

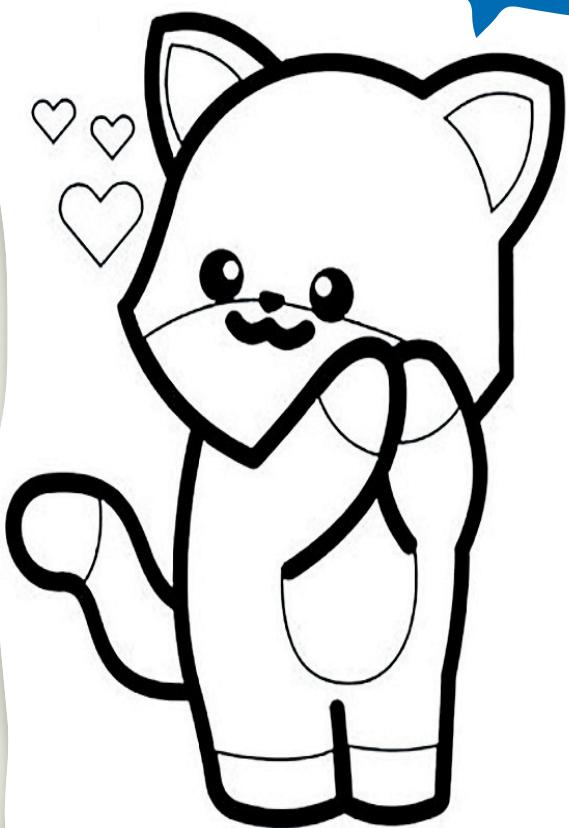
Maman!

Lu
saveviso
che...?



Si conte che Sant Valentin al veve un grant zardin là che i fruts a levin simpri a zuâ. 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 zuâ.

PITURE IL
DISSÈN



Maman!
us spiete su



telefriuli

ogni vinars aes 6.30 sot sere



Projet promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

CJALÌN
INSIEMI



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

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



CUMÒ FÂS TU!

Ricete par fâ i biscuits a forme di cûr.

CE CHE AL COVENTE:

- 270 grams di farine di flôr
- 80 grams di vueli di semencis
- 1 ûf infîr
- 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 biscuits
- disfâ la cjocolate intun padielin (fasiti judâ di un grant)
- bagne i biscuits te cjocolate
- prime che la cjocolate si sui, met sore i biscuits lis codutis di zucar

RIDI
A PLENE
PANZE!

Tra dôs razis:
- "Mandi, ìr ti ai cirude dapardut,
ma dulà jeristu?"
- O jerì ca, ca, ca..."

Pagjine curade
dal Sportel Regionâl
pe Lenghe Furlane de

ARLeF
AGJENZIE
REGIONÂL
PE LENGHE
FURLANE