

# Obst ùn Gemies vùm Spotjohr

*Les fruits et légumes d'automne*



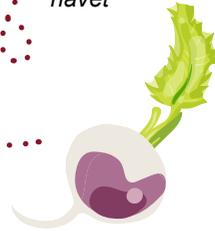
**d'Rotràhne**

*betterave rouge*



**d'Rueb**

*navet*



**'s Schwammel**

*champignon*

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

**d'r Bluemekehl**

*chou-fleur*



**d'r Broccoli**

*brocoli*

**d'Bìr**

*poire*

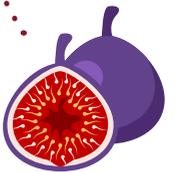


**d'Fij**

*figue*

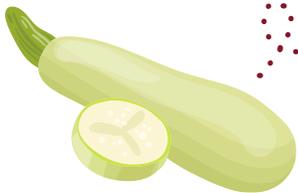
**àlli Sorte Krüt ùn Kehl**

*la famille des choux*



**d'Kirbs**

*courge*



**d'r Zalleri**

*céleri*



**d'Hokkaïdokirbs**

*potimarron*



**d'r Àpfel**

*pomme*



**d'Riesekirbs**

*potiron*



**d'Kesch**

*châtaigne*

*Àm Màrtinsdàà gïbt's  
e Làtarne-Ûmzùgg!*

*Saint Martin :  
défilé aux lanternes !*



## RUEWEGEISCHTER / NAVETS FANTÔMES

Wàs brücht m'r : \_\_\_\_\_ ✓

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

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

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

e Blei- odder Màrkierstift 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 wird's gemacht?

- 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 Làtarn ze màche.
- 3 D'Rueb mìme Masser ùn mìme grosse Leffel üsssheehle (Àchtùng, d'iss màche blos d'Erwächseni! Fer e Kind kànn's gfahrli sinn).
- 4 E hàlbzentimeter-Dicke Ion.
- 5 Ùf de Sitt wo d'Rueb àm nattschte isch, mìme Blei- odder Màrkierstift e Mül, e Nàs, ùn zwèi Äuje mole. Je grüselicher, je besser!
- 6 Mitem Masser üssschnide.
- 7 D'Kerz àn- ùn ninmàche.
- 8 Ihr kenne de Deckel zùmàche, odder offe Ion. Grrr!!!



## KOKOS-KIRBSESÜPP

## SOUPE COCO POTIMARRON

### Wàs brücht m'r :

1 Hokkaïdokirbs \_\_\_\_\_

2 Ziwwle \_\_\_\_\_

Kokosfett \_\_\_\_\_

Kokosmillich \_\_\_\_\_

Currypàschte \_\_\_\_\_

3 cm frischer Ìngwer \_\_\_\_\_

1 Zitronegràsknolle \_\_\_\_\_

Kirbskernle \_\_\_\_\_

Wàsser, Sàlz, Briehj \_\_\_\_\_

### Eventüell äü noch:

Frìscher Koriànder \_\_\_\_\_

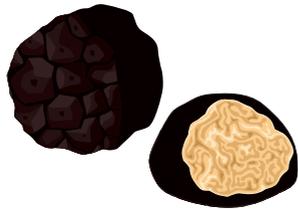
## Wie wird's gemàcht?

- 1 D'Kirbs ìn Stickle schnide.
- 2 Ìnere Kàr, e Leffel Kokosfett vergehn lon ùn e Leffel Currypàschte dezü màche.
- 3 D'Ziwwle verhàckle. Se ìn d'Kàr màche, ìm Fett schweisse lon, de geràppte Ìngwer ùn de gehàckte Zitronegràsknolle dezü màche ùn wàrme.
- 4 Guet mìsche, d'Kirbs ìn d'Kàr màche ùn e hàlwer Litter Kokosmillich drüf læère. Mìt warmem Wàsser bedecke, sàlze odder 2 Wìrfel Hìehnerbriehj dezü gann.
- 5 20 Minüte koche lon ùn dànn, mixe.
- 6 Wenn d'Sùpp ze dick 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 ùfgàngè sinn, ìn d'Sùpp màche. M'r kànn aa frìscher Koriànder drüff màche.
- 8 Lon's éich gschmecke!



