

LA GNOT DAI SANTS, GNOT DI MARAVEIS E MAGJIS

La ultime gnot di Otubar a sucedin robis di no crodi! Aromai ducj la clamin *Halloween*, che al è la scurtadure di *All Hallow Evens*, ven a stâi la Gnot di ducj i Sants. La tradizion di prontâ la coce pe Gnot dai Muarts e je tipiche ancje di dut il Friûl e e rive di cetant lontan: no le àn mighe inventade i americans! Ancje i tiei nonos a preparavin la crepe dai muarts cuant che a jerin fruts come te, scometino?



Si à di lâ indaûr fintremai ai Celtis par rivâ ae origin de usance di preparâ lis crepis. Chest popul al veve il costum (no masse biel par dî la veretât) di taiâ i cjâfs dai nemîs e di tignîju tant che trofeus... Di chi e je nassude la mode di intaiâ lis cocis in maniere spaventose. Se tu i pensis ben, di fat, "coce" al è ancje un sinonim di "cjâf".

Ma parcè propit in cheste gnot? Parcè che tal calendari celtic che al jere dividût in dôs stagjons (une cjalde e une frede), cheste e jere la gnot di passaç, chê che e segnave la fin dal an vecjo e il principi di chel gnûf. Di fat jenfri dai 31 di Otubar e dal 1n di Novembar a sucedin

robis di magjichis e di fâ pôre, tant che la procession des animis dai muarts che a tornin a cjatâ i vîfs... E alore cemût parâsi? Prime di dut lassant lis puartis di cjase in sfese, e po lassantur la taule parecjade cun aghe, pan e magari cualchi biscot fat di pueste, parcè che a son simpri plens di fan e di sêt. Ma so redut no si à mai di lâ fûr di cjase: si cor il pericol di cjatâju e alore sâstu ce spac!

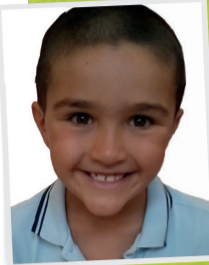
Preparin insiem la Crepe dai muarts!

1 Procuriti une bieles coce zale e grande almancul come un cjâf.

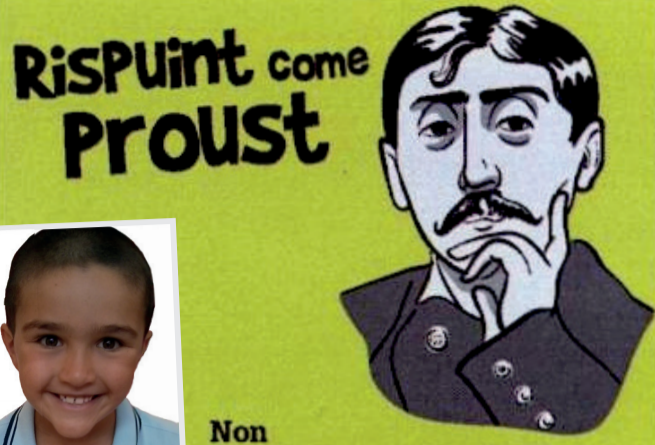
2 Cuntun curtis taie la part alte, dulà che al è il conî, di mût di podê svuedâ di dutis lis sepi e de polpe. Juditi cun sedon e pazienze.

