

Frìehjohrs-Stìmmùng

Ambiance printanière



D'Rüpp

la chenille



's Heimisel

le grillon



De Töisichfiessler

le mille-pattes



De Ohreklemmer

le pince-oreille



D'Gottesànbettere

la mante
religieuse



De Fiffholder

le papillon



D'Spinn

l'araignée



De Rëjewùrm

le ver de terre



D'Kellerschneck

la limace



D'Weschpel

la guêpe



D'Mùck

la mouche



D'Imm

l'abeille



D'Heischreck

la sauterelle



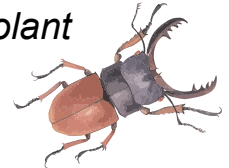
D'Àmeis

la fourmi



De Hirschkäfer

le cerf-volant



D'Krott

le crapaud



De Frosch

la grenouille



D'Schneck

l'escargot



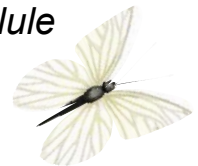
De Nàshornkäfer

le scarabée-
rhinocéros



D'Wàsserjüngfer

la libellule



D'Zikàd

la cigale



De Mischtkäfer

le bousier



's Wändele

la punaise



's Herrgottskäferle

la coccinelle



D'Schnok

le moustique



's Herrgottskäferle



E ÛNSTARBLICHER BLUEMESTRÜSS

Wàs brücht m'r: _____ ✓

E pààr Gläser _____

Wàsser _____

E pààr Filzstifte _____

E Schar _____

Wissi Kàffeefilter _____

Pfiffepützer _____



Wie wird's gemàcht?

- 1** Üss de Kàffeefilter rùndi Forme schniide. Jeder Filter ergibt zwèi rùndi Pàpierstickle. Je meh rùndi Forme schniidd m'r, je greesser wird de Bluemestrüss.
- 2** Ûf jedem Krèis verschiedeneni Sorte Mùschter ùn Verzierunge mìt Filzstifte mole: Krèisle, Kritzeldings, Strèife, Striche, Starnle, Harzle, Walle...
- 3** Es muess ke Sinn màche: d'Hauptsàch isch, es màcht Spàs ùn isch mehrfàrwich.
- 4** Ànderi Kàffeefilter namme ùn se zàmmerolle, fer Stangele ze forme.
- 5** Jeder Krèis üss Pàpier zàmmefälte ùn in de Mitte quer mìtere Schaar schniide, so dàss es e klèins Loch gibt. E Stangel dùrich's Léchel màche, so dàss 's gånze wie e Schwammel üsssieht.
- 6** D'Gläser mìt Wàsser fille. 'S ùntere And vùm Stangel in's Wàsser dùnke. Àbwàrte. Dùrich de sogenannte Kàpillàr-Effekt, verbrèite sich d'Fàrwe.
- 7** Wànn m'r will, kànn m'r noch pààr Tipfle drùf mole, solàng dàss se noch im Wàsser sìn.
- 8** D'rnoh holt m'r se üssem Wàsser rüss, màcht àlli Stangele wag ùn losst d'Krèisle wennigschtens 24 Stùnd trickle.
- 9** Wànn's emol so witt isch, pfätzt m'r jeder Krèis zuere züene Bluem zàmme ùn rollt Pfiffepützer drùm erùm do, wo's Léchele gibt, fer Bluemestangel ze màche. Àn èinem Pfiffepützer kénne mehreri Blueme hange. D'rnoh màcht m'r d'Blueme e bìssele üssenànder, ùn schùn het m'r e scheener Strüss. Wie nit so schnell walti wùrd!

MÜLSCHLACKER-FRÉSCH



Wàs brücht m'r:

- Pàppedeckelrolle (vùn Kabinee- odder Üffsügpäpìer) _____
- Wisses ùn grienes Pàppedeckelpäpìer _____
- Grieni ùn roti Fàrb _____
- Pansel, Filzstifte _____
- Babb, Schnuer _____
- E Schar, e Hefter _____

Wie wird's gemacht?

