

# *Obst ùn Gemìes vùm Spotjohr*

*Les fruits et légumes d'automne*



# Wortschàtz

## Vocabulaire



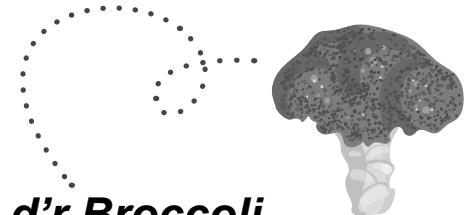
**d'Rotràhne**  
betterave rouge

**d'Rueb**  
navet



**'s Schwammel**  
champignon

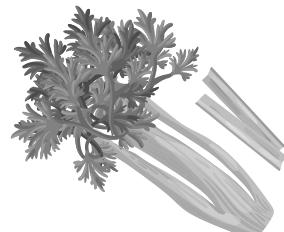
**Obst ùn Gemës vùm Spotjohr**  
Les fruits et légumes d'automne



**d'r Broccoli**  
brocoli



**d'Kirbs**  
courge



**d'r Zalleri**  
céleri



**d'Riesekirbs**  
potiron

**d'Hokkaïdokirbs**  
potimarron



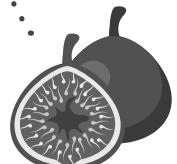
**àlli Sorte Krüt ùn Kehl**  
la famille des choux



**d'r Äpfel**  
pomme



**d'Bir**  
poire



**d'Fij**  
figue



**d'Kescht**  
châtaigne

Àm Màrtinsdàà gibt's  
e Làtarne-Ùmzùgg!

Saint Martin :  
défilé aux lanternes !



## RUEWEGEISCHTER / NAVETS FANTÔMES

Wàs brücht m'r : \_\_\_\_\_

e Masser \_\_\_\_\_

e grosser Leffel \_\_\_\_\_

e Holzbratt \_\_\_\_\_

e Blei- odder Märkierstift fer ùf d'Rueb ze mole \_\_\_\_\_

e Kerz odder e LED-Kerz \_\_\_\_\_

## L'HISTOIRE DU NAVET FANTÔME

*La citrouille d'Halloween était à l'origine... un navet !  
Cette tradition irlandaise aurait commencé il y a 2500 ans.*

*Bien avant que ces citrouilles oranges géantes ne deviennent populaires, c'était le navet qui était taillé en lanterne pour contenir la flamme qui était utilisée pour éloigner les mauvais esprits.*

*Cette tradition était également présente en Alsace.*

## Wie wìrd's gemàcht?

- 1** E fins Trääschel vùn de Rueb àm And wie àm flächschte isch wagschnide, fer àss d'Rueb stehn kànn.
- 2** Àm Kepfel vùn de Rueb e dickers Trääschel schnide, fer de Deckel vùn de Lâtarn ze màche.
- 3** D'Rueb mìme Masser ùn mìme grosse Leffel üssheehle (Àchtung, dìss màche blos d'Erwächseni! Fer e Kìnd kànn's gfahrlì sìnn).
- 4** E hàlbzentimeter-Dicke lon.
- 5** Ùf de Sitt wo d'Rueb àm nattschte isch, mìme Blei- odder Märkierstift e Mül, e Nàs, ùn zwéi Äuje mole. Je grüslicher, je besser!
- 6** Mitem Masser üssschnide.
- 7** D'Kerz àn- ùn ninmàche.
- 8** Ihr kenne de Deckel zümàche, odder offe lon.  
Grrr!!!



### KOKOS-KIRBSESÜPP

### SOUPE COCO POTIMARRON

#### Wàs brücht m'r :

1 Hokkaïdokirbs \_\_\_\_\_

2 Zìwwle \_\_\_\_\_

Kokosfett \_\_\_\_\_

Kokosmillich \_\_\_\_\_

Currypàschte \_\_\_\_\_

3 cm frischer Ingwer \_\_\_\_\_

1 Zitronegràsknolle \_\_\_\_\_

Kirbskernle \_\_\_\_\_

Wàsser, Sàlz, Brèhj \_\_\_\_\_

#### Eventuell äu noch:

Frischer Koriander \_\_\_\_\_

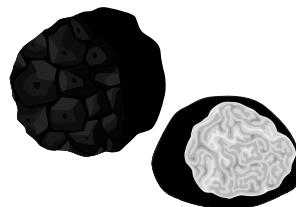
### Wie wìrd's gemàcht?

- 1** D'Kirbs ìn Stìckle schnide.
- 2** Ìnere Kàr, e Leffel Kokosfett vergehn lon ùn e Leffel Curypàschte dezü màche.
- 3** D'Zìwwle verhàckle. Se ìn d'Kàr màche, ìm Fett schweisse lon, de geràppte Ingwer ùn de gehàckte Zitronegràsknolle dezü màche ùn wärme.
- 4** Guet mische, d'Kirbs ìn d'Kàr màche ùn e hàlwer Litter Kokosmillich drùf lëøre. Mìt warmem Wàsser bedecke, sàlze odder 2 Wîrfel Hiehnerbrèhj dezü gann.
- 5** 20 Minüte koché lon ùn dànn, mixe.
- 6** Wenn d'Sùpp ze dìck ìsch, kànn m'r e bìssel Wàsser dezü màche ùn versueche ob se genue gsàlze ìsch.
- 7** Kirbskernle ìnere heisse Pfànn rééschte lon. Wenn se ùfgànge sìnn, ìn d'Sùpp màche. M'r kànn aa frischer Koriander drùff màche.
- 8** Lon's éich gschmecke!



