

# Maman!

Lu  
saveviso  
che...?

Si conte che Sant Valantin al veve un grant zardin là che i fruts a levin simpri a zuiâ. Une dì il Sant al ven metût in preson. Lui al decît di mandâ un colomp cuntune clâf picjade tal cuel par che i fruts a rivassin a jentrâ tal zardin e zuiâ.



PITURE IL  
DISSEN



Progjet promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

CJALÏN  
INSIEMI



La peraule "Maman" che e je tant dolce e ninine si le dopre par saludâ cui che si cognôs une vore ben e che si à un rapuart di amicizie o di afiet. E "Mandi" si lu dopre cuant che...

Scuvierzilu cjaland la pontade di Maman! dai 9 di Otubar dal 2020 su



## CUMÒ FÂS TU!

Ricete par fâ i biscots a forme di cûr.

### CE CHE AL COVENTE:

- 270 grams di farine di flôr
- 80 grams di vueli di semencis
- 1 ûf intîr
- 1 ros dal ûf
- 4 grams di levan
- cjocolate
- codutis coloradis
- une terine
- stamps a forme di cûr
- mescul

### CEMÛT FÂ:

- meti intune terine l'ûf, il ros dal ûf, il vueli e il zucar e messedâ
- zontâ biel planchin la farine
- messedâ e impastâ ben cu lis manutis
- tirâ la paste cuntun mescul
- taiâ la paste cui stamps a forme di cûr
- meti tal for par 30 minûts a 180° (fasiti judâ di un grant)
- lassâ disfredâ i biscots
- disfâ la cjocolate intun padielin (fasiti judâ di un grant)
- bagne i biscots te cjocolate
- prime che la cjocolate si sui, met sore i biscots lis codutis di zucar



Maman!  
us spiete su

telefriuli

ogni vinars aes 6.30 sot sere

RIDI  
A PLENE  
PANZE!

Tra dôs razis:  
- "Mandi, îr ti ai cirude dapardut,  
ma dulâ jeristu?"  
- O jeri ca, ca, ca..."

Paggine curade  
dal Sportel Regjonâl  
pe Lenghe Furlane de

ARLeF  
AGENZIE  
REGJONÂL  
PE LENGHE  
FURLANE