

Spotjohrs-Stimmung

Ambiance automnale





De Räje
La pluie



Rot
Rouge



D'Kirbs
La citrouille



De Äpfel
La pomme



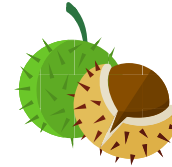
De Wind
Le vent



Orànsch
Orange



De Geischt
Le fantôme



D'Kesch
La châtaigne



D'Wolike
Les nuages



Gel
Jaune



D'Hex
La sorcière



's Schwämmel
Le champignon



D'Kälte
Le froid



Brün
Marron



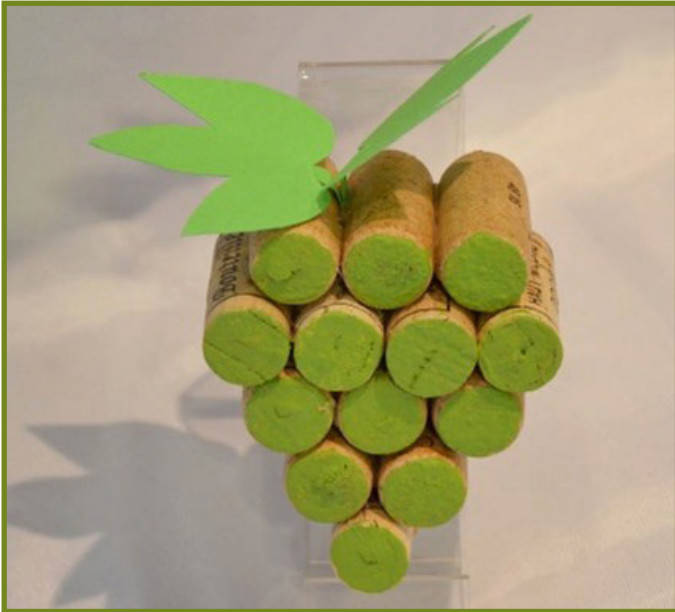
D'Blüeme
Les fleurs



D'Blätter
Les feuilles



E TRIWEL ÜSS KORIK



Wàs brücht m'r: _____ ✓

13 Korikzàpfe _____ ☐

E Heissklëbpischtol ùn Klëbstängle _____ ☐

Dunkelrot oder grëni Fàrb _____ ☐

Grëner Pàppedeckel _____ ☐

Bänsel _____ ☐

E Schàblon in Form vum a Blätt _____ ☐

Wie wird's gemàcht?

- 1** Mol 's End vùn de Korikzàpfe mìt roti oder grëni Fàrb àn je nachdem welli Fàrb dü dim Triiwel genn willsch.
- 2** Klëb d'Zàpfe mìt de Heissklëbpischtol zàmme fer e Triiwel ze forme.
- 3** Fàlt 's grëne Pàpier in de Mitte. Schniid mìt Hilf vùn de Blättschàblon e scheens Winblätt üss.
- 4** Klëb 's Winblätt owwe ùf de Triiwel, ùf d'Korikzàpfe.

E KIRBS ÜSS PÀPIER



Wàs brücht m'r: _____ 

Orànsch ùn griens stàrigs Pàpier _____ ☐

E Lineal _____ ☐

E Bléistift _____ ☐

E Schär _____ ☐

2 pàriser Mùschterklämmere _____ ☐

E Lochstànzer _____ ☐

E Schàblon in Form vùm a Blàtt _____ ☐

Wie wird's gemàcht?

- 1** Mìterme Bléistift paralleli Linie ùfs orànsche Pàpier zeichne. M'r müess zwischo jedi Zill 1 bis 2 cm Àbstànd lon.
- 2** E Dützed Streife schniide. Tipp: je länger d'Streife, desto greesser d'Kirbs.

Àlli Streife ùffenànder stàple.
- 3** Stànz mìtem Locher e Loch àn jedem End vùm Hiffele.
- 4** Schniid mìt d'r Schàblon e Blàtt üssem grìene Pàpier üss ùn stànz e Loch àn einem End.
- 5** Verbìnd jedes End mìtere Pàriserklàmmere. Vergess àwwer nìt 's grìene Blàtt àn einem End dezü ze màche.
- 6** Züem Schlüss wàre d' Streife vorsichtich üssenànder gezöje. D'Kirbs nemmt wie dùrrich Zauber e dreidimensionàli Form àn!

DÀMPFNÜDLE



Wàs brücht m'r:

- 600 Gr Mehli _____ ☐
- ¼ Litter wàrmi Millich _____ ☐
- 60 Gr Bütter _____ ☐
- 2 Eier _____ ☐
- 11 Gr trùcketi Hef _____ ☐
- E bìssel Sàlz _____ ☐
- E Sùppeleffel Zùcker _____ ☐
- Eel ùn Bütter fer ìn d'Kàr _____ ☐
- Kàffee _____ ☐
- Zùcker _____ ☐

Wie wird's gemàcht?

