



LIS AVENTURIS DI VIGJI

un grum di imagjins dutis coloradis che a jerin une maravee pai siei voi. Al sintive a fevelâ dut il dì, dai telegjornâi ai cartons animâts, dai talent show ai telefilms, pecjât però che nol rivave a capî nuie di ce che a disevin. Une robe però lu veve colpît di cualchi di: tra une publicitât e chê altre, al veve capît che pai vot di Març ducj a regalìn un biel mac di mimosis zalis a lis feminis di cjase. Mauro al jere di dis che al cirive di preparâ par sô sùr un biel mac di mimosis cence fâsi becâ, e ancje Vigji al varès volût regalâi un macet ae sô paroncine. Di scuindon, cence fâsi sintî di Roberto, Vigji al jentrâ inte taverne là che al jere ben scuindût un biel vâs di chês bielîs rosis zalis. No i pareve vere di tirânt fûr un biel stoc. I tignive a fâ bieie figure. Biel che al cirive il ramaçut plui vivarôs, si vierzè di bot la puarte: Daria e jere rivade a cjase di vore plui adore dal solit... E cussì, ruvinade la sorprese!

(Al va indenant...)

VIGJI E LA MIMOSE
 Cuant che Daria e leve a vore, Vigji si stufave un grum tal spietâle e nol saveve ce fâ par imbroiâ lis oris. Dispès si poiave parsore dal sofâ o dal jet e al durmive cence nissune vergogne. Al jere bon di restâ indurmidît di cuant che jê e saltave fûr di cjase, fintremai a cuant che e tornave. Ogni tant, invezeit, i capitave di fermâsi devant de television, che e restave simpri impiade par fâi compagnie a so pari, intant che al faseve lavôr di ogni sorte. Vigji, devant di chê scheremade, al restave incoialît par vie che al viodeve

Progjet promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

TANT PAR RIDI



Savêso parcè che lis feminis a stan tant al telefon? Par tignî la linie!

CJANTIS, FILASTROCJIS, POESIIS

URSULE PARUSSULE

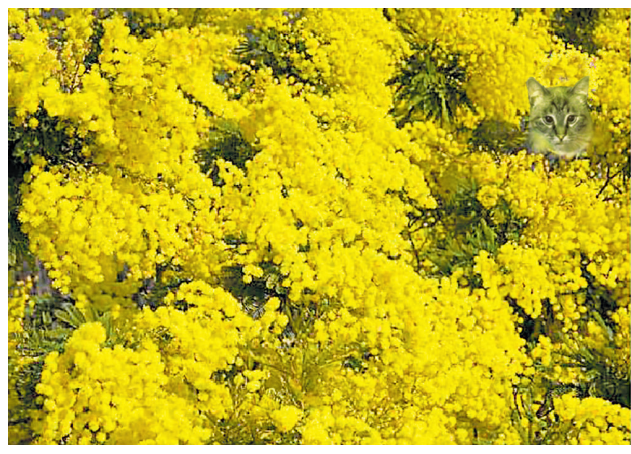
*Ursule Parussule, ce fâstu su chê vît?
 O mangji pan e coculis o spieti gno marit.
 Gno marit al è lâi in France
 A comprâ une balance
 Par pesâ gno barbe crot
 Che al pesave cent e vot
 Cjante cjante il rusignûl
 La plui bieie no mi vûl
 La plui brute no mi plâs
 E a chê altre i gote il nâs.*

(Popolâr)



ZÛCS

Cîr Vigji jenfri chest arbul di mimose.



