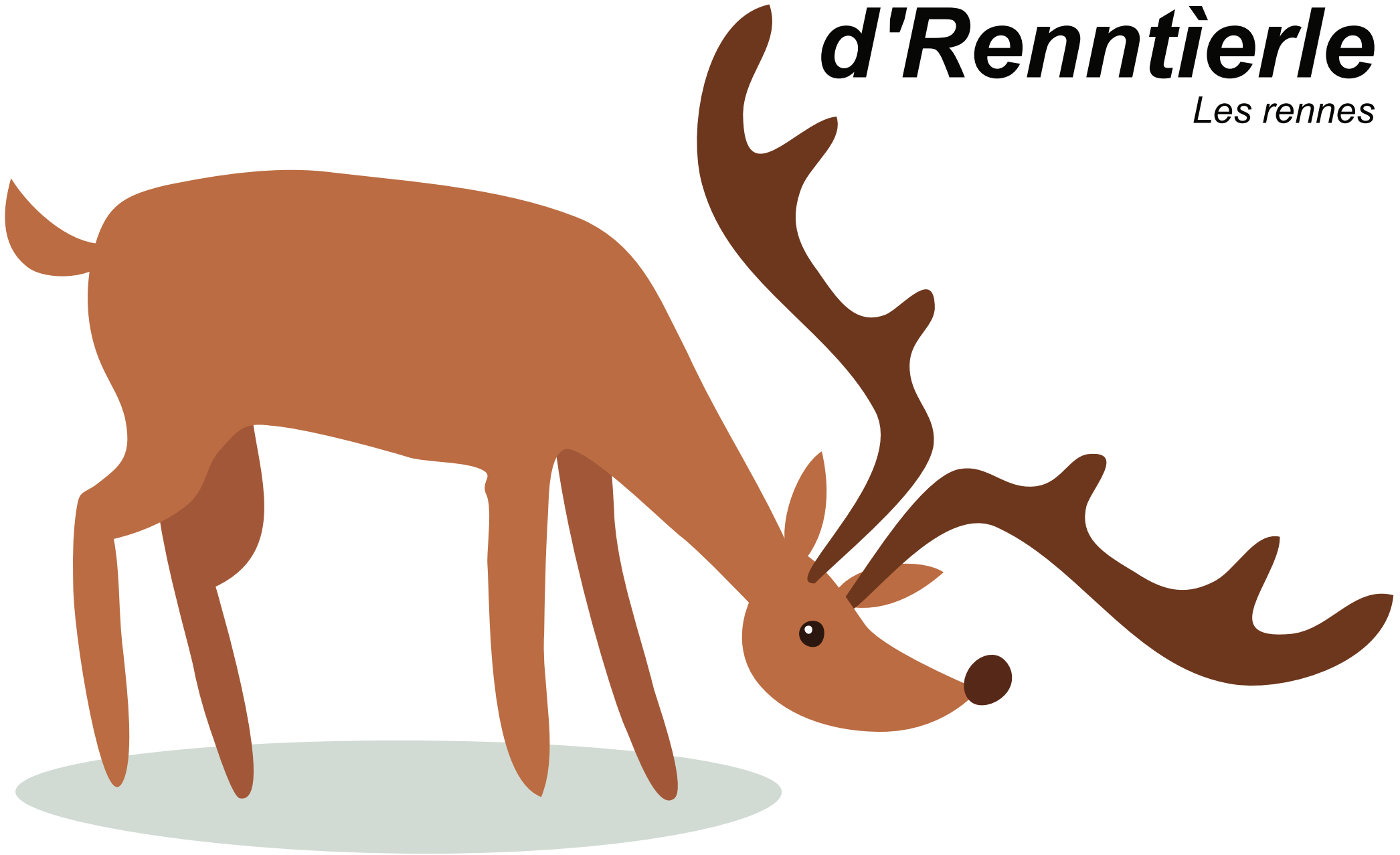
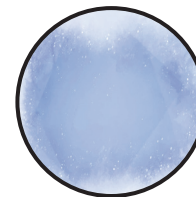
