

FRANCESCA GREGORICCHIO

Armeline

aventuris cuntune cjavelade speciâl



Citât di Glemone

Coordenament editoriâl e revision linguistiche par cure dal Sportel Sorecomunâl pe
Lenghe furlane dal Glemonàs

FRANCESCA GREGORICCHIO

Armeline

aventuris cuntune cjavelade speciâl



Tescj e ilustrazions di
Francesca Gregoricchio



Citât di Glemone

*Che la lenghe furlane
e sedi simpri plui,
par ducj i fruts,
la lenghe mari.*

Il Sindic

*Dedicât a mê fie Madalene,
che sot dal cirî ancjemò
une sô identitât
e à i cjavei colôr
dai armelins madûrs*



Mi presenti:
mandi,
il gno non al è Madalene
ma in famee ducj mi clamin ARMELINE
par vie de mê cjavelade
che e je dal colôr dai armelins madûrs.
Ma us confessi un secret...
i miei cjavei a son speciâi, une vore speciâi.
Stait a viodi.



Vive la cjocolate	pagj. 11
Vive la sbrume	pagj. 19
Vive i colôrs	pagj. 27
Vive lis fritulis	pagj. 35
Ricete pes fritulis di miluçs	pagj. 43



Vive la cjocolate



Armeline si dismôf
ma i siei cjavei
no vuelin savênt di tirâsi sù.

"Sù po, durmions!".

Armeline ju tire
ma lôr a spessein a ronçê
tacâts intor dal cussin.

"Bon, alore mi tocjarà
bevi dute la cjocolate di bessole...".

Armeline e sa ben che i siei cjavei
a son golosons.



E cussì, di bot ben dismots,
i cjavei no si fasin preâ
e cence pensâi dôs voltis,
si butin inte scudiele de cjocolate
cul risultât di sclipignâ
dute la muse di Armeline.

Ma ce sucedial quant che une cjavelade
e pastrocje cu la cjocolate?



Pim, pum, pam
sul cjâf di Armeline a nassin garofui, violis,
campanelis, tarcetis, tulipans, sclopons,
margaritis e papavars, barburicis e ciclamins,
primulis e gjirasoï.
Al è ben biel fâ di gulizion intun zardin florît.

