



Proget promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

**TANT PAR RIDI**



"Pai, pai, ce cjatio chest an sot dal arbul?"



"Lis piastrelis, come simpri!"

**LIS AVENTURIS DI VIGJI**

**VIGJI E L'ARBUL DI NADÂL**

Vigji al veve pardabon capide la lezion: mai jessi e slontanâsi di cjase di bessôl a cirî pericui. Miôr stâ a cjasute tal cjaldut dongje il fogolâr. E jere une frede serade di Dicembar e Daria e veve decidût di preparâ l'arbul di Nadâl, tradizion che le faseve sclopâ di gjonde ogni an. Vigji al jere une vore incuriosît e al veve cjapade postazion dongje de sô paronute par tignî sot control i lavôrs di preparazion. Une robe però nol rivave a capîle: ma cemût fasevial a jessi cressût in cjase

un arbul? E pûr, lui i arbuli ju veve viodûts difûr, tai zardins... Daria e jere dute impegnade inte decorazion dal so grant pec: prime di dut e veve scomençât cul picjâ lis balutis, po dopo e veve zontât tancj bebei di len, comprâts in Austrie. Nancje lis lûs no podevin mancjâ: chês che a cambiin colôr ogni volte che tu ur passis par dongje. E, par finî, une biele stele comete su la spice! Ancje a Vigji i plaseve un grum chê stele, tant che al varès volût propit tocjâle. Cu lis sôs çatis i plaseve un grum drindulâ dutis chês balutis che a pendolavin des ramacis. Daria i veve raccomandât miârs di voltis di no tocjâ chê maravee. Ma la tentazion e jere masse grande par lui... Di fat, cuant che Daria no jere tai dintors, *taaac* cu la talpute: e cetantis balutis che al veve rotis cussî! Chel zûc i jere costât propit un biel cjasti: no podê durmî intorlât tes gjambis di Daria par cuatri dîs.

**CJANTIS, FILASTROCJIS, POESIIS**

**SANTE LUZIE**

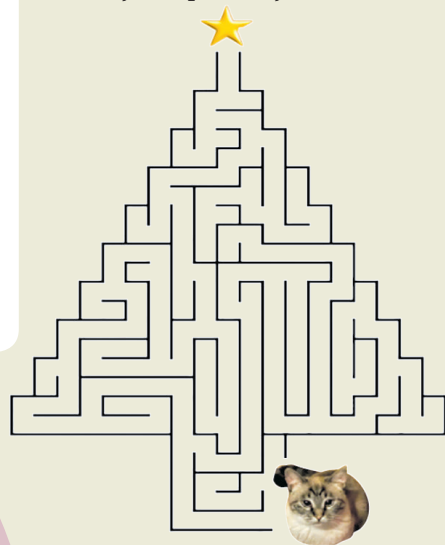
Sante Luzie benedete,  
la canaie usgnot ti spiète,  
e ti picje il so cjalcin  
sot la nape dal cjamin,  
procurant che al sedi grant  
par che al puedi tignî tant.  
Buine Sante, ti vuei ben,  
ma tu fâs che al sedi plen.  
O soi stât bon, par chest an tiprei,  
puarte cualchi bieî bebei:  
un sacut di caramelis,  
tu tu âs tantis robis bielis

e par te nol è misteri  
ogni nestri desiderî,  
tu tu sâs ce puartâ  
a chei che tu vuelis contentâ.  
Ma no sta tant a mateâ,  
tal cjalcin, se dut nol sta,  
nol fâs nuie, lasse pûr  
cualchi toc magari fûr:  
poilu li sul fogolâr  
che doman, za cul prin clâr,  
o sarai li e o cjatarai  
(o vuei sperâlu) tancj regâi!  
Sante Luzie, Sante buine,

e ce salts doman matine!  
Ducj i fruts ti àn agrât  
Par chê gran felicitât  
Che tu ur puartis e ogni an  
In chest di ti spietaran  
Cun amôr e cun sperance  
Che in Friûl e je la usance,  
e onorade tu tu sês  
simpri ai tredîs di chest mês.  
(di Maria Gioitti del Monaco,  
tirade fûr di AA.VV. "Leterature  
pai fruts", Societât Filologjiche  
Furlane, 2006)

**ZÛCS**

Vigji al à une gole mate di montâ sù sul arbul. Judilu a cjatâ il percors just!



