



**LIS AVENTURIS DI VIGJI**

**Projet promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'**

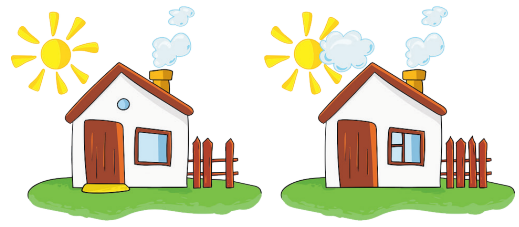
**TANT PAR RIDI**



"Dotôr Dotôr, al è di tant timp che mi vergogni a fâ bocje di ridi: ce mi conseial pai miei dincj zâi?"  
"O disarès, une golarine maron!"

**ZÛCS**

Chestis dôs cjasutis a somein companis... ma no je cussi!  
Cjate lis diferencis in chestis imagjins.



Imagjin gjavade dal sît: <https://pixabay.com>

Fruts, al è tornât Maman! cuntune gnove stagjon e cun tantis sorpresis!  
Us din apontament **su telefriuli**

**ARLeF** **telefriuli**

**Maman!**

**Gnove stagjon**  
Ogni vinars aes 17.40  
miercus aes 17.40  
e domenie aes 7.00

**Sêso bogns di fevelâ par furlan?**  
Inviat un vuestri video indulâ che nus mandais un pinsir, une cjançon, une barzalet, une conte par furlan o un vuestri dissen li che si viodi un moment in particolâr di une pontade di Maman! e us manda in onde.  
Mandait al numar 333/7202814 o ae direzion di pueste eletroniche [maman@tvstar.com](mailto:maman@tvstar.com)  
Ocjo, il telefonut al va tignût in orizontâl e no in verticâl!

Pagjinis curadis di Daria Miani  
Consulente linguistiche de ARLeF

**LU SAVEVISO CHE...?**

■ Cuant che o fasin bocje di ridi a son coinvoltzûts ben 12 muscui, dividûts in sîs cubiis.

**LA DETULE DAL DÌ**  
UNE DÌ CENCE FÂ BOCJE DI RIDI, E JE UNE ZORNADE PIERDUDE.  
(Charlie Chaplin)



**CJANTIS, FILASTROCJIS, POESIIS**

**FÂS BOCJE DI RIDI!**

*Fâ bocje di ridi, tu mostris i dincj  
Tu fasis contents i amis e i parincj  
Fâ bocje di ridi, si slungjin i lavris  
A ridin i cjans, i gjats e lis cjavris.*

*Rit. Se tu sês content, fâs bocje di ridi!  
Se tu sês sincir, di te jo mi fidi!  
Se tu sês content, fâs bocje di ridi!  
Se tu sês sincir, di te jo mi fidi!*

*Fâ bocje di ridi al puarte ligrie  
Fâ bocje di ridi, il marum al va vie!  
Al è un mût par donâti la gjonde e l'amôr  
Fâ bocje di ridi nus cambie l'umôr.*

*Rit. Se tu sês content, fâs bocje di ridi!  
Se tu sês sincir, di te jo mi fidi!  
Se tu sês content, fâs bocje di ridi!  
Se tu sês sincir, di te jo mi fidi!*

(Peraulis di Daria Miani; musiche di Flaviano Miani)



durmide, l'umôr al sarès pardabon miorât. Ancje Vigji al jere avilît e stuf, duncje no i restave altri che fâsi passâ lis oris drenti te cjasute colôr narançon. Rivât in cusine, al veve infondadis lis çatis drenti di une scudielone di cjocolate disfate e cun grande ingordisie si jere lecât fin su la ponte des sgrifis. Si inacuarzeve che, a ogni lecade, la cjocolate lu tirave sù di morâl. E dute chê cremute maron e jere ancje sparnaçade ator pal so cuarp. Ce biel che al jere lassâ lis olmis des sôs çatis sui mûrs dal tinel, e ce bielone che al jere rondolâsi sore i cussins blancs de cjamare, ma ancjemò miôr al jere sbrissâ sù e jù pal coridôr lassant strichis di chê cremute maron! Passade une miezorute, Daria si jere dismote cun gjonde e ligrie; Vigji nol viodeve la ore di mostrâi ce ideone che i jere vignude tal cjâf par fâi fâ bocje di ridi... Nol covente nancje che us conti cemût che al è tornât il so umôr cuant che e à viodudis lis sorpresis maron ator pe cjase...  
(Al va indenant...)



**RICETIS - Master Cogo Furlan**

**PATATIS CU LA MUSE DI RIDI**

Par fâ lis patatis cu la muse di ridi o vês dibisugne di:

- 350 grams di patatis
- 1 sedon di farine 00
- une prese di sâl
- 2 sedons di vueli
- Pan gratât

Mi racomandi, prime di scomençâ: lavaitsi simpri lis mans; metêt sù lis manecis, un grumâl intor par no sporcjâsi, un cjapiel di cogo par no pierdi cjavei inte pignate, e fasêtsi simpri judâ di un grant par duçj i passaçs.

Sêso pronts? Alore scomencin!



Lessait lis patatis e passaitlis cul passe patatis.  
Zontait la farine e il sâl e messedait benon.  
Strucjait l'impast suntun plan fodrât di cjarte vueleade; cuvierzêt cuntun altri sfuei

di cjarte vueleade e distiraitlu cuntun mescul fin a un spessôr di plui o mancul un centimetri.  
Cuntun taie biscots o cuntune tace, taiat tancj taronts par fâ lis musutis.  
Cuntune canucje, fasêt dôs busis pai voi su ogni taront; pe bocje, invezit, fasêt une bocje di ridi cuntune sedon.  
Passait lis musutis prime intun plat plen di vueli, e po dopo intal pan gratât.  
Metêt lis musutis otignudis suntun sfuei di cjarte vueleade intune tecje, e fasêt cuei tal for a 180 grâts par cuindis minûts.  
Servit lis patatutis compagnadis cun salsutis.

Imagjin gjavade dal sît:  
<https://www.ilclubdellericette.it>



P. Geremia, "Pomis e verdure", golaine "Free e Ulli", Futura edizioni, 2018.

**99 PERAULIS**



"99 Peraulis. Fevelâ cul mont. Parlare col mondo. Talking to the world", di Silvana Schiavi Fachin, Futura Edizioni, 2014, realizât in colaborazion cun ARLeF

**Tele di ragn**

Cjate in chesta "tele di ragn" la secuenca ordenade di letaris che e permeti di lei il non par furlan de figure.