RICETIS - Master Cogo Furlan



LA TORTE MIMOSE

Par fâ la torte Mimose o vês dibisugne di:
 • Doi pan di Spagne dal diametri di cirche 22 centimetris (si puedin fâ di bessôi, o pûr ordenâ in scaletarie)

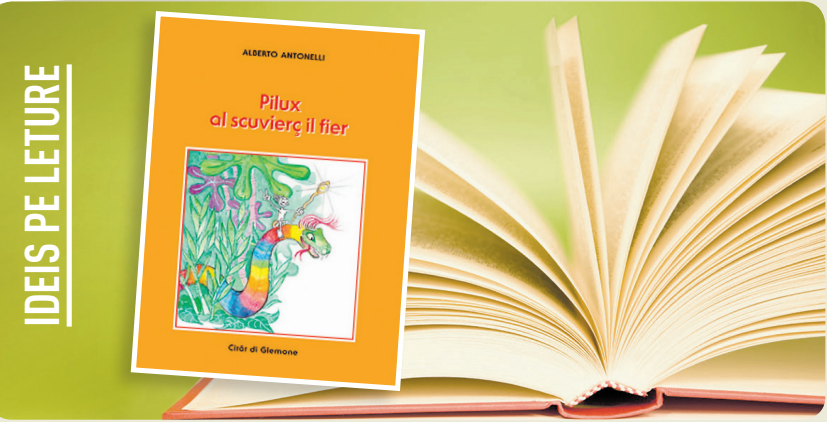


- Par bagnâ la torte
- 100 millilitris di aghe
 - Il struc di un limon
- Pe creme zale
- 300 millilitris di lat fresc infîr
 - 300 millilitris di sbrume frescje licuide
 - 200 grams di zucur
 - Vot ros dal ûf
 - 55 grams di farine
 - Une bachetute di vanilie
- Pe sbrume montade zucarade
- 200 millilitris di sbrume licuide frescje
 - 20 grams di zucur a vèl

Mi racomandi, prime di scomençâ: lavaitsi simpri lis mans; metêt lis manecis, un grumâl par no sporcjàsi, un cjapiel di cogo par no pierdi cjavei inte pignate, e fasêtsi simpri judâ di un grant par ducj i passaçs.
 Sêso pronts? Alore scomencin!
 Preparait la creme zale: metêt il lat intune pignate, zontait la sbrume e rivait fin al sotbol.
 Intune altre pignate, metêt i ros dal ûf e il zucur, messedait cuntune cjace di len; po dopo zontait la farine e lis semencis de bachetute di vanilie. Messedait inmò, zontait il lat e la sbrume cjalde e metêt sul fûc par fâ infissî.
 Cuant che la creme e scomençarâ a sbrufâ, distudait e metêtle intune teçje basse e largje, taponantle cu la pelicule trasparente. Poiat tal frigorifar.
 Par bagnâ la torte: fasêt disfâ intune pignate il zucur cu la aghe e il limon e lassait disfredâ. Intant, montait la sbrume frede cuntun batiûfs; cuant che e scomence a sglonfâsi, zontait il zucur a vèl e lait indenant a montâ. Po dopo metêt dut in frigorifar.

Cuant che la creme zale e sarâ frede, metêtle intune scudieile e dismolaitle lavorante cuntune palette; po dopo, zontait cun delicatece la sbrume montade.
 Gjavait cuntun curtis la crostute dai doi pan di Spagne.
 Un dai doi pan di Spagne o vês invezeit di taiâlu a strichis che po dopo o fasarès a cubuts picinins.
 Chel altri pan di Spagne o vês invezeit di taiâlu a strichis che po dopo o fasarès a cubuts picinins.
 Cumò si à di assemblâ la torte: prin di dut, bagnait il prin disc di pan di Spagne cu la bagne preparade, e po metêt parsore un vèl di sbrume montade zucarade. Sore di chê, sparnicait la creme zale, po dopo poiât parsore il secont disc di pan di Spagne. Fasêt i stes passaçs fin che o rivais al tierç disc. E cuvierzèt dute la torte cu la creme zale vanzade.
 Par finî, passait ae decorazion de torte: sparnicait i cubuts di pan di Spagne parsore e tor ator de torte, che si tacaran benon te creme.
 Ve!e ca, la torte Mimose!

