



Projet promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

### TANT PAR RIDI

**Doi amîs si cijatin, e un i dîs a di chel altri:**  
"Sâstu, chê altre dî mi soi mandât une letare par Sant Valentin"  
**"Ah, sî?" - al rispuint chel altri -**  
"E ce ti sêstu scrit?"  
**"No sai, no mi è inmò rivade!"**

### LIS AVENTURIS DI VIGJI

#### UN BIEL MAC DI GAROFUI ROS!

Tor vot di buinore dai 14 di Fevrâr, te cjasute colôr naranç, al veve sunât il campanel. Cui podevial jessi? Par solit nol passave mai nissun cussi adore. Daria, ancjêmò mieze indurmide e cu la vòs sgrasaiose, e veve domandât tal citofon "Cui isal?", ma nissun i veve rispuindût. Preocupade, e veve vierte la puarte e e veve cjatade une siorute scognosude,



ma che e someave simpatiche, stant che i faveva bocje di ridi. La femenute, daspò jessisi sigurade di fevelâ cun Daria, e jere jentrade intun furgon, e veve tirât für un biel mac di undis garofui ros cuntun bilietut e jal veve poiat tes mans. Daria e veve ricevût un regâl spacial e romantic par Sant Valentin e, dute contente, e veve viert il biliet par capî cui che al podeve jessi chel admiradôr. Ma dentri no jere nissune firme, nissun non, dome un biel cur ros, e - un pôc plui in bas - une sorte di firme, o ben... la olme di une çate! Po ben, nol covente che us disveli cui che al jere chel admiradôr segret... E, cui voi a curisin, e veve corût incuintri al so tui par jemplâlu di tantis bussadis.

(Al va indenant...)

### CJANTIS, FILASTROCJIS, POESIIS

#### Ce biel cui amîs!

*Ce biel cui amîs zuiâ in quantitat  
Daspò une barufé fâ simpri la pâs  
Capîsi ogni volte cjalantsi tai voi  
Insiemi ai amîs no sin mai bessôi.*

*Rit. Cjatâ un amî al è cjatâ un tesaur  
Vê une amicizie al vâl plui dal aur  
Al è biel cui amîs tignîsi par man  
Volêsi tant ben di vuê fin doman!*

(Peraulis di Daria Miani; musiche di Flaviano Miani)

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



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

#### LU SAVEVISO CHE...?

Par fâi onôr a Sant Valentin, ai 14 di Fevrâr di ogni an, in vie Praclûs a Udin, e ven inmaneade une biele fiere che e da bon acet a miârs di visitadôrs. Intai barachins sparniçats ator pe vie, si vendin no dome dolçuts di ogni sorte, ma ancje lis clavutis benedetis. Intai secui passâts si crodeve che meti une clâf sul pet di un malât, al judâs a calmâ lis convulsions e a fâ rinvignî cui che al colave in svaniment. Cumò a vegnin compradis cu la sperance che a puartin fortune ai inamorâts e no dome a chei.

LA DETULE DAL DI  
A SANT VALANTIN AL CJANTE L'ODULIN.

**ARLeF**

AGENZIE  
REGIONALI  
PE LENGE  
FURLANE

ma che e someave simpatiche, stant che i faveva bocje di ridi. La femenute, daspò jessisi sigurade di fevelâ cun Daria, e jere jentrade intun furgon, e veve tirât für un biel mac di undis garofui ros cuntun bilietut e jal veve poiat tes mans. Daria e veve ricevût un regâl spacial e romantic par Sant Valentin e, dute contente, e veve viert il biliet par capî cui che al podeve jessi chel admiradôr. Ma dentri no jere nissune firme, nissun non, dome un biel cur ros, e - un pôc plui in bas - une sorte di firme, o ben... la olme di une çate! Po ben, nol covente che us disveli cui che al jere chel admiradôr segret... E, cui voi a curisin, e veve corût incuintri al so tui par jemplâlu di tantis bussadis.

(Al va indenant...)



### RICETIS - Master Cogo Furlan

#### LIS BUSSADIS DI DAME

Par fâ lis "Bussadis di dame" o vês dibisugne di:

- 75 grams di mandulis speladis
- 75 grams di nolis
- 150 grams di sponge
- Une piçade di sâl
- 150 grams di farine 00
- 150 grams di cocolate fondente
- La scusse gratade di un naranç
- 110 grams di zucar
- 4 gotutis di estrat di vanilie

Mi racomandi, prime di scomençâ: lavoatsi simpri lis mans; metêt lis manecis tes mans, un grumâl intor par no sporcjasi, un cjapiel di cogo par no pierdi cjavei inte pignate, e fasêtsi simpri judâ di un grant par ducj i passaçs.

Zontait al impast la scusse gratade dal naranç, l'estrat di vanilie e la piçade di sâl. Impastait dut fin che e ven une bale slisse. Cuvierzét la bale cu la pelicule transparente e metête in frigorifar par almançul une ore.

Cuant che l'impast al sarà un pôc plui dûr, dividêtlu in tancj bastonuts, e tajait piçulis

balutis. Metêtis suntue tecje di for parsore di un toc di cjarte vueleade, e lassaitis in frigorifar par altris trente minûts.

Passât chel temp, metêt lis balutis a cuei tal for static a 160 grâts par 20 minûts. Se o doprais il for ventilât, la temperadure e à di jessi di 135 grâts.

Instant, disfaît la cocolate a bagnomarie.

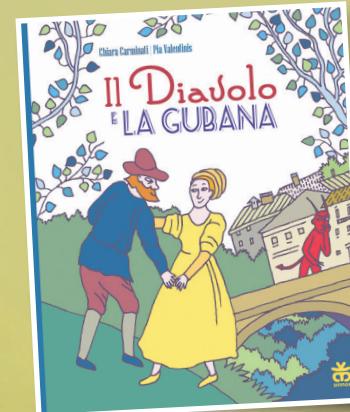
Cuant che i biscuits a saran cuets, lassaiti disfredâ. Poco, sparniçait la cocolate disfate su la part plache dai biscuits, e taponait cuntun altri biscot.

Velis ca, lis "Bussadis di dame"!

Imagjin gjavade dal sit:  
<https://www.paneangeli.it/>

### 99 PERAULIS

#### IDEIS PE LETURE



C. Carminati, P. Valentini, "Il diaul e la gubane", Sinnos 2014.



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

### Ce isal?

Met a puest dutis lis tessaris inte gridele chi sot e scuvierç ce che al salte fûr!



### Cuatri colôrs

Doprant dome celest (C), zâl (Z), colôr di rose (R) e vert (V), piture dutis lis areis blancjis dal scheme. Ma atenzion! no tu puedis mai doprà il stes colôr in areis confinantis!

