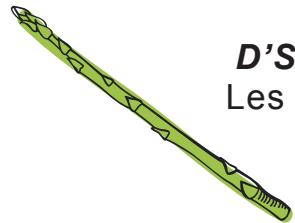


Obscht ùn Gemies vùm ³⁷ Frìehjohr

Les fruits et légumes du printemps

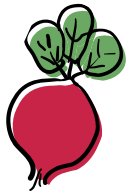


's Gemies Les légumes



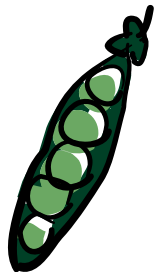
D'Spàrichle
Les asperges

D'Räddi
Les radis



D'r Spinàt
Les épinards

D'Erbsle
Les petits pois



De Bluemekeh!
Le chou-fleur



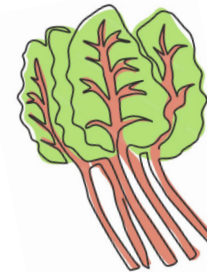
De Brokoli
Le brocoli



D'Ruewe
Les navets



's Obst Les fruits



De Ràhbàrwer
La rhubarbe

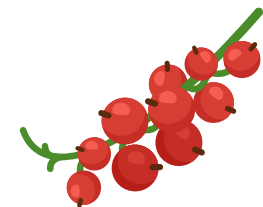
D'Kirsche
Les cerises



D'Himbeere
Les framboises



D'Kànzistriiwle
Les groseilles



D'Erdbeere
Les fraises

D'Gschicht vùn de Spàrichle

Kenne-n-ihr d'is elsässische Sprichwort? Ke Frìehjohr ohne Spàrichle!

Ja, so-ne Sprichwort g'ibt's noch n'it àwwer es k'annt. Wenn m'r d'erschte Spàrichle ùfem Màrik odder bim Bùr find, k'ann m'r sicher s'inn às de W'inter rùm isch.

D'Spàrichle g'ibt's schùn l'ang bi ùns. D'Rémer h'àn se schùn gek'ennt ùn im Mittel'alter het m'r se g'hesse ùn fer medizinische Zwecke benützt.

Vùm 16. bis z'uem 18. Johrh'undert het m'r àls meh Spàrichle g'hesse àwwer m'r het n'umme d'Griene gek'ennt, weil m'r se noch n'it ghiffelt s'inn wore.

W'arùm Spàrichle im Els'ass.

Spàrichle s'inn noch immer im Els'ass gepfl'antzt worre ùn 's g'ibt ùr'alti B'iecher wie devùn redde. W'as sich àwwer àndert im 19. Johrh'undert isch d'Àrt ùn Wis wie m'r se z'icht.