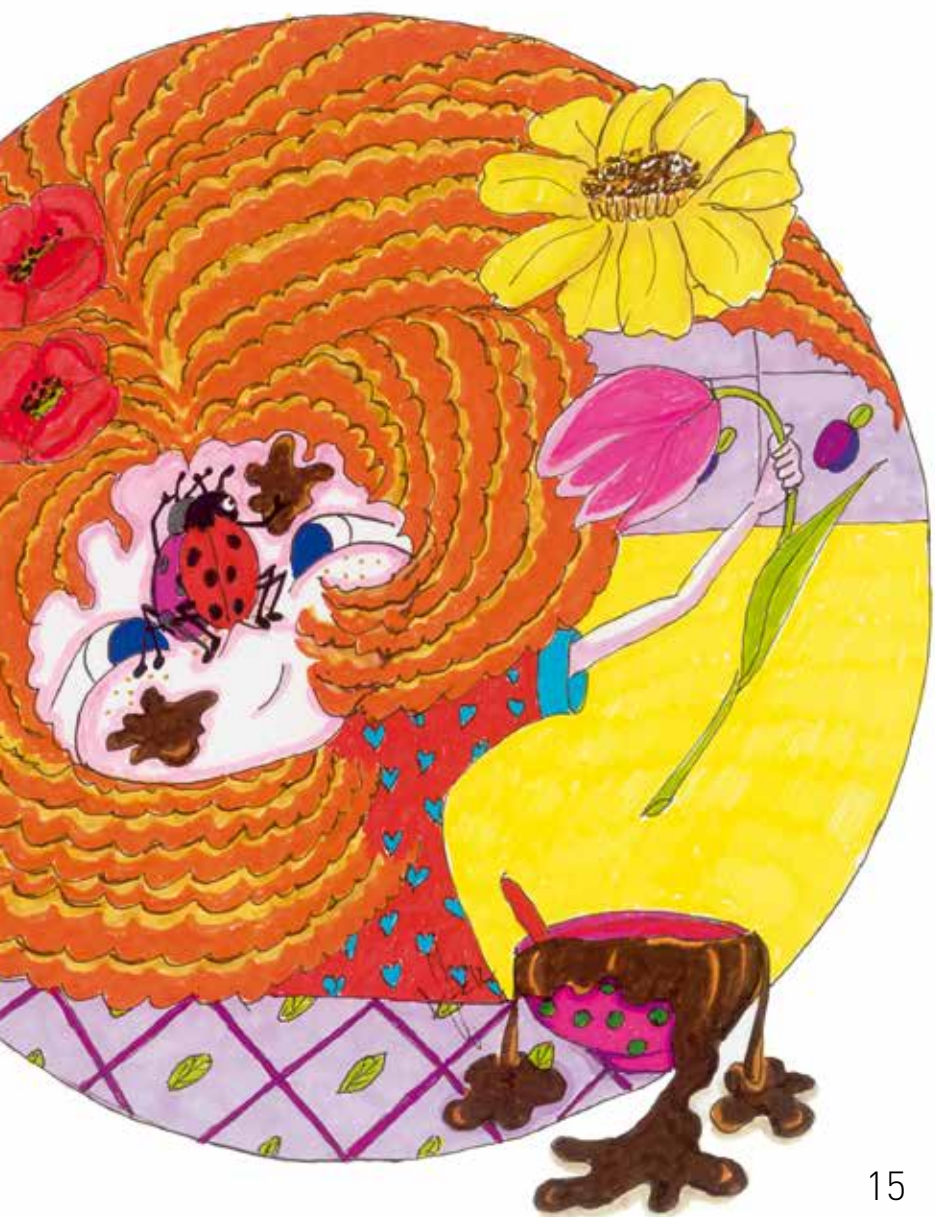


Di un tulipan ros e ven fûr une mariutine
e e va a poiâsi propit
sul nâs di Armeline.
Par cjalâlê miôr,



Armeline e incrose i voi...
... e lis mariutinis a deventin dôs.
"Us plasie la cjocolate?"
ur domande Armeline.





Lis mariutinis a fasin sî sî cui cjavuts,
po dopo,
cuntun dopli salt mortâl indenant,
ancje lôr dôs si butin
inte scudiele de cjocolate.





Vive lis mariutinis campionessis di scjuc!
I cjavei contents a butin par aiar rosis
intant che Armeline
e puarte in trionf lis dôs mariutinis
parsore di une sedon di len.



Vive la sbrume



“Cumò o fasìn il bagn”
e comuniche Armeline
ma i siei cjavei
no àn propit voie di tocjâ aghe.
A tirin Armeline di ca e di là,
po dopo si grampin te puarte dal bagn.

