



Progjet promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

**TANT PAR RIDI**

Si cjate in Istât, in Primevere e in Invier, ma no in Autun. Ce ise?  
(La letare "i")

**VIGJI, UN DI FAMEE**

Vigji, aromai al jere diventât pardabon un di famee. Nol jere minût che al stave di bessôl e nol pative plui pe solitudin. Cuant che Daria e tornave di vore al diventave la sô ombre: se Daria e scriveve tal ordenadôr, lui si poiave parsore de tastiere fracant ducj i tascj; se Daria e faseve di mangjâ, si sentave dongje di jê, implorantle cun doi voglons par vê un tocût di cicin ancje par lui; se Daria e soppesave, si platave sot de bree e al zuivave cu lis maniis des cjamesis che i fasevin ghiti ghiti sul music; se Daria e cjantuçave, Vigji al sgnaulave daûr cjapant la intonazion... Il plui biel al capitave cuant che Daria e leve a durmî: i plaseve un grum intorteâsi su lis sôs gjambis e durmî cun jê tant che une glîr.  
(al va indenant...)



Fotografie di Vigji di Silvia Raber

**CJANTIS, FILASTROCJIS, POESIIS**

Fasin fasin il pan, par vuê e par doman cercin un bon tocût panin, panin, pagnut un doi trê cuatri taie, bati, taie, bati un doi trê cuatri taie, bati, taie, bati



(Tirade fûr dal libri "La agane Margaritute", curât di Lia Bront e publicât de Societât Filologjiche Furlane)

**ZÛCS**

Cîr e cercle i ogjets che no coventin al pancôr tal so lavôr



In spiete de gnove stagjon continuait a gjoldisi lis replichis de prime edizion di Maman! **su telefriuli**

ARLeF

cun **Daria Miani** e tancj ospits in ogni pontade

Ogni vinars aes 17.45  
miercus aes 17.45  
e domenie aes 7.15

**LA DETULE DAL DI**

PAN E GABAN  
A STAN BEN DUT L'AN

**LU SAVEVISO CHE...?**

Autun par furlan si dîs ancje Sierade, e Primevere si dîs ancje Vierte.



Pagjinis curadis di Daria Miani  
Consulence linguistiche de ARLeF



**RICETIS - Master Cogo Furlan**

**PAN FAT IN CJASE**

Par preparâ il pan o vês dibisugne di:

- Un cubut di levan di bire fresc
- Une tace di aghe cjalde
- Une piçade di sâl
- Dôs sedons di vueli di ulive
- 250 grams di farine blancje 0



Mi racomandi, prime di scomençâ: lavaitsi simpri lis mans; metêt lis manecis tes mans, un grumâl intor par no sporcjâsi, un cjapiel di cogo par no pierdi cjavei inte pignate, e

fasêtsi simpri judâ di un grant par ducj i passaçs.

Sêso prnts? Alore scomencin!  
Disfait il levan intune tace di aghe

cjalde, zontant il sâl e lis dôs sedons di vueli.  
Strucjait ce che o vês otignût te farine. Impastait cu lis mans fin che us ven une bale slisse e elastiche di meti a jevâ par cirche dôs oris intun puest cjalte.  
Tornait a lavorâ l'impast cun mieze sedon di zucâr e mieze di bicarbonât.  
Fasêt balutis e pinelaitlis cun pôc vueli. Metêt parsore di une tecje di for lis balutis. Lassait jevâ ancjemò par 30 minûts. Fasêt cuei tal for par 20/25 minûts a 200 grâts.

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



"Un viaç tal cûr dai fruts", racuelte di contis par furlan voltadis par talian, di Franca Mainardis Petris, ilustrazions di Flavia Caffi, edizions Istitût Ladin Furlan "Pre Checo Placerean".

**99 PERAULIS**

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



**Tele di ragn**

Cjate in cheste "tele di ragn" la uniche secunce di letaris che e permeti di lei il non par furlan de figure.