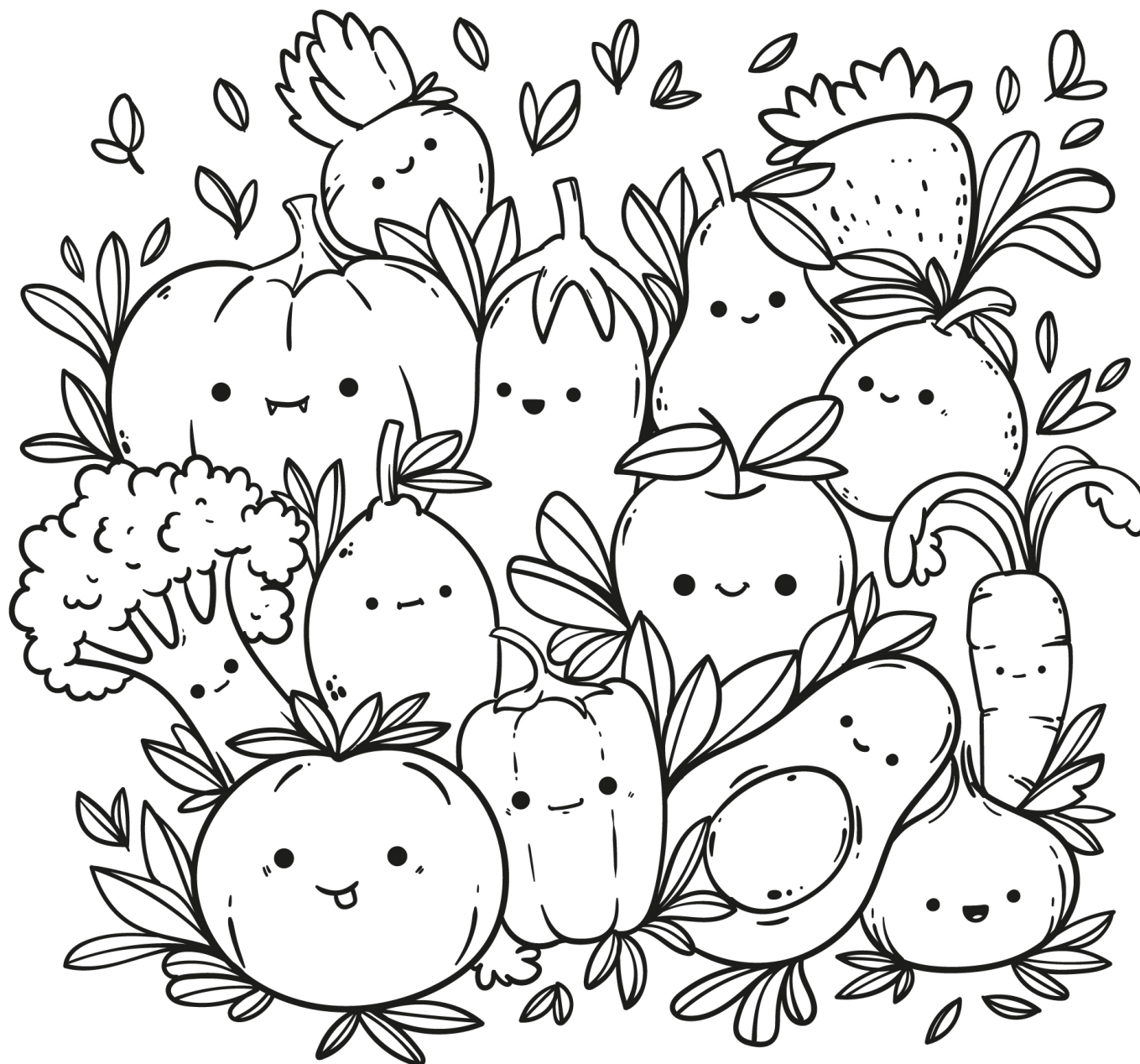
D'r Louis Gustave Heyler isch Pf'arrer in Àlgerie, in Philippeville (Skikda) g'sinn ùn dort het er gs'ahn wie d'Spàrichle güet im àfrik'ànische Bode gew'achse s'inn. In 1873 isch er ùf Herdt k'umme ùn het gem'erkt às dort aa viel S'andbode isch. Er het in de B'üre vorgeschlawe d'Spàrichle wie in Àlgerie ze pfl'anze : d'W'ürtzle t'ief int'elwe ùn scheeni H'iffle ze m'ache.

G'anz schnell isch d'Prod'uktion g'stöje und Herdt isch d'els'ässig Spàrichelhauptst'adt worre.

D'is Johr gehn m'r w'idder ùf Herdt e Spàrichelw'ahlf'ahrt m'ache ùn m'r welle noch e P'äär Kilo ùfem Màrik odder bi de B'üre kaufe.

Ùn ihr h'àn ihr schùn ejer Qu'antùm g'het?





PÀPIER GEMIES : LAUCH ÒN GÄLLERUEWE



Wàs brücht m'r:



Fàrwischs Pàpier : Orànsch - Grien - Wiss

Lim _____

E Schär _____

E bìssele wissi Woll _____

Giggele _____

E brüner Filzstift _____

Wie wird's gemacht?

