



Birnel consista sulet da suc da paira ed il Succurs d'enviern venda quest suc per part via las vischnancas per sustegnair persunas e famiglias en pitgira.

FOTO AUGUSTIN BEELI

Birnel, il suc social ed ecologic

La «Winterhilfe» u il Succurs d'enviern venda birnel e sustegn cun il retgav famiglias basegnusas. Sulet singulas vischnancas sa participeschan anc a l'aziun da birnel dal succurs d'enviern.

ANDREAS CADONAU/FMR

Empustar birnel pon ins tar l'administraziun communal da Ilanz/Glion fin ils 29 d'october. L'administraziun communal da Trun resguarda empustaziuns da birnel enfin ils 25 d'october. Tenor ina modesta retschertga en il Fegl Ufficial Surselva èn las vischnancas dad Ilanz/Glion, Trun e Breil las sulettas en Surselva nua ch'ins po anc pustar birnel. *Denise Tomaschett* tgira entaifer l'administraziun communal da Trun la sparta da birnel. «Nus fashain quai cun la vischnanca da Breil.»

Sulet suc da paira

Birnel consista sulet da suc da paira e vegn era numnà mel da paira. Il suc vegn stritgà sin il paun, duvrà per far creflis e pettas, el remplaza en blers cas il zutger. Che las vischnancas sa participeschan a l'aziun da birnel è d'attribuir al Succurs d'enviern «Winterhilfe» che venda birnel gia dapi ils onns 50 dal tschientaner passà. Il retgav da vender il suc vegn duvrà per sustegnair persunas basegnusas en Svizra. Il caracter caritativ da vender birnel è in ulteriur motiv per las vischnancas da porscher il suc. «Uschè lunsch che l'interess è avant maun», sco ch'i è stà da leger en la publicaziun da la vischnanca da Trun. «Las empustaziuns da birnel vegnan da l'entira Cadi e betg sulet da Trun.» La collavuratura da l'administraziun communal da Trun ha punctuà che la vischnanca na gudogna nagut vi dal suc da paira. «Nus fashain quai per servir a la populaziun.» Denise Tomaschett ha explitgà ch'i saja en l'avegnir era pussaivel da pustar il birnel online. Ella mane-

gia dentant ch'ils cumpraders stoppian lura pagar il pretsch cumplain, entant che la vischnanca da Trun dettia vinavant il suc da paira per il pretsch ch'ella paja al furnitur.

En la tradiziun dal Succurs d'enviern

Jürg Buchli è responsabel per las activitads dal Succurs d'enviern en il chantun Grischun. El ha ditg che l'aziun da birnel vegnia administrada da la centrala dal Succurs d'enviern, entant ch'il succurs grischun saja dependent da donaziuns. *Jürg Buchli* ha menziunà la tradiziun dal Succurs d'enviern fundà durant la crisa economica dals onns 30. «Lura reparteva il succurs primarment naturalias a persunas basegnusas.» Per gronda part a persunas ch'avevan pers la lavur. Il sustegn dal succurs ha era cuntanschì las muntognas e la populaziun n'ha betg sulet profità dal

mel dals paupers, sco ch'il birnel vegniva titulà. Via las vischnancas ha il succurs d'enviern furnì maila, apricosas, tartuffels ed auter a moda favuravla a la populaziun muntagnarda.

Nutrimet modern

Il birnel ch'è restà sco part da l'aziun dal Succurs d'enviern gauda nova stima en la filosofia moderna da sa nutrir. Perquai sa sprova la centrala dal succurs da promover pli fitg il suc da la paira. *Jürg Buchli* ha ditg che la paira duvrada per far birnel derivia da pumera cun bist aut che saja da gronda impurtanza per l'utschleglia. «Il birnel è in product natiral che sustegna il bainstar da la natira e gida persunas basegnusas en Svizra ed era en il Grischun.» Pli nobels motivs da telefonar tant pli svelti a Denise Tomaschett e pustar birnel na datti strusch.

Recepts cun birnel

La bavronda da paira

Allontanar il coc a dus pairs e tagliar els en parts, agiuntar trais decis suc da maila, dus decis latg, 180 g jogurt nature e tschintg tschaduns birnel. Tut en il mixer, far buglia e servir ils drinks fraid.

Spaisa d'anghels

Maschadar 400 g jogurt nature e trais tschaduns birnel. Tagliar 150 g frajas en talgias, metter las frajas cun las miculas dad otg biscotgs ed il jogurt en stresas en ina coppina. Cuvrir cun

jogurt e garnir cun ampuaunas. Metter a frestg almain mes'ura avant che servir.

Marinada da birnel per grillar

Dus tschaduns birnel, in tschadun pign sosa da worcester, in tschadun sosa da soja, tschintg daguts tabasco, in tschadun cognac e dus tschaduns ieli da spagnolettas, maschadar cun in zichel paiver. Maschadar tut e stritgar sin la charn la marinada e spetgar in'ura avant che grillar.

Ulteriurs recepts via winterhilfe.ch