

# Maman!

Lu saveviso che...?



...cumò che e rive la biele stagjon o podarìn scoltâ i grîs? Cuant che a fasin il lôr sunsûr tipic, che al ven dal sfreolâsi des alis tra di lôr o cuintri dai femurs des talpis daûr, a son daûr a griâ.



Proget promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

L'ARBUL DI MAMAN! NUS CONTE...



Tal zeut de mirinde di Ninute a son tantis robis buinis.



Pan che al nûl di bon: lu à fat jê cu la sô mame.

Verdure di stagjon cui colôrs che dome la nature e regale: le àn comprade li di Luche, il contadin che al à la buteghe di pomis e verduris propit dongje di cjase sô.

Aghe frescje che e rive de cjasute de aghe te place dal paîs.

E chel zeut, lu à fat cul pai tai dopodimisdîs dal mê di Avrîl.

Ju viodevi intant che a lavoravin insiemi, di fat no son a stâ tant lontan di me.

Ce profum di cjase che al rive ancje ca sù, tra lis mê fuesis.

CUMÒ FÂS TU!

CONTE LIS VERDURIS



PREPARÏN LA MIRINDE!

Ce covential?

- > 2 bananis
- > 200 grams di gotutis di cjocolate
- > 2 sedons di confetuts colorâts o di ce che tu âs miôr par decorâ i tiei gjelâts
- > 4 stecuts di len

Cemût preparâ la mirinde?

1. meti lis gotutis di cjocolate intune citute e disfâlis intal for a microondis o a bagnomarie
2. spelâ lis bananis e taiâ ognidune in 4 tocs
3. impirâ ogni toc intun stecut di len par che a vedin la forme di un gjelât
4. tocjâ i vustris gjelâts te cjocolate e po intai confetuts colorâts
5. meti suntune guantiere e po tal conzeladôr par 5 minûts
6. spietâ, po tirâju fûr e...

Bon pitic!



RICETE E IMAGJINS GJAVADIS FÛR DAL SÏT "IL CUCCHIAIO D'ARGENTO"

RIDI A PLENE PANZE!

Dôs surisutis a son devant di un cine. Une e domande: "Vino di jentrâ?" E chê altre i rispuint: "No no, a son cuatri gjats"

Torne a cjalâ lis pontadis di Maman! su



Pagjine curade dal Sportel Regionâl pe Lenghe Furlane de

ARLeF  
AGJENZIE REGIONÂL PE LENGHE FURLANE