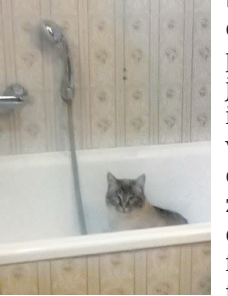




**LIS AVENTURIS DI VIGJI**

e i veve taiadis lis sgrifis. Ce biel jessi cussì tant figotât, ma parcè dismovilu cussì a buinore dal so sium? Ce vieve tal cjâf la sô paroncine? Daria e veve iscrit Vigji a une mostre des plui svariadis specis di gjats di dute Italie. E cussì, cjamide la



besteute dentri dal so cuç traspuartabil, le veve puartade a cheste fiere. Al jere stât metût in mostre intune teche, daûr di une vetrine, par jessi cjalât di ducj i visitadôrs. Fruts, zovins, siôrs e sioris lu cjalavin cun amirazion, fasintji un grum di fotografîis, e lui si sintive il plui biel dal mont!

(Al va indenant...)

Projet promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

**TANT PAR RIDI**

"Dotôr, dotôr, un gjat mi à muardût un dê!"  
 "E lu aial disinfetât?"  
 "Eh, no soi rivât adore: al è scjampât subit!"

**VIGJI IN MOSTRE**

Une domenie dal mès di Fevrâr, Daria si jere sveade une vore a buinore. Dismot ancje Vigji, lu veve puartât tal bagn e, cun tante enfasi e braûre i veve spacetât il pêl, jal veve lustrât cuntune creme dute sprofumade di rosis

**ZÛCS**

Tra chescj gjats, cir e cerce dome Vigji.



**CJANTIS, FILASTROCJIS, POESIIS**

**La puarte sierade**

La puarte sierade lis clâfs a son sù  
 Al passe un biel zovin, al vierç e al va sù  
 La mari in cusine: "Ce fâstu là sù?"  
 "Al è il gjat sù pes scjalis che al cor sù e jù!"  
 Al gjave lis scarpis, vuai fâsi sintî,  
 le cjape le busse le met a durmî  
 "Po cagne di fie, ce fâstu là sù?"  
 "Al è il gjat sù pes scjalis che al cor sù e jù!"  
 (Vilote Popolâr)

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

**ARLeF**  
**telefriuli**  
**Maman!**  
 Gnove stagjon  
 Ogni vinars aes 17.40  
 miercus aes 17.40  
 e domenie aes 7.00

**LU SAVEVISO CHE...?**

■ I gjats a àn la lenghe ruspie che ur covente par netâsi dai pêi muarts, dai sporcheçs e des robis che si ingredein tal lôr pêl.



**LA DETULE DAL DÌ**  
 SE LA GJATE  
 E VA IN PAÏS,  
 E FÂS FIESTE  
 LA SURÏS.

Pagjinis curadis di Daria Miani  
 Consulence linguistiche de ARLeF



**RICETIS - Master Cogo Furlan**

**LIS LENGHIS DI GJAT**

Par fâ lis "Lenghis di gjat" o vês dibisugne di:

- 25 grams di spongje
- 25 grams di zucur a vèl
- Une bustute di vaniline
- 25 grams di farine
- Un blanc dal ùf

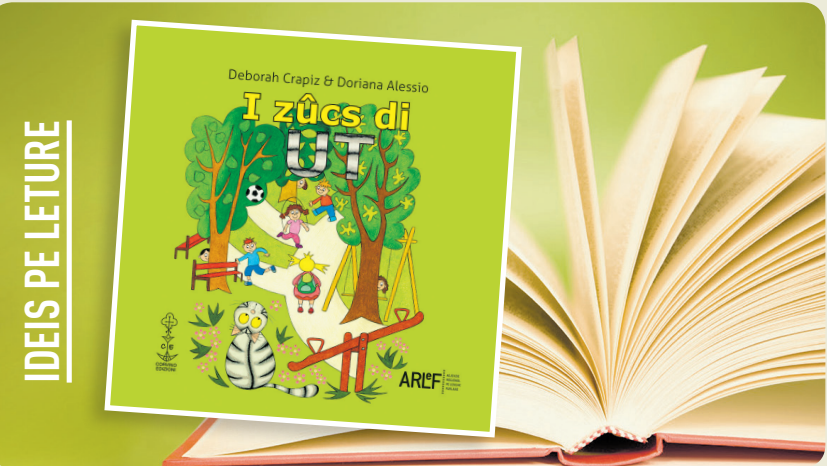
Mi racomandi, prime di scomençâ: lavaitis simpri lis mans; metêtsi lis manecis, un grumâl par no sporcjâsi,



un cjapiel di cogo par no pierdi cjavei inte pignate, e fasêtsi simpri judâ di un grant par ducj i passaçs.  
 Sêso pronts? Alore scomencin!

Lavorait la spongje tenere cul zucur a vèl fin che o otgnîs une creme. Zontait la farine e la bustute di vaniline, lant indenant a messedâ. Par ultin, zontait il blanc dal ùf e montait fin a misturâ ben ducj i ingredients. Metêt l'impast intune "sac-à-poche" cul becut taront e formait parsore di une cjarte vueleade bastonuts di cirche 1,5 par 7 centimetris. Metêt a cuei tal for a 200 grâts par 8/9 minûts.

Imagjin gjavade dal sît: <https://www.gabani.it>



D. Crapiz e D. Alessio, "I zûcs di UT", golaine "A ogni frUT il so librUT", Corvino Edizioni, 2016.

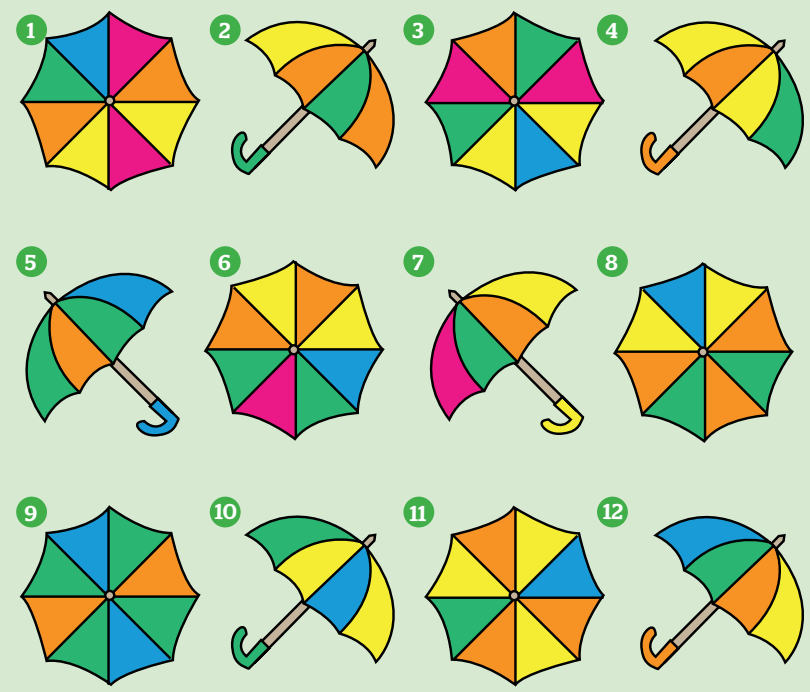
**99 PERAULIS**



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

**Ombrenis a spics**

A son 6 ombrenis viodudis di flanc e dal alt: rivistu a incubiâlîs a dôs a dôs?



**Unis i ponts**

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