**Mir gehn in de Wàld fer Schwammle ze hole!**  
A la cueillette des champignons comestibles en forêt !

**Ze jedem Bild pàsst e Nàmme**  
Relie le champignon à son nom



**d'r Steinpìlz**  
*bolet*



**d'r Schìrmpìlz**  
*coulemelle*



**d'r Pfifferling**  
*girolle*



**d'Morichel**  
*morille*



**d'r Semmelpìlz**  
*pied-de-mouton*

**d'Totetrompet**  
*trompette-de-la-mort*

**d'Träffel**  
*truffe*

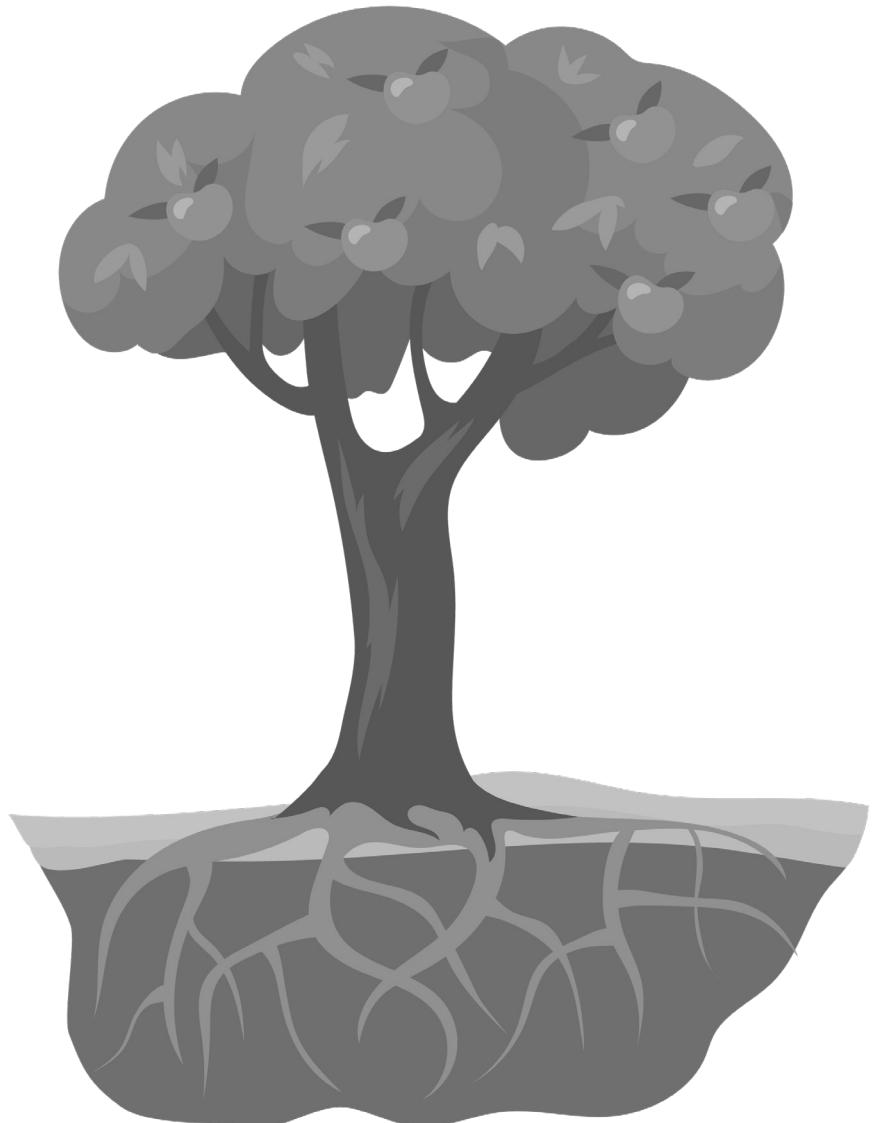
### 's Äpfelkarnel

's Äpfelkarnel findet e Gartel  
Tropft de Raje, strahlt die Sùnn  
Wàcht dìss Karnel üf ùn schùn  
Kùmme d'erschte Würzle rüss  
Gríeni Blätter schlùpfe rüss

's Äpfelbaimel steht ìm Gartel  
Tropft de Raje, strahlt die Sùnn  
Schlùpfe d'Blätter rüss ùn schùn  
Blìeje wissi Blìemle noh  
Kleini ìmme flieje do

's Äpfelbaimel steht ìm Gartel  
Tropft de Raje, strahlt die Sùnn  
Blìeje d'Blìemle üss ùn schùn  
Ware d'gríene Äpfel rot  
Ìsch die Erntezit so noht

's Äpfelbaimel steht ìm Gartel  
Tropft de Raje, strahlt die Sùnn  
Sinn die Äpfel rot ùn schùn  
Bàche m'r e Kueche glich  
's greeschte Teil ìsch noh fer dich





**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.