

CORSO DI OCCITANO

LA LEI À RIÉN DÂ TÈMP PASÀ QUÈ TOUÈRNE PÀ

ËN L'ORT: CULTIVÂ LÂ VÈRDURA QUÈ SÈ MINGÈN CRÙA

Nell'orto: coltivare le verdure da consumare crude.

L'ORT.

L'orto.

Nou pon dire que l'ort l'è un chit toc dè tèrén claouzurà (ooub d'aoulanhie), dount un cultivo là vèrdura, què sèrvèn pèr lou counsum dè toutto la famillho.

Ën la tradisioun e ènt â meinagge dè la gènt dè nôtra mountannha, l'èro nèsèsari aguê un toc d'ort dapé méizoun, pèr plantâ la saladdo, là carotta, là bléa, lí cousot, là coussa, lí féizeûl, lí pé...ect.

Aguê dè vèrdura pèr l'ità e d'aoutra pèr l'aouteunh l'èro bién èmpourtant pèr l'écounoumìo dè châquè famillho, sènso èdmèntiâ triffa, rabba e chòl pèr l'uvèrn.

Sè pènsou a la vitto dè nôtro gènt, l'ort même nou parlo dè nôtrâ réi e a nou fai souvèni dè là granda fatigga dè nôtri vélh pèr sèmènâ e plantâ. D'eùiro ènlai l'è da nou moutrâ a nôtri filh e a nôtri réirefilh coum la sè fai a cultivâ la tèro e countinuâ lour travailh.

Pèr bèn coumènsâ, èntò troubâ un toc dè tèrén, bèn eisoulèlhà, oub l'aigo pèr banhâ pâ trop leunh; ma la lh'à bèzounh, dècò, dè tanto pasiènso, dè pasioun, uno pèsiâ dè curiouzità e bién dè souèn.

Pèr fâ créise là vèrdura, bèlla e sana, nouz an bèzounh d'uno tèro soupplo e drùo; alouro èntò èndrujà-lo oub dè drujjo vèllho (sè l'è pousibble); eùiro là famillha, qu'an un toc dè tèro, az an pilhâ la coustummo dè utilizâ lou "compost", fait ooub lh'èscart dè la cuzino, là plallha dè triffa e dè poumm, lh'avans dè la tàoulo; pèr s'èntèndre soc eùiro sè nommo "l'umido". Cant lou couchim dâ "compost" al è èstajounà pèrfèt, nou poièn l'utilizâ, â post d'la drujjo. L'è dèfèndù utilizâ dè couchim quimic ou dè tuo-baboio (insetticida): nôtro salutte ilhè trop èmpourtanto e i dèpèndo dècò da soc nou mingèn.

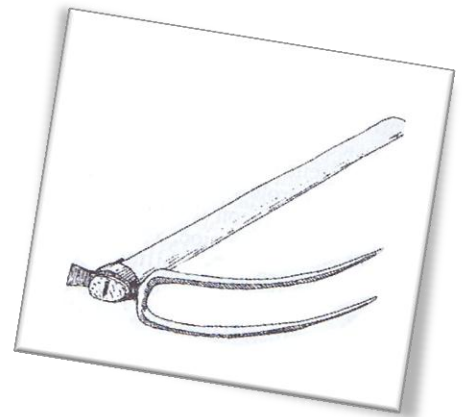
LH'AIZE PÈR TRAVALLHÂ LA TÈRO.

Gli utensili per lavorare nell'orto

la sappo, la saplarjo, lou sapot, lou trènt, lou râtèl dè fère, la vango (la zappa a due rebbi, la zappa (a "foglia" larga), la zappetta, il rastrello in ferro, il tridente, la vanga)

Cant lou tèrén è a la pouâ, èntò èrtournâ: un sè sèrvo dè la saplarjo, pèr umplí la bènno e pourtâ la tèro a la simmo dâ champ, ou dè l'ort e la sè viro drant la drujjo e peui la tèro, ooub la sappo.

Sè lou toc è èn plan, un pò se sèrví dè la vango, pèr virâ la tèro, ouu meut, pèr léisâ-lo bèn soupplo. La drujjo nou la buttèn à mèzuro.



BOUNA PRATICCA.

Buone pratiche

L'ort â vai banhâ èn laz oura pì frècha d' la journâ, la matin vitte ou la neuit bàsoûro.

Cant un arozo l'ort, èntò fâ amènt à pâ banhâ là feullha, pèrquè là planta nèn sufrisèn.

