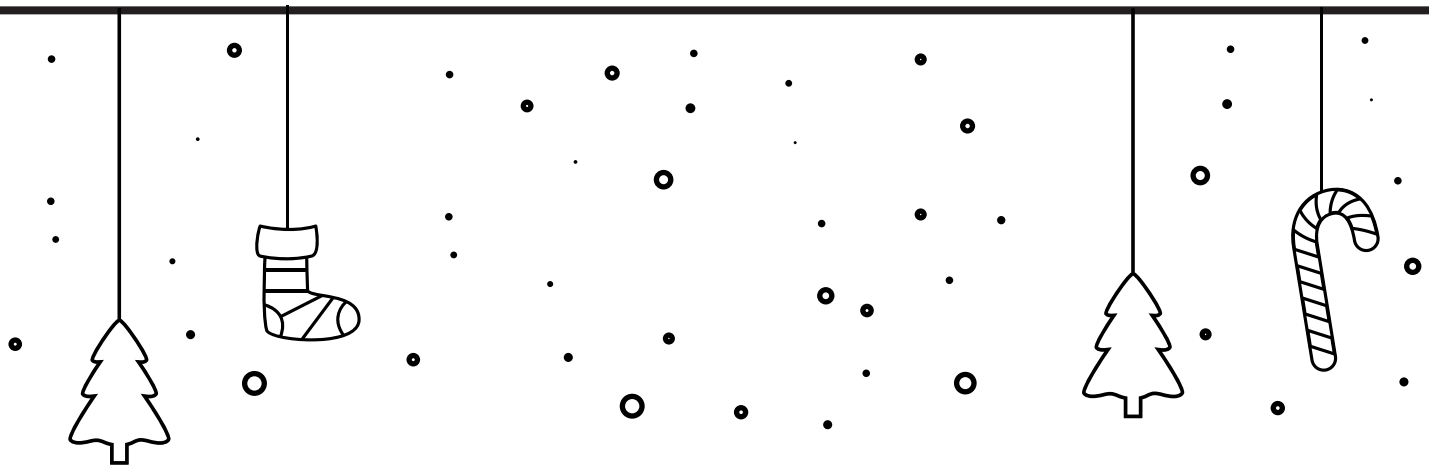

's isch Wihnàchte

S'AMUSER À NOËL

OLCA
OFFICE POUR LA LANGUE
ET LES CULTURES D'ALSACE ET DE MOSELLE

01.
DE WIHNÀCHTSKRÀNZ

Wàs brücht m’r ?

- Grìens Gschenkbändel (2 Rolle)
- E Heissklëbpischtol
- Kleini roti Pompom
- E Schär
- E Stìck Droht (+/- 50 - 60 Cm) odder e dìnner Kleiderhoke
- E Stìck Bändel

Wie fàngt m’r àn ?

De Droht ùfwìckle fer e Rìng ze bìlde. De gànz Kràn hängt vùn dem Rìng àb. M’r kànn aa e Kleiderhoke nemme àwwer m’r mùess ne zeerscht ùfmàche ùn rùnd bìeje.

D’zwei Rolle Gschenkbändel ùfmàche ùn 40Cm làngi Bändele schnide. Jedes Bändele wìrd mìt de Schär gedrullt wie fer e Gschenkpäckel. Dànn wìrd’s àn de Droht geknepft. E einfàcher Knopf làngt. M’r soll nìt àn de Bändele spàre. Je meh Bändele, je scheener wìrd de Kràn.

Wenn de Kràn scheen gfìllt ìsch, muess m’r d’kleine rote Pompom mìt de Heissklëbpischtol ànlimme.

Fer de Kràn ùfhänge, muess m’r noch ’s rot Bändele ànknepfe.

Ùn ferti ìsch’s.

02.
Ś CHRÌSCHTKÌNDEL

Chrìschtkìnd, kùmm ìn ùnser Hüss

Laar din goldich Sackele üss

Stell de Essel ùf de Mìscht

Ass er Heu ùn Hàwer frìsst

Heu ùn Hàwer frìsst'r nìt,

Zùckerbredle bekùmmt'r nìt

Chrìschtkìnd, kùmm ìn ùnser Hüss

Laar din goldich Sackele üss

Chrìschtkìnd, kùmm ìn ùnser Hüss

Laar din goldich Sackele üss

Stell de Chrìschtboem ùf de Tìsch

Waj hit Owe Wihnàchte ìsch

Zìng die Liechtle àlli àn,

fer ass m'r kenne Frëid dràn hàn

Chrìschtkìnd, kùmm ìn ùnser Hüss

Laar din goldich Sackele üss

*Extrait du livre **Maikäfer fliej** de René Egles*

(à découvrir sur :
***http://www.lehre.olcalsace.org/activites-pour-enfants/chanter**)*

03.
SCHWOWEBREDLE

Àchtùng : de Teig muess àm Doe devor vorberèitet ware, er muess namli e gànzi Nàcht ìm Isskàschte verwile.

- 100 g weicher Bùtter
- 100 g Zùcker
- 2 Eigale. Noch 1 dezü vorsahn fer d'Bredle ze striche.
- 150 g Mahl
- 100 g gemàhleni Màndle, Nùsse odder Hàselnùsse (odder e Mìschùng vùn de dréi)
- 10 g Zìmmet
- Bredle-Fermle

Fer de Teig :

1) De Zùcker ùn de weiche Bùtter ìngerenànder mìsche, bis ass mìr e glichmassicher Teig bekùmmt.

2) D'Eigale dezügann. Riehre.

3) 's Mahl ùn d'Màndle (odder d'Nùsse) dezümàche. Kneete bis ass mìr e glichmassichi Teigköjel bekùmmt. E gànzi Nàcht ìm Isskàschte stehn lon.

Fer d'Bredle :

1) De Teig fin üsswàle (ùngfahr 5 Milimeter dìck). Mìt Bredle-Fermle üsstache, bis ass ken Teig meh ìwweri bliit.

2) D'Bredle mìteme Bansel mìt Eigal striche.

3) E Blach mìt Bùtter schmiere ùn d'Bredle drùf lëje.
Ìm Offe ùf 180 Gràd 10 Minüte bàche lon.