**LU SAVEISO CHE...?**

■ Une volte, in cualchi paîs, i fruts a passavin di cjase in cjase cun tal braç une piçule statue di Jesù Bambin, cjantant cjantis curtis di Nadâl.



LA DETULE DAL DÌ  
A SANTE LUZIE  
IL FRÊT  
AL CUZIE.

Pagjinis curadis di Daria Miani  
Consulente linguistiche de ARLeF



**RICETIS - Master Cogo Furlan**  
**ARBUL DI NADÂL CU LA PASTE SFUEADE**

Par fâ l'arbul di Nadâl cu la paste sfueade o vês dibisugne di:

- Doi rodûi di paste sfueade retangolâr
- Nutella® (o altre creme di nolis), o pûr marmelade
- Doi ros dal ûf

Mi raccomandî, prime di scomençâ: lavaisi simpri lis mans; metêt lis manecis tes mans, un grumâl intor par no sporcjâsi, un cjapiel di cogo par no pierdi cjavei e fasêtsi simpri judâ di un

grant par ducj i passaçs.

Sêso pronti? Alore scomencin!  
Distirait un dai doi sfueis di paste.

Taiaitlu a forme di triangul.

Metêt parsore la Nutella® o la marmelade.

Cuvierzêt cun chel altri sfuei di paste e taiaitlu come chel sot.

Par fâ lis ramacis, taiait strichis largjis 1,5 cm sedi a çampe che a drete, lassant tal mieç il spazi pal tronc (1 cm cirche).



Lassait un triangul parsore par fâ la spice e sot un cuadretut pal tronc.

Intorcolait a dôs a dôs tra di lôr lis strichis par fâ lis ramacis.

Pinelait la superficie cui ros dai ûfs sbatûts.

Lassait polsâ l'arbul 15 minûts tal frigo. Fasêt cuei tal for a 180 grâts par 30/40 minûts.

Imagjin gjavade dal sît  
<http://www.tavolartegusto.it>

**IDEIS PE LETURE**



M. Pupini, "Spietant Nadâl", La Grame edizioni.

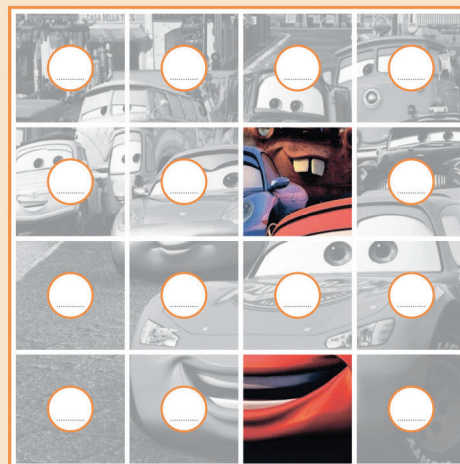
**99 PERAULIS**



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

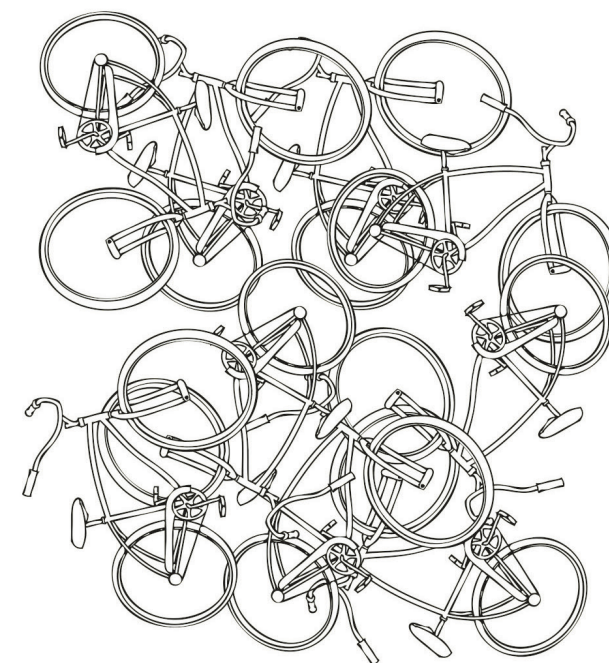
**Ce isal?**

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



**Colp di voli**

Sâstu di tropis che a son lis bicicletis inte figure?



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



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

Ogni vinars aes 17.45  
miercus aes 17.45  
e domenie aes 7.15