

Circolo culturale REČAN kulturno društvo  
Comune di Grimaceo - Garmiški Kamun

*Buah vam  
žegni če jesta,  
Buahlan  
če mi dasta*

Realizzazione e foto: Margherita Trusgnach - Tarbianova



Zahvalmo use tiste, ki so parpomal za de an lietos  
je paršu na dan naš Kalendar

*Kalendar  
2009*

Con il sostegno della Provincia di Udine  
s podpuoro Videmske Pokrajine



# Ženar - Januar

<b>1</b>	<b>Č</b>	Mati Božja Marija - NOVO LETO	
<b>2</b>	<b>P</b>	Bazilij	
<b>3</b>	<b>S</b>	Presveto Jezusovo ime	
<b>4</b>	<b>N</b>	Favsta, 2. nedieja po Božicju	☺
<b>5</b>	<b>P</b>	Amelija, KOLEDA	
<b>6</b>	<b>T</b>	Sveti trije kraji, Oufar, DAN EMIGRANTA	
<b>7</b>	<b>S</b>	Rajmond	
<b>8</b>	<b>Č</b>	Severin	
<b>9</b>	<b>P</b>	Adrijan	
<b>10</b>	<b>S</b>	Aldo	
<b>11</b>	<b>N</b>	Jezusu Krst, Pavlin Oglejski, apostol Slov.	☺
<b>12</b>	<b>P</b>	Tatjana	
<b>13</b>	<b>T</b>	Veronika	
<b>14</b>	<b>S</b>	Odorik iz Pordenona	
<b>15</b>	<b>Č</b>	Mauro	
<b>16</b>	<b>P</b>	Bernard	
<b>17</b>	<b>S</b>	Anton Puščavnik	
<b>18</b>	<b>N</b>	Marjetka, Praznik Božije Besede, 2. nav. nedieja	€
<b>19</b>	<b>P</b>	Marij	
<b>20</b>	<b>T</b>	Sebastijan	
<b>21</b>	<b>S</b>	Neža (Jana)	
<b>22</b>	<b>Č</b>	Vinčenc	
<b>23</b>	<b>P</b>	Jožef an Marija	
<b>24</b>	<b>S</b>	Frančišek Sal.	
<b>25</b>	<b>N</b>	Spreobrnitev sv. Pavla, 3. nav. nedieja	
<b>26</b>	<b>P</b>	Tit - Timotej	☺
<b>27</b>	<b>T</b>	Angela Merici	
<b>28</b>	<b>S</b>	Tomaž Akvinski	
<b>29</b>	<b>Č</b>	Kostanc	
<b>30</b>	<b>P</b>	Martina - Hijacinta	
<b>31</b>	<b>S</b>	Janez Bosco	



Rosina Žefcjoja obracija pulento s pulentarjam



pulentina

vieuinca

## Pulenta obiejana, u tas

Tu urielo osoljenò uodo posujemo, po nomalo, moko serkuovno (al pa pu serkuove an pu jejdove moke) dokjer se nam zdi de jo je zadost de pulenta na bo ne pretardà ne pre mahnà. Obracjamo s pulentarjam ne tri četart ure dok se na nardi liepa skorja ki se sama otarga od kotlicja. Kar pulenta je kuhana, jo vekidamo an z žlico nardmo koščicje ki jih ložemo tu no veliko bukalino, ulijemo urielo slanua mleiko an špeh zagriet. Posujemo ser zgratan an po varhu še ocvierke.



# Februar - Februar

L'imposta di pubblicità, nel rispetto del regolamento locale, è a carico di chi lo espone al pubblico.

<b>1</b>	<b>N</b>	Brigita Irska, 4. nav. nedieja	
<b>2</b>	<b>P</b>	SVIEČNICA - Darovanje Jezusa	☺
<b>3</b>	<b>T</b>	Blaž	
<b>4</b>	<b>S</b>	Andrej Corsini	
<b>5</b>	<b>Č</b>	Agata	
<b>6</b>	<b>P</b>	Pavel Miki	
<b>7</b>	<b>S</b>	Teodor	
<b>8</b>	<b>N</b>	Gisela, 5 nav. nedieja - DAN SLOVENSKE KULTURE	
<b>9</b>	<b>P</b>	Apolonja	☺
<b>10</b>	<b>T</b>	Sholastika	
<b>11</b>	<b>S</b>	Lurška Mati Božja	
<b>12</b>	<b>Č</b>	Damjan	
<b>13</b>	<b>P</b>	Katarina Ricci	
<b>14</b>	<b>S</b>	Ciril an Metod, Valentin (Zdravko), VARUH LIEŠKE FARE	
<b>15</b>	<b>N</b>	Favstin, 6 nav. nedieja	
<b>16</b>	<b>P</b>	Julijana	☺
<b>17</b>	<b>T</b>	Amedeo	
<b>18</b>	<b>S</b>	Simeon Jeruz.	
<b>19</b>	<b>Č</b>	Konrad	
<b>20</b>	<b>P</b>	Ulrih	
<b>21</b>	<b>S</b>	Eleonora	
<b>22</b>	<b>N</b>	Marjetka, 7 nav. nedieja - DEBELINCA	
<b>23</b>	<b>P</b>	Romana, MALI PUST	
<b>24</b>	<b>T</b>	Sergij, VELIK PUST	
<b>25</b>	<b>S</b>	PEPEVNICA - ZAŽIGANJE PUSTA	☺
<b>26</b>	<b>Č</b>	Romeo - Matilda	
<b>27</b>	<b>P</b>	Gabrijel	
<b>28</b>	<b>S</b>	Roman	



