



**LIS AVENTURIS DI VIGJI**

gambis e i lecave la muse cun tant entusiasim. In cuatri e cuatri vot, Vigji, de cjamar grande, sintûts i rumòrs che lu disturbavin, al jere subit rivât tal tinel par viodi cui che al jere passât par cjase sò. Cun maravee, al veve intraviodût alc di strani che al coreve sù e jù. Dut stiçât, planc planchin al veve



cirût di svicinâsi, cuntun tic di pôre. Ducj a jerin curios di viodi la reazion di Vigji, tal cognossi la gnove amiute. Vigji però, nol pareve par nuie content: ma cui podevial jessi cun chê code che e sdrondenave di ca e di là?

Lucy i faseve muse di ridi, e e jere contentone di cognossilu, ma Vigji, dut dût tant che un modon, nol veve il coraç di fâ nancje un pas. Lucy, intun marilamp, cun grande ligrie si jere svicinade par bussâlu ma, Vigji, pauròs come che al è, i veve petât un biel, anzit brut patafon sul mistic, come se al ves volût fâi ben capî cui che al jere il paron di cjase. Puare Lucy! E Vigji, cjastiât par ben trê dîs! (Al va indenant...)

**VIGJI AL COGNÒS LUCY**  
Intune sabide di Avrîl, Sergio, un cjâr amî di Roberto, al jere vignût a cjatâlu cuntune biele balute di pêl maron clâr: al jere un piçul di Golden Retriever di pôcs mès, di non Lucy. Daria e adorave chê raze di cjans, e no viodeve la ore di cognossile. E jere une cjiçute cun doi voglons scûrs une vore dolçs, e cul pêl lustrî e fof. Rivade inte cusine, la piçule e veve nasicijât in ogni cjanon, come se e ves savût che in chê cjase e jere a stâ une altre besteute. In pôcs seconts, Daria e Lucy a vevin fat subit amicizie: la cjice no veve nissune pôre, i montave sù su lis

**Progjet promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'**

**TANT PAR RIDI**



"O ai pierdût il gno cjan e no sai cemût fâ!"  
"Orpo, mi displâs, âstu provât a meti un avis sul gjornâl?"  
"I vevi pensât, ma lui nol sa lei!"

**CJANTIS, FILASTROCJIS, POESIIS**

**Il cjanut di siore Rose**

Il cjanut di siore Rose al fâs bu-bu  
Al è simpri a marcolâ tal fen sù e jù  
I ai dade la scunute che o vevi l'an passât  
E che cumò e je ferme là sù intal toglât  
I ai cjolte la pipine parcè che al è un figot  
Cussì mi soi inacuarde che nol vai plui di gnot  
Il cjanut di siore Rose al è ninin  
Al à voie di vè il cjucjut come un frutin  
I ai cjolte la cjamese, mudantis e blue jeans  
E o lin ator insemi a spas intai zardins...  
Al è l'unic vèr amî  
E lu dîs ancje parcè  
Sei tal ridi che tal vai  
Al è simpri chi cun me!  
Il cjanut di siore Rose al fâs bu-bu.  
(Dario Zampa, cd "Fuarce Friûl")

**ZÛCS** Jude il cjanut a cjatâ la bale!



**LU SAVEVISO CHE...?**

■ I cjans a àn un odorât e une uldide une vore svilupâts: di fat, a puedin sintî i rumòrs fin a 220 metris di distance, e di gnot a viodin miôr che i oms.

