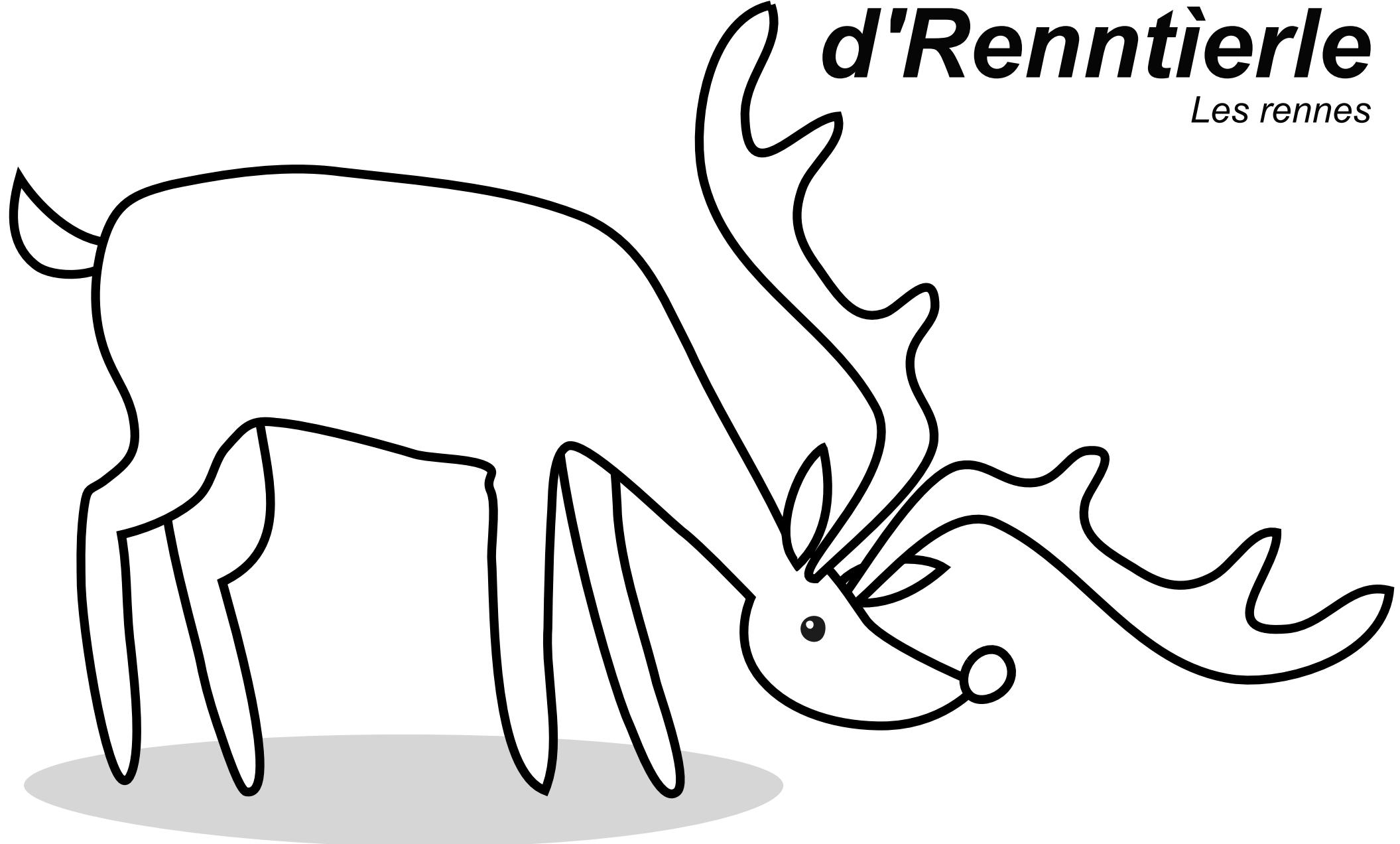


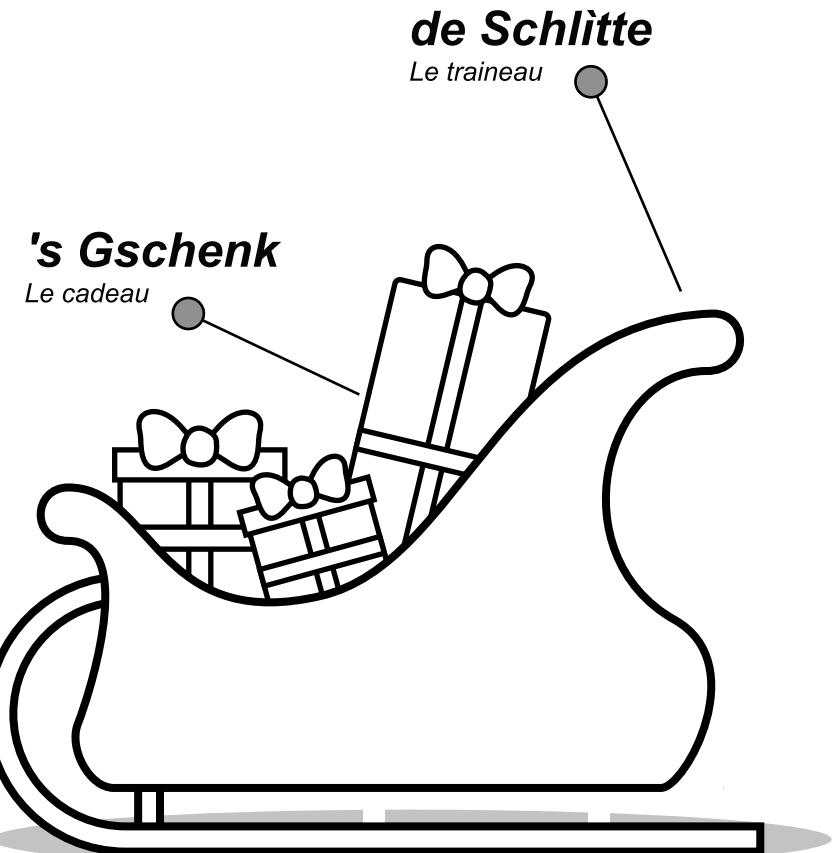