3 Cumò che e je vueide taie cuntun curtissut i voi, il nâs e la bocje cui dintons. Fasile paurose, mi racomandi!

4 Par finî met dentri une cjandelute piade e poile dongje di un barcon.



Non
GABRIELE



Rispuint come Proust

Etât

SIET AGNS

Dulà sêstu a stâ

SAN ZUAN

Ce ti plasiâ de tô citât/dal to país

LE PLACE

Ce no ti plasiâ de tô citât/dal to país

LIS FABRICHISSARADIS

Miôr ami o amie

FRANCESCO È AIRA

Il to difiet

OSOI UN TORMENT

Il difiet dai tiei gjenitôrs

A SON MASSE BOGNS

La ultime volte che tu âs vaiût

ÎR SERE

Lis vacancis plui divertentis

A LIVIGNO

Il colôr che ti plâs di plui

VERT

Il nemâl che ti plâs di plui

LE TIGRE

Ce robe ti avilissie

EL UNVIAR

Ce no ti plasiâ fâ

JEVÂ DI MATINE

Ce ti fiasia pôre

COLA PAR TIARE

Ce volaressistu fâ di grande/grant

EL ZUIADOR

Il libri o film che ti à plasût di plui

LE 5 LEGGENDE

I nons che ti plasin di plui

SARA E ENRICO

Robe di bevi preferide

COCA

Robe di mangjâ che ti plâs di plui

EL TIRAMISU

Personaç preferit/preferide

TOM E JERRY

Il to pipinot

UN CUNIN

LA FILASTROCJE

BALE NERE, BALE BLANCJE



Bale nere, bale blancje, e vâl cent, e vâl cincuant, e vâl un, doi, vot, picot, tu sot.



CE ISAL?

Se io ti cjali te, tu tu mi cjalis me; se no ti cjali te, no tu mi cjalis me. Savêso ce che al è?



PIRON È SEDON



Biscots di coce... e ancje la gnot plui paurose dal an e devente dolce!

ce che al covente:

- 300 gr di farine di flôr
- 80 gr di spongje
- 80 gr di zucar
- 100 gr di coce
- 1 uf
- 75 ml di lat
- 40 gr ue calabrie
- 1 piçade di canele
- 3 cucjarins di levan

Par frontâ la gnot de pôre, preparin un goloset "a teme".

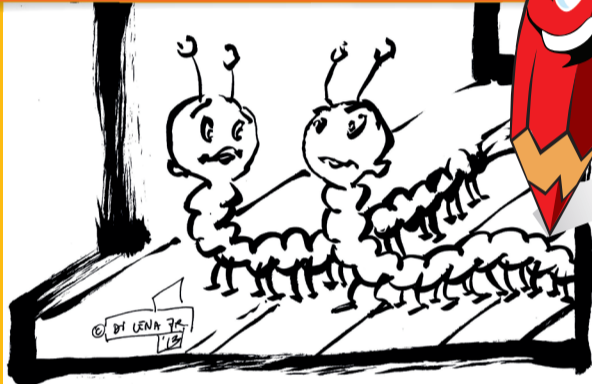
Comence metint la ue calabrie in muel te aghe clipe, par che e deventi morbide.

Spele la coce, taile a tocuts e cueile a vapôr par 10 minûts. Par fâ svelt dopre le atomiche... la padiele juste par une gnot come cheste!

Po daspò passile cul fruladôr par fâle devetâ une creme.



UNE RIDUÇADE...



Un centgjambis al cjate un altri e i domande: "Cemût to fi a scuele?"

E chel altri centgjambis: "Insome, mi sa che le à cjapade un tic sot gjambe, sot gjambe, sot gjambe, sot gjambe..."

AHHH! LA RISPUESTE DAL NUMAR STÂT

La cjasine



Intun cjadin sbat ben l'uf cul zucar, al à di devetâ blanc e fâ lis bufulis. Zonte la spongje mole a tocuts, la canele, il lat, la farine tamesade e il levan. Messede ben.

Zonte la coce passade e impaste ancjemò... tu viodarâs ce muscui che ti vegnin!

Scole la ben de aghe la ue calabrie e zontile tal cjadin pocje par volte, di mût che si amalgami ben.

Cumò met l'impast su la taule infarinade e lavorilu ancjemò un moment. Tirilu cul mescul fin cuant che al devente slis come un sfuei, grues plui o mancul 2 cm. E cumò tailu cu lis formis che plui ti plasin.



Se ti ven un sgrisul di pôre mangje daurman un... tu viodarâs cemût che ti passe!

