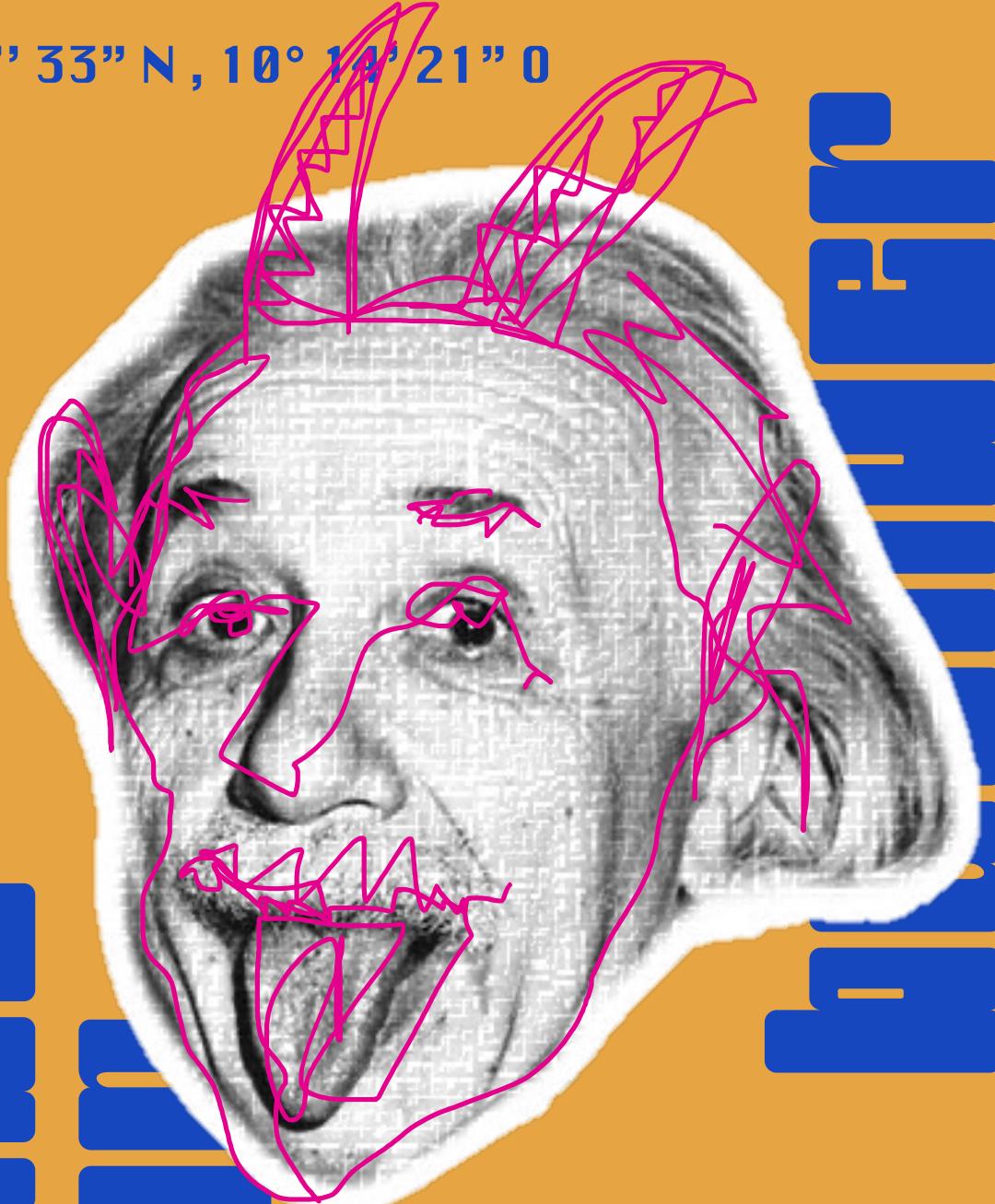


46° 47' 33" N, 10° 14' 21" O



HIF.CH



2. edizion

Chau insembel!

Nus eschan la classa 36 e 46 per rumantsch dal Institut otalpin Ftan e tü legiast güsta la seguonda ediziun da nos proget in fuorma d'üna gazetta. A tai spettan interessants fats davart la cuschina mediterrana, ün comic aventürus, fotografias admirablas ed ün o tschel plaschair. Cun quai cha las vacanzas stan avant porta ans vaina decis da dedichar la gazetta a quista stagiu.