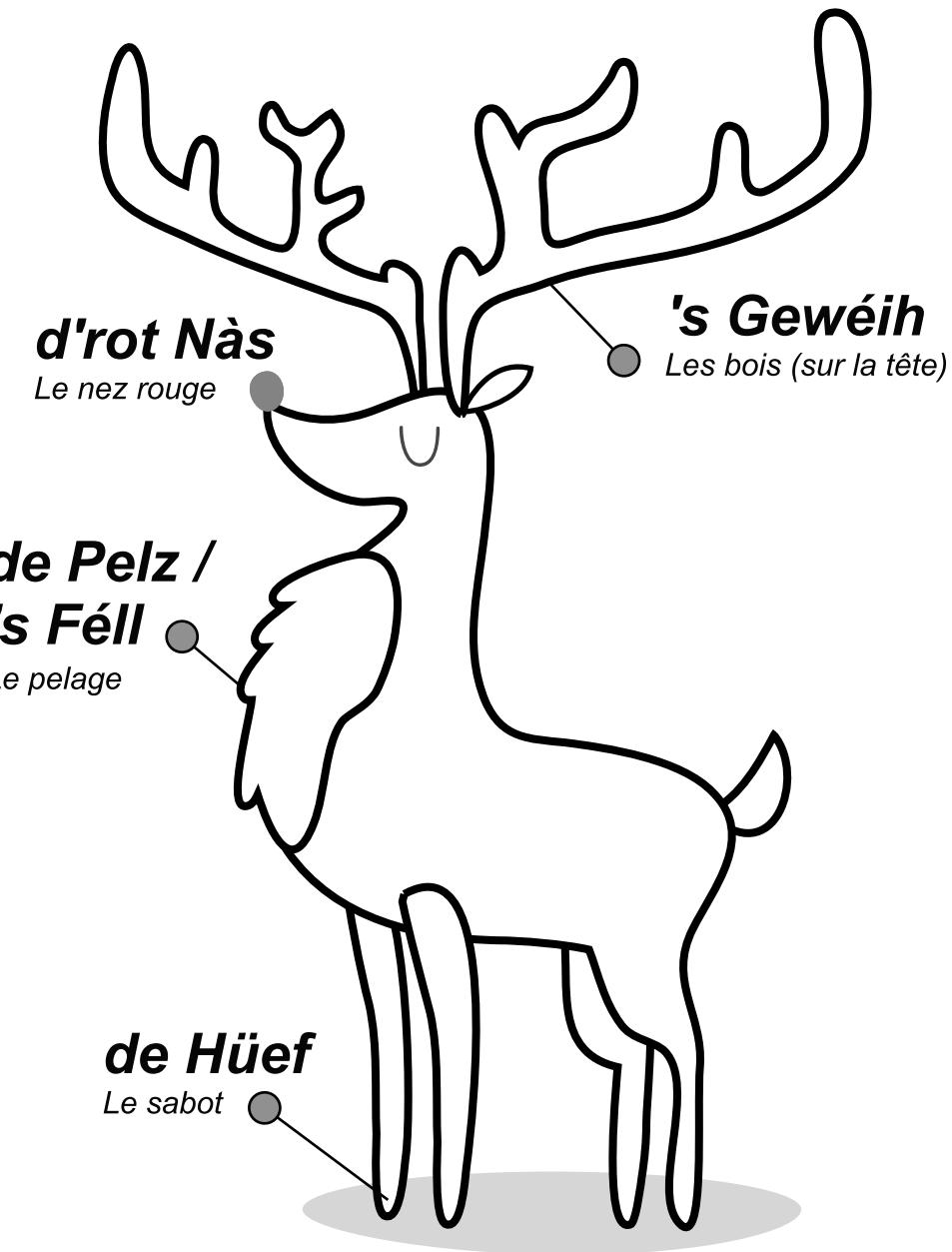
10

