

Vo bölf, politiként un ändarn vicharn

In ähevan von höbiat dar konsildjo vo dar provintz vo Tria hatt ägenump a näuga 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 khnöpf in di provintz vo Tria. In di lestrn zaitn hattmase gesek nâmp in häusarn o. 'Z soinda sa khent gepökht un gevèzzt ettlane öm, goazan un sinamâi esldar, vor biane zait da ka üs o. Di baké vörtense vor soine vichar un ettlane hâmp sinamâi in sint zo lazza vorliarn un zo giana vort von pèrge. Di birtn o soim zorne ombrómm, asó khönsa, di fremmegen magatn neméar khemmen afti pèrng vor di vort zo trèffa in bolf odar in per. Nâ azpi da khütt da näuge ledje, dar presidént vo dar provintz mage schaffan zo darbìscha odar abezoschiaza di bölf un di perdar boda machan schade, pòkhan 'z vich odar tüan bea in laüt. Zoa zo maga tüan asó, dar presidént vo dar provintz mocht però vorsan in ISPRA, in obar institüt vor in schutz vo dar natür, bodase vinnt ka Ruam. No darzùar izta zo volga dar direttiva "Habitat" vo dar EU boda auzmacht genâu biavl bölf mang khemmen abegeschozt in aniaglana redjóng âna zo ristschàra azza auzstèrm, azpi 'z iz vürkhent disedjar. Ändarne vichar, azpi di kapardjòln, hirsch un kamützan, soim hërta khent katzàrt, un iz guat az sai asó. Ändarst khemmatnsa balamång z'soina



kartza vil un zo macha groazan schade inn pa balt un atz vèlt. Fin vor biane zait di hoachan boda redjarn ka Poatzan un ka Tria hâmp hërta augehaltet azta nèt sai mengl abezoschiaza in bolf, ombrómm dar iz nèt perikolósat vor di laüt. Benn, zo bèksla idèa izta nicht letztez, lai di stökh bèkhlne nia. No darzùar, in herbest bartma gian zo votàra un di vote von baké un von birtn soim kartza bichte zo lazzasen inkian. Asó an lestrn alle soim luste un kontént - alle auz baz dar bolf! No a bötta però, Poatzan un Tria hâmp gemacht di konte âna in birt: defätti Ruam hatten gemacht bizzan zo böllanen abeslang da näuge ledje boda geat kontro dar konstitu-tzióng, ombrómm dar schutz vo dar

natür vallt in di kompeténtz von stat. Di sèlbartgeredjartn provintzan anvétze haltn au ke di "groazan vlaischvèzzar" soim an probléma vor di birtschafft von pèrge, un disa bol iz a kompeténtz von provintzan. Azpima sek, 'z gestràita bart gian vür no läng, sichar fin darnâ in eletzióngén. Antànto ünsarne politiként ka Tria un Poatzan bartn hâmp gerèttet soine karéng un bartn gem di schult in hoachan vo Ruam zo haba auzgestrich da näuge ledje atti bölf. I boaz nèt aüchändarn, ma miar parirtmarz soim a pajatzàda...

Paolo Pergher

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 cimbri 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 höbiatmânat izta khent inauguràrt da summarauzlegom vo astrofoto in di pinakotèk Rheo Martin Pedrazza boda, vor dise zboa mânat, 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 mã boma hatt gesek ploaz dettagli: dar schatn, di löchar un vil ändarst; darnâ da sèll foto dar Marco iz gânt no z'sega ändre foto aftn web un sèmm hattar gevuntet di bélt vodar astrofotografia. Laise laise hattaren gekhoaft alle di ordénje: a bötta süachante di coordinate von galassie a mân un dena pin computer. D'ändar passióng von Marco iz Lusérn, 'z lânt vo soinar màmma un vo soim non; da atz Lusérn dar Marco hatt lai pasàrt di sümmar baldar iz gest khlumma ma, no est, khintar no z'stiana alümma pinn hümbel, in di khaltn nècht von

