



Proget promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

TANT PAR RIDI

A àn licenciât dal so lavôr
Barbe Nadâl parcè che lu àn
cjavât... cu lis mans tal sac.

**LIS
AVENTURIS
DI VIGJI**

**BARBE NADÂL
AL PASSE**

Come ogni an, ai 24 di Dicembar duçj a durmî adore, prime de miezegnot, par lassâ il timp a Barbe Nadâl di passâ par cjase a puartâ i siei regaluts e par bevisi cun calme la sgnapute che Roberto e Mauro i lassavin simpri sot dal arbul. E



jere miezegnot e un cuart cuant che Barbe Nadâl al jere rivât di corse, butantsi dentri dal cjamin. Al jere bravonon a passâ cence fâsi sintî di nissun; Vigji si invezit, Vigji al veve une uldide une vore fine e sigûr che lu veve sintût a passâ. In cuatri e cuatri vot, de cjamare, al veve fate une corse fin tal tinel: al voleve propit cognossilu, chest siôr cu la barbe lungje e il vistîf ros! Ma, tant svelto che al è, Barbe Nadâl al jere bielzà scjampât vie e, sot dal arbul, al veve poiât tancj regaluts par duçj, ancje par Daria, si ben che te letare i ves scrit che nol coventave nuie par jê. Al devi jessi propit un bon om, chel siorut cu la barbe blancje e il vistîf ros!

(Al va indenant...)

CJANTIS, FILASTROCJIS, POESIIS



NADÂL (Dario Zampa)

*Odôr di fieste, odôr di pâs
Sune une musiche e dut al tâs
E ancje il plui trist se al passe par chi
Se al sa di vê un cûr lui si ferme a sintî*

*La passarute e à cjolt in afit
Il nît de cisile par sedî a sotet
E si è gjavade la plume plui bieles
Par meti il Frutin, i pastòrs e la stele*

*Rit. Bon Nadâl tal nestri piçul
Al nono veçjo e al frut sul niçul
Bon Nadâl tal nestri cûr
E a la sperance che mai no mûr*

*Rit. Bon Nadâl tal nestri piçul
Al nono veçjo e al frut sul niçul
Bon Nadâl tal nestri cûr
E a la sperance che mai no mûr*

ZÛCS
Cjale ben cheste imagjin...



Daspò vè cjalade cun atenzion la imagjin dal Logo di Maman! complete chê altre metât dal dissen



**LA DETULE DAL DÌ
NADÂL AL VEN
DOME UNE
VOLTE AD AN.**

LU SAVEVISO CHE...?

■ Ae vilie di Nadâl une volte si impiave tal fogolâr un grant çoc clamât "Il Nadalin". Il çoc, puartât dongje a Novembar o a Dicembar al vignive puartât in cjase dal pari, compagnât di dute la famee. I fruts a puartavin cjandelis, al vignive benedît e in fin impiât; il so fûc al veve di jessi mantignût fintremai a Cjadalan. Daûr de leiende, al jere pe Madone parcè che e podès suîa i panzits dal Divin Bambin.

Pagjinis curadis di Daria Miani
Consulente linguistiche de ARLeF



RICETIS - Master Cogo Furlan

IL NADALIN DOLÇ
Par preparâ il Nadalin dolç o vês dibisugne di:

- PE PASTE BISCOT:**
- 140 grams di zuçar
 - 100 grams di farine 00
 - 10 grams di mêl
 - 5 ûfs medis
 - Une piçade di sâl
 - Une bachetute di vanilie



PE CREME "GANACHE"

- 300 grams di sbrume licuide
- 300 grams di cjocolate fondente

PAR DECORÂ

• Cjocolate fondente
Mi racomandi, prime di scomençâ: lavaiis simpri lis mans; metêt lis manecis tes mans, un grumâl intor par no sporçjâsi, un cjapiel di cogo par no pierdi cjavei inte pignate,

e fasêsi simpri judâ di un grant par duçj i passaçs.

Sêso pronti? Alore scomencin!

Par preparâ la paste biscot tacait cul dividi i blancs dal ûf dai ros.

Sbatêt i ros dai ûfs par dîs minûts cun 90 grams di zuçar, cu la mêl e la vanilie fintremai che a diventin sbrumôs.

Montait a nêf i blancs dal ûf cul zuçar vanzât. Metêt insiemi i doi composcj cence smontâju. Zontait la farine tamesade.

Distirait l'impast suntun sfuei di cjarte di for suntune grande tecje.

Metêt tal for a 220 grâts par 6-7 minûts.

Gjavait subit la paste biscot de tecje.

Sparniçait zuçar su la sô superficie e sigilaitle cu la pelicule.