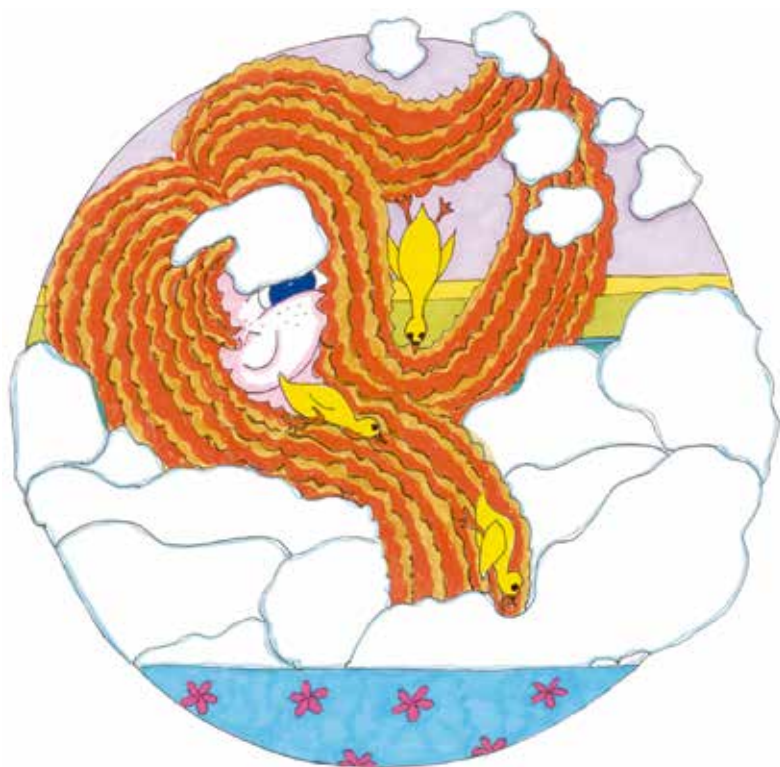
“Se o fasês i brâfs... us fâs la sbrume”
e promet Armeline
e intant e bute inte aghe de vascje
une balute verde.
Planc a planc, une sbrume blancje
e fofe tant che la pane
e tache a montâ, montâ, montâ...



“Jufufui” i cjavei a slapagnin
e a butin par aiar la sbrume
che e torne jù voltizant tant che flocs di nêf.
Cumò Armeline e pâr propit un Barbe Nadâl.



Trê ocjutis che a passavin sot dal barcon dal bagn
a sintin rumôr di aghe e no puedin resisti di dâ un cuc.
Alore i cjavei a formin un trampulin
e lis ocjutis si divertissin a fâ scjuccs
e zirevoltis te sbrume.



Lis ridadis de compagnie
a rivin fin de bande dal sfuei,
là che cinc crots a son daûr a pierdi timp.
Un biel salt e cumò a son ancje lôr
a svuacará inte vascje.
E no isal miôr svuacará cun tancj amîs?



Cumò Armeline e lume i siei dêts:
ce dismolâts!!!
"E je ore di lâ fûr de aghe" e dîs.
Cun tancj picjots colorâts
e met a suiâ i cjavei
sul fîl de blancjarie.







Vive i colôrs



Armeline e mene i siei cjavei
a viodi une mostre
di ritrats modernis ma,
ca di pôc, i cjavei si stufin
e a tachin a tirâ Armeline
par tornâ a cjase
e provâ ancje lôr a piturâ.

La maniere plui curte, a pensin i cjavei,
e je chê di piturâ drete la muse di Armeline.
Le sburtin intal bagn
e a tachin a sbisiâ tai scansei
là che la mame e ten la robe
par fâsi plui biele.



Un colp di ros ca, un di neri là,
cualchi rie di blu, di zâl, di vert e di viole.
Propit un discjadenâsi di artiscj dai colôrs!



Cuant che Armeline si cjale intal speli...
... e mole un berli cussì fuart
che i cjavei si drecin sul so cjâf
e po a van a scuindisi daûr de tende de doce.



“Fûr di là! Cumò us tocje a voaltris”
e Armeline e scomence a piturâ i siei cjavei...
... cun tantis galutis di ducj i colôrs.



Une âf jentrade pal barcon
cun sô sôr e sô cusine
e scambie lis galis par rosis e si poie.
I cjavei contents di vê compagnie,
ur fasin fieste
e lis judin a meti sù cjase.



"Mirinde, mirinde!"
e berle cumò Armeline
dute un floc e un businôr.
Miluçs, cjariesis, armelins,
ue, melon e angurie,
propit une mirinde plene di colôrs
propit une mirinde di piturâ...