**LA DETULE DAL DÌ**  
OGNI CJAN AL LAUDE LA SÒ CODE.

Pagjinis curadis di Daria Miani  
Consulente linguistiche de ARLeF



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

[www.artef.it](http://www.artef.it)



**RICETIS - Master Cogo Furlan**

**I BISCOTS A FORME DI CJAN**  
Par fâ i biscots a forme di cjan o vès dibisugne di:

- (pal impast clâr)
    - 175 grams di farine 00
    - 1 ùf
    - 60 grams di zucâr
    - 60 grams di spongeje frede a tocûts
  - (pal impast cul cacau)
    - 150 grams di farine 00
    - 60 grams di spongeje frede a tocûts
    - 25 grams di cacau
    - 1 ùf
    - 60 grams di zucâr
  - (pe cuvierture)
    - Une sedon di lat par pinelâ
    - 10 grams di cjocolate fondente
- Mi racomandi, prime di scomençâ: lavaitis simpri



lis mans; metêt sù lis manecis, un grumâl intor 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!  
Pal impast clâr:  
Intune terine lavorait la farine cu la spongeje a tocûts.  
Lavorait l'ùf cul zucâr e po dopo zontait ae farine.  
Lavorait fin che e ven une bale slisse; involuçaitle intun sfuei di pelicule e metêt tal frigorifar par mieze orute.  
Pal impast scûr:  
Tamesait la farine cul cacau, po dopo zontait la spongeje frede a tocûts e messedait.

Zontait l'ùf messedât cul zucâr.  
Lavorait fin che e ven une bale slisse; involuçaitle intun toc di pelicule e lassait polsâ tal frigorifar par mieze orute.  
Passât chei timp, distirait i doi pagnuts intun spessôr di un centimetri e fasêt tancj curisins.  
Taitait a metât i curisins al cacau, lassantju tacâts te ponte. Slargjaitju un pôc e tacaitju su la ponte dai curisins clârs. Pinelait la ponte cun pôc lat, cussì i doi curisins si tacaran miôr.  
Lassait in frigorifar par 15 minûts.  
Fasêt cuei i curisins tal for ventilât a 180 grâts par 5/10 minûts.  
Disfait la cjocolate fondente e cul stechedincj disegnat i particolârs, ven a stâi i voi, il nâs e la bocjute.  
Veju ca, i biscots a forme di cjan!

Imagjin gjavade dal sit:  
<http://www.gnamgnam.it>

**IDEIS PE LETURE**



P. Geremia, "Piçulis Voris", golaine "Free e Ulli", Futura edizioni, 2018.

**99 PERAULIS**

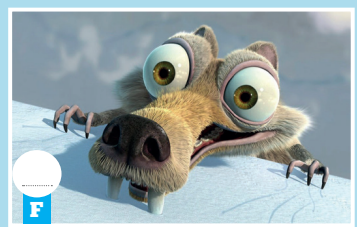
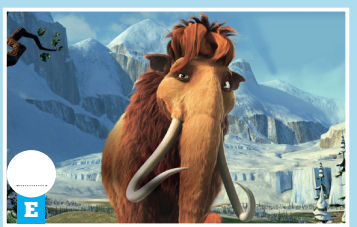
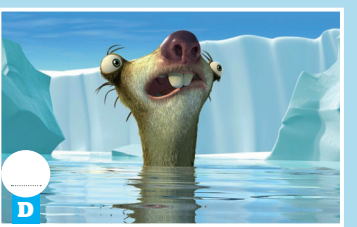
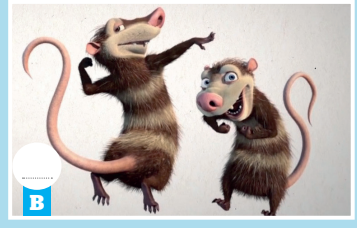


"99 Peraulis. Fevelâ cul mont. Parlare col mondo. Talking to the world", di Silvana Schiavi Fachin, Futura Edizioni, 2014, realizât in colaborazion cun ARLeF

**Trop sâstu de "Era glaciale"?**

Rivistu a colegâ ogni imagjin al personaç just?

1. Scrat
2. Pesca
3. Ellie
4. Manfred "Manny"
5. Crash e Eddie
6. Diego
7. Sid



**Cjate la ombre juste**

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

