte culturali e linguistiche: quest'anno la Pinacoteca accoglie un'innovativa mostra del cimbro Marco Lunardo. L'astrofotografo ci spiega che tale passione "è un voler star soli con il cielo, prendersi il tempo per sé, per catturare una luce così debole e quasi invisibile, possiamo dire che è una sfida". Prendiamoci anche noi allora, un po' di tempo per noi, e andiamo a scoprire questa nuova mostra.

In earst von höbiatmádat izta khent inaugurar da summarauzlegom vo astrofoto in di pinakotèk Rheo Martin Pedrazza boda, vor dise zboa mádat, steat offe alle di tage vo di 17.30 fin di 18.00. Di foto bobar mang seng soim

gemacht von Marco Lunardo, sunn vodar Fernanda Moretto. Dar pua hattaz kontàrt ke soi passióng iz ägeheft pittnar foto von má boma hatt gesek ploaz dettagli: dar schatn, di löchar un vil ändarst; darnà da sèll foto dar Marco iz gánt no z'sega ändre foto aftn web un sèmm hattar gevuntet di bèlt vodar astrofotografia. Laise laise hattaren gekhocht alle di ordénje: a bötta süachante di coordinate von galassie a mán un dena pin computer. D'andar passióng von Marco iz Lusérn, 'z lant vo soinar màmma un vo soim non; da atz Lusérn dar Marco hatt lai pasàrt di summar baldar iz gest khlumma ma, no est, khintar no z'stiana alümme pinn hümbel, in di khalt nècht von

bintar bal 'z iz starch tunkhl un di stèrn parlm hërta nempar. 'Z iz pròprio in di sèlln abas bo 'z iz schümme un bia, boróatn, no dahùm, alle di ordénje, zornim baz zo giana zo süacha höint in hümbel un dena gian auz, vort von häüsar un von liacht zoa z'stiana alümme, zo kontemplàra di meravildje von universo. Dena di arbat iz nèt lai verte umbrömm a bötta gerift dahùm di fotografie khemmen gelekk atn computer un sèmm hefta à an ändra arbat zoa zo pezzrase. Oramài alle boazpar ke di fotografia iz khent a sachan vo alle tage, 'z bastàta a schümme haus, a tatza bòi pinn tschel'n un seng alle machan foto pinn telefonini odar "selfie", bia sa hoazan est. Di astrofotografia iz anvétze an modo zo kheara bo-drümmt atti altn zaitn, zo mocha paitn in djüst moment, un z' stiana vest, sbaigante un lüsnante di natür uminim us. 'Z iz an modo zo leba di natür, di bèlt un vil ändarst pròprio umbrömm ma süachat sachandar boda soim auz vo dar ünsar bèlt. Disa auzlegom bill pròprio tüan ditza, bill machan vennen di emotzióng vodar astrofotografia alln, schaugante à di foto gemacht von ünsar hümbel un alóra, zoa zo geba an erstin munfl vo disan spettacolo lazzparaz seng da o a foto boda steat in hèrtz von Marco un boda hoatz "Nebulosa Rosetta".

Giada von Galèn



Di zait geat ma dar lust z'spila auz pa bisan iz hërta dar sèll Dar summar un di khindar

Dise djar, balde pinn gest djung li, pan summar di khindar soim gánt vür pinn khüa, au affon Kämp odar afte etzan von Boan un von Sbànt. Dena soinda gest famildje boda soim gánt in Bisele un soim sèmm gestánt sin ka herbest. I o pinn gest ummaz von sèlln boda hatt auzpasàrt di barmen mádat von summar au afte etzan, zo hüata di khüa. Ma hatt gemucht drauschaung azza nèt gian in di etzan von ändarn un o azza nèt inkian abe in lant. Est pensàreda drau un insorir von sèlln zaitn, ma alóra hettate geböllt soim i o, ummar pa beng z'spila pittn tschellela. Anvétze moine tang soim

gest alle geläich: auzmolàrn di khüa von stall balda moi muatar hatt gehatt verte zo mèlcha, auzmístn, trang zuar loap un achln zo machanen 'z pett zoa azza stian schümme trukhan, un dena auz afte etz pittnan libar boda nia iz gemengt, da humma, ka üs. An oage zo lesa un daz ändar ná in khüa. Ja, i hånse nèt gelazzt an moment, bida anka moi màmma hattmar hërta khött ke 'z berata nèt gest mengl zo stiananen ná in sbàntz, ma i pinme gevörtet azza inkian, odar, no birsrar, azza valln úbar a paran kròtz. I hån gelest alla dar sòrt, in di sèlln djar, auz baz in Diabolik, bode hån gelest lai a bötta, ombrömm, vo sèmm vort, moi

muatar hattmaren gehatt proibirt. I 'z gegrés dise djar un zo macha boaz njánka haüt bia ná, baz 'z izzar vürkhent, ma i much khön ke, vo alóra, hånnen nimmar mear gelest. Balbar hãm gehatt di khüa in di etz auzgezoünt, un alóra saibaraz gehöart sichrar, habar gemacht in zükcardörtz un, auz pa agosto, saibar gánt auz úbar di Boan, zo lesa au di arnika. Alóra saibar nèt gest asó eko-lodjisti azpe haüt, un hãm ar au gelest gántze sekh zo traga humman. Moi muatar hattze gelekk in alkohol odar in öl un dena hattze augelesat balse hatt gehatt bea in di pummandarn. Allz ditza izzmar khent bidar in sint, in ändar tage, balde pinn gánt zo lü-sna di stòrdje atz bia ma hatt genütz

(n. g.)