- 1 d'Hef, de Sàlz, de Zùcker ùn de Bütter ìn de wàrm Millich verriehre.
- 2 's Mehli ùn d'Eier dezü màche ùn de Teig gùet verschàffe. De Teig müess gùet lùck sinn àwwer nìt ze ficht.
- 3 E Stünd zwei hàawe lon.
- 4 De Teig e bìssel üsswähle, er müess ziemlich dick sinn fer às m'r ne mìteme Glàs gùet üssteche kànn.
- 5 M'r het noh scheeni Ringle vùn so ùngfàhr 3 cm hoch. D'Ringle mien noch e hàlb Stünd hàawe.
- 6 D'Dàmpfnüdle wàre nìt ìm Offe gebàche àwwer ìn de Pfànn odder noch besser ìn de schwàrz Gùsskàr.
- 7 Eel ùn e Stìckel Bütter ìn d'Kàr màche ùn vergehn lon. De Bodde vùn de Kàr müess gànz ingfett sinn às d'Dàmpfnüdle nìt ànhànge.
- 8 D'Ringle ìn d'Kàr laje ùn ùf àlli zwei Sitte e bìssel ànbràtle lon.
- 9 Wenn d'zwei Sitte vùn de Ringle scheen goldich sinn, e Schépfleffel vùn Fließsichkeit ìn d'Kàr lëere ùn glich de Deckel widder drüf màche. Es isch de Dàmpf wie d'Ringle màcht ùfgehn ùn « bàcht ». M'r derf àwwer de Deckel nìt gànz Zitt ùfmàche ender gehn d'Dàmpfnüdle nìt ùf.
- 10 M'r losst se 5/10 Minüte koche bis às ke Wàsser ìn de Kàr meh isch.
- 11 Wenn's notwendi isch, kànn m'r d'Dàmpfnüdle rùmdrèhje, ùn noch e bìssel koche lon bis às se gùet dùrich sinn.
- 12 M'r serviert se glich, sie sinn besser wenn se frisch gekocht sinn.



Fer d'gsälze Sort:

M'r brücht e Schissel Wässer mit e Kàffeeleffele Sàlz.



Fer d'siess Sort:

M'r brücht e Schissel Kàffeeewässer (hàlb Kàffee, hàlb Wässer) mit 3 Sùppeleffel Zùcker.

Wenn d'zwei Sitte vùn de Ringle scheen goldich sinn, e Schépfleffel vùn Fliessichkeit ìn d'Kàr lëère ùn glich de Deckel wídder drùf màche.

Es ìsch de Dàmpf wie d'Ringle màcht ùfgehn ùn « bàcht ».

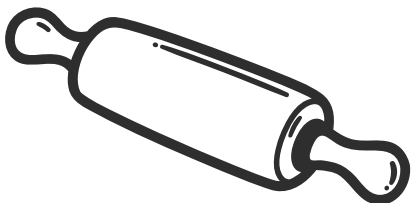
M'r derf àwwer de Deckel nìt gànzt Zitt ùfmàche ender gehn d'Dàmpfnüdle nìt ùf.



M'r losst se 5/10 Minüte koche bis às ke Wässer ìn de Kàr meh ìsch.

Wenn's notwendi ìsch, kànn m'r d'Dàmpfnüdle rùmdrèhje, ùn noch e bìssel koche lon bis às se güet dùrich sinn.

M'r servíert se glich, sie sinn besser wenn se frìsch gekocht sinn.



Lon's éich schmecke!



'S ÄPFELMÜES



Wàs brücht m'r:

- E Pfund Epfel _____ ☐
- 50 ml Wässer _____ ☐
- ¼ Zitron _____ ☐
- 1/3 Vanilleschott _____ ☐
- 1 Zimmetstängel _____ ☐

Wie wird's gemàcht?

- 1** D'Epfel scheele ùn ìn Stickle schniide. E bissel Wässer ìn d'Kär lëerre ùn d'Epfel dezü màche.
- 2** Dezü kùmmt dann de Zitronsäft, d'Vanilleschott ùn 's Zimmetstängel
- 3** Làngsàm koche lon ùn riehere. M'r brücht ùngfähr e ¼ Stünd bis às d'Epfel weich sinn.
- 4** D'Vanilleschott ùn 's Zimmetstängel rüsshole.
- 5** M'r kànn dann 's Äpfelmües mixe odder mìtere Gàwwel verdrücke wenn m'r gern Stickle het.
- 6** Die wie gern siess esse, kenne Zùcker dezü màche wenn d'Epfel e bissele sür sinn àwwer wenn m'r gueti Epfel nemmt (Rainnette odder Boskoop züem Beispiel) brücht m'r nit.
- 7** Mit de Dàmpfnüdle serviere.

E Güeter!

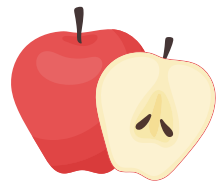
's Obscht ùn siner Baam

Verbind jedes Obscht mit sinem Baam.

Weller vùn denne Baim, verliert nitt sini Blätter? Kreis d'richtich Àntwort.

Relie chaque fruit à son arbre.

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



Àpfel

Pomme

Nùss

Noix



Kescht

Châtaigne

Eichel

Gland

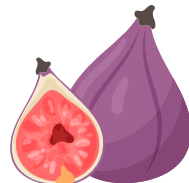


Fùrlebibbel

Pomme de pin

Féj

Figue



Bìr

Poire



Nùssebaam

Noyer

Eich

Chêne



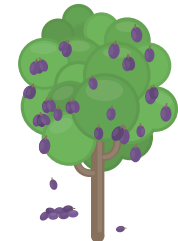
Féjebaam

Figuier



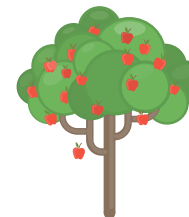
Birebaam

Poirier



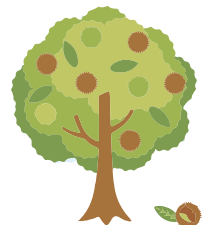
Keschtebaam

Châtaignier



Àpfelbaam

Pommier



Fùrle

Pin



Referenz: '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.