Ernesta Juozolnova peče ičmen

## Ičmenova župa

Nam kor: bleđa, koranje, čebula, kompier, predarsin, opih, broskvi, an vse druge zeja ki jih nucamo za mineštron an ki jih imamo tu varte. Zriežemo zlo fino vse tele zeja an jih ložmo kuhat tu uodò osolienò. Pust'no naj se kuha obiune pu ure. Posebe, tu drug lonac ložmo kuhat an par pesti ičmena an pustmo na ognju 20 minut. Kar je ičmen kuhan, ga precedmo an ga ložmo kupe z zejami. Pustmo naj se kuha vse kupe še an par minut. Uljemo ta po tontah an objelmo z dobrin ojan an zgratamo še malo siera.





# Mare - Marec

<b>1</b>	<b>N</b>	Albin, Silvio, 1. postna nedieja	
<b>2</b>	<b>P</b>	Prospero	
<b>3</b>	<b>T</b>	Martin	
<b>4</b>	<b>S</b>	Kazimir	☺
<b>5</b>	<b>Č</b>	Janez od Križa, Adrijan	
<b>6</b>	<b>P</b>	Fridolin	
<b>7</b>	<b>S</b>	Felicita an Perpetua	
<b>8</b>	<b>N</b>	Janez od Boga, 2. postna ned., kuartarna ned.- DAN ŽENA	
<b>9</b>	<b>P</b>	Frančiška Rimska	
<b>10</b>	<b>T</b>	40 mučenceu iz Sebaste	
<b>11</b>	<b>S</b>	Rozina, Kostantin	☺
<b>12</b>	<b>Č</b>	Maksimilijan, Gregor, Nikodemo	
<b>13</b>	<b>P</b>	Kristina	
<b>14</b>	<b>S</b>	Matilda	
<b>15</b>	<b>N</b>	Luisa, 3. postna nedieja	
<b>16</b>	<b>P</b>	Hilarij	
<b>17</b>	<b>T</b>	Geltrude	
<b>18</b>	<b>S</b>	Ciril Jeruzalemski	☺
<b>19</b>	<b>Č</b>	Sveti Jožef, POMOČNIK LIEŠKE FARE	
<b>20</b>	<b>P</b>	Klavdija	
<b>21</b>	<b>S</b>	Miklavz iz Flue - PUOMLAD	
<b>22</b>	<b>N</b>	Katarina Gen., Lea, 4. postna nedieja	
<b>23</b>	<b>P</b>	Turibio	
<b>24</b>	<b>T</b>	Romolo	
<b>25</b>	<b>S</b>	GOSPODOVO OZNANJENJE, MARČINCA	
<b>26</b>	<b>Č</b>	Emanuele	☺
<b>27</b>	<b>P</b>	August	
<b>28</b>	<b>S</b>	Korado	
<b>29</b>	<b>N</b>	Eustazijo, TIHA NEDIEJA	
<b>30</b>	<b>P</b>	Joahim	
<b>31</b>	<b>T</b>	Guido	

Marta Vukuova mlieje popar



malni an, tu sred, martau za su



## Ponada

Ložmo uret uodo tu no posodo kjer določmo koščicje starega kruha (ga muora bit tarkaj de župa na rata previc gosta). Osolmo, denemo not no škufino komaračja (al pa no prežo domacije kornilce), zagriejemo tu ponvi an koščic masla an z njim objejemo ponado. Vic cajta jo kuhamo, buj bo dobrà.