d'Renntierle[®]
Les rennes



Wortschàtz

Vocabulaire



's Iss
La glace



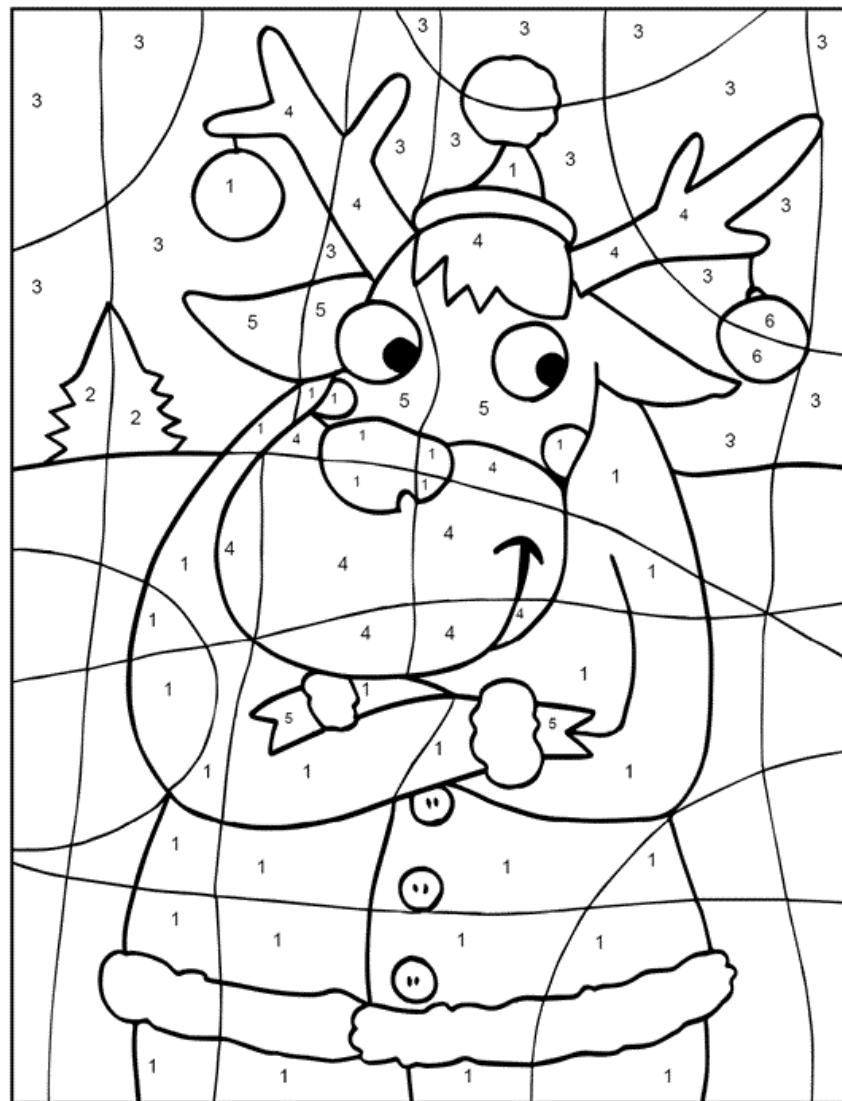
d'Sterne
Les étoiles



de Schnee
La neige

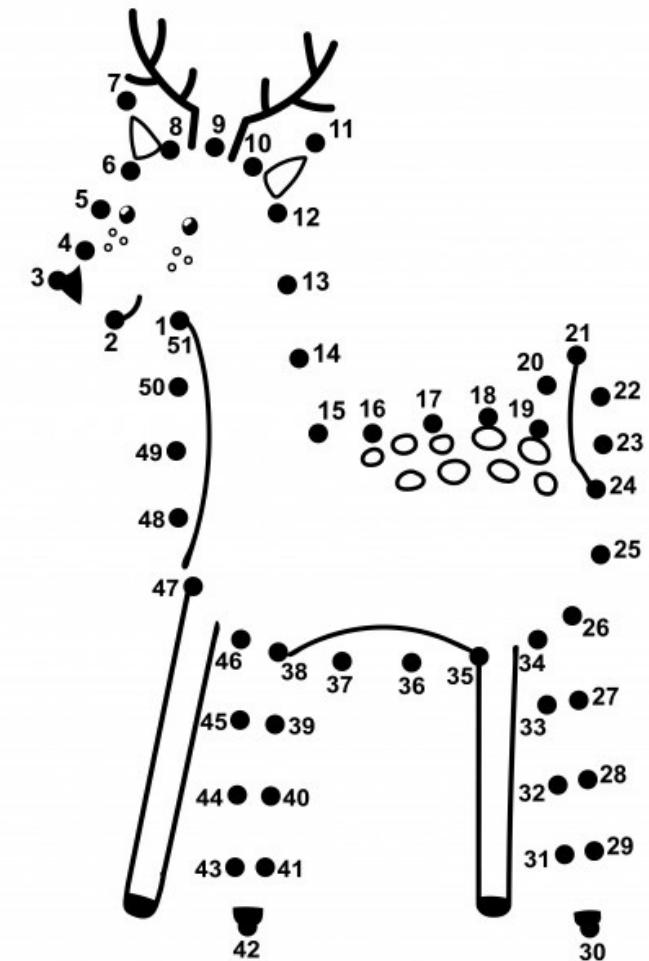
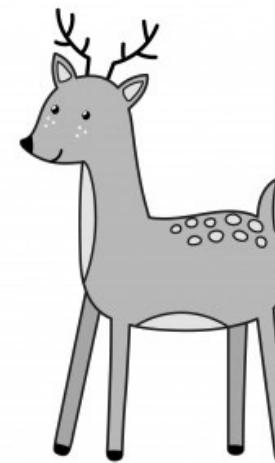
Mole

Coloriage



Dessin de Maëlle Le Toquin

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6



Wihñachtsschmück üss Kältporzellän



Es gibt verschiedeni Sorte vùn Kältporzellän (z.B. eins mit Lim) àwwer dis Rezept isch meh fer Kinder geeignet.

Ùnseri Sort isch nít gfährlich àwwer m'r muess doch aa üfpasse, àss d'Kleine 's Kältporzellän nít ìns Mül stecke. M'r brücht d'Màss nít bàche, sie trickle gànzt allaan.

Wàs brücht m'r : _____

1 Dos Maisstärke (so wie Maizena) _____

2 Dose Nàtron (Nàtriùmbikarbonàt) _____

1 Dos kàlts Wàsser _____

E Kàffeeléffele Essi _____

1 Kàr _____

E Leffel _____

Gouache _____

Bänsel _____

Wie wìrd's gemàcht ?