E cun quists pleds as gäavüschaina ün bun divertimaint!



Ün Viadì culinaric

tras il Mediterran

Schi's pensa vi da vacanzas as colliescha pelplü ils impissamaints culla cuschina dal pajais. Minchün chi d'eira fingià üna jada in vacanzas in Italia o uschigliö al Mar Mediterran cugnuoscharà la cuschina diuera mediterrana. Ella es fich cuntschainta per esser sana, variada e gustusa. No'ns vain approfundi plü ferm i'l tema, perche cha'l damangiar mediterran ha uschè ün bun clom e perche chi vain racumandà da meidis per prolongar il temp da vita.

In divers stüdis esa gnü cumprovà ch'üna alimentaziun mediterrana ha effets positius sulla sandà. In ün stüdi talian han scienziats scuvri cha glieud chi's nudrischa mediterran han ün ris-ch plü pitschen da gnir diagnostichà cun cancar. Impüstöt la renunzcha da zücher, charn cotschna elavurada e grass artificials ha ün effet positiu counter inflammaziuns, chi causan il cancar. Ün oter stüdi ha cumprovà cha öli d'olivas, chi'd es fich popular illa cuschina mediterrana, güda a la circulazion dal cour e minimescha uschè il ris-ch per ün infarct da cour. Grass na saduols chi's rechattan per exaimpel in nuschs, peschs ed öli d'olivas amegldreschan il nível da colesterin i'l sang e cun quai la sandà generala dal cour. Ün terz stüdi ha scuvri cha, daplü chi's tegna vi d'ün nudrimaint mediterran, daplü chi redüa la probabilità da tschüffer restricziuns cognitivas, demenza o dafatta alzheimer. A Bordeaux in

Frantscha han scienziats perscrutà ils connexs tanter üna recepziun da blers carotinoids e cellas da grass dad omega-3 chi resulta d'üna dieta mediterrana ed üna diminuaziun dal donnagiamaint da la substanza alba chi circundescha nos tscharuè. Per conclüder as poja dir ch'üna alimentaziun mediterrana redüa las schanzas per diversas malatias ed amegldrescha la sandà in general. Implü laina uossa amo scuvrir las differentas cuschinas mediterranas in Europa ed Arabia e lur differenzchas.

Per nos gir tras il mediterran nu daraja plüprobabel ingün meglder cumanzamaint co la cuschina taliana. Sole, spiagga e felicità; quai cha minchün collia cull'Italia, ma eir la culinarica da nos vaschins tocca in mincha cas pro. Classikers sco pizza, pasta e risotto s'han sparpaglià sur tuot il muond, però han ils Taliens da spordscher schurmas dad oters trats delizches. Il plü important es la frais-chezza da las ingredienzas, chi varieschan ferm tenor stagiu e regiun. Las duos chosas essenzialas illa cuschina taliana sun tomatas, chi's rechattan in circa mincha trat cuntschaint, ed öli d'olivas, chi uegn jent nomnà dals Taliens 'l'or liquid'. Cler es però cha la cuschina taliana ha dad offrir alch per tuots, schi saja üna buna lasagna per giantar o ün bel gelato per dessert.



Cuntinuond il viadi vers vest riuaïna i'l pajais da l'amur e da la cultura. Ils Frances sun cuntschaints per lur pastizaria chi indutschischa l'orma e'l vin chi fa plaschair da viver. Eir schi dà sumglientschas cull'Italia ha la Frantscha creà sia 'Haute Cuisine', chi's focussescha daplü sün prodots da lat sco chaschöl e verdüra sco tschiguolla, oberschina e zucchetti. In conqual cull'Italia uegn eir dovrà plü facil pulaster impè da charn bouu. Implü han ils Frances fich gugent da cuschinar cun vin ed han üna predilecziun per trats dutschs e pastizaria. Bod mincha furner in Frantscha fa *Croissants*, *Eclairs* e *Pains au Chocolat*, chi gustan be là uschè bain. Dimena ans vaina d'ingrazchar pro'ls Frances per üna gronda schelta da trats elegants e gustus.