- 1 Miteme Zirikel e Kreis zeichne. Wenn m'r ke Zirikel het, kànn m'r au e ründer Teller nemme fer de Kreis ùf's orànsche Pàpier ze zeichne.
- 2 De Kreis üssschniide ùn ne noch emol in 4 Teile schniide.
- 3 Mitem Filzstift kleini Striffle mole fer às d'Gällerueb ùngschelt üsssieht. Jedes Viertel Pàpier rolle fer às es e Kon gibt. De Kon zàmmeklëve fer e scheeni Gällerueb màche.
- 4 Dànn kùmmt e bìssele Griens dràn. M'r nemmt e Stick griens Pàpier ùn schniid e Bånd. M'r kànn zwei verschiedeni Griens nemme fer meh Realismus.
- 5 D'Bånd inschniide ùf de kùrz Sitt fer 's Gälleruewekrütt. 's Krütt wird dänn in d'Gällerueb geklëbt.
- 6 Schünn ferti!
- 7 Fer de Lauch, màcht m'r ùngfähr 's selwe.
- 8 M'r nemmt wisses Pàpier fer de Stiel. M'r duet e Bånd Schniide ùn zàmmeklëve.
- 9 Denno nemmt m'r e griens Bånd ùn schniids fer d'Blätter ze màche.
- 10 D'Blätter wäre dänn in de Stiel geklëbt.
- 11 Mit de wiss Woll màcht m'r d'Würzle. Gràd e pààr Stickle schniide ùn se in de Stiel klëve.

So, jetzt hàn ihr scheen Gemies.

E GÄRTEL ZUEM FRESSE



Wàs brücht m'r:

Fer 4 Persone

8 Rädli _____

8 Minigäleriewle _____

300 g Frischkäs (so wie Carré Frais odder Saint Môret...)

Gewirz fer de Käs (Knowli odder Schnittli, Sàlz ùn Pfeffer...)

5 Cräckers mit viel Kernle _____

8 Stängle Peterle _____

M'r brücht noch e Inoxrähme vùn 12 x 12cm. M'r kànn au Einzelférmle nemme fer kleineri Gärtle ze màche.

Wie wird's gemàcht?

- 1 D' Rädli ùn d'Gäleriewle sorgfälti pütze. 's Krüt àbschnide àwwer ùngfähr 2 cm grìens lon.
- 2 D'Cräckers ìn e Plastikdütt màche ùn drowe rùm klopfe bis àss es wie Sànd gìbt. Ìhr kenne e Wälholz odder e Glàs mìteme dücke Bodde nèmme.
- 3 De Käs ìn e Schìssel màche, wirze ùn guet riehere.
- 4 De Rähme ùf e Teller laje ùn mìtem Käs fìlle. Mìteme Gummispächtel scheen glàtt striche.
- 5 De Cräckerssànd ùf de Käs straie. Es muess e dücki Schicht gènn fer àss es wie Grùnd ùssieht.
- 6 De Rähme mìt G'fìehl rüssglüwe.
- 7 D'Rädli ùn d'Gäleriewle ìn de « Grùnd » pflànze.
- 8 Fer die, wie ebs stàrikeres gern hàn, kenne-n-ìhr Roquefort, Tabasco odder Seneft ìn de Käs màche. Es ìsch wie-n-ìhr welle.

E Gueter!

SPÀRICHEL-CREME-SÜPP



Wàs brücht m'r:

- E Pfund Spàrichle _____
- 60 g Bütter _____
- 20 g Mahl _____
- 1 Ziwwel _____
- 1 Schàlott _____
- 10 cl Rahm _____
- 6 cl Millich _____
- Schnittli _____
- Sàlz ùn Pfaffer _____
- Hiehnerbrìehj-Küb _____

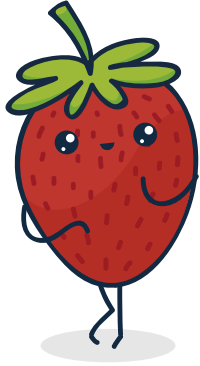
Wie wird's gemàcht?