<b>1</b>	<b>S</b>	Ugo, Marcela	
<b>2</b>	<b>Č</b>	Frančišek Pavelski	☺
<b>3</b>	<b>P</b>	Rihard	
<b>4</b>	<b>S</b>	Izidor	
<b>5</b>	<b>N</b>	Vicenc, OJČINCA	
<b>6</b>	<b>P</b>	Viljem	
<b>7</b>	<b>T</b>	Herman	
<b>8</b>	<b>S</b>	Alberto	
<b>9</b>	<b>Č</b>	Veliki četrtak, zadnja večerica	☺
<b>10</b>	<b>P</b>	Veliki petak, Jezusovo križanje, vilja in post	
<b>11</b>	<b>S</b>	Velika sobota, Jezus u grobu	
<b>12</b>	<b>N</b>	VELIKA NOČ, Jezusovo vstajenje	
<b>13</b>	<b>P</b>	Dikarmina, PRAZNIK GOR PAR SV. MATIJI	
<b>14</b>	<b>T</b>	Lambert	
<b>15</b>	<b>S</b>	Annibale	
<b>16</b>	<b>Č</b>	Bernadeta Lurška	
<b>17</b>	<b>P</b>	Robert	€
<b>18</b>	<b>S</b>	Amedej	
<b>19</b>	<b>N</b>	Ema, 2. velikonočna ned. BIELA NEDIEJA	
<b>20</b>	<b>P</b>	Neža - Sara	
<b>21</b>	<b>T</b>	Anselmo	
<b>22</b>	<b>S</b>	Teodor	
<b>23</b>	<b>Č</b>	Elena - Jurji	
<b>24</b>	<b>P</b>	Stefanija	
<b>25</b>	<b>S</b>	Marko - Dan Osvoboditve	☺
<b>26</b>	<b>N</b>	Marija Mati Dobrega Sveta, 3. velikonočna ned	
<b>27</b>	<b>P</b>	Cita	
<b>28</b>	<b>T</b>	Peter Chanel	
<b>29</b>	<b>S</b>	Katarina Sienska	
<b>30</b>	<b>Č</b>	Jožef Cottolengo - Pij V	



Silvana Balonarjova runa štakanje



štakaunjak

### Štakanje

Za ga napravit no dobro skliedo kor an kilo kompierja ki skuhamo po sebe, no kilo idrika zmieshan z riepno nat, ožeit, su, no malo špeha, 50 gr masla, pu čebule (če vam je ušec tud česnak).

Skuhamo kompier an po sebe še zeja. Kar je vse kuhano, ocedmò an ložmo vse tu skliedo. Poštakamo use lepua s štakaunjakam an ulijemo an par žlic ožejta. Tu no majhano padelo ocvremò počaso koščicje špeha kupe z maslan an s čebulo. Kar so ocvierki nareti polijemo vse tu skliedo gor na štakanje. Osolmo an zmieshamo vse lepua.



# Maj

<b>1</b>	<b>P</b>	Jožef dielovac - PRAZNIK DIELA	☺
<b>2</b>	<b>S</b>	Atanaziji	
<b>3</b>	<b>N</b>	Filip in Jakob apostola, SV. MAŠA PAR SV. MATIJI	
<b>4</b>	<b>P</b>	Cvetko	
<b>5</b>	<b>T</b>	Leo	
<b>6</b>	<b>S</b>	Judita	
<b>7</b>	<b>Č</b>	Gušto	
<b>8</b>	<b>P</b>	Magdalena	
<b>9</b>	<b>S</b>	Izaija	☺
<b>10</b>	<b>N</b>	Tekla, 5. velikonočna ned	
<b>11</b>	<b>P</b>	Mamert	
<b>12</b>	<b>T</b>	Leopold Mandič	
<b>13</b>	<b>S</b>	Fatimska Mati Božja	
<b>14</b>	<b>Č</b>	Matija ap.	
<b>15</b>	<b>P</b>	Sofija (Sonia)	
<b>16</b>	<b>S</b>	Ubald	
<b>17</b>	<b>N</b>	Pashal Baylon 6. velikonočna ned	€
<b>18</b>	<b>P</b>	Janez I.	
<b>19</b>	<b>T</b>	Peter Celesti	
<b>20</b>	<b>S</b>	Bernardin Sienski	
<b>21</b>	<b>Č</b>	Viktor	
<b>22</b>	<b>P</b>	Lea , Rita iz Kašje	
<b>23</b>	<b>S</b>	Janez	
<b>24</b>	<b>N</b>	VNEBOHOD	☺
<b>25</b>	<b>P</b>	Gregor	
<b>26</b>	<b>T</b>	Filip Neri	
<b>27</b>	<b>S</b>	Avguštin Cant.	
<b>28</b>	<b>Č</b>	Emilij - German	
<b>29</b>	<b>P</b>	Maksimiljan Emonski	
<b>30</b>	<b>S</b>	Jovanka, Marijino obiskovanje	
<b>31</b>	<b>N</b>	MAJNCA	☺



martau kamanu za oriehe



Luciana Mateužova je speklà gubanco

## Gubanca po domacie

Za testua: pu kila moke, 3 jic, su, limon gratan, malo mlieka, 70 gr fece, an par žlic oja, 50 gr masla, 100 gr cukerja.

