



Projet promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

TANT PAR RIDI

Une cubie di cjargnei si trasferis a Rome par cîrî lavôr. Il lôr frut al torné a cjase di scuele cu lis lagrimis tai voi:

"Mame, mame, i miei compagni di classe mi cjapin in zîr parcè che o dîs simpri che o mangji la polente e mi clamîn Polenton"

"Diur alore che nô o mangjin pastesute", i rispuint la mari.

La dì daspò il frut al torné a scuele e i siei amîs i domandin: "Alore, ce âstu mangjât ûr di sere?"

"La pastesute!" al rispuint il puarin e i compagni: "Ah sî! E tropé a 'nd âstu mangjade?"

"Dôs fetis!"

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



Gnove stagjon

Ogni vinars aes 17.40
miercus aes 17.40
e domenie aes 7.00

CERCIN CHESTE POLENTE!

Intune sere frede di Fevrâr, Daria e Roberto a vevin decidût di preparâ di cene une buine polente cuntun sac di farine di blave di Morteau, cjatât tra i tancj regâi di Nadâl, par compagnâle cuntun bon plat di salam cul asêt. Cun tant impegn e pazience, si son metûts a fâ boli la aghe intun grant cjaldîr; po dopo, cuant che la aghe e jere biele bulinte, a àn zontade la



(Al va indenant...)

CJANTIS, FILASTROCJS, POESIIS

*Pолентине cjalde,
полентине frede,
полентине rustide,
stantice plui di nûf dîs.
A cui che i plâs cjalde
A cui che i plâs frede
A cui che i plâs rustide,
ma stantice plui di nûf dîs.*

(In "Fruts pal mont")

ZÜCS

Daria, Roberto e Mauro a àn voie di mangjâ une fete di polente parom. Divit cheste polente in trê tocs compagns.



Cumò anche Vigji al à voie di mangjâ une fete di polente. Divit cheste polente in cuatri tocs compagns.

Une sere Daria e à invidât amîs a cene. Divit la polente in dodis tocs compagns.

LU SAVEVISO CHE...?

Ancje se cualchidun al dopre un curtis di len, la maniere tradizionâl par taiâ la polente e je cuntun fil blanc di coton o cul spali.



LA DETULE DAL DI
CUANT CHE LA
POLENTE E JE
PIÇULE, TEN
LA TÔ FETE
IN MAN.



RICETIS - Master Cogo Furlan

LA POLENTE
Par fâ la polente o vês dibusugne di:

- 500 grams di farine di sorgo
- 2 litris cirche di aghe
- 2 sedons di sâl

Mi racomandi, prime di scomençâ: lavaitsi simpri lis mans; metêt lis manecis, un grumâl par no sporcijâsi, 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!

Metêt intune cjalderie la aghe cul sâl e, cuant che e bol, butait dentri la farine di sorgo a ploie.

Disfai prime cuntune fruste i grops che a podaressin formâsi, po dopo tacait a messedâ cul mescal di len, zirant simpri de stesse bande.

La polente e domande par cueisi no mancul di 40/50 minûts, e e va simpri messedade.



La consistence e dipent sedi de proporzion tra farine e aghe, che dal temp che la polente e restarà sul fûc: plui e cuel, plui si indurâs.

La polente e sarà cuete cuant che la croste e scomençâ a distacâsi des parêts de cjalderie.

Une volte cuete, cuntun moviment svelt di conole e di braç, si bute fûr la polente su la bree di pueste, po si le taie a fetis cul fil e si le da fûr.

Imagiin gjavade dal sit: <http://ricette.giallozafferano.it>

IDEIS PE LETURE



F. Gregoricchio, "Armeline. Aventuris cunture cjavelade special", golaine pe infanzie, Comun di Glemona, 2013.

99 PERAULIS

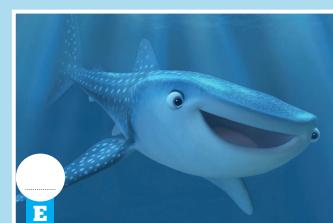
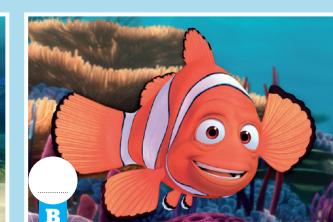


"99 Peraulis. Fevelâ cul mont. Parlare col mondo. Talking to the world", di Silvana Schiavi Fachin, Futura Edizioni, 2014, realizât in colaborazion cun ARLeF

Trop sâstu di "Alla ricerca di Dory"?

Rivistu a coleghâ ogni imagin al personaç just?

1. Charlie e Jenny
2. Dory
3. Nemo
4. Hank
5. Marlin
6. Dory da piccola
7. Destiny



Cjate la ombre juste

Rivistu a ricognissi la ombre juste tra lis 4 a disposizion?