Clermaing nun es ün gir tras l'Europa dal West accumpli sainza la Penisla Iberica, dimena Spogna e Portugal. Oter co per sia natüra magnifica e diversa, chi's tira da las Pireneas fin al Atlantic, es l'Iberia cuntschainta per sia cuschina variada ed intensiva. Eir scha la Penisla Iberica es fингià daspö il 16avel tschientiner, davo la uscheditta *Reconquista*, etnic e cultural part da l'Europa, as chattan illa culinarica influenzas dal territori arab ed african. Per exaimpel douvràn ils Spagnöls in lur Paellas ris chi deriva da l'Asia, sco eir, spezchas orientalas da l'India, chi sun gnüts manats dals navigaturs Portugais intuorn 1500. Sper quai uegn dovrà blera mailinterra e charn crüj, sco il *Jamón Ibérico*. Ma eir pesch uegn mangià fich bler e gugent, dal Mar Mediterran e dal Atlantic, per exaimpel il *Bacalhau* dal Portugal. Perquai as poja pretender cha variaziun es alch chi nu manca definitiu illa cuschina iberica.

Per quels chi nun han amo tschüf fom as preschataina il damangiar dal pajais dals filosofs, matematikers e scripturs. La Grecia spordscha blers differents trats chi s'extandan dal chaschöl da bescha cuntschaint, nomnà *Feta*, fin trats cun blera charn bouu, sco *Gyros*. La cuschina greca es fich speciala perquai ch'ella s'ha sviluppada sur ün fich lung temp, ed eir scha'ls trats nun sun plü istess sco avant duos millennis as chatta fastizis da l'istorgia ellenica. I's chatta bleras differentas ingredienzas chi uegnan douradas, ma il plü important es plüprobabel la charn, chi giova üna rolla fundamentala illa culinarica greca. Impüstöt trats sco *Gyros*, *Souvlaki* o *Biftekia* cuntegnan bleras differentas sort da charn. Ma eir verdüra e frütta nu uegnan a la cuorta, specialmaing oberschinas, cucumer ed olivas sun essenzialas per salatas o sosas sco *Tsatsiki*. I's vezza cha'ls inventurs da la democrazia san eir co chi's mangia bain ed equilibrà.



No pudain dimena conclüder cha la cuschina mediterrana spordscha na be ün nudrimaint delizchus, ma eir ün fich divers. Natüralmaing nu d'eira pussibel da preschantar tuottas differentas sorts da la cuschina mediterrana. I füss eir impussibel da s'occupar cullas differenzas regiunalas, istess speraina cha quista survista ha creà üna tscherta incletta pel tema. Implü vaina prouà da demuossar ils avantags da sandà ch'üna alimentaziun mediterrana porta cun sai. Sper la sandà dal cour, prevenziun da cancar e malatias cognitivas daja natüral eir oters effets positius cumprouvats. Perquai nun esa ün miracul cha la cuschina mediterrana uegn glorifichada da divers meidis, cusgliaders da nudrimaint e cuschinunz. A la fin finala sto minchün e minchüna suess decider che ch'el o ch'ella less mangiar e che chi gusta meglder. La cuschina mediterrana es ün bun exaimpel da's nudrir frais-ch e san, ma al istess mumaint metter tradiziun e gust i'l center.



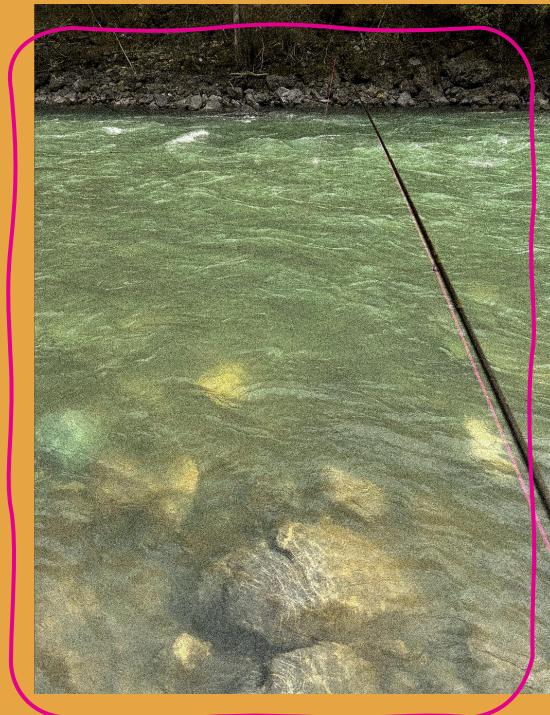
<https://www.nannybag.com/de/guides/sevilla/unser-lieblingsrestaurants-in-sevilla-zum-tapas-essen>