Za gubančanje: 250 gr oriehu, 100 gr amaretu, 30 gr pinuolu, malo masla, 1 bičerin žganja, 200 gr cukerja, 100 gr suhega grozdja.

Za napravrt testua muormo odpustit feco tu mornin mliece kjer smo dodal no žlico cukerja. Uzamemo no skliedo kjer strepetamo jajca s cukerjam an določmo še no prežo soli an olubje limona zribane. Presiejemo moko na mizo an tu sred ulijemo jajca strepiane. Zmiešamo use lepua an po no malo ulijemo feco an še oje an maslo ki smo ga priet arstajli. Če kor, določmo še moke (testua muora ostat mahnua). Kar smo lepua udielal testua, ga pokrijemo an ga pustmo naj ustane. Za napravrt gubančanje zamlijemo oriehe an amarete, denemo odpuščat suho grozdje tu žganje an ocvremò pinuole tu masle. Zmiešamo use kupe an pokušamo če kor doluošt še žganja al pa še cukerja. Kar testua je lepua ustalo ga astegnemo z valicjam ne previc tankua (1,5 cm) an položemo gor gubančanje an na varh še kajšan koščic masla. Zavijemo use kupe an, če smo ročni, more bit de nam pride že parvi krat na forma, ki bo podobna gubanc. Pomažemo pleh z maslam an z moko, položmo gubanco an jo pokrijemo de se še ankrat uzdigne. Pec muormo ugriet 170° an pustit not gubanco no dobro uro. Kar jo uzamemo uon, jo pomažemo z bejkan an oprášmo s cukerjam.



# Junij - Junij

<b>1</b>	<b>P</b>	Justin	
<b>2</b>	<b>T</b>	Peter in Erazem - <b>MARCIA 8 FRAZIONI</b>	
<b>3</b>	<b>S</b>	Klotilda	
<b>4</b>	<b>Č</b>	Frančišek Car.	
<b>5</b>	<b>P</b>	Bonifacij	
<b>6</b>	<b>S</b>	Norberto	
<b>7</b>	<b>N</b>	Robert, <b>PRESVETA TROJCA</b> , kuararna nedieja	☺
<b>8</b>	<b>P</b>	Marijo	
<b>9</b>	<b>T</b>	Efrem, Felicijan	
<b>10</b>	<b>S</b>	Diana	
<b>11</b>	<b>Č</b>	Barnaba sodelav. apost.	
<b>12</b>	<b>P</b>	Onofrij	
<b>13</b>	<b>S</b>	Anton Padovanski	
<b>14</b>	<b>N</b>	<b>PRESVETO RESNJE TELUO - MASA NA SV. MARTINE</b>	
<b>15</b>	<b>P</b>	Germana, Modesto	☺
<b>16</b>	<b>T</b>	Avrelijan, Lutgarda	
<b>17</b>	<b>S</b>	Imerij, Ranierij	
<b>18</b>	<b>Č</b>	Marina, Marcel	
<b>19</b>	<b>P</b>	Romuald, Presveto sarce Jezusovo	
<b>20</b>	<b>S</b>	Mihelina, Prečisto Marijino sarce	
<b>21</b>	<b>N</b>	<b>Alojzij Gonzaga - 12. nav. nedieja POLETJE</b>	
<b>22</b>	<b>P</b>	Paulin	☺
<b>23</b>	<b>T</b>	Jožef Cafasso, <b>KRIES SV. IVANA</b>	
<b>24</b>	<b>S</b>	Rojstvo Janeza Krstnika	
<b>25</b>	<b>Č</b>	Viljem	
<b>26</b>	<b>P</b>	Vigilij, Rudolf	
<b>27</b>	<b>S</b>	Ciril Aleks.	
<b>28</b>	<b>N</b>	<b>Ada, 13. nav. nedieja</b>	
<b>29</b>	<b>P</b>	Peter in Pavel ap.	☺
<b>30</b>	<b>T</b>	Prvi rimski mučenci	



Tonina Cekova naprava štrukje kuhane



## Struki kuhani

Za testua: moko upàrjeno z urielo osolienò uodo.