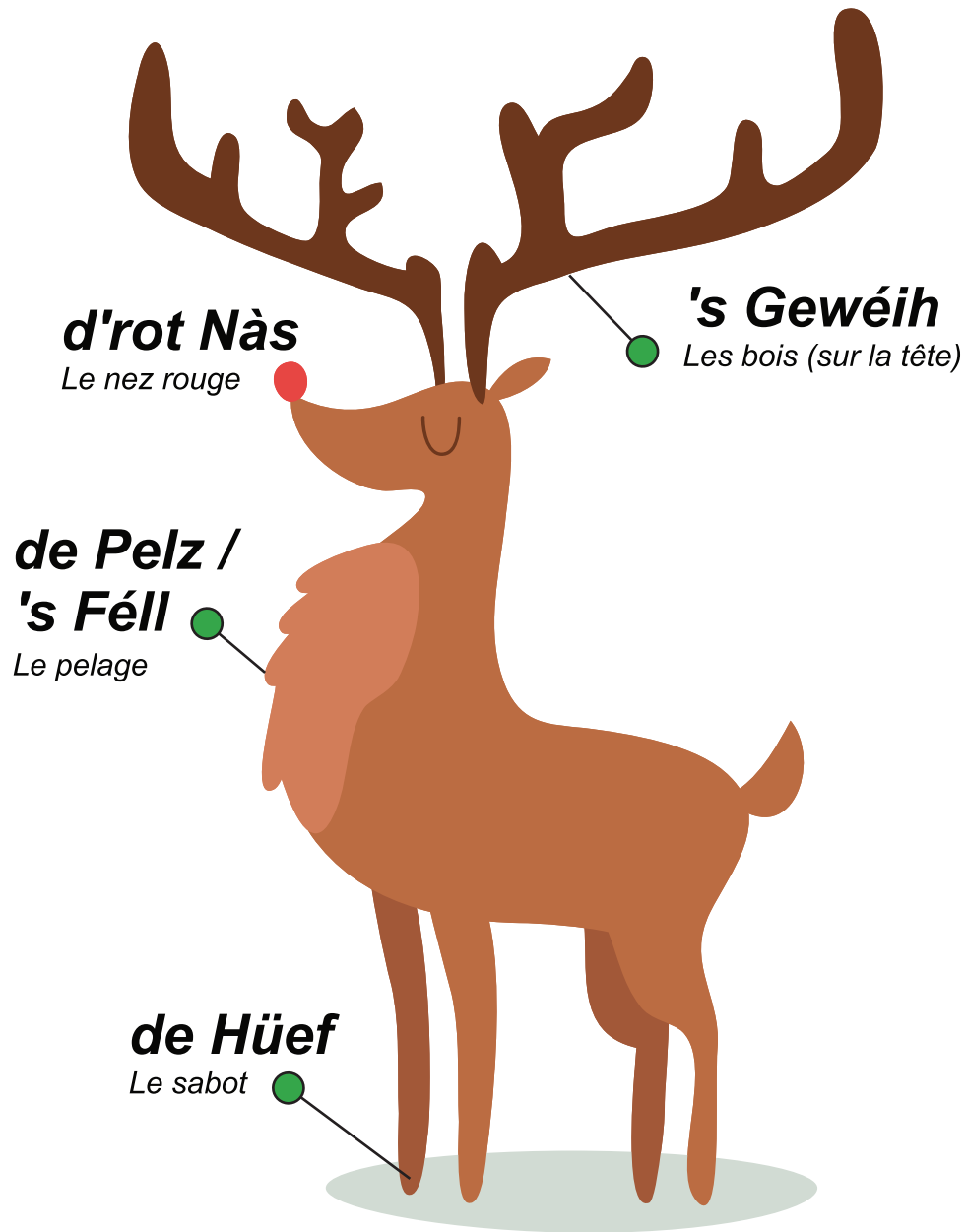