Di da Pes-char

Sü sül velo e davent. Eu uegn darcheu üna jada a pes-char. La percha es fatta ferm vi da mia buscha e meis guadin es in man. Plain spranza uegna a meis lö da pes-char e fetsch pront mia percha cun duos muos-chas. Davo pac temp suna lura pront da pes-char e n'ha cumanzà l'evinimaint sulla app da pes-char. Davo bütta aint mias prajas cun schlantsch i'l aua e sun pront da affischar la percha. Davo pac temp, pro la seguonda loma, n'haja lura la morsa e stir amunt la percha per plazzar il crötsch illa bocca dal pesch.

Davo pac mumaint bada lura che grondezza cha'l pesch ha e quai influenze scha lura eir mia agitaziun. Be planin e precaut prova da til far gnir stanguel. Davo pac mumaint til n'haja lura in mia rait, fetsch bletsch meis mans e til masür. Massa pitschen! Il pesch po ir inavo i'l aua. Eu cun tinuesch da pes-char e pac mumaint davo, la prosma morsa. Quista jada para dad esser alch plü grond. Il pesch piglia dafatta ün pa cavaletta. Però davo ün mumaint sun las forzas davent ed il pesch ceda. Il pesch ha üna lunghezza da 33 centimeters e quai voul dir ch'el uegn a chasa.

Davo avair pes-cha amo ün pa decida dad ir a chasa. Eu chamin darcheu vi pro meis velo, sü e davent.



La Commozzun da la Sità

**Splendurind ascenda la glüm,
davo eterns da trist s-chürdüm
La vita as sdaisda be planet, chi
muoss'ün bel aspet**

**Las plantas dozan plan lur cheu,
sco'ls utschels girond darcheu
Tuot ch'eu vez es pür verdaint
Be armonia i'l ambiaint**

Fabian Portmann

Vacanzas uschè

ecologicas sco pussiblas

Far vacanzas es adüna ün grond plaschair. Blers douvrant il temp per as pudair recrear e giodair la libertà dalöntscht davent dal minchadi. Ma hozindi, cur cha la protecziun da l'ambiaint e dal clima es duantada üna tema central, esa important da pensar eir co chi's po far vacanzas uschè ecologic sco pussibel, sainza stuvar redüber al plaschair e la recreaziun.

La prüma dumonda es: "Ingio lessa ir?" Invezza da tscherner ün lö dalöntscht davent, chi pretenda ün viadi cul aviun. Dimpersè as poja reflettar schi nu füss eir üna pussiblità da scuvrir regiuns regionalas. La Svizra o eir ils pajais vaschins, spordschan üna gronda quantità da lös bëls. Cun viagiar regional nu's spargna be energie e's redüa las emissiuns da CO₂, ma i's sustegna eir l'economia locala.

Il mez da transport ha üna enorme influenza sül ecologia dal viadi. Il tren es ün dals mezs ils plü ecologics per viagiar, perquai chi prodüan damain emissiuns co l'auto o l'aviun. Il bus es eir üna buna alternativa, specialmaing per gruppas plü gondas. Schi's doura però l'auto, es ideal da partir cun ün auto plain, per exaimpel cun "car sharing" per redüber las emissiuns pro persuna e spargnar cuosts. In blers lös in Svizra esa pussibel da riavar sainza problems cul tren e bus uschè ch'ün auto nun es necessari.

Eir la pensiun e'l's hotels giovan ün rolla importante. Blers hotels e bleras pensiuns han fat masüras per spargnar energie e vegnan uschè nomnats ecologic. Quist vegn ragiunt cun quai ch'els tschernan prodots regionalas ed ecologics. Lapro fan ils hotels e las pensiuns attenziun chi nu vegn importà massa blera frütta o damangiar in general.

Ün ultim punct es amo la tscherna dals prodots alimentars. Mangiar local e stagiunal füss fangià sich bun, schi's prouva lura amo da redüber ils prodots exotics cun lung viadi, as vegna adüna daplü sün üna via ecologica. Hozindi daja blers restorants o eir hotels chi spordschan menüs cun prodots biologics o da la regiun.

A la fin finala esa adüna d'avair in memoria cha no vain la responsabiltà da nos planet ed uschè eir da til chürar.