bintar bal 'z iz starch tunkhl un di stèrn parirn hërta nempar. 'Z iz pròprio in di sèlln abas bo 'z iz schümma un bia, boróatn, no dahüam, alle di ordénje, zornirn baz zo giana zo süacha höint in hümbel un dena gian auz, vort von häusar un von liacht zoa z'stiana alümma, zo kontemplàra di meravildje von universo. Dena di arbat iz nèt lai verte umbrómm a bötta gerift dahüam di fotografie khemmen gelekk atn computer un sèmm hefta â an ändra arbat zoa zo pezzrase. Oramâi alle boazpar ke di fotografia iz khent a sachan vo alle tage, 'z bastàrta a schümma haus, a tatza bòi pinn tschelln un seng alle machan foto pinn telefonini odar "selfie", bia sa hoazan est. Di astrofotografia iz anvétze an modo zo kheara bodrüm att altn zaitn, zo mocha paitn in djüst momént, un z' stiana vest, sbaigante un lüsnante di natür uminùm us. 'Z iz an modo zo leba di natür, di bélt un vil ändarst pròprio umbrómm ma süachat sachandar boda soim auz vo dar ünsar bélt. Disa auzlegom bill pròprio tüan ditza, bill machan vennen di emotzióng vodar astrofotografia alln, schaugante â di foto gemacht von ünsar hümbel un alóra, zoa zo geba an erstn munfl vo disan spettacolo lazzparaz seng da o a foto boda steat in hèrtz von Marco un boda hoazt "Nebulosa Rosetta".

Giada von Galén



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 i, pan summar di khindar soim gânt vür pinn khüa, au affon Kâmp odar afte etzan von Boan un von Sbânt. Dena soinda gest famildje boda soim gânt in Bisele un soim sèmm gestânt sin ka herbest. I o pinn gest ummaz von sèlln boda hatt auzpasàrt di barmen mânat 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 lânt. 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 gelàich: auzmolàrn di khüa von stall balda moi muatar hatt gehatt verte zo mèlcha, auzmistn, trang zuar loap un achln zo machanen 'z pett zoa azza stian schümma trukhan, un dena auz afte etz pittnan libar boda nia iz gemengt, da humma, ka üs. An oage zo lesa un daz ändar nâ in khüa. Ja, i hânse nèt gelazzt an momént, bida ânka moi màmma hattmar hërta khött ke 'z berata nèt gest mengl zo stiananen nâ in sbântz, ma i pinme gevörtet azza inkian, odar, no birsrar, azza valln über a paran kròtz. I hân gelest alla dar sòrt, in di sèlln djar, auz baz in Diabolik, bode hân gelest lai a bötta, ombrómm, vo sèmm vort, moi

Istituto Cimbri
Kulturinstitut Lusérn
Tel. 0464-78.96.45
info@kil.lusern.it
www.istitutocimbri.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 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 hâmpfln radikkn
Zboa patättn
An litro bazzar
An löffl öl

An halm tschovöll
A hâmpfl ris
A pizzle saltz un fèffar

Gem an sut in radikkn in bintsche bazzar, abesaingse un tschèkknse nèt kartza khluage. Röastn in tschovöll in an löffl öl. Leng darzùar di radikkn un di patättn augehakht in tökka 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 schümma barm.



Dar pjatto darnâ

Patätana pult

Baz ma nützt vor viar laüt:

700 gr. patättn
Saltz
A hâmpfl boatzamel

Scheln di patättn, lengse in an khezzl, dekhanse pitt bazzar un saltzan. Balsa soim gekhocht, smöcknse, innmischan daz boatzamel un lazzanse khochan vor a viartl ur, mischantese laise, laise. Balse iz gekhocht, learnse aftz pultunlukh. Darzùar dar patätana 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. prâmpoi
6 baize von öala
A migele saltz
40 gr. zükkar
200 gr. öpfln nidargehakht in dünne snitla
Marmelàda



Mischan gerècht 'z mel, di milch, in ruam, daz roat von öala, in zükkar un in prâmpoi. Mèkkn in an ändra schüzsl daz baiz von öala pittn saltz, finamâi az iz dikh un dena untarmischanz laise, laise in toag. Bèrmen 'z öl in a groaza fänn, learn drinn allz, drauleng di fledela öpfln, un khochan sin az iz schümma gepratet atz peade di saitn. Hakhanaen au in groaze tökkn un lengen in barme pjattn legante darzùar marmelàda odar pudarzükkar.

A.G.

(n. g.)