Progjet promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

TANT PAR RIDI

"Mame, mame, ise vere che se tu gjavis i ocjâi tu viodis dopli?"

"Eh, purtrop sì Pierut!"

"Alore gjaviju e cjale la mê pagjele!"

ZÛCS

Dissegne in chest spazi la muse de tô mame e scrîf sot il so non, dopo ritaie la tô opare e fasii un regalut pe Fieste de Mame!

LIS AVENTURIS DI VIGJI

A OGNIDUN LA SÔ MAME

Une dì di Mai, Vigji al veve decidût di fâsi un biel zirut ator pal paîs di Pasian di Prât: al jere masse curiôs di cognossi besteutis come lui, e di scuvierzi i mûts di vivi di dutis lôr. Passade la strade, tal curtîl dai vicins al veve viodude une simpatiche gjaline che e tignive sot des alis i siei poleçuts; devant dal puarton e jere une grande cjice cul pêl fof e blanc che e lecave la muse dal so cjanut; parsore dal cjastinâr, dentri di un nît, une mierle e deve di mangjâ ai siei piçui, vadì a pene nassûts, cul so becut. Ator pal zardin a corevin come mats frutins tant contents e a zuiavin a rondolâsi par tiere; pôc plui in là, lôr mari ju cjalave cun muse di ridi, intant che e netave la cjase e, ogni tant, si svicinave a dâur une biele bussade sul cerneli. A Vigji i plaseve un grum viodi chest ritrat di piçulis fameutis che a gjoldevin di chel daspò misdì, e al pensave a cemût che e podeve jessi stade la sô mame: lui in fonts al jere stât adotât che al jere picinin, duncje no si visave di jê... Forsit e veve il pêl colôr neri, o forsit grîs, o pûr blanc, cuissà, e intant al svolave cu la fantasie... Ma in fin dai conts, al jere content par vie che nancje Daria no i pareve cussì mâl tant che mame!

(Al va indenant...)

CJANTIS, FILASTROCJIS, POESIIS

LA FIESTE DE MAME

La mame ti jemple di felicitât
ti imbrace, ti busse, cun semplicitât.
Tu passis cun jê des bielis zornadis
tu sês biel cjamât di cent mil bussadis

Rit. Fasìn po i auguris a dutis lis mamis
a son lis regjinis di dutis lis flabis.
Tra dutis lis maris la tô e je la plui buine
simpatiche, dolce e propit ninine

E piture i siei voi par fâsi plui biele
cui siei vistîts e pâr une stele.
Ancje se e je a vore ogni dì ad implen
ti jude, ti scolte, ti vûl simpri ben.

Rit. Fasìn po i auguris a dutis lis mamis
a son lis regjinis di dutis lis flabis.
Tra dutis lis maris la tô e je la plui buine
simpatiche, dolce e propit ninine.

(Peraulis di Daria Miani; musiche di Flaviano Miani)

LA DETULE DAL DÌ

CUI CHE AL VÛL LA FIE, CHE AL CJARECI LA MARI!

LU SAVEVISO CHE...?

La Fieste de mame tal 2014 e à finît... cent agns! Cuasi pardut si festeze la seconde domenie di Mai, fûr che in cualchi paîs come la France (ultime domenie di Mai), la Norvegje (in Fevrâr) e la Argjentine (ultime domenie di Otubar).

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

Sêso bogns di fevelâ par furlan?

Inviait un vuestri video indulà che nus mandais un pinsîr, une cjançon, une barzalete, une conte par furlan o un vuestri dissen li che si viodi un moment in particolâr di une pontade di Maman! e us mandarìn in onde.

Mandait al numar 333/7202814 o ae direzion di pueste eletroniche maman@tvstar.com

Ocjo, il telefonut al va tignût in orizontâl e no in verticâl!