Ils Ghuccals da Scuol



Davo una pezza ha un
dals paurs tut il sdun
in man ed ha cumanza
a cusdinhar.

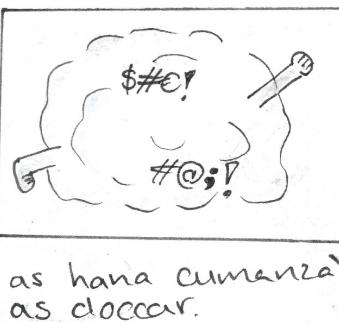


He! la put es
pronta! Quit
a mangiar!

Per na gnir a la ciorta

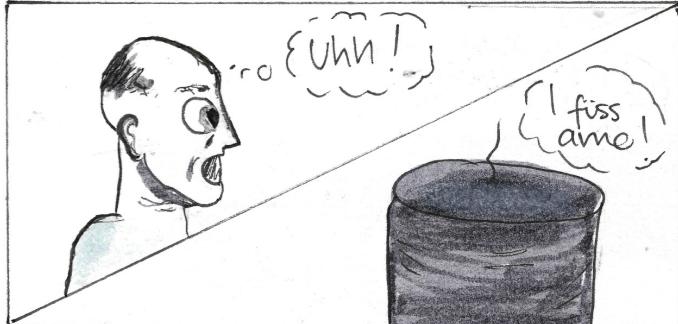
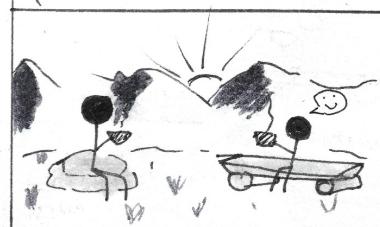


et d'ira
sco prim!



as hana cumanza
as doccar.

Finalmaing ha minchün
tschiüf ün plat plain
put

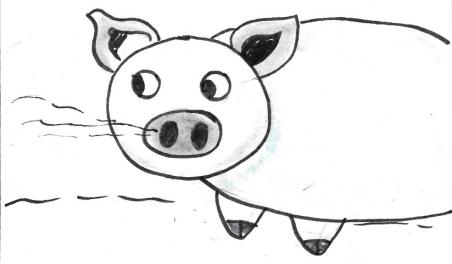


Tut in ina joda cuarran in
per paurs vi pro la put, per
tschiüfter amo l'ultim
zichin da la put.



Els sun usche
furussats chi nun
han badà...

... ch'ün pér chucals
han savura la bun
odur



Ils paurs prouvan da tils scurantar

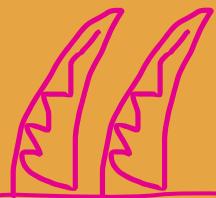


Toot in un dandet han
eir tschels paurs boda
che chi capita.



E cul rier dals paurs piglia eir quist raquint üna fin





Üna gazetta be cun texts füss Jungurusa,
perquai chattast quia üna collecziun da
stincals e duos Kahoots cha tü rivast da
drivir tras ils duos links.

<https://create.kahoot.it/details/vacanzas-e-citads/62285249-2968-4acd-a632-5eae4ea8cd68>

<https://create.kahoot.it/details/vacanzas-e-citads/62285249-2968-4acd-a632-5eae4ea8cd68>

Perche ha la blondina üna chasa
rudonda? - Per cha'ls chans nu pon
pischar aint ils chantuns

Che es alb e ua sü da la muntogna? -
Üna lavina cun increschantüna.

Duos pinguins sezzan sün üna platta da
glatsch. Lura disch ün: «I cumainza a
plover», lura disch tschel: «siglin aint
il'aua per cha no nu gnn bletschs.»

Ingio as chatta bleras uachas? -
Aint il muuuuhseum.

Ua ün dalmatiner in üna butia,
dumonda la chaschiera:
«Ramassa'l puncts?»

Chi es adüna là per tai scha tü
croudast? - Il fuond.

Dunmonda üna muos-cha d'ün di ad
üna otra: «Possa imprastar teis
raps da s-charsella fin duman?»

