

a sosula di zia ghjuvâ

U furnu è statu ncesu e n
pucina s'impasta;
tuttu deve andà bè si u tempu
an si guasta "

(I. Colombani)

pastizzu di semula

Preparazione per 6 persone :

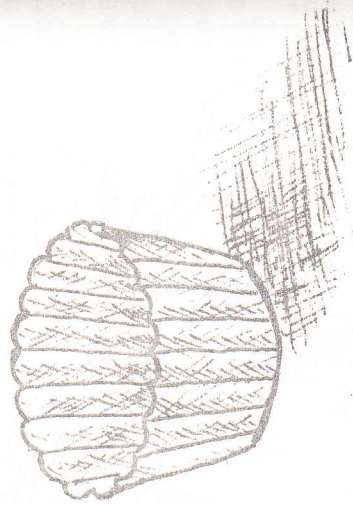
1 litru di latte, 300 grammi di zuccaru, 5 cucchjare di
semula, 4 ove, 1 limone.

Si bolle u latte, s'aghjunghje a semula è u zuccaru è si
face cocce per 5 minuti.

Fora di u focu, aghjunghjecci e 4 ove sbattute in u latte
intepitidu.

Arrusulite u zuccaru in un testu abbastanza ciuttutu ;
rimbuccatecci a preparazione incu a scurza di limone.

Si face cocce in formu da 30 à 35 minuti.



nutizie

Salutemu qui l'iniziativa di u sinema "L'AIGLON" in Corti.
Di fatti, se creatu una sezione "Art et Essai" per u nostru
più grande piace.

oooooooooooooooo

In Bastia l'INVERNALE'83 cuntinueghja sinn'à u 15 d'April.
Un' ci vole à perdesi issi spettaculi di qualità !
(Per i sculari so previste piazze gratuite !)

oooooooooooooooo

Avemmu ricevutu nutizie dà i nostri amichi brittoni. Sò
quelli chi s'occupanu di l'infurmazione è a difusione in
brittonu, Brudan ha skignan (BZH) 50, Leurgèr al Lisou.
Roazhon. N'approfitemu per salutali.

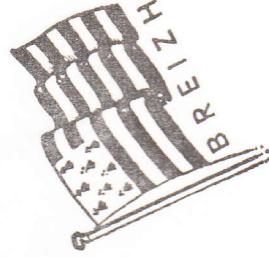
BEVET BREIZH !

BEVET KORSIKA !

Ci hanu mandatu istu pinsamentu di Ghj. Jaurès.

"A VERITA' GHJE' CHI IGNILOCU INDUV'ELLU SI TROVA
GRUPPI-PATRIA, VALE A' DI GRUPPI STORICHI CUSCENTI DA' SO
CUNTINUITA' E' UNITA', OGNI PREGHJUDIZU A' L'INTEGRITA' E'
A' A LIBERTA' D'ISSE PATRIE, GHJE' PREGHJUDICA' A CIVILISAZIONE
STESSA."

("présence Savoisiennne" Nu9)



PARTICIPATE A' "CISMONTE"
SCRIVENDUCI A' A CITA'
UNIVERSITARIA