**Mir gehn in de Wäld 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 Steinpilz**

*bolet*



**d'r Schirmpilz**

*coulemelle*



**d'r Pfifferlìng**

*girolle*

**d'Morichel**

*morille*



**d'r Semmelpilz**

*pied-de-mouton*

**d'Totetrompet**

*trompette-de-la-mort*

**d'Trüffel**

*truffe*



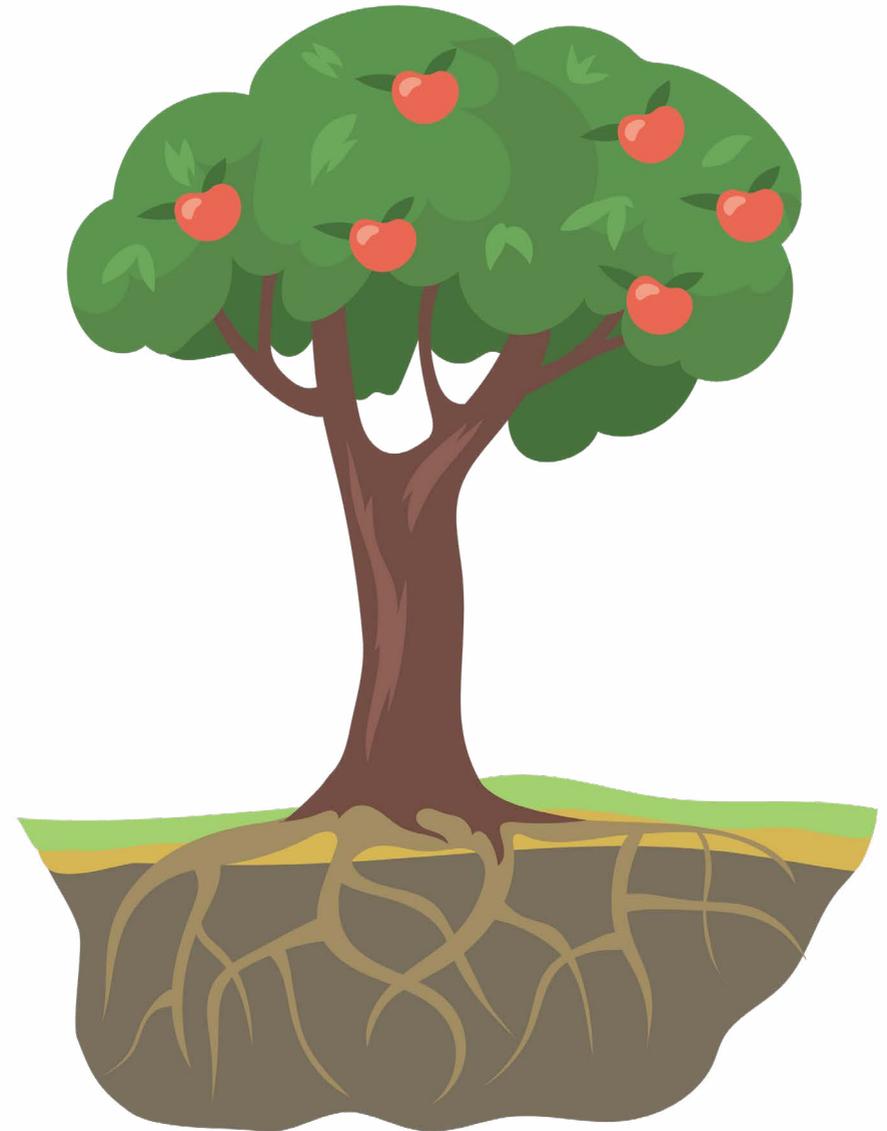
### 's Äpfelkarnel

's Äpfelkarnel findt e Gartel  
Tropft de Raje, strahlt die Sùnn  
Wàcht d'iss Karnel ùf ùn schùn  
Kùmme d'erschte Würzle rüss  
Grieni Blätter schlùpfe rüss

's Äpfelbaimel steht im Gartel  
Tropft de Raje, strahlt die Sùnn  
Schlùpfe d'Blätter rüss ùn schùn  
Blieje wissi Bliemle noh  
Kleini Ìmme flieje do

's Äpfelbaimel steht im Gartel  
Tropft de Raje, strahlt die Sùnn  
Blieje d'Bliemle üss ùn schùn  
Ware d'griene Äpfel rot  
Ìsch die Erntezit so noht

's Äpfelbaimel steht im 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.