PE CREME "GANACHE"

Cuant che la sbrume e sarà cuasi rivade

al bol, distudait il fûc e zontait la cjocolate masanade. Messedait benon par disfâ dal dut la cjocolate. Sbatêt cul sbatidôr eletric par 10-15 minûts. Cuant che la paste biscot e sarà disfredade gjavait la pelicule. Cuvierzêt la paste cu la "ganache" montade, lassant doi centimetris di ôr. Inrodolait la paste cun delicatece e lassaitle in frigorifar.

PAR DECORÂ:

Disfait a bagnomarie la cjocolate fondente. Tirait fûr la paste biscot e cirît, a plasê, di dâi la forme di un çoc.

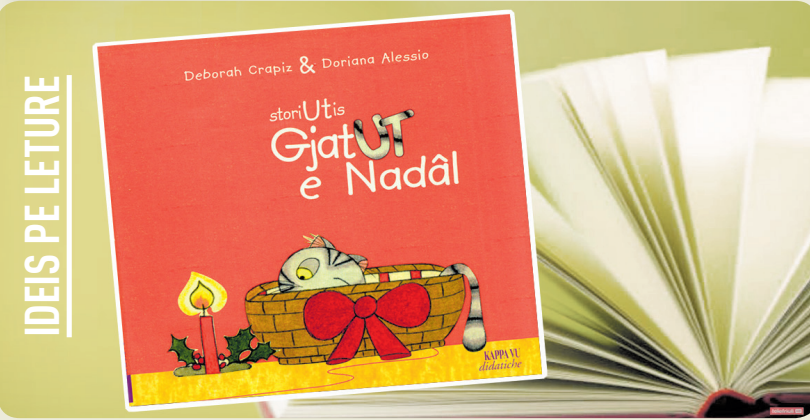
Cul jutori di un pinel di cusine, sparniçait la cjocolate disfate su dute la superficie de paste biscot inrodolade, e fasêt cualchi rie cuntun stechedincj par dâ la idee de scuarce dal len.

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

99 PERAULIS



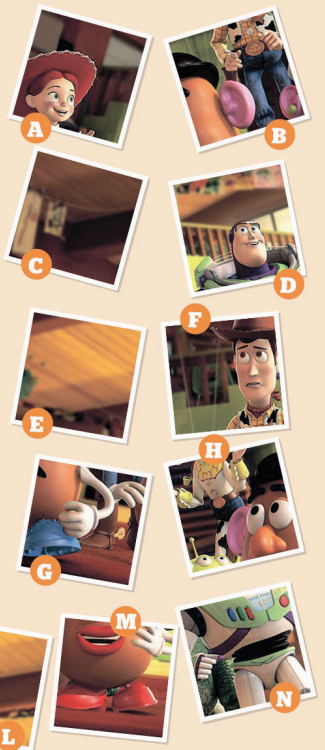
"99 Peraulis. Felvâ cul mont. Parlare col mondo. Talking to the world", di Silvana Schiavi Fachin, Futura edizioni, realizât in colaborazion cun ARLeF



Deborah Crapiz & Doriana Alessio, "storiUtis - GjatUT e Nadâl", KAPPA VU didatiche.

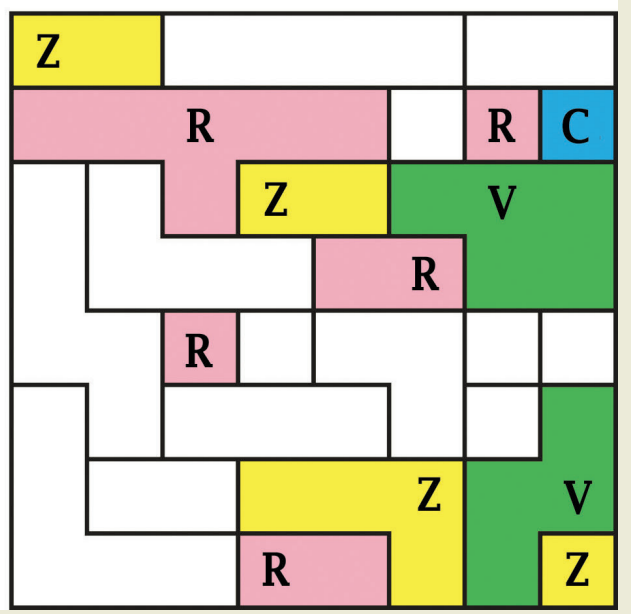
Ce isal?

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 doprâ il stes colôr in areis confinantis!



ARLeF

Maman!

Gnove stagjon!

Prime pontade
vinars ai 12 di Zenâr dal 2018
aes 17.45