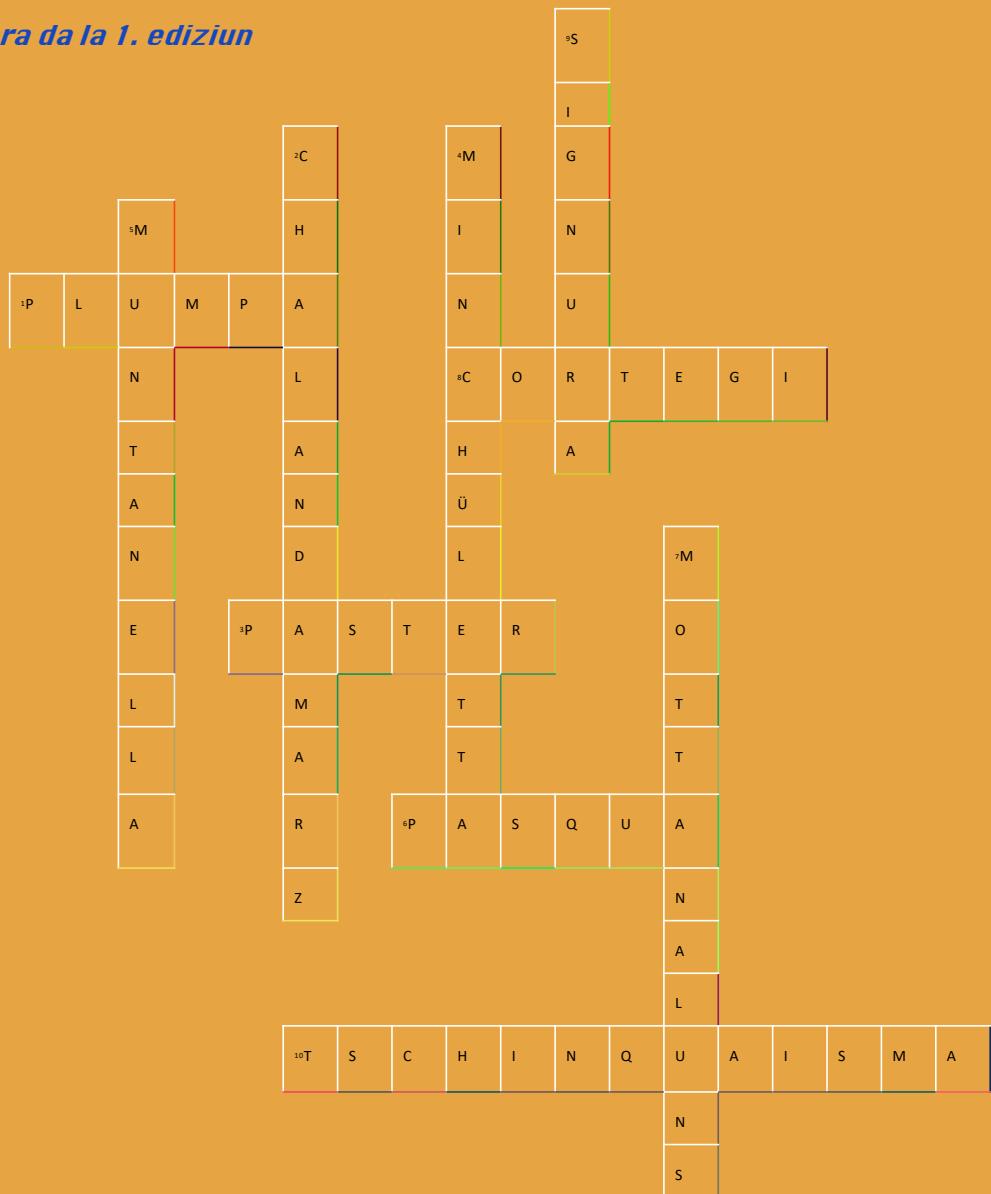
Che es il di il plü mal per ün submarin? - Il di
da las portas auertas.

La glüm da trafic es usche charina.
Mincha jada cur ch'ella vezza a mai
vegn'la cotschna.

Che es il bus il plü grond? - Il globus.

Soluuziun

Da l'ingiauinera da la 1. ediziun



Orizontal

1. s-chella gronda

3. ua cul muvel süll'alp

6. festa in aurigi

8. tragef chi's fa ils 1. marz

10. nom da la festa 50 dis davo Pasqua

Vertical

2. festa als 1. marz

4. la prüma fluor chi crescha da prüma vaira

5. bes-cha pitschna chi sdruaglia da prüma vaira

7. territori da skis sur Scuol

9. dirigent als 1. marz