Za gubančanje: oriehe, amarete, pinuole, maslo, žganje.

Nappravmo gubančanje ku za gubanco.

Udielamo testua an napravmo koščicje ku za njoke. Jih azvalmo tu pest an tu sred ložmo no malo gubančanja. Zapremo štrukje an ga lepua stisnemo, da se na odprè, tu sred muormo partisnit testua s parstam de ostane na jamca. Štrukje skuhamo tu urieli osolieni uodi kjer smo ložli no žlico oja de se na partakajo. Kar pridejo na varh jih ocedmò an položmo lepua go na tont.



# Julij - Julij

1	S	Ester	
2	Č	Eugenija	
3	P	Tomaž ap.	
4	S	Elizabeta - <b>ZAČNE POSTAJA TOPOLUOVE</b>	
5	N	<b>Filomena, TOPOLUŠKI PRAZNIK, 14. nav. nedieja</b>	
6	P	Marija Goretti	
7	T	Izaija prerok - Edda	☺
8	S	Hadrijan - Kiljan	
9	Č	Fabricijo	
10	P	Amalija (Alma, Ljuba)	
11	S	Benedikt - Olga	
12	N	<b>Mohor in Fortunat, SV. MAŠA PAR SV. MATIJI, 15. nav. ned.</b>	
13	P	Henrik	
14	T	Kamil de Lellis	
15	S	Bonaventura (Bogdan)	€
16	Č	Karmelska Mati božja	
17	P	Aleš, Klavdija	
18	S	Fridrik	
19	N	<b>Zlatka 16. nav. nedieja</b>	
20	P	Marjeta - Elija prerok	
21	T	Lovrenc iz Brindisi	
22	S	Marija Magdalena	☺
23	Č	Brigita	
24	P	Kristina	
25	S	<b>PRAZNIK SV. JAKOPA</b>	
26	N	<b>Joahim in Ana, 17. nav. nedieja</b>	
27	P	Natalija, Liljana	
28	T	Nazarijo	☺
29	S	Marta	
30	Č	Peter Krizolog	
31	P	Ignacij Lojolski, Fabio	



Fonšo Štiefnu diela batudo tu dažic

## Pinca an batuda

Za *batudo nucamo*: domacie mlieko, ki ložemo kisat no cielo nuoc. Drug dan, če je ughostjenò se ga lož tu dažico an se ga zbuta z mlatičan. Batuda je nareta kar se vid go po pokrovù marve masla.

Za *pinco nucamo*: moko serkuovo, su, mlieko. Za de pinca bo buj rahla se lož no zličico bikarbonata astopijeno tu mliece. Se zmieša vse kupe an testua muora ostat mahnu. Se ulije vse tu an pleh zadost velik, de ostane pinca niska 2 parsta. Ložmo tu pec ki smo ugriel 200° an jo pustmo not parbližno pu ure dok se na nardi liepa skorja.



štamp za maslo



zemjeni lonac za ugosnit mlieko



# Vašt - August

<b>1</b>	<b>S</b>	Alfonz	
<b>2</b>	<b>N</b>	Evzebij iz Vercellija, 18. nav. nedieja	
<b>3</b>	<b>P</b>	Lidija	
<b>4</b>	<b>T</b>	Janez M. Vianney	
<b>5</b>	<b>S</b>	Marija Snežnica (Nives)	
<b>6</b>	<b>Č</b>	Jezusovo spremen. na gor. Tabor	☺
<b>7</b>	<b>P</b>	Kajetan	
<b>8</b>	<b>S</b>	Dominik	
<b>9</b>	<b>N</b>	Romano - Fermo, 19. nav. nedieja	
<b>10</b>	<b>P</b>	Lovrenc	
<b>11</b>	<b>T</b>	Klara (Jasna)	
<b>12</b>	<b>S</b>	Inocenc	
<b>13</b>	<b>Č</b>	Poncijan in Hipolit	☺
<b>14</b>	<b>P</b>	Maksimilijan Kolbe	
<b>15</b>	<b>S</b>	MARIJINO UNEBOUZETJE - ROŽINCA	
<b>16</b>	<b>N</b>	Rok, 20. nav. nedieja	
<b>17</b>	<b>P</b>	Hijacint	
<b>18</b>	<b>T</b>	Helena	
<b>19</b>	<b>S</b>	Ludvik	
<b>20</b>	<b>Č</b>	Bernard	☺
<b>21</b>	<b>P</b>	Pij X	
<b>22</b>	<b>S</b>	Devica Marija Kraljica	
<b>23</b>	<b>N</b>	Roža iz Lime 21. nav. nedieja	
<b>24</b>	<b>P</b>	Jernej ap. (Bartolomej)	
<b>25</b>	<b>T</b>	Ludvik IX	
<b>26</b>	<b>S</b>	Alexander	
<b>27</b>	<b>Č</b>	Monika	☺
<b>28</b>	<b>P</b>	Avguštin, Adelina	
<b>29</b>	<b>S</b>	Sabina, Mučeništvo Janeza Karstnika	
<b>30</b>	<b>N</b>	Feliks (Srečko), 22. nav. nedieja	
<b>31</b>	<b>P</b>	Rajmund	