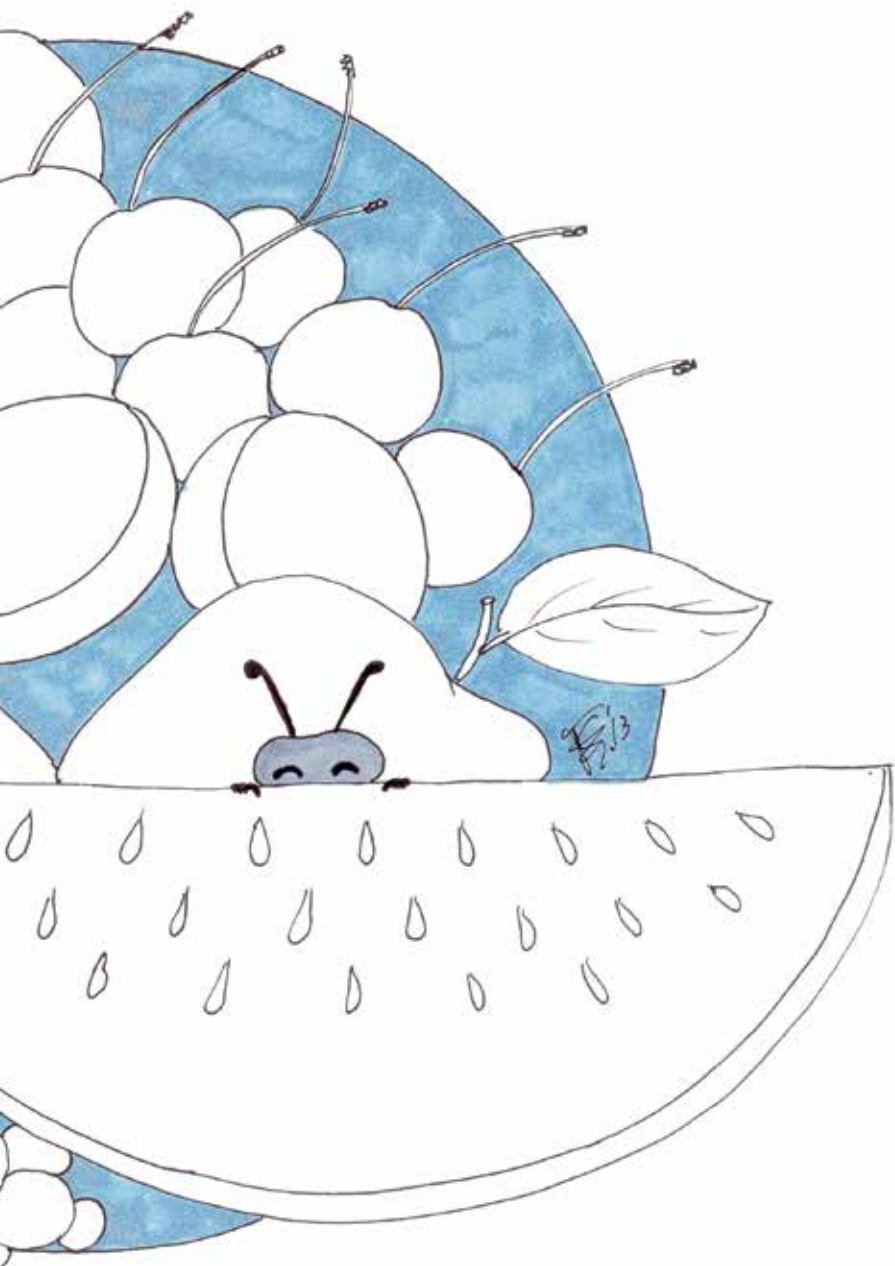




... al lavôr cumò!
Us tocje a voaltris di piturâ.