- 1 Schnide d'Roll àb, fer de Kérwer vùn de Frésch ze bekümme. Àm beschte sell er 10 cm làng sìn.
- 2 Mole d'Roll üsse grien (de Kérwer) ùn ìnne rot (d'Gùrichel) àn.
- 3 Schnide 40 cm Schnuer ùn fadle se ìn d'Roll in. Lon e pààr Zantimeter Schnuer ìnnewandi ùn babbe odder hefte d'Roll àn einem And zsàmmе, nooch àss-n-ìhr's flàch gedrickt hàn.
- 4 Schnide d'Vorder- ùn d'Hinterbein ìm Pàppedeckelpäpìer üss ùn babbe se àn de Kérwer. Schnide zwei kleini Kreise fer d'Äuje üss, mole d'Püpille mìteme schwàrze Filzstift ùn babbe se üff d'Roll.
- 5 Lèje e Blàtt Pàppedeckelpäpìer ìn zwei zsàmmе ùn schnide d'Mùck üss. Lèje s Schnuerand zwìsche d'zwei Schichte ùn babbe s Gànze zsàmmе. Mole d'Mùck àn. Jetzt hàn ìhr e wùnderscheeni Bilboquet-Frésch.

ËRDBEERE-TIRAMISÙ



Wàs brücht m'r:

Fer d'Ërdbeere-Soos:

225 g Ërdbeere _____

22 g Zitronesàft _____

18 g Pùderzùcker _____

Fer d'Mascarpone-Crem:

240 g kàlter Rahm _____

2 Eigël _____

70 g Pùderzùcker _____

200 g Mascarpone _____

Fer de Ûfböi:

5 Léffel-Biskùit _____

275 g Ërdbeere _____

Wie wìrd's gemàcht?

D'Ërdbeere-Soos:

- 1 D'Ërdbeere wäsche, ìn zwei schniide. Mìtem Zitronesàft ùn de Zùcker guet mixe.
- 2 D'Soos muess scheen glàtt sìnn.
- 3 Ûf d'Sitt màche.

D'Mascarpone-Crem:

- 4 De kàlt Rahm ze Schlaarahm schlaawe. Ûf d'Sitt màche.
- 5 D'Eigël ùn de Zùcker ìnere breite Schìssel mìtem Schneebäse ùf schlaawe, bis àss d'Mìschùng wiss ùn dïck wìrd.
- 6 De Mascarpone dezü màche ùn wittersch schlaawe. Es muess au scheen glàtt wëre.
- 7 De Schlaarahm gànz delikàt dezü màche. Es derf nit zàmmekeje.

De Ûfböi:

- 8 D'Ërdbeere wäsche ùn ìn zwei schniide.
- 9 E Glàs nemme ùn zeerscht Léffel-Biskùitt-Stickle drin màche, dànn 2 Léffel Ërdbeere-Soos ùn e dïcki Schìcht Mascarpone-Crem.
- 10 E Stïck Léffel-Biskùit ìn d'Mitte màche ùn d'Ërdbeerstickle àn de Rànd vùm Glàs àndrücke.
- 11 Denoh kùmmt wìdder Soos ùn de Rescht Mascarpone-Crem.
- 12 Gànz owwe kùmmt noch e scheeni Ërdbeer.
- 13 Zwei Stùnde ìn de Isskàschte ruehje Ion.

Geniessel!

Referanz:

« Promenons-nous dans les Contes » en alsacien.

D'Nàachtiiil ùn de Gartner

Réalisateur : Léo Puel – Production : Innervision avec la participation de l'OLCA et France 3 Alsace

Extrait des histoires inédites ou traditionnelles racontées en ombres chinoises.



A retrouver sur la chaine YouTube de l'OLCA : <https://www.youtube.com/>

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.