kolacè



Ernesta Balencjova parpravlja blekè

## Bleki

Če smo na štier nucamo: pu kile moke, gorko uodo, su.

Za napravv testuo, zmiesamo moko an su an doložmo po nomalo gorke uode tkaj ki jo kor za de testuo ostane mahnua an ga rivamo lepuo udielat brez de se partakava. Astegnemo testua z valicjam an zriežemo z nuožan na majhane koščicje. Če ciemo de bleki bojo "rikamani" jih poriežemo z kolacem. Ložmo tu urielo osolieno uodo an pustmo uriet parbližno 15 minut. Ložmo ta po tontah bleke an jih obiejemo s špehan. Špeh se muora griet počaso de ocvierki pridejo dobri.



# Setember - September

L'imposta di pubblicità, nel rispetto del regolamento locale, è a carico di chi lo espone al pubblico.

<b>1</b>	<b>T</b>	Sižilij (Tilh)	
<b>2</b>	<b>S</b>	Maksima, Klavdijo	
<b>3</b>	<b>Č</b>	Gregor Veliki	
<b>4</b>	<b>P</b>	Rozalija (Zalika)	☺
<b>5</b>	<b>S</b>	Lovrenc Giustiniani	
<b>6</b>	<b>N</b>	Eva, Zaharija prerok, 23. nav. nedieja	
<b>7</b>	<b>P</b>	Regina	
<b>8</b>	<b>T</b>	Bandimica - OPASILO LIEŠKE CIERKVE	
<b>9</b>	<b>S</b>	Peter Klaver	
<b>10</b>	<b>Č</b>	Nikolaj Tol.	
<b>11</b>	<b>P</b>	Prot in Hijacint, Milko	
<b>12</b>	<b>S</b>	Marijino ime	€
<b>13</b>	<b>N</b>	Janez Križ. Zlatoust, PRAZNIK LIEŠKE CIERKVE, 24. nav. ned.	
<b>14</b>	<b>P</b>	Povišanje Sv. Križa	
<b>15</b>	<b>T</b>	Žalostna Mati Božja	
<b>16</b>	<b>S</b>	Kornelij in Ciprijan	
<b>17</b>	<b>Č</b>	Robert	
<b>18</b>	<b>P</b>	Jožef Kupertinski	☺
<b>19</b>	<b>S</b>	Gennaro	
<b>20</b>	<b>N</b>	Korejski mučenci- KUATARINCA GOR PAR SV. MARTINE	
<b>21</b>	<b>P</b>	Matej	
<b>22</b>	<b>T</b>	Mauricijo	
<b>23</b>	<b>S</b>	Padre Pio - JESEN	
<b>24</b>	<b>Č</b>	Marija rešiteljica jetnikov	
<b>25</b>	<b>P</b>	Zlatka	
<b>26</b>	<b>S</b>	Damjan	☺
<b>27</b>	<b>N</b>	Vincencij Pavelski, HOŠINSKI SENJAM, Kumatarna nedieja	
<b>28</b>	<b>P</b>	Venceslao	
<b>29</b>	<b>T</b>	Mihel, Gabriel, Rafael VARUHI TOPOLUŠKE CIERKVE	
<b>30</b>	<b>S</b>	Hieronim	



Mario Vanacu riba broskvi

### Kuhnja z moko

Nucamo: pu kila ukisane riepe miešano z broskvi, no liepo pest graha, 2 kompierja, lomber, špeh, an par žlic moke serkuove.