*(Fâs tantis fotocopiis
e piture cui tiei amîs)*







Vive lis fritulis



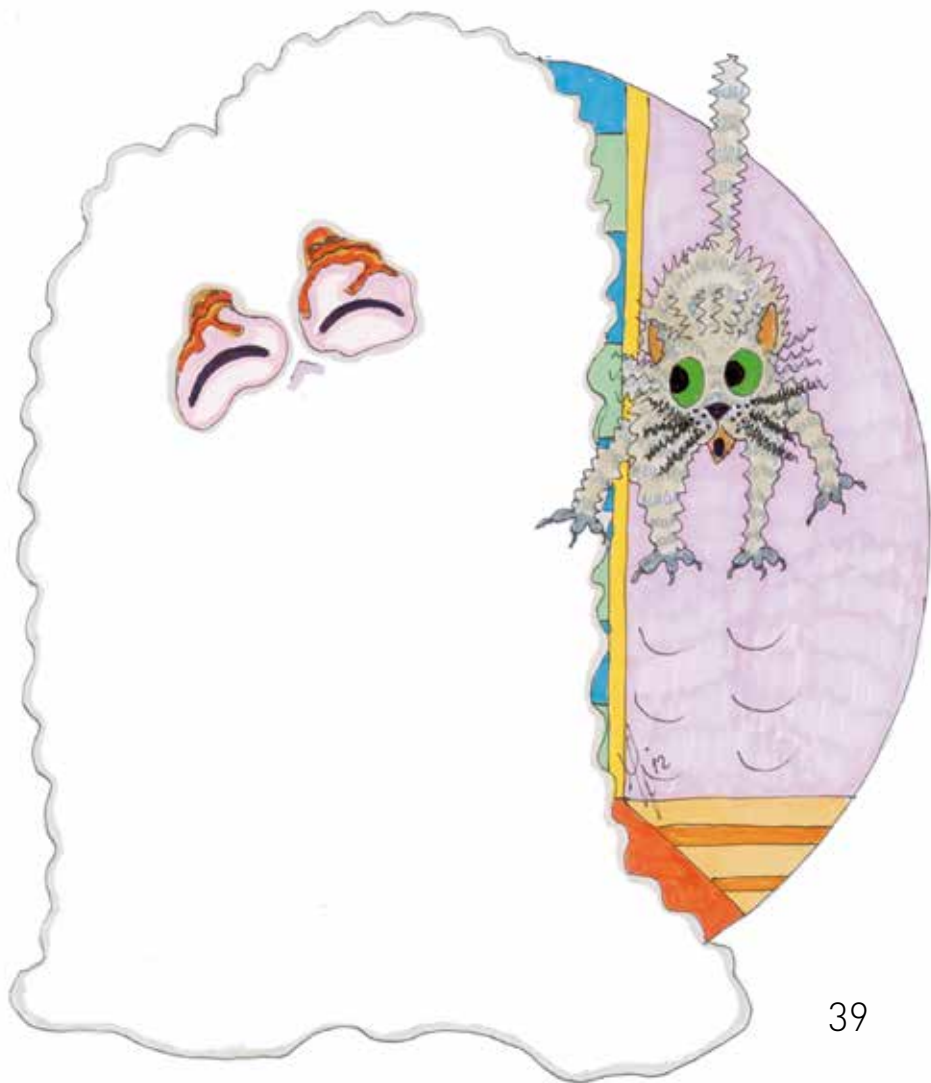
“Vino di fâ i biscots?”
e domande Armeline.
Contents come paschis,
i cjavei a cumbinin
une piçule sunade
cun padielis e tapons,
tal timp che Armeline e tire sù,
sul plan de taule,
un biel vulcanut di farine blancje.

No je maniere di resisti al fof de farine blancje...
... i cjavei a tachin a soflâ
tant che la farine e svole dute ator
e e va a platâ dut ce che e cjate in cusine.



Armeline, dute cuverte di farine blancje,
e pâr une fantasime.

“Buuuu” a fasin i cjavei
cuant che il gjat Teo al jentre in cusine.
Puar Teo, ce spac!



Tal scjampâ, Teo al salte su la taule e...



... al poche la butilie dal lat
che e cole parsore di une sedon di len
che e svolle par aiar
e i da dentri a une padiele picjade! Un vêr tananai!

