

La torta dé Pahque

Hen qué ié vat

Couedde en pocca dé totte lé calité d'erbe di pra : **erbacroué, grezeyón, erba boc, orquié, pariette, foye di Pahque, lavortén, sicoria** (pocca perqué y et amaa).

en pieu sé pouyon euncó djouenté : **zoèye di lévre, sarve servadze, foye di violette, foye di frahté, pouente di lezerne, piote di tsét, joun-ale, in brondén dé sarve é in brondén dé romaén.**

Fat qué né fise pieu ou mouén cheu èito pé na torta dé vouet porchón, vat én pocca a stim.

Apoué : **faeunna dé méya, faeunna biantse, lahé, éve, ou, lar, salàm dé la tsér.**

Comme sé fèi

Poulité totte lé erbe, lavé-le é tsapié-le pa tro fén ma pietó grosé é fâe-le couée ehtefaye, djeuhto hturnouèye, avó dé lar tsapià fén ató la mézaleun-a ató la lama htsoudaye a la fianma.

A par, apresté in empaht - pé la cantità, régolé-se ató hella di erbe - fa qué fise pa tro ehpes, pietó quier, ató dé faeunna dé méya, dé faeunna biantse en cantità igala, na hcouéla dé lahé, d'éve é do ou tré ou.

Can lé erbe son preste, mehqué-le ensembio a l'empaht. Djouenté-ie dé lar tayà a toc ou, co mièi, dé « pancetta » qué y è pieu savorièye é dé salàm dé la tsér tayà a piquiode porchón. Salé comme on vout, atinchón a régué-se.

Beté lo tot dedeun na téretta é apoué ou for pé an cobbia d'oue ou tré ; sé y et ou for a bohc sé lése totta la nét ténque lo matén. Ogne fameuye, apoué, y at en pocca lé sén cohténme : y é qui lo salàm é lo lar lo beutte couée entér dedeun l'empaht, y é qui ié beutte pa dé ou, y é qui lé erbe lé beutte creuvve é qui ié djouente dé rezeun sec é dé toquè dé pomma.

Hen qué y é cheur y é qué son totte boun-e !

Bon apétit é boun-a Pahque !



lo gnalèi

Tiré de :

Recette orale transcrise par Thérèse Joly et Adriana Lateltin

Texte inédit - 2015

Collaborateur d'Arnad pour la traduction : Nella Joly

La transcription a été soignée par le Guichet Linguistique

Mise à jour de la graphie : 2015