Operemo riepo an jo ložemo tu an lonac z marzlo uodò an kajšno però lomeberja an pustmo naj se kuha. Po sebe, skuhamo kompier zriezan u koščicje an le, po sebe, tud grah. Kar kompier an grah so kuhani, zmastmo kompier an ložmo use kupe tu an lonac, varžemo po no malo an par žlic moke an na zadnjo obelijmo še z ocvierkami.

ribež za broskvi



# October - Ottobre

<b>1</b>	Č	Terezija Deteta Jezusa	
<b>2</b>	P	Angeli Varuhi	
<b>3</b>	S	Evald - Žarko	
<b>4</b>	N	Francišek Asiški 27. nav. nedieja	☺
<b>5</b>	P	Alojz Scrosoppi	
<b>6</b>	T	Bruno	
<b>7</b>	S	Rožarska Devica Marija, Julija	
<b>8</b>	Č	Simeon	
<b>9</b>	P	Dionizij	
<b>10</b>	S	Fančišek Borgia, Danjel	
<b>11</b>	N	Janez XXIII, 28. nav. nedieja	☺
<b>12</b>	P	Serafin	
<b>13</b>	T	Edvard - Gerard	
<b>14</b>	S	Kalist	
<b>15</b>	Č	Terezija V. Avilska	
<b>16</b>	P	Marjeta Alacoque	
<b>17</b>	S	Ignacij Antiohijski	
<b>18</b>	N	Luka evangelist, 29. nav. nedieja	☺
<b>19</b>	P	Laura - Izak- Pavel Križa	
<b>20</b>	T	Zorka - Irene	
<b>21</b>	S	Uršula - Celina	
<b>22</b>	Č	Marija Saloma, Donato	
<b>23</b>	P	Janez Kapistran	
<b>24</b>	S	Anton M. Claret	
<b>25</b>	N	Krizant in Darija, 30. nav. nedieja	
<b>26</b>	P	Lucijan	☺
<b>27</b>	T	Sabina	
<b>28</b>	S	Simon in Juda Tadej ap.	
<b>29</b>	Č	Hermelinda	
<b>30</b>	P	Alfonz Rodriguez	
<b>31</b>	S	Stuoblank - <b>HLIEPCI</b>	



peza na štango



Dora Tarbjanova peza jabuke seuke

## Jabučna torta.

Če nam ostane kruh an se nam zdi skoda ga dat živin, napravmo no torto ki se pru hitro nardi an po navadi je usiem usec.

Nucamo vic ku pu kila jabuk (če so seuke je buojš) ki olupemo an zriežemo tu majhane flete. Jih ložemo tu no skiedo an polijemo go po njih limonu sok an 3 žlice cukerja. Tu an pleh položemo koščicje starega kruha (nam ga kor pu kila) an go po varh položmo jabuke ki smo jih že napravli po sebe. Potle nazaj koščicje kruha, jabuke, an takuo napri. Tu no ponò strepetamo 2 jic, pu litra mlieka, dvia žlice cukerja an no malo smetane (panna) an uliemo vse kupe go po tort.

Priet ku jo ložemo cju pec, zriežemo go po nji majhane koščicje masla. Pec ugrejemo 180° an pustmo not torto parbližno 15 minut. Kar lepua poarmenieje, jo uzamemo uoz peci, pust'mo da se lepua pohladi de rivamo jo zriezat na koščicje brez de se ulom. Za de bo buj presentabil, priet ku jo ložemo go po tontah moremo polit no malo kreme pastičere al pa napravmo no gosto kremo uoz kuhanih jabuk (skuhamo an par jabuk tu malo uode s cukerjam an puno limona. Kar so jabuke kuhane jih pasamo z mixerjam de rata na krema).



<b>1</b>	<b>N</b>	Vsi sveti	
<b>2</b>	<b>P</b>	Vse duše - VAHTI	☺
<b>3</b>	<b>T</b>	Ubert	
<b>4</b>	<b>S</b>	Karel Borom. (Drago)	
<b>5</b>	<b>Č</b>	Zaharija in Elizabeta, starša Janeza Krstnika	
<b>6</b>	<b>P</b>	Lenart	
<b>7</b>	<b>S</b>	Engelbert, Ernest	
<b>8</b>	<b>N</b>	Deodat (Bogdan), Bogomir, 32. nav. nedieja	
<b>9</b>	<b>P</b>	Posvetitev later. bazilike	€
<b>10</b>	<b>T</b>	Leon Veliki	
<b>11</b>	<b>S</b>	Martin iz Toursa	
<b>12</b>	<b>Č</b>	Jozafat	
<b>13</b>	<b>P</b>	Stanislav Kostka (Slavko), Diego	
<b>14</b>	<b>S</b>	Nikola Tavelič	
<b>15</b>	<b>N</b>	Albert Veliki, Leopold, 33. nav. nedieja	
<b>16</b>	<b>P</b>	Marjeta Škotska,	☺
<b>17</b>	<b>T</b>	Elizabeta Ogrska	
<b>18</b>	<b>S</b>	Posvetitev bazilike Sv. Petra	
<b>19</b>	<b>Č</b>	Epimak in Aleksander, Massimo	
<b>20</b>	<b>P</b>	Ottavijo, Edmund	
<b>21</b>	<b>S</b>	Mauro	
<b>22</b>	<b>N</b>	Cilija, KRISTUS KRAJ	
<b>23</b>	<b>P</b>	Klement,	
<b>24</b>	<b>T</b>	Flora	☺
<b>25</b>	<b>S</b>	Katarina	
<b>26</b>	<b>Č</b>	Leonard Port.	
<b>27</b>	<b>P</b>	Virgil	
<b>28</b>	<b>S</b>	Gregorij	
<b>29</b>	<b>N</b>	Saturnin, 1. adventna nedieja	
<b>30</b>	<b>P</b>	Andrej ap. (Štandrež)	