- 1** D'Spàrichle pütze ùn schéle. 20 Minüte ìn gsälzenem Wàsser koche lon bis às se weich ware.
- 2** Abtropfe lon, àwwer 's Wàsser nìt àbschitte.
- 3** De Bütter ìnere Kàr vergehn lon. D'Ziwwel ùn d'Schàlott gànz fin schniide ùn ìm Bütter schweisse.
- 4** Mitem Mahl bstreie, 2 Minüte koche lon ùn immer wittersch rìehre.
- 5** D'Brìehj vùn de Spàrichle gànz làngsàm ìn d'Kàr schitte ùn scheen rìehre fer às es ke Krimmele gìbt.
- 6** D'Spàrichle ìn Stìckle schniide ùn ìn d'Süpp màche. 10 Minüte koche lon.
- 7** D'Kàr vùm Hard wag màche, kàlt lon ware ùn mixe.
- 8** Wenn d'Süpp ze dick ìsch, Millich drin laare.
- 9** Dedrin kùmmt noch Sàlz, Pfaffer, de Küb ùn de Schnittli.
- 10** Widder wàrme ùn de Rahm drin màche. Achtung nìt koche lon!

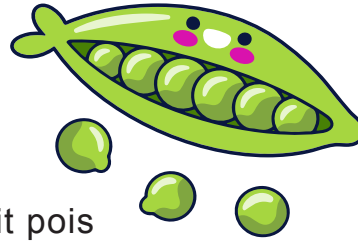
Ferti ìsch!

Wer bìn ich? Wàs bìn ich?

Entoure la bonne réponse pour chacune des propositions



A. d'Erbeer - la fraise



B. 's Erbsel - le petit pois

C. d'Spàrrichel - l'asperge



D. de Ràddi - le radis

1 Je suis long, blanc et vert. Je suis un légume.

Réponse :
A
B
C
D
E

2 Je suis rouge, sucrée et petite. On me mange souvent en dessert.

Réponse :
A
B
C
D
E

3 Je suis petit, rond, rouge et blanc. Je suis croquant.

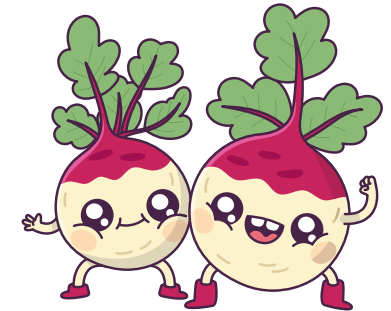
Réponse :
A
B
C
D
E

4 Je suis rouge et juteuse. Je pousse sur un arbre.

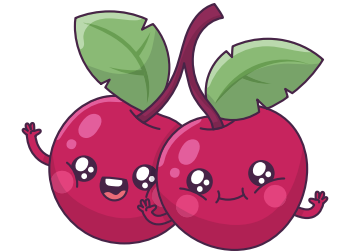
Réponse :
A
B
C
D
E

5 Je suis vert, rond et je pousse dans une gousse.
On me mange souvent avec des carottes.

Réponse :
A
B
C
D
E



E. d'Kirch - la cerise



De Gardedanz

Extrait de l'album « Fàrwetropfe » de René Egles.

Kumm, mir gehn spaziere,
Epfel, Nusse, Biere,
Kumm mit uns danze,
Dierle un Pflanze;

D'Maidle gehn in d'Mitte,
Quetsche, Pflüme, Quitte,
Au so mache's d'Buewe,
Erbse, Bohne, Ruewe!

Liesele komm mir welle danze,
Ziwele, Krüt un Feldsalat,
Kennsch dü all die schoene Pflanze,
Kandisdriewle un Spinat?

Liesele komm mit in de Garde,
Rose, Nelke, Edelweiss,
Do sinn Blueme, alli Arte,
Alli stehn se do im kreis!

Kumm, mir gehn spaziere,
Epfel, Nusse, Biere,
Kumm mit uns danze,
Dierle un Pflanze.



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.