Pagjinis curadis di Daria Miani
Consulence linguistiche de ARLeF

ARLeF AGJENZIE REGJONÂL PE LENGHE FURLANE

RICETIS - Master Cogo Furlan

TORTE DI FREULIS

Par fâ la torte di freulis o vês dibisugne di:

- 85 grams di spongje tenare
- 150 grams di zucar
- Un ûf
- 125 ml di lat
- Une sedonute di estrat di vanilie
- 180 grams di farine 00
- Une sedonute e mieze di levan in polvar
- Un piç di sâl
- 300 grams di freulis a fetutis, di zontâ tal impast

Mi racomandi, prime di scomençâ: lavaitsi simpri lis mans, metêt sù lis manecis, 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 pronts? Alore scomencìn!

Cul batiûfs eletric lavorait la spongje cul zucar cualchi minût, fin che no devente une creme.

Zontait al impast l'ûf e il lat, e lait indenant a messedâ. No stait a preocupâsi se cuant che o zontais il lat la pastele e devente licuide: al è normâl.

Zontait il sâl, la vanilie e la farine tamesade cul levan e misturait ben i ingredients.

Strucjait l'impast intun stamp di 22 cm, onzût prime cu la spongje e spolvarât di farine.

Nivelait un pôc la superficie e metêt parsore lis freulis taiadis tal mieç par lunc.

Sparniçait parsore dôs sedons di zucar, e po metêt tal for, cun funzion statiche, a 180 grâts pai prins 10 minûts; po dopo sbassait la temperadure a 160 grâts e lait indenant a cuei par plui o mancul 45-50 minûts.

Imagjin e ricete gjavadis fûr de pontade dai 2 di Jugn dal 2017 cun Federica Angeli

IDEIS PE LETURE

F. Gregoricchio, "Doi nonos scompagnâts", golaine "Fameis", Didatiche Kappa Vu, 2018.

99 PERAULIS

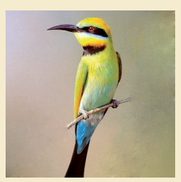
"99 Peraulis. Fevelâ cul mont. Parlare col mondo. Talking to the world", di Silvana Schiavi Fachin, Futura Edizioni, 2014, realizât in colaborazion cun ARLeF

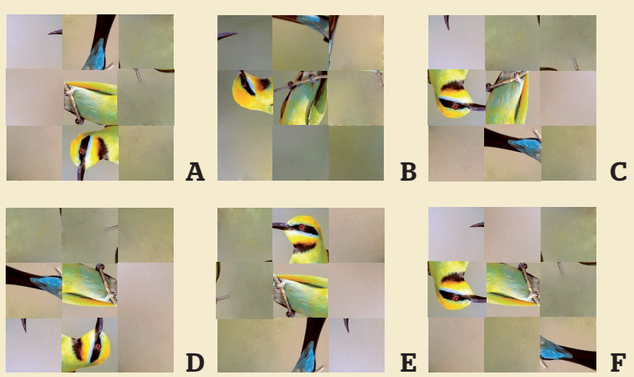
Puzzle intrûs

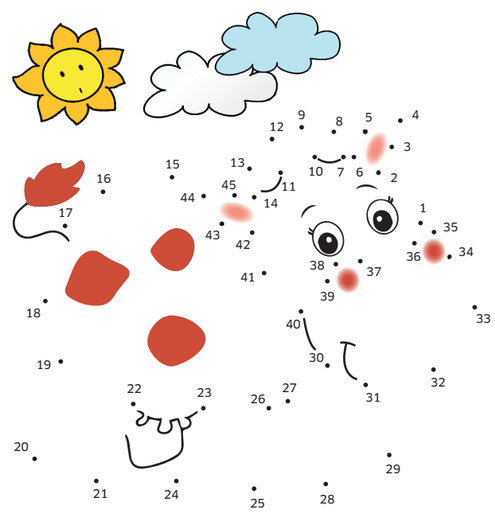
Dome cinc des sîs figuris chi sot a son stadis otignudis discomponint la imagjin dal ucielut chi in bande.

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

Savaressiso dî cuale che e je la imagjin diferente? Uçait il voli!





Unis i ponts

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