L'imposta di pubblicità, nel rispetto del regolamento locale, è a carico di chi lo espone al pubblico.



ribeš za riepo

#### Brovada an mužet

Za napravť brovado: stenfamo tu špehu pu kile brovade, ki smo priet lepuo opral. Doložemo no perjo lomberja, osolmo an ložmo no malo popra. Če se bo parpjakalo, ulijemo no malo uodè. Pustmo naj se kuha parbližno 15 minut.

Za napravť mužet: je trieba ga skuhat an par ur tu uod (buojš bi blua prelit vic krat uodo). Kar je kuhan ga zriežemo tu vierje an jih ložmo tah brovad.



Nadalin Mateužacu riba riepo



# Diçember - December

<b>1</b>	<b>T</b>	Eligij	
<b>2</b>	<b>S</b>	Bibijana (Živa)	☺
<b>3</b>	<b>Č</b>	Frančišek Ksaver	
<b>4</b>	<b>P</b>	Barbara - PRAZNIK MINATORJU	
<b>5</b>	<b>S</b>	Avrelijan, Saba	
<b>6</b>	<b>N</b>	Miklauž, 2. adv. nedieja	
<b>7</b>	<b>P</b>	Ambrož	
<b>8</b>	<b>T</b>	MARIJINO BREZMADEŽNO SPOČETJE, ADVENTICA	
<b>9</b>	<b>S</b>	Sirij - Valerija	☺
<b>10</b>	<b>Č</b>	Loretska Mati božja	
<b>11</b>	<b>P</b>	Damaz I. - Savinij	
<b>12</b>	<b>S</b>	Ivana Frančiška de Chantal	
<b>13</b>	<b>N</b>	Lucija, 3. adv. nedieja	
<b>14</b>	<b>P</b>	Janez od Križa	
<b>15</b>	<b>T</b>	Karlo, ZAČNE DEVETICA BOŽIČNA PO VASEH	
<b>16</b>	<b>S</b>	Adelhajda (Adelina)	☺
<b>17</b>	<b>Č</b>	Lazar iz Betanije	
<b>18</b>	<b>P</b>	Gracijan, Adele	
<b>19</b>	<b>S</b>	Urban V	
<b>20</b>	<b>N</b>	Evgenij in Makarij, Kvatama nedieja	
<b>21</b>	<b>P</b>	Anastasija - ZIMA	
<b>22</b>	<b>T</b>	Remo	
<b>23</b>	<b>S</b>	Janez Kancij	
<b>24</b>	<b>Č</b>	SVETI VEČER - Adam in Eva	☺
<b>25</b>	<b>P</b>	BOŽIČ	
<b>26</b>	<b>S</b>	Štefan, MAŠA PAR SV. MATIJI	
<b>27</b>	<b>N</b>	Janez ap. in ev., Sveta družina	
<b>28</b>	<b>P</b>	Nedoužni otroci, mučenci	
<b>29</b>	<b>T</b>	David	
<b>30</b>	<b>S</b>	Ruggero	
<b>31</b>	<b>Č</b>	Silvester KONAC LIETA	☺



Ettore Buculaju peče kostanj tu ponouci



martau lesen za kostanj

## Župa "babe an burje"

Za jo napravrt no padelo, bomo nual no pest suhij bab, dno čebulo, pu eta masla, 3 žlice moke ušenične, su, popar, an glaž smetane (panna), dvia pesti burji an no litro župe mesne (brodo).

Ložemo gobe tu brodo dokjer na ratajo mahne. Tu dni padiel pošusmo čebulo tu masle, potlè določemo še moko an brodo z gobami (po no malo). Pustmo na ognju naj se kuha 'ne pu ure. Kar že usa hiša uonja lepua po gobah, zamlijemo use z mixerjan, določemo su, popar, smetano an burje kuhane (pu jih zmastmo an pu jih pustmo cele).