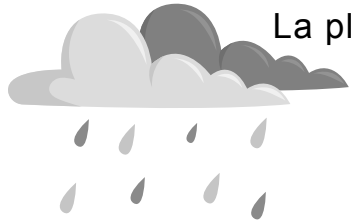


Spotjohr-Stimmung

Ambiance automnale





Dr Raga
La pluie



Rot
Rouge



D Kürbis
La citrouille



Dr Äpfel
La pomme



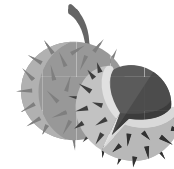
Dr Wind
Le vent



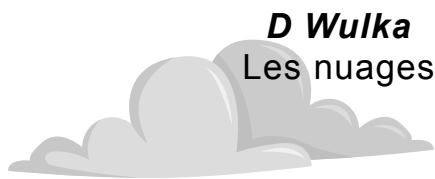
Oransch
Orange



S Gspangsch
Le fantôme



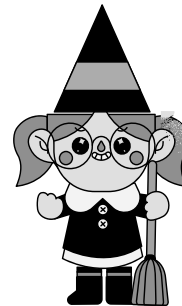
D Käschtene
La châtaigne



D Wulka
Les nuages



Gaal
Jaune



D Hax
La sorcière



Dr Pilz
Le champignon



D Kälta
Le froid



Brün
Marron



D Blüema
Les fleurs



D Blätter
Les feuilles



DR TRIWEL ÜSS KORK



Wàs brücht m'r: _____ ☒

13 Korka _____ ☐

A Heisskleibpischtole un Kleibesticks _____ ☐

Bordeauxrota oder griena Fàrwa _____ ☐

Griener Pàppadeckel _____ ☐

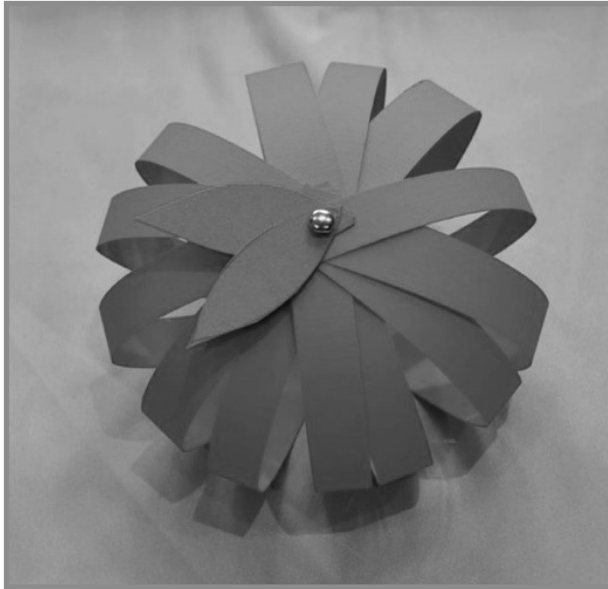
Bamsel _____ ☐

A Schàblona in Form vom a Blätt _____ ☐

Wie wird's gmàcht?

- 1** Mol d Ander vo da Korka mit bordeauxrota oder griena Fàrwa à, je nohdam, wella Fàrwa dü dim Triwel ga mächtsch.
- 2** Kleib d Korka mit dr Heißkleibpischtole zsamma, fir a Triwel z'forma.
- 3** Bieg s griene Pàpiir in dr Mittla. Schnid mit Hilf vo dr Blättschàblona a scheen Wiblätt üss.
- 4** Kleib dàs Wiblätt oba uff dr Triwel, uff d Korka.

A KIRBSA ÜSS PÀPIR



Wàs brücht m'r: _____ ✓

Orànsch un grian Kartopàpiir _____ ☐

A Lineàl _____ ☐

A Pàpiir Blèistift _____ ☐

Schara _____ ☐

2 pàriser Muschterklàmmerna _____ ☐

A Lochstànzer _____ ☐

A Schàblona Blättformig _____ ☐

Wie wird's gmàcht?

- 1** Zeichnen parallela Linia uffs orànschfàrbiga Pàpiir mit ma Blèistift, un loss zwischa jeder Linia 1 bis 2 cm Àbstànd.
- 2** Schnid a Dutzend Streifa entlang dr gezeichnet Linia entlàng. Tipp: Wie länger d Streifa, desto greeßer wird dr Kürbis.
- 3** Biig àlla Streifa uffanànder.
- 4** Stànz mìtem Locher a Loch àn jedem And vom Hiffala.
- 5** Schnid mìt dr Schàblona a Blätt üssem grian Pàpiir üss un stànz a Loch àn eim And.
- 6** Befeschtig d Streifa, ìndam dü beida And mìt'ra Muschterklàmmerna fixiersch. Vergiss nìt, dàs griene Blätt àn'ma And ifüega.
- 7** Zum Schluss zig die Streifa vorsichtig üssanànder – dr Kürbis nìmmt wie dur Zàuber drèidimensionàla Form à!

DÀMPFNÜDLA



Wàs brücht m'r:

- 600 Gr Mahl _____ ☐
- ¼ Liter wàrmi Milch _____ ☐
- 60 Gr Butter _____ ☐
- 2 Eier _____ ☐
- 11 Gr trucka Hefa _____ ☐
- E bitzi Sàlz _____ ☐
- E Suppaläffel Zucker _____ ☐
- Eel un Butter fir in d Kàr _____ ☐
- Kàffee _____ ☐
- Zucker _____ ☐

Wie wird's gmàcht?

