



Progjet promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

TANT PAR RIDI



No vin bisugne di spietâ la Gnot dai Muarts par viodi ator cocis vueidis...

VIGJI, AL ESPLORE LA GNOVE CJASE

LIS AVENTURIS DI VIGJI

Vigji, di par di, si ambientave simpri plui ta chê grande cjase e al passave ogni minût de zornade a esplorâ ducj i siei cjantons: te cjamar di Roberto, par esempi, si scuindeve sot dal so jet par fâ cucuc quant che al rivave cualchidun, o i plaseve un grum montâ sù parsore de tastiere dal ordenadôr, massime quant che al jere impiât, e al zuiave a fracâ ducj i tascj.



Cuant che Daria e cjalave la television, invezit, si sentave braurôs devant, taponant dute la schermade par cjapâ dute la atenzion su di se: al someave cuasi che al fos lui il protagonist dal film. Intal bagn, Vigji si distirave cuiet sot de stue par scjalduçâsi lis çatis; intal tinel, al adorave cjapâ postazion parsore dal sofâ, lassant une lungje strisse di pêi. Di sere, quant che Daria e leve a durmî, Vigji no le lassave mai di bessole: i plaseve che mai montâ sù sul jet cun jê, involuçantsi ator des sôs gjambis e ronronant come un mat. (al va indenant...)

ZÛCS

Seguis lis indicazions che ti doi:

- Dissegne tal barcon in bas a çampe Vigji, il gno gjatut.
- Dissegne fueis di Autun ator pal prât.
- Dissegne tal barcon in bas a drete une coce taronde che e fâs bocje di ridi.
- Dissegne ancjemò doi arbui.
- Piture un grant soreli tal cil.



CJANTIS, FILASTROCJIS, POESIIS

COCE SBUSADE

Coce sbusade, muse di strie, mame ce pôre, miôr scjampâ vie!

(Tirât fûr di "Sgûlp 3", curât de Agjenzie Regionâl pe Lenghe Furlane)



In spiete de gnove stagjon continuait a gjoldisi lis replichis de prime edizion di Maman! **su telefriuli**

cun **Daria Miani** e tancj ospits in ogni pontade

Ogni vinars aes 17.45
miercus aes 17.45
e domenie aes 7.15

LU SAVEVISO CHE...?

Tal cuart fin di setemane di Otubar, a Vençon e ven inmaneade une biele fieste dute dedicate ae coce. Di fat, ator pe citadele tu puedis cjatâ dapardut cocis di ogni forme e dimension: intes vetrinis, tai locâi, tai bancuts, intaiadis e decoradis in mil manieris. E tu puedis ancje cerçâ plats cun cheste bontât di stagjon.



LA DETULE DAL DÌ
A SANT JUST,
O CHE AL JUSTE
O CHE AL DISJUSTE.

Pagjinis curadis di Daria Miani
Consulenze linguistiche de ARLeF



RICETIS - Master Cogo Furlan

CICIMBELIS CU LA COCE

Par fâ plui o mancul 50 cicimbelis o vês dibisugne di:

- 500 grams di farine
- 250 grams di coce za cuete tal for (a son 400 grams di crude)
- 80 grams di spongje
- 100 grams di zucar
- Un ûf
- 130 grams di lat
- Un cubut di levan di bire
- La scusse di un limon
- Une bachetute di vanilie

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

Sêso pronts? Alore scomencin!

Disfait il levan tal lat. Tal robot, masanait la polpe de coce. Zontait la spongje tenere, il zucar, la farine, l'ûf, il lat cul levan, la scusse dal limon, e mieze bachetute di vanilie. Quant che o varês otgnût un impast lucit



e fof, metêtu tal frigo a polsâ par plui o mancul une ore e mieze. Une volte dopleât il so volum, tirait la paste cul mescul. Fasêt discuts, e dentri fasêt une buse cuntun

stampin plui piçul. Lassait polsâ lis cicimbelis par 15 minûts. Fasêt fridi lis cicimbelis tal vueli di bagjigjis. Par ultin, une volte cuetis e disgotadis, passaitlis tal zucar.

Imagjin gjavade dal sît <http://www.tempodicottura.it>



"Mariute e lis cocis", tescj e ilustrazions di Miriam Pupini, La Grame edizions.

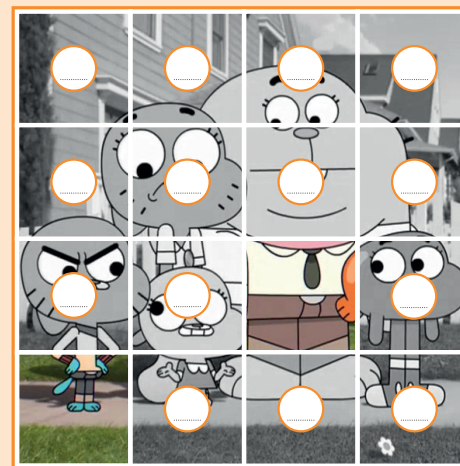
99 PERAULIS



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

Ce isal?

Met tal puest just lis tessaris te gridele chi sot



Unis i ponts

Unis i ponts dal numar plui bas a chel plui alt e viôt ce che al ven fûr.

