

Cuschinar cun «mintgin_cuschin» – in mied digital!

Entschiet ha tut avon biebein in onn cun in cuors da crear cudischs electronics cul program dad «iBooksAuthor». Tut fascinada da quella purschida gratuita haiel jeu cumprau in Mac, per finalmein ademplir in desideri ch'jeu havevel gia dapi onns: crear enzacons receipts per romontsch per mes scolars. Tochen oz dat ei negins mieds romontschs per l'instrucziun dil tenercasa. Ord mia vesta ei quei fetg donn, pertgei gest duront cuschinar drov'ins ils plaid dil mintgadi.

PATRICIA CADRUVI, SCOLASTA ALLA SCOLAVIVA A LAAX



Cun premura haiel jeu entschiet a crear ina pagina suenter l'otra. Perquei ch'jeu haiel buca survegniu la lubientscha da duvrar ils maletgs dil mied tudestg, ha ina nova fasa da cuschinar entschiet per mei. Naven da quei di haiel jeu numnadamein cuschinu cuagl apparat da fotografar!

Sattisfatga dalla lavur haiel jeu entschiet a duvrar miu cudisch electronic ellas atgnas quater preits da scola. En nosssa scola eis ei aschia che mintga scolar survegn dalla scola in iPad privat ad emprest. Jeu haiel constatau ch'ils scolars vegnan da luvrar cuagl i-Book senza grondas declaraziuns. Sin in pign buc, zambergiaus orda lenn, san els tschentar lur iPad ch'ei curclaus cun ina folia speciala che protegia el dil bletsch e dil tschuf. All'entschatta vegnan ils scolars silla pagina cun il recept fundamental. Sch'els capeschan buca enzatgei ni sch'els san buca co preparar p.ex. in legum, san els cliccar sil «link». Leu survegnan els informaziuns pli detagliadas cun texts, fotografias ni in video. Sch'ils

scolars siaran la finiastra arrivnan els puspei anavos tiel recept fundamental. Aschia sa mintga scolar ir per las informaziuns aschi detaglias sco quei ch'ei basegna ed aschi savens sco quei ch'el drova – pia ideal per l'individualisaziun. Per mei sco scolasta, munta quei ch'jeu saiel seconcentrar era sin autras caussas che da «mo» giugar il center d'informaziun.

Grazia ad in impuls d'in collega da schar curreger igl eBook, ha il project priu sia cuntinuaziun. Jeu haiel anflau ina organizaziun che sponsurescha il lectorat. Il mintgin_cuschin ei vegnius lectoraus d'in linguist sco era dad ina persuna dil fatg, cun quei ei la nova ovra stada semtgada per la publicitad. Sigl «iTunesStore» sas era ti scargar il mintgin_cuschin, e quei gratuitamein.

A caschun dil «di da Romontsch» dalla CGS che ha giu liug ils 26-11-2014 a Trun, haiel jeu astgau presentar igl iBook allas scolastas ed als scolasts dalla Surselva. Jeu sperel ch' era autras scolas fetschien diever dils receipts romontschs.

Piuras persunas han dau d'entellir a mi ch'ei seigi bein donn ch'ins sappi duvrar il mintgin_cuschin mo a moda electronica e mo sch'ins possedi in product dad apple. La tscherca d'anflar mieds finansials per stampar il cudisch ei denton buca stada semplia. Cuort avon Nadal haiel jeu denton rabbitschau tec a tec in ton dalla summa basigneivla per squitschar il cudisch. Il viadi sa cuntinuar, sperond ch'jeu sappi miez schaner 2015 metter sper il «mintgin_cuschin» electronic in cudisch stampau sin meisa. Sche ti has interess sche sas ti empustar il cudisch via mail: p.cadruvi@gmx.ch.

Aschia ei il project ius a fin en in rom bia pli grond che stau planisau, ed jeu sperel che biars cuschinien entras il «mintgin_cuschin» per l'ina pli savens e per l'otra pli «romontsch» :)

suppa da giutta		
1.	50 g fava p.23	Ev. schar lumiar durant ca. 10 uras.
2.	1 TG ieli (ravun / flur-sulegi) 100 g giutta	Metter en ina cazzetta aulta. Pargalar sin temperatura mesauna cun turschar tochen che la giutta ei clar-brina.
3.	1 cup legums da suppa p.21 1 truffel	Aschuntar. Evapurar 2 min cun turschar.
4.	1 l aua in tec peiver 1½ TG buglion p.23 1 pign schambun rullau ni/e carn fimentada, ni/e carn da cuer	Stizzentar. Ev. aschuntar la fava (lumida, incl. fava). Buglir si e tschentar sin temperatura bassa. Schar buglir levat 80 min cun uvierchel.
5.		Prender ora la carn. Ev. allontanar la reit tiel schambun rullau. Tagliar en pigns quadrels. Metter anavos ella suppa. (Ev. aschuntar la fava gia cotga.)
6.	ev. 3 TG groma p.170 2 TG peterschin p.128	Aschuntar. Scaldar e survir.