



Projet promovût  
di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

### TANT PAR RIDI



Doi amîs intun bar:  
"Toni, ce cijolista tu?"  
"Ce che tu cijolis tu,  
Pieri!".



"Benon alore, siôr  
camarîr, par plasê, doi  
cafês".  
"Alore doi cafês anche par  
me!"

### CJANTIS, FILASTROCJIS, POESIIS

Un doi trê  
fant cjaval e re.  
Un doi trê  
vive la cite dal cafè.

(Popolâr)

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

**ARLeF** AGENCE REGIONALE  
PER LE LENGHE  
FURLANE

**telefriuli**

**Maman!**

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

### LIS AVENTURIS DI VIGJI



#### VIGJI PLEN DI SÊT

Vigji, che come simpri al durmive dut intorcolât tra lis gjambis di Daria, al jere cijapadon tai siei siums: si insumiave di cori come un matator paï prâts, di rimpinâsi sù su paï arbui, di svoletâ tant che une pavee, di saltuçâ come un crot. Tal sium al veve fatis cussì tantis corsis, ma soredu cussì tante fature, che si jere sveât plen di sêt, come se al ves corût pardabon. Intun marilamp, al jere rivât fin in cusine a cirâ alc di bevi, ma la sô scudielute e jere vueide. Al veve provât a curiosâ dapardut par cijatâ anche dome une gotute

di aghe. Ma nuie, puaret. Al veve provât a montâ sù sul seglár, ma lis sôs çatis a jerin masse curtis par rivâ al rubinet, e al veve fintremai nasicjât se tal sotvâs des rosis su la taule al fos stât alc. Nuie, dut sec. Planc planchin al jere tornât in cusine e, cu la lenghe che i pareve che i colàs par tiere, si jere svicinât ben planchin a di un padielin sui fornei. Dentri, al veve viodût alc che al someave dut fûr che aghe: al jere neri e cuntun odôr une vore fuart. Ma in chel moment, lui si sareß contentât di cualsisedi robe pûr che e fos stade licuide. Po ben, tirade fûr la lenghe al veve tacât a bevi cun tante consolazion. Chel licut i pareve ben un pôc masse mareôs e scûr, ma cun che sêt che al veve nol podeve fâ tant il stomeghin. Intun lamp, al jere rivât a bevisi quasi trê tacis di cafè! E o savês pûr ce che al vûl dî bevi tant cafè, no mo? Par ben dôs gnots, puaret, nol veve rivât plui... a sierâ voli!

(Al va indenant...)

### ZÜCS

Induvinel



O ai la cotule, ma no soi une femme;  
o ai il bec, ma no soi un uciel;  
o ai dome un braç, ce soio?

(La cogume)

E cumò dissegnumi!

### LU SAVEVISO CHE...?



Il cafè al è une pome rosse; il grignel che ducj o cognossin al è dome che la sepe.

**LA DETULE DAL DI**  
LA VITE E JE TANT CHE  
IL CAFÈ: TU PUEDIS  
METI DUT IL ZUCAR  
DAL MONT, MA SE TU  
VUELIS FÂLU DEVENTÀ  
DOLÇ TU ÂS DI ZIRÁ  
IL GUCJARIN.  
A STÂ FERS  
NOL SUCET  
NUIE.

Pagjinis curadis di Daria Miani  
Consulenze linguistiche de ARLeF

**ARLeF**  
AGENCE  
REGIONALE  
PER LE LENGHE  
FURLANE



### RICETIS - Master Cogo Furlan

#### MOUSSE AL CAFÈ

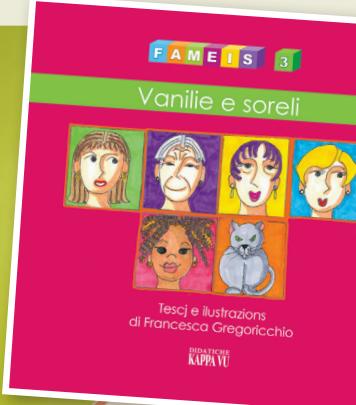
Par fâ la mousse al cafè o vês dibusgne di:

- 200 grams di cijocolate fondente
- 100 grams di zucar
- 2 ūfs
- 2 cijicaris di cafè
- 250 grams di mascaron

Mi racomandi, prime di scomençâ: lavaitsi simpri lis mans; metêt sù lis manecis, un grumâl intor par no sporcjâsi, un cijapiel di



### IDEIS PE LETURE



F. Gregoricchio, "Vanilie e Soreli", 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

### Cjate lis diferencis

Chestis dôs imagjins a son differentis tra di lôr  
par 6 piçui particolârs. Cuâi?



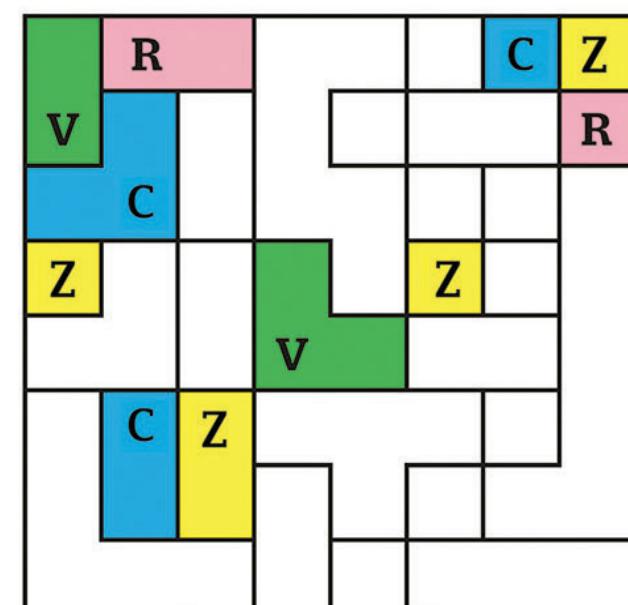
### Sudoku

Il Sudoku al è tant che une  
scachiere, dividude in 4  
cuadrâts, cun 16 caselis, 4 riis  
orizontâls e 4 verticals. Il fin al  
è chel di jemplâ ogni rie, ogni  
colone e ogni cuadrât cui 4  
simbui, cence mai ripetisi.

R		
V		
C		
Z		

### 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!



cogo par no pierdi cjavei inte pignate, e  
fasêtsi simpri judâ di un grant par ducj i  
passaçs.

Sêso pronts? Alore scomencin!  
Metêt la cijocolate a disfâ a bagn marie  
cul cafè e cul zucar.

Zontait i ros dal ûf e il mascarpon.

Montait i blancs dal ûf a nêf e zontaitju  
al compost, messedant disot insù.

Strucjait dut in cijicaris di cafè, e  
lassaitlis tal frigorifar par cualchi ore  
prime di servî.

Imagiin gjavade dal sit:  
<http://www.buttalapasta.it/>