La padiele e partìs tant che un disc volant,
e file fûr pal barcon de cusine
e e va a sbati cuintri di un grues pomâr
plen di miluçs madûrs.



Ce scjassade!

I miluços a tachin a distacâsi e a riscjin di colâ sul cjâf dal puar surisin Serafin.

Cuiets, nuie pôre, i cjavei di Armeline si butin a parâ i miluços e il surisin al è self.



“Ma ce vino di fâ cumò cun ducj chescj miluços?” e domande Armeline.

“Lis fritulis!!!” a berlin i cjavei e ancje Serafin.
E ducj a tachin a lavorâ in armonie.




RICETE PES FRITULIS DI MILUÇS


Al sarès miôr che tu ti fasessis judâ di un parint o di un amî plui grant di te. Dome par sigurece, no parcè che no tu sês buine o bon di fâ.

INGREDIENTS:

2 miluços Golden (*chei ducj zâi*) 

 200 grams di farine blancje 00
(*che po a saressin 2 etos*)

2 ûfs intîrs 
(*dome il dentri, no ancje il scus*)



 **ZUCAR** 4 4 sedons di zucar

 2 sedons di vueli di blave 

 1 prese di sâl

1 sedonute (*chê pal te*) di levan par dolçs



  200 mililitris di lat
(*dopre un misurin: li al è dut scrit*)

CEMÛT PROCEDI:

- 1) spele i miluçs e taiju in 4 spics
- 2) gjave chê robe dure e scure che si cjate intal mieç dai spics
- 3) taie i spics tal mieç par lunc e taiju ancjemò a tocuts piçui come claputs

LA PASTELE *(cumò al è di divertîsi)*

- 1) intune raine no masse grande e no masse piçule (medie) romp i doi ûfs
- 2) zonte il zucar e lis dôs sedons di vueli e tache a messedâ cun fuarce
- 3) zonte un pocje di farine e spessee a messedâ
- 4) zonte un pôc di lat e spessee a messedâ
- 5) e vie cussì: un pocje di farine (messedâ) e un pôc di lat (messedâ)
- 6) cumò tu âs une pastele che e pâr jogurt.
Al è il moment di zontâ il sâl e la sedonute di levan.
Messede ancjemò un pôc
- 7) zonte i tocuts dai miluçs e messede cun delicatece
- 8) tapone la raine cuntun plat o un peçot e lasse polsâ par mieze ore.

CUMÒ BISUGNE CUSINÂ *(mi racomandi, ten dongje un parint o un amî plui grant di te)*

- 1) met sul fûc a flame medie une padiele largje di chês che no tachin (domande ae mame)
- 2) cuant che la padiele e je ben cjalde, bute une biele sedon di pasteles (*se la padiele e je avonde grande, tu puedis butâ plui sedons di pasteles. Baste che no si tachin une cun chês altre*)
- 3) cumò cjale lis fritulis cun atenzion: cuant che la pasteles e fâs tantis bufulutis e je ore di zirâ la fritule (*dopre une palette di cusine*)
- 4) cuei ancjemò un minût... cumò la fritule e je pronte (*e à di jessi indorade denant e daûr*)
- 5) met dutis lis fritulis intun plat e lasse disfredâ.

Sigûr che a sedin ben fredis...?

Bon. Ti consei une buine tace di lat insiemi.

Bon pro.

LA AUTORE E ILUSTRADORE

Francesca Gregoricchio, autore dal test e des ilustrazions, e je nassude a Udin ma e à vivût par un toc di timp a Milan là che e à lavorât come gjornaliste inte radio e tant che copywriter inte publicitât.

In dì di vuê e lavore come gjornaliste, e scrîf e e volte contis pai frutins in furlan. Ilustradore autodidate, e dissegne pes sôs contis e par altris autôrs.



Finîr di stampâ tal mêr di Novembar dal 2013
Lithostampa Pasion di Prât

Non si pues riprodusi cence domandâ la autorizazion

De stesse goline





Citât di Glemone