- 1 dr Hefa, dr Sàlz, dr Zucker, un dr Butter in dr wàrma Milch verriahre.
- 2 s Mahl un d'Eier drzüe màcha un dr Teig güet verschàffa. Dr Teig müess güet luck sì àwer nìt z'fiicht.
- 3 E Stund zwei hàwa lo.
- 4 Dr Teig e bitzi üsswàhla, ar müess zièmlig dick sì fir àss m'r ne mìteme Glàs güet üsstacha kà.
- 5 M'r hàt drnoh scheeni Ringle vo so ungfahr 3cm hoch. D Rìngla mien noch e hàlb Stund hàwa.
- 6 D'Dàmpfnüdle wara nìt im Ofa bàcha àwer in dr Pfànna oder noch besser in d schwàrza Gusskàr.
- 7 Eel un e Stìckla Butter in d Kàr màcha un vergeh lo. Dr Boda vo dr Kàr müess gànzt igfatta sì àss d'Dàmpfnüdle nìt àhanga.
- 8 D'Rìngla in d Kàr lìga un uf àlli zwei Sitta e bitzi àbragla lo.



Fir d'gsàlzta Sorta:

M'r brücht e Schìssala Wàsser mît ma Kàffeeläffala Sàlz.



Fir d'siessa Sorta:

M'r brücht e Schìssala Kàffee wàsser (hàlb Kàffee, hàlb Wàsser) mît 3 Suppaläffel Zucker.

Wenn zwei Sitta vo de Rìngla scheen guldig sìn, e Schepfläffel vo Flissigkeit ìn d'Kàr laara un gli dr Deckel wìdder druuff màcha.

Es ìsch dr Dàmpf w d'Rìngla màcht uffgeh un « bàcht ».

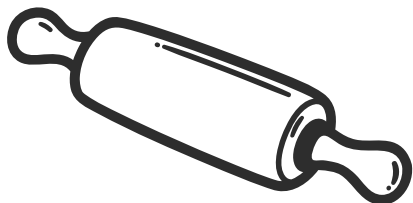
M'r derf àwer dr Deckel nît gànza Zitt uffmàcha sunscht gehn d'Dàmpfnüdle nît uff.

M'r losst se 5/10 Minüta kocha bis àss kè Wàsser ìn dr Kàr meh ìsch.



Wenn's notwandig ìsch, kà m'r d'Dàmpfnüdle ummadreihja, un noch e bitzi kocha lo bis àss se güet dura sìn.

M'r serviert se gli, sie sìn besser wenn se frìsch gekocht sìn.



Lehn's èich gschmecka!



ÄPFELMÜESS



Wàs brücht m'r:

- E Pfund Äpfel _____ ☐
- 50 ml Wässer _____ ☐
- ¼ Zitrona _____ ☐
- 1/3 Vanilleschot _____ ☐
- 1 Zìmmetstangla _____ ☐

Wie wird's gmàcht?

- 1 D'Äpfel scheele un ìn Stickle schniida. E bitzi Wässer ìn d'Kär laare un d'Äpfel drzüe màcha.
- 2 Drzüe kummt drno dr Zitronasàft, d'Vanilleschott un s Zìmmetstangla.
- 3 Làngsàm kochae lo un riehra. M'r brücht ungfahr e ¼ Stund bis àss d'Äpfel weich sìn.
- 4 D'Vanilleschott un s Zìmmetstangla üssahola.
- 5 M'r kà drno s Äpfelmües mixa oder mìtere Gàwla verdrucka wenn m'r garn Stickla hàt.
- 6 Die wo garn siess assa, kànnè Zucker drzüe màcha wenn d'Äpfel e bitzi süür sìn, àwer wenn m'r güeti Äpfel nìmt (Rainette oder Boskoop zum Bispìel) brücht m'r nìt zuckera.
- 7 Mit de Dàmpfnüdle serviera.

E Güeter!

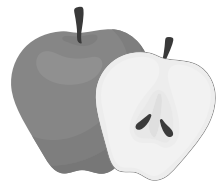
Obscht mìt sim Bàuim

Verbìnd jed Obscht mìt sim Bàuim.

Weller vo dana Baim, verliert nìt sina Blätter? Umring d richtiga Àntwort.

Relie chaque fruit à son arbre.

Parmi ces arbres, lequel ne perd pas ses feuilles ? Entoure la bonne réponse.

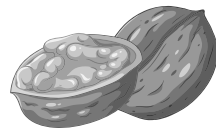


Äpfel

Pomme

Nuss

Noix

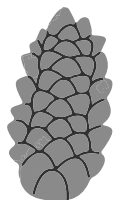


Käschtena

Châtaigne

Eichala

Gland

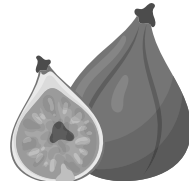


Tànnabibala

Pomme de pin

Figa

Figue



Bira

Poire



Nussbàuim

Noyer

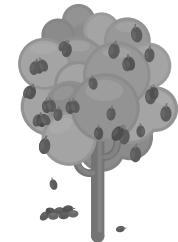
Eicha

Chêne



Figabàuim

Figuier

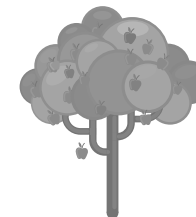
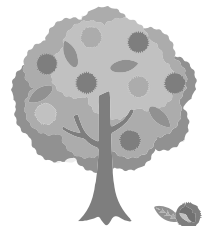


Bìrabàuim

Poirier

Käschtenabàuim

Châtaignier



Äpfelbàuim

Pommier

Kiafer

Pin



Referanz: S Wìnzermädel ùn s Rawemannele

<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.