1 's Maizena ùn 's Nàtron ìn e Kàr lëére ùn güet vermische.

2 's kàlte Wàsser ùn de Essi dezü lëére ùn güet verriehre.
(De Essi brücht m'r fer àss d'Màss nít grøj wìrd.)

3 Gànzt längsàm wärme ùn ìmmer wittersch rìehre.
Àchtung, es derf nít koche.

4 Rìehre bis àss es wie glàtter Teig üsssieht ùn sich vùn de Kàr léést.

5 's Kältporzellän ûf e Teller màche ùn kàlt lon wäre.
Fer àss es nít trickelt, bedeckt m'r 's miteme fichte Lùmpe.

6 Wenn d'Màss kàlt isch kànn m'r se benütze.

7 Nota Bene : m'r kànn e bissel Gouache dezü màche wenn m'r e fàrwichi Màss will.



Fer Wihnächtsschmück ze bäschle, brücht m'r Üssstéchférmlé
(die wie m'r fer d'Wihnächtsbredle nämmt).

D'Mass wird e bissel verschäfft ùn üssgewàält wie Küecheteig.
Mitere Hééche vùn 0,5 Cm, kànn m'r schùnn ebs ànfànge.
E Férmel üsswähle ùn gànz einfàch üssstéche.

Wenn d'Mass noch ficht ìsch kànn m'r Àbdrìck màche.
Fer ùnser Beispiel hàn m'r e Thuya-Äschtel genùmme.

's Äschtel ùf 's Herzel laje, mitem Wààlholz gànz làngsàm drùf
drücke ùn 's Äschtel àbzìehje. E kleins Léchele màche fer àss m'r
's Herzel ùfhänge kànn.

E gànzer Dàà trìckle lon, lakkiere ùn àn de Tannebaam hänge.





Elsässischi Renntierle

***Welle-n-ihr de Kinder
Pläsier mache ùn
hàn nít viel Zitt ?***

Mit dem Rezept kànn nix schief gehn. Es gibts Schokolà ùn ebs ze knäbbere.

Wàs brücht m'r : _____

Bàch-Schokolà (z.B. Poulain odder Menier...) _____

20 dìcki Stängle _____

20 Bretschdelle _____

Schokolàbùmbùm (Wie Smarties z.B.) _____

Wie wìrd's gemàcht ?

1 De Schokolà gànz làngsàm vergehn lon. 's Beschte ìsch m'r màcht ne ìn de Mikrowelle Offe. M'r losst ne e pààr Mol 30 Sekunde drähje bis àss er vergànge ìsch.

2 's Stängel ìn de Schokolà dùnke. E Drìttel vùm Stängel müess ìwwerzöje sìnn. Trickle lon.

3 E pààr Mol dùnke fer genüe Schokolà üfem Stängel ze hàn. Vor àss d'letscht Schìcht drücket ìsch, d'Schokolàbùmbùm drùfkléwe fer d'Nàs ùn d'Giggele ze mache. E Bretschdellele ìn zwei brèche ùn jedi Sit benütze fer d'Hérner ze mache.

4 So màcht m'r e elsässisches Renntier. Ün fer àss àlli zefridde sìnn, müess m'r e gànzer Hüffe mache.

Klein Renntiar hät Àngscht vo àllem *Petit Renne a peur de tout*



Petit renne est peureux, si peureux
que tout le monde se moque de lui !
Jusqu'au jour où arrive le loup...
Édition bilingue alsacien-français.

AUTEUR

Karen Hoffmann-Schickel

ILLUSTRATEUR

Dainius Šukys

ÉDITEUR

Borealia, 2018

Où se le procurer ? En librairie.



Pour en savoir plus :

www.lehre.olcalsace.org

Ce portail est entièrement dédié à la **transmission** et à l'**apprentissage** de l'alsacien. Vous y trouverez des conseils, des ressources, des idées de sorties, que vous soyez parent, grand-parent, professionnel ou bénévole.

Les thématiques-phares de ce portail sont les suivantes : transmettre sa langue, carte linguistique interactive, activités pour enfants, apprendre et enseigner, s'amuser en alsacien.