Imagjin gjavade dal sit:
<http://www.ristorantemontegrande.it>



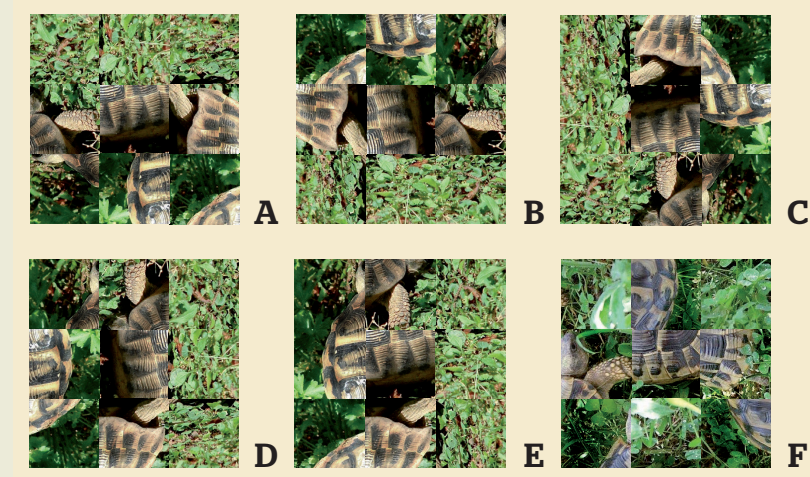
A. Antonelli, "Pilux al scuvierç il fier", flabe contignude te racuelte cun CD "Mariflabis: storiis in marilenghe di lei e di scoltâ", Comun di Glemone, 2014.

Puzzle intrûs

Dome cinc des sis figuris chi sot a son stadis otignudis discomponint la imagjin de copasse chi in bande.

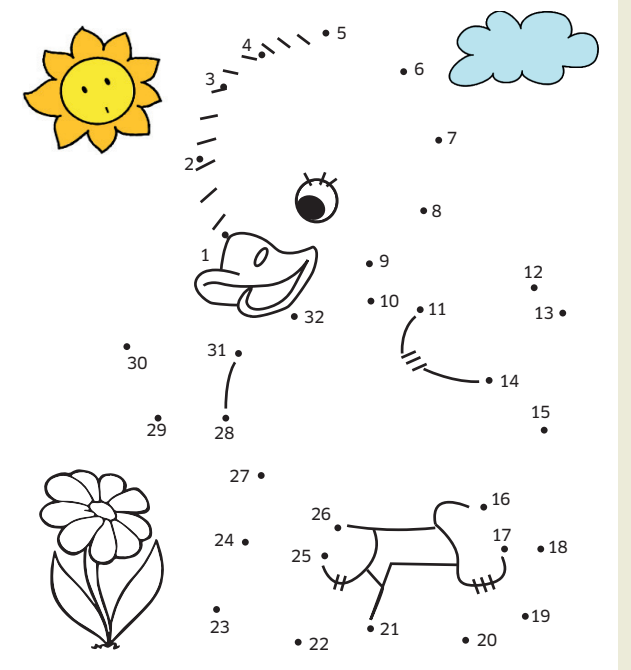
La seste imagjin, invezeit, e je stade otignude doprant une fotografie un pôc diferente.

Savaressiso di quale che e je la imagjin diferente? Uçait il voll!



Unis i ponts

Unis i ponts dal numar plui bas a chel plui alt e viôt ce che al ven fûr.



99 PERAULIS

"99 Peraulis. Fevelâ cul mont. Parlare col mondo. Talking to the world", di Silvana Schiavi Fachin, Futura Edizioni, 2014, realizât in colaborazion cun ARLeF



Fruts, al è tornât Maman! cuntune gnove stagjon e cun tantis sorpresis!
 Us din apontament **su telefriuli**

ARLeF **telefriuli**

Maman!

Gnove stagjon
 Ogni vinars aes 17.40
 miercus aes 17.40
 e domenie aes 7.00

LU SAVEVISO CHE...?

■ La zornade internazionâl de femine, che si celebre ogni an ai 8 di Març, e je stade istituide par visâsi di une bande des conquistis politichis, sociâls e economichis des feminis, di chê altre des discriminazions e des violencis che a an patidis inte storie.

LA DETULE DAL DÌ
 INTANT CHE LA BIELE SI CJALE TAL SPIELI, LA BRUTE SI MARIDE.

Pagjinis curadis di Daria Miani
 Consulence linguistiche de ARLeF

