

Maman!

Projet promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

TANT PAR RIDI



Savêso ce che al fâs un mecanic suntune torte? Al controle lis cjandelis!

ZÛCS

Picture cui penarei cheste torte lant daûr di chestis indicazions:

- 1 zâl
- 2 celest
- 3 maron
- 4 ros
- 5 vert
- 6 viole
- 7 narançon
- 8 blu



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

ARLeF **telefriuli**

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

LIS AVENTURIS DI VIGJI

LA TORTE GOLOSE

Si stave svicinant il complean di une amie di Daria e jê, cun tante braûre, e veve preparade une bieie torte cu la cjocolate par fâi une sorprese. E jere une torte une vore golose: parsore e jere dute lustrade cuntune bieie creme colôr maron, cun di plui e jere decorate cun balutis di ducj i colôrs, biscots di ogni forme e, tal mieç, e colave marmelade di freulis. Vigji al veve seguît ducj i passaç par preparâle. Prin passaç, rompi i ûfs: ben, nol coventave nancje domandâjal, parcè che Vigji al rivave subit a sclîçâju cu lis sôs çatutis; po dopo al jere di messedâ la spongeje e il zucar insiemei cui ûfs. Cuant che Daria e impiave il batiûfs, Vigji



al scjampave vie come un mat par pôre di chel argagn che i pareve un pôc masse mataran. Cuant che e jere di zontâ la farine, Vigji al intorcolave la sô codute sul mani de cjace e le judave a messedâ. Si divertivin come mats. Cuant che al tocjave di impiâ il fûc, par disfâ la cjocolate, il nestri amî al scjampave vie ancjemò une volte, par pôre di brusâsi lis mostacjonis. E sî, al jere un spaurôs lui! Al tornave daspò cualchi minût, plen di gole di meti dentri dal padielin une çate par cerçâ chel misclîçot di ingredients. Daria i permeteve dome chel, stant che si sa che ai gjats no ur fâs masse ben mangjâ dolçs. E cussì, cun tante pazienze, al veve spietât davanti dal for par viodi il dolç a jevâ; ogni tant al sierave un voli, e cuant che al veve sintût il for a sunâ, Vigji al veve tacât a sgnaulâ par visâ la sô paroncine: e jere rivade la ore di tirâ fûr chê bieie torte... GNAUUU! (Al va indenant...)

CJANTIS, FILASTROCJIS, POESIIS

Tancj auguris a ti
Tancj auguris a ti
Tancj auguris a ti
Tancj auguris a ti
E la torte... a mi!



LU SAVEVISO CHE...?

Daûr de tradizion, i Grêcs a vevin la usance di ufrî i dolçs a Artemide, dee de Lune. Par cheste reson, a puartavin al templi dolçs taronts che a rapresentavin, juste apont, la Lune plene. Su ogni dolç a metevin cjandelis, di mût che a slusissin propit tant che la Lune. Ai compleans, cun di plui, e je usance di esprimi un desideri intant che si distudin lis cjandelis. Chest al è parcè che si pensave che il fum al podès puartâ i desideris fin tal cil.

LA DETULE DAL DI
MIÛR MANGJÂ UNE FETE DI TORTE IN DOI... CHE MANGJÂ UNE FETE DI BESSÛ!

Pagjinis curadis di Daria Miani
Consulence linguistiche de ARLeF



RICETIS - Master Cogo Furlan



TORTE PANIN

Par fâ la torte panin o vês dibisugne di:

- 1 chilo di farine
- Une bustute di levàn di bire disidratât
- 60 grams di zucar
- 7 grams di sâl
- 40 millilitris di lat
- 200 millilitris di aghe
- 50 grams di spongeje
- 1 ûf

Mi racomandi, prime di scomençâ: lavaitsi simpri lis mans; metêt sù lis manecis, un grumâl intor par no sporçjâsi, 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! Intune scudiele, disfai il levàn cun metât dal lat cliput e cun 30 grams di zucar, e lassait polsâ par cualchi minût.



Intant, scjaldait un pôc il lat che al vanze cun ce che al reste dal zucar, dal sâl, de spongeje, e lassait che si disfi dut.

Zontait dut inte scudiele cul levàn e cun 200 millilitris di aghe.

Diluit cirint di mantigni la soluzion clipe ma no cjalde. Intune scudiele grande, zontait dute la farine.

Strucjait suntun taulîr di len e impastait cun fuarce par almancl 20 minûts, cun un impast tenar e slis.

fintremai che o varês un impast tenar e slis. Formait une bale e lassait polsâ intune scudielute vueleade cuntun peçot parsore, par almancl dôs oris, intun puest umit.

Cuant che la paste e sarâ jevade, dait une forme slungjade. Dividêt la paste in doi tocs di plui o mancl 20/30

grams ognidune. Formait balutis tirant l'impast dal esterni viers il centri, sburtant cul poleâr fin che la paste no je slisse.

Poiait lis balutis une tacade di chê altre suntune tecje di for cuvierte di cjarte vueleade, dant la forme dal numar dai agns dal festezât. Fasêt polsâ altris trê oris intun puest umit, lontan di corints di aiar.

Intant scjaldait il for a 220/230 grâts e cuant che il numar si sarâ alçât, pinelait la superficie cul ros dal ûf sbatût.

Lassait tal for pai prins cuindis minûts ae temperature massime, po dopo o podès disbassâ a 180 grâts par altris 5 minûts.

Cuant che il panin si sarâ disfredât, taiaitlu a metâ e sparniçait la creme di cjocolate o la marmelade.

Sierait il grant panin e decoraitlu cun zucar a vêt o cun ce che o vês miôr.

Imagjin gjavade dal sît:
<https://movimentopsicoespressivo.com>

99 PERAULIS

IDEIS PE LETURE



D. Czapiz e D. Alessio, "Ce fasino i amis di UT?", golaine "A ogni fru... il so librUT 2", Corvino edizioni, 2018.

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

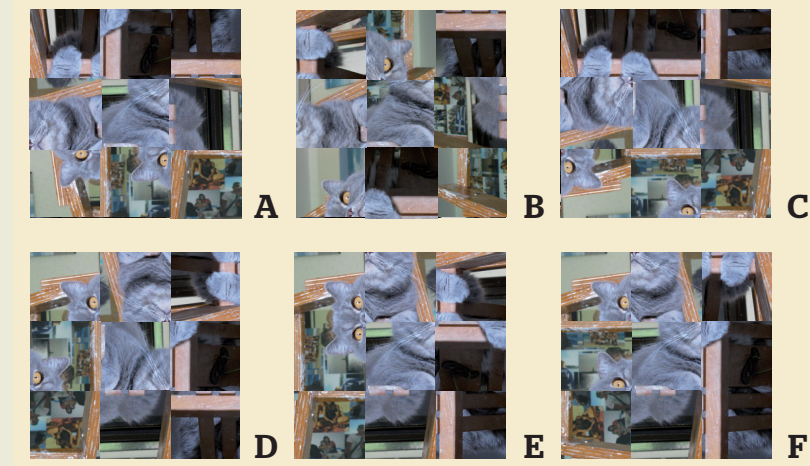


Puzzle intrûs

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

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

Savaressiso di quale che e je la imagjin diferente? Uçait il voli!



Unis i ponts

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