# *d'Renntierle*

*Les rennes*





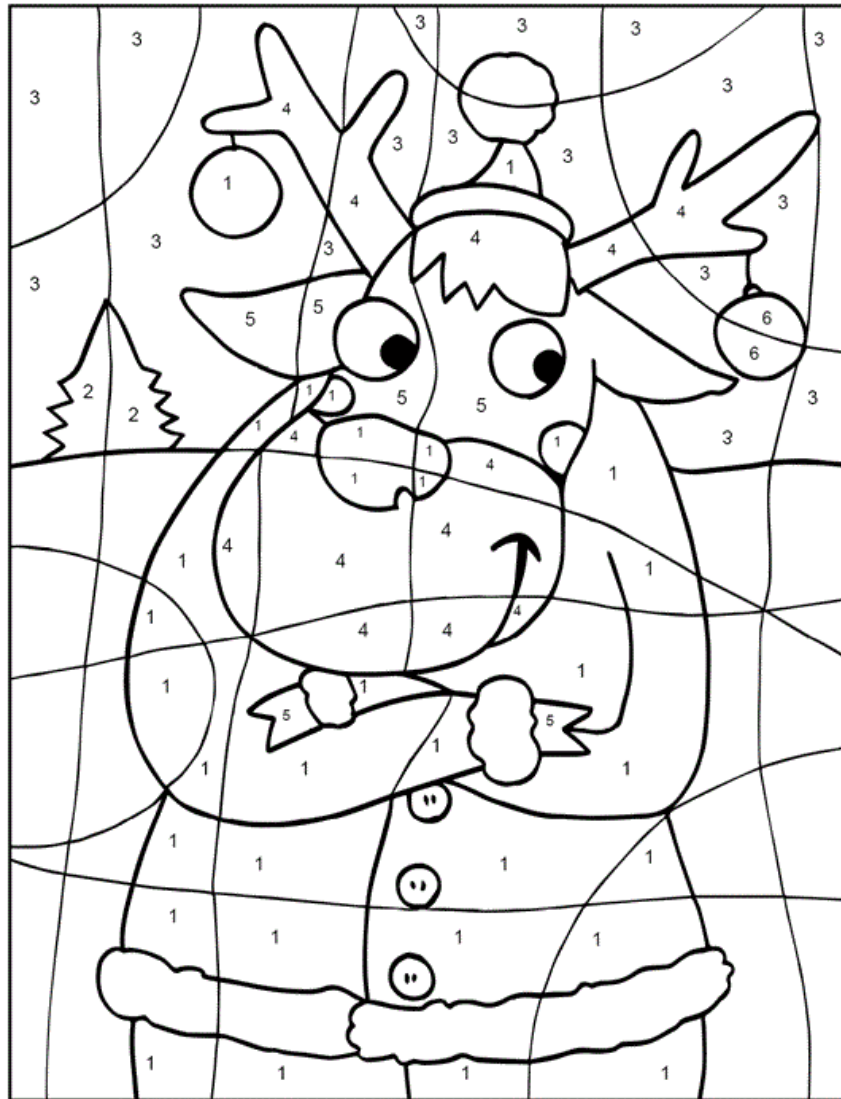
**'s Iss**  
La glace



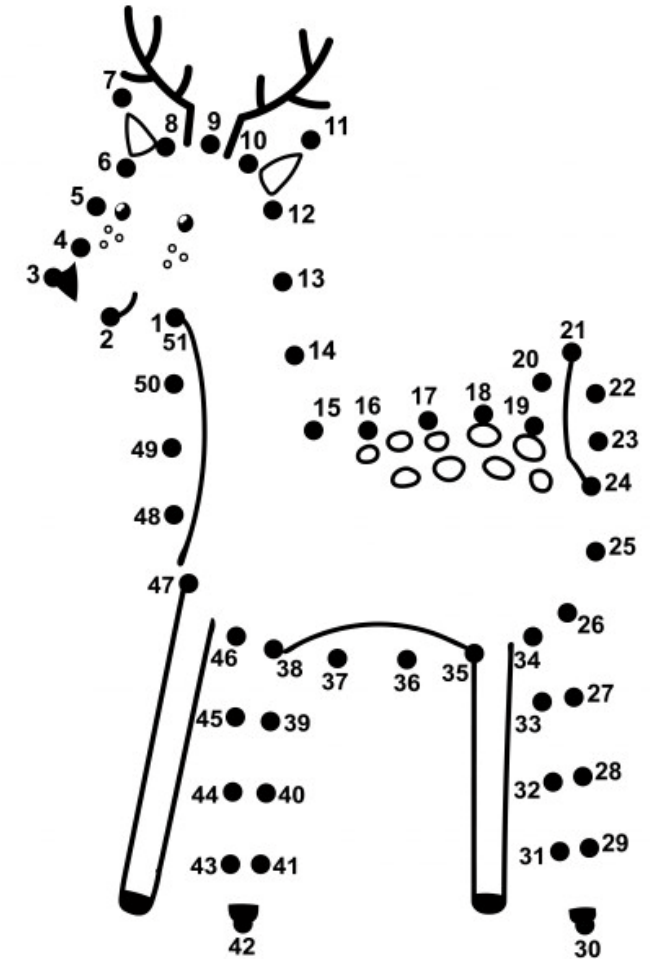
**d'Sterne**  
Les étoiles



**de Schnee**  
La neige



Dessin de Maëlle Le Toquin



## Wihnàchtsschmùck üss Kàltporzellàn



Es gibt verschieden Sorten vùn Kàltporzellàn (z.B. eins mit Lim) àwwer dis Rezept isch meh fer Kinder geeignet.

Ùnseri Sort isch nit gefährlich àwwer m'r muess doch aa ùfpasse, àss d'Kleine 's Kàltporzellàn nit ins Mül stecke. M'r brücht d'Màss nit bàche, sie trickle ganz 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 wird's gemacht ?

- 1 's Maizena ùn 's Nàtron ìn e Kàr lëere ùn güet vermische.
- 2 's kàlte Wàsser ùn de Essi dezü lëere ùn güet verriehre. (De Essi brücht m'r fer àss d'Màss nit grøj wird.)
- 3 Ganz làngsam wärme ùn ìmmer wittersch riehere. Àchtung, es derf nit koche.
- 4 Riehere bis àss es wie glàtter Teig üssieht ùn sich vùn de Kàr léést.
- 5 's Kàltporzellàn ùf e Teller màche ùn kàlt lon wäre. Fer àss es nit trickelt, bedeckt m'r 's mìteme fichte Lümpe.
- 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 Wihnàchtsschmück ze bäschle, brücht m'r Üsstëchférmle (die wie m'r fer d'Wihnàchtsbredle nämmt).

D'Màss wird e bìssel verschàfft ùn üssgewààlt wie Küecheteig. Mitere Hééche vùn 0,5 Cm, kànn m'r schùnn ebs ànfàngé. E Férmel üsswähle ùn gànz einfàch üsstëche.