Lâ sèmènsa â van butâ dint la tèro, int 8 vè la mèzuro dè lour diamèttre.

Lâ toumatica, là mèlanzana, lí pouvroun l'è dè planta qu'an bèzounh d'un piquét pèr soutèni-lâ : èntò butâ lou piquét drant dè traplanta-lâ, pèr pâ ruinâ là rèi e poi groupâ la planto â piquét.

Pèr banhâ lí plantin, l'è mèlh fâ un pèrtur èn la tèro, dapè la planto : l'aigo vai pì vitte int e là réi èrsèbbèn subit l'ummou nèsèsari.

LÂ VERDURA QUE NOU MINGËN CRUA.

Le verdure che si mangiano crude

Ën nôtri ort, nous plantèn la **saladdo**, la **sicòrio**, lí **saladet** e peui d'aoutra calità, dè saladda e dè sicòria, què nou nommèn ooub dè nom italian. Nou planten dècò là **toumatica**, lí **ravanét**, là **carotta**; peui lou **bazlicò**, lou **parënsëmmou**...

La **saladdo** l'ê la rêno d' l'ort: i sè minjo la primmo e l'ità; la sicòrio lê uno calità d'auteunh e d'uvèrn; toutta là calità van sëmèná a luno vèzo. Ma pèr coumoudità la s'achètto lí plantin.

Â jouèrn d'ënqueui la lh'à bièn dè sors dè **toumatica**, pì grôsa, pì chitta ; dè roussa, dè jàouna e dècò niéra.

L'ê uno planto qu'à bèzounh dè soulélh, d'aigo e dè bièn dè souén.

Lâ toumatica e toutta là saladda a sè mingèn nourmalmènt crua, coundia ooub dè boun euli d'ouливо, dè sal e d'eizi. Là carotta, cant â soun chitta e tènra, un pò là gratuzâ fina fina e fâ-lâ crua, ën saladdo.

Lou **bazlicò** â sè sëmèno a luno vèzo ; l'ê uno planto què patí lou frèit, alouro ëntò plantâ-lo ën l'ort, a partí dâ mè dè mai e pâ pì vitte. Pèr aguè dè feullha sampre frêcha ëntò talhâ là flour, apéno qu'à paréisèn.

COUM LA SÈ CULTIVO LÍ CHÔL.

Come si coltivano i cavoli

Lí chòl sè sëmènen a l'inisi dâ mè d'abrièl e cant i soun aout a pô prèe uno brancho (20 cm) i sè traplantèn, ënt un toc dè champ ou d'ort; cant la sè plantavo bièn dè chòl lí toc sè noumavèn là choùlièra. Sè la sè vòl pâ lí sëmèná, la sè po achatâ lí plantin dè chòl. Uno vè a Masèl lí chòl sè traplantavèn lou jouèrn dè San Pér, a pô prèe a seisanto cm l'un da l'aoutre. La sè fai un pèrtur qu'un eumplo d'aigo e cant lou tèren ê ben banhà, ooub uno chavillho la sè fai un pèrtur, la sè bannho ben la tèro a la viroun. Dè tanz ën tant ëntò lh'eisèrbiâ e lí banhâ. Cant i soun un poc pì grô i s'ëicrappèn. Lí chòl patisèn pâ bien lou frèit e i sè pon counsèrvâ fôro ooub lou frèit. I sè counsèrvèn pâ ënt â coungelatour.



ËRSËTTO Ooub LÂ TOUMATICA E LOU BAZLICÒ.

Ricetta con pomodori e basilico

L'ê un coundimènt pèr là pâta eisuta, sie chaouda, sie fréida.

Ëngrèdiènt pèr sei pèrsouna:

- 500 g dè pâta
- 3 toumatica "cuori di bue"
- 2 mozzarella
- 5 culhiè d'euli d'ouливо
- 8 feullha dè bazlicò e sal gaire la basto.

Butà â fieuc l'aigo pèr là pâta e ëntèrmèntie pèrparâ lou coundimènt: lavà là toumatica e talhâ-lâ ën touquétin, butâ-li ënt uno gralo ënsèmp a la mozzarella a touquét e a là feullha dè bazlicò schancà a la man. Asèzounà oou l'euli d'ouливо, là sal e l'alh (sègount votre gust) e laisà èrpaouzâ tout ënsèmp. Cant la pâta soun queuita, jountiâ-la à què coundimènt e meclâ vitte, què la sè boudre ben. Poutà ën taoulo e ... Boun aptit!

(d'ità un po lou pèrparâ un'ouro drant e lo minjà freido).