Wenn d'Màss noch ficht isch kànn m'r Àbdrick màche. Fer ùnser Beispièl hàn m'r e Thuya-Äschtel genùmmé.

's Äschtel uf 's Herzel laje, mìtem Wààlholz gànz làngsàm drüf drücke ùn 's Äschtel àbzìehje. E kleins Léchele màche fer àss m'r 's Herzel ùfhänge kànn.

E gànzer Dàà tricke lon, làckiere ùn àn de Tànnebaam hänge.





## Elsässische Renntierle

**Welle-n-ihr de Kinder  
Pläsier màche ùn  
hàn nìt viel Zitt ?**

Mit dem Rezept kànn nix schief  
gehn. Es gìbt Schokolà ùn ebs  
ze knàbbere.

**Wàs brücht m'r :** ☒

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

20 dìcki Stängle ☐

20 Bretschdelle ☐

Schokolàbùmbùm (Wie Smarties z.B.) ☐

## Wie wird's gemàcht ?

- 1 De Schokolà ganz lànsgàm vergehn lon. 's Beschte ìsch m'r màcht ne ìn de Mikrowelle Offe. M'r losst ne e pààr Mol 30 Sekùnde drähje bis àss er vergànge ìsch.
- 2 's Stängel ìn de Schokolà dùnke. E Drittel vùm Stängel müess iwwerzöje sinn. Trickle lon.
- 3 E pààr Mol dùnke fer genüe Schokolà ùfem Stängel ze hàn. Vor àss d'lètscht Schìcht drücket ìsch, d'Schokolàbùmbùm drüfklèwe fer d'Nàs ùn d'Giggele ze màche. E Bretschdellele ìn zwei brèche ùn jedi Sit benütze fer d'Hérner ze màche.
- 4 So màcht m'r e elsässisches Renntier. Ùn fer àss àlli zefrìdde sinn, müess m'r e gànzer Hüffe màche.

## *Klein